

# La Ruta Secreta del Mezcal



Guanajuato

Vive Grandes Historias

Secretos de Futuro









# ✠ La Ruta Secreta del Mezcal ✠

---

DISERTACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES DEL VINO MEZCAL Y CRÓNICA  
DE CÓMO SE DESPLAZÓ A LOS PUEBLOS DE GUANAJUATO  
DESDE EL SIGLO XVI AL XIX

---





La Ruta Secreta del Mezcal  
© 2022 Miguel Ángel Avilés Galán, Claudine Flamand Monterrubio  
Todos los derechos reservados.

**EQUIPO:**

**Autores**

Miguel Ángel Avilés Galán  
Claudine Flamand Monterrubio

**Coordinación General y Relaciones Públicas**

Alejandro Vasconcelos Peña

**Coordinación Administrativa**

Gisele Flamand Monterrubio

**Diseño Editorial**

Carolina Cruces Luna

**Fotografía**

Laura Daniela González Villalobos  
Luis Fermín del Río Garduño

**Ilustración**

Ramón Aviña Domínguez  
Jorge Gómez Squivias  
Carlos Ostos Sabugal

Primera edición abril de 2022, San Miguel de Allende, Gto.

© 2022

ISBN: 978-607-546-410-7

D. R. Agencia Promotora de Publicaciones, S. A. de C. V.

Av. Eugenio Garza Sada Sur 2245, col. Roma,  
Monterrey, Nuevo León. C. P. 64700

Impreso en México

*Printed in Mexico*

Queda prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de impresión, en forma idéntica, extractada o modificada, en castellano o cualquier otro idioma. Todos los contenidos que se incluyen tales como características tipográficas y de diagramación, textos, gráficos, logotipos, iconos, imágenes, etc., son propiedad exclusiva de los autores y están protegidos por las leyes mexicanas e internacionales del copyright o derecho de autor.



# ✠ La Ruta Secreta del Mezcal ✠

---

DISERTACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES DEL VINO MEZCAL Y CRÓNICA  
DE CÓMO SE DESPLAZÓ A LOS PUEBLOS DE GUANAJUATO  
DESDE EL SIGLO XVI AL XIX

---



---

✠ Miguel Ángel Avilés Galán • Claudine Flamand Monterrubio ✠

---





## El mezcal: sabor de nuestra tierra



SOY UN CONVENCIDO QUE, para cuidar, proteger y difundir la grandeza del patrimonio histórico de Guanajuato, primero debemos conocerlo.

De ahí la importancia de este libro “La Ruta Secreta del Mezcal”, un interesante recorrido histórico de esta bebida, que hay que transitar para saber apreciar lo que tenemos.

En Guanajuato nos sentimos muy orgullosos de ser uno de los nueve estados de la República Mexicana que cuenta con la Denominación de Origen del Mezcal (DOM).

Son dos de nuestros municipios los que tienen la DOM: San Felipe, desde el 29 de noviembre de 2001 y San Luis de Paz que la obtuvo el 2 de octubre de 2015.

Sin embargo, es muy posible que varios municipios más de nuestro estado puedan ser acreedores a la DOM.

Hoy el mezcal que se produce en Guanajuato se distingue por su espléndido sabor, un sabor que nace de nuestra prodigiosa y bendita tierra y que los agaveros han sabido aprovechar con arte y con esmero.

Sin lugar a dudas, esta valiosa obra, es también un homenaje a las mujeres y los hombres de nuestras comunidades rurales que intervienen en la producción del maguey y del mezcal, quienes han sabido perpetuar, esta tradición ancestral.

Nuestro reconocimiento para los investigadores e historiadores que han hecho posible la publicación de este invaluable documento.

Estoy seguro, que los lectores podrán disfrutar de estas páginas, con un buen mezcal de Guanajuato.

—♦—

**Diego Sinhue Rodríguez Vallejo**  
**Gobernador del Estado de Guanajuato**



## El mezcal: patrimonio cultural guanajuatense, de México y del mundo



UNA DE LAS PRIMICIAS PARA ESTE GOBIERNO es aquilatar lo que nuestros antepasados heredaron a nuestra sociedad actual, hacerlo del conocimiento general, nacional e internacional, respetar usos y costumbres que sigan vigentes en nuestro estado. Nuestro pasado, nuestras raíces, ofrecen infinitas opciones y atractivos turísticos.

Esta publicación, nos refiere a la Ruta del Mezcal, bebida espirituosa que por 400 años -según cronistas consultados- nos ha acompañado en México como patrimonio cultural, hoy día en Guanajuato, es una expresión viva heredada, nuestro maguey es el resultado del conocimiento de la tecnología ancestral de los pueblos originarios, que combinada con el saber de otras culturas dio como resultado un elixir ancestral que no se ha perdido en el transcurso de los siglos.

El trabajo de los maestros mezcaleros guanajuatenses ha sido primordial para seguir destilando, de forma ancestral y artesanal, nuestros mezcales son bien representados hasta el día de hoy por dos de nuestros municipios, San Felipe Torresmochas y San Luis de la Paz, pero aún cuando ellos son los únicos municipios que cuentan con la denominación de origen, no quiere decir que no se hagan destilados en el resto del estado con igual pasión, conocimiento, sabor.

El maguey, como es conocido coloquialmente, es una de las alternativas para tener una economía circular en Guanajuato, puede estar considerado para reforestar y de ahí, aprovechar su crecimiento para que en el transcurso de los años pueda ser utilizado por la industria farmacéutica, automotriz, turística, ganadera, medio ambiental. Cada uno de los usos que se le puede dar al agave impactan directamente en nuestra economía haciendo círculos virtuosos en su aprovechamiento, ya en el último escalón, en su último suspiro de vida, nos brinda para finalizar, un buen destilado, para brindar reconociendo que la planta formó y forma parte fundamental de la ruta secreta del mezcal.

Esta publicación forma parte las Grandes Historias que Guanajuato tiene para sus visitantes y turistas, disfrútenla.

— — —  
**Juan José Álvarez Brunel**  
Secretario de Turismo del Estado de Guanajuato





## Identidad mezcalera en Guanajuato



LA HISTORIA Y LA TRADICIÓN MEZCALERA de Guanajuato se remonta desde la época colonial, alcanzando el esplendor de las haciendas de beneficio, agrícolas o ganaderas en el Porfiriato. La abundancia del agave silvestre permitía la elaboración del destilado en sus fábricas o ranchos de vinos. Al inicio se le conoció como “Vino Mezcal” y después se le denominaría como “Mezcal de Hacienda” para diferenciarlos de otros destilados. El declive vino a principios del siglo XX debido al movimiento revolucionario. Pero la tradición no se perdió gracias al arraigo en algunos municipios.

Si bien el estado de Guanajuato tiene dos municipios con Denominación de Origen Protegida para la producción de mezcal— San Felipe y San Luis de la Paz— y para la producción de tequila— Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanímaro, Pénjamo y Purísima del Rincón— también existen otros municipios del norte y noroeste como Ocampo, San Diego de la Unión, Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Victoria, Doctor Mora, Atarjea, Xichú, Santa Catarina, Tierra Blanca y San José Iturbide, en los que se produjo o se producen destilados de agave.

Hablar de mezcal y de los destilados es hablar de familias que vivieron y que viven de esta actividad. De generación tras generación, han sido guardianes de saberes y de tradiciones que celosamente han guardado, y que hasta nuestros días han logrado conservar y permanecer. De todo ello, han formado un entramado de historias... y el mezcal puede ser visto como un elemento de cohesión cultural que nos identifica con nuestra región, con un contexto, con un territorio. Es un vínculo con nuestro pasado histórico, con el medio ambiente, con la tierra y con sus recursos naturales.

La variedad del agave, el tipo de horneado, la molienda, el método para la destilación, la tradición del pueblo donde se produce y el conocimiento empírico del maestro mezcalero o productor forman parte de la identidad.

Como parte del gran tunal, compartimos tradiciones y afinidades con las haciendas mezcaleras del altiplano potosino-Zacatecano en donde los procesos de producción son similares. Pero nuestra geografía otorga características especiales o

propias a la planta de agave, como el tipo de suelo, de nutrientes y de otros factores que influyen para conferirle particularidades. El arraigo en el uso de las variedades endémicas de agave o maguey, es otra forma de expresar la identidad. Al ser en su mayoría agaves silvestres poseen un abanico interminable de aromas y de sabores, que se consigue a través de la magia de las manos expertas de quien domina la alquimia en el arte de su elaboración, pues supone un reto trabajar con dichas variedades silvestres y rústicas, en específico el agave salmiana.

Los acontecimientos históricos repercutieron en el mezcal y en los destilados de Guanajuato. Sin embargo, no se perdió gracias a su arraigo, por lo cual no es una moda; tal vez lo será para quien recién lo descubre, pero para nosotros es la conexión con los ancestros. Es el lazo que por generaciones nos ha unido y que al pasar del tiempo, aunque pareciera desaparecer, se ha recuperado y fortalecido. Ha sido una tarea complicada, en ocasiones con obstáculos o desagrado y otras de satisfacción. Es una mezcla de emotividad y de regocijo, de saber que de alguna forma y dentro de nuestras posibilidades persistimos con la tradición.

Aunque nuestros mentores ya no están para guiarnos físicamente, sus conocimientos y sus saberes los conservamos y los atesoramos como la mejor herencia. Es honrarlos y reconocer en su alquimia, años de trabajo y de esfuerzo, que con el tiempo se convirtieron en relatos llenos de historia y de tradiciones que hoy nos dan esa identidad de la cuál debemos sentirnos orgullosos. De saber que gracias a ellos, Guanajuato guarda una riqueza histórica que es digna de compartirse. Es sentir que cada vez que pedimos permiso al agave y a la tierra, nos acompañan nuestros abuelos y nuestros padres, revoloteando en forma de petirrojos y de colibrís; es saberlos presentes y recordarlos como cuando bebían su mezcalito en xoconostle.

Producir mezcal es el legado inmaterial que hemos recibido de generaciones. En cada botella producida van fragmentos de una antigua tradición, del terruño que vio crecer a la planta y del conocimiento heredado. Por todo eso, el mezcal o destilado es mucho más que una mercancía, es entender una dimensión más compleja, es saber que es un elemento cultural, que es nuestra identidad mezcalera.

Bertha Concepción Castillo Ortega  
Maestra Mezcalera

## El Maestro Mezcalero



EN GUANAJUATO, se le conoce como mayordomo, ya que tiene a su cargo varias funciones o responsabilidades que van desde conocer donde está el maguey, si ya está maduro, cuánto se va a cortar o el tiempo de capado que tiene. Dirige también a las cuadrillas y a los capitanes para la jima, el acarreo, la cocción y la molienda. Es su responsabilidad saber cuándo hacer las siembras del maguey o hacer el manejo del maguey silvestre, conocer qué variedades o especies de maguey tiene el predio y cómo las va a utilizar. Aunque anteriormente era poco lo que se destinaba para la colección de semilla siempre se han dejado los magueyes portadores del fenotipo deseado. Entonces, también es necesario que parte de sus conocimientos estén orientados en saber distinguir la semilla o los hijuelos que se van a trasplantar, saber cuándo y cuáles son los magueyes que se van a capar y cómo manejar la herramienta utilizada en cada una de las etapas.

Ser Maestro Mezcalero se gana con el tiempo, no te puedes autonombrar, no te adjetivas tú sólo, se va heredando de forma generacional. Lo describiría como el alquimista nato, que tiene un entendimiento del campo y de la planta; el que distingue cuándo el agave está en su punto, cuánto se horneará, se fermentará, y saber en la destilación cuándo está listo. Necesita la sensibilidad propia de quien crece en el campo y que difícilmente se aprende en un manual. Es el guardián de las historias, de las técnicas, de las recetas; el que conserva la tradición y los conocimientos, es quien continúa con la herencia.

Cuando el maestro encuentra a un alumno, y este quiere aprender y resguardar los conocimientos y las tradiciones, es bueno. El estudiante tiene que ser observador, paciente, tiene que estudiar, ser detallista y sobre todo, debe de tener esa sensibilidad que conecta con el agave, lo cual no se logra de la noche a la mañana. Lo mismo pasó cuando el actual maestro mezcalero fue aprendiz. La experiencia que se obtiene a través del tiempo, y de la práctica, te ayuda para llegar al objetivo de convertirte en maestro mezcalero. Si te gusta y eres apasionado es mucho más fácil lograrlo. Lo haces realmente por gusto, lo haces por pasión, por amor, por mantener la herencia y la tradición.

Es ese el lazo que nos une con los ancestros, el camino que nunca termina y siempre estás en constante aprendizaje, día con día, mes con mes, año con año, aprendes algo nuevo de la planta y de los procesos. Es transmitir los conocimientos, es un conjunto de pasiones y es multidisciplinario, abarca el campo, los agaves, las plantas, la alquimia, la naturaleza, la geografía y hasta tienes que saber de cocina como la cocción. En mi caso, y en relación con los conocimientos, a mi me gusta ser compartido, es una forma de perpetuar la tradición... eso es importante al ser Maestro Mezcalero, compartir los conocimientos y las ideas, las teorías... la sabiduría de la planta y del destilado; es ser otro tipo de maestro, lo cual también te ayuda a desarrollarte para ser diestro en la elaboración del mezcal.

En Guanajuato si bien existió un tiempo donde en algunos lugares no se continuó elaborando mezcal de manera comercial, si persistió como autoconsumo, y cuando vuelve a producirse para su comercio, ahí se retoman los conocimientos para seguir con la elaboración de esta deliciosa bebida.

Hoy por hoy, me da mucho gusto que las marcas comerciales estén volteando a vernos a quienes estamos destilando mezcal en Guanajuato. Es un orgullo que se tome en cuenta nuestra participación en la elaboración de destilados y que se hagan este tipo de investigaciones para resaltar la importancia de nuestra profesión en la conformación histórica del país y del estado. ¿Quién más que nosotros podemos seguir aportando y apoyando una economía local y nacional? ¡Es en beneficio de todos!... Yo, soy parte del movimiento Somos Mezcaleros, capítulo Guanajuato, y allí estamos contribuyendo con los conocimientos, las técnicas y las prácticas regionales, estatales y municipales en la elaboración del mezcal. Es muy grato poder participar para que se conserven las tradiciones y los saberes, porque se están tomando en cuenta y se seguirá perpetuando los conocimientos ancestrales. Y aunque algunos conocedores de la elaboración del mezcal no participan tan afanosamente como otros, en mi caso es placentero poder compartir y enseñar la magnífica profesión. Yo, soy un heredero de la sabiduría ancestral, ahora también soy un maestro para continuar con ella.

Alejandro González Anaya  
Maestro Mezcalero





## El manejo agronómico del agave: el factor diferencial en la industria del maguey



PARA DISERTAR SOBRE EL MEZCAL, tenemos que hablar del agave de forma obligatoria, y para disfrutar de un buen mezcal, es indispensable tener una planta sana que fue tratada de manera adecuada agronomicamente.

En este libro y en el transcurso de su investigación, pudimos encontrar que los cronistas del siglo XVI dejaron testimonios de la multifuncionalidad del agave. En el territorio mexicano se encuentran 150 de las más de 200 especies de agaves que se localizan en el mundo. En el estado de Guanajuato, los agaves endémicos son el salmiana en sus tres subespecies, *weberi*, *americana*, y *mapisaga*. Y en algunas regiones vecinas a Jalisco y a Michoacán son el *tequilana*, *parryi*, *applanata* y *marginata*. No de todos ellos se puede obtener pulque y mezcal, pero de todos sí obtenemos sus beneficios medioambientales. Hablemos entonces de su multifuncionalidad y de su contribución.

Los agaves cohíben, reprimen o frenan, el cambio climático global. Su mayor aportación se resume a que mitigan una cantidad importante de CO<sub>2</sub> por realizar su fotosíntesis durante la noche. Grosso modo, los agaves son resistentes a la sequía ya que sus requerimientos hídricos son de un litro y medio de agua por año, y prácticamente esta cantidad la necesitan a partir del primer año. Viven en suelos muy pobres, opuesto a otras plantas y cultivos. No necesitan de muchos nutrientes y como curiosidad, entre “mejor” se les trate, menos azúcares producen. Entonces, su manejo sólo requiere de un control de plagas que se puede hacer de forma natural. Cuando un maguey es sano, los productos que se pueden obtener de él son varios y para diferentes fines. Por ejemplo, encontramos que desde su plantación, los agaves pueden ser manejados con otros cultivos complementarios. Los intercultivos ofrecen una opción desde el primer día en que se siembra y se planta la tierra, de esta forma el campesino puede producir alimento para su consumo o para su venta durante el tiempo que el agave está desarrollándose. A los tres años, se despenca, de forma tal que: 1. se puede ir teniendo alimento para ganado y 2. se puede obtener fibra y alimento para ganado. Cuando los agaves ya son más grandes, y de acuerdo con su especie, podemos obtener aguamiel, y de esta, pulque, destilado de pulque y miel de agave.

De su manejo, hoy día, en diferentes zonas del país y en especial en Guanajuato, encontramos que el agave se utiliza en telas, en fibra, en alimento, en forraje para ganado, en

biocombustible, en papel, en material para la construcción, en bebidas, en bioplásticos y en saponinas. Su uso, contribuye a la economía circular e impacta a diferentes industrias, y lo más importante es que de acuerdo con su manejo, lo hace sin contaminar el medio ambiente

Debido a que Guanajuato se encuentra entre zonas de montañas y de planicies, que corresponden al altiplano central de México, por su altura sobre el nivel del mar, que va desde 1,000 msnm hasta 3,000 msnm, los paisajes predominantes en la zona son matorrales, mezquiales, huizachales, nopaleras y magueyales. Si bien hay partes en donde los magueyes se pueden ver en el panorama guanajuatense, hay que tener un orden en su extracción para que el impacto no descontrole ni la biodiversidad ni los ecosistemas.

Nuestro estado se puede reforestar con el agave. Para esto, es importante que los tres actores de la sociedad contribuyan para hacerlo. Los beneficios de forestar y repoblar los terrenos con plantas endémicas, incluyendo el agave, se verán reflejadas de muchas maneras. La primera y aunque suene absurdo, es que se rescatarán áreas de cultivo que por años han estado ociosas, y al hacerlo, se romperá un círculo vicioso que convertiremos en una economía circular.

*Somos Mezcaleros Guanajuato* —fundado en el año de 2016— es un grupo de amantes del maguey que es pionero en estas consideraciones del beneficio del agave y en todos los significados que se manejaron durante la presente investigación: la construcción cultural, la identidad nacional, el trasfondo social en el destilado y la multifuncionalidad. *Somos Mezcaleros Guanajuato* trabaja como una empresa comprometida con el medio ambiente y con la reproducción de la planta. Además, ayuda al sector privado en sus planes de Responsabilidad Social Empresarial, vinculando el interés tanto del gobierno estatal, como del pequeño productor y de las organizaciones no gubernamentales que están interesadas en el cambio climático.

Es entonces, la multifuncionalidad que se menciona en esta investigación, la mayor cualidad de esta planta que nos permite seguir teniendo alternativas para la existencia y la consolidación de la industria alrededor del maguey y del mezcal. No olvidemos que para fortalecer la industria del agave, el buen manejo agronómico del maguey es de suma importancia. Tener una planta sana y bien tratada nos permitirá tener negocios perdurables en Guanajuato.

—•—  
**Alejandro Vasconcelos Peña**  
*Somos Mezcaleros Guanajuato*

## Agradecimientos



QUIENES TRABAJAMOS Y COORDINAMOS esta investigación, expresamos nuestra profunda gratitud y sincero reconocimiento, a todas las personas y a las instituciones que con presteza y con entusiasmo, nos ofrecieron su valiosa cooperación para realizar esta publicación. En tiempos de pandemia, su apoyo y su colaboración es doblemente apreciada.

De igual forma, expresamos nuestro más cumplido agradecimiento a las autoridades del gobierno del estado de Guanajuato, en especial, a la Secretaría de Turismo, por su confianza y decidida resolución para que esta investigación fuera posible y que llegara a feliz término.

A los herederos y propietarios de la Hacienda La Garrapata, Hacienda La Sauceda, Hacienda Pozo Hondo, Hacienda San Juan Pan de Arriba, Hacienda Tupátaro y Hacienda Vergel de Guadalupe, les expresamos nuestro mayor agradecimiento por su tiempo, su amable disposición y sobre todo, por compartir con nosotros sus tesoros y su historia.

Por último, hacemos una merecida mención especial con nuestro agradecimiento, para todos los bibliotecarios, libreros, archivistas, cronistas, fotógrafos, ilustradores, encargados de imágenes digitales, fondos cartográficos y documentales, directores de colecciones digitales y personal de servicios relacionados con derechos de autor. Muchas gracias por su paciencia y su gran diligencia. ¡Muchas gracias a todos!

—\*—\*—\*—

### PERSONAS

- Tomás Bocanegra Esqueda (Bibliógrafo para el área de economía. El Colegio de México)
- Eva Angélica Bravo Torres (Arqueóloga. Universidad Autónoma de San Luis Potosí)
- Leonardo Díaz Guerrero (Artista plástico)
- Gustavo Gutiérrez Bravo (Librero)
- Luz María Mohar Betancourt (Amoxcalli)
- Luis Arturo Olmos Maya (Auxiliar de Biblioteca. El Colegio de México)

- Martha Graciela Piña Pedraza (Coordinación de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad de Guanajuato)
- José Salvador Ramírez Magaña (Librero)
- Isauro Rionda Arreguín (Historiador. *In Memoriam*)
- Carlos Francisco Rojas Gómez (Jefe del Archivo Histórico Municipal de Comonfort)
- Adán Christian Valencia Aguilar (Fotógrafo)
- Miguel Angel Villafaña Ramírez (Jefe del Archivo Histórico Municipal de Cuerámara)

### HACIENDA LA GARRAPATA

- Margarito Camacho Reséndiz
- Marco Guevara
- Fortino Fernando Hernández Martínez
- Víctor Arnulfo Montes de la Vega

### HACIENDA LA SAUCEDA

- Guadalupe Cano Arrieta

### HACIENDA POZO HONDO

- Alberto Alvelais Pizarro
- Alberto Alvelais Sherwell
- Juan Pablo García Pizarro
- Sara María Martínez Rodríguez
- Francisco Cordero Martínez-Vertiz





### HACIENDA SAN JUAN PAN DE ARRIBA

- Antonio Obregón Pérez
- Luis Francisco Sainz Obregón

### HACIENDA TUPÁTARO

- José Humberto Alcocer Figueroa
- Delfina Patricia Figueroa Arroyo

### HACIENDA VERGEL DE GUADALUPE

- María de Lourdes Anaya Castillo
- Bertha Concepción Castillo Ortega
- Alejandro González Anaya
- José Celestino González Téllez Girón

### INSTITUCIONES

- Archivo General de Indias, España
- Academia Mexicana de la Historia
- Barry Lawrence Ruderman Antique Maps Inc.. (Barry Ruderman)
- Biblioteca del Instituto Geográfico Nacional, España
- Biblioteca Digital Real Academia de la Historia, España
- Biblioteca Digital Hispánica, España
- Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia (Eugenia Antonucci)
- Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Italia
- Biblioteca Nacional de España
- Bibliothèque Nationale de France (François Wyn, Département Images et prestations numériques)

- Biblioteca Virtual de Defensa, España
- Centro Nacional de Información Geográfica, España (Vicente Álvarez Fernández y María Iglesias Martínez, Área de Productos Geográficos)
- Cronistas del Estado de Guanajuato
- Departamento de Publicaciones IIA, Universidad Nacional Autónoma de México
- Denver Art Museum (Megan Shaw)
- El Colegio de México
- El Colegio de Michoacán
- Götzfried Antique Maps (Rainer Götzfried: <http://www.vintage-maps.com/>)
- John Carter Brown Library
- Library and Archives Canada (Patrick Osborne)
- Library of Congress (Courtney Matthews, Duplication Services – Customer Service Unit)
- Mapas Project (Stephanie Wood & Eugene Oregon. Wired Humanities Projects, Center for Equity Promotion, College of Education, University of Oregon)
- Museo de América, España
- Newberry Library (Juan Molina Hernández, Digital Imaging Services)
- Real Academia de la Historia, España
- Real Jardín Botánico, Ministerio de Ciencia e Innovación, España
- Science Source Images
- SERIDA. Gobierno del Principado de Asturias
- Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística
- Universidad Nacional Autónoma de México
- University of Oregon
- University of Washington



Imogen I





# Contenido

<p>☞ A LOS “LECTORES” ..... 27</p> <p style="text-align: center;">❦</p> <p>☞ PREFACIO. DE CUÁL ES EL ESTADO DE LOS ESTUDIOS SOBRE EL ORIGEN DEL MEZCAL Y DE CÓMO SE PROPONEN ALGUNAS TEORÍAS .....31</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teoría de la destilación de origen precolombino .....34</li> <li>• Teoría de la destilación de origen europeo .....37</li> <li>• Teoría de la destilación de origen asiático .....39</li> </ul> <p>» NOTAS PREFACIO ..... 43</p> <p>» REFERENCIAS PREFACIO .....51</p> <p style="text-align: center;">❦</p> <p>☞ CAPÍTULO I: 1521-1600. DE LAS COSAS QUE LOS CRONISTAS ESPAÑOLES DIJERON DE UNA PLANTA Y DE UN VINO QUE LOS “INDIOS” DE LA NUEVA ESPAÑA USABAN Y BEBÍAN ..... 55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1522-1524 (Sevilla): Hernán Cortés. Cartas de relación / Relaciones y cartas ..... 58</li> <li>• 1552 (Zaragoza): Francisco López de Gómara. Historia de la Conquista de México ..... 61</li> <li>• 1632 (Madrid): Bernal Díaz del Castillo. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España ..... 63</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1547 (inédita hasta 1902): Andrés de Tapia. Relación de algunas cosas que acaecieron al muy ilustre señor don Hernado Cortés, marqués del Valle, desde que se determinó a ir a descubrir en la Tierra Firme del Mar Océano ..... 64</li> <li>• 1560 (inédita hasta 1903): Alonso de Aguilar. Relación breve de la conquista de la Nueva España ..... 64</li> <li>• 1552 (Sevilla): Fray Bartolomé de las Casas. Brevisima relación de la destrucción de las Indias ..... 65</li> <li>• 1875 (Madrid): Historia de las Indias ..... 65</li> <li>• 1557 y 1564 (inédita hasta 1914): Francisco Cervantes de Salazar. Crónica de Nueva España ..... 66</li> <li>• 1571-1576 (1651: Roma): Francisco Hernández. Historia de las Plantas de la Nueva España ..... 68</li> <li>• 1615 (Sevilla) 1723 (Madrid): Fray Juan de Torquemada. Monarquía indiana ..... 74</li> <li>• Toribio de Benavente o de Paredes (Motolinia): Historia de los indios de la Nueva España y Memoriales (textos inéditos hasta mediados del siglo XIX) ..... 76</li> <li>• 1585 (última versión redactada en español) Fray Bernardino de Sahagún (de Ribeira). Códice Florentino. Historia general de las cosas de la Nueva España ..... 81</li> <li>• 1590 (Sevilla): José de Acosta. Historia natural y moral de las Indias ..... 88</li> </ul>
--	--

- 1598. Hernando Alvarado Tezozómoc.  
Crónica Mexicayotl y Crónica Mexicana  
..... 94
- Ca.1600. Fernando de Alva Ixtlilxóchitl.  
Obras completas  
..... 98
- De las cosas que hemos aprendido en las  
crónicas de los españoles y de los naturales  
pobladores de la Nueva España del siglo XVI  
que aquí hemos estudiado  
..... 101
- » REFERENCIAS CAPÍTULO I  
..... 106



- ☞ CAPÍTULO II: 1598-1650. DE CÓMO  
LOS “INDIOS CHINOS” QUE TRAJERON  
LOS ESPAÑOLES A LA NUEVA GALICIA  
INTRODUJERON UNA NUEVA TECNOLOGÍA  
QUE CAMBIARÍA EL FUTURO DE LA  
NUEVA ESPAÑA Y DE LA FUTURA NACIÓN  
INDEPENDIENTE DE MÉXICO  
..... 111
- Sumario de conceptos: Transferencia tecnológica  
..... 113
- Primera etapa. 1565 a 1598: Las cuatro esquinas  
del mundo. Transferencias y migraciones de  
plantas, personas y tecnologías  
..... 114
  - 1565: El año en que cambiarían los destinos  
de cuatro continentes  
..... 115
  - Manila y Acapulco: La ruta de los orígenes  
de la transferencia tecnológica  
..... 117
  - Las dos caras de una misma moneda  
..... 121
- Segunda etapa. 1598 a 1650: Metales y hornos,  
herramientas y técnicas. Deconstrucción  
de las entrañas de los aparatos destiladores  
..... 122

- Tecnología asiática-filipina  
de la destilación  
..... 123
- El eslabón perdido:  
el aparato destilador filipino  
..... 124
- Una pista en el entramado: el cazo de cobre,  
los alambiques y las alquitaras  
..... 126
- Comparación de tecnologías y técnicas  
europeas y asiáticas para la destilación:  
alambique *versus* aparato destilador filipino  
..... 128
- El alambique y la destilación  
..... 129
- Deconstrucción de un alambique  
..... 131
- Funcionamiento de un alambique  
..... 132
- Deconstrucción de una alquitara  
..... 132
- Funcionamiento de una alquitara  
..... 132
- Contexto de la extracción y fundición del  
cobre: tecnología española y prehispánica  
..... 133
- Técnicas para la manufactura  
de un alambique de cobre  
..... 137
  - 1. Técnicas “en frío”: grabado, repujado  
y cincelado, embutido, laminado, uniones  
mecánicas, pulido, bruñido y acabado,  
hilatura  
..... 137
  - 2. Técnicas con “calor”: Destemplado,  
fundición, vaciado y licuación  
..... 138
- Modos de manufactura  
..... 138

• Tipos de fundición para piezas y objetos de metal	140	• 1605: El Obispo Alfonso de la Mota y Escobar y su Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León	158
• Manufactura de un alambique	140	• Jalisco	158
• El aparato destilador filipino descrito por fray Antonio Tello en 1623	142	• Zacatecas	159
• Materiales para construir un aparato destilador filipino	142	• Coahuila	159
• Manufactura de un destilador filipino	143	• “So pena de excomuni3n mayor paguen diezmo de dicho vino...” Remate de los diezmos de la Provincia de Ávalos	162
• De las cosas que aprendimos de la nueva tecnología para la destilaci3n que trajeron los “indios chinos” a la Nueva Galicia y de las tecnologías que coexistieron en la Nueva Espa3a en el siglo XVII y que sirvieron a los maestros mezcaleros para fabricar aparatos destiladores para producir “vino mezcal”	144	• 1621: El Presbítero Domingo Lázaro de Arregui y su Descripción de la Nueva Galicia	167
• Primera etapa:1565 a 1598	144	• El cocoliztli, la mortandad y las bebidas de los “indios”	168
• Segunda etapa:1598 a 1650	145	• La transformaci3n del pulque en vino mezcal	170
» REFERENCIAS CAPÍTULO II	147	• 1630: El monopolio que no fue: los indios chinos y el “aguardiente de maguey”	164
		• El gran negocio: el estanco de vino de cocos y mezcal	177
		• Prohibir o no prohibir: entre la moral, el dinero y la ilegalidad	180
		• Segunda fase. 1650-1750: La seducci3n del vino mezcal llega a Guanajuato	181
		• Obispo Baltasar de Covarrubias y Mu3oz: Informe al Rey Cat3lico sobre las cosas del Obispado de Mechoac3n, sus pueblos, vecindario y gobierno, 20 de agosto de 1619	185
☞ CAPÍTULO III: 1650-1750. DE C3MO LOS REALES DE MINAS EN GUANAJUATO CREARON PUEBLOS, RIQUEZA Y DEMANDA POR BEBIDAS ALCOH3LICAS	153		
• Primera fase. 1600-1650: La transformaci3n del pulque en vino mezcal	155		
• Los oidores visitantes de la Nueva Galicia	156		



- La Comarca de la Villa de Salaya (Celaya) .....185
- La Provincia de Chichimecas .....186
- Un monstruo de tantas especies cuantas son diversas las castas de la Nueva España .....190
  - El arte de los cuadros de castas .....192
- Crece y se acelera el “mestizaje: La población de los territorios de Guanajuato .....197
- “Totalísimamente dañoso”: Entre la mina y la bebida en los reales de minas en Guanajuato .....201
- A la fama de la mina se juntó gran chusma de léperos, zaragates y zaramullos, como sucede siempre que hay alguna bonanza. Guanajuato: el juego y la bebida .....209
- Fray Francisco de Ajofrín y su Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en 1763 .....220
- De las cosas que aprendimos en las dos fases que aquí investigamos para explorar cómo se propagó la destilación y el uso de aparatos para destilar en la Nueva España; del repaso de las cosas que pasaban en los diferentes reinos y de la formación de sociedades en los reales de minas de Guanajuato desde el siglo XVII hasta la primera mitad del siglo XVIII, entre otras cosas notables que vimos para averiguar la llegada del “vino mezcal” a los territorios guanajuatenses .....226
  - Primera fase. 1600-1650: La transformación del pulque en vino mezcal .....226
  - Segunda fase. 1650-1750: La seducción del vino mezcal llega a Guanajuato .....228

» REFERENCIAS CAPÍTULO III .....231



☞ CAPÍTULO IV: 1750-1821. DE CÓMO SE DESARROLLARON LAS BEBIDAS DESTILADAS EN LOS TERRITORIOS DE GUANAJUATO .....237

- Repaso de lo que sabemos sobre los orígenes del vino mezcal, con base en los descubrimientos que hemos venido haciendo en las partes anteriores de esta obra .....238
- La vida del estanco de vino de cocos y de vino mezcal a partir de la segunda mitad del siglo XVII .....240
- La vida del estanco de vino de cocos y de vino mezcal durante el siglo XVIII .....241
- Primera parte: Allí van por las sierras de Guanaxuato: Los chichimecas y su tecnología del maguey .....243
- Segunda parte: Bebidas y confecciones que la humana malicia ha inventado contra la salud espiritual y temporal. Expendio y comercio de los aguardientes de maguey, caña, miel, cantincara, ololínque, vinos de coco, sangres de conejo, binguís, tepaches, mezcales, guarapos, bingarotes, confecciones de piñas, de árbol del Perú y otras cualesquier confecciones, mezclas e ingredientes de que se componen y fabrican tales brebajes .....251
  - De los hallazgos que hicimos sobre los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalatorios de la Nueva España, así como de las Recetas y Explicación para preparar bebidas, brebajes y confecciones alcohólicas .....254

• Tercera parte: Parece que el cuerpo tiene necesidad de adquirir vigor con bebidas más espirituosas como el aguardiente y los licores. Los juegos, fiestas y celebraciones en Guanajuato	260	• La vida del estanco de vino mezcal a partir de la última década del siglo XVIII y hasta 1821	307
• Dos extremos diametralmente opuestos. La Nueva España vista por fray Francisco de Ajofrín	261	• De las cosas que aprendimos del vino mezcal durante el siglo XVIII en la Nueva España y en las poblaciones de Guanajuato	311
• Ventanas históricas. Fray Francisco de Ajofrín y su mirada sobre las ciudades de Guanajuato	270	» APÉNDICE I. CAPÍTULO IV: JUEGOS Y DIVERSIONES EN NUEVA ESPAÑA DURANTE EL SIGLO XVIII	334
• Salvatierra	270	» APÉNDICE I. CAPÍTULO IV: LA RUTA DE UN APARATO DESTILADOR DURANTE EL SIGLO XIX	336
• Salamanca	270	• 1827: Jean Louis Berlandier, la Comisión Mexicana de Límites y el omnipresente mezcal	336
• Irapuato	271	• 1837: Para conocer mejor a la dicha planta: el maguey o agave mexicano por José Mariano Sánchez y Mora, tercer Conde de Santa María de Guadalupe del Peñasco	341
• Marfil	271	• 1864: El vino mescal en la Memoria sobre el pulque mexicano de Manuel Payno	343
• San Miguel el Grande	272	• 1874: El primer trabajo de tesis sobre el pulque y el maguey	353
• Un microcosmos en el orbe indiano: San Miguel el Grande entre lo sagrado y lo profano	274	• 1891: El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos de José Carmen Segura	354
• Rompimiento del orden en el microcosmos del orbe indiano: Expulsión y exilio de los jesuitas de los dominios de Carlos III	279	• 1892: “Beber menos mezcal”. Una anécdota sobre los trabajadores mineros por Louis Lejeune	354
• Restauración del orden en el microcosmos del orbe indiano: La ilustración borbónica	282	• 1893: Un destilador del tipo más primitivo entre los tarascos o purépechas descrito por John Gregory Bourke	356
• La ley y el orden en el microcosmos del orbe indiano: El Alguacil, los juegos y las diversiones	283		
• Vicios, males, abusos, despilfarros, bebidas y ostentaciones: celebraciones, juegos de azar y otras diversiones	287		

- 1898: Un primitivo método de destilación y aparatos destiladores de los huicholes y de los coras descritos por Carl Lumholtz .....358
- 1899: Léon Diguet y la antropología del mezcal .....362
- 1901 : ...den primitiven Apparat, der dieser Destillation dient... Eduard Seler (1849-1922) y Caecilie Seler-Sachs (1855-1935) .....365
- » REFERENCIAS CAPÍTULO IV ..... 367

☞ CAPÍTULO V: 1542 – 2021.  
TESTIGOS DEL TIEMPO. LAS HACIENDAS .....375

- La ruta .....375
- Hacienda la Garrapata. Municipio de San José Iturbide. Guanajuato .....385
- Hacienda San Juan Pan de Arriba o San Diego de El Bizcocho. Municipio de San Diego de la Unión. Guanajuato .....397
- Hacienda Pozo Hondo .....407
- Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara. Guanajuato .....417
- Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio San Luis de la Paz. Guanajuato .....425
- Maestros Mezcaleros .....434

- De las cosas que aprendimos en los vericuetos, sendas, ramales, cañadas, planicies y escondrijos sobre la tecnología del maguey, la destilación y la ruta del mezcal en las haciendas del actual estado de Guanajuato. .... 438
- » REFERENCIAS CAPÍTULO V ..... 440
- Fuentes para el Directorio de Maestros Mezcaleros ..... 441



☞ CONCLUSIÓN. DE LAS COSAS MÁS RELEVANTES QUE DESCUBRIMOS SOBRE LA RUTA SECRETA DEL MEZCAL ..... 445

- Destilación ..... 446
- Aparatos destiladores ..... 446
- Fabricación de mezcal ..... 447
- Mineros y alcohol ..... 447
- Bebidas fermentadas y destiladas ..... 448
- Mezcal, cultura y sociedad ..... 448
- La herencia del mezcal en Guanajuato ..... 448



☞ ÍNDICE DE IMÁGENES ..... 451









## ¡A tu salud hermana!



SI EXISTEN FRASES con las cuales podamos referenciarte y referenciar tu memoria, serían dos: la primera, *la siembra es optativa, la cosecha obligatoria*; la segunda y que más resuena en nuestros corazones es, *no importa lo que siembres, cosecharás*.

En toda tu vida Claudine sembraste e igual, cosechaste... invertiste horas, días, semanas y meses apoyando amigos y proyectos para que muchos concretaran sus objetivos. Incansable con las causas que te gustaba apoyar, lograste cosechar afectos y amistades entrañables.

Con tu colaboración en este libro, lograste glorificar a la planta, a los destilados, al mezcal; enaltecer oficios, personas, comunidades, lugares. Rompiste tus paradigmas, incentivaste a gran número de personas, trabajaste en equipo -vaya que lo sabía hacer- y como siempre, reconociste.

Incansable altruista e imparable en ideas, nuestra hermana deja un bello legado de cuentos, novelas, bosquejos literarios.

Serás recordada, entre muchas cosas, por tu tenacidad para defender proyectos en los que firmemente creías, así como por tus famosas conchabanzas con amigos para tornar esas posibles locuras en realidad.

Al igual que muchos personajes aquí, eres de una u otra forma parte de la resistencia, por promover cambios, por comprometerte con ellos, por realizarlos... en tus últimos años viviste de acuerdo a tu frase predilecta: la experiencia y la vivencia, trascienden la creencia, con esta expresión como estandarte lograste cosas inimaginables.

Nos dejas mil aportaciones y un muy buen legado. ¡Para siempre... GRACIAS!

Tus hermanos carnales, Gisele y Hugo... y también muchos, muchos hermanos de vida.

Familia Flamand Monterrubio

10/08/1965 - 11/08/2021



## ❖ A LOS "LECTORES" ❖



La presente obra pone al alcance de todos los interesados, una crónica con testimonios acerca de los orígenes del antiguamente llamado “vino mezcal” y de su desarrollo específico en el territorio del estado de Guanajuato. Se abordan pesquisas realizadas para otras regiones en México y es necesario e importante mencionar que para Guanajuato es la contribución y continuación de los primeros pasos en la realización de estudios del origen y producción del mezcal. En consecuencia, puntualizamos que esta publicación es de divulgación y por lo mismo en sus páginas evitamos las discusiones metodológicas y teóricas. Sin embargo, incluimos las referencias bibliográficas, demográficas, geográficas, cartográficas, hemerográficas y fotográficas necesarias dentro del texto cuando sea conveniente.





Asimismo, dada la importancia académica e historiográfica que los temas representan, mencionamos las fuentes después de cada capítulo a manera de referencias. En el caso único del Prefacio, incluimos notas al final para quienes estén interesados en las teorías y metodologías sobre los estudios del origen del mezcal y de los trabajos consultados para preparar esta investigación.

Aclaremos que los españoles peninsulares y otras clases sociales de la Nueva España llamaron “vino” a todas las bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas en general incluyendo al *vino mezcal* o *mezcal* desde el siglo XVI y por ello empleamos ambos términos de forma indistinta. Asimismo, usamos en ocasiones las palabras *maguey* o *agave* para referirnos a la planta para destilar vino mezcal. Por último, enfatizamos que durante la evolución histórica de las bebidas alcohólicas en México, los destilados de maguey fueron conocidos con muchos nombres y tuvieron diferentes formas o métodos para su fabricación, incluyendo algunos que en la actualidad resultarían sorprendentes.

Sin duda, este tema ha sido y sigue siendo poco documentado; se trata entonces de una historia en fase de investigación que seguirá madurando y enriqueciéndose con contribuciones y estudios especializados de muchas profesiones.

Siguiendo este objetivo, el Prefacio que presentamos es una breve reseña de las que son hasta ahora, las tres principales hipótesis relativas al estudio del origen del mezcal en México.

Es nuestra obligación otorgar los respectivos créditos y reconocimientos a todos los autores e investigadores que han avanzado con sus trabajos en las exploraciones de este tema tan fascinante y escurridizo como lo es la historia del mezcal dentro de la historia cultural de nuestro país.

Exhortamos a los lectores a que no duden entonces en revisar la sección antes mencionada, así como los trabajos y referencias enlistados en nuestro apartado de obras consultadas ya que las referencias históricas también los pueden sorprender.





Al respecto, señalamos que este libro es el fruto de una extensa investigación realizada dentro del panorama de la pandemia de COVID-19, en fuentes primarias, secundarias y de trabajo de investigación en campo. Se trata de una historia que ha seguido todas las pistas posibles de acuerdo con las posibilidades que nos permitió la contingencia de salud, a través de los siglos y que presenta los avances y aproximaciones que hemos encontrado sobre la historia del mezcal. Considerando todo lo anterior, sí es nuestra intención aportar nuevos elementos que sirvan de referencia para futuros estudios y que den cuenta de la perspectiva desde la cual se elaboró esta obra y de las categorías de análisis empleadas para su desarrollo.

Además, las investigaciones del “vino mezcal” y su influencia en el territorio nacional nos permitieron apreciar que más allá del pulque, los fermentados de agave y de los destilados, el cultivo del maguey y el uso de sus derivados crearon un panorama único en el mundo. Su influencia generó industrias, influyó en la fotografía, la literatura, la música, la gastronomía... se fusionó en rituales y en creencias, y donde se infiltró creó rutas comerciales y economías locales, impactando en la vida virreinal y en la europea aportando un gran significado en la constitución de nuestra identidad.

El maguey, entre muchas cosas, no sólo marcó territorios como linderos y evitó erosiones, se mezcló con los tejidos, los telares y las cuerdas. Del maguey nada se desecha, ni se desestima, ni siquiera el recuerdo. El maguey se distinguió y se caracterizó por ser el principal recurso para la creación de una bebida de resistencia: el mezcal. También fue y es la planta con que se tejen relaciones humanas sobre alimentos, bebidas, medicinas, construcciones y fibras; todos ellos con significados culturales que han pasado en la memoria colectiva, de generación en generación. La planta ancestral penetró en la tierra, en la gente y en la sociedad, entregando con su presencia bases para nuestra cultura. Y en su camino, se entretejió con las historias sociales, familiares y económicas, tanto, que nos ha permitido descubrir hilos inesperados revelando inimaginables acontecimientos que han enriquecido este trabajo. ¿Cómo podríamos entonces olvidarlo? Pulque, aguamiel, maguey y mezcal son parte de la herencia cultural mexicana hacia el mundo y Guanajuato es parte de esa historia.





## ✠ Prefacio ✠

### DE CUÁL ES EL ESTADO DE LOS ESTUDIOS SOBRE EL ORIGEN DEL VINO MEZCAL EN MÉXICO Y DE CÓMO SE PROPONEN ALGUNAS TEORÍAS



ENTRE LOS AÑOS 2000 A 2020, los estudios sobre el origen del mezcal en México han avanzado de forma significativa. En consecuencia, se han desarrollado o continuado diferentes líneas de investigación provenientes de múltiples disciplinas teóricas, algunas de ellas realizadas a partir del siglo XIX y otras durante los años de 1900 a 1940 del siglo pasado. Hoy en día, una de las hipótesis para estudiar el origen del mezcal, son los trabajos que se enfocan en la tecnología para la destilación que estuvo disponible en la Nueva España a partir del

siglo XVI. Por este motivo, en nuestro trabajo definimos el concepto de tecnología con base en el paradigma de la transferencia tecnológica. Nos referimos al proceso de transmisión de conocimientos, teorías, habilidades, prácticas y técnicas que son indispensables para la fabricación o creación de una máquina, un artefacto, un producto o la aplicación de un sistema, mediante procesos históricos en los cuales la tecnología es transferida inicialmente por un grupo social o comunidad de una región, a otro grupo social y/o comunidad perteneciente a otra región distinta de la anterior, misma que a su vez ha desarrollado su propia tecnología, saberes y conocimientos y que modifica, cambia y adopta la nueva tecnología recibida creando nuevas aplicaciones (Gorenstein, 1998; DeLaet, 2002).<sup>1</sup>

En otras palabras y siguiendo la etimología del término, la tecnología es una manera de hacer cosas, de construir objetos y artefactos mediante la aplicación de conocimientos técnicos que siguen o se derivan de teorías científicas. De forma específica, este proceso de transferencia tecnológica se inició al mismo tiempo que el proceso de exploración y ocupación territorial emprendido por los españoles peninsulares en 1521 para construir lo que fueron los reinos de las Indias Occidentales (Islas del Caribe, Las Antillas y Las Bahamas) —y en nuestro caso— de la Nueva España (México).

En general, desde nuestro enfoque de trabajo, agrupamos los estudios de la tecnología de la destilación para investigar el origen histórico del mezcal dentro de tres categorías, cada una de ellas diferenciada y con sus correspondientes hipótesis y grupos de investigadores. La primera es la teoría de la destilación de origen precolombino. La segunda teoría plantea la transferencia de tecnología europea



Imagen 1

✠ Mapa de América hecho por el cartógrafo flamenco Gerardus Mercator (1512-1594).



Imagen 2

✠ *Atlas Mundial* es un planisferio del cartógrafo genovés Battista Agnese hecho en 1542. Biblioteca Nacional de España.



NOVAE INSULAE XXVI. NOVA TABULA.



Imagen 3



Imagen 4



a la Nueva España durante el proceso de colonización que inició en el siglo XVI, en específico, las técnicas y aparatos para la destilación desarrollados por los árabes y llevados a España durante su ocupación de la península. Y la tercera teoría apunta a la transferencia de tecnología de origen asiático que los filipinos trajeron a la Nueva España como resultado de la expansión del imperio español en Asia a partir de la segunda mitad del siglo XVI y la consiguiente colonización de las Filipinas. Señalamos que esta última transferencia tecnológica no fue premeditada ni por los españoles peninsulares ni por los propios filipinos. La transferencia ocurrió dentro de un proceso de migración de un grupo social, en este caso desde Filipinas, que al ser trasladado a la Nueva España trajo consigo sus propias técnicas y conocimientos sobre la destilación.

Todas las teorías mencionadas consideran —en mayor o menor grado— varios elementos de investigación como: 1. Artefactos, máquinas, instrumentos, mecanismos o aparatos (destiladores) usados para la destilación. 2. Conocimientos, técnicas y formas usadas para la destilación. 3. Zonas geográficas para la transferencia y recepción tecnológica. 4. Vías para la dispersión y/o difusión del uso de los destiladores y técnicas. 5. Adaptaciones y modificaciones locales efectuadas a los destiladores y a las técnicas para su uso. 6. Contextos históricos vinculados con el desarrollo de las bebidas alcohólicas en la Nueva España.

A su vez, cada uno de los elementos antes indicados involucra otras consideraciones metodológicas, históricas, geográficas, culturales, sociales, económicas, tecnológicas y políticas que explicaremos durante la investigación. Aclaramos que estas teorías son por ahora las más elaboradas, pero esto no significa que en el futuro inmediato puedan aparecer nuevas interpretaciones y valoraciones para el estudio del origen histórico del mezcal en México.

📖 **Imagen 3:** Reproducción de *Geografía* de Ptolomeo por Sebastian Münster en 1545. Instituto Geográfico Nacional de Madrid.

📖 **Imagen 4:** *Theatrum Orbis Terrarum* (Teatro del Mundo) por Abraham Ortelius. Publicado en Amberes, Bélgica en 1574. Este mapa es considerado como el primer atlas moderno.

📖 **Imagen 5:** *Americae Sive Novi Orbis, Nova Descriptio* en *Theatrum Orbis Terrarum* por Abraham Ortelius. Publicado en Amberes, Bélgica en 1570.

📖 **Imagen 6:** Aparatos de las tres teorías de la destilación. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).



Imagen 6



Imagen 7

El proceso de la destilación. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).

A continuación, antes de repasar las teorías de estudio sobre el origen del mezcal, conviene aclarar qué es la destilación. De acuerdo con el *Diccionario de Ingeniería Química* de Antonio Valiente-Barderas (1996, 76-82):

La destilación es la operación cuyo fin es la separación de dos o más líquidos miscibles (que se pueden mezclar) mediante la ebullición. Los vapores obtenidos se recuperan como producto deseable y se condensan. Los vapores condensados son más ricos en el líquido o líquidos más volátiles, mientras que los fondos, o líquidos remanentes, son más ricos en las sustancias menos volátiles. Esta operación recibe también los nombres de alambicación, refinación, agotamiento, fraccionamiento y rectificación.

Con base en lo anterior, señalamos que es mediante la utilización de aparatos y siguiendo los pasos dentro de los procesos que mencionamos en otros apartados de esta obra, que el mezcal se destila utilizando como materia prima fermentos de la planta del maguey (género *Agave*, antigua familia - y actualmente familia *Asparagaceae*<sup>2</sup>). Por ahora reiteramos que las teorías que se describen en esta obra, se enfocan en el aspecto tecnológico que permite la destilación y no se incluyen bebidas mexicanas fermentadas. Esta aclaración tiene tres propósitos. Primero, no son parte de este trabajo las bebidas

fermentadas del maguey ni las de otros frutos y plantas. Sobre estos tipos de bebidas existen interesantes y numerosas investigaciones que explican su importancia en la cultura mexicana. Segundo, porque a menudo ha existido una confusión entre los campos de estudio de la fermentación y la destilación de bebidas alcohólicas. Se trata de dos medios o procesos diferenciados que, en el caso del maguey, ambos son aplicables para producir pulque (fermentación) y mezcal (fermentación + destilación). Tercero, de acuerdo con las crónicas y testimonios después de la invasión armada y como ya hemos mencionado, sabemos que los españoles peninsulares del siglo XVI llamaban “vino” a todas las bebidas alcohólicas en forma indistinta, ya fueran fermentadas o destiladas (Corcuera de Mancera, 2015, 107). En consecuencia, el mezcal era conocido como “vino mezcal” para finales del siglo XVI y gran parte del siglo XVII. En otras ocasiones, cuando las fuentes históricas se refieren a la destilación lo hacen de manera indirecta, y pocas veces mencionan la técnica o aparatos utilizados, pero no siempre es el caso. Por este motivo, daremos las explicaciones pertinentes según sea necesario. Compartimos también con el lector que, en los testimonios escritos y analizados, la palabra “mezcal” en algunas regiones del país se utilizó y se sigue utilizando para nombrar a la planta del agave, así como para denominar a la bebida destilada. Aclaremos también que la misma evolución de la lengua española y las nuevas formas de identificar a la planta y a la bebida han cambiado sustancialmente a partir del siglo XVII y se incorporan otros términos para definir a las bebidas nacionales, mismos que en su mayoría siguen utilizándose hasta la fecha y que se estudian y mencionan en otros capítulos de esta obra.

## Teoría de la destilación de origen precolombino

—\*—\*—\*—



Como su nombre lo indica, esta teoría supone la existencia de la destilación antes de la llegada de los españoles a la Nueva España, al territorio que conocemos actualmente como México.<sup>3</sup>

Los estudios que sustentan esta hipótesis se basan en trabajos arqueológicos, etnoarqueológicos, de arqueología biomolecular y arqueobotánicos. En general, hay dos componentes que integran esta teoría: la existencia de hornos para la cocción de cabezas de maguey y la utilización de cierto tipo de vasijas como posible aparato destilador. Para comprobar estos elementos, han sido efectuadas exploraciones para la identificación de antiguos hornos de piedra excavados en

el suelo (Colima, Tlaxcala, Oaxaca y Chihuahua son algunos ejemplos destacados) en donde se presume que el maguey fue cocido y aprovechado con distintos fines.

En otros estudios se utilizan múltiples técnicas químicas para analizar vasijas de cerámica antigua en diferentes zonas y sitios arqueológicos de México. Esta valoración es aplicada buscando que arroje resultados específicos, tal es el caso, por ejemplo, en Colima, donde se analizaron una jarra de doble cámara junto con un cuenco y algunas tazas en miniatura (que datan de la fase llamada Capacha, ca. 1500-1000 a.C.). La investigación sugiere que pudieron ser utilizados como utensilios para la destilación prehispánica. Para comparar los resultados del análisis de los vasos antiguos fueron elaboradas réplicas modernas de los mismos tipos de cerámica en los cuales el maguey se destiló con éxito. Los biomarcadores químicos del maguey encontrados en las réplicas modernas estaban ausentes en los vasos antiguos, al igual que los compuestos de otros productos naturales nativos de la región (por ejemplo, maíz, ciruela, tuna, etcétera).

Por ahora, dichos estudios han proporcionado evidencia parcial para comprobar la hipótesis de la destilación prehispánica. A su vez, estos trabajos se ubican dentro del contexto histórico de cómo la tecnología de destilación se pudo haber usado para medicinas, aromáticos, purificación de metales y bebidas alcohólicas, a partir de su desarrollo en el este de Asia y en el Medio Oriente, para luego ser adoptada en Europa y llevada al Nuevo Mundo. Por consiguiente, las investigaciones y los debates continúan para producir evidencias que puedan comprobar la existencia de un aparato de destilación en México previo a la llegada de los españoles peninsulares. Asimismo, creemos que la gran contribución de esta línea de investigación es sin duda la comprobación de la importancia ancestral del maguey en las culturas originarias del territorio mexicano, mediante la identificación tanto de importantes fuentes arqueológicas como también historiográficas de los siglos XVI y XVII.

Imagen 8: Reproducción de un posible aparato destilador de origen precolombino con cerámica de la zona Capacha. Diseño de Jorge Gómez Squivas (2021) con base en Zizumbo y Colunga, 2013.



Imagen 8



Imagen 9

---

## Teoría de la destilación de origen europeo

---



sta hipótesis se sustenta en la transferencia directa de la tecnología de destilación utilizada en Europa en el siglo XV por los españoles peninsulares que participaron en la colonización del continente americano.<sup>4</sup> Se asume que la transferencia tecnológica se vincula, primero, con la destilación de vinos de uva, y segundo, con la introducción de la caña de azúcar y la destilación de bebidas europeas conocidas durante el siglo XVIII como aguardientes. En esta lógica, la suposición de la teoría es que fueron introducidos en la Nueva España aparatos para la destilación como las alquitaras y los alambiques. Conviene señalar que los españoles peninsulares que llegaron al continente americano eran los herederos de las tecnologías árabes y saberes sobre la destilación desarrollados en Europa desde el siglo XII.

En la España de finales del siglo XV, ya se utilizaban los alambiques y las alquitaras para destilar vino de uva, medicamentos, aromáticos y sobre todo con propósitos de alquimia (química) como la purificación de metales o su “transmutación” en oro. Se sabe que en las ciudades de Sevilla y Córdoba se usaban entre la segunda mitad del siglo XII y la primera mitad del XIII, dos tipos de destiladores conocidos como alambique y alquitara. El alambique, “del árabe al-inbīq, del griego ambix, ‘copa’, o alquitara, del árabe al-qattārah, “la que destila”, (Aparicio et al, 439-446) es uno de los sistemas de destilación más antiguos y se utiliza para refinar líquidos y extraer su esencia.

Un alambique o destilador está compuesto de tres partes: 1) una vasija en la que se calienta el material que será destilado hasta alcanzar el punto de ebullición; 2) una parte fría para condensar el vapor producido. En este se enfrían los vapores y se recogen en forma de líquido que escurre por las paredes hasta un canal y 3) un vertedor que le da salida hasta un recipiente para recogerlo.

También sabemos que no existía la vid europea o *Vitis vinifera L.*<sup>5</sup> en el continente americano, pero sí otras variedades que producían frutos distintos y poco provechosos para la elaboración de los vinos tradicionales. La evidencia histórica indica que desde 1493 (siendo el mismo Cristóbal Colón quien trajo cepas a La Española [actualmente Haití y República Dominicana]) los españoles introdujeron sarmientos para cultivar la vid en diferentes geografías y ecosistemas de los territorios colonizados (García Márquez, 2004, 373-383; Río Moreno, 1991; Ibarra Crespo, 1992, 237-268). En 1519, por decreto de Real Cédula y por segunda ocasión, se instruyó que en todos los navíos que viajasen a las Antillas Mayores (Cuba, La Española, Puerto Rico, Jamaica y las Islas Caimán) se enviasen plantas (vid de uva) para ser sembradas ya que la supuesta fertilidad de las tierras produciría cualquier planta de “viña y huerta” (citado por Mira Caballos, 2015, 9). Durante casi un siglo, los colonizadores intentaron aclimatar el viñedo, de forma ineficaz, en las zonas tropicales y subtropicales del Caribe. Por otro lado, en regiones que en esta época son viticultoras como Chile, la Argentina y algunas zonas de Perú y de México, la producción de vinos no fue relevante hasta finales del siglo XVI (Mira Caballos, 9). En consecuencia, todo el vino que se consumió en las Indias Occidentales provino de las importaciones de España. En México, desde la llegada de Hernán Cortés, hubo intentos para aclimatar la vid en Pánuco (Veracruz), Puebla de los Ángeles, Chiapas, Antequera (hoy Oaxaca) y Yucatán. En general, debido a las condiciones climáticas, casi todos los esfuerzos encaminados a la producción y comercialización fracasaron. Como sucedió

Imagen 9: Cerámica precolombina que posiblemente pudo ser utilizada como destilador. Diseño de Jorge Gómez Squivas (2021) con base en Zizumbo y Colunga, 2013.



Imagen 10

Destilador persa del siglo VI d.C.



Imagen 11

Alquitara. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).



Imagen 12

Alambique. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).

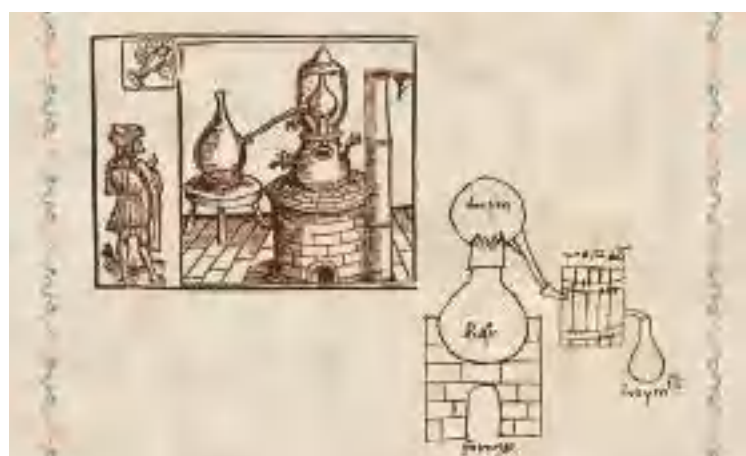


Imagen 13

Ilustración ca. siglo XII de los componentes de un destilador para remedios medicinales. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021) con base en manuales medievales.

en las Antillas Mayores, la planta de la vid crecía, pero no producía los frutos deseados. Finalmente, las cepas se lograron aclimatar en la jurisdicción de lo que es hoy Aguascalientes. Así, dentro de la primera mitad del siglo XVI, ya se producían en Nueva España algunos vinos, pero de menor calidad comparados con los importados de la Península Ibérica y de las Islas Canarias (Mira Caballos, 10).

En México, los testimonios más antiguos de la implantación de viñedos son las ordenanzas de Hernán Cortés del 24 de marzo de 1524 que dice: “(...) y que los ponga en cada año en los tiempos que convienen plantarse hasta que llegue a cantidad con cada cien indios cinco mil cepas” (citado por García Márquez, 2004, 379). Asimismo, las ordenanzas señalan la obligación de injertar las plantas silvestres locales con vides traídas de España. En cuanto a la caña de azúcar, en 1524, Hernán Cortés estableció en el Nuevo Mundo el primer trapiche para la extracción del jugo de la planta en la región de Los Tuxtlas, cercana al Golfo de México (Thiébaud, 2018, 176-196). Pero la producción de aguardientes destilados de caña de azúcar comenzaría hasta finales del siglo XVIII. De acuerdo con fray Toribio de Motolinía para 1540 las primeras zonas de viñedos para vinos fermentados estaban en Puebla de los Ángeles en los terrenos llamados Val de Cristo (Atlixco) “... donde los vecinos tienen sus heredades y huertas y viñas con árboles” (citado por García Márquez, 2004, 379-380). Años después, en 1593, se estableció la primera bodega de vinos registrada en Santa María de Parras la cual perteneció al capitán Francisco de Urdiñola. En la geopolítica actual, en Parras, estado de Coahuila, se encuentra activa la bodega Casa Madero, cuyos registros datan de 1597 (García Márquez, 379-380).

Sin embargo, hasta hoy, no han sido localizados registros que durante todo el siglo XVI den cuenta de alquitaras y alambiques de ningún tipo; ya fuera que hubieran sido importadas de España o fabricadas de forma local en la Nueva España. La ausencia de evidencia histórica cuestiona la validez de esta teoría, pues la tecnología para la destilación europea, necesaria para las bebidas novohispanas destiladas y en particular para el mezcal no queda sustentada. Por ello, los estudios en esta línea de investigación deben continuar toda vez que para los siglos XVII y XVIII, las cepas se aclimataron en otras zonas como Guanajuato, Zacatecas, Querétaro y Baja California estableciéndose bodegas productoras de vinos fermentados. Además, las bebidas llamadas “aguardientes” destiladas de la caña de azúcar y de otros frutos, raíces y plantas, muy populares en el gusto de los novohispanos, también requieren de aparatos y de tecnología para su destilación.<sup>6</sup>

En contraste con la ausencia de evidencia historiográfica de tecnología de destilación europea en México durante todo el siglo XVI, en Chile se tienen registros y

estudios muy precisos sobre el desarrollo de la producción, transporte y distribución de alambiques para elaborar aguardiente, incluyendo el primer alambique registrado en 1586, y hasta la primera mitad del siglo XIX (Lacoste et al, 2016, 9-11).

Se trata de un caso histórico de transferencia de tecnologías —de destilación y minera— para aprovechar la explotación de las minas de oro, plata y cobre que a su vez desarrolló una tecnología local para la producción de artefactos chilenos de cobre labrado. La fabricación doméstica en el siglo XVI de alambiques en el Norte Chico de Chile es un caso fascinante de transferencia y adaptación tecnológica que se expandió por lo menos cinco mil kilómetros por el territorio chileno llegando a la Argentina y el Perú. A la vez, esta industria permitió la consolidación vitivinícola y la posibilidad de destilar aguardientes de uva, caña y trigo, sentando así las bases para una diversificación de productos y de interacción socioeconómica entre regiones (Lacoste et al, 2016, 1-29).

Recapitulando, la transferencia directa de tecnología europea de destilación requiere de más investigaciones para sustentar su adaptación y difusión en México, sin que ello signifique que dicha hipótesis quede cancelada, pues es plausible que en algún momento dos tipos de destiladores, a saber, europeo y asiático, fueron simultáneamente utilizados a partir de finales del siglo XVII.

## Teoría de la destilación de origen asiático



La vía para la transferencia de tecnología asiática de destilación al territorio de la Nueva España se enlaza con la colonización española de las Filipinas que se inició en 1565.<sup>7</sup> Desde que Fernando de Magallanes descubriera en 1521 estas islas durante su viaje alrededor del mundo, las relaciones entre las Coronas Española y Portuguesa estuvieron vigiladas con esmero para evitar disputas y enfrentamientos hasta que al final, los navegantes españoles lograron el crucial viaje de regreso llamado Tornaviaje que fue la ruta desde Filipinas y navegando por el océano Pacífico hasta la Nueva España.

En el origen de la ruta, el barco mercante de casco redondo y velas cuadradas zarpó del puerto de la Navidad, hoy Jalisco, en donde fue construido casi un año antes de su partida, el 21 de noviembre de 1564. Casi siete meses después, la Nao San Pedro —que era la nao capitana— zarpó de Cebú el viernes 1 de junio de 1565. El 1 de octubre de 1565, por decisión del piloto y cosmógrafo Andrés de Urdaneta, el experto de la expedición, la nao que navegó en el océano por tres meses fue recibida de regreso en el puerto de Acapulco. El coloso que desplazaba más de 550 toneladas de arqueo en su ruta marítima transitaba soportando las economías de tres continentes. Los pilotos y marinos recorrieron 1,892 leguas (12, 300 kilómetros aproximadamente) desde el puerto de Cebú. Con el conocimiento de las rutas de ida y vuelta, la administración y colonización de las Filipinas fue dirigida desde el mismo Virreinato de la Nueva España (León Guerrero, 2000). Desde 1565 y por 250 años más, se recorrió una ruta transoceánica por el Pacífico; hasta 1815 se conectaron el puerto de Manila con el puerto de Acapulco, estableciéndose así el llamado Galeón de Manila en 1573 (Juan y Ferragut, 2012, 31-44).

El Galeón de Manila, también conocido como la Nao de la China, se convirtió en el vehículo histórico para la transferencia de ida y vuelta de productos, plantas, animales, especias, personas y tecnología de Asia a los territorios de la Nueva España.

El Galeón de Manila, también conocido como la Nao de la China, se convirtió en el vehículo histórico para la transferencia de ida y vuelta de productos, plantas, animales, especias, personas y tecnología de Asia a los territorios de la Nueva España.



Imagen 14

- Frontispicio del libro sobre la destilación *Liber de arte Distillandi de Compositis* de Hieronymus Brunschwig impreso en Estrasburgo ca. 1512.



Imagen 15

- Ilustración de un antiguo destilador tomada de *The London-Distiller* de John French, impreso en Londres en 1667.





Imagen 16

Imagen 16: Destiladores de tipo asiático-filipino. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).

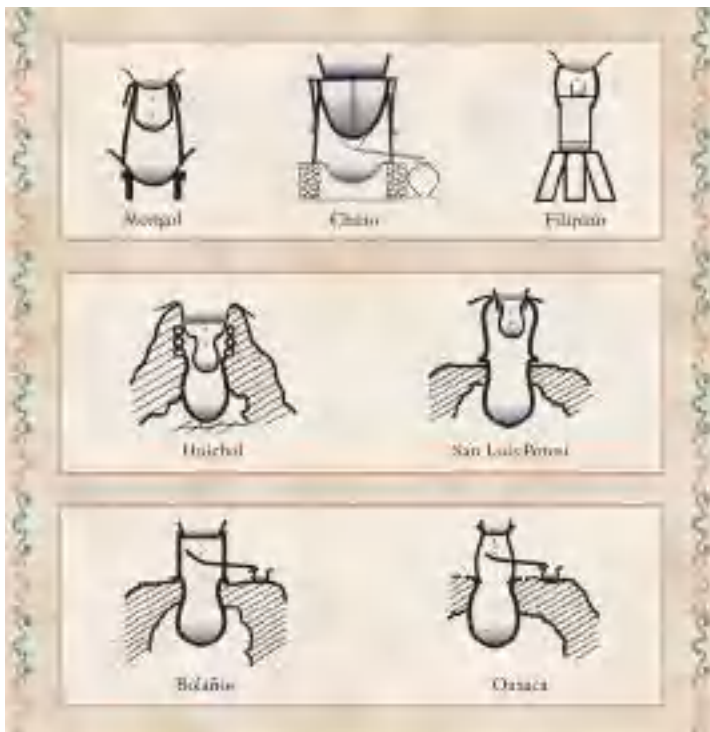


Imagen 17

Destiladores con raíces asiáticas. Diseño original de Jorge Gómez Squivias (2021) con base en Bruman, 1940 [2000].

Este hecho permitió el surgimiento de la primera diáspora asiática hacia el continente americano. Se ha estimado que en esta migración sistemática de pueblos orientales, se desplazaron entre 40,000 y 120,000 personas a través del Galeón y se establecieron en el centro de la Nueva España entre 1565 y 1815. En la práctica, el intercambio transoceánico se convirtió en el principal sustento de Manila y en la zona de introducción de lo que se calcula fueron más de 400 millones de pesos de plata para adquirir las codiciadas mercancías asiáticas que tenían gran demanda en Europa (Carrillo Martín, 2015, 15-40; García-Abasolo González, 2011, 223-242; Oropeza Kersey, 2016, 347-363). Al establecerse una ruta comercial de esta magnitud y en un tiempo relativamente corto (entre 1565 cuando llega Miguel López de Legazpi y 1567 cuando se consolida la colonización de Filipinas) se producen cuatro grandes eventos, revolucionarios desde los puntos de vista biológico, tecnológico, geopolítico y de migración humana. Se trata de la introducción de la palma de cocos (*cocos nucifera*), la destilación, el establecimiento de la ruta transoceánica entre Asia y América e interoceánica entre el Pacífico y el Atlántico, conectando a Europa y África con Asia y América. En otras palabras, “las cuatro partes del mundo conocidas” convergieron en Manila y Acapulco, del puerto por tierra adentro hasta el puerto de Veracruz y cruzando el Atlántico hasta el puerto interior de Sevilla por el Río Guadalquivir (Casa de la Contratación establecida en Sevilla desde 1503), conectando a su vez con África para continuar con las rutas de los esclavos africanos que serían traídos a las Antillas y a México.

Con respecto a la primera diáspora asiática, Acapulco fue el destino y el puerto de entrada en la Nueva España, de miles de indios chinos, como eran mal llamados los filipinos en ese entonces. Estos flujos migratorios que cruzaron el Pacífico transformaron la cultura material, trajeron (y llevaron) consigo técnicas y conocimientos propios que fueron diseminados y adaptados de acuerdo con las condiciones locales específicas. Estamos hablando de entornos multiculturales y transcontinentales que cambiarían al mundo (Carrillo, 2014, 81-98; Machuca, 2012, 77-134).

En este contexto histórico, la aclimatación y el cultivo de la planta de cocos en las zonas costeras del Pacífico en Nayarit, Colima y Jalisco, revolucionó los ecosistemas de la zona y transformó la vida material de los habitantes. La aparición de la bebida destilada del fermento de los cocos y llamada a finales del siglo XVI “vino de cocos” es un ejemplo histórico de transferencia tecnológica que se difundió de forma acelerada. Sabemos que Álvaro de Mendaña de Neira, después de explorar las islas Salomón en 1568, trajo en su viaje de regreso algunas semillas de palma de coco cuando atracó en Santiago de Colima en 1569. A partir de entonces, entre 1575 y 1576, se tienen testimonios de la amplitud de los cultivos de la palma de cocos y de la existencia del vino de cocos, ya bastante popular en las costas y en algunos pueblos tierra adentro de Colima y la Nueva Galicia (Nayarit y Jalisco) (Bruman, 1945, 212-223; Machuca, 2009, 173-192; Machuca, 2013, 73-114; Machuca, 2013, 71-99; Machuca, 2015, 57-76). Entre 1602 y 1612, sabemos que los indios chinos trabajaban en las plantaciones colimeñas. Los filipinos traídos para el cultivo de la palmera cocotera pronto se dedicaron a la destilación del fermento de cocos mediante la aplicación de las técnicas ancestrales practicadas en su tierra natal. Dicho de otra forma, el conocimiento y las técnicas para el aprovechamiento de la palma de cocos (bebida fermentada, destilada, fibras para vestidos y construcciones) fueron adaptados al nuevo escenario por parte de sus portadores. No sabemos a ciencia cierta si alguno de los indios chinos trajo consigo un destilador a bordo del Galeón desde las Filipinas hasta las costas de Nayarit o de Colima. Tampoco sabemos cuándo un filipino construyó, posiblemente con materiales locales, su destilador para hacer *lambanog* a partir de la *tuba* (savia de coco fermentada), un destilado originario de las Filipinas y que fue llamado “vino de cocos” en la Nueva España (Machuca, 2016, 321-334).

En síntesis, aquí radica el origen de la teoría de la tecnología de destilación de origen asiático que tiempo después sería adaptada por los grupos novohispanos (indígenas y mestizos) para la destilación de los fermentos del maguey y la fabricación del vino mezcal.

Desde un punto de vista historiográfico, los estudios publicados dentro de esta línea de investigación son los más avanzados hasta el momento, puesto que cuentan con un corpus de evidencia que abarca desde el siglo XVI y hasta nuestros días. Esta continuidad histórica en la evolución de la tecnología y el uso de los destiladores de tipo asiático en la Nueva España y más allá del periodo colonial, no sin algunas rupturas históricas, sustenta a la teoría de la destilación de origen asiático como la más plausible hasta el momento.



Imagen 18

📖 Carta del Pacífico hecha por el cartógrafo neerlandés Hessel Gerritsz en 1622. Biblioteca Nacional de Francia.

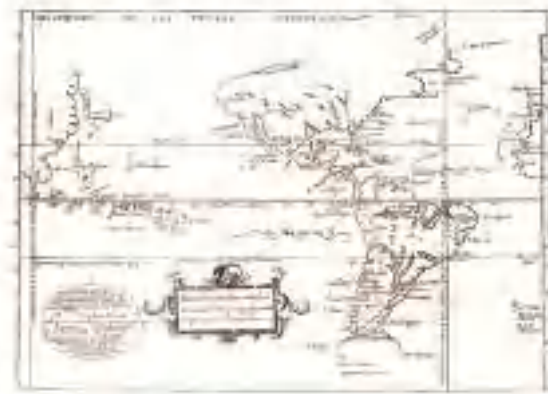


Imagen 19

📖 Descripción de las Yndias Occidentales. Mapa realizado por Antonio de Herrera y Tordesillas en 1601, Madrid, España.



Imagen 20

📖 Maris Pacifici (quod vulgo Mar del Zur) hecho por Abraham Ortelius en 1589. Reproducción de Fondos Cartográficos del Instituto Geográfico Nacional de España.



Imagen 21

Imagen 21: Vista panorámica de Sevilla. Pertenece al atlas de ciudades Civitates Orbis Terrarum, editado por Georg Barun y grabado por Frans Hogenberg en 1588. Fondos Cartográficos del Instituto Geográfico Nacional de España.

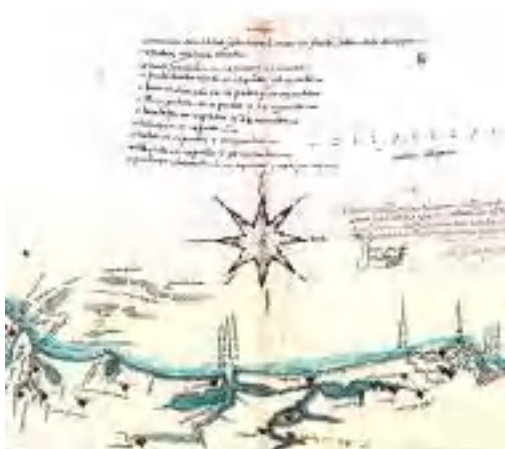


Imagen 22

Imagen 22: Carta náutica de Tlacotalpa y su jurisdicción (Veracruz) hecho por Francisco Stroza Gali en 1580. Real Academia de la Historia, España.

Por estas razones y con base en las investigaciones que hemos realizado para la preparación de este trabajo, decidimos adoptar este enfoque teórico, a la vez que proponemos una nueva dirección para la interpretación de la evidencia histórica pertinente. Así, mediante el modelo de la transferencia tecnológica aplicado en los estudios de la historia de la ciencia y la tecnología, analizamos los orígenes del vino mezcal dentro del marco general de la transferencia de tecnología asiática descrita con anterioridad. Cabe reiterar que es la misma que abarca importantes hallazgos correspondientes a distintas cronologías y que están repartidos por gran parte de los que fueran los macro territorios establecidos en la Nueva España a partir del siglo XVI. Por tal motivo, muchos de los aspectos que hasta ahora han sido bosquejados serán retomados con mayor profundidad en los siguientes capítulos.

Por último, damos un especial enfoque comparativo a la evolución histórica del diseño, componentes y funciones de los destiladores usados en México para destilar mezcal, de acuerdo con las descripciones, referencias, ilustraciones y fotografías provenientes de diversas fuentes documentales. Y al final de esta obra, el lector encontrará un capítulo cuya información fue obtenida durante nuestra investigación de campo en cinco haciendas que cuentan con antecedentes históricos de producción mezcalera y que están establecidas en diferentes municipios del estado de Guanajuato. Estas haciendas representan una parte de los vestigios de una larga tradición que se inició en México hace poco más de 400 años.



## 1 - ~~~

Gorenstein (1998) y DeLaet (2002) documentan las diversas formas en que se producen en la práctica, la transferencia de conocimientos y tecnología. Por este motivo, aplicamos este marco teórico y metodológico para estudiar el origen del mezcal como bebida destilada. De esta forma, en nuestro estudio del mezcal, seguimos la transferencia de tecnología como un viaje histórico, desde el siglo XVI, de Europa a Nueva España y de Asia a Nueva España. Pero sostenemos que el proceso de transferencia transforma y resignifica a la tecnología, artefacto, saber, conocimiento u objeto que viaja. Más importante aún, el viaje del conocimiento y la tecnología resulta en nuevos arreglos socio-técnicos, así como en nuevos objetos/artefactos socio-técnicos. Es decir, la transferencia tecnológica no es inflexible ni tampoco unidireccional. Los cambios y las adaptaciones históricas a la transferencia tecnológica son producto de una intensa construcción social.

## 2 - ~~~

El término *agave* fue el nombre que el botánico Carlos Linneo dio al maguey en 1753 en su obra *Species Plantarum*. En 1891, José C. Segura comenta al respecto de la clasificación de Linneo y dice que *agave*, “Según unos [proviene de] *agavos*, admirable, pomposo, magnífico; según otros, se deriva de *agai*, herida, alusión a las fuertes espinas de las hojas.” Véase: Segura, C. José. (1891). *El maguey: memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos*. México: Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento 55, nota número 1. Sobre Linneo, recomendamos a los lectores que consulten la página de internet *The Linnean Society of London*: <https://www.linnean.org>

Para las culturas prehispánicas, el agave se llamaba *metl* (en el idioma náhuatl) y *maguei* (maguey) en las antiguas fuentes españolas, como por ejemplo lo documentó fray Bernardino de Sahagún en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, obra que fue el producto de su trabajo de investigación de campo entre 1558 y 1575. Las referencias al maguey en su *Historia general* son abundantes y resaltan el carácter multifuncional de la planta como alimento junto con el maíz, frijol y calabaza; su uso en ceremonias y fiestas, como medicina, vivienda y vestidos; para hacer miel y vinagre; para hilar y tejer y como bebida a la cual

Sahagún llamó “vino”. En México, hay numerosas ediciones de esta fundamental obra para la historia que datan de 1829, como la preparada y comentada por Carlos María de Bustamante. Véase la edición de Editorial Porrúa de 1989. Otro cronista del siglo XVI que nos legó muy importantes testimonios sobre el maguey es fray Toribio de Benavente “Motolinía”, quien en 1536 inició su *Historia de los indios de la Nueva España*. Motolinía dedicó un capítulo entero al maguey y sus referencias también son fuentes de primera mano. Véase la edición, estudio y notas de Mercedes Serna Arnaiz y Bernat Castany Prado. (2014). Madrid: Real Academia Española –Centro para la Edición de los Clásicos Españoles. De acuerdo con Luis Cabrera, la etimología de maguey no es un aztequismo. Pero Cabrera dice que no puede “negarse el parentesco de la palabra *metl* con la de maguey”. Véase: Cabrera, Luis. (1974). *Diccionario de Aztequismos*. México: Ediciones Oasis, 87.

## 3 - ~~~

Los trabajos de los autores que sustentan las diferentes teorías sobre el origen de las tecnologías de destilación son agrupados cronológicamente a partir de su fecha de publicación. A nuestro juicio, la lista es la más representativa posible pero no por ello definitiva. Además, tómese en consideración que las categorías que proponemos para estudiarlos son nuestras y que, por lo tanto, están sujetas a mejorarse.

---

### Teoría de la destilación de origen precolombino

---

#### Grupo 1. Zona de estudio: Colima, cerámica Capacha, cuenca del río Tuxcacuesco-Armería

En 1970, Isabel Kelly (arqueóloga y antropóloga social) realizó una serie de excavaciones en la zona de Capacha, localizada a seis kilómetros al noroeste de Colima. Kelly llamó cultura Capacha a ciertos restos arqueológicos (tumbas de tiro y bóveda, esqueletos humanos) procedentes de nueve lugares en el altiplano oriente de Colima, además de otros localizados en la vecindad de la ciudad de Colima y de Tuxcacuesco ubicado en el altiplano sureste de Jalisco. En Colima, los restos Capacha consisten principalmente en vasijas y figurillas de cerámica y utensilios de piedra. Destacan

las vasijas en forma de bule, los objetos que mostraban un acabado con pintura roja, pero, sobre todo, las vasijas sobrepuestas y unidas entre sí a partir de dos o tres tubos delgados. A las primeras se les nombra “asa de estribo” y a las segundas Kelly las llamó “trífidos”. Kelly completó su trabajo en 1975 y lo publicó en 1980. Véase Kelly, Isabel. (1980). Ceramic sequence in Colima: Capacha, an early phase. *Anthropological Papers of The University of Arizona*, 37.

Por su parte, Joseph Needham (bioquímico, historiador y sinólogo británico) conocido por su investigación científica y sus escritos sobre la historia de la ciencia y la tecnología en China fue quien propuso por primera vez que los antiguos nativos americanos pobladores de las tierras altas del centro-occidental de México alrededor de 1500 A.C. no sólo fermentaban *Agave spp.* para hacer bebidas, sino que también lo destilaban. Needham basó su hipótesis en las jarras de cerámica que tenían una forma peculiar con cámaras superiores y que habían sido excavadas de los entierros encontrados en Colima y sus alrededores, haciendo clara referencia al trabajo de Kelly. Needham dijo que “...si [estas jarras estuvieron] coronadas por un cuenco de enfriamiento y provistas con un pequeño recipiente interior, el alcohol sin duda podría haber sido destilado en ellas”. La revolucionaria hipótesis de Needham pronto adquirió resonancia y es el origen de la tesis del origen prehispánico de la tecnología de destilación que abrió el camino para las futuras investigaciones. Véase Needham, J., and Lu Gwei-Djen. (1985). *Trans-Pacific Echoes and Resonances; Listening Once Again*. Singapore/Philadelphia: World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd., 50-56.

Con estos antecedentes, así es como ligamos al grupo de investigadores dentro de la teoría del origen precolombino de la tecnología de la destilación que está integrado por los biólogos Patricia Colunga-García Marín y Daniel Zizumbo-Villarreal. Los investigadores sustentan una teoría de tipo mixto. Por un lado, el origen prehispánico de la destilación del mezcal se sustenta en los descubrimientos arqueológicos de hornos antiguos de piedra que posiblemente serían utilizados para el cocimiento de las cabezas de maguey que sirven para preparar el mosto que posteriormente será fermentado. Esta es la materia prima que se destila para hacer el mezcal. En cuanto al destilado, los autores pusieron a prueba la hipótesis de Needham y experimentaron con réplicas de vasijas tipo Capacha que fueron utilizadas hace 3,500 años, logrando destilar una cantidad muy pequeña de mezcal. Por el otro, los autores reconocen la continuidad histórica en el uso de los destiladores de tipo asiático de tecnología introducida por los filipinos traídos a Colima para cultivar la palma de cocos. Es decir, su teoría alude a la existencia de dos tipos de tecnologías —prehispánica y asiática— que más o menos coexistieron en el siglo XVI. Asimismo, de acuerdo con los autores, en

las estribaciones de los volcanes de Colima, se encontró lo que denominaron “el núcleo de mayor diversidad genética de especies de agaves” (hasta 24 variedades locales). Con base en esta riqueza biológica, se piensa que esta zona es el posible centro del origen de la domesticación de los agaves para producir los mezcales en el occidente de México. Por otra parte, los autores agregan que se trata también del área en donde se refugiaron los productores del vino de cocos y posiblemente del vino mezcal, debido a la prohibición de la producción y comercialización de ambas bebidas en los valles de Colima para finales del siglo XVI. En síntesis, postulan que los antiguos productores, aprovechando la biodiversidad local de agaves, iniciaron la selección de las mejores plantas para la fabricación de mezcales. Esta teoría es sumamente valiosa y tendremos la oportunidad de desarrollarla con mayor amplitud en los capítulos posteriores.

## Publicaciones

Ambos autores cuentan con más de una centena de trabajos publicados junto con otra decena de investigadores. Patricia Colunga García Marín es Investigadora Independiente en el Sistema Nacional de Investigadores y Academia Mexicana de Ciencias. Daniel Zizumbo Villarreal es investigador del Centro de Investigación Científica de Yucatán / CICY, Unidad de Recursos Naturales. A continuación, presentamos una selección de las publicaciones más relevantes y relacionadas con la destilación del mezcal.

**2007:** Zizumbo-Villarreal, Daniel y Patricia Colunga-García Marín. *La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México*. <https://www.researchgate.net/>

En libro: Colunga-García Marín, P., A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (editores). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CICY-CONACYT-CONABIO-INE, 85-112.

**2008:** Zizumbo-Villarreal, Daniel y Patricia Colunga-García Marín. Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico. *Genetic Resources and Crop Evolution* 55, 493-510. 10.1007/s10722-007-9255-0.

**2009:** Zizumbo-Villarreal, Daniel, Fernando González Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Laura Almendros, Patricia Flores-Pérez, and Patricia Colunga-García Marín. Distillation in Western Mesoamerica before European Contact. *Economic Botany* 63, 413-426. <https://doi.org/10.1007/s12231-009-9103-6>

**2009:** Zizumbo-Villarreal, Daniel, Fernando González Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Rafael Platas-Ruíz, Mariza Cuevas-Sagardí, Laura Almendros, and Patricia Colunga-García Marín. Archaeological Evidence of the Cultural Importance of Agave spp. in Pre-Hispanic Colima, Mexico. *Economic Botany* 63, 288-302. 10.1007/s12231-009-9092-5.

**2009:** Zizumbo-Villarreal, Daniel, Patricia Colunga García Marín, Ofelia Vargas-Ponce, y Jesús Juan Adame. Tecnología agrícola tradicional en la producción de vino mezcal (mezcal y tequila) en el sur de Jalisco, México. *Revista Geografía Agrícola* 42, 65-82.

**2010:** Colunga-García Marín, Patricia, Daniel Zizumbo-Villarreal, C. Illsley-Granich, C. Pérez-Ricárdez, E. Serra-Puche. Mezcales artesanales tradicionales de México: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. *Mezcal, arte tradicional. Revista-Libro Artes de México* 98, 33.

**2012:** Colunga-García Marín, Patricia, Zizumbo Villarreal, Daniel y Fernando González Z. El Origen de los Mezcales. *La Jornada del campo*, Suplemento Informativo de *La Jornada* 35, 18 de febrero de 2012. <https://www.jornada.com.mx/2012/02/18/cam-origen.html>

**2013:** Colunga-García Marín, Patricia, y Daniel Zizumbo-Villarreal. Los Mezcales del Sur de Jalisco. *Revista Médica de Arte y Cultura* 10, 63.

**2013:** Colunga-García Marín, Patricia, y Daniel Zizumbo-Villarreal. El Origen de los Mezcales. *Revista Médica de Arte y Cultura* 10, 38-44.

Se trata del mismo ensayo (sin cambios de contenido) publicado en diferentes fechas (2012 y 2013) y distintos medios. A continuación, destacamos dos citas relevantes que hablan de la posición teórica de los autores:

**Cita 1:** “Pero frente a la teoría de que los mezcales surgieron como una bebida mestiza con la llegada de los destiladores árabes durante el Virreinato, hemos presentado evidencia contundente de su origen indígena, y de que la destilación de fermentos de Agave posiblemente se inició desde antes de la llegada de los españoles”.

**Cita 2:** “Existe la hipótesis de que las vasijas llamadas Capacha tipo bule y trífidas, elaboradas en el período de 1500 a 1000 antes de Cristo, en las estribaciones de los volcanes de Colima y encontradas en esa área por Isabel Kelly,

pusieron usarse como destiladores. Para probar la hipótesis, replicamos las vasijas usando arcillas de Colima, y realizamos experimentos de destilación de jugos de agave con técnicas y materiales que pudieron estar disponibles durante ese periodo histórico en esa área geográfica. El resultado fue positivo. Obtuvimos un mezcal que por su cantidad y contenido alcohólico pudo haber sido elaborado como un producto ceremonial”.

**2013:** Documental *Los Mezcales del Occidente de México y la Destilación Prehispánica*. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. <https://www.youtube.com/watch?v=atqU5pwK9E4>

**Resumen del documental:** Los biólogos Daniel Zizumbo y Patricia Colunga, del Centro de Investigación Científica de Yucatán, y el Arqueólogo Fernando González, del Centro INAH-Colima, realizaron experimentos con réplicas de vasijas prehispánicas que muestran la posibilidad de que la destilación en el área se conociera desde hace 3,500 años.

**2015:** Colunga-García Marín, Patricia, and Daniel Zizumbo-Villarreal. Agave Distillation. *The Archaeology of Food: An Encyclopedia*. Bescherer Metheny, Karen and Beaudry, Mary C. (editors). Rowman & Littlefield Publishers, 1-2.

## Grupo 2. Zona de estudio: Puebla-Tlaxcala

Este grupo lo conforman la arqueóloga Mari Carmen Serra Puche (Investigadora Titular C del Sistema Nacional de Investigadores adscrita al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM) y el arqueólogo Jesús Carlos Lazcano Arce (Investigador Titular A del Sistema Nacional de Investigadores y también adscrito al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM). Sus trabajos se enfocan desde varias perspectivas como la arqueológica, etnohistórica y etnoarqueológica para sustentar la existencia de la elaboración del mezcal desde los tiempos prehispánicos, desechando la tesis de la introducción de destiladores europeos con la llegada de los españoles peninsulares. Por ejemplo, derivado de sus múltiples y largas investigaciones en la zona arqueológica Xochitécatl-Cacaxtla, en el estado de Tlaxcala, se descubrieron hornos de piedra excavados en el subsuelo que contenían restos de maguey cocido. Los autores proponen que los hornos eran usados en la producción de mezcal entre los años 600 y 400 a.C. Así, los investigadores llevaron a cabo un análisis archeomagnético de 35 muestras pertenecientes a dos fragmentos de cerámica y confirmaron que fueron usados para procesar el maguey y producir mezcal. Hasta ahora,

la polémica continúa al respecto de si las culturas originarias de Mesoamérica desarrollaron o no técnicas de destilación. Si bien los hornos para la cocción de las cabezas de maguey, también llamadas piñas por su parecido con esta fruta son parte del proceso para la producción de mezcal, la destilación es la técnica final para obtenerlo. En contraste con las evidencias presentadas por Serra Puche y Lazcano Arce, los resultados de otros trabajos similares realizados por otros grupos de investigadores quienes aplicaron análisis similares, no encontraron hasta el momento, sustento para comprobar la hipótesis del destilado de origen precolombino.

### Publicaciones

**2018:** Goguitchaichvili, Avto, Miguel Cervantes Solano, Jesús Carlos Lazcano Arce, Mari Carmen Serra Puche, Juan Morales, Ana María Soler, and Jaime Urrutia-Fucugauchi. Archaeomagnetic evidence of pre-Hispanic origin of Mezcal. *Journal of Archaeological Science: Reports* 21, 504-511.

**2016:** Serra Puche, Mari Carmen, y Jesús Carlos Lazcano Arce. *El mezcal, una bebida prehispánica. Estudios etnoarqueológicos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

**2015:** Serra Puche, Mari Carmen y Jesús Carlos Lazcano Arce. Etnoarqueología del Mezcal: su origen y su uso en Mesoamérica. *Agua de las verdes matas: Tequila y Mezcal*. México: INAH/CONACULTA, 23-42.

**2012:** Serra Puche, Mari Carmen y Jesús Carlos Lazcano Arce. El mezcal en Xochitécatl-Cacaxtla, Tlaxcala. *Arqueología Mexicana* 114, 44-51.

**2010:** Serra Puche, Mari Carmen and L. Horta, Antonio Carlos. The Drink Mescal: Its Origin and Ritual Uses. *Pre-Columbian Foodways*. Staller J., Carrasco M. (eds). Springer, New York, NY. [https://doi.org/10.1007/978-1-4419-0471-3\\_5](https://doi.org/10.1007/978-1-4419-0471-3_5)

**2009:** Serra Puche, Mari Carmen, y Jesús Carlos Lazcano Arce. Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual. *Caminos y mercados de México*. Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coords). Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 169-184. Publicado en línea: 2 diciembre 2011.

<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/mercados.html>

**2006:** Lazcano Arce, J. C., Serra Puche, M. C., y Adán Liras, M. Proyecto etnoarqueológico: la ruta del mezcal. *Etnoarqueología de la prehistoria: más allá de la analogía*. Brizi Godino, I. (editor). Departament d'Arqueologia i Antropologia, Institució Milà i Fontanals, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 371-381.

**2003:** Lazcano Arce, Jesús Carlos. Estudio etnoarqueológico sobre el modo de trabajo mezcalero durante el periodo formativo medio (400 a. C.) en el sitio arqueológico de Xochitécatl-Nativitas, Tlaxcala. *Boletín de Antropología Americana* 39, 157.

**2001:** Serra Puche, Mari Carmen, y Jesús Carlos Lazcano Arce. ¿Hornos para la producción de mezcal en un sitio del Formativo de Tlaxcala? *Revista de Arqueología* 24, 149-157.

### Grupo 3: Zonas de estudio: Jalisco, Colima, Nueva España [época colonial]

En este grupo hemos seleccionado los trabajos individuales de otros investigadores que sostienen la hipótesis de la tecnología de la destilación precolombina. Estos autores han desarrollado diversos trabajos para comprobar si los antiguos grupos de culturas mesoamericanas desarrollaron técnicas para la destilación. Los investigadores son los siguientes:

Patrick E. McGovern es el Director Científico del Proyecto de Arqueología Biomolecular para Cocina, Bebidas Fermentadas y Salud en el Museo de la Universidad de Pennsylvania en Filadelfia. Sus trabajos vinculan arqueología y análisis químicos, disciplina bautizada como arqueología molecular. McGovern es el autor de *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viticulture* (Princeton University Press, 2003) y *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages* (Berkeley: Universidad de California, 2009). Además, ha publicado más de 100 artículos en revistas especializadas y editado diez libros, incluidos *The Origins and Ancient History of Wine* (Gordon y Breach, 1996), *Organic Contents of Ancient Vessels* (MASCA, 1990), *Cross-Craft and Cross-Cultural Interactions in Ceramics* (American Ceramic Society, 1989) y *Late Bronze Palestinian Pendants: Innovation in a Cosmopolitan Age* (Sheffield, 1985). En 2000, *Archaeopress* publicó su libro sobre *Foreign Relations of the Hyksos*, un estudio científico de la cerámica del periodo de Bronce Medio en el Mediterráneo Oriental.

## Publicaciones

**2019:** Mc Govern, Patrick E. et al. "Pre-Hispanic Distillation? A Biomolecular Archaeological Investigation". Open Access *Journal of Archeology & Anthropology* (1), 2. <http://dx.doi.org/10.33552/OAJAA.2019.01.000509>

Teresa Lozano Armendares es doctora en historia, Investigadora Titular A de Tiempo Completo Definitivo, en el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México, Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1. Entre sus publicaciones más destacadas están: *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, (Serie Historia Novohispana, 51); *La criminalidad en la ciudad de México 1800-1821*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1987, (Serie Historia Novohispana, 38); *La criminalidad en la ciudad de México 1800-1821*, 1ª ed., rev., México, Siete, 1996, (Crónica); *La criminalidad en la ciudad de México 1800-1821*, 2ª ed., México, Siete, 1997, (Crónica). Cuenta además con múltiples colaboraciones para capítulos en libros y artículos publicados en revistas especializadas.

## Publicaciones

**2018:** Lozano Armendares, Teresa. Mezcales, pulques y chinguiritos. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Janet Long (coordinación). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 421-436.

**2015:** Lozano Armendares, Teresa. De cómo el chinguirito y el mezcal enfrentaron al aguardiente de Castilla, durante la Colonia. *Entorno a las bebidas alcohólica mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. José de Jesús Hernández López y Miguel Ángel Iwadare (coords.). México: Universidad de Guadalajara, 19-32.

**2007:** Lozano Armendares, Teresa. Bebidas destiladas en el México colonial. *Revista Ciencias, UNAM* 87, 62-63.

**2005:** Lozano Armendares, Teresa. *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995. Primera reimpresión: 2005.

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra es abogado y aficionado a la historia con varios trabajos publicados sobre el vino mezcal, tequila y el paisaje agavero del estado de Jalisco. Véase sus obras en la siguiente dirección electrónica: <http://www.archivodetequila.com/claudiojimenez.html>

## Publicaciones

**2013:** Jiménez Vizcarra, Miguel Claudio. *El vino mezcal, tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*. México: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

**2008:** Jiménez Vizcarra, Miguel Claudio. *Origin and development of the agro-industry of mezcal spirits called tequila*. Traducido por W. Michael Mathes. México: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

Patricia Fournier García es arqueóloga e investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia con posdoctorado en el Smithsonian Centre for Materials Research and Education, Washington, D.C. Ha publicado extensamente libros, artículos y diversas colaboraciones para trabajos nacionales e internacionales. Véase para nuestro caso: Castañeda, Carlos, Fournier García, Patricia, y Mondragón, Lourdes. (2002). *La cerámica de Guanajuato*. Ediciones la Rana, Gobierno del Estado de Guanajuato. Véase la lista de sus publicaciones (hasta agosto del 2017) en <http://enah.academia.edu/PATRICIAFOURNIERG/CurriculumVitae>

## Publicaciones

**2019:** Chapter Two: Obsidian Production and Use in Central Mexico after the Spanish Invasion, Alejandro Pastrana Cruz, Patricia Fournier García, William J. Parry, and Cynthia L. Otis Charlton, 15-34, and Chapter Three: Postconquest Technological Innovation and Effect on Ceramic traditions in Central Mexico, Patricia Fournier García and Cynthia L. Otis Charlton, 35-54. *Technology and Tradition in Mesoamerica after the Spanish Invasion*. Rani T. Alexander (editor). Albuquerque: University of New Mexico Press.

**2012:** Fournier García, Patricia, y Lourdes Mondragón Barrios. "Las bebidas mexicanas pulque, mezcal y tesgüino". *Arqueología Mexicana* (19) 114, 52-59.



---

## Teoría de la destilación de origen europeo

---

A esta categoría pertenecen la gran mayoría de los trabajos historiográficos publicados y cuenta con muchos autores. En general, en esta literatura se reconoce la existencia e importancia de las bebidas prehispánicas fermentadas como el pulque, bebida a la cual se han dedicado amplios estudios desde el siglo XVIII. Por inferencia, se estimó durante mucho tiempo que la destilación y sus técnicas fueron introducidas a México por los españoles peninsulares a partir de 1521 cuando se consumó la toma de Tenochtitlan. Los aparatos del siglo XVI para la destilación como las alquitaras y los alambiques, de gran uso en Europa y en España, serían traídos a la Nueva España. Salvo algunos contados casos durante el siglo XVII, como el de Santa María de las Parras, Nueva Vizcaya, ya mencionado en este Prefacio, aún está pendiente por hacerse una investigación sobre la utilización de los alambiques de serpentín de cobre y de otros metales durante los siglos XVI y XVII en Nueva España. Por otra parte, se cuenta con archivos históricos (Archivo General de la Nación) que documentan transacciones para alambiques a partir de la segunda mitad del siglo XVIII y que fueron destinados para otros usos y no necesariamente para la destilación de aguardientes. En nuestra opinión, el gran valor de esta historiografía ha sido la identificación y en muchas ocasiones, el hallazgo de nuevos documentos en archivos eclesiásticos, por ejemplo, para estudiar la evolución de las bebidas alcohólicas durante la colonia en la Nueva España y de los demás reinos establecidos en los territorios actuales de Centro América y Sudamérica. Finalmente, a continuación, damos cuenta precisamente de una de las fuentes de información histórica más valiosa del siglo XVI con la que contamos.

### Relaciones geográficas

Quizá una de las fuentes documentales primordiales para esta corriente de investigación (entre muchas otras) son las *Relaciones geográficas del siglo XVI* que inicialmente fueron compiladas por Francisco del Paso y Troncoso quien no pudo completarlas antes de su muerte, siendo el filósofo y filólogo René Acuña quien tras largos años de paciente trabajo de compilación, cotejo y estudio, las puso a disposición del público en su edición crítica actual: Acuña, René. (1985). *Relaciones geográficas del siglo XVI*. Diez tomos. México: UNAM. Edición electrónica en 2017.

Las *Relaciones geográficas* son un extenso número de narraciones que describen las colonias españolas en

América. Imagínese el lector que esta obra fue el intento de compilar un gran Atlas en el siglo XVI sobre la geografía y la vida de sus habitantes, incluyendo descripciones de los pueblos, de su clima, de las distancias y de las vías de comunicación, aportando grandes detalles de su fauna, flora y recursos naturales. Además, en las narraciones también nos enteramos de la vida y la muerte de las personas, de sus costumbres, creencias y tradiciones. Por si fuera poco, las *Relaciones* contienen nociones de medicina local, comercio, demografía, dieta, ideas religiosas, organización social, producción, vestido y vivienda, y en general, de las cosas sobresalientes en cada sitio y poblado. Esta valiosísima obra es de impostergable consulta para todas las investigaciones sobre las culturas precolombinas y de la Nueva España y sus territorios durante el siglo XVI, y fue puesta al alcance del público, gracias al destacado trabajo de René Acuña. Como el mismo autor lo refiere en su Prólogo al tomo primero sobre México, prometió que en “la primavera de 1980 publicaría ciento trece *Relaciones geográficas del siglo XVI*”. La historia misma del origen de las *Relaciones* es por si misma fascinante. Por iniciativa de Felipe II, rey de España, y con el objetivo de conocer sus dominios en América, ordenó por medio de su Consejo de Indias una descripción completa de todas las tierras y poblados. Así, la mayor parte de estas *Relaciones* son del siglo XVI y se redactaron entre 1579 y 1582. También hay algunas anteriores y otras posteriores que fueron hechas en el siglo XVIII (1777-1778, 1789-1792) con el propósito de dirigir la administración pública novohispana hacia políticas más progresistas. Recomendamos ampliamente que se consulten las *Relaciones* y un artículo que describe su importancia histórica escrito por: Carrera Stampa, Manuel. (1968). *Relaciones geográficas de Nueva España siglos XVI y XVIII*. *Revistas UNAM. Estudios de Historia Novohispana* (2) 002. <http://dx.doi.org/10.22201/iih.24486922e.1968.002.3212>

Con el nombre de vid son designadas las plantas pertenecientes al género *Vitis*. El término hace referencia a las especies cultivadas para producir uva para consumo o para la elaboración de vinos. El término *Vitis vinífera, sp L* fue propuesto por Carlos Linneo en su obra *Species Plantarum*.

Además de no contar con documentación sobre la introducción o construcción de destiladores de tipo alambique o de alquitara en la Nueva España durante el siglo XVI, en 1595, el Rey Felipe II prohibió la siembra de nuevos

viñedos y la producción del vino y ordenó la destrucción de los existentes en la Nueva España, excepto aquellos que pertenecían a la Iglesia. Para entonces, las exportaciones de vino español a las colonias eran de gran valor y volumen. De acuerdo con datos proporcionados por Mira Caballos (op. cit., 15, Cuadro I) entre 1583 y 1590, “se exportaron más de medio millón de arrobas” (505, 235). Una arroba equivale a 16. 133 litros cuando se usa para medir vino. Se trata entonces de 8,150,956. 25 litros de vino en siete años. Por consiguiente, se emitieron varias cédulas reales que tenían una finalidad proteccionista por parte de Felipe III en 1610 y por Felipe IV en 1628 y 1631, respectivamente (García Márquez, 2004, 380).

7  
- ~ -

---

## Teoría de la destilación de origen asiático

---

El primer investigador en sugerir la similitud entre los destiladores asiáticos encontrados en diferentes épocas y lugares y pertenecientes a diferentes culturas en el territorio mexicano fue el geógrafo estadounidense de origen alemán Henry J. Bruman, como resultado de su trabajo de investigación doctoral en México realizada entre 1938 y 1939. Bruman enfocó su estudio en las culturas cora y huichol de la Sierra de Nayarit. Para desarrollar su hipótesis, Bruman siguió los trabajos previos de los siguientes autores: Carl Lumholtz (1898), Léon Diguët (1899), Eduard Seler (1901), R.P. Hommel (1937) y G. Montell (1937). Además, Bruman —con base en las crónicas del arzobispo Alonso de Mota y Escobar— sugirió que el destilador asiático o su tecnología pudo haber llegado a las costas de Nayarit, en concreto a los puertos de Chacala y Matanchel (Chacala sigue teniendo el mismo nombre y Matanchel es Matanchén, San Blas, con una distancia de 70 kilómetros aproximadamente entre ambos) proveniente de las Filipinas, como parte de los puertos en los cuales el Galeón de Manila atracaba para obtener suministros en su ruta al puerto de Acapulco, entre 1602 y 1605. Finalmente, Bruman fue el primer investigador en comparar destiladores de tipo asiático con los destiladores encontrados en varias zonas mexicanas. Véase: Bruman, Henry J. (1944). *The Asiatic Origin of the Huichol Still*. *Geographical Review* (34) 3, 418-427, y de Mota y Escobar, Alonso. (1940). *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. México: Editorial Pedro Robredo.

En 1977, el geógrafo estadounidense Mylie K. Walton publicó su trabajo de campo y de investigación de fuentes documentales para probar el origen del mezcal de la zona de Tequila en Jalisco. Walton sugirió que la más

antigua destilación ocurrió a finales del siglo XVI, mediante destiladores importados a Colima de las Filipinas y que llegaron con el vino de cocos de origen asiático a la zona de Tuxpan, en el sur de Jalisco. Véase: Walton, Mylie K. (1977). *The Evolution and Localization of Mezcal and Tequila in Mexico*. *Revista Geográfica* 85, 113-132.

Los trabajos de Bruman y de Walton son el origen de la tesis de la destilación de origen asiático y que han sido continuados por otros autores como a continuación veremos. En síntesis, la tesis central de esta teoría se basa en tres supuestos. Primero, en la transferencia de tecnología para fabricar destiladores de tipo asiático a la Nueva España a partir de 1565, como resultado de la colonización de las Filipinas y el inicio del comercio transpacífico entre el sureste de Asia (Manila, Filipinas) y el continente americano (Nueva España, Acapulco). Segundo, al aclimatarse la palma de cocos en las costas de Nayarit y de Colima, comienza la destilación de los fermentos conocidos como *tuba* y surge el llamado vino de cocos utilizando el aparato y las técnicas asiáticas. Tercero, el destilador de tipo asiático es adaptado localmente para producir mezcal en el occidente de la Nueva España (México). Los autores contemporáneos que sostienen esta teoría son:

Ana Guadalupe Valenzuela Zapata. Doctora en ciencias biológicas con una gran lista de trabajos publicados dentro de la industria de los alcoholes. Destacan principalmente su experiencia profesional e investigaciones en torno al tequila y el agave mezcalero, incluyendo destilados del agave, destilación, biodiversidad, historia, mercadotecnia y otras áreas como la agricultura sustentable. Ha llevado trabajos de investigación de campo en México, los Estados Unidos y Europa.

### Publicaciones

**2003:** Valenzuela Zapata, Ana Guadalupe, and Gary Paul Nabhan *Tequila: a natural and cultural history*. Tucson: University of Arizona Press.

**2008:** Valenzuela Zapata, Ana G., Aristarco Regalado Pinedo y Michiko Mizoguchi. Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla. *México y la Cuenca del Pacífico* 11(33), 91-116. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4337/433747603006>. <https://doi.org/10.32870/mycp.v11i33.317>

**2013:** Valenzuela Zapata, Ana Guadalupe, Paul D. Buell, María de la Paz Solano-Pérez, and Hyunhee Park. Crosroads “Huichol” Stills: A Century of Anthropology - Technology Transfer and Innovation. *Crossroads* 8 (October), 157-190.

Carlos René de León Meza. Consejero Suplente en el Centro Universitario de Ciencias Económico-Administrativas, Departamento de Ciencias Sociales y Jurídicas de la Universidad de Guadalajara. Su trabajo de investigación histórica se enfoca al estudio del tequila en la Nueva Galicia durante el periodo colonial.

### Publicaciones

**2017:** De León Meza, C. René. Reflexiones en torno al origen tardío de la producción del tequila en el pueblo de Tequila. *Fronteras de la Historia* 22 (1), 38-68. <https://www.redalyc.org/pdf/833/83350361002.pdf>

**2015:** De León Meza, René. Vino de coco y vino mezcal, una historia comercial conjunta en la época colonial. *Letras históricas* Universidad de Guadalajara 12, 15-36. <https://doi.org/10.31836/lh.12.1746>

Claudia Patricia Machuca Chávez. Doctora en Ciencias Sociales, línea en Historia, por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS Occidente, 2010) y profesora-investigadora de El Colegio de Michoacán. Se ha especializado en la historia de los intercambios culturales entre México y Filipinas durante los siglos XVI al XVIII. También ha realizado trabajo etnográfico en Luzón, las Bisayas y Mindanao (Filipinas), así como investigación documental en archivos de México, España y Filipinas. Es autora de varios libros y artículos en revistas especializadas.

### Publicaciones

**2018:** Machuca, Paulina. *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. Zamora, El Colegio de Michoacán.

**2016:** Calvo, Thomas, y Paulina Machuca (eds.). *México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico*. Zamora, El Colegio de Michoacán, Ateneo de Manila University.

**2015:** Machuca, Paulina. Les 'Indiens chinois' vinateros de Colima : processus d'insertion sociale dans les haciendas de palmes du XVII<sup>e</sup> siècle. *Diasporas. Histoire et sociétés*, CNRS, Université de Toulouse Le Mirail, 25, 121-137.

**2009:** Machuca Chávez, Claudia Paulina. Cabildo, negociación y vino de cocos: el caso de la villa de Colima en el siglo XVII. Sevilla: *Anuario de Estudios Americanos* (66) 1, 173-192.

### Capítulos en libros

**2016:** Machuca, Paulina. La palma de coco: regalo de Filipinas a México (siglos XVI-XVII). Thomas Calvo y Paulina Machuca (eds.). *México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico*. México, El Colegio de Michoacán, Ateneo de Manila University, 321-340.

**2015:** Machuca, Paulina. El vino de cocos a través de sus informantes, Nueva España, época colonial. Hernández López, José de Jesús, Iwadare, Miguel Ángel (coords.). *En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 57-76.

**2014:** Machuca, Paulina. El arte de hacer tuba en México y Filipinas: una aproximación etnohistórica. Schottenhammer, Angela (coord.). *Tribute, trade, and smuggling: commercial, scientific and human interaction in the Middle Period and Early Modern World*. Wiesbaden, Harrassowitz Verlag, 247-267.

## Referencias Prefacio

- APARICIO, LAURA, LAFUENTE, PILAR Y SALINAS, ELENA. (2019). Algunas Observaciones sobre la destilación en el Al-Ándalus: Nuevos hallazgos de alambiques almohades. Capítulo V. Arqueología Islámica. *Al-Kitab: estudios en homenaje a Juan Zozaya Stabel-Hansen*. Fernández Ibáñez, Carmelo. (Coord.). España: Asociación Española Arqueología Medieval, 439-446.
- BRUMAN, HENRY J. (1945). Early Coconut Culture in Western Mexico. *Americas* 25, 212-223. <https://read.dukeupress.edu/hahr/article/25/2/212/153892/Early-Coconut-Culture-in-Western-Mexico>
- (2000). *Alcohol in Ancient Mexico*. USA: The University of Utah Press.
- CABRERA, LUIS. (1974). *Diccionario de Aztequismos*. México: Ediciones Oasis.
- CARRILLO, RUBÉN. (2014). Asia llega a América. Migración e influencia cultural asiática en Nueva España (1565-1815)". *Asiadémica: revista universitaria de estudios sobre Asia Oriental* 3, 81-98. <https://www.raco.cat/index.php/asiademica/article/view/286846/375066>
- CARRILLO MARTÍN, RUBÉN. (2015). Los chinos de Nueva España: Migración asiática en el México colonial. *Millars: Espai i historia* 39 (2), 15-40. <http://dx.doi.org/10.6035/Millars.2015.39.2>
- DELAET, MARIANNE. (2002). *Research in Science and Technology Studies: Knowledge and Technology Transfer*. JAI Press.
- GARCÍA-ABASOLO GONZÁLEZ, ANTONIO FRANCISCO. (2011). Los chinos y el modelo colonial español en Filipinas. *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos* X, 223-242. [https://doi.org/10.5209/rev\\_CHMO.2011.38678](https://doi.org/10.5209/rev_CHMO.2011.38678)
- GARCÍA MÁRQUEZ, ENRIQUE. (2004). Los vinos de ida y vuelta. *Ars Pharmaceutica* 45 (4), 373-383.
- GORENSTEIN, SHIRLEY. (1998). *Research in Science and Technology Studies: Knowledge Systems Vol: 11*. Emerald Group Publishing Limited.
- IBARRA CRESPO, EUSTAQUIO. (1992). La vitivinicultura en México. En Hidalgo Fernández-Cano, Luis (coord.). *La viticultura americana y sus raíces*. España: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Secretaría General Técnica, 237-268.
- JUAN Y FERRAGUT, MARIANO. (2012). El galeón de Manila. *España en Filipinas*. Madrid: Instituto de Historia y Cultura Naval, XLV Jornadas de Historia Marítima. Ciclo de conferencias - octubre 2012, cuaderno monográfico 66, 31-44. <https://armada.defensa.gob.es/archivo/mardigitalrevistas/cuadernosihcn/66cuaderno/cap02.pdf>
- LACOSTE, PABLO ET AL. (2016). Cobre labrado, alambique y aguardiente. Chile y Argentina, 1586-1850. *Quinto Sol* 20 (1), 1-29. <http://dx.doi.org/10.19137/qs0929>
- LEÓN GUERRERO, MARÍA MONTSERRAT. (2000). El gran logro descubridor del reinado de Felipe II: el hallazgo del tornaviaje de las Filipinas por el Pacífico hacia Nueva España. Morales Padrón, Francisco (coord.). *XIII Coloquio de Historia Canario-Americana; VIII Congreso Internacional de Historia de America (AEA)* (1998), 1030-1040.
- MACHUCA CHÁVEZ, CLAUDIA PAULINA. (2009). Cabildo, negociación y vino de cocos: el caso de la villa de Colima en el siglo XVII. *Sevilla: Anuario de Estudios Americanos* 66 (1), 173-192. 10.3989/aea.2009.v66.i1.307.
- (2012). De porcelanas chinas y otros menesteres. Cultura material de origen asiático en Colima, siglos XVI-XVII. *Relaciones* 131, 77-134. <http://www.scielo.org.mx/pdf/rz/v33n131/v33n131a4.pdf>
- (2013). El arribo de plantas a las Indias Occidentales: el caso del Balsas-Jalisco a través de las Relaciones geográficas del siglo XVI. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* (34) 136, 73-114. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=So185-39292013000400005](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So185-39292013000400005)

(2013). El estanco del vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos XVII-XVIII. *Letras Históricas* 8, 71-99. <http://www.letrahistoricas.cucsh.udg.mx/index.php/LH/article/view/2123>

(2015). El vino de cocos a través de sus informantes, Nueva España, época colonial. Hernández López, José de Jesús, Iwadare, Miguel Ángel (coords.). *En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 57-76. [https://www.academia.edu/24665493/En\\_torno\\_a\\_las\\_bebidas\\_alcoh%C3%B3licas\\_mexicanas\\_Poder\\_pr%C3%A1cticas\\_culturales\\_y\\_configuraciones\\_regionales](https://www.academia.edu/24665493/En_torno_a_las_bebidas_alcoh%C3%B3licas_mexicanas_Poder_pr%C3%A1cticas_culturales_y_configuraciones_regionales)

(2016): La palma de coco: regalo de Filipinas a México (siglos XVI-XVII). Thomas Calvo y Paulina Machuca (eds.). *México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico*. México: El Colegio de Michoacán, Ateneo de Manila University, 321-34.

MIRA CABALLOS, ESTEBAN. (2015). Vinos y élites en la América de la Conquista. *Iberoamericana* XV (57), 7-23. <http://dx.doi.org/10.18441/ibam.15.2015.57.7-23>

OROPEZA KERESSEY, DÉBORAH. (2016). La migración asiática libre al centro del virreinato novohispano, 1565-1700. *Relaciones: Estudios de historia y sociedad* 37 (147), 347-363.

REAL CÉDULA A LOS OFICIALES DE LA CASA DE LA CONTRATACIÓN, BARCELONA, 14 DE SEPTIEMBRE DE 1519. AGI. INDIFERENTE GENERAL 420, L. 8, FOLS. 138R-138V. CITADO POR MIRA CABALLOS, ESTEBAN. (2015). Vinos y élites en la América de la Conquista. *Iberoamericana* XV (57), 9.

RÍO MORENO, JUSTO LUCAS DEL. (1991). *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo (1492-1542)*. Sevilla: Asaja.

THIÉBAUT, VIRGINIE. (2018). La configuración de un territorio cañero-azucarero en la primera mitad del siglo XX: la cuenca baja del río Papaloapan, estado de Veracruz, México. *Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe* (14) 34, 176-196. <http://dx.doi.org/10.14482/memor.34.10560>

VALIENTE-BARDERAS, ANTONIO. (1996). Historia de la destilación. *Revistas UNAM. Educación Química* 7 (2). <http://dx.doi.org/10.22201/fq.18708404e.1996.2.66669>





# ✠ Capítulo 1: 1521-1600 ✠

---

## DE LAS COSAS QUE LOS CRONISTAS ESPAÑOLES DIJERON DE UNA PLANTA Y DE UN VINO QUE LOS “INDIOS” DE LA NUEVA ESPAÑA USABAN Y BEBÍAN

---

### La madre de los dioses

Id a la región de los magueyes salvajes,  
para que erijáis una casa de cactus y magueyes,  
y para que coloquéis esteras de cactus y magueyes.

—•—

Nezahualcóyotl: 1402-1472 (fragmento)



AMINANDO POR LOS VERICUETOS HISTORIOGRÁFICOS, indagamos entusiasmados en los misterios de los relatos, leyendas, memorias, relaciones, códices, ensayos, mapas y de un sinfín de documentos, adentrándonos en lo que parecía estar oculto: los orígenes del mezcal.

Avanzando cautelosos dentro de los testimonios de los cronistas del siglo XVI, rastreando y escudriñando tanto en sus relatos como en los acontecimientos históricos registrados, pretendemos encontrar el soporte para el propósito del presente capítulo: constatar si existió la destilación de bebidas derivadas del maguey y de tecnología o herramientas para destilar durante este siglo que fue decisivo para la formación de la Nueva España. Soldados, religiosos, exploradores, indígenas y muchos actores históricos dejaron testimonios específicos sobre esta planta y de los múltiples usos que los pueblos originarios le dieron desde tiempos ancestrales.





Imagen 1

Ilustración del Manuscrito Techialoyan de Iztacapan escrito en náhuatl y que data de finales del siglo XVII de la comunidad de El Cardonal, Hidalgo, México. Manuscrito propiedad de Kiskak Foundation, Miami Lakes, Florida, EUA.



Imagen 2

Ilustración del Manuscrito Techialoyan de Mimiapan, también llamado Códice Techialoyan de San Miguel Mimiapan o Mimiahuapan. Escrito en náhuatl y publicado en el Handbook of Middle American Indians.

El maguey y sus fermentados son la materia prima para la fabricación del mezcal y se requiere tanto de técnicas como de aparatos o artefactos para destilar. Para producir cualquier variedad de mezcal se llevan a cabo seis pasos dentro de un interesante proceso: la jima (extracción de piñas o cabezas del agave), la cocción de las cabezas de maguey, la molienda, la fermentación, la destilación y la maduración-ensado.

Actualmente, el vocablo “mezcal” tiene tres significados. Primero, puede ser utilizado para denominar a todas aquellas bebidas derivadas de las agaváceas y que sean fabricadas siguiendo el proceso antes descrito y en la secuencia antes señalada. Segundo, el término “mezcal” también refiere a ciertas especies de magueyes que eran conocidas y utilizadas por los indígenas desde tiempos prehispánicos, y que posteriormente fueron identificadas por los españoles peninsulares en sus diferentes crónicas desde la segunda mitad del siglo XVI. Tercero, “mescal” o “mezcal” (del náhuatl *mexcalli*, ‘maguey cocido’, de *metl* ‘maguey’ e *ixcalli* ‘cocido’; Cabrera, 1974, 92; *Gran Diccionario Náhuatl* [en línea]) se refiere al maguey como alimento que se obtiene de la cocción o del horneado del tallo y de la base de las hojas. Así, mezcal es bebida, especie de maguey y alimento

Algunos cronistas que estudiamos a continuación participaron como testigos en los hechos de las guerras en contra de los aztecas-mexicas y nos legaron su versión, al igual que hubo otros que recogieron y plasmaron en sus textos y códices las tradiciones de las culturas precolombinas. En estos documentos se encuentra el gran valor de la formación y significado de un mundo novohispano que transitó entre acercamientos y embates, entre descubrimientos e invenciones, entre la fusión cultural española-europea y la multicultural-étnica originaria. Entonces aparece ante nuestros ojos el pasado... las costumbres, las leyendas, el folclore, los mitos, los testimonios, las prácticas, las usanzas, los hábitos y los ritos, que son reveladores para nuestra investigación y por lo tanto los haremos notar en esta obra.

Aclaremos que no incluimos el periodo prehispánico porque rebasa los horizontes temporales de nuestro trabajo y porque los estudios y las publicaciones sobre el maguey y de sus usos ceremoniales, como alimento, vestido, construcción y bebida fermentada (el pulque) han sido plenamente documentados. Al respecto, la única excepción que hemos hecho en este capítulo fue la de incluir el análisis de las obras de fray Bernardino de Sahagún, Hernando Alvarado Tezozómoc y Fernando de Alva Ixtlilxóchitl por su trascendencia histórica. En este sentido, así como la asociación entre el maguey y el pulque (fermentado) es inseparable, para nosotros el maguey y el mezcal (destilado) forman un binomio que es tanto intrínseco como único. De esta forma, veremos cómo el maguey, sus usos y las bebidas derivadas de la planta fueron descritos por diversos autores, desde qué perspectivas, analizando tanto el lenguaje utilizado como también la intención del documento en su respectivo contexto histórico. Así, procuramos comprender la mirada escrutadora de los llamados cronistas y al mismo tiempo sus motivaciones.

Se trata de una mirada que examina, explora, descubre, califica, describe, juzga y transcribe a personas, plantas, lugares, animales, hechos y a la vez acompaña sus textos con las ideas propias, saberes y prejuicios de sus autores. Posiblemente sus crónicas no están libres de errores, imprecisiones, inquietudes, intereses, e incluso de contradicciones que varían según cuál sea el tema determinado, el contexto y área de experiencia del autor. Todas esas miradas nos ayudan a conocer mejor el nuevo discurso que se construyó en el siglo XVI sobre la gente y la naturaleza de la Nueva España. Tomando en cuenta estos parámetros, las crónicas son para nosotros una ventana para asomarnos al impactante pasado,

para recobrar y reevaluar la historia de nuestro país y para entender la realidad de nuestro momento.

Basados en dos criterios para hacer nuestra selección de cronistas, haremos un recorrido a través del extraordinario siglo XVI. La elección de estos se fundamenta, primero, por su relevancia histórica puesto que son las primeras noticias del “Nuevo Mundo”. Se trata de textos que narran la historia de las guerras que llevaron a la caída del imperio Azteca-Mexica, son los relatos generales que describen territorios y lugares, son narraciones de contenidos religiosos, las etnohistorias, los testimonios de historias naturales, de la vida cotidiana y las crónicas indígenas que dejaron una versión de su propia historia. Segundo, teniendo en cuenta sus motivaciones personales, contexto y áreas de conocimiento. Al respecto, señalamos que muchas de las crónicas que estudiamos fueron escritas y publicadas muchos años después de que ocurrieron los sucesos que narran y en otros casos, como veremos más adelante, desde distintos lugares fuera de la Nueva España. Debido a esto, no hay una cronología en sentido estricto. También precisamos que, dependiendo del texto, optamos por incluir capítulos completos de las crónicas que analizamos para que los lectores puedan apreciar y juzgar por sí mismos el contexto de la obra de la cual provienen las citas examinadas. En este sentido, en algunas de las crónicas, debido a su extensión, el lector encontrará que hemos resaltado algunos párrafos o secciones. Estas anotaciones tienen la finalidad de ubicar las partes de la crónica en las cuales enfocamos nuestro estudio debido a que su contenido es relevante para entender el contexto histórico del origen del mezcal.

Como dijimos con anterioridad, los cronistas describieron lo que para ellos era una cultura y costumbres insólitas, sorprendentes, exóticas y tal vez raras. Cristóbal Colón fue el primero en asentar el estilo y el fondo de un relato sobre los nativos americanos que esboza la imagen del “buen salvaje” como se aprecia en su descripción de los habitantes de las “Indias”:

#### Primera carta, 15 de febrero de 1493

☞ La gente de esta isla y de todas las otras que he hallado y he habido noticia, andan todos desnudos, hombres y mujeres, así como sus madres los paren, aunque algunas mujeres se cobijan un solo lugar con una hoja de hierba o una cofia de algodón que para ellos hacen. Ellos no tienen hierro, ni acero, ni armas, ni son para ello, no porque no sea gente bien dispuesta y de hermosa estatura, salvo que son muy temeroso a maravilla. (1892 [1493], 187)

En estas islas, adonde hay montañas grandes, allí tenía fuerza el frío este invierno; más ellos lo sufren por la costumbre, y con la ayuda de las viandas que comen con especias muchas y muy calientes en demasía. Así que monstruos no he hallado, ni noticia, salvo de una isla Quaribes, la segunda a la entrada de las Indias, que es poblada de una gente que tienen en todas las islas por muy feroces, los cuales comen carne [viva] humana. (1892 [1493], 191)

Colón, como otros cronistas posteriores a él, utilizaron estos relatos para favorecer su agenda personal. Por ejemplo, hizo informes o relaciones que daban cuenta de las inmensas posibilidades de obtener riquezas —casi sin ninguna resistencia por parte de los nativos— o para demostrar sus “méritos y servicios” que serían presentados como argumentos y exigir a la Corona española más fondos económicos, más tierras, más “indios” para los cultivos y más cargos que recompensaran sus proezas. Por su parte, los cronistas religiosos dejaron constancia de sus éxitos y fracasos en la “conquista espiritual de los indios”, o se enfocaron en el estudio

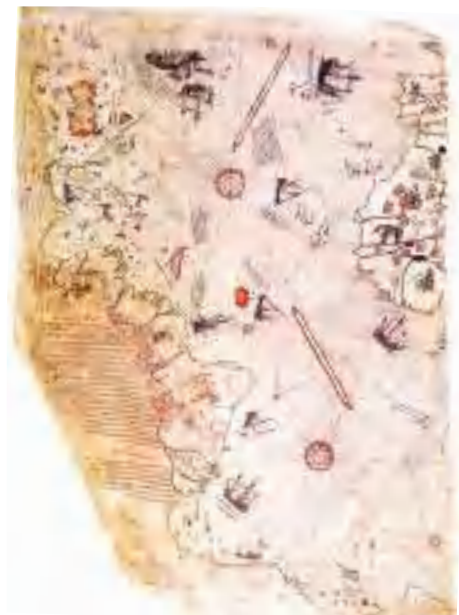


Imagen 3

☞ Esta carta geográfica pudo haber sido hecha con base en mapas de Cristóbal Colón. Fue elaborada en 1513 por el almirante, marino y cartógrafo otomano Piri Reis. Original en el Museo de Topkapi Sarayi en Estambul.



Imagen 4

☞ Carta de Cristóbal Colón informando sobre las “Islas de la India más allá del Ganges”, publicada en Barcelona en 1493. Biblioteca del Congreso de los Estados Unidos de América.

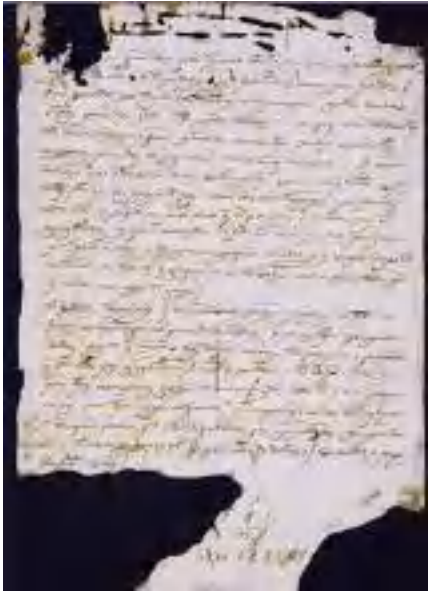


Imagen 5

Documento autógrafa de Cristóbal Colón conocido como “Ordenanza”. Manuscrito Colombino O’Gorman Condumex, fechado en Cádiz, España, a 20 de febrero de 1493. Original en el Centro de Estudios de Historia de México, Fundación Carlos Slim.



Imagen 6

Introducción de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA.

de las lenguas indígenas y en escribir gramáticas para hacer posible la comunicación con ellos y así realizar su evangelización. Otros, dedicaron su vida a denunciar la violencia y los abusos de la colonización y de las guerras, y reclamaron con vehemencia la restitución de cuanto por la fuerza se hubiera arrebatado a los indígenas (León-Portilla, Garibay, Beltrán, 1982; Yáñez, 1987; Martínez, 1989).

No hay que olvidar que también hubo cronistas indígenas que aprendieron muy pronto a leer y escribir en español. De esta forma, redactaron sus testimonios en sus lenguas nativas y en español, y con ello nos legaron una memoria de su mundo que entraba en transición con uno nuevo. Entre los temas destacados que los cronistas indígenas escribieron están la historia de sus pueblos, las genealogías de sus gobernantes, de sus deidades y creencias religiosas, y algunos de ellos narraron los hechos de la caída de sus culturas desde su propia perspectiva.

Los escribas, pintores, ilustradores o sabios en la historiografía precolombina son llamados *tlacuilos* (Cabrera, 1974, 145; *Gran Diccionario Náhuatl* [en línea]), ellos y los sacerdotes supervivientes restauraron algunos de sus códices antiguos (la mayoría habían sido destruidos), hicieron muchos otros nuevos o bien ilustraron las narraciones históricas mezclando sus técnicas y convenciones pictóricas con las que aprendieron de los frailes. Por ejemplo, gracias al trabajo diligente de fray Bernardino de Sahagún, se registraron los relatos de los ancianos y los sacerdotes eruditos en su cultura y su historia. Además, el religioso coordinó a indígenas expertos en la escritura y la pintura para que registraran sus testimonios y logró que se formara una recopilación sistemática de información acerca del mundo prehispánico que hoy podemos llamar enciclopédica, y que, a su vez, incluyó el relato de las guerras en contra del imperio Azteca-Mexica desde la perspectiva indígena.

Con estas bases en mente, iniciemos nuestro incomparable viaje al siglo XVI. Nuestro periodo inicia en 1521 con la derrota de los aztecas-mexicas y la caída de la ciudad de Tenochtitlan y concluye en 1600. Para ello, haremos nuestro recorrido a través de las obras de catorce autores que nos ayudarán a explorar nuestro pasado colonial. Al respecto, aclaramos que hemos respetado íntegramente el lenguaje y el estilo de cada una de las ediciones de las obras que hemos consultado, mismas que conservan el español antiguo, los vocablos y los giros estilísticos de la época. Finalmente, recordemos que el personaje central de esta historia es *el mezcal* como bebida destilada del maguey y no el estudio mismo de los textos que, sin duda, forman un extenso y fascinante corpus de crónicas.

---

### 1522-1524 (Sevilla): Hernán Cortés. Cartas de relación / Relaciones y cartas

---

—\*—\*—\*—



Las cinco *Cartas de relación* de Hernán Cortés (De Gayangos, 1866; Martínez, 1990) que conocemos fueron dirigidas al emperador Carlos V, escritas entre 1519 y 1526 desde varios lugares del territorio ocupado. Las *Cartas*, como documento histórico, inician las crónicas de lo que se ha llamado “conquista” de México. Cortés narró los hechos que desde su perspectiva fueron los decisivos para la victoria española. Además, los textos fijaron una secuencia narrativa y de periodos que seguirán otros cronistas e historiadores posteriores. Las *Cartas*, a excepción de la primera y la quinta,



Imagen 7

Portada de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA.

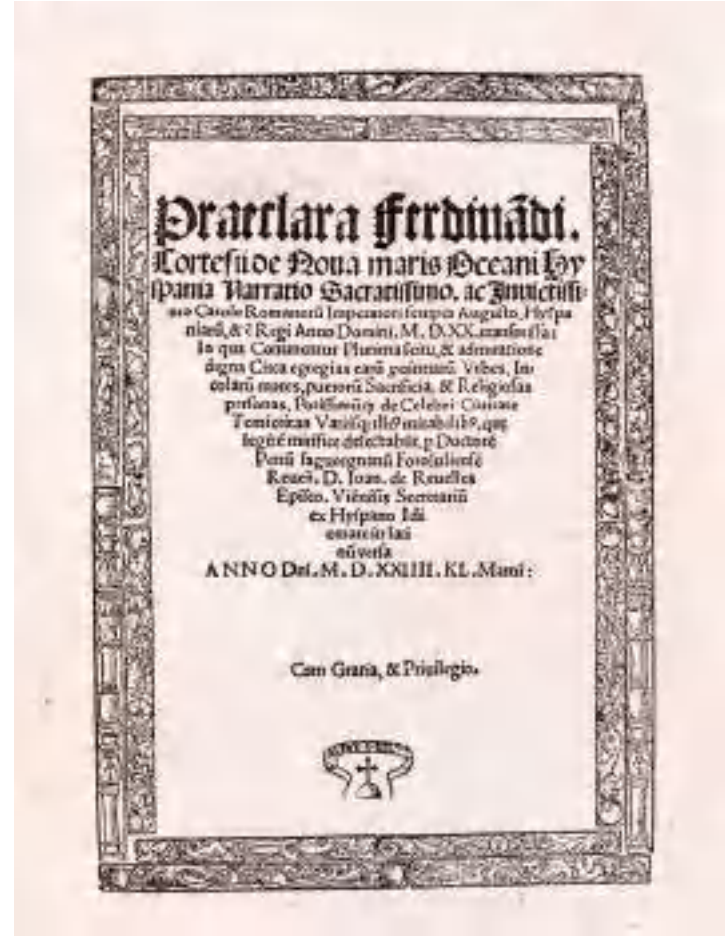


Imagen 8

Portadilla de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA.

fueron editadas y circularon en vida de Cortés. En 1522, el impresor alemán Jacobo Converger editó en Sevilla la *Segunda carta de relación*. No obstante, en ninguno de los ejemplares conservados aparece el mapa de la ciudad de Tenochtitlan que Cortés envió con ella. Pero sí se conserva en la edición latina de la segunda y tercera relación que apareció en 1524 en la ciudad alemana de Núremberg. La novedad del relato en la Europa de la época hizo que la segunda relación pronto circulara impresa en alemán, italiano, francés y flamenco.

En las *Cartas* son notables la capacidad narrativa de Cortés, así como su admiración por la cultura y por los pueblos indígenas que somete. Por ejemplo, se puede notar el esmero que Cortés puso para describir la nueva tierra y la civilización de los antiguos indígenas. Además, algunas veces podemos apreciar su honestidad, aunque parcial, para narrar sus éxitos, sus fracasos e incluso sus equivocaciones, a pesar de no mencionar algunos hechos por razones políticas. Como también han advertido algunos historiadores, en las *Cartas* se traslucen las bases de su cultura clásica y sus conocimientos

jurídicos que apoyan sus argumentaciones. En cuanto a la naturaleza y costumbres de los indígenas, de las cinco *Cartas*, Cortés nos legó algunas breves menciones sobre el maguey. La primera de ellas la encontramos en las páginas que corresponden a su descripción de la "...gran ciudad de Tenuxtitan", en particular, sobre la venta de productos y frutas en las plazas y mercados.

*Segunda carta-relación de Hernán Cortés al Emperador: fechada en Segura de la Frontera a 30 de octubre de 1520.*

☞ Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas y ciruelas que son semejables á las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope; y destas plantas facen azúcar y vino, que asimismo venden. (1866, 104)

En esta cita, notemos que Cortés introduce la palabra “maguey” (Cabrera, 1974, 87; definida como voz antillana en el *Diccionario de la lengua española*) para referirse al *metl* (*Gran Diccionario Náhuatl* [en línea]) o lo que posteriormente se conoció como agave. El vocablo ya había sido aludido por Cristóbal Colón en 1493 cuando ocupó el territorio de los actuales países de Haití y República Dominicana, llamados entonces La Española (Colmeiro, 1892, 21, 24; Pardo Tomás y López Terrada, 1993, 46). Aunque Colón identificó inicialmente al maguey como “aloe o linaloe” el nombre taino fue castellanizado después como maguei o maguey:

☞ ...veo mil maneras de árboles que tienen cada uno su manera de fruta y verde agora como en España en el mes de mayo y junio y mil maneras de hierbas, eso mesmo con flores, y de todo no se cognosció salvo este *linaloe* de que hoy mandé también traer a la nao mucho para llevar a Vuestras Altezas. (1892, 43)

Cortés muy posiblemente escuchó el vocablo en Cuba cuando estuvo en la isla de 1511 hasta el 10 de febrero de 1519. Como ya hemos señalado, la palabra es de origen taino, pueblo caribeño nativo de los territorios antes mencionados (Serna Moreno, 2009, 123). Asimismo, Cortés describe tres usos fundamentales de la planta. Primero, del maguey se produce una miel que es mejor que el “arope”. En el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española (en línea), se define el arope como:

☞ 1. m. Mosto cocido hasta que toma consistencia de jarabe, y en el cual suelen echarse trozos de calabaza u otra fruta. 2. m. Jarabe concentrado hecho con miel blanca y que contiene alguna sustancia vegetal y medicinal. Arope de moras, de granada, de saúco. 3. m. Ext. y Man. Almíbar de miel cocida y espumada. 4. m. Arg. y Ec. Dulce hecho con la pulpa de algunas frutas, hervida lentamente hasta que adquiere consistencia de jalea. Arope de tuna, de chañar.

Segundo uso, azúcar. Y tercero, vino: “destas plantas facen azúcar y vino”.

En cuanto al vino, inferimos que pudo tratarse más bien del pulque y no podemos asegurarlo con respecto del mezcal. Pero esta mención del maguey y su relación con el vino es primordial, misma que aparecerá en crónicas posteriores. “Vino” es la palabra que Cortés asoció para describir a una nueva bebida puesto que dicho vocablo estaba presente en la cultura mediterránea a la cual perteneció. El vino en el mundo europeo del siglo XVI tenía un papel muy importante como parte de la cultura, la dieta y la vida cotidiana, aspectos que han sido documentados en muchas obras a lo largo de la historia. Por ello, hacemos hincapié que lla-

mar “vino” a cualquier bebida alcohólica, ya fuera fermentada o destilada, era la forma genérica y popular en la cultura española del momento. En otras palabras, “vino” es el concepto que sirve al cronista Hernán Cortés para formular una idea, una imagen, un símbolo mental o una noción abstracta para expresar las cualidades de una planta, el maguey, y de una bebida alcohólica que se hace de esta planta: vino. Además, podemos entonces inferir que a partir de esta crónica comienza a desarrollarse una asociación histórica entre el maguey y el vino.

La segunda referencia que Cortés hizo sobre el maguey, la encontramos en un documento titulado *Merced de Hernán Cortés a los Caciques de Axapusco* que está fechado en el año de 1526. Se trata de un título de propiedad de tierras en favor de los mencionados caciques que pertenecían a la jurisdicción de Otumba (actual municipio ubicado en el Valle de México). En este caso, Cortés menciona un cuarto uso del maguey. Dice que tanto los lienzos para las pinturas —que en realidad eran un código indígena o manuscrito pictográfico conocido como *techialoyan*— así como el papel de los libros estaban hechos con fibras de maguey, *nequene o ichtli*:

☞ En dos días del mes de abril de dicho año, a las once de la noche llegaron los dichos *Tlamapanatzin* y *Atonaletzin* con muchos indios de los suyos cargados de presentes y bastimentos y las pinturas en unos lienzos que acostumbraban, que se llaman *nequene*, y libros del papel maguey que se usa entre ellos; todo se manda por pinturas, estatuas (sic) y figuras imperfectas, y todo género de la tierra, árboles, cerros e ríos, calles y todo, sin faltar cosa, en ellas, pintadas y figuradas y con ellos un buen escribano de los que entienden y estudian para sus efectos; y traían unas varitas delgadas y sutiles con que iban señalando y llamando por sus tenores y órdenes: de lo cual yo, el dicho Hernán Cortés, y lo que en mi compañía estaban, quedamos admirados de la grandeza que veíamos y modo de gobierno, y ordenanzas... (Cortés, 1866 [1526], 8-9).

Miel, azúcar, vino y fibras, son algunos de los usos del maguey que Cortés nos dejó en sus testimonios. Desde esa época y antes de la invasión armada que él mismo encabezó, el aprovechamiento del maguey formaba parte de la cotidianidad de las culturas indígenas. Cortés, como otros cronistas que veremos en este capítulo, comenzaba a conocer y a descubrir las costumbres de quienes empezaba a gobernar y con quienes formaría una nueva sociedad: la Nueva España. Recordemos que esta segunda referencia fue escrita en 1526, cinco años después de la toma de la ciudad de Tenochtitlan en 1521.

---

1552 (Zaragoza): Francisco López de Gómara.  
Historia de la Conquista de México

---

—\*—\*—\*—



Francisco López de Gómara (Martínez, 1989, 681; Pardo Tomás y López Terrada, 1993, 111-1215; León Cázares, 2012) fue capellán de Hernán Cortés durante los últimos años de su vida y nunca viajó a la Nueva España. Su obra la escribió durante la estancia de Cortés en Castilleja de la Cuesta, España, y creemos que muy posiblemente aprovechó las pláticas que sin duda tuvo con él, además de usar las informaciones que recabó de otros participantes en las guerras en contra de los aztecas-mexicas. López de Gómara redactó dos manuscritos. El primero fue su visión de la toma de Tenochtitlan, estableciendo sus etapas, sucesos y actores principales. Este texto tiene la intención de resaltar la naturaleza excepcional de los hechos. En el segundo manuscrito, se ubica a la “conquista” dentro del contexto del continente americano. En los capítulos finales de su *Conquista de México*, López de Gómara ofreció una especie de compendio etnográfico, destacando los sistemas de numeración, de escritura y de cronología de los antiguos indígenas. A diferencia de Cortés, López de Gómara escribió un capítulo sobre el maguey y lo mencionó por su nombre náhuatl: *metl*. Por su relevancia para nuestra obra, lo reproducimos completo para su estudio.

Capítulo CCXLVII del Árbol Metl

---

Árboles hay en las sierras de México muy olorosos, y que los nuestros pensaron, luego en viéndolos, tener especias; empero la corteza es bastardísima, y el grano flojo. Había cañafistulas, mas ruines y no estimadas; los españoles las crían muy buenas. Hay árboles que llevan hojas coloradas y verdes, que parecen bien; otros que llaman de los vasos, por la fruta; y otros cuyas espinas sirven de alfileres. Elo es grande árbol, y lleva las hojas como nogal, mas como el brazo de largo; no echa fruta, sino una flor blanca, verde y clara; tiene pena de muerte quien la trae si no es señor o si no ha licencia; la misma pena tiene el que trae la iolo, rosa de gran árbol, hechura de corazón, color blanquizca, olor de camuesa. Es buena con cacauatl para las calenturas, aunque sean de frío; conforta el corazón, según el nombre y hechura. Quien come la iolo que tiene las vetas moradas, enloquece.

De aquestos árboles y otros así eran los huertos de Moteczuma, que tenía para recreación. Uacalxuchitl es una rosa de muchos colores, que adoba el agua, y la encarnada se calienta las tardes; propiedad rarísima. Ocozotles es árbol grande y hermoso, las hojas como hiedra; cuyo licor, que llaman liquidámbar, cura heridas, y mezclado con polvos de su misma corteza, es gentil y perfume y olor suave. Xilo es otro árbol, de que sacaban indios el licor que los nuestros llaman bálsamo. Pero ¿qué voy contando, pues son cosas naturales que piden más tiempo? *Solamente quiero poner el metl, por ser provechosísimo. Metl es un árbol que unos llaman maguey y otros cardón; crece de altura más de dos estados, y en gordor cuanto un muslo de hombre. Es más ancho de bajo que de arriba, como ciprés. Tiene hasta cuarenta hojas, cuya hechura parece de teja, porque son anchas y acanaladas, gruesas al cimiento, y fenecen en punta. Tienen uno como espinazo, gordo en la comba, y van adelgazando la halda.*



Imagen 9

- Portada de la *Primera y Segunda parte de la historia general de las Indias con todo el descubrimiento y cosas notables que han acaecido dende que se ganaron ata el año 1551: con la conquista de Mexico y de la nueva España* de Francisco de Gomara. Biblioteca de la Universidad de Valladolid, España.



Imagen 10

- Contenido de las *Relaciones geográficas de Meztitlán* “La orden y c[uen]ta q[ue] antiguamente tenían para contar los años”. (Acuña, versión digital, 2017)

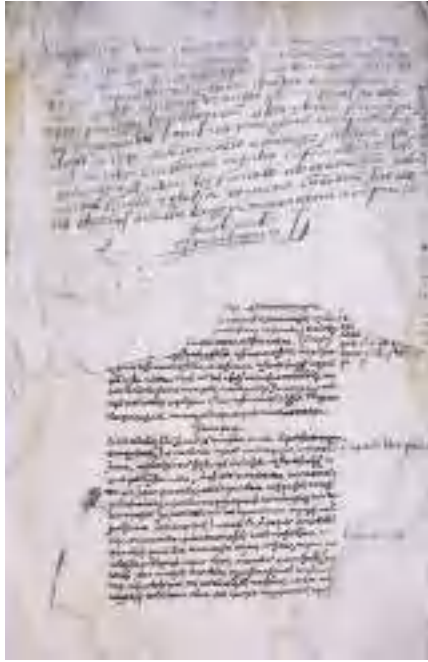


Imagen 11

19 Sermones escritos en náhuatl sobre papel de fibras de maguey. Fray Bernardino de Sahagún comenzó a componerlos en 1540 y terminó en 1563.

19 **Imagen 12:** Primer plano de la ciudad azteca-mexica Tenochtitlan (hoy Ciudad de México). En el mapa aparece como Temixitlan. Atribuido a Hernán Cortés y publicado en su *Segunda carta* dirigida al emperador Carlos V, fechada el 30 de octubre de 1520. Cortés narra su primer encuentro con el emperador Moctezuma II y describe la vasta extensión y riqueza de su imperio. Copia de la Colección de Manuscritos de Edward. W. Ayer, Biblioteca Newberry de Chicago, EUA.

Hay tantos árboles de estos, que son allá como acá las viñas. Plántanlo, echa espiga, flor y simiente. Hacen lumbre, y muy buena ceniza para lejía. El tronco sirve de madera, y la hoja de tejas. Córtanlo antes que mucho crezca; y engorda mucho la cepa. *Excávanla por de dentro, donde se recoge lo que llora y destila, y aquel licor es luego como arrove. Si lo cuecen algo, es miel; si lo purifican, es azúcar; si lo destemplan, es vinagre, y si le echan la ocpatli, es vino.* De los cogollos y hojas tiernas hacen conserva. El zumo de las pencas, asadas, caliente, y exprimido sobre llaga o herida fresca, sana y encorece presto. El zumo de los cogollitos y raíces, revuelto con jugo de ajenjos de aquella tierra, guarece la picadura de víbora. De las hojas de este metl hacen papel, que corre por todas partes para sacrificios y pintores. Hacen asimismo alpargatas, esteras, mantas de vestir, cinchas, jáquimas, cabestros, y finalmente son cáñamo y se hilan. Las púas son tan recias, que las hincan en otra madera; y tan agudas, que cosen con ellas como con agujas cualquier cuero, y para coser sacan con la púa la veta, o hacen como con lezna o punzón. Con estas púas se punzan los que se sacrifican, según muchas veces tengo dicho, porque no se quiebran y desputan en la carne, y porque, sin hacer gran agujero, entran cuanto es menester. ¡Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha al hombre! (2007, 448-449)

Si consideramos que López de Gómara nunca estuvo en la Nueva España, el nivel de información y el uso de varios vocablos en náhuatl como *metl*, hacen de su detallada descripción del maguey un relato convincente y erudito para los lectores de su tiempo. En esta crónica, López de Gómara destaca la naturaleza multifuncional de esta “buena planta”, sus características como “árbol”, sus propiedades alimenticias, terapéuticas, como vestido y para la construcción, entre otras, como también aquellas para producir miel, vinagre y vino.

Retomemos esta parte de la cita: “Excávanla por de dentro, donde se recoge lo que llora y destila, y aquel licor es luego como arrove. Si lo cuecen algo, es miel; si lo purifican, es azúcar; si lo destemplan, es vinagre, y si le echan la ocpatli, es vino”. Claramente se alude al proceso de raspado del maguey para extraer el aguamiel (arrove) y los vocablos “llora y destila” remiten a un líquido que escurre o rezuma a través de un cuerpo; es decir, de un líquido que sale en gotas al exterior a través de los poros de una superficie. Y cuando se dice que “recoge”, nosotros podemos deducir que se insinúa al *tlachicolero*, persona que se dedicaba a extraer o succionar con un acocote (que es una especie de huaje hueco y seco de tipo de calabaza alargada con perforaciones en ambos extremos y que se usa como sifón) el aguamiel de la raspadura del maguey para recolectarlo e iniciar el proceso para la fermentación y elaboración del pulque. En la última frase de la cita en cuestión, López de Gómara señala que si al aguamiel “lo purifican” o lo limpian de toda imperfección se consigue azúcar. Si se “destempla” que alude a descomponerse o alterarse, se obtiene vinagre. Y cuando se agrega “ocpatli” que eran las hierbas o raíces usadas para dar cuerpo al pulque, además de supuestamente incrementar sus propiedades alcohólicas, se produce “vino”. Es de notarse que López de Gómara prefiriera el vocablo náhuatl, *ocpatli*; de las raíces *octli*-pulque, y *patli* medicina; “medicina del pulque”. Y para el cronista, al igual que para Cortés, el pulque es un “vino”, puesto que esa palabra expresa el concepto de su época para nombrar a las bebidas alcohólicas. Además, aunque se menciona la acción de destilar, no está asociada con la separación de sustancias por evaporación pues no hay ninguna insinuación en el capítulo de López de Gómara que hable de calentar hasta evaporar el arrove. Una vez más, en esta crónica queda en evidencia la asociación entre la planta del maguey y la bebida, pulque, llamada vino.



Imagen 12

❧ 1632 (Madrid): Bernal Díaz del Castillo.  
 Historia verdadera de la conquista  
 de la Nueva España ❧

Mucho se ha escrito y debatido acerca de la importancia de la *Historia verdadera*, al grado de que es considerada como la crónica de la “conquista” por excelencia (Martínez, 1989, 682-683; De la Torre, 1998, 246-247; Serés, 2011; Oviedo Pérez de Tudela, 2020). Bernal fue un soldado al que Cortés nunca mencionó en sus *Cartas* como tampoco lo hicieron otros capitanes que escribieron sus relaciones. Sabemos que participó en tres expediciones: 1517 con Francisco Hernández de Córdoba en Yucatán; 1518 con Juan de Grijalva en la costa de Yucatán y 1519 con Hernán Cortés en el Valle de México y toma de Tenochtitlan. Bernal sabía leer y tenía cultura, pero, sobre todo, una prodigiosa memoria. Bernal

participó en las batallas en contra de los aztecas-mexicas y vivió peligrosas escenas que nutren el relato de sus páginas como una novela de caballerías. La versión de Bernal es la de un soldado que fue a las Indias para servir a Dios y hacerse rico, como él mismo lo señala en su historia.

Después de la caída del imperio Azteca-Mexica, Bernal se establece en Guatemala como regidor y encomendero. En 1560, Bernal muy posiblemente leyó el libro de López de Gómara y decidió modificar aquella versión que consideró parcial y en la cual Cortés es el héroe de la “conquista”. La intención de Bernal fue hacer valer el esfuerzo de los soldados españoles que como él participaron en los eventos. Bernal escribe durante unos quince años, más o menos, y terminó su *Historia verdadera* hacia 1568, misma que seguiría rescribiendo por otros dieciséis años más hasta su muerte en 1584.

En contraste con las crónicas de Cortés y de López de Gómara que exponen los hechos básicos y sus consecuencias, Bernal relata cómo fueron, nos dice quiénes los ejecutaron y cuáles fueron las reacciones y los sentimientos de sus protagonistas. La prosa de Bernal es minuciosa y cuidada,



está llena de anécdotas, de detalles, de una perfeccionista precisión que posee un calor humano fascinante en su lectura. En las páginas de su *Historia verdadera*, se cuentan centenares de situaciones; describe numerosos personajes y nos lleva a conocer sobre su temperamento, personalidad, idiosincrasia, llegando a tal grado de meticulosidad que algunas veces comparte no sólo sus nombres, también los apodos y sus orígenes. Entre los rasgos innovadores de su narrativa, Bernal adapta a la escritura la representación de los sonidos de los extraños nombres de los “indios” y de los lugares, las imágenes visuales y los ruidos, pero también, la impresión que provocaron. Bernal encauzó sus recuerdos para evocar la variedad y extrañeza de las cosas y los usos del Nuevo Mundo que maravillaron a sus compañeros de guerra. Bernal murió el 3 de febrero de 1584. Su *Historia verdadera* se publicó cuarenta y ocho años después de su muerte, en 1632.

La obra de Bernal es extensa y tiene más de mil páginas, dependiendo de la edición y de la versión de su *Historia verdadera*. Sin embargo, como en el caso de las *Cartas de Cortés*, Bernal dejó una muy breve y única mención sobre el maguey, al final de su capítulo sobre las escaramuzas con los tlaxcaltecas. A continuación, transcribimos la cita:

**CAPÍTULO LXII.** Como se determinó que fuésemos por Tascalá, y les enviábamos mensajeros para que tuviesen por bien nuestra ida por su tierra, y cómo prendieron a los mensajeros y lo que más se hizo

¶ Y poco a poco comenzaron a volver las espaldas, puesto que se detuvieron buen rato peleando con buen concierto. Y en aquel reencuentro hirieron a cuatro de los nuestros. Y parésceme que desde ahí a pocos días murió el uno de las heridas. Y como era tarde, se fueron recogiendo, y no los seguimos, y quedaron muertos hasta diez y siete dellos, sin muchos heridos. Y donde aquellas rencillas pasamos era llano, y había muchas casas y labranzas de maíz e magueyales, que es donde hacen el vino. (2011,193)

La meticulosa prosa de la crónica de Bernal que es extensa con las descripciones de las batallas es sin embargo breve y sobria con la descripción de la naturaleza. En conjunto, es evidente que la intención del texto del soldado cronista fue la de reivindicar su participación y sus méritos y no necesariamente describir la geografía y las costumbres de los indígenas. Pero a pesar de ello, en esta escueta cita Bernal nos dejó constancia de la relación entre el maguey y el vino. Bernal no sólo sabía que del maguey los indígenas hacían vino, sino también, como muchos de sus contemporáneos, asoció que del zumo del maguey, como se hace con el de las

uvas, se producía un vino. Esta asociación superficial entre la planta y la bebida, imprecisa y general, también la encontramos en otras crónicas de la época.

---

✿ 1547 (inédita hasta 1902): Andrés de Tapia. *Relación de algunas cosas que acaecieron al muy ilustre señor don Hernando Cortés, marqués del Valle, desde que se determinó a ir a descubrir en la Tierra Firme del Mar Océano* ✿

✿ 1560 (inédita hasta 1903): Alonso de Aguilar. *Relación breve de la conquista de la Nueva España* ✿

---

— ✿ — ✿ — ✿ —



tros soldados que participaron junto con Hernán Cortés en la toma de Tenochtitlan, como Alonso de Aguilar y Andrés de Tapia (Martínez, 1989, 683-684; De la Torre, 1998, 189, 196) no dejaron en sus crónicas ningún testimonio sobre el maguey, el pulque o el mezcal. Sin embargo, los mencionamos brevemente por su valor histórico asociado con las fuentes de nuestro estudio y para el conocimiento de los lectores.

En 1539, Andrés de Tapia redactó su *Relación* en la que hizo un discurso de alabanza para Hernán Cortés. Aunque su narración sólo abarca hasta la prisión de Narváez, de Tapia describió con gran detalle los monumentos y deidades del Templo Mayor, incluyendo un minucioso relato de los ceremoniales practicados. La *Relación* pudo ser terminada entre 1540 y 1547 cuando estuvo en España con Hernán Cortés. Y aunque no se editó hasta el siglo XX, su texto fue utilizado por varios cronistas.

En 1534, años después de la “conquista”, Alonso de Aguilar ingresó como dominico y cambió su nombre por el de fray Francisco, en honor al religioso de Asís. En su vejez, con más de ochenta años, fue convencido por sus propios compañeros de convento para que escribiera una crónica. En su *Relación breve*, dividida en ocho “jornadas” que abarcan desde la preparación de la expedición de Cortés hasta la prisión de Cuauhtémoc, nos legó un magnífico relato como actor y testigo de los acontecimientos de la toma de Tenochtitlan. Por lo anterior, baste decir que ambas crónicas, la de Aguilar y la de Tapia, son testimonios que deben ser entendidos dentro del contexto de las narraciones que exaltan los méritos personales en la guerra para obtener beneficios.

---

✿ 1552 (Sevilla): Fray Bartolomé de las Casas.  
Brevísima relación de la destrucción de las Indias ✿

---

✿ 1875 (Madrid): Historia de las Indias ✿

---

El dominico Bartolomé de las Casas (Fuensanta del Valle, 1875; De la Torre, 1998, 161-162; Castañeda Delgado, 2020) fue contemporáneo de los soldados cronistas que participaron y narraron las guerras de “conquista”. Desafortunadamente, en ninguna de sus obras que aquí mencionamos, encontramos descripciones de la planta del maguey o del vino de los indígenas de la Nueva España porque el manuscrito original de su *Historia de las Indias* que se conserva en la Biblioteca Nacional de España consta únicamente de tres volúmenes que abarcan hasta 1520. Sin embargo, sabemos que fray Bartolomé se propuso narrar los hechos históricos hasta mediados del siglo XVI. Por ello, se ha especulado entre los investigadores que posiblemente pudo existir o que continúa perdido un cuarto tomo. No obstante, en su crónica de 1503, Fray Bartolomé describió el “vino blanco de maíz” que los indígenas de La Española bebían y también mencionó la elaboración de otras bebidas derivadas de los zumos de frutas nativas de la isla. Por su relevancia histórica, hemos decidido incluir un extracto de su *Historia de las Indias* que ilustra claramente el vocabulario y la cultura española del siglo XVI.

☞ *Hacían de maíz vino blanco y tinto, como se hace la cerveza en Flandes o Inglaterra, echando en él de las que ellos tienen por especias; e de muy buen sabor, aunque unos vinos bruscos ó de Gascuña. Hacían también otro vino de árboles, que parecen palmas, y así son especie dellas, los troncos ó mástiles son lisos, muy llenos de espinas, como de puerco espín; del cogollo destas palmas, que es como palmito, rallándolo y esprimiéndolo sacan el zumo, de que hacían el vino, hirviéndolo con agua y mezclándole sus especias; tiénelo por muy precioso vino, y por más costoso, y, si lo hobieran de vender, llevaran por ello mayor precio; hacían otro de piñas, una fruta preciosa y odorífera, de que hablamos largo en nuestra Historia apologética. Item, otros de otras frutas hacían, en especial, de una que nasce en árboles altísimos, que es como toronjas ó pequeñas cidras; tiene cada una dos y tres cuescos como nueces, aunque no redondos, sino de la forma de ajos ó castañas, la cáscara de la cual es como de granada, y viéndola fuera del árbol, luego luego parece granada, salvo que no tiene coronilla, el sabor es como de durazno ó de buena pera; dellas son buenas, dellas mejores, como acaece en todas las otras frutas (1875, 136).*

Vinos blanco y tinto, cerveza, vinos de árboles, especias, rayaduras, exprimidos, zumos, mezclas y formas de preparar vinos bruscos o cidras, toronjas, nueces, castañas, granadas, duraznos y peras, son los referentes del mundo conocido que el fraile usó para describir los árboles, plantas, frutos, colores, sabores, texturas y los olores del mundo desconocido. Las comparaciones son precisas y evocan los aspectos familiares para ayudar a los lectores a relacionar y apreciar en las cosas extrañas y nuevas, las propias y conocidas. Además, el lenguaje de fray Bartolomé es íntimo, pues habla desde su experiencia personal cuando señala, por ejemplo, que esta fruta sabe a esta otra.

Pero notemos con especial cuidado la serie de comparaciones entre árboles, palmas, troncos, mástiles, espinas y puerco espín en “el vino de árboles, que



Imagen 13

☞ Portada de la obra *Brevísima relación de la destrucción de las Indias* de fray Bartolomé de las Casas. Publicada en Sevilla, España, en 1551.

parecen palmas, con troncos o mástiles lisos, muy llenos de espinas, como de puerco espín”. De las Casas está haciendo un descripción literaria de una planta de maguey, la cual tiene— continua el cronista— “un cogollo como palmito” —para referirse a la parte interior y al color de la pulpa blancuzca del maguey— que “rallándolo y esprimiéndolo” —o sea, raspándolo y extrayendo el líquido— “sacan el zumo” —el aguamiel— “de que hacen vino”. La crónica es una joya de la analogía entre lo conocido y lo desconocido, entre lo habitual y lo ajeno, y a la vez, uno de los testimonios más barrocos, que con lujo de elementos retóricos, consiguió mostrar al Viejo Mundo una planta y un vino muy singulares del Nuevo Mundo.

De las Casas, o Casaus, como a él mismo le gustaba escribir su nombre, dedicó toda su vida y su obra a denunciar los crímenes, excesos y crueldades cometidos por los colonizadores españoles en contra de los indígenas originarios de todo el continente americano incluyendo el Caribe. Como ejemplo de sus acciones tempranas en contra de la esclavitud de africanos e indígenas, en 1514, liberó a los indígenas de su encomienda porque —de acuerdo con su propio testimonio— no podía verlos padecer tantos ultrajes y sufrimientos sin merecerlos. Desde entonces, De las Casas recorrió extensivamente el Nuevo Mundo pero sin encontrar respuesta a sus peticiones por parte de las autoridades coloniales. Por este motivo, fray Bartolomé se instaló en España y radicalizó su postura política. Ya no intentaría convencer a la corona de la validez de sus métodos pacíficos de “colonización”, sino de exigir medidas concretas para terminar con la crisis humanitaria en la que había derivado el proceso de las guerras de colonización. Hacia 1542, fray Bartolomé comenzó la redacción de un pequeño sumario describiendo cuáles eran las modalidades de violencia empleadas por los colonizadores durante casi medio siglo de ocupación del Nuevo Mundo. Este sumario sería publicado en vida del autor diez años después, en 1552, y se conocería ampliamente con el título de *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*.

En contraste con la *Brevísima relación*, su *Historia de las Indias*, que fray Bartolomé comenzó a escribir a sus setenta y ocho años, en 1552, y que concluyó en 1561, cinco años antes de su muerte en Madrid, es una amplia y documentada descripción de las costumbres de los indígenas y españoles peninsulares durante las primeras décadas después de las guerras en contra de los aztecas-mexicas y el inicio de la colonización. En este sentido, la *Historia de las Indias*, es más que una simple relación de hechos históricos o una descripción de paisajes o geografías desconocidas. El fraile Bartolomé, transformando con el paso del tiempo, se convirtió en uno de los primeros defensores de los derechos humanos de su época. También sabemos que el fraile legó el manuscrito original inédito de su *Historia* al Colegio de San Gregorio de Valladolid en noviembre 1559 y con la instrucción precisa de que no fuera publicado sino hasta 1600. A pesar

de ello, en las siguientes décadas circularon por España copias parciales de su obra. A principios del siglo XVII, Antonio de Herrera y Tordesillas usó profusamente la obra de fray Bartolomé para escribir su *Historia general de los hechos de los castellanos en las Islas y tierra firme del mar Océano*. La primera edición impresa de la *Historia* fue en cinco tomos y fue publicada en Madrid en 1875.

---

✿ 1557 y 1564 (inédita hasta 1914).

Francisco Cervantes de Salazar.

Crónica de Nueva España ✿

---

—✿—✿—✿—



Para la segunda mitad del siglo XVI y comienzos del XVII, se escribieron obras sobre la historia y la cultura de los pueblos indígenas de Nueva España. Francisco Cervantes de Salazar (Magallón, 1914; Martínez, 1989, 685; De la Torre, 1998, 330-331; Madrigal, 2020), cronista de Indias, humanista y primer catedrático de Retórica de la Real y Pontificia Universidad de México, escribió entre 1557 y 1564 su *Crónica de Nueva España*. La *Crónica* quedó sin terminar y nunca llegó a publicarse. El manuscrito pasó por distintas manos y en el siglo XVII fue ampliamente utilizado por el historiador Antonio de Herrera y Tordesillas para su propia *Historia General de los hechos de los castellanos en las Islas y tierra firme del mar Océano* publicada en 1598.

El enfoque de la crónica de Salazar es la “conquista”. Pero afortunadamente su obra contiene originales descripciones de la Ciudad de México a mediados del siglo XVI —en la que vivió— así como la narración de sucesos interesantes de esta época. Además, el cronista Salazar dedicó un extenso capítulo a los “árboles” de la Nueva España del cual extraemos su muy original descripción sobre el maguey o su nombre castellanizado “metle” y en náhuatl *metl*.

## CAPÍTULO V.

De la propiedad y naturaleza de algunos árboles de la Nueva España

---

☞ Es tan grande la multitud de los árboles de la Nueva España, aunque todos ó los más, al contrario de la vieja España, echan las raíces sobre la haz de la tierra, y así ellos y los traídos de España duran poco, y es necesario renovarlos de cuatro á cuatro años ó de cinco en cinco. Entre los árboles desta tierra, aunque no sé si se podrá llamar así, por no echar flor, hoja ni fruto,



Imagen 14

► Multifuncionalidad del maguey. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021).

pero porque para hierba es muy grande, contándole entre los árboles, el maguey, que en mexicano se dice metle, es el más notable y maravilloso árbol y de más provechos que los antiguos ni los presentes han hallado, y tanto que á los que no han hecho la experiencia con razón les parecerá increíble. Hay, pues, en los magueyes, machos y hembras, y donde no hay machos no hay hembras, ni se dan, y la tierra que los produce es tenuta por fértil, y los indios están proveídos abundantemente de lo que han menester para el comer, beber y vestir donde hay copia dellos, como luego diré. Echa el maguey al principio de su nascimiento grandes hojas que son como pencas muy anchas y gruesas y verdes; vanse abusando, y en el remate echan una púa muy aguda y recia; los machos, que son los menos, á cierto tiempo, que es cuando van ya á la vejez, echan un mástil grueso, alto, que nasce de en medio de las pencas, en cuyo remate hay unas flores amarillas. Los provechos, así de las hembras como de los machos, son tantos, que los indios vinieron á tener al maguey por dios, y así, entre sus ídolos, le adoraban por tal, como parece por sus pinturas, que eran las letras con que conservaban sus antigüedades. Sus hojas, pues, como sean tan anchas, resciben el rocío de la mañana en tanta cantidad que basta para beber el caminante aunque vaya con mucha sed; las hojas ó pencas verdes sirven de tejas para el cubrir de las casas y de canales; hácese dellas conserva y de la raíz; por consiguiente, secas, son muy buena leña para el fuego, cuya ceniza es muy buena para enrubiar los cabellos. Secas también las pencas, las espadan como el cáñamo, y dellas se hace hilo para coser y para texer; la púa sirve de aguja, de alfiler y de clavo, y como se hacen telas, así también se hacen cuerdas y maromas muy fuertes, de que, en lugar de cáñamo, se sirven todos los indios y españoles para lo que suelen aprovechar las sogas y maromas, las cuales, mojadas, son más recias y se quiebran menos. El mástil sirve de madera para el edificio de los indios, y el maguey sirve, como en Castilla las zarzas, para seto y defensa de las heredades. *Hácese del maguey miel, azúcar, vinagre, vino, arrope y otros brevajes que sería largo contarlos. Finalmente, como dixere, sólo este árbol puede ser mantenimiento, bebida, vestido, calzado y casa donde el indio se abrigue; tiene virtudes muchas que los indios médicos y herbolarios cuentan, no sin admiración, especialmente para hacer venir leche á la mujer, bebido su zumo, con el cual se sanan todas las heridas.* (1914, 11-12)

La riqueza y la importancia de esta detallada descripción que Salazar escribió del maguey abarca muchos aspectos de la planta: su origen, reproducción, historia, morfología, nombre

nativo, usos domésticos, constructivos, medicinales, y por supuesto, sus usos como alimento y bebida. Salazar dice que de este árbol notable, maravilloso y provechoso: “Hácese del maguey miel, azúcar, vinagre, vino, arrope y otros brevajes que sería largo contarlos”. La cita es prolija en detalles y claramente indica que se hacían varias bebidas derivadas del maguey, aunque sin precisar, desafortunadamente, cuáles son y la forma de producirlas. Como ya hemos analizado también en algunas crónicas anteriores, podemos constatar que hay varios vocablos que se repiten: miel, azúcar, vinagre, vino y arrope. Y al igual que otros autores lo hicieron, Salazar llama inequívocamente vino a la bebida del maguey. Nuevamente, el maguey y el vino están asociados y son inseparables.

---

✿ 1571-1576 (1651: Roma):  
Francisco Hernández. *Historia  
de las Plantas de la Nueva España* ✿

---

—✿—✿—✿—



Entre las descripciones del siglo XVI sobre el maguey, destaca por su carácter científico y por su precisión la que escribió Francisco Hernández en su *Historia de las Plantas de la Nueva España* (Del Pozo, 1961; Martínez, 1989, 685; López Piñero y Pardo Tomás, 1994; Guerra, 2020). Se trata del primer compendio etnobotánico del continente americano y de Nueva España. La obra manuscrita original tiene mil folios de texto, dos mil ilustraciones y un total de 3,326 capítulos que describen más de 3,000 especies de plantas y 500 de animales, además de minerales. En 1569, Francisco Hernández fue nombrado médico de cámara del rey Felipe II y el 11 de enero de 1570, el mismo rey lo nombró Protomédico general de todas las Indias, islas y tierra firme del Mar Océano, para hacer la historia natural de las cosas de las Indias, por espacio y tiempo de cinco años y con un salario anual de 2,000 ducados (aproximadamente doce millones de pesos mexicanos actuales, Ruiz Trapero, 2013; Ventura, 1992, Guerra, 2020). En el nombramiento de Hernández, entre otras instrucciones, se estableció que: “Primeramente, que en la primera flota que destos reinos partiere para la Nueva España os embarqueis y va[ya]is a aquella tierra primero que a ninguna otra parte de las dichas Indias, porque se tiene relación que en ella hay más cantidad de plantas e yerbas y otras semillas medicinales conocidas que en otras partes.” (citado por Guerra, 2020). Entre 1571 y 1577, Francisco Hernández, con el nombramiento de Protomédico y con la encomienda personal del rey de describir las plantas, animales y minerales útiles a la Corona española, recorrió extensamente los territorios conocidos de la Nueva España

en lo que fuera la primera exploración científica de su época. Hernández exploró la zona central, los alrededores de Tenochtitlan y lo que ahora son los estados de Morelos, Estado de México, Tlaxcala e Hidalgo. Después realizó un viaje por las selvas y las costas de los actuales Guerrero y Oaxaca incluyendo los valles centrales oaxaqueños. Más tarde viajaría por Michoacán, por el Pánuco, San Luis Potosí, Puebla y finalmente por Taxco, Querétaro y Guanajuato.

En marzo de 1571, Hernández inició la investigación de la medicina mexicana en la Ciudad de México, ayudado por su hijo Juan Hernández, tres pintores indígenas, Antón Elías, Pedro Vázquez y Baltasar Elías, y después por diversos médicos indígenas que fueron sus informantes en cada una de las zonas que visitó.

Para comienzos de 1574, Hernández había completado la redacción de siete volúmenes de pinturas de plantas y otro de animales americanos. En septiembre del mismo año, concluyó diez volúmenes de dibujos de plantas y animales, con veinticuatro de texto de la *Historia*, además de otro sobre las *Antigüedades de la Nueva España*; todos escritos en latín. Próximo a concluir su nombramiento recibió una prórroga de un año el 15 de mayo de 1575 y a la que siguió otra el 25 de junio de 1576. Los originales de su obra en diecisiete volúmenes salieron de Veracruz en dos cajones con la flota en marzo de 1576. Ya próximo Hernández para embarcar en agosto de 1576, brotó en Ciudad de México una epidemia de *cocoliztli*, tifo exantemático, que causó considerable mortandad. Hernández decidió quedarse para atender a los enfermos y escribió un tratado de esta enfermedad en 1577. En marzo de aquel año, Francisco Hernández viajó a Veracruz y embarcó rumbo a España con veintidós tomos de libros, sesenta y ocho talegas de simientes y raíces, ocho barriles y cuatro cubetas con árboles y hierbas medicinales mexicanas, que, junto con los dieciséis volúmenes ya enviados, acumulaban su trabajo de siete años de exploraciones entre 1571 y 1577.

La obra de Hernández marcó un hito en la ciencia europea de su tiempo y tuvo una influencia patente en las futuras generaciones de científicos, médicos y naturalistas. Desde nuestro punto de vista, una de las grandes aportaciones históricas del trabajo de Hernández es su muy original enfoque etnológico al estudiar la clasificación y nomenclatura de las plantas desarrollado por los antiguos indígenas, en concreto, por los pueblos nahuas, y entre ellos los mexicas (Barros y Buenrostro, 2007, 14-15). En este sentido, la propia estructura lingüística del náhuatl como lengua polisintética y aglutinante permitió a los indígenas construir una nomenclatura propia y desde su exclusiva cosmovisión del mundo. Además, su amplio conocimiento de la naturaleza les permitió una gran precisión en sus observaciones.

En náhuatl, por ejemplo, existe la posibilidad de unir diferentes palabras para construir nuevos vocablos. Esta característica permitió asociar varias propiedades de una planta en una sola palabra. Al mismo tiempo, cada vocablo tiene su representación pictográfica para identificar a las plantas y también para señalarlas con cualidades específicas. En otras palabras, a un concepto genérico como “árbol” se agregan atributos específicos que permiten diferenciarlo. De esta manera, los atributos de un árbol pueden ser variados: árbol + que dé frutos; árbol + que esté cerca del agua o en el monte; árbol + que sea alto; árbol + que sea bajo; árbol + que sea como un arbusto, etcétera. Igualmente, el vocablo puede identificar el sabor en un fruto, su olor, su tamaño, sus aplicaciones medicinales, la textura de su cáscara o si le gusta a un animal específico, entre otros muchos aspectos. Consideremos el caso de las hojas como otro ejemplo (Barros y Buenrostro, 14-15). El nombre puede ser tan específico como para definir el tipo de nervaduras o la textura de uno de los lados de las hojas. A partir de esta nomenclatura fue posible que los hablantes de náhuatl comunicaran y difundieran el conocimiento que los vocablos contenían, y que se conservara en las tradiciones orales la descripción pormenorizada de plantas, animales, insectos, minerales y muchas otras cosas.



Imagen 15

Portada de “*Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus, seu, Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia*”, “Inventario de elementos de uso medicinal de Nueva España” o “Historia de las plantas, animales y minerales mexicanos” también conocido como “Tesoro Messicano”. Biblioteca de la Academia Nacional Linceana y de la familia Corsini.



Imagen 16

La obra usualmente llamada “Tesoro Messicano”, también es conocida como “Esemplare Cesiano” por las abundantes anotaciones manuscritas de Federico Cesi, naturalista italiano y fundador de la Academia Linciana en Roma.



Imagen 17

El “Tesoro” es una obra compleja, si bien se comienza a narrar en 1570 cuando el rey Felipe II de España designa al médico de la corte Francisco Hernández como jefe de medicina de las Indias, su publicación se hace hasta 1651.

Imagen 18-20, 22-24: Ilustraciones de “*Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus, seu, Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia*”, “Inventario de elementos de uso medicinal de Nueva España” o “Historia de las plantas, animales y minerales mexicanos” también conocido como “Tesoro Messicano”. Biblioteca de la Academia Nacional Linceana y de la familia Corsini.



Imagen 18

METL

Las descripciones que Hernández escribió para el maguey y para muchas plantas del Nuevo Mundo recogieron de manera extensa y precisa, el conocimiento indígena que estaba disponible en su momento. Además, los magníficos dibujos que ilustran cada una de las especies de maguey que colectó y estudió dan cuenta de la variedad y multifuncionalidad que la planta tenía entre los antiguos indígenas. Si bien el propósito de Hernández fue estudiar los efectos curativos de las plantas y describirlas, no pasó por alto los usos que los indígenas daban a cada especie.

Pasamos ahora a reproducir el capítulo de Hernández sobre el *metl*, palabra con la cual inicia su entrada en la *Historia*, no sin antes señalar que se trata de una información muy amplia. Para nuestra obra, seguimos la edición de 1942-1946 elaborada por el Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México.

### Historia de las Plantas de la Nueva España.

#### Libro Séptimo. Capítulo LXXI. Del METL o maguey

Echa el METL raíz gruesa, corta y fibrosa, hojas como de áloe, pero mucho mayores y más gruesas, pues tienen a veces la longitud de un árbol mediano, con espinas a uno y otro lado, y terminadas en una punta dura y aguda; tallo tres veces más grande, y en el extremo flores amarillo rojizas, oblongas, estrelladas en su parte superior, y más tarde semilla muy parecida a la de asfódelo. Innumerables casi son los usos de esta planta. Toda entera sirve como leña y para cercar los campos; sus tallos se aprovechan como madera; sus hojas para cubrir los techos, como tejas, como platos o fuentes, para hacer papiro, para hacer hilo con que se fabrican calzado, telas y toda clase de vestidos que entre nosotros suelen hacerse de lino, cáñamo o algodón. De las puntas hacen clavos y púas con que solían los indios perforarse las orejas para mortificar el cuerpo, cuando rendían culto a los demonios; hacen también alfileres, agujas, abrojos de guerra, y rastrillos para peinar la trama de las telas. *Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de yztli (y del cual produce a veces una sola planta cincuenta ánforas), fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar*; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias. También de la raíz hacen sogas muy fuertes y útiles para muchas cosas. *Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra preparada con azúcar*; cierran además de modo admirable las heridas recientes, pues su jugo, de suyo frío y húmedo, se vuelve glutinoso al asarse. Las hojas asadas y aplicadas curan la convulsión y calman los dolores aunque provengan de la peste india, principalmente si se toma el jugo mismo caliente; embotan la sensibilidad y producen sopor. *Por la destilación se hace más dulce el jugo; y por la cocción más dulce y más espeso, hasta que se condensa en azúcar*. Se siembra esta planta por renuevos, que brotan alrededor de la planta madre, en cualquier suelo, pero principalmente en el fértil y frío. Esta planta sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para una vida frugal y sencilla, pues no la dañan los temporales ni los rigores del clima, ni la marchita la sequía. No hay cosa que dé mayor rendimiento. *Se hace vino del mismo jugo diluido con agua y agregándole cortezas de limón, quapatli y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos. Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de quapatli asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco, muy eficaz*

para provocar la orina y limpiar sus conductos. Del azúcar condensada del mismo jugo, se prepara vinagre disolviéndola en agua que se asolea luego durante nueve días. Hay muchas variedades de esta planta, de las cuales hablaremos en seguida. Dicen que el jugo de metl en que se hayan cocido raíces de *piltzintexochitl* y de *matlaxochitl*, cura los puntos de las fiebres.(1036-1038)

El maguey que Hernández describe en este capítulo es el maguey común o también conocido como “maguey manso” y que actualmente se cultiva en grandes extensiones en la zona centro de México. Su cultivo se dedica a la obtención del aguamiel, y de este por fermentación, para hacer pulque. Destacan en este apartado cinco menciones que son relevantes para nuestro estudio y que hemos subrayado para su identificación.

Primera: “Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de *yztli* (y del cual produce a veces una sola planta cincuenta ánforas), fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar...”

Como hemos visto en crónicas anteriores, es explícita la idea de un líquido o jugo que brota, que sale, que se destila, que se filtra o que cae gota a gota desde el interior del maguey, desde sus hojas o de ambas partes cuando se practica una perforación a la planta. Hernández usa la palabra náhuatl *iztli* que significa obsidiana para hacer notar el nombre y el material del cuchillo utilizado. También como hemos visto, Hernández describe algunos de los usos indígenas básicos del maguey: vinos, miel, vinagre y azúcar. Es peculiar que escriba “vinos” para sugerir la existencia de varios derivados de bebidas de maguey.

Segunda: “Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra preparada con azúcar...”

Aquí encontramos la primera mención de un horno indígena excavado en la tierra para la cocción del maguey, en este caso de las pencas y de la cabeza de la planta. Recordemos que la cocción es uno de los procesos para fabricar mezcal. También es la primera referencia directa al maguey asado y cuya técnica de parrilla (barbacoa) es atribuida a los chichimecas, antiguos pueblos pobladores de lo que hoy es el estado de Guanajuato. Es probable que Hernández hubiera observado algún tipo de estructura que incluyera un conjunto de troncos o de ramas colocadas a manera de parrilla sobre un hoyo cavado en la tierra y en el que se enciende fuego para asar alimentos. Nótese que al final de esta cita Hernández dice que las pencas de maguey asadas “saben a cidra preparada con azúcar”, lo cual indica que las probó y comparó su sabor con el fruto del cidro o citrón (*Citrus medica L.*) muy común en la Europa del siglo XVI.

Tercera: “Por la destilación se hace más dulce el jugo; y por la cocción más dulce y más espeso, hasta que se condensa en azúcar”.

Podemos inferir que el jugo en cuestión “que se destila” es la savia o aguamiel del maguey que fue rezumado o filtrado por la planta a través de una perforación o raspadura y cuyo sabor es dulce o azucarado. En cuanto a la cocción del aguamiel, Hernández posiblemente se refirió a la forma de fabricar azúcar, melaza o miel que se obtiene después de la cocción, una vez que los líquidos del aguamiel se han evaporado y sus azúcares concentrado. Y la elaboración de miel a partir del aguamiel de maguey es uno de los procesos que otros cronistas observaron en sus textos como parte de las prácticas indígenas.

Cuarta: “Se hace vino del mismo jugo diluído con agua y agregándole cortezas de limón, *quapatli* y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos.”



Imagen 19

☞ METL COZTLI.



Imagen 20

☞ MEXCAL METL y MEXOCOTL.



Imagen 21

☞ Raspadores de maguey de piedra de obsidiana encontrados en Huapalco, Hidalgo (Gaxiola, 2009, 116).





Imagen 22

NEQUAMETL



Imagen 23

PATI, QUETZALICHTLI y XOLOMETL



Imagen 24

TEPEMEXCALLI, TLACAMETL y THEOMETL

La alusión al pulque, aunque sutil, no podemos descartarla. Pero creemos que Hernández más bien se refiere a otro tipo de bebida de aguamiel mezclado con raspaduras o cortezas de limón y una raíz o planta no identificada del todo, *quaꝑatli*, que de acuerdo con la Sociedad Mexicana de Historia Natural en sus informes correspondientes a los años de 1877 a 1879, puede tratarse de lo que los aztecas-mexicas llamaban *coaꝑatli* “ruda, yerba medicinal, medicina de monte” (De Molina, 1571; Gran Diccionario Náhuatl [en línea]), y que posiblemente fuera la planta poinciana (*Caesalpinia mexicana*, Tabachín del Monte, Poinciana mexicana) cuyas semillas ingeridas solas son tóxicas. Los antiguos mexicas usaban el jugo de sus hojas para curar la fiebre y el jugo de la flor para dolores. Las semillas eran preparadas para tos, dificultades respiratorias y dolor de pecho. También sabemos que, suministrada en pequeñas cantidades, la raíz induce al aborto en el primer trimestre del embarazo. Hernández describe la calidad embriagante de la bebida que es potenciada por esta planta y no precisamente sus propiedades medicinales, haciendo énfasis de su preferencia por los indígenas y de su alcoholismo. La imputada embriaguez de los “indios” es un tema recurrente y comentado en otras crónicas como veremos más adelante.

Quinta: “Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de *quaꝑatli* asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco, muy eficaz para provocar la orina y limpiar sus conductos.”

En esta última mención, podemos inferir que Hernández hablaba del pulque, “vino blanco”, mezclado con las antes aludidas raíces de *quaꝑatli*. Pero en esta ocasión, para hacer esta bebida, se describe un proceso diferente que no utiliza cocción y cuyos ingredientes se preparan por separado, machacándolos y secándolos al sol. En contraste con la cita anterior, en la que Hernández enfatiza el grado de alcohol de la bebida, aquí se resaltan las propiedades medicinales y diuréticas.

De las cinco menciones analizadas, puestas en contexto dentro del capítulo de Hernández, podemos concluir que no hay ninguna referencia a la destilación del maguey, entendida esta como la obtención de una sustancia que se calienta hasta evaporarse y que después de enfriada, es recuperada. Tampoco encontramos descripciones o inferencias del uso de aparatos o artefactos para destilar. Pero sí contamos con la descripción de un horno para la cocción de maguey y de la elaboración de varios tipos de bebidas a base de aguamiel de maguey (y posiblemente de pulque) que además fueron aderezadas con plantas o raíces específicas para obtener resultados medicinales muy definidos. A continuación, para concluir nuestro análisis de la crónica del protomédico Hernández, hemos seleccionado una cita muy relevante que tomamos de su clasificación de especies de *metl* entre “las muchas variedades que hay de esta planta”, como el mismo Hernández dice en su obra.

Libro Séptimo. Capítulo LXXIV.

Del MEXCALMETL o maguei bueno para comerse asado

☞ Es una especie pequeña de metl, muy espinosa y de un verde muy subido, cuyas hojas se comen asadas y son de mejor gusto que las demás. Lo encontré en los montes tepoztlanenses. (1043)

*Mezcalmetl*: de mezcal (ti), mezcal, y metl, maguey. Maguey propio para el mezcal. (Nota de la edición consultada).

Esta especie de maguey parece corresponder al *Agave horrida* Lem., ex Jacobi. También es conocido con el nombre común de “maguey del pedregal”. De acuerdo con información actual de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), este maguey era usado para la extracción de fibras (ixtle)

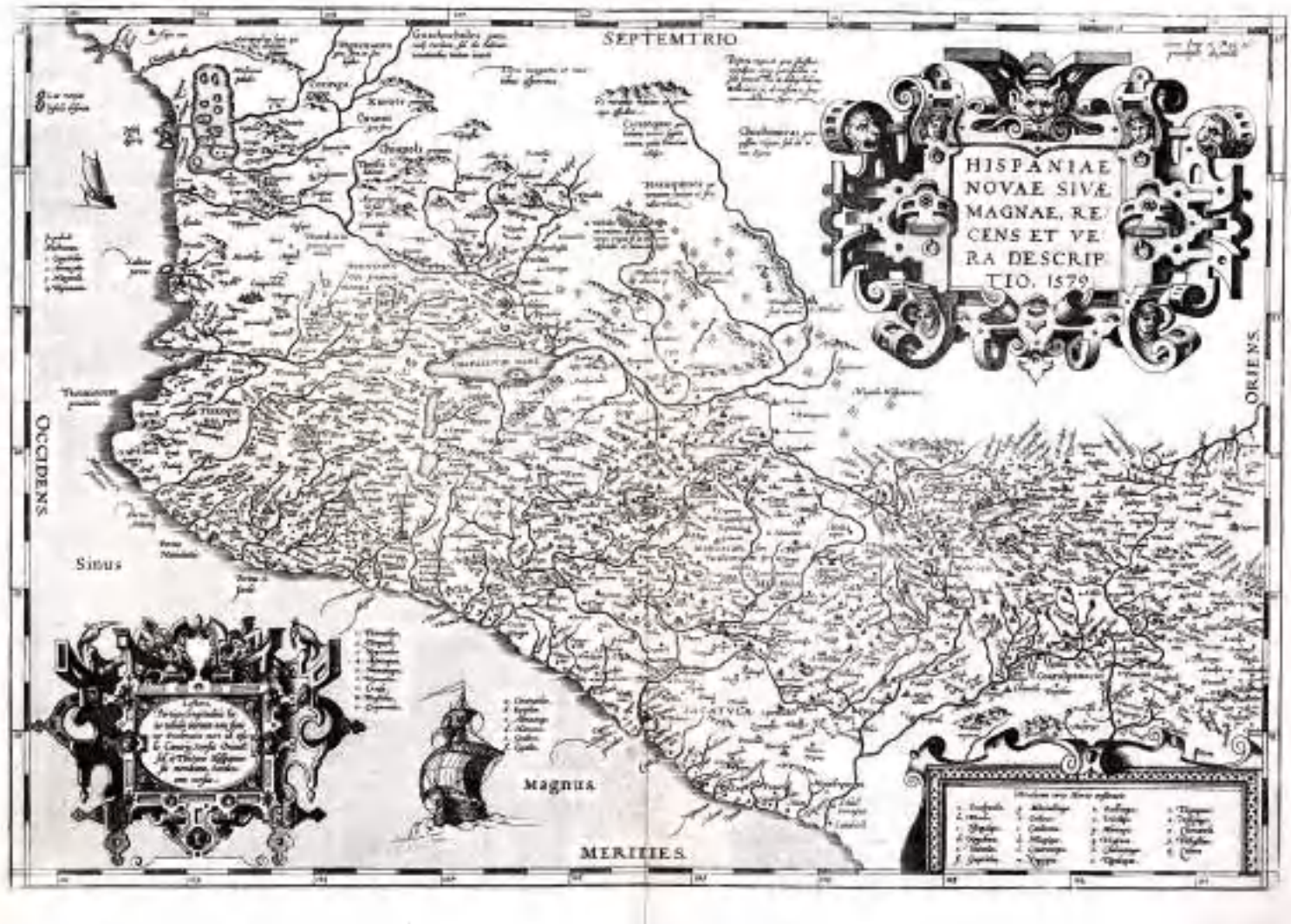


Imagen 25

de las hojas. No obstante, esta práctica al parecer se ha perdido. Actualmente, esta especie de maguey es endémica y sus poblaciones son escasas. Se distribuye en los estados de Morelos, Oaxaca (Juxtlahuaca y Tlaxiaco), Puebla y Veracruz.

La descripción que Hernández hizo del *mexcalmetles* es escasa pero muy valiosa. Por primera vez en una crónica del siglo XVI, en este caso se trata de un trabajo científico, encontramos una mención de la palabra mezcal como una especie de maguey y como alimento. Mezcal significa “maguey cocido” (*metl* ‘maguey’ e *ixcalli* ‘cocido’) y efectivamente, Hernández dice que las hojas de este maguey en particular se comen asadas y que tienen mejor sabor que otras variedades de la planta. Por el momento, tenemos dos acepciones del término mezcal. Una como alimento cocido y otra como nombre para designar algunas especies de *metl* o maguey. En cuanto a las bebidas, todas las que han sido mencionadas son fermentadas: aguamiel o pulque. A la relación entre maguey y vino, ahora se suma la relación entre especies o variedades de maguey y de maguey como alimento. Además, tenemos la mención del término “barbacoa” como proveniente de la cultura chichimeca.

Imagen 25: Abraham Ortelius. Hispaniae novae sive Magnae, recens et vera descriptio, 1579.

---

✿ 1615 (Sevilla), 1723 (Madrid): Fray Juan de Torquemada. Monarquía indiana ✿

---



ray Juan de Torquemada (Martínez, 1989, 686; De la Torre, 1998, 449; Borges, 2020) escribió durante veintiún años su *Monarquía indiana*, como también lo hicieron sus compañeros franciscanos Motolinía, Sahagún y Mendieta.

La obra está dedicada al origen y civilización de los antiguos pueblos indígenas de Nueva España, de su “conquista” y de su evangelización. La *Monarquía* se publicó por primera vez en Sevilla, en 1615. Una segunda edición apareció en Madrid, en 1723. De esta última hay dos reproducciones hechas en la Ciudad de México, en 1943 y en 1969. La obra original fue publicada en veintiún libros bajo el título *Los veinte i uno libros rituales i monarquía indiana, con el origen i guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, del descubrimiento, conquista, etcétera*.

La obra de Torquemada no fue el producto del contacto directo del fraile con la cultura indígena después de la invasión armada. Torquemada transcribió o resumió, sin citar fuentes, todo lo que se había escrito en su época sobre Nueva España. Pero al mismo tiempo, su obra tiene otras cualidades. En la elaboración de la *Monarquía*, Torquemada se valió de códices indígenas que él mismo interpretó, además de sus consultas verbales con los indígenas, quienes le informaron de sus tradiciones en su propio idioma. Uno de los asesores y colaboradores indígenas de Torquemada fue Antonio Valerio, alumno y después profesor del colegio franciscano de Tlatelolco, quien se distinguió también por su colaboración en este mismo sentido con fray Bernardino de Sahagún cuando elaboraba su *Historia de las cosas de Nueva España*. Torquemada intentó integrar la historia prehispánica de México dentro de la historia universal siguiendo la historiografía de las corrientes humanísticas de su época. No sabemos cuándo comenzó a escribir su *Monarquía*, pero su trabajo histórico sucedería entre las últimas décadas del siglo XVI y las dos primeras del XVII. En la copiosa obra de Torquemada existen menciones sobre el vino de los indígenas, pero el fraile nunca aclaró sobre el origen de dicha bebida alcohólica, a la que simplemente llamó “vino”.

Por ejemplo, relata cómo los indígenas consumían alcohol antes y después de la “conquista”. Como consecuencia de los cambios en sus autoridades y cultura, el fraile dice que los indígenas se volvieron proclives a la embriaguez y laxitud en el consumo de vino. Comenta también sobre el origen de la deidad mexicana dedicada al vino, y de la

costumbre de ofrecerlo a quienes serían parte de los sacrificios humanos. En otro capítulo, habló de los oficios antes y después de la llegada de los españoles y menciona algunos usos de las fibras del maguey. A continuación, presentamos un capítulo y algunas citas de la obra de Torquemada que transcribimos de la edición de la Universidad Nacional Autónoma de México (Instituto de Investigaciones Históricas).

---

Monarquía indiana. Volumen IV. Libro catorce.  
CAPÍTULO X. De cómo los indios usaban del vino antes y después de la Conquista y de la pena que le daban al que se embeodaba

---

☞ Después que se conquistó esta Nueva España, luego por todas partes comenzaron todos los indios a darse al vino y a emborracharse, así hombres como mujeres, así principales como plebeyos que parece que el demonio, doliéndose de perder esta gente, mediante la predicación del evangelio, procuró de meterlos de rotabrida en este vicio, para que por él dejasen de ser verdaderos cristianos; y esto introdujo, fácilmente, con la gran mudanza que hubo de apoderarse los españoles de esta tierra, quedando los señores naturales y jueces antiguos acobardados, sin la autoridad que antes tenían, de ejecutar sus oficios, y con esto se tomó general licencia para que todos pudiesen beber hasta caer e irse cada uno tras su sensualidad, lo que no era en tiempo de su gentilidad; antes estos naturales condenaban, por muy mala, la beodez, y la vituperaban, como entre nuestros españoles, y la castigaban con mucho rigor. El uso que antes tenían del vino era con licencia de los señores, u de los jueces; y éstos no la daban sino a los viejos y viejas de cincuenta años arriba o poco menos, diciendo que en aquella edad la sangre se iba resfriando y que el vino le era remedio para calentar y dormir, y éstos bebían dos o tres tazuelas pequeñas, o cuando mucho hasta cuatro, y con ello no se embeodaban; porque es vino el suyo que para emborrachar han de beber mucha cantidad, más de lo de Castilla poco les basta y a todos ellos, hombres y mujeres, les sabe bien. En las bodas y fiestas y otros regocijos podían beber largo. Los médicos muchas veces daban sus medicinas en una taza de vino. A las paridas era cosa común darles, en los primeros días de su parto, a beber un poco de vino, no por vicio, sino por la necesidad. La gente plebeya y trabajadora, cuando acarreaban madera del monte o cuando traían grandes piedras, entonces bebían unos más y otros menos, para esforzarse y animarse al trabajo. Entre los indios había muchos que así tenían aborrecido el vino, que ni enfermos ni sanos lo querían gustar. Los señores y principales y la gente de guerra,

por punto de honor, tenían no beber vino, más su bebida era cacao (que es una fruta seca, a manera de almendras, que también les sirve de moneda y ésta se bebe molida y revuelta con agua) y otros brebajes de: semillas molidas; y aunque eran inclinados a este vicio de la embriaguez, no se tomaban del vino tan a rienda suelta como lo hacen el día de hoy, no por la virtud, sino por el temor de la pena. La pena que daban a los borrachos y aun a los que comenzaban a sentir el calor del vino, cantando o dando voces, era que los trasquilaban afrentosamente en la plaza y luego les iban a derribar la casa; dando a entender que quien tal hacia no era digno de tener casa en el pueblo, ni contarse entre los vecinos, sino que pues se hacía bestia, perdiendo la razón y juicio, viviese en el campo como bestia; y eran privados de todo oficio honroso de la república. Ahora los gobernadores, alcaldes y regidores del pueblo son los que más facultad y poder tienen para emborracharse cada día, porque no hay quien se lo impida, sino quien les dé el vino a trueque de que les vendan gente de servicio, y con esto ellos mal pueden reprehender y castigar a los otros. Remédielo Dios, que puede, que a los que les duele, por el daño de sus almas, no les es dado el poderlo remediar. (338-339)

En esta interesante crónica que hoy podríamos llamar de tipo etnográfico, el religioso Torquemada describió con preocupación los cambios producidos por el proceso de colonización en las costumbres sociales entre las poblaciones nativas. El rompimiento del orden cultural que previo a la llegada de los españoles peninsulares legislaba y regulaba el uso y consumo de alcohol no fue favorable. Torquemada reconoce que la “conquista” eliminó el equilibrio entre el uso y las costumbres indígenas y con ello hasta sus mismas autoridades fueron vulnerables para cometer excesos sin que nadie los contuviera o moderase. La mal entendida “embeodes” de los indígenas no sólo sería comentada por otros cronistas del siglo XVI, además sería un tema recurrente. Durante los siglos XVII y XVIII, el alcoholismo de los indígenas se convirtió en un problema social de orden público y sanitario que fue sancionado tanto por las autoridades novohispanas del virreinato y de las diferentes jerarquías eclesiásticas, como directamente por la propia Corona española desde Madrid. Los desórdenes públicos, los quebrantamientos a la moral religiosa y a las propias costumbres indígenas, las peleas y los crímenes causados por los excesos del alcohol, pero sobre todo, el ausentismo en los obrajes y demás centros productivos como los reales de minas y las haciendas, obligarían a las autoridades a proclamar prohibiciones que estarían dirigidas a bebidas muy específicas, entre ellas, el vino mezcal, como se analiza más adelante. Por ahora, el

uso del vino por parte de los indígenas desde la perspectiva de Torquemada atestigua que los españoles desbarataron un orden y una cultura, y con ello se produjeron nuevas prácticas y comportamientos sociales con repercusiones históricas. Veamos por último, otra cita de las crónicas de Torquemada sobre otro aspecto de las culturas indígenas: ingenio, habilidades y oficios.

Monarquía indiana. Volumen V. Libro diez y siete.  
CAPÍTULO I. Del ingenio y habilidad de los indios para todos los oficios; y primero se trata de los que ellos usaban antes que viniesen los españoles

☞ Demás del calzado común (que eran sandalias de cáñamo del maguey, que es la cepa de su vino) hacían también para los señores y principales alpargates, muy delicados y pulidos, del mismo cáñamo y algodón, y algunos muy curiosos, pintados y dorados. (314)

En esta breve cita podemos examinar información interesante y varias aclaraciones provenientes de dos vocablos: cáñamo y cepa. El cáñamo del maguey se refiere a las fibras de la planta o a sus filamentos que son hilados y usados para fabricar textiles, en este caso, calzado, “alpargates”. En seguida, Torquemada agrega que el maguey es la “cepa” del vino de los indígenas. La palabra cepa remite a la vid, del cual brotan los sarmientos y toda la planta. Esta es a nuestro parecer, la mejor analogía que hemos encontrado en una crónica del siglo XVI, entre el vino español de uva y el vino indígena de maguey. La comparación entre dos bebidas diferentes sirvió sin duda a Torquemada para informar a sus lectores sobre la existencia de la bebida indígena y de sus semejanzas con el mundo europeo. Además, la asociación entre maguey y cepa para hacer el vino indígena se repite dentro del repertorio narrativo de los cronistas. López de Gómara también dice cepa, “y engorda mucho la cepa. Excávanla por dentro, donde se recoge lo que llora y destila, y aquel licor es luego como arroyo”. Y fray Toribio de Benavente menciona que: Después que el *metl* o maguey está hecho y tiene su cepa crecida”.

Si bien Torquemada no llamó por su nombre al vino indígena, nuestra inferencia es que pudo ser pulque, porque así como el vino es una bebida alcohólica que se hace del zumo exprimido de las uvas, y que es naturalmente fermentado, el pulque es también una bebida alcohólica que se fabrica del zumo del maguey y que después es dejado para su fermentación de manera natural. Vino y cepa son los vocablos pertenecientes a la cultura española del siglo XVI, mismos que en la actualidad seguimos usando para hablar de vinos. Maguey y su comparación con cepa para hacer vino es un intento por transcribir lo desconocido en formas familiares y comunes.



Imagen 26

► Bajorrelieve conmemorativo de fray Toribio de Benavente o de Paredes (Motolinia). Obra del artista mexicano Carlos H. Terrés. Donado a la ciudad de Benavente por el Colegio Mayor Hispanoamericano de Nuestra Señora de Guadalupe de Madrid en 1988.

---

## ✠ Toribio de Benavente o de Paredes (Motolinia). Historia de los indios de la Nueva España y Memoriales (textos inéditos hasta mediados del siglo XIX) ✠

---

—✠—✠—✠—



a fascinante vida y la extraordinaria obra de Toribio de Benavente o de Paredes (Martínez, 1989, 689; De la Torre, 1998, 286-287; Borges, 2020) están llenas de huecos históricos y de vacíos informativos. Sus orígenes familiares, apellidos verdaderos, lugar de nacimiento y primeros años de su vida son inciertos. Y su obra estuvo perdida durante siglos en archivos personales y bibliotecas. Fray Toribio es hoy considerado como el primer etnógrafo de la cultura mexicana y como otros religiosos de su tiempo también lo hicieron, fue defensor de los derechos de los indígenas. Su dominio del náhuatl y su contacto directo con las fuentes orales del pasado prehispánico hacen imprescindible la consulta de la obra histórico-literaria de fray Toribio.

Llegó a Nueva España el 13 de mayo de 1524 con once de sus hermanos franciscanos. El 18 de junio de 1524, la misión de los doce llegó a Tenochtitlan después de un recorrido de 400 kilómetros a pie desde San Juan de Ulua, y según la anécdota contada por el hermano Mendieta, Toribio adoptó el apodo náhuatl de Motolinia (miserable, pobre, el pobrecito). En este apartado nos enfocamos en su obra escrita que sobresale por su contribución al estudio del pasado indígena, con descripciones de la organización social, las costumbres, la evangelización de los indígenas y las ideas políticas de los colonizadores.

Fray Toribio nos dejó dos obras que aún son fundamentales para el conocimiento de la historia de las culturas indígenas y de los comienzos del periodo colonial español: la *Historia de los indios de la Nueva España* y los *Memoriales*. Ambos textos escritos por fray Toribio han provocado cierta polémica entre los investigadores, puesto que se complementan entre ellos. Por ejemplo, existen párrafos que se repiten en los dos libros y por ello se piensa que tal vez alguno era un borrador. Por otra parte, también se presume que los dos libros formaban parte de una obra más extensa que cubriría la historia de 1521 a 1541. El manuscrito se perdió pero hay abundantes pistas de su existencia. Fray Toribio también escribió otras obras literarias como teatro, autos sacramentales y poesía: *La conquista de Jerusalén* en 1539 y en náhuatl, *Martirio de los niños de Tlaxcala*, *Guerra de los indios* y *Carta al emperador*.

A continuación transcribimos citas provenientes de dos crónicas de fray Toribio pertenecientes a su *Historia*. En una de ellas se hace alusión al pulque y en la otra encontramos una amplia y detallada descripción del *metl* o maguay. Para este trabajo, consultamos la edición crítica de la *Historia* publicada por la Real Academia Española.

Historia de los indios de la Nueva España. Primera parte. Capítulo segundo.  
De lo mucho que los flaires ayudaron en la conversión de los indios,  
y de muchos ídolos y crueles sacrificios que se hacían; son cosas dignas de notar

---

☞ Las beoderas que hacían muy ordinarias, es increíble el vino que en ellas gastaban, y lo que cada uno en el cuerpo metía. *Antes que a su vino lo cuezan con unas raíces que le echan, es claro y dulce como aguamiel; después de cocido, hácese algo espeso y tiene mal olor; y los que con él se embeodan, mucho peor.* Comúnmente comenzaban

a beber después de vísperas, y dábanse tanta priesa a beber, de diez en diez, o quince en quince, y los escanciadores que no cesaban, y la comida que no era mucha, a prima noche ya iban perdiendo el sentido, ya cayendo, ya asentando, cantando y dando voces llamaban al demonio. Era cosa de gran lástima ver los hombres criados a la imagen de Dios vueltos peores que brutos animales. (26-27)

El vino antes de ser fermentado es dulce o aguamiel, y el vino fermentado, espeso y de mal olor, es sin duda el pulque, ambos fabricados del maguey. En cuanto a cocer, en la cita tiene la acepción de fermentación natural y además indica que se hacía con raíces agregadas que no son identificadas por fray Toribio en esta crónica, pero que serán llamadas *ocpatli* en su capítulo dedicado al *metl* o maguey. Asimismo, dichas raíces nos recuerdan al *ocpatli* que también fue mencionado por López de Gómara y por Hernández y que los indígenas mezclaban con el pulque para facilitar la fermentación y darle sabor. Para fray Toribio el vino de los indígenas era su perdición. Sin embargo, en lo que respecta a esta supuesta propensión de los indígenas hacia la embriaguez, debemos considerar que el franciscano cambió con el tiempo de opinión, como lo hiciera fray Torquemada y muchos otros religiosos. Vino, embriaguez, alcoholismo, cambios en los hábitos y las costumbres indígenas fueron parte de las consecuencias sociales inmediatas dentro del naciente escenario colonial del siglo XVI. Pasamos ahora a estudiar una extraordinaria joya histórico-literaria que fray Toribio escribió sobre el maguey. Para analizar la crónica, hemos seleccionado cuatro apartados, y como lo hemos hecho en los casos anteriores que ya hemos estudiado en este capítulo, los resaltamos con letras itálicas para su identificación.

Historia de los indios de la Nueva España. Capítulo decimonoveno. Del árbol o cardo llamado maguey y de muchas cosas que de él se hacen, así de comer como de beber, calzar y vestir, y de sus propiedades

☞ *Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro. Es verdad que la primera vez que yo le vi, sin saber ninguna de sus propiedades, dije: "Gran virtud sale de este cardo". Él es un árbol o cardón a manera de una yerba que se llama sábila, sino que es mucho mayor. Tiene sus ramas o pencas verdes tan largas como vara y media de medir; van seguidas como una teja, del medio gruesa y adelgazando los lados del nacimiento. Es gorda y tendrá casi un palmo de grueso; va acanalada y adelgázase tanto a la punta, que la tiene tan delgada como una púa o como un*

punzón. De estas pencas tiene cada maguey treinta o cuarenta, pocas más o menos, según su tamaño, porque en unas tierras se hacen mejores y mayores que en otras. Después que el metl o maguey está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas, que allí las tiene tiernas. *La copa que hace encima de la tierra, de adonde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella copa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla. Y hasta gastarle del todo y hacelle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos, según el grueso del maguey. Y cada día de éstos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel. Cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete, limpio, lo cual beben los españoles y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable. Cocido este licor en tinajas como se cuece el vino y echándole unas raíces que los indios llaman ocpatli, que quiere decir melecina o adobo de vino, hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeoda reciamente.*

*De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse reciamente y para se hacer más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor y peor el aliento de los que beben mucho de él. Y en la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino. Puesto en su taza o copa, echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo. De este mismo licor hacen buen arrope y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas, pero para guisar de comer dicen que es esta mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que otros. Sácase de aquellas pencas hilo para coser; también hacen cordeles y sogas, maromas, cinchas y jáquimas y todo lo demás que se hace del cáñamo. Sacan también de él vestido y calzado, porque el calzado de los indios es muy al propio del que traían los Apóstoles, porque son propiamente sandalias. Hacen también alpargates como los de Andalucía y hacen mantas y capas; todo de este metl o maguey.*

Las púas en que se rematan las hojas sirven de punzones, porque son agudas y muy recias; tanto, que sirven algunas veces de clavos, porque entran por una pared y por un madero razonablemente, aunque su propio oficio es servir de tachuelas, cortándolas pequeñas. En cosa que se haya de volver o roblar no valen nada, porque luego saltan. Y puédenlas hacer que una púa pequeña al sacar la saquen con su hebra

y servirá de hilo y aguja. Las pencas también por sí aprovechan para muchas cosas. Cortan estas pencas, porque son largas, y en un pedazo ponen las indias el maíz que muelen y cae allí, que, como lo muelen con agua y el mismo maíz ha estado en mojo, ha menester cosa limpia en que caiga, y en otro pedazo de la penca lo echan después de hecho masa. De estas pencas hechas pedazos se sirven mucho los maestros que llaman amanteca, que labran de pluma y oro. Y encima de estas pencas hacen un papel de algodón engrudado, tan delgado como una muy delgada toca, y sobre aquel papel y encima de la penca labran todos sus dibujos, y es de los principales instrumentos de su oficio. Los pintores y otros oficiales se aprovechan mucho de estas hojas; hasta los que hacen casas toman un pedazo y en él llevan el barro. Sirven también de canales y son buenas para ello.

Si a este methl o maguey no le cortan para coger vino, sino que le dejan espigar, como de hecho muchos espigan, echa un pimpollo tan grueso como la pierna de un hombre, y crece dos y tres brazas y, echada su flor y simiente, sécase. Y adonde hay falta de madera sirve para hacer casas, porque de él salen buenas latas, y las pencas de los verdes suplen por teja. Cuando ha echado su árbol, luego se seca todo hasta la raíz y lo mismo hace después que le han cogido el vino. Las pencas secas aprovechan para hacer lumbre y en las más partes es esta la leña de los pobres; hace muy buen fuego y la ceniza es muy buena para hacer lejía. Es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca, tomada una penca y echada en las brasas, y sacar el zumo así caliente es mucho bueno. Para la mordedura de la víbora han de tomar de estos magueyes chiquitos, del tamaño de un palmo, y la raíz que es tierna y blanca, y sacar el zumo y mezclado con zumo de asiensos de los de esta tierra y lavar la mordedura; luego sana. Esto yo lo he visto experimentar y ser verdadera medicina; esto se entiende siendo fresca la mordedura.

Hay otro género de estos cardos o árboles de la misma manera, sino que el color es algo más blanquecino, aunque es tan poca la diferencia, que pocos miran en ello, y las hojas o pencas son un poco más delgadas. De este que digo sale mejor el vino que dije que bebían algunos españoles y yo lo he bebido. El vinagre de este también es mejor. Este cuecen en tierra, las pencas por sí y la cabeza por sí, y sale de tan buen sabor como un diacitrón no bien adobado o no muy bien hecho. Lo de las pencas está tan lleno de hilos, que no se sufre tragallo, sino mascar y chupar aquel zumo que es dulce. Mas si las cabezas están cocidas de buen maestro, tiene tan buenas tajadas, que

muchos españoles lo quieren tanto como buen diacitrón. Y lo que es de tener en más es que toda la tierra está llena de estos metheles, salvo la tierra caliente; la que es templada tiene más de éstos postreros. Éstas eran las viñas de los indios, y así tienen ahora todas las linderas y valladares llenos de ellos.

Hácese del metl buen papel; el pliego es tan grande como dos pliegos del nuestro. Y de esto se hace mucho en Tlaxcala, que corre por gran parte de la Nueva España. Otros árboles hay de que se hace en tierra caliente, y de esto se solía gastar gran cantidad. El árbol y el papel se llama amatl y de este nombre llaman a las cartas y a los libros y al papel: amatl, aunque el libro su nombre se tiene. *En este metl o maguey, hacia la raíz, se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer. Yo los he comido muchas veces en días de ayuno a falta de peces. Con el vino de este metl se hacen muy buenas cernadas para los caballos, y es más fuerte y más cálido y más apropiado para esto que no el vino que los españoles hacen de uvas.* En las pencas u hojas de este maguey hallan los caminantes agua, porque, como tiene muchas pencas y cada una como he dicho tiene vara y media de largo, cuando llueve algunas de ellas retienen en sí el agua, lo cual, como ya los caminantes lo sepan y tengan experiencia de ello, vanlo a buscar y muchas veces les es mucha consolación. (261-265)

En esta crónica sobre el *metl* o maguey, fray Toribio combinó sus dotes literarias y sus habilidades etnográficas. El texto abunda en informaciones, detalles y reflexiones sobre el maguey como planta y en torno a las costumbres y a los usos practicados por los indígenas. Resaltan las observaciones sobre las características morfológicas del *metl*, sus variedades, los datos sobre su distribución en las tierras de Tlaxcala y su abundancia en otras zonas, los métodos de selección de la planta para iniciar la capa y raspado para conseguir aguamiel, sus propiedades medicinales, el tipo de padecimientos y de heridas que pueden tratarse, los usos como alimento y bebida (vino, azúcar, vinagre y magueyes cocidos), su sabor y consistencia, las múltiples posibilidades para vestidos, calzado, hilado, construcción y otros usos domésticos, además de introducir vocablos en náhuatl y explicarlos. Además, fray Toribio pone en contexto su propio conocimiento sobre el maguey y explica con honestidad su asombro al profundizar en su estudio. El fraile habla desde su propia experiencia personal, íntima, y a través de sus introspecciones, podemos apreciar que no fue únicamente un observador de las tradiciones de los indígenas, sino un participante activo que probó y experimentó comiendo nuevos alimentos, apreció sus sabores y los comparó con aquellos

que eran conocidos para él y sus lectores. Veamos ahora las cuatro citas que hemos seleccionado.

☞ Primera: “Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro. Es verdad que la primera vez que yo le vi, sin saber ninguna de sus propiedades, dije: “Gran virtud sale de este cardo.”

Fray Toribio usa la palabra náhuatl *metl* y explica el origen del vocablo maguey al cual se hizo mención anteriormente cuando analizamos la crónica de Hernán Cortés. La “lengua de las Islas” a la que alude el fraile es la de los tainos caribeños. También, como otros cronistas, el fraile Toribio dice que el maguey es un “árbol” y que era llamado cardo (*Onopordum nervosum* o cardo gigante), muy posiblemente por la altura que esta planta alcanza y que es comparable a la del quiote del maguey. Las propiedades del maguey, a su vez, son comparadas con las tantas cosas que salen del hierro, indicando que de este metal, cuando es usado como materia prima, se pueden fabricar diversas cosas. Esta original metáfora sirve para exaltar los méritos del maguey como un material vegetal muy versátil. Árbol y cardo, hierro y *metl* o maguey se entrelazan para narrar las propiedades y las virtudes de la planta.

☞ Segunda: La copa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella copa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla. Y hasta gastarle del todo y hacelle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos, según el grueso del maguey. Y cada día de éstos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel. Cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete, limpio, lo cual beben los españoles y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable. Cocido este licor en tinajas como se cuece el vino y echándole unas raíces que los indios llaman *ocpatli*, que quiere decir melecina o adobo de vino, hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeoda reciamente. De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse reciamente y para se hacer más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor y peor el aliento de los que beben mucho de él.

En este fragmento de la crónica, fray Toribio compara la forma de la cabeza del maguey con el de una copa o forma cóncava que brota por encima del suelo y que es similar en tamaño a la de un cántaro: ancho por su base y estrecho por

el cuello. Esta descripción evoca la vista de la planta desde una distancia, en perspectiva, como cuando recorremos los magueyales y al alzar la mirada vemos las siluetas en forma de copa de cientos de plantas que se yerguen desde el suelo.

Cántaro es también una medida de vino que equivalía a 16.133 litros (Carrillo Ayala, 2005, 330) pero la medida varía según las regiones de España y era muy popular en el siglo XVI. Enseguida, el fraile dice que al interior de la cabeza/copa del maguey, se le perfora, agujera o se le escarba y se le remueve la pulpa, curvando hacia adentro hasta que la extracción es un agujero del tamaño de una olla con cuello y boca anchos. El raspado de la cabeza del maguey, según fray Toribio, tarda dos meses aproximadamente, según el tamaño de la planta. De forma cotidiana se recoge un “licor” del interior de la “olla” que es lo que el maguey destila, escurre o gotea. En este punto debemos señalar que es la primera vez que encontramos escrita la palabra “licor” en una crónica. Se trata de una bebida obtenida por destilación o goteo. Ese licor es identificado por fray Toribio como aguamiel, jugo del maguey, que fermentado y puesto a hervir sirve para fabricar “un vino dulcete” que es saludable y de buen gusto. No hemos podido identificar la bebida que el fraile llama vino dulcete. Pero continúa su narración describiendo el proceso de fermentación del pulque al cual se le mezcla las raíces *ocpatli* o “medicina del pulque” o en otras acepciones “medicina de vino para sazonar”, raíz que potenciaba la fermentación del pulque, y que también ya hemos identificado en las crónicas de otros autores. Este vino es de mayor grado alcohólico y causa una fuerte embriaguez. Finalmente, fray Toribio no deja de mencionar la afición de los indígenas por lo que nosotros creemos que fue el pulque, destacando que tiene mal olor y que da mal aliento a quienes lo beben en exceso.

☞ Tercera: Hay otro género de estos cardos o árboles de la misma manera, sino que el color es algo más blanquecino, aunque es tan poca la diferencia, que pocos miran en ello, y las hojas o pencas son un poco más delgadas. De este que digo sale mejor el vino que dije que bebían algunos españoles y yo lo he bebido. El vinagre de este también es mejor. Este cuecen en tierra, las pencas por sí y la cabeza por sí, y sale de tan buen sabor como un diacitrón no bien adobado o no muy bien hecho. Lo de las pencas está tan lleno de hilos, que no se sufre tragallo, sino mascar y chupar aquel zumo que es dulce. Mas si las cabezas están cocidas de buen maestro, tiene tan buenas tajadas, que muchos españoles lo quieren tanto como buen diacitrón. Y lo que es de tener en más es que toda la tierra está llena de estos methes, salvo la tierra caliente; la que es templada tiene más de éstos postreros. Éstas eran las viñas de los indios, y así tienen ahora todas las linderas y valladares llenos de ellos.





Imagen 27

El gusano de maguey descrito por fray Bernardino de Sahagún en 1577 en su onceavo libro de *La Historia General de las cosas de la Nueva España*. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño.

En este fragmento, sobresale la mención de otra variedad de maguey que no se distingue a simple vista pero que resalta por su color y por la forma de sus hojas. Aunque no se menciona su nombre, el fraile comenta que tanto el vino como el vinagre hechos con este maguey son mejores. Y para dar credibilidad a sus palabras, fray Toribio dice que ha bebido el vino de este maguey. Pero es sumamente interesante que el fraile comente con mucho detalle que las pencas y la cabeza de este maguey son cocidas “en tierra” y que tienen buen sabor y que es parecido al de un “diacitrón” que es un cítrico confitado. Esta es sin duda, la segunda mención de un horno de tierra para cocinar o asar pencas y cabezas de maguey que hasta ahora hemos identificado en crónicas del siglo XVI. Y la descripción del maguey asado es única pues se distinguen, por una parte, que las pencas no se comen por ser fibrosas y que solamente se mascan y se chupa el jugo. Por otra parte, el fraile dice que si las cabezas de maguey son preparadas por un buen cocinero, tanto las porciones como el sabor son magníficos y de gran predilección por los españoles peninsulares “como buen diacitrón”. La narración de fray Toribio contrasta los sabores del maguey con los sabores de los frutos españoles para acercar a los lectores a una realidad nueva. El fragmento concluye con una castellanización de *metl* en “methes” diciendo que esta variedad de maguey es abundante dependiendo del clima en las diferentes zonas geográficas de Nueva España. En la última frase, fray Toribio comenta que antes de la llegada de los españoles peninsulares, los magueyes eran la viña de los indígenas y que se encuentran en todos los terrenos como vallas o cercas. La comparación final entre la viña y el maguey, sin duda estrecha los vínculos entre el viejo y el nuevo mundo, entre lo indígena y lo español, entre el vino y el aguamiel, y el pulque, pero aún sin aludir al mezcal como bebida.

Cuarta: En este metl o maguey, hacia la raíz, se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer. Yo los he comido muchas veces en días de ayuno a falta de peces. Con el vino de este metl se hacen muy buenas cernadas para los caballos, y es más fuerte y más cálido y más apropiado para esto que no el vino que los españoles hacen de uvas.



Imagen 28

El gusano de maguey descrito por fray Bernardino de Sahagún en 1577 en su onceavo libro de *La Historia General de las cosas de la Nueva España*. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño.

Para finalizar nuestro análisis de la crónica de fray Toribio, en este apartado encontramos dos referencias exclusivas que no hemos encontrado en ningún otro texto del siglo XVI. La primera noticia es la de los gusanos de maguey. El fraile no sólo nos dice que son buenos y que los ha comido, sino además los describe y nos cuenta cómo deben prepararse. La segunda referencia es la del uso del pulque de maguey para preparar una cernada, un cataplasma para fortalecer o curar

las partes lastimadas de los caballos y que en opinión de fray Toribio es mejor que la cernada preparada con la uva del vino español. En resumen, entre las informaciones originales que encontramos en la crónica de fray Toribio destacan varias, como la mención de un horno de tierra para asar maguey; las formas para seleccionar plantas y obtener aguamiel; las indicaciones para cómo comer pencas asadas y gusanos de maguey; la descripción de otra especie de maguey que es mejor para hacer vino y como alimento, y por último, el uso del pulque como cataplasma para curar caballos.

Como se ha venido analizando, la crónica de fray Toribio es un testimonio histórico que nos ayuda a entender la importancia de la cultura del maguey entre los antiguos indígenas de Nueva España. También, desde una perspectiva socio-cultural, esta crónica y las de otros autores aquí analizados representan una ventana que nos permite asomarnos al complejo entramado de los procesos de aculturación entre lo español y lo indígena, como parte de los cambios producidos por la colonización. Fray Toribio fue un actor en la asimilación e incorporación de lo indígena dentro del emergente mundo novohispano que fue adquiriendo rasgos y elementos tanto europeos como indígenas. En otras palabras, el fraile Toribio fue testigo y actor en un mundo que transitaba entre influencias culturales que mutuamente promovían cambios en una o en ambas culturas. De esta manera, los españoles peninsulares aprendían a vivir en la nueva cultura manteniendo su propia identidad, al igual que los indígenas hicieron lo mismo.

---

✿ 1585 (última versión redactada en español)  
**Fray Bernardino de Sahagún (de Ribeira). Códice Florentino.**  
**Historia general de las cosas de la Nueva España** ✿

---

- \* - \* - \* -



El franciscano Bernardino de Sahagún (Bernal, 1982; Martínez, 1989, 694; De la Torre, 1998, 297-298; Romero Galván, 1999, 14-21; Borges, 2020) llegó a Nueva España en 1529, cuando tenía treinta años, y cinco años después que llegara su hermano religioso fray Toribio de Paredes o de Benavente. Fray Bernardino murió en la Ciudad de México en 1590, después de sesenta años de vida dedicados a la enseñanza y la misión evangelizadora, especialmente en el Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco que funcionó bajo la tutela de la Orden Franciscana desde 1533 pero que fue inaugurado de forma oficial en 1536.

Como fray Toribio, fray Bernardino de inmediato entendió que la misión evangelizadora requería de un conocimiento profundo de la sociedad indígena, de su lengua, costumbres y cosmovisión. Fray Bernardino dedicó muchos años para conseguirlo y su obra fue innovadora entre los cronistas religiosos de su época. Por ejemplo, a partir de 1547, fray Bernardino fue pionero en establecer un admirable método de planeación, investigación, recolección y depuración de los saberes que obtenía de parte de sus informantes indígenas. Fray Bernardino, además de registrar noticias sobre su religión, su pensamiento, su historia y su mundo natural, logró transmitirles entusiasmo, ahínco y persistencia a sus alumnos indígenas, descendientes de las familias de nobles mexicas, para que consiguieran lo que fue para ellos la “conquista” escribiendo entonces el libro XII de la *Historia general de las cosas de la Nueva España*.



Imagen 29

✿ Ilustración de fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Rio Garduño.

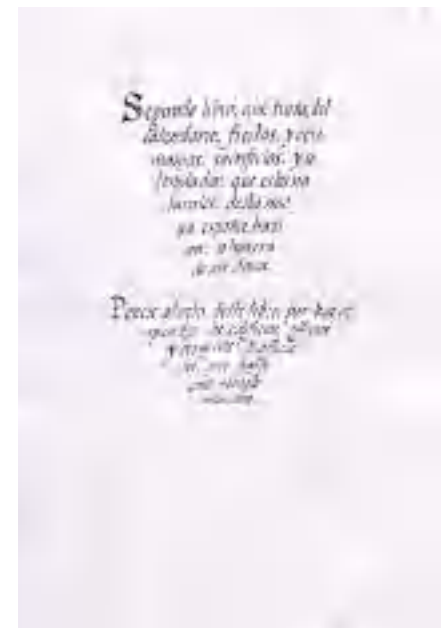


Imagen 30

✿ “Segundo libro que trata, del calendario, fiestas, y cerimonjas, sacrificios, y solenidades: que estos naturales, desta nueva España, hazian: a honrra de sus dioses.” Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún.



Imagen 31

“Destos chichimecas: unos avia que se dezian nahuas chichimecas, llamando se de nahuas, y de chichimecas: por que hablaban algo de la lengua de los nahuas, o mexicanos, y la suya propia chichimeca otros avia que se dezian otom chichimecas: los cuales tenían este nombre porque hablaban la lengua suya, y la otomí...”

Cita textual. Foto del facsímil por Luis F. del Rio Garduño.

La obra de fray Bernardino ha sido calificada por algunos investigadores sociales como pionera de la antropología, y para otros, el fraile fue el primer antropólogo en Nueva España. Después de un lento y elaborado proceso, la obra que hoy conocemos como la *Historia general*, que en realidad es el texto del llamado *Códice Florentino*, quedó ordenada en doce libros. La historia misma del manuscrito de la *Historia general* demuestra la rigurosidad intelectual de fray Bernardino quien escribió varios borradores siguiendo un cuestionario muy parecido al que se estaba haciendo en ese tiempo en España para las *Relaciones Geográficas*. La redacción previa más completa de la obra es el llamado *Códice Florentino*, concluido entre 1575 y 1577, con textos en náhuatl y español y con más de 2,000 pinturas. Antes, hacia 1558 y 1565, fray Bernardino escribió diversos cuadernillos que hoy conocemos como *Códices Matritenses*, que incluyen unos *Primeros Memoriales*, también con texto bilingüe y numerosas ilustraciones, resultado de las encuestas realizadas por el fraile y sus colaboradores. En la actualidad, se conservan cuatro manuscritos originales de fray Bernardino sobre la *Historia general*: dos textos de los *Códices Matritenses* en la Biblioteca del Palacio Real y en la Real Academia de la Historia de España; el *Códice Florentino* y el *Códice de Tolosa*. Los dos primeros contienen sólo parte de la obra, mientras que el *Códice Florentino* está completo y fue elaborado con gran esmero. Por último, el de Tolosa, aunque sólo está escrito en español y no contiene ilustraciones, es el texto más difundido pues ha servido de base para sucesivas ediciones impresas.

El estudio de la obra de fray Bernardino es categórico y necesario para todo aquel que quiera acercarse a la realidad del mundo indígena prehispánico, de forma particular en el altiplano mexicano del siglo XVI. Para continuar con las averiguaciones y búsqueda del origen del mezcal en nuestro trabajo, hemos seleccionado algunas de las menciones más relevantes contenidas en la extensa obra fray bernardina y que a continuación incluimos para su estudio. Para ello, seguimos la edición de la *Historia general* en cinco tomos y publicada en la Ciudad de México en 1938.

#### *Historia general de las cosas de la Nueva España. Tomo I. CAPÍTULO XII.*

*Que trata de la diosa de las cosas carnales la cual llamaban Tlazoltéotl, otra venus*



Imagen 32

“El mal texedor, es peroso descuidado, mal oficial, y daña quanto texe, y haze mala tela, y lo que texe va ralo”. Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún. Foto del facsímil por Luis F. del Rio Garduño.

También decían que esta diosa, o diosas, tenían poder para provocar a lujuria y para inspirar cosas carnales, y para favorecer los torpes amores; y después de hechos los pecados decían que tenían también poder para perdonarlos, y limpiar de ellos perdonándolos, si los confesaban a los sus sátrapas, que eran los adivinos que tenían los libros de las adivinanzas y de las venturas de los que nacen, y de las hechicerías y agüeros, y de las tradiciones de los antiguos que vinieron de mano en mano hasta ellos. Pues desde que el penitente determinaba confesarse iba luego a buscar a alguno de los ya dichos, delante quien se solían confesar y decía: “Señor, querríame llegar a dios todopoderoso y que es amparador de todos, el cual se llama Yoalli-Ehécatl, esto es, Tezcatlipoca; querría hablar en secreto mis pecados”. Oído esto el sátrapa decía: “Seáis muy bien venido, hijo, que lo que decís que queréis hacer para vuestro bien y provecho es”. Dicho esto miraba luego el libro de las adivinanzas que se llamaba *tonalámatl*, para por él saber que día sería más oportuno para aquella obra; y habiendo visto el día que convenía decía: “para tal día vendréis, porque entonces reina buen signo, para que esto se haga prósperamente”. (25)

“Hijo, has hablado a nuestro señor dios diciendo delante de él tus malas obras; ahora, también en su nombre, te quiero decir lo que eres obligado a hacer cuando descenden a la tierra las diosas llamadas *Cihuapipiltin*, o cuando

se hace la fiesta de las diosas de la carnalidad que se llaman *Ixcuiname*: ayunarás cuatro días, afligiendo tu estómago y tu boca; y llegado el día de la fiesta de estas diosas *Ixcuiname*, luego de mañana, o en amaneciendo, para que hagas la penitencia conveniente por tus pecados, pasarás la lengua por el medio de parte a parte con algunas mimbres que se llaman *teocalzácatl* o *tlácotl*, y si más quisieres, pasarlas lías por las orejas, lo uno de dos; y ésto harás en penitencia y satisfacción por tu pecado, no por vía de merecimiento sino en penitencia del mal que hiciste. *Traspasarás la lengua por el medio con alguna espina de maguey* y después, por el mismo agujero pasarás las mimbres; pasarás cada una por delante tu cara, y acabando de sacarla arrojarla has atrás de ti, hacía las espaldas, y si quisieres de todas ellas hacer una, atando todas, la una con la otra, ora sean cuatrocientas u ochocientas las que hubieres de sacar por la lengua, haciendo esto se te perdonan las suciedades que hiciste”. (27)

Y si no tiene muchos ni graves pecados el penitente, dice el sátrapa delante de quien se confiesa: “hijo, ayunarás, fatigarás tu estómago con hambre y tu boca con sed, comiendo sola una vez al medio día, y esto cuatro días”. O le mandaba: “irás a ofrecer papeles a los lugares acostumbrados, y harás imágenes; cubrirás con ellos las imágenes que llevares hechas, según tu devoción, y harás la ceremonia acostumbrada de cantar y bailar en su presencia”. O le decía: “*has ofendido a dios, emborrachándote, conviéntete satisfacer al dios del vino llamado Totóchtli*, y cuando fueres a hacer esta penitencia irás de noche, irás desnudo sin que lleves ninguna otra cosa sino un papel delante y otro detrás, para cubrir tus partes vergonzosas; y cuando hecha tu oración te volvieres, los papeles con que vas ceñido detrás y delante arrojarlos has delante de los dioses, que allí están”. (27-28)

Una de las fuentes históricas más importantes que conservamos sobre los dioses que adoraban los mexicas y otros grupos indígenas, proviene de las crónicas de los evangelizadores que llegaron a Nueva España después de la toma de Tenochtitlan. De entre ellos, quienes más abundaron en el estudio de sus divinidades, mitos y ritos fueron fray Bernardino de Sahagún y fray Diego Durán. Es a partir de sus investigaciones, de los saberes obtenidos de sus informantes indígenas y de las obras de otros cronistas que hoy nos es posible conocer a muchas de sus divinidades, en este caso, una deidad femenina y relacionada con la sexualidad: *Tlazoltéotl*, señora del sexo, de la lujuria y de los amores ilícitos, de la carnalidad y de las transgresiones morales. Durante el tiempo de la evangelización en Nueva España



Imagen 33

“Tezcatlipuca ydolo de la penitencia y su Templo.” Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar . Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA.



Imagen 34

Tezcatlipoca comparado por fray Bernardino de Sahagún con Júpiter, dios de la mitología romana. Códice Florentino. Foto del facsímil por Luis F. del Rio Garduño.

se le consideraba como una deidad que eliminaba el pecado entre los mexicas y era la diosa que se relacionaba con la sexualidad y con los estados de la luna.

En este capítulo de fray Bernardino que hemos abreviado, tenemos una extensa descripción del ritual que los antiguos indígenas ofrecían a la diosa *Tlazoltéotl* para el perdón de sus malas acciones. Dependiendo de la acción o “pecado”, había una penitencia específica para el indulto y la absolución. El sincretismo entre las prácticas católicas y las indígenas que se observa en este texto es revelador del proceso de aculturación inherente que se llevó a cabo en la evangelización del mundo indígena. Consideramos que la interacción de los miembros de una realidad social no es en su totalidad aleatoria; está regida por códigos culturales y creencias establecidas que se demuestran en todos los aspectos de la vida cotidiana, dando con ello un sentido de pertenencia y de seguridad a sus integrantes. En conexión con lo anterior, las sociedades más tradicionales tienen lazos muy sólidos que unen a sus miembros entre sí y con sus dioses, como la indígena y la española; una politeísta y la otra monoteísta.

Los sátrapas o chamanes indígenas que eran los “adivinos que tenían los libros de las adivinanzas (*tonalámatl*) y de las venturas de los que nacen”, tenían además el poder “de las hechicerías y agüeros”, y el conocimiento y la salvaguarda “de las tradiciones de los antiguos que vinieron de mano en mano hasta ellos”, en otras palabras, eran ellos los herederos o depositarios de la tradición oral indígena. Estos adivinos son asimilados en la narrativa fray bernardina como los sacerdotes católicos que dictan la penitencia al pecador de acuerdo con la gravedad del pecado y de conformidad con el santo libro de la Biblia. Las tradiciones orales recogidas por los chamanes indígenas y su comparación con la doctrina de la Iglesia nos permiten apreciar a un fray Bernardino apasionado y comprometido para entender el mundo indígena. Por otra parte, el tema de la penitencia con castigos corporales para absolver las malas acciones es recurrente en la *Historia general*, y forma parte del ethos indígena y español del siglo XVI. Las tradiciones indígenas de castigos corporales incluía, entre las muchas formas descritas desde la perspectiva de fray Bernardino, la de “traspasar la lengua por el medio con alguna espina de maguey”. Muy en contraste a ser concebida como castigo, esta práctica simbolizaba entre los mexicas y los mayas valor y superación personal, además de demostrar que no se tenía temor al dolor y a la muerte. La lengua, órgano de la palabra, cuando es perforado sin duda tiene el simbolismo de hacer enmudecer a quienes han abusado de sus acciones. Las aflicciones de la boca con puntas de maguey, como también son llamadas por el fraile —desde el credo y la doctrina del catolicismo—, simbolizan el lado divino del “*metl*” que redime al penitente. La planta del maguey, regalo de los dioses y de la naturaleza, revela su poder ancestral. En contraste con el valor utilitario y material del maguey, del cual hemos venido comentando en las obras de otros cronistas que analizamos, el texto de fray Bernardino es una ilustre excepción pues se enfoca en el carácter espiritual y simbólico del mundo indígena. Los cambios producidos por la colonización y la evangelización en una sociedad más holística como la indígena, con una unidad e identidad estable, un fuerte sentido de integración con la naturaleza y un estrecho vínculo ontológico con el más allá, persiste dentro del mundo novohispano que es producto de una sociedad dividida, disgregada, con seres ambivalentes donde los valores, las nuevas costumbres, creencias y lengua son contruidos por subjetividades particulares y que no cohesionan del todo a los grupos sociales emergidos de la “conquista”.

Para continuar con nuestro análisis, pasamos ahora a la segunda mención que encontramos en esta crónica. Como también hemos explicado con anterioridad, esta cita se relaciona con la embriaguez, el alcoholismo y la predilección de los indígenas por el *octli* o pulcre (pulque). El texto de fray Bernardino enumera una lista de posibles penitencias y se ofrece una que es pertinente para quienes han abusado



Imagen 35

❧ Cioapopoliti. “Estas diosas, llamadas ciapipilti, eran todas las mujeres: que morían, del primer parto. A las cuales canonizaban por diosas.” Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún. Foto del facsimil por Luis F. del Río Garduño.



Imagen 36

❧ “A) Adolescentes Aztecas recibiendo la instrucción sobre los métodos de castigo, la pereza y desobediencia se castigaba con azotes y pinchazos de púas de maguey. B) Mismo castigo imponían los sacerdotes a los novicios por negligencia en insubordinación”. (Códice Mendoza) Cita textual. Tomado de Gallardo, 2020.

de la bebida o se han emborrachado. El religioso, haciendo la voz del chaman, dice: “has ofendido a dios, emborrachándote, conviéntete satisfacer al dios del vino llamado Totóchtli”.

*Totóchtli*, *Totochtlic* o *Totochtin* es una deidad que en la mitología azteca-mexica está asociado con los espíritus del alcohol llamados *Centón totochtin* o los “400 conejos” (*Historia*, 313-314), todos ellos hijos de la deidad del maguey *Mayahuel*, diosa de la fecundidad que tenía 400 pechos (Mikulska, 2001, 115). Cada uno de los 400 conejos tiene su propia personalidad y simbolizan al pulque, la embriaguez y a los borrachos. Además, dependiendo del comportamiento de la persona que bebía y de su forma de emborracharse, se asociaba con un “conejo” específico que lo personificaba. Por ejemplo, entre una infinidad de estados inducidos por el pulque había el conejo melancólico, el alegre, el cantador, el triste, el agresivo, etcétera. Los aztecas-mexicas apreciaban al conejo por ser pequeño, desinhibido y muy prolífico sexualmente, características que las personas al embriagarse con el pulque pueden exhibir (Garibay K, 1984; Gonçalves de Lima, 1986; Mikulska, 2001; Olivier, 2012, 26-33). Fray Bernardino no estimaba precisamente a los 400 conejos a los que en su crónica llama “demonios”:

☞ Otro diablo adoraron vuestros antepasados, el cual tenía bajo de su obediencia otros muchos demonios; llamáronle *Tzcatzóncatl*; decían que era el dios del pulcre; hacíanle fiesta muchas veces cada año, en especial los que hacían el vino, que se llama *tlachique*. Todos, hombres y mujeres, mozos y mozas, niños y niñas y en especial viejos y viejas, eran muy sus devotos; hacían a su honra mil fiestas y regocijos; eran súbditos de este o compañeros los diablos que llamaban Cuatrocientos conejos; *Yiaubtécatl*, *Acolbóa*, *Tlilhóa*, *Pantécati*, *Izquitécatl*, *Toltécatl*, *Papáztac*, *Tlaltecaioa*, *Onietochtli*, *Tepoztécatl*, *Chimalpanécatl*, *Colhoatzincatl*; hasta hoy duran estos diabólicos nombres entre los principales. (*Historia*, 72)

En cuanto a la penitencia impuesta por el pecado de la embriaguez —tanto por los mismos indígenas como por la religión católica— el fraile dice que son la oración nocturna, para no dormir y fatigar al cuerpo, y la desnudez. En el mundo europeo del siglo XVI estaban ampliamente aceptados y difundidos los preceptos teológicos del cuerpo desnudo para la penitencia y para su representación en el arte sacro (Aguilera, 1972; Clark, 1981). Por ejemplo, los artistas del Renacimiento aplicaron cuatro tipos diferentes de desnudez para simbolizar cuatro estados de la humanidad. Primero, *nuditas naturalis*, que simboliza el estado natural de la humanidad con frecuencia representado en escenas vinculadas con el Edén o el Paraíso. Segundo, *nuditas temporalis*, que representa la pobreza, a veces de naturaleza voluntaria, y la dependencia de la humanidad de Dios por todo lo que recibimos. Tercero, *nuditas virtualis*, que simboliza la pureza y la inocencia después del arrepentimiento. Cuarto, *nuditas criminalis*, que personifica el horror de las pasiones lujuriosas y la vanidad (Bertrand, 2008, 4-6). La desnudez ritual representa el regreso al estado paradisiaco y la ausencia de tiempo. Pero también significa estar desnudo ante Dios, desnudo y sin vergüenza en la inocencia primordial pues el alma es despojada de sus ropajes de vergüenza:

☞ ...y cuando fueres a hacer esta penitencia irás de noche, irás desnudo sin que lleves ninguna otra cosa sino un papel delante y otro detrás, para cubrir tus partes vergonzosas; y cuando hecha tu oración te volvieres, los papeles con que vas ceñido detrás y delante arrojarlos has delante de los dioses, que allí están. (*Historia*, 27-28)



Imagen 37

☞ “Octecómatl, olla del pulque y el conejo, símbolos de los dioses del pulque”. Códice Borgia, lámima 23. Tomado de Iglesias, 2016.



Imagen 38

☞ Tezcatzoncatl, catalogado por fray Bernardino de Sahagún como el dios del vino, otro bacco. Foto del facsímil por Luis F. del Rio Garduño.



Imagen 39

Representación de los cuatrocientos conejos. Ilustración de fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño.

Para los nahuas prehispánicos y quizá para los informantes de fray Bernardino, esta crónica vincula la desnudez con el pudor, pero también con la ebriedad y el exceso sexual. En el texto es evidente la imagen negativa que la sociedad nahua prehispánica tenía del borracho. Y en el castigo al alcoholismo, la desnudez era sinónimo de vergüenza y de pérdida de estatus. Al mismo tiempo, la desnudez es la pena impuesta por la penitencia que lleva a la humillación y ridiculización de la persona. La carencia de vestido no sólo es un signo de degradación, también implica una despersonalización. Por último, observamos que hay un nuevo sincretismo entre la visión española-cristiana del cuerpo desnudo y la nahua-politeísta, pues en ambas se concibe a la desnudez como parte de un evento ritual. En este caso, no llevar ropa es un paso necesario para transitar a otro estatus, de redención y de purificación espiritual. La desnudez, entonces, se piensa como un estado de nacimiento, de origen, pero al mismo tiempo como algo nuevo para el cuerpo.

En general, la obra de fray Bernardino se refiere al maguey, al octli o pulque (*Historia*, 31), a las espigas o puntas de maguey, y a la planta en general, para destacar su asociación espiritual y mitológica dentro de la cosmovisión de los antiguos aztecas-mexicas, describiendo con detalle la relación con sus dioses y las leyendas vinculadas con sus creencias. Aunque en ocasiones el fraile se refirió a la utilidad del maguey, como el uso de las fibras de la planta para tejidos (“mantas de maguey que se llama *chalcaáyatl*”. *Historia*, 292) o para fabricar papel (*amatl*), la embriaguez y sus excesos son los temas principales que encontramos en su obra. Fray Bernardino, en otros pasajes de su obra, llamó “vino de la tierra” (*Historia*, 31, 49, 125) al *octli* o pulque anteponiendo la palabra “vino”. Otras veces, se refiere al pulque como “vino blanco de la tierra, hecho de magueyes que se llaman *teometl*” (*Historia*, 270) o maguey verde grande que ha sido identificado como el maguey pulquero o *Agave atrovirens*. El pulque siempre es mencionado en el contexto de las variadas ceremonias y fiestas celebradas por los antiguos aztecas-mexicas, como ofrenda para los dioses y como bebida consumida con moderación y bajo la autorización de los “principales”. En cuanto al pulque y el aguamiel en las ceremonias, fray Bernardino nos ofrece el siguiente relato:

#### De las fiestas movibles. La cuarta fiesta movable

En el signo que se llama *ce mázatl* en la segunda casa que se llama *ome tochtli*, hacían gran fiesta al dios llamado *Izquitécatl*, que es el segundo dios del vino, y no solamente a él, sino a todos los dioses del vino, que eran muchos; aderezaban este día muy bien su imagen en su *cu*, y ofrecíanle cosas de comida y cantaban y tañían delante de él. Y en el patio de su *cu* ponían un tinajón de pulcre, y henchíanle los que eran taberneros, hasta reverter, e iban a beber todos los que querían; tenían unas cañas con que bebían. Los taberneros iban cebando el tinajón de manera que siempre estaba lleno; principalmente hacían esto los que de nuevo habían cortado el maguey. La primera agua miel que sacaban la llevaban a la casa de este dios como primicias. (*Historia*, 112-113)

El aguamiel y el pulque eran venerados, respetados y honrados, pues los antiguos nahuas sabían que el maguey moría después de haber sido raspado para obtener el aguamiel. Para concluir con el estudio de la obra de fray Bernardino, a continuación reproducimos el relato en donde el fraile nos dice que había vendedores de aguamiel y de pulque, y además, describe la forma cómo se obtenían.

☞ El que vende miel tiene magueyes, y suele vender *vino de la tierra* que hace de la miel de maguey, la cual cuece primero, o la hierve, y para que nunca le falte la miel suele plantar los hijos de los magueyes; y después que son ya grandes, cava o agujera, o ahoya el meollo de ellos, y así ahoyados ráspalos muy bien para que mane la miel de que hace pulcre, cociéndola o hirviéndola primero, e hinche cántaros o cueros de ella para guardarla, y esto después que tiene raíces. La miel que vende es espesa, y tan espesa que parece que está cuajada, muy dulce, sabrosa y a las veces véndela que raspa la garganta, agra o rala, que parece agua.

El buen tratante en este oficio no adoba la miel con alguna cosa, sino que como es virgen así la vende, ora sea miel de abejas, ora de otro género, blanca o prieta. El mal tratante dáñala, mezclándola con cosas que la hacen espesa como son *metzolli*, que son raspaduras del meollo del maguey, y el agua mezclada con cal con que cuece el maíz, o con algunas raíces como son las de las malvas, y algunas semillas, las cuales molidas y mezcladas con la miel hácenla parecer buena y espesa, o solamente le echa agua o lejía.

Para fray Bernardino, la miel es sinónimo de aguamiel y el pulcre es pulque. En esta cita se menciona dos veces el proceso para fabricarlo. En la primera frase: “El que vende miel tiene magueyes, y suele vender vino de la tierra que hace de la miel de maguey, la cual cuece primero, o la hierve”. Y una segunda ocasión: “...y así ahoyados ráspalos muy bien para que mane la miel de que hace pulcre, cociéndola o hirviéndola primero”. En ambas frases se usan los mismos verbos: cocer y hervir. Y se dice que puede ser usado uno u otro método. Cocer tiene la acepción de someter algo a la acción del fuego y en un líquido para que comunique a este ciertas cualidades. También es hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor. Pero cocer es también sinónimo de hervir: cuando dicho de un líquido es producir burbujas por la acción del calor. Y también hervir es producir burbujas por fermentación u otra causa. A su vez, cocer puede ser cuando se refiere a líquidos, como el vino: fermentar. Los detalles de la información de este pasaje son notables. Por ejemplo, el que tiene magueyes puede vender pulque; se debe raspar al maguey para obtener el aguamiel; se debe plantar los hijuelos para seguir teniendo magueyes; el buen vendedor vende el aguamiel sin ser adulterado y es mejor que aquel que vende el mal vendedor, que es mezclado con “hierbas” y otras cosas. También sabemos que irrita la garganta, es dulce o agrio, parece agua y que sabe a miel de abeja, blanca o prieta.

Para recapitular, el *vino de la tierra* que se hace de la miel de maguey, sirve para hacer pulque que es fermentado. En toda la obra de fray Bernardino no encontramos ningún indicio del uso del maguey para hacer mezcal como bebida. En contraste, el fraile al igual que fray Toribio, sí escribió copiosamente sobre los usos medicinales del zumo cocido o crudo de las pencas de maguey y asimismo menciona que el *mexcalli* o maguey asado era la comida del pobre o plebeyo (*Historia*, 371). Del análisis de la obra de fray Bernardino, resaltamos el uso que hace de las palabras “cocer” y “hervir” como sinónimos de fermentar, y las frases “vino de la tierra” y “vino blanco de la tierra” que son formas únicas dentro del repertorio narrativo de los cronistas del siglo XVI.



Imagen 40

☞ Ilustración de personas cortando maguey. Fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño.



Imagen 41

☞ En esta ilustración se observan nopales, tunas y quites de maguey. Fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño.



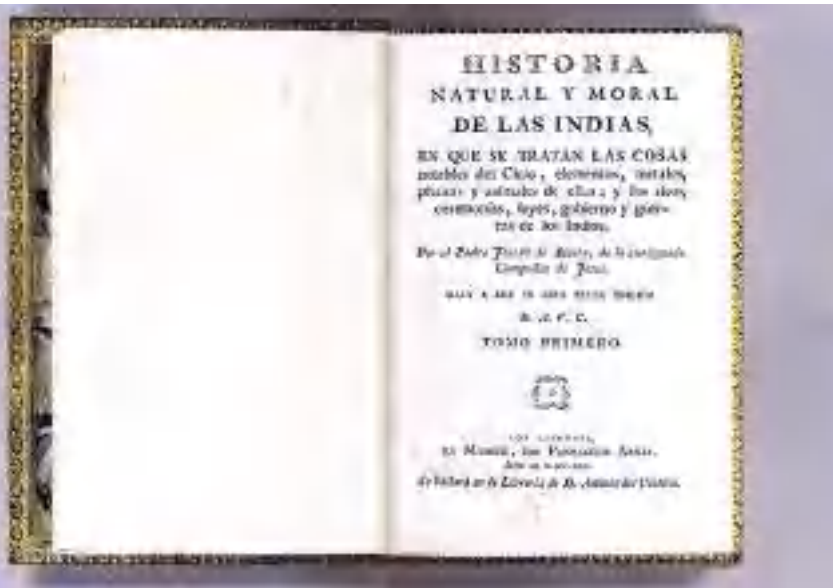


Imagen 42

Portada de la edición de 1792 de la *Historia Natural y Moral de las Indias* del padre José de Acosta.

## 1590 (Sevilla). José de Acosta. *Historia natural y moral de las Indias*



La obra del jesuita José de Acosta (Stoetzer, 1986; Del Pino-Díaz, 2019, 2020) tiene una triple importancia para la investigación de la destilación de bebidas derivadas del maguey en el siglo XVI. Por una parte, en su *Historia natural* encontramos una muy conocida descripción sobre el maguey, de los productos derivados y de la forma de obtener aguamiel y fabricar pulque. Por otro lado, el padre Acosta nos legó lo que podríamos considerar como la primera investigación sobre las plantas y frutos europeos introducidos en la Nueva España y en el Virreinato del Perú, en donde sobresale su extraordinaria narración sobre la vid y la producción de vinos. En tercer lugar, en otro de los capítulos de la *Historia natural*, encontramos una mención expresa y detallada sobre aparatos de destilación europeos, siendo la única que hemos identificado en los textos de las crónicas españolas en todo el siglo XVI. Como veremos más adelante, estos testimonios nos sirven para esclarecer las condiciones históricas sobre la existencia de bebidas destiladas en Nueva España, después de las guerras de “conquista” y hasta la última década del siglo XVI.

De la vida de José de Acosta, no se saben con exactitud ni la fecha ni el lugar de su nacimiento. Pero se cree que nació en septiembre o principios de octubre de 1539 en Medina

del Campo, Valladolid, España. Fue el hijo menor de una familia con nueve hijos, de cuyos padres se ha discutido sobre su origen converso o de ascendencia judía.

El 10 de septiembre de 1552, Acosta ingresó a la edad de doce años en la Compañía de Jesús. En su formación de jesuita, la gramática latina era básica en la enseñanza de la época. Su excelente dominio del latín le permitió estudiar a los clásicos en letras, filosofía y ciencias modernas. Antes de pasar al grado siguiente de estudios en Filosofía, de acuerdo con la tradición jesuita, Acosta estuvo de 1557 a 1559 en varios colegios de Castilla y Portugal enseñando humanidades y gramática latina. En Lisboa y Coímbra conoce a misioneros que irían a la India, Japón y Brasil, y quienes influirían en su proyecto de actividad misional. De 1559 a 1567, Acosta reside en Alcalá de Henares cursando filosofía, teología, derecho canónico y civil, ciencias naturales e historia con varios maestros de la Escuela de Salamanca quienes tratan frecuentemente sobre las guerras de “conquista” en el Nuevo Mundo.

En 1567, Acosta se ordenó como sacerdote y fue designado profesor de teología para los colegios jesuitas de Ocaña y Plasencia. Para entonces, sus méritos para enseñar y predicar son de sobra reconocidos. Por ello, en 1570 se le propuso como profesor en el Colegio Romano, luego Universidad Gregoriana, pero vuelve a pedir ser asignado a misiones en las Indias.

Acosta llegó a Lima, Perú, el 28 de abril de 1572 y permanece hasta junio de 1573. Llamado por su provincial, viaja al sur andino de mayo de 1573 a octubre de 1574, donde podrá conocer al virrey Toledo y ver de primera mano las ciudades indígenas de Cuzco, Chuquisaca (La Plata, hoy Sucre), Chuquiabo (La Paz) y Andahuaylas. Acosta observó también las nuevas “reducciones de indios” o concentraciones forzadas de las poblaciones indígenas que estaba formando el virrey y las minas de Potosí en pleno funcionamiento, mismas que describirá en su tratado misional de 1576. De regreso a Lima, Acosta vuelve a sus ocupaciones de cátedra y púlpito, pero ahora además es incorporado a la Inquisición como consultor —a partir de septiembre de 1575— y también en ese mismo año sería Rector del Colegio de Lima. En 1583, funda un colegio para “naturales y criollos” nacidos en Sudamérica, llamado “San Martín” en honor del virrey Martín Enrique. En 1586, Acosta viaja a Nueva España en donde vivió un año antes de regresar a España. Como en Perú, Acosta buscó informarse de las novedades naturales y morales locales —así como de las Indias Orientales, cuyas noticias llegaban a España por Nueva España— y continuó preparando sus obras a publicar, en particular la *Historia natural y moral de las Indias*.

La *Historia natural* tuvo gran éxito durante los años que siguieron a su primera publicación. La obra, publicada en español en Sevilla en 1590 y en Barcelona en 1591, fue traducida en 1596 al italiano, en 1598 al holandés y francés, en 1601 al alemán y en 1604 al inglés. La *Historia* de Acosta se divide en

dos partes. Una es la llamada “historia natural” que ocupa los cuatro primeros libros, de los cuales los dos primeros fueron publicados con anterioridad en latín junto con el tratado misional (*De natura Novi Orbis libri duo*) y tratan de los fenómenos geográficos más atractivos del Nuevo Mundo. En la segunda parte o “historia moral”, Acosta presentó un trabajo de tipo etnográfico que da cuenta de las culturas indígenas de la Nueva España y del Virreinato del Perú. Debe destacarse la actitud concerniente a la forma “antropológica” de Acosta quien encabezó la defensa de la racionalidad y creatividad cultural indígena, en contra de los prejuicios europeos de su época. Esta actitud es la que llevó al padre Acosta a comparar de modo eficaz, provechoso y respetuoso a los indígenas americanos con los pueblos clásicos del Mediterráneo (griegos y romanos) y cuyas instituciones analiza comparativamente.

A continuación, para seguir con el análisis de la *Historia natural* de Acosta transcribimos primero su capítulo dedicado al maguey. Después, haremos lo pertinente con su capítulo dedicado a la vid y los vinos, por último, analizamos el capítulo que menciona aparatos para destilación. Para el estudio de esta obra, seguimos la edición crítica de Fermín del Pino-Díaz del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid.

#### Historia natural y moral de las Indias. Libro Cuarto. Capítulo 23. Del maguey y del tunal, y de la grana y del añil, y algodón

☞ *El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o “chapetones” (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros: de que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel y arrope, y hilo y aguja y otras cien cosas. Él es un árbol que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno —o algunos— de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan. Tiene unas hojas anchas y groseras; y el cabo dellas es una punta aguda y recia que sirve para prender o asir como alfileres, o para coser, y ésta es la aguja; sacan de la hoja cierta hebra o hilo. El tronco, que es grueso, cuando está tierno le cortan y queda una concavidad grande, donde sube la sustancia de la raíz: y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce. Este mismo cocido se hace como vino, y dejándolo acedar se vuelve vinagre; y apurándolo más al fuego es como miel; y a medio cocer sirve de arrope y es de buen sabor y sano, y a mi parecer es mejor que arrope de uvas. Así van cociendo éstas y otras diferencias de aquel jugo o licor, el cual se da en mucha cantidad porque —por algún tiempo— cada día sacan algunas azumbres dello.*

Hay este árbol también en el Pirú, mas no le aprovechan como en la Nueva España. El palo de este

árbol es fofo y sirve para conservar el fuego, porque como mecha de arcabuz tiene el fuego y le guarda mucho tiempo: y de esto he visto servirse dél los indios en el Pirú. (125-126)

La comparación del maguey con la de un “árbol de las maravillas” nos remite a la etimología de la palabra *agave* que Lineo elegiría en 1753 en su obra *Species Plantarum* para la clasificación científica del maguey como una planta “admirable, pomposa o magnífica” (véase Prefacio, nota número 2). Pero debe resaltarse que en este caso el padre Acosta acuñó la comparación casi dos siglos antes. Para Acosta y para muchos otros cronistas del siglo XVI, como ya lo hemos constatado, eran admirables y extraordinarias las múltiples propiedades que el maguey ofrecía a los indígenas de Nueva España. Tratando al mismo tiempo de justificar su asombro, Acosta dice que él es nuevo en las Indias y se llama a sí mismo “chapetón”, como se les llamaba a los españoles peninsulares recién llegados, porque su mejilla tiene manchas de color o chapetas.

Y entre los que por ser novicios e inexpertos les daba por escribir “milagros” o cosas inexplicables y maravillosas, Acosta reúne en una sola frase los usos básicos del maguey “que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel y arrope, y hilo y aguja y otras cien cosas”. Agua es aguamiel y vino es pulque. El padre Acosta asocia el agua y el vino como sacerdote jesuita con la eucaristía (el agua que se mezcla al vino que es el agua que salió del costado de Cristo) y como observador de lo desconocido para él, hace notar que también hay otras cosas que se hacen de la planta como aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y “otras cien cosas”.

Después de describir el aspecto y la morfología del maguey, Acosta nuevamente trata sobre la forma en que se obtienen todas las cosas a las que ha llamado maravillas. Comienza con el proceso de capado y raspado de la cabeza del maguey para obtener “la sustancia de la raíz: y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce”. Esta es la segunda ocasión que se menciona la palabra “licor” en una obra. Además, este “licor” hace referencia a un cuerpo líquido que se extrae de la planta y que tiene el aspecto del agua, que se puede beber y que es dulce y fresco. Enseguida, Acosta dice: “Este mismo cocido se hace como vino”. El aguamiel antes mencionado, cuando es “cocido” en su acepción de fermentar, como se decía de los vinos, produce el vino, o pulque. Acosta utiliza el verbo “cocer” como sinónimo del verbo “fermentar” para hacer vino y para describir el procedimiento seguido por los indígenas para fabricar pulque. El padre continúa su narración y reúne en pocas frases las formas para hacer del pulque vinagre (dejándolo acedar), miel (apurándolo más al fuego) y arrope o almíbar (y a medio cocer) que tiene buen sabor, es sano y que según sus palabras “es mejor que arrope de uvas”; un jarabe de consistencia espesa que se obtiene a través de la deshidratación del mosto de la uva que se expone a fuego

lento hasta caramelizar sus azúcares. Debemos destacar que Acosta no dice que el pulque fuera expuesto al fuego sino que es dejado a media fermentación. Esta diferencia es muy importante puesto que ni el padre Acosta ni ningún cronista de los que hemos estudiado en este trabajo, han mencionado o insinuado la evaporación del pulque por acción de la cocción al fuego. Acosta concluye que el arropo del maguey es mejor que el de la uva, fruto de la vid, de la cual comentamos en la segunda crónica del padre Acosta que transcribimos a continuación para su análisis.

Historia natural y moral de las Indias. Libro Cuarto.  
Capítulo 32. De uvas y viñas, y olivas y moreras,  
y cañas de azúcar

---

☞ Plantas de provecho entiendo las que, demás de dar que comer en casa, traen a su dueño dinero. La principal de éstas es la vid, que da el vino y el vinagre, y la uva y la pasa, y el agraz y el arropo: pero el vino es lo que importa.

*En las islas y Tierra Firme no se da vino ni uvas, en la Nueva España hay parras y llevan uvas, pero no se hace vino. La causa debe de ser no madurar del todo las uvas por razón de las lluvias que vienen por julio y agosto, y no las dejan bien sazonar: para comer solamente sirven. El vino llevan de España o de las Canarias, y así es en lo demás de Indias; salvo el Pirú y Chile, donde hay viñas y se hace vino, y muy bueno: y de cada día crece, así en cantidad —porque es gran riqueza en aquella tierra— como en bondad, porque se entiende mejor el modo de hacerse.* Las viñas del Pirú son comúnmente en valles calientes, donde tienen acequias y se riegan a mano, porque la lluvia del cielo en los llanos no la hay, y en la sierra no es a tiempo. En partes hay donde ni se riegan las viñas del cielo ni del suelo, y dan en grande abundancia: como en el valle de Ica. Y lo mismo en las hoyas que llaman “de Villacuri”, donde entre unos arenales muertos se hallan unos hoyos o tierras bajas de increíble frescura todo el año, sin llover jamás ni haber acequia ni riego humano. La causa es ser aquel terreno esponjoso, y chupar el agua de ríos que bajan de la sierra y se empanan por aquellos arenales; o, si es humedad de la mar (como otros piensan), hase de entender que el trascolarse por la arena hace que el agua no sea estéril e inútil, como el filósofo lo significa.

Han crecido tanto las viñas que, por su causa, los diezmos de las iglesias son hoy cinco y seis tanto de lo que eran hora veinte años. Los valles más fértiles de viñas son Víctor, cerca de Arequipa; Ica, en términos de Lima; Caracato, en términos de Chuquiabo. Llévase este vino a Potosí y al Cuzco y a diversas partes, y

es grande granjería porque vale con toda la abundancia una botija o cinco o seis ducados; y, si es de España (que siempre se lleva en las flotas), diez y doce. *En el reino de Chile se hace vino como en España, porque es el mismo temple, pero traído al Pirú se daña.* Uvas se gozan donde no se puede gozar vino: y es cosa de admirar que en la ciudad del Cuzco se hallarán uvas frescas todo el año. La causa desto me dijeron ser los valles de aquella comarca, que en diversos meses del año dan fruto: y, agora sea por el podar las vides a diversos tiempos agora por calidad de la tierra, en efecto todo el año hay diversos valles que dan fruta.

Si alguno se maravilla desto, más se maravillará de lo que diré, y quizá no lo creerá. Hay árboles en el Pirú que la una parte del árbol da fruta la mitad del año, y la otra parte la otra mitad. En Mala, trece leguas de la ciudad de los Reyes, la mitad de una higuera que está a la banda del sur está verde, y da fruta un tiempo del año, cuando es verano en la sierra; y la otra mitad que está hacia los llanos y mar, está verde y da fruta un tiempo del año en otro tiempo diferente, cuando es verano en los llanos. Tanto como esto obra la variedad del temple y aire, que viene de una parte o de otra.

La granjería del vino no es pequeña, pero no sale de su provincia. Lo de la seda, que se hace en Nueva España, sale para otros reinos como el Pirú. No la había en tiempo de indios: de España se han llevado moreras y danse también, mayormente en la provincia que llaman la Misteca, donde se cría gusano de seda y se labra y hacen tafetanes buenos; damascos y rasos y terciopelos no se labran hasta agora. *El azúcar es otra granjería más general, pues no sólo se gasta en Indias sino también se trae a España harta cantidad, porque las cañas se dan escogidamente en diversas partes de Indias: en islas, en México, en Pirú y en otras partes han hecho ingenios de grande contratación.* Del de La Nasca me afirmaron que solía rentar de treinta mil pesos arriba, cada año. El de Chicama, junto a Trujillo, también era hacienda gruesa, y no menos lo son los de la Nueva España, porque es cosa loca lo que se consume de azúcar y conserva en Indias. De la isla de Santo Domingo se trajeron en la flota que vine ochocientas y noventa y ocho cajas y cajones de azúcar: que, siendo del modo que yo las vi cargar en Puerto Rico, será a mi parecer cada caja de ocho arrobas. Es ésta del azúcar la principal granjería de aquellas islas, tanto se han dado los hombres al apatito de lo dulce.

Olivas y olivares también se han dado en Indias, digo en México y Pirú, pero hasta hoy no hay molino de aceite; ni se hace, porque para comer las quieren más y las sazonan bien. Para aceite hallan que es más la costa que el provecho, así que todo el aceite va de España.

Con esto quede acabado con la materia de las plantas, y pasemos a la de animales de las Indias. (134-135)

El padre Acosta vivió en un contexto privilegiado pues estuvo en Perú y en Nueva España. Por ello, su crónica proporciona información muy valiosa que nos permite esclarecer si existió o no la introducción de aparatos para la destilación en Nueva España durante el siglo XVI. El jesuita menciona dos industrias o como él las llama, “granjerías”, que pueden utilizar destiladores: los viñedos y los ingenios de caña de azúcar. Sabemos que en Nueva España las bebidas destiladas serían muy populares a partir del siglo XVII y para ello se requiere tanto de tecnología y aparatos como de técnicas para la destilación. Sin embargo, como hemos señalado en nuestro Prefacio, todavía está por encontrarse evidencia en los archivos históricos para confirmar su presencia.

Mucho se ha especulado sobre la producción de vinos de uva en Nueva España durante el siglo XVI. Como hemos mencionado, la evidencia histórica indica que las zonas de viñedos fueron pocas, su producción fue limitada y los vinos eran de calidad inferior comparada con la de los vinos españoles importados. Recordemos que las condiciones geográficas y el clima de Nueva España exacerbaron la aclimatación de la vid en las zonas actuales de Veracruz (Pánuco), Puebla (1540: Val de Cristo, Atlixco), Chiapas, Oaxaca y Yucatán, cuando por fin se logró que algunas de las cepas europeas se dieran en Aguascalientes y en Parras, estado de Coahuila, donde aún existe la bodega Casa Madero desde 1597. La información que el padre Acosta proporciona en esta crónica reafirma lo que sabemos y apunta a la precariedad de la industria vitivinícola novohispana de la época. En sus observaciones, el jesuita destaca la abundancia de agua de lluvias, “que vienen por julio y agosto”, como la causa por la cual “en las islas y Tierra Firme no se da vino ni uvas”. En concreto, señala que a pesar de que “en la Nueva España hay parras y llevan uvas, [pero] no se hace vino.” También reafirma que debido a esta situación, “el vino llevan de España o de las Canarias” para todas las Indias. Con la excepción del “Perú y Chile, donde hay viñas y se hace vino, y muy bueno: y de cada día crece, así en cantidad —porque es gran riqueza en aquella tierra— como en bondad, porque se entiende mejor el modo de hacerse.”

El resto de la crónica examina las características geográficas y climáticas favorables para la producción de vino en el Perú, ofreciendo datos muy precisos acerca de los lugares de producción, las formas de riego y de cultivos, precios de venta, cantidades producidas y resaltando su gran éxito comercial, al grado de incrementarse los diezmos cobrados por “las iglesias [que] son hoy cinco y seis tanto de lo que eran hora veinte años”. En cuanto a los vinos chilenos,

el padre Acosta sólo dedica una frase en donde explica que “En el reino de Chile se hace vino como en España, porque es el mismo temple [temperatura], pero traído al Pirú se daña.” Aunque el padre Acosta no aclara las causas del deterioro del vino chileno cuando se lleva a Perú, sus observaciones nos permiten concluir que las condiciones del clima fueron más favorables para algunas cepas en Sudamérica que en Nueva España. Y para la producción de los vinos peruanos y chilenos, Acosta no menciona la utilización de aparatos destiladores como tampoco menciona la existencia de ninguna bebida destilada de la uva. Asimismo, en la crónica no encontramos referencia alguna a la fabricación de bebidas destiladas de la caña de azúcar, ni de aparatos ni de técnicas para destilar bebidas como el aguardiente de caña. Acosta habla de la gran producción y consumo de azúcar en la Nueva España y de su éxito comercial tanto en las Indias como en España y explica que “es cosa loca lo que se consume de azúcar y conserva en Indias”. En la crónica no se proporciona más información sobre los métodos de producción usados en los ingenios, ni tampoco se mencionan los nombres de los lugares donde se encontraban los ingenios en Nueva España. Asimismo, el padre Acosta menciona la producción de azúcar en Puerto Rico pero no hace notar la fabricación de ninguna bebida destilada, en este caso, el aguardiente de caña de azúcar. En síntesis, el vino es para el padre jesuita la razón de todo, porque entre las plantas de provecho, “la principal de éstas es la vid, que da el vino y el vinagre, y la uva y la pasa, y el agraz y el arrope: pero el vino es lo que importa.”

Para continuar con nuestra búsqueda de evidencias en las crónicas españolas del siglo XVI sobre el uso de tecnología de destilación en Nueva España, presentamos en seguida la primera mención que hemos encontrado y que también es del padre Acosta. Como veremos, el propósito y el contexto del uso de los aparatos destiladores en esta crónica tiene una aplicación muy diferente a la fabricación de bebidas alcohólicas. Aclaremos que hemos abreviado la crónica para su análisis y hemos procurado que no se altere el argumento del texto mismo. Asimismo, hemos hecho una contextualización para adentrarnos más en el propósito que cumple dentro de la *Historia natural*.

*Historia natural y moral de las Indias. Libro Segundo.*  
Capítulo 7. Trátase la razón por qué el Sol,  
fuera de los Trópicos, cuando más dista levanta aguas;  
y dentro de ellos al revés, cuando está más cerca

---

☞ Pensando muchas veces con atención de qué causa proceda ser la equinocial tan húmida como he dicho, deshaciendo el engaño de los antiguos, no se me ha ofrecido otra, si no es que la gran fuerza que el sol tiene en ella atrae y levanta grandísima copia

de vapores de todo el Océano, que está allí tan extendido; y juntamente con levantar mucha copia de vapores, con grandísima presteza los deshace y vuelve en lluvias.

Que provengan las lluvias y aguaceros del bravísimo ardor, pruébase por muchas y manifiestas experiencias. La primera es la que ya he dicho, que el llover en ella es al tiempo que los rayos hieren más derechos, y por eso más recios; y cuando el sol ya se aparta y se va templando el calor, no caen lluvias ni aguaceros. *Según esto, bien se infiere que la fuerza poderosa del sol es la que allí causa las lluvias. Item se ha observado, y es así en el Pirú y en la Nueva España,* que por toda la región tórrida los aguaceros y lluvias vienen de ordinario después de medio día, cuando ya los rayos del sol han tomado toda su fuerza; por las mañanas por maravilla llueve, por lo cual los caminantes tienen aviso de salir temprano y procurar para medio día tener hecha su jornada, porque lo tienen por tiempo seguro de mojarse; esto saben bien los que han caminado en aquestas tierras. También dicen algunos prácticos que el mayor golpe de lluvias es cuando la luna está más llena; aunque, por decir verdad, yo no he podido hacer juicio bastante de esto, aunque lo he experimentado algunas veces.

*Así que el año y el día y el mes, todo da a entender la verdad dicha: que el exceso de calor en la tórrida causa las lluvias. La misma experiencia enseña lo propio en cosas artificiales: como las alquitaras y alambiques, que sacan aguas de hierbas o flores porque la vehemencia del fuego encerrado levanta arriba copia de vapores, y luego apretándolos —por no hallar salida— los vuelve en agua y licor. La misma filosofía pasa en la plata y oro que se saca por azogue: porque, si es el fuego poco y flojo, no se saca casi nada del azogue; si es fuerte, evapora mucho el azogue y topando arriba con lo que llaman “sombbrero”, luego se torna en licor y gotea abajo. Así que la fuerza grande del calor, cuando halla materia aparejada, hace ambos efectos: uno de levantar vapores arriba, otro de derretirlos luego y volverlos en licor cuando hay estorbo para consumillos y guallos.*

Y, aunque parezcan cosas contrarias que el mismo sol cause las lluvias en la tórrida por estar muy cercano, y el mismo sol las cause fuera de ella por estar apartado —y, aunque parece repugnante lo uno a lo otro—, pero bien mirado no lo es en realidad de verdad; mil efectos naturales proceden de causas contrarias, por el modo diverso. Ponemos a secar la ropa mojada al fuego que calienta, y también al aire que enfría; los adobes se secan y cuajan con el sol y con el hielo. El sueño se provoca con ejercicio moderado; si es demasiado y si es muy poco o ninguno, quita el sueño. El fuego, si no le echan leña, se apaga;

si le echan demasiada leña, también se apaga; si es proporcionada, sustentase y crece. Para ver, ni ha de estar la cosa muy cerca de los ojos ni muy lejos; en buena distancia se ve; en demasiada se pierde, y muy cercana tampoco se ve. Si los rayos del sol son muy flacos, no levantan nieblas de los ríos; si son muy recios, tan presto como levantan vapores los deshacen, y así el moderado calor los levanta y los conserva. (50)

El padre Acosta, además de humanista fue también un científico. El humanismo y la ciencia fueron en su formación académica una combinación muy representativa del peculiar Renacimiento español del siglo XVI, que fue la síntesis entre la escolástica medieval y el Renacimiento Italiano. Para Acosta, el “mundo natural” es la fusión de la tradición y el progreso que gravitan entre la fe y la razón. En otras palabras, la ciencia y la religión buscan un consenso entre las corrientes de la teología y el pragmatismo científico. Acosta fue un profundo conocedor de la Antigüedad clásica, del Medioevo y del Renacimiento. Además, estuvo al tanto de los conocimientos científicos de su época y de la obra de autores como el médico Francisco Hernández, cuya obra hemos analizado en este libro. Entre las obras de autores que tuvieron una decidida influencia en la preparación del jesuita destacan Plinio, Homero, Virgilio, Séneca, Platón, Aristóteles; San Isidoro, San Agustín, San Cipriano o Santo Tomás; o sus contemporáneos como Soto, Covarrubias y Vitoria (Del Pino-Díaz, 2019, 2020).

En esta crónica que corresponde a la parte de las ciencias naturales de su *Historia*, el padre Acosta esboza una doctrina de tipo holístico en la que busca sintetizar y analizar la unidad de las diversas ramas del conocimiento científico naturalista con el social o moral. Acosta intenta comprender las interacciones entre los diversos saberes y sistemas de conocimiento como los geográficos, cosmográficos, biológicos, sociales, históricos, meteorológicos, químicos, etcétera, que determinan en su conjunto las condiciones climáticas y ecológicas de los ambientes del mundo, y en este caso, de la Nueva España. El mar, los océanos, la navegación, las mareas, los trópicos y otros aspectos más, fueron parte de sus estudios y conforman lo que hoy llamamos las ciencias de la tierra (Marroquín, 2019).

Acosta aborda en esta crónica el tema de las relaciones entre regiones tropicales, las puestas del sol y el clima. Resaltamos su especial interés en explicar la acción solar en la evaporación de las aguas oceánicas y su relación con los ciclos de lluvias. Para ello, relaciona la meteorología, la geografía y la química. En esta asociación de ciencias y de saberes, el padre Acosta hace una muy original analogía entre el sol y los destiladores: alquitaras y alambiques. El razonamiento se basa en atributos semejantes. Por una parte, la evaporación del agua por la acción solar y su consiguiente condensación en lluvia, y por la otra, la evaporación de una sustancia

producida por la acción de aparatos para destilación y su condensación después del enfriamiento. Acosta está analizando una función parecida que tiene orígenes diferentes. Veamos el texto de la crónica.

En la puesta del Sol, el exceso de calor por la “fuerza poderosa del sol” produce durante el día un ambiente más caluroso que evapora el agua del mar y causa las lluvias: “es al tiempo que los rayos hieren más derechos, y por eso más recios”. Por el contrario, en el ocaso del Sol, “el sol ya se aparta y se va templando el calor, no caen lluvias ni aguaceros”. Este fenómeno, dice el padre Acosta, “se ha observado, y es así en el Pirú y en la Nueva España”. Para argumentar sus análisis, el jesuita dice que este mismo fenómeno natural o “la misma experiencia enseña lo propio,” también puede ser observado y comprobado “en cosas artificiales: como alquitaras y alambiques”.

☞ Así que el año y el día y el mes, todo da a entender la verdad dicha: que el exceso de calor en la tórrida causa las lluvias. *La misma experiencia enseña lo propio en cosas artificiales: como las alquitaras y alambiques, que sacan aguas de hierbas o flores porque la vehemencia del fuego encerrado levanta arriba copia de vapores, y luego apretándolos —por no hallar salida— los vuelve en agua y licor.*

Las alquitaras y los alambiques son los aparatos destiladores europeos que eran utilizados en España, principalmente, para la obtención de esencias y aceites de plantas y flores con fines medicinales y terapéuticos: “sacan aguas de hierbas o flores”. El padre Acosta, como religioso y erudito en el saber de su momento, conoce a la perfección el funcionamiento de estos aparatos que sirven para vaporizar sustancias volátiles. Además, compara la destilación con la “copia de vapores” que produce el Sol, similar a la evaporación que la alquitara o el alambique pueden hacer también. En una breve explicación, Acosta describe el funcionamiento de estos aparatos: “la vehemencia del fuego encerrado levanta arriba copia de vapores, y luego apretándolos —por no hallar salida— los vuelve en agua y licor”.

En términos generales, existen diferencias de diseño entre las alquitaras y los alambiques, mismas que explicaremos más adelante en esta obra. Como fue compartido en el Prefacio, un aparato o artefacto destilador está compuesto de tres partes: 1.- una vasija en la que se calienta el material que será destilado hasta alcanzar el punto de ebullición (“la vehemencia del fuego encerrado”), 2.- una parte fría para condensar el vapor producido (“levanta arriba copia de vapores, y luego apretándolos —por no hallar salida—”), 3.- un vertedor que le da salida hasta un recipiente para recogerlo (“los vuelve en agua y licor”). El licor al que se refiere es cualquier esencia aromática. Enseguida, el padre Acosta introduce otro ejemplo de “cosas artificiales”: metales.

☞ La misma filosofía pasa en la plata y oro que se saca por azogue: porque, si es el fuego poco y flojo, no se saca casi nada del azogue; si es fuerte, evapora mucho el azogue y topando arriba con lo que llaman “sombbrero”, luego se torna en licor y gotea abajo.

Aquí el padre Acosta utiliza el ejemplo de la metalurgia para compararlo con la evaporación producida por la acción solar. Hasta donde sabemos, los egipcios emplearon gran cantidad de aparatos diseñados para vaporizar metales y otras sustancias. Por ejemplo, el mercurio, también llamado “azogue” por los españoles peninsulares y usado en la minería como aleación con el oro y la plata, se obtenía al calentar el cinabrio (mineral de sulfuro de mercurio) sobre un plato de hierro, colocado dentro de una olla cubierta (la tapa es descrita por Acosta como



☞ Ilustración del libro *The London Destiller*, escrito por John French y publicado en Londres en 1667.

Imagen 43

“sombrero”) que podía ser una vasija de barro, cobre o de otros materiales, con asiento pequeño, parte convexa o saliente abultada, cuello ancho y una sola asa junto a la boca y en la que se condensaba el vapor de mercurio que “luego se torna en licor y gotea abajo.”

Por su parte, los antiguos persas, hoy Irán, destilaban sustancias y metales con un aparato llamado “ambix” (que en griego significa “copa”) mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Este proceso y aparato para destilar fue inventado por el médico, investigador, físico y alquimista iraní Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya al-Razi, conocido como Rhazes, alrededor del siglo X para producir perfumes, medicinas y el alcohol procedente de frutas fermentadas, hierbas y raíces (Zarrintan, Shahnaee, Aslanabadi, 2017; Aparicio, Lafuente, Salinas, 2019, 439). Posteriormente, el término *ambix* usado para la destilación, pasó a ser llamado en árabe *al anbiq*, de donde proceden la alquitara y el alambique, los cuales son parte de la transferencia tecnológica desde el siglo X hasta los siglos que se mencionan como parte del estudio en el presente libro (Valiente-Barderas, 1996).

El padre Acosta concluye sus argumentos señalando que “la fuerza grande del calor, cuando halla materia aparejada, hace ambos efectos: uno de levantar vapores arriba, otro de derretirlos luego y volverlos en licor cuando hay estorbo para consumillos y guallos.” Notemos que los procesos de evaporación, “levantar vapores arriba” y de condensación, “derretirlos luego y volverlos en licor,” son posibles cuando dichos vapores no pueden escapar o salir del aparato por medio de un “estorbo” que evita que se extingan, se consumen o se gasten. Esta es la primera descripción en una crónica del siglo XVI que trata sobre la Nueva España en la que se define el proceso de destilación como la obtención de un producto deseable mediante los vapores de una sustancia que se recupera, y que después, se condensa o enfría para conseguirlo.

Como hemos visto, el padre Acosta no describió en su *Historia natural* la utilización de algún aparato o tecnología para destilar y producir alguna bebida alcohólica o para hacer vino, usando el vocablo del momento. Sin duda, considerando la preparación académica del jesuita, su experiencia de haber vivido en Perú y en Nueva España, sus dotes de observación, su gran conocimiento de las ciencias de su época y nuestro análisis de sus crónicas sobre el maguey y el vino, es muy poco probable que hubiera escapado a la mirada escrutadora del padre Acosta, la existencia de bebidas destiladas o el uso de algún aparato destilador con esa finalidad en la Nueva España que conoció. Aunque no lo sabemos, también pudo ser factible que el padre Acosta conociera los tratados sobre la destilación que circulaban desde el siglo XV. Además, en la España de su tiempo, se bebían el orujo, aguariente obtenido de la destilación de los orujos o hollejos de

uva fermentados, y el brandy de Jerez, que se obtiene destilando el vino de uva. En otras palabras, la destilación, los aparatos para destilar y las bebidas destiladas de la uva formaban parte de la cultura y de la tecnología española del siglo XVI (Duhart y Corona Páez, 2010).

Sin duda, también el padre Acosta sabía sobre la alquimia y sus usos en la metalurgia. Como antecedente, desde el siglo XV, ya se destilaba ácido clorhídrico a partir de una mezcla de nitro y sal común. El conocimiento de estos ácidos obtenidos por destilación se difundió de manera rápida por toda Europa. Se aplicaron a la disolución de sales, en la metalurgia y en el trabajo de metales para varios fines: como agentes mordientes llamados también aguafuertes que servían para fijar colores, para grabar metales y como agentes de blanqueado para sacar el color a los metales. Reiteramos que la destilación con fines medicinales y de perfumería a los que el propio padre Acosta alude en su crónica eran practicados en la España del siglo XVI (Valiente-Barderas, 1996). Estos aspectos y los aparatos para destilación, como ya hemos señalado, los estudiaremos más adelante. Para concluir el análisis de la *Historia natural*, diremos que hemos obtenido información histórica que nos permite argumentar que durante el siglo XVI en la Nueva España, el uso de aparatos para destilar fue prácticamente inexistente. Por otra parte, tampoco se registró en la obra del padre Acosta la existencia de bebidas destiladas de ninguna planta o raíz. Sin embargo, queda evidenciado que tales aparatos para destilar eran utilizados en su mayoría con otros propósitos y no enfocados para destilar bebidas alcohólicas. Para el padre Acosta, el vino de maguey, los alambiques y las alquitaras, no tuvieron ninguna relación.

---

### ✿ 1598. Hernando Alvarado Tezozómoc. Crónica Mexicayotl y Crónica Mexicana ✿

---

—✿—✿—✿—



S abemos poco sobre la vida de Hernando Alvarado Tezozómoc (Martínez, 1989, 695; De la Torre, 1998, 388; Lacueva Muñoz, 2020). Considerado dentro de la historiografía como un “cronista indígena”, su obra es imprescindible para comprender la versión de un testigo que experimentó el derrumbe material del pasado azteca-mexica anterior a la caída de Tenochtitlan. Su padre, Huanitzin, también conocido como Diego Alvarado Huanitzin, fue nieto de Axayácatl y sobrino de Moctezuma II, últimos tlatoanis de Tenochtitlan. Antes de la llegada de Hernán Cortés, Huanitzin fue gobernador del señorío de Ecatepec. Su segunda esposa fue Isabel

de Moctezuma, hija de su tío, con quien tuvo seis hijos, uno de ellos Hernando. La estrecha relación de Huanitzin con Moctezuma le enemistó con gran parte de la nobleza azteca-mexica. Sin embargo, Huanitzin se convirtió en uno de los protegidos de Cortés después de la “conquista” y así mantuvo ligada a su línea dinástica el gobierno de la población indígena de México-Tenochtitlan.

A pesar de su noble linaje, Tezozómoc no estudió en el Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco, donde recibieron educación superior los hijos de la nobleza indígena, porque excedía la edad máxima de admisión. Empero, Tezozómoc perteneció a la primera generación de novohispanos cristianizados y alfabetizados en lengua castellana en la escuela que fray Pedro de Gante dirigía desde 1525 en el convento de San Francisco en la actual Ciudad de México. Debido a que no recibió educación superior y por consiguiente desconocía el latín, Tezozómoc fue relegado en el reparto de magistraturas en favor de otros miembros más hispanizados de su familia y tampoco pudo ser intérprete oficial de náhuatl para la Real Audiencia de Nueva España.

Pero afortunadamente para Tezozómoc, su bilingüismo, sus conocimientos de la historia indígena, su pertenencia a la nobleza azteca-mexica y sus buenas relaciones con la elite virreinal, le valieron para alcanzar un protagonismo como intérprete particular y genealogista en los muchos pleitos gestionados ante la Audiencia por las distintas descendencias de la familia real mexicana.

Hacia 1598, Tezozómoc redactó sus crónicas *Mexicana* y *Mexicayotl*, en las que transmite la visión que la antigua oligarquía indígena tenía de su propio pasado histórico. Dada la semejanza de ambas versiones, es posible que Tezozómoc transcribió por duplicado, en español y en náhuatl, respectivamente, la redacción que sus informantes hicieron de los códices prehispánicos. Con respecto de la autenticidad de la fecha de publicación de su obra, no sabemos cuándo comenzó a escribirla ni tampoco cuándo la terminó. El especialista José Rubén Romero Galván (2003, 95) ofrece algunas pistas:

☞ Tezozómoc refiere un pasaje de la historia mexicana concerniente a la construcción de un acueducto que debía llevar agua desde la fuente llamada Acuecuexco, situada en Huitzilopochco en las cercanías de Coyoacán, hasta Tenochtitlan; cuando tal obra quedó concluida y se inauguró, el agua comenzó a correr con tal fuerza y en tal cantidad que inundó la ciudad. Tezozómoc sitúa esta catástrofe, que es relatada también por otros documentos de contenido histórico, en el año de 1470 y agrega “hoy parece de esta antigüedad, que no habrá más de ciento y veinte y ocho años”. La suma de ambas cifras nos da el año en que Tezozómoc escribía el texto: 1598.

Para el análisis de la obra de Tezozómoc, hemos seleccionado la versión en español de la minuciosa edición de la *Crónica Mexicana* —compuesta de 110 capítulos— que en 1878 hizo Manuel Orozco y Berra, quien realizó una copia del ejemplar conservado en el Archivo General de la Nación de la Ciudad de México.

### Crónica Mexicana

---

☞ CAPITULO I. Aquí comienza la Crónica Mexicana: Trata de la Descendencia y Linaje venida a esta Nueva España de los Indios Mexicanos que habitan en este Nuevo Mundo; el tiempo en, que llegaron a la Ciudad de México Tenochtitlan, asiento y conquista que en ella hicieron, y hoy habitan y residen en ella, llamada Tenuchtitlan.

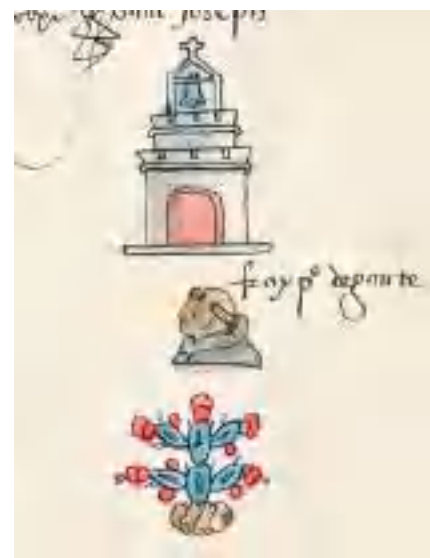


Imagen 44

☞ Fray Pedro de Gante en Pintura del Gobernador, Alcaldes, y Regidores, México, 1565. Biblioteca Nacional de España.





Imagen 45

➤ Quetzalcoatl, dios de los vientos. “Este quetzalcoatl, aunque fue hombre, teníanle por dios: y dezian que barria el camino, a los dioses, del agua.” Códice Florentino de fray Bernardino de Sahagún. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia.



Imagen 46

➤ Huitzilopochtli o “Vitzilobuchtli, otro hércules”. Códice Florentino de fray Bernardino de Sahagún. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia.

La venida que hicieron, tiempos y años que estuvieron en llegar a este Nuevo Mundo, adelante se dirá. Y así ellos propios persuadiendo a los naturales por la estrechura en que estaban, determinó y les habló su Dios, en quien ellos adoraban, Huitzilopochtli, Quetzalcoatl, Tlalocateutl, y otros como se irán tratando. La venida de estos mexicanos muy antiguos, de la parte que ellos vinieron, tierra, y casa antigua llamada hoy día Chicomoztoc que es casa de siete cuevas cavernosas. Segundo nombre llaman Aztlan, que es decir asiento de la Garza (o abundancia de ellas). Tenían en las lagunas, y su tierra Aztlan un Cú, y en ella el templo de Huitzilopochtli, ídolo, dios de ellos, en su mano una flor blanca, en la propia rama del grandor de una rosa de Castilla, de más de una vara en largo, que llaman ellos Aztaxochitl, de suave olor. Antiguamente ellos se jactaban llamar Aztlantlaca. Otros les llamaron Aztecas Mexitin, que este nombre de Mexitin quiere decir Mexicano: como más claro decir al lugar manantial de la uva, así Mexi, como si del Maguey saliera manantial, y por eso ellos ahora llamados mexicanos, como antiguamente se nombraban Mexica; Chichimeca, Mexicanos, Serranos, Montañeses; y ahora por el apellido de esta tierra, y Ciudad de México Tenuchtitlan, el tiempo que a ella llegaron viniendo huyendo desbaratados de los naturales indios de Culhacan su vecino, que ahora es a dos leguas de la ciudad de México, persuadidos del demonio Huitzilopochtli, llegaron a la dicha ciudad, que es ahora México Tenuchtitlan, porque el día que llegaron a esta Laguna Mexicana, en medio de ella estaba, y tenía un sitio de tierra, y en él una peña, y encima de ella un gran tunal, y en la hora que llegaron con sus balsas de caña, o corrido, hallaron en el sitio la hoja, piedra, y tunal, y al pie de él un hormiguero, y estaba encima del tunal una águila comiendo y despedazando una culebra, y así tomaron el apellido, armas y divisa, el Tunal y Aguila, que es Tenuchca o Tenuchtitlan, que hoy se nombra así; y al tiempo que llegaron a esta ciudad habían andado y caminado muchas tierras, montes, lagunas y ríos. (7-8)

Recordemos que Tezozómoc nació en una familia mexicana de ilustre descendencia y el náhuatl fue su lengua materna. Como descendiente, Tezozómoc vivió directamente con su propia cultura y pasado histórico. Por ello, al estudiar la genealogía del pueblo mexicano y la fundación de Tenochtitlan con la que Tezozómoc inicia el primer capítulo de su *Crónica*, es muy importante analizar la sofisticada asociación de metáforas que este texto ofrece entre el origen del nombre de los antiguos pobladores de Tenochtitlan y su comparación con la uva y el maguey: “Otros les llamaron Aztecas Mexitin, que este nombre de Mexitin quiere decir Mexicano: como más claro decir al lugar manantial de la uva, así Mexi, como si del Maguey saliera manantial, y por eso ellos ahora llamados mexicanos”. La narración de esta cita tiene dos niveles, uno literal y otro figurado, ambos completados por medio de varias metáforas consecutivas que en conjunto producen un sentido alegórico.

Tezozómoc dice que Mexitin significa mexicano/s. Los Mexitin son herederos de Huitzilopochtli-Mexitin también llamado Mexi. Según esta versión, el nombre de nuestro país, México, proviene de Mexitin “lugar de los mexicanos”, que a su vez significa el lugar de los seguidores de Mexi. En este orden de ideas, Mexitin tiene un origen, un principio de donde proviene, como “al lugar manantial de la uva”. La palabra manantial es aquí la clave pues sirve de metáfora entre la uva y el maguey. Manantial es el nacimiento de las aguas, el lugar del cual el agua mana o brota. Así, el lugar del que brota la uva es la vid, y de la vid brota el vino. A su vez, Mexi proviene del manantial del Maguey, que es el lugar del que mana



Imagen 47



Imagen 48

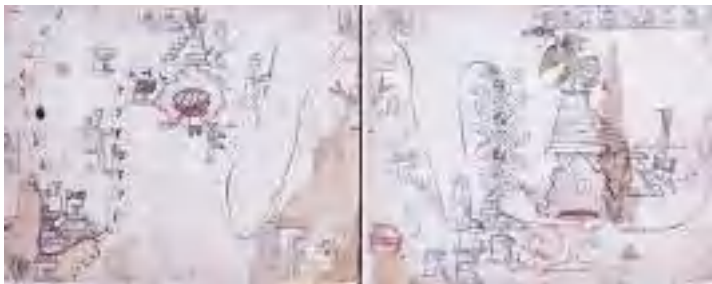


Imagen 49



Imagen 50

Imagen 47-50: Códice Azcatitlan. Relato de la historia de los aztecas o mexicas, desde su salida de Aztlán y fundación de Tenochtitlan. Biblioteca Nacional de Francia.

o brota el aguamiel para hacer el pulque. El origen y el principio de *Mexitin* es como el de las aguas que nacen, manan o brotan del Maguey como cuando se obtiene el aguamiel y de este se hace el pulque. La alegoría de la uva y el maguey no es fortuita. Podemos inferir que Tezozómoc quiso dar a entender a los españoles el origen de su pueblo, a través del uso de varios recursos estilísticos muy propios de la literatura del siglo XVI, como la metáfora y la alegoría. Pero también podemos pensar que la comparación entre la uva y el maguey como manantiales es otra forma de ligar y mezclar la cultura europea de la vid con la cultura mexicana del maguey. En otra última suposición, podemos decir que Tezozómoc, hablante de náhuatl y de español, con formación mexicana y española, fue consciente de la importancia social y cultural del vino y del pulque. A continuación, presentamos otra cita de la *Crónica* en donde podemos apreciar que nuestras suposiciones tienen validez.

*Crónica Mexicana. CAPÍTULO XXV. Que trata de la recordación de los principales mexicanos muertos en la guerra de Chalco, sus mujeres, hijos y padres en el areito*

El rey entonces hacía mercedes; les daba ropas y otras muchas cosas de valor. Acabado esto, al cabo de cinco días hacían convite en nombre de los muertos, que llaman *quixocualia*, haciéndoles ofrenda en sacrificio *Zentzontlacualli* y *Tlacatlacualli*, como decir lo hacemos nosotros los cristianos el día de finados o cabo de año, con tortas muy anchas que llaman *papaloilacualli*, y brebaje, que llaman *itzquiatl*; después de esto quemaban todas las ropas que tenían los difuntos en vida; luego les daban a los viejos, mujeres, mozos y parientes de los muertos

en la guerra, de beber de dos géneros de vino, que era pulque blanco y amarillo en una gran batea, que llaman piaztecomatl, y con esto lloraban los viejos y decían por los difuntos: ahora, hijos, habéis llegado a los dioses nuestros, y estáis cerca del dios Xiuhpili y Cuauhtlehuauhtl, y alegría del sol; y así decíanles a voces a los difuntos; desde las cavernas, dentro y fuera, llanos y poblados y montes, os llamamos, que no estáis vosotros en nublados, ni en tinieblas, pues resplandece el sol por vosotros, y con esto os dejamos, y gozad vosotros de esa gloria bienaventurada, adonde estáis con alegría y con los dioses. Después de esto tornaban a consolar a todos los parientes con embriaguez de los dos géneros de vinos. Estas ceremonias hacían los mexicanos en las muertes de los que morían en las guerras mexicanas, en lugar de gloria y conmemoración de los tales difuntos en las guerras de los señores y principales. (95-96)



Imagen 51

130. “El q[ue] se arrojó por no yr contra su patria”. Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar. Muestra la guerra en contra de Chalco. Moctezuma I está sentado en su trono apuntando hacia la escena. Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA.

El uso del pulque como parte del banquete ofrecido en una ceremonia de difuntos tenía varios propósitos: como bebida ritual, ofrenda para los dioses y como catártico para los familiares de aquellos que murieron en la guerra. Tezozómoc dice que a todos los parientes se les daba “de beber de dos géneros de vino, que era pulque blanco y amarillo” hasta embriagarse. El pulque blanco es una bebida sin adulterar mientras que el amarillo, también llamado “pulque corrupto” era mezclado

con otras hierbas y raíces que le daban un color amarillento. Por otra parte, el pulque amarillo pudo ser pulque blanco fermentado en exceso. Notemos que Tezozómoc usa la palabra “vino” para compararlo con el pulque y así describir la relevancia de esta bebida para los indígenas. Como señalamos con anterioridad, el cronista era consciente de la importancia cultural del vino y del pulque. Si bien durante el siglo XVI, los españoles poco a poco se fueron acostumbrando a la bebida indígena, para el siglo XVIII, la explotación del pulque sería la única empresa de bebidas alcohólicas autorizada por el gobierno virreinal desde su instauración en Nueva España. El impuesto o diezmo que fue aplicado al pulque muy pronto se convirtió en una significativa fuente de ingresos para la Corona. Por el momento y para concluir con nuestra interpretación de la *Crónica* de Tezozómoc, diremos que el maguey es origen y lugar de un pueblo, como también es la fuente o manantial de la cual se hace el pulque.

---

✿ Ca.1600. Fernando de Alva Ixtlilxóchitl.  
Obras completas ✿

---

—✿—✿—✿—



Fernando de Alva Ixtlilxóchitl (Martínez, 1989, 695-696; De la Torre, 1998, 482; Ruz Barrio, 2020) es nuestro segundo cronista de ascendencia indígena de quien hemos seleccionado algunas citas pertenecientes a su extensa obra.

Ixtlilxóchitl nació alrededor de 1578. Sus padres fueron Ana Cortés Ixtlilxóchitl (mestiza y descendiente de los *bueytlatoque* o “grande señores” de Texcoco y también de los de Tenochtitlan) y Juan de Navas Pérez de Peraleda (español originario de Castilla). Aunque sabemos que fue bautizado con el nombre de Hernando de Peraleda Ixtlilxóchitl, más tarde cambió su nombre por el que lo conocemos: Ixtlilxóchitl.

Hasta la fecha, no se ha podido establecer con seguridad el lugar de su nacimiento. La mayoría de los estudiosos admiten que nació en Texcoco, aunque hay algunos investigadores que dicen que pudo ser San Juan Teotihuacán, lugar donde vivieron sus padres. Su padre, de quien no se tienen muchos datos más que el lugar de nacimiento, trabajó como maestro de obras. Tuvo diez hijos con Ana, aparte de Ixtlilxóchitl quien fue el segundo.

También existen controversias en cuanto a su origen étnico. Para algunos autores Ixtlilxóchitl fue un “mestizo” y para otros era “español”. Sin embargo, en la época en que nació y vivió, estas categorías eran bastante flexibles y en muchos casos fueron utilizadas según lo fuera conveniente. En nuestra opinión, Ixtlilxóchitl fue mestizo y por consiguiente de

ascendencia indígena, como también él se calificaba a sí mismo, noble indígena tetz-cocano o acolhua.

Como otros hijos de la nobleza indígena también lo hicieron, Ixtlilxóchitl ingresó en el Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco, donde permaneció seis años. En 1597, su madre heredó el cacicazgo de San Juan Teotihuacan, tras la muerte de Cristina Verdugo, su abuela. La bisabuela materna de Fernando Ixtlilxóchitl nació de la unión entre Ixtlilxóchitl, hijo de Nezahualpilli de Texcoco, y Beatriz Papatzin, hija de Cuitláhuac, el penúltimo tlatoani de Tenochtitlan.

En 1612, Ixtlilxóchitl fue nombrado juez gobernador de Texcoco por el Virrey Diego Fernández de Córdoba (18 de octubre de 1612 al 14 de marzo de 1621), marqués de Guadalcázar. También ocupó ese puesto en Tlalmanalco, entre 1616 y 1618, y Chalco entre 1619 y 1621. En 1620, Felipe III informa al Virrey Fernández de Córdoba que Ixtlilxóchitl le hizo relación de ser descendiente de Ixtlilxóchitl y Nezahualpilli. También que le había señalado que el primero había prestado servicios a Cortés en la “conquista”. Por esas razones, el rey declaró que recibiese merced y favor y que el virrey lo ocupase en oficios y cargos del real servicio.

Alrededor de 1624, Ixtlilxóchitl tuvo un primer hijo llamado Juan de Alva Cortés con Antonia Gutiérrez o Rodríguez. Hacia 1640, ocupó el cargo de intérprete en el Juzgado General de Indios. En 1643, su madre tuvo problemas con el cacicazgo de San Juan Teotihuacán. Fue acusada de tener sangre española y, por tanto, no podía poseer dicho título. Ixtlilxóchitl se puso al frente de las gestiones que esta acusación conllevó y consiguieron conservar el cacicazgo. Pocos años después, Ixtlilxóchitl muere el 25 de octubre de 1650. Fue enterrado en la capilla de la Preciosa Sangre de Cristo de la iglesia parroquial de Santa Catarina Mártir en la Ciudad de México.

Además de ocupar distintos cargos públicos, Ixtlilxóchitl se dedicó a escribir obras históricas y algunas literarias como poesía. Su obra puede ser resumida en tres apartados. El primero corresponde con la *Historia de la nación chichimeca* que fue su gran obra. El manuscrito original ha desaparecido, aunque se sabe que pasó por las manos de Carlos de Sigüenza y Góngora y más tarde lo pudieron consultar Lorenzo Boturini Benaduci y Francisco Javier Clavijero en la biblioteca del Colegio Máximo de San Pedro y San Pablo en la Ciudad de México. El ejemplar que ha llegado hasta nuestros días es una transcripción efectuada por fray Manuel Vega de la copia realizada por Mariano Fernández de Echeverría y Veytia en 1755.

El segundo apartado engloba las relaciones históricas. En este grupo, se recogen distintos manuscritos en los que Ixtlilxóchitl trata la historia de distintos pueblos de Nueva España. Destacan en este grupo los siguientes títulos: 1) *Sumaria relación de todas las cosas que han sucedido en la Nueva España, y de muchas cosas que los tultecas alcanzaron y supieron desde la creación del mundo, hasta su destrucción y venida de los terceros pobladores chichimecas hasta la venida de los españoles, sacada de la original historia de esta Nueva España.* 2) *Relación sucinta en forma de memorial de las historias de Nueva España y sus señoríos, hasta el ingreso de los españoles.* 3) *Compendio histórico del reino de Texcoco.* 4) *Sumaria relación de la historia general de esta Nueva España desde el origen del mundo hasta la era de ahora, colegida y sacada de las historias, pinturas y caracteres de los naturales de ella, y de los cantos antiguos que la observaron.* 5) *Historia de los señoríos chichimecas hasta la venida de los españoles.*

El tercer y último grupo es el de la obra poética. De todos los poemas que pudo haber compuesto, sólo se conservan tres que se encuentran en el volumen tercero de las *Memorias de la Nueva España*, localizado en la biblioteca de la Real Academia de la Historia en España. Existen otros documentos en los que se considera que Ixtlilxóchitl pudo haber participado o que le han sido atribuidos. En primer lugar, está el Códice Ixtlilxóchitl, que se encuentra en la actualidad en la Biblioteca Nacional de París. La atribución de su autoría fue postulada por Lorenzo Boturini y León y Gama,



Imagen 52

Fragmento del Codex Ixtlilxochitl, atribuido a Fernando de Alva Ixtlilxochitl por León y Gama, 1550. Biblioteca Nacional de Francia.



Imagen 53

Fragmento del códice Ixtlilxochitl, atribuido a Fernando de Alva Ixtlilxochitl por León y Gama, 1550. Biblioteca Nacional de Francia.

pero esta posibilidad ha sido descartada. En segundo lugar, está la *Historia de los reinos de Culhuacán y México*, obra en náhuatl y también conocida como Códice Chimalpopoca. Igualmente ha sido descartada su autoría. Para analizar la obra de Ixtlilxóchitl, a continuación incluimos una selección de citas que tomamos de la edición de Alfredo Chavero publicada en México en 1891.



Imagen 54

“Chimalpopoca, tercer rey.” Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar. Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA.

### Sumaria Relación. Quinta Relación. De los Reyes Tultecas y de su destrucción

Habiendo heredado el señorío de los Tultecas Tecpancaltzin, de allí á diez años que gobernaba, vino una doncella á su palacio, muy hermosa, que había venido con sus padres á traer cierto regalo para él; y aun dicen y se halla en la historia que era la miel prieta de maguey, y unas chiancacas, azúcar de esta miel, que fueron los primeros inventores de esto, y como cosa nueva se lo trajeron al rey á presentar. Siendo estos caballeros de sangre noble y de su propio linaje, se holgó el rey de verlos y les hizo muchas mercedes, y tuvo en mucho este regalo y se aficionó mucho de esta doncella que se decía Xochitl por su belleza que quiere decir rosa y flor, y les mandó que le hicieran placer de hacerle otra vez este regalo, y que su hija lo trajera ella sola con alguna criada: y los padres no cayendo en lo que podía suceder, se holgaron mucho y le dieron la palabra de que así lo harían;

y pasados algunos días vino al palacio la doncella con una criada, cargada de miel, chiancaca, y otros regalitos de nuevo inventados, ó por mejor decir, conserva de maguey; y llegada que fué, avisaron al rey cómo estaba allí la doncella hija del caballero que inventó la miel del maguey llamado Papantzin, el cual se holgó mucho y mandó que sola la metiesen con el regalo que traía...(43)

Ixtlilxóchitl relata en esta crónica que la ofrenda que trajeron los caballeros y la doncella a *Tecpancaltzin Iztaccaltzin*, noveno gobernante del señorío tolteca “era la miel prieta de maguey, y unas *chiancacas*, azúcar de esta miel.” La *chiancacas* según Alonso de Molina en su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana* (1571, parte 2, mexicana y castellana, f. 19r.) eran una especie de “açucar negro desta tierra o maçapan”. Otras acepciones indican que las también llamadas *chiancaca* o “azúcar” pudieron ser terrones, panelas o piloncillo, del náhuatl *chiancaca* o “azúcar morena”. La importancia de la miel de maguey o como la llama Ixtlilxóchitl más adelante “conserva de maguey,” (alimento preparado para su consumo posterior) es elevada al rango de invención o descubrimiento y como regalo digno para la realeza.

La historia resumida de este episodio de la crónica de Ixtlilxóchitl es de la siguiente manera. En el año de 843, Papantzin, descubridor del pulque, también inventó un tipo de azúcar hecho de la planta de maguey. Papantzin y su hija Xóchitl llevaron el azúcar de maguey como un regalo al señor gobernante o tlatoani de los toltecas Tecpancaltzin Iztaccaltzin. No obstante, Tecpancaltzin se enamoró de Xóchitl, quien no compartía sus sentimientos. Entonces, Tecpancaltzin decidió retenerla cautiva. Por su parte, Xóchitl convenció a su padre de que la dejara diciéndole que cuando Tecpancaltzin muriera, ella sería la gobernante de los toltecas. Tiempo después, Xóchitl y Tecpancaltzin tuvieron un hijo llamado Maeconetzin, “niño del Maguey” (Torres Quintero, 1978, 24-29). A continuación, incluimos la cita de la crónica:

...y el rey iba á menudo á ver á la señora Xuchitl su dama, que estaba en un lugarcito muy fuerte, sobre un cerro que se decia Palpan, servida y regalada, al fin como cosa del rey monarca Tulteca, la cual en muy poco tiempo se emparejó y parió un hijo que le puso su padre por nombre Maeconetzin, que quiere decir niño del maguey, á significación de la invención y virtudes del maguey, el cual nació en el año de CE A CATL, que conforme á nuestra cuenta fue en el de novecientos, al principio del pontificado de Joannes IX y á los últimos años del imperio de Arnulfo, emperador romano, y á los últimos del reinado de Alfonso IV en España. (44)

El relato continúa con la amenaza de Xóchitl de abandonar a Tecpancaltzin en el año de 846. En vista de la situación,

Tecpancaltzin logra persuadirla con la promesa de que Maeconetzin sería el siguiente tlatoani. Pero la historia cuenta que Tecpancaltzin Iztaccaltzin fue destronado en el año de 877 o en 885. En consecuencia, Xóchitl se convirtió en soberana, y después de su muerte, Maeconetzin fue tlatoani y así se cumplieron los deseos de madre.

La mitología y la historia del maguey están asimiladas en el relato de Ixtlilxóchitl. La realidad mágica del maguey pertenece a un cosmos protagonizado por personajes a los que se les atribuye cualidades extraordinarias como descubridores del pulque (Papantzin) y como los hijos del maguey (Maeconetzin). La historia o leyenda de amor entre Xóchitl y Tecpancaltzin, sirve para narrar los acontecimientos de la sucesión de los gobernantes toltecas y las circunstancias del momento. Sin duda, ni la historia del maguey como tampoco su mitología son parte de este estudio. Pero no podíamos concluir este capítulo de nuestra investigación, sin estudiar la obra de Ixtlilxóchitl, uno de los autores indígenas cuya lectura y estudio es obligada para comprender las concepciones y la trascendencia de las raíces prehispánicas del maguey como planta primigenia y origen del mezcal hasta nuestros días.

---

❁ De las cosas que hemos aprendido en las crónicas de los españoles y de los naturales pobladores de la Nueva España del siglo XVI que aquí hemos estudiado ❁

---

—❁—❁—❁—



En nuestra búsqueda de los orígenes del mezcal y para responder a nuestra pregunta de si existió la destilación de bebidas derivadas del maguey y de aparatos para destilar durante el siglo XVI de nuestro pasado colonial, propusimos examinar una selección de catorce obras escritas por cronistas que pertenecieron al periodo que abarca desde el año de 1521 hasta al año de 1600. En este recorrido histórico que hicimos a través de las páginas compuestas por diferentes voces que encapsularon en el tiempo una gran diversidad de acontecimientos en torno a las guerras de “conquista”, la descripción de la naturaleza de las Indias, la evangelización de los indígenas y las representaciones de su cultura y de su historia, no encontramos ningún indicio que diera respuesta a nuestra pregunta.

En nuestro examen de los textos, no descubrimos ni localizamos pistas definitivas que pudieran conducirnos a nuevos hechos históricos relacionados con el origen del mezcal. Por consiguiente, podemos argumentar que durante el siglo

XVI en la Nueva España, no existieron bebidas destiladas del maguey y que el uso de aparatos europeos para la destilación fue prácticamente inexistente. En consecuencia, ante la carencia de evidencia de tecnología europea y prehispánica para destilar bebidas durante este siglo, la aparición del aparato para destilación de origen asiático y la producción del vino de cocos en las últimas décadas del mismo periodo que estudiamos, tiene mayor soporte histórico toda vez que, como explicaremos en el siguiente capítulo, el vino mezcal y el vino de cocos aparecieron casi a la par y son las primeras bebidas destiladas de las cuales contamos con registros históricos a partir de las primeras décadas del siglo XVII.

Asimismo, ninguno de los cronistas proporcionó alguna noticia sobre la existencia concreta del mezcal como bebida destilada de maguey o de otras bebidas destiladas en general, derivadas de otras plantas o raíces durante este periodo. En las crónicas que exploramos en este capítulo únicamente encontramos una obra (*Historia natural* de José de Acosta) en la que se mencionaron a las alquitaras y los alambiques, aparatos destiladores usados en Europa, pero con relación a sus aplicaciones en metalurgia, perfumería y herbolaria y no para la destilación de bebidas alcohólicas. Además, en esta crónica, la referencia a los aparatos para destilar se hizo con el propósito de explicar fenómenos naturales en donde la evaporación del agua formaba parte. Por otro lado, tampoco hallamos en estas crónicas ninguna mención a tradiciones prehispánicas que indicaran el posible uso de aparatos para destilación, ni tampoco que se fabricaran bebidas destiladas usando el maguey. En contraste, en un espacio temporal relativamente amplio y con sucesos históricos complejos, en donde un nuevo mundo surgía entremezclándose con un mundo anterior, los cronistas no pasaron por alto el registro y descripción de las bebidas del maguey que hallaron en su momento: aguamiel y pulque.

Sin registros del mezcal como bebida destilada usando a la planta del maguey, ni registros sobre el uso de aparatos o artefactos europeos para destilar en la Nueva España, nuestro viaje en el tiempo al siglo XVI a través de los cronistas, nos permitió encontrar otras informaciones de gran valor y que nos sirven para comprender la evolución histórica de los orígenes del mezcal.

En las obras que estudiamos encontramos algunos temas e incluso formas narrativas que son recurrentes. Por ejemplo, podemos decir que la visión en conjunto de los cronistas sobre el maguey privilegió llamar “vino” al pulque, narrar los atributos de los productos y los usos del maguey, describir la morfología de la planta, referir los usos sociales, ceremoniales y rituales asociados y señalar la supuesta predisposición a la embriaguez por parte de los indígenas. Los fines prácticos, cotidianos y religiosos encapsularon el tratamiento sobre el maguey, con sus respectivos estilos y ángulos narrativos, según cada uno de los cronistas.

Todos los cronistas sin excepción llamaron indistintamente “vino” a las bebidas derivadas del maguey como el aguamiel y el pulque. Todos escribieron que del maguey se hace el vino y algunos dijeron que el maguey es la cepa del vino que bebían los indígenas. Algunos fueron más específicos en describir la obtención del aguamiel y la elaboración del pulque. Y de la mayoría de sus relatos podemos inferir que entendieron que se trataba de una bebida natural cocida o hervida como sinónimos de fermentada. Además de llamar a las bebidas del maguey vino, también usaron otros nombres. Para el aguamiel, lo describieron como agua del maguey, jugo, zumo, savia, licor, jarabe y arrope. El pulque fue llamado vino, pulcre, *uctli*, *octli*, vino de la tierra, vino de árbol, vino blanco, vino amarillo y vino de maguey.

El maguey fue llamado por su nombre en náhuatl o *metl*. Incluso, varios cronistas mencionaron que maguey era el nombre como los habitantes de las islas (indígenas tainos de Haití, República Dominicana y Cuba) llamaban a la misma planta. A su vez, el maguey fue objeto de exaltadas caracterizaciones como “buena planta, provechosísima”, de “gran virtud”, “árbol de las maravillas”, “gran virtud sale de este cardo”, y otras formas que demostraron el asombro de los cronistas ante sus aspectos multifuncionales.

En cuanto a los usos del maguey, encontramos una asociación constante que menciona agua o aguamiel, vino, aceite, vinagre, azúcar, miel, almíbar o arrope. Los cronistas que hablaron del maguey como alimento describieron cuáles eran las partes comestibles, la forma de cocinarlo, la preparación de conservas y utilizaron por primera vez la palabra “mezcal” como barbacoa de maguey, maguey asado o cocido. Las conservas de maguey fueron comparadas con el diacitrón que se hacía en España, azúcar negra de esta tierra o mazapán, *chiancacas* o azúcar prieta de maguey. Incluso, uno de los autores, Toribio de Benavente o de Paredes, mencionó a los gusanos de maguey y el uso del pulque en la preparación de una cernada o cataplasma para curar las lastimaduras de los caballos. También encontramos la primera referencia en una crónica del siglo XVI de la palabra “mezcal” para designar a una especie o variedad de maguey, acompañada de una descripción de su morfología.

Igualmente, dentro del ámbito de los usos del maguey, constatamos que varios cronistas observaron los usos medicinales del aguamiel y del pulque. Muchos dejaron constancia de los variados padecimientos a los que podían aplicarse remedios a base de aguamiel o pulque; de las raíces utilizadas para ser mezcladas y que se usaban para picaduras de víbora, algunas identificadas como *ocpatli* y *cimatl*, raíz comestible, adobo para vino o medicina del pulque. Pero al mismo tiempo, otros autores fueron imprecisos cuando únicamente mencionaron que había otras hierbas y otros brebajes. Finalmente, los usos del pulque y el maguey en los rituales y ceremoniales indígenas fueron incluidos en las páginas de las

crónicas de varios autores. Resaltan las historias y leyendas sobre el origen del maguey y el pulque, así como el relato genealógico de los antiguos mexicas y sus vínculos con la cultura del maguey.

En definitiva, las fuentes históricas consultadas en este capítulo, sugieren la existencia de un gran vacío temporal en la historia del mezcal y de otras bebidas destiladas. Además, las autoridades virreinales del siglo XVI, tampoco dejaron ningún testimonio sobre el vino mezcal, ni tampoco mencionaron el uso de aparatos para destilar en ninguna de las *Relaciones geográficas de Nueva España* que fueron redactadas entre los años de 1579 y 1582 por diversos actores y a solicitud de Felipe II, rey de España, con el objetivo de conocer una descripción completa de todas las tierras y poblados en sus dominios de las Indias. Como ejemplo de lo anterior, veamos la siguiente cita que proviene de la *Relación geográfica de Atengo y Mizquiahuala*, escrita por el corregidor Juan de Padilla entre los días 8 y 28 de octubre de 1579. El corregidor prácticamente describe las mismas observaciones que los cronistas antes estudiados:

☞ A la quinta [pregunta], se responde que el mizquite es un árbol sin provecho para los españoles y, para los naturales, da una fruta como algarrobas de Castilla, y ésta comen ellos por fruta. Este árbol hay en todos [los] tres pueblos [en] cantidad.

Las virtudes del maguey son las siguientes: el maguey está todo el año verde y, cuando lo quieren trasponer, lo arrancan con sus raíces y déjalo secar, y luego lo plantan. No se corta, hasta que tiene diez años. Córtalo por medio, y hacen un hoyo dentro y rásplanlo, y destas raspaduras que sacan, son blancas y como las que el carpintero saca con el cepillo. Y esto comen los pobres con necesidad, en tortillas y en atole, y lo dan a sus gallinas. Y, del hoyo hecho, se coge como un cuartillo de agua y, a la noche, se torna a limpiar, y por la mañana cogen lo mismo. Esta agua, algunos la beben así como la da el maguey, y éstos son los caminantes, que llevan un cañuto de hasta media vara con que llegan al maguey y beben. Y, cocida con unos hervores, se dice aguamiel, y es muy provechosa para la tos y para el pecho, y algunas personas dicen que es también muy buena para la orina. *Y después la cuecen mucho, y queda como arrope de Castilla, y, echándole una raíz que se dice patli, se hace un vino que huele mal; y, si se deja acedar, se torna vinagre, no bueno.* Y tornando a recoger la miel, se hacen unos panes como azúcar, q[ue] se llama chiancaca [y] es prieta. (Tomo primero, 21)

Como puede apreciarse, en la *Relación* del corregidor Padilla no existe ninguna mención o indicio de alguna bebida llamada vino mezcal. Pero nótese el uso que se hace del verbo “cocer”

para decir “fermentar”. A luz de los resultados anteriores, queremos señalar que además existe otro vacío, esta vez de carácter informativo, entre los años de 1565 y 1600. En este lapso, suceden una serie de eventos que son críticos para el origen del mezcal y de los cuales tenemos algunas evidencias pero no certezas absolutas. Estamos hablando del establecimiento de la ruta transpacífica entre Manila, Filipinas y Acapulco, Nueva España; de la introducción y la aclimatación de la palma de cocos (en los actuales estados de Nayarit, Colima y Jalisco) y de la llegada a las costas del Pacífico novohispano de miles de filipinos llamados “indios chinos” que trajeron consigo la técnica de destilación nativa del sur asiático y que daría origen al llamado vino de cocos y al vino mezcal como bebidas destiladas alrededor del año de 1600. Este vacío informativo lo encontramos como una ruptura histórica, una interrupción en el mismo siglo XVI; es decir, ningún cronista o autoridad novohispana nos legó testimonio alguno sobre el vino de cocos y el vino mezcal antes del año de 1600. Si bien en el segundo y tercer capítulo de esta obra contamos con evidencias que dan cuenta de ambas bebidas, estas corresponden a las primeras décadas del XVII. En otras palabras, las transformaciones ecológicas, la transferencia tecnológica, el impacto en su introducción al nuevo territorio de la Nueva España junto con la palma de cocos y la técnica asiática para destilar que ocurrieron entre los años de 1565 y 1600 fueron no sólo transformaciones irreductibles y paulatinas, sino reajustes, metamorfosis, renovaciones y evoluciones históricas que fueron consignadas hasta el siglo posterior. Por estas razones, en nuestro próximo capítulo comenzaremos a trazar la ruta del mezcal durante el siglo XVII con base en los sucesos antes mencionados.









Chen  
2024

## Referencias Capítulo 1

- ACUÑA, RENÉ. (2017). *Relaciones geográficas del siglo XVI*. Tomo primero. México: UNAM. Edición electrónica.
- AGUILERA, E. M. (1972). *El desnudo en las artes*. Madrid: Ediciones Giner.
- ALVARADO TEZOZÓMOC, HERNANDO. (1944). *Crónica Mexicana*. Notas de Manuel Orosco y Berra. México: Editorial Leyenda, S.A.
- APARICIO, LAURA, LAFUENTE, PILAR Y SALINAS, ELENA. (2019). Algunas Observaciones sobre la destilación en el Al-Ándalus: Nuevos hallazgos de alambiques almohades. Capítulo V. *Arqueología Islámica. Al-Kitab: estudios en homenaje a Juan Zozaya Stabel-Hansen*. Fernández Ibáñez, Carmelo. (Coord.). España: Asociación Española Arqueología Medieval, 439-446.
- AYALA, ANA. (2005). El vino y los recipientes con los que se mide y en los que se almacena: catálogo léxico. *Revista Murciana de Antropología*, 329-335. [https://www.researchgate.net/publication/27340225\\_El\\_vino\\_y\\_los\\_recipientes\\_con\\_los\\_que\\_se\\_mide\\_y\\_en\\_los\\_que\\_se\\_almacena\\_catalogo\\_lexico](https://www.researchgate.net/publication/27340225_El_vino_y_los_recipientes_con_los_que_se_mide_y_en_los_que_se_almacena_catalogo_lexico)
- BARROS, CRISTINA, BUENROSTRO, MARCO. (2007). *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España*. México: UNAM.
- BERNAL, IGNACIO. (1982). Vida y obra de fray Bernardino de Sahagún, tema de dos cartas inéditas de Francisco del Paso y Troncoso a Don Joaquín García Icazbalceta. *Estudios de Cultura Náhuatl* 15, 247-290.
- BERTRAND, RÉGIS. (2008). La nudité entre culture, religion et société. *Rives nord-méditerranéennes* [En ligne] 30, 1-14. <https://doi.org/10.4000/rives.2283>
- BORGES MORÁN, PEDRO. (2020). Juan de Torquemada Fray. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- TORIBIO DE BENAVENTE. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- BERNARDINO DE RIBEIRA/ BERNARDINO DE SAHAGÚN. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- CABRERA, LUIS. (1974). *Diccionario de aztequismos*. México: Oasis.
- CERVANTES DE SALAZAR, FRANCISCO. (1914). *Crónica de la Nueva España*. Prólogo de M. Magallón. Madrid: The Hispanic Society of America, Tipografía de la Revista de Archivos.
- COLÓN, CRISTÓBAL. (1493). Primera Carta. Dirigida a Luis de Santángel, financista de Colón y Escribano de Ración (prestamista). <http://aix1.uottawa.ca/~jmruano/colon.pdf>
- RELACIONES Y CARTAS DE CRISTÓBAL COLÓN. (1892). Madrid: Librería de la Viuda de Hernando y Ca.
- CASTAÑEDA DELGADO, PAULINO. (2020). Fray Bartolomé de las Casas. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- CLARK, KENNETH. (1981). *El desnudo. Un estudio de la forma ideal*. Madrid: Alianza Forma.
- COLMIERO, MIGUEL D. (1892). *Primeras noticias acerca de la vegetación americana y resumen de las expediciones botánicas de los españoles*. Madrid: Impresores de la Real Casa.
- COMISIÓN NACIONAL PARA EL CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD. <https://www.biodiversidad.gob.mx/>
- CORTÉS, HERNÁN. (1866). *Cartas y Relaciones al emperador Carlos V*. Colegidas e ilustradas por Don Pascual de Gayangos. París: Imprenta Central de los Ferrocarriles.
- (1866). Merced de Hernán Cortés a los Caciques de Axapusco. En García Icazbalceta, Joaquín. *Colección de documentos para la historia de México. Tomo segundo*. México: Antigua Librería, Portal de Agustinos N.3.

- DE BENAVENTE, TORIBIO FRAY (Motolinia). (2014). *Historia de los Indios de la Nueva España*. Edición de Mercedes Serna Arnaiz y Bernat Castany Prado. Madrid: Real Academia Española.
- DE LA TORRE VILLAR, ERNESTO. (1998). *Lecturas Históricas*. México: UNAM.
- FRAY BARTOLOMÉ DE LAS CASAS, 161-165.
- FRAY FRANCISCO AGUILAR / ALONSO DE AGUILAR, 189-192.
- ANDRÉS DE TAPIA, 196-209.
- BERNAL DÍAZ DEL CASTILLO, 246-247.
- FRAY TORIBIO DE BENAVENTE O DE PAREDES (Motolinia), 286-296.
- FRAY BERNARDINO DE SAHAGÚN (Bernardino de Ribeira), 297-309.
- FRANCISCO CERVANTES DE SALAZAR, 330-351.
- HERNANDO ALVARADO TEZOZÓMOC, 388-397.
- FRAY JUAN DE TORQUEMADA, 449-455.
- FERNANDO DE ALVA IXTLILXÓCHITL, 482-489.  
<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/histmex01.html>
- DE MOLINA, ALONSO. (1571). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana, I y II*. México: En Casa de Antonio de Spinosa. Copia digital de la edición original.
- DE SAHAGÚN, BERNARDINO (Bernardino de Ribeira). (1938). *Historia general de las cosas de la Nueva España Tomo I*. México: Editorial Pedro Robredo.
- DEL PINO DÍAZ, FERMÍN. (2019). *Vida y obra de José de Acosta, misionero jesuita y cronista indiano*. Paris : Bérosee- Encyclopédie internationale des histoires de l'anthropologie, 1-14.  
<https://hdl.handle.net/10670/1.5a734p>
- (2019). *Contribución del Padre José de Acosta a la constitución de la etnología: su evolucionismo*. Paris : Bérosee- Encyclopédie internationale des histoires de l'anthropologie, 1-36. <https://hdl.handle.net/10670/1.kb2870>
- (2020). José de Acosta. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico en red*: <http://dbe.rah.es/>
- DEL POZO, EFRÉN C. (1961). La azarosa historia editorial de la Historia Natural de Nueva España por Francisco Hernández. Texto leído en la Academia Nacional de Medicina. México, 72-84. <http://132.247.171.154:8080/bitstream/Rep-UDUAL/656/1/Notas.pdf>
- DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL. (2011). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Edición estudio y notas de Guillermo Serés. Madrid: Real Academia Española – Barcelona: Galaxia Gutenberg.
- DUHART, FRÉDÉRIC, CORONA PÁEZ, SERGIO ANTONIO (ed.). (2010). *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*. Paris: Éditions Le Manuscrit.
- FUENSANTA DEL VALLE, MARQUÉS DE, SANCHO RAYÓN, JOSÉ. (1875). *Historia de las Indias escrita por Fray Bartolomé de las Casas Obispo de Chiapa*. Madrid: Imprenta de Miguel Ginesta.
- GARCÍA ICAZBALCETA, JOAQUÍN. (1866). *Colección de documentos para la historia de México. Tomo segundo*. México: Antigua Librería, Portal de Agustinos N.3.
- GARIBAY K., ÁNGEL MARÍA. (1984). *Teogonía e historia de los mexicanos. Tres opúsculos del siglo XVI*. México: Porrúa.
- GAXIOLA, GONZÁLEZ, MARGARITA. (2009). La comunidad de producción y el intercambio de instrumentos de obsidiana en Huapalcalco, Hidalgo. En *Investigaciones recientes sobre la lítica arqueológica en México*. Lorena Mirambel y Leticia González Arratia (coords.). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2009, 111-132.
- GONÇALVES DE LIMA, OSWALDO. (1986). *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Gran Diccionario Náhuatl [en línea]. Universidad Nacional Autónoma de México [Ciudad Universitaria, México D.F.]: 2012 [ref. del 04-11-2020]. <http://www.gdn.unam.mx>
- GUERRA, FRANCISCO. (2020). Francisco Hernández. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- HERNÁNDEZ, FRANCISCO. (1942-1949). *Historia de las Plantas de la Nueva España*. México: UNAM. [http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/historia\\_de\\_las\\_plantas\\_it1.html](http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/historia_de_las_plantas_it1.html)
- LÉON CÁZARES, MARÍA DEL CARMEN. (2012). Francisco López de Gómora. En *Historiografía mexicana. Volumen II. La creación de una imagen propia. La tradición española. Tomo 1: Historiografía civil*. Juan A. Ortega y Medina y Rosa Camelo (coordinación general). México: UNAM, 235-266. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/317\\_02\\_01/historiografia\\_civil.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/317_02_01/historiografia_civil.html)
- OVIDIO PÉREZ DE TUDELA, ROCÍO. (2020). Bernal Díaz del Castillo. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- LACUEVA MUÑOZ, JAIME J. (2020). Hernando Alvarado Tezozómoc. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- La Naturaleza. *Periódico científico de la Sociedad Mexicana de Historia Natural*. México: Sociedad Mexicana de Historia Natural, 1869-1870. T. 1 (18 69 -18 70); 412 p. T. 2 (1871-1873); 387 p. T. 3 (1.874-1876); 425 p. (Imp. de Ignacio Escalante y Compañía).
- LEÓN-PORTILLA, MIGUEL, GARIBAY, ÁNGEL MARÍA, BELTRÁN, ALBERTO. (1982). *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*. México: UNAM.
- LÓPEZ DE GÓMARA, FRANCISCO. (2007). *Historia de la conquista de México*. Prólogo y bibliografía de Jorge Gurría Lacroix. Actualización, cronología y bibliografía por Mirla Alcibíades. Venezuela: Biblioteca Ayacucho.
- LÓPEZ PIÑERO, JOSÉ MARÍA, PARDO TOMÁS, JOSÉ. (1994). *Nuevos materiales y noticias sobre las Historia de las Plantas de Nueva España de Francisco Hernández*. Valencia: Universitat de Valencia.
- MADRIGAL, JOSÉ LUIS. (2020). Francisco Cervantes de Salazar. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- MARTÍNEZ, JOSÉ LUIS. (1989). Las crónicas de la conquista de México. *Historia de México* 38 (4), 677-699.
- MARTÍNEZ, JOSÉ LUIS. (1990). *Hernán Cortés*. México: Fondo de Cultura Económica.
- MARROQUÍN ARREDONDO, JAIME. (2019). La historia natural de José de Acosta y la física del globo de Alexander von Humboldt. *Nuevo Mundo Nuevos* [En línea], 1-15. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.77934>
- MIKULSKA, KATARZYNA. (2001). Tlazoltéotl, una diosa del maguey. *Anales de Antropología* 35, 91-123.
- OLIVIER, GUILHEM. (2012). Los dioses ebrios del México antiguo. De la transgresión a la inmortalidad. *Arqueología Mexicana* 114, 26-33.
- PARDO TOMÁS, JOSÉ, LÓPEZ TERRADA, MARÍA LUZ. (1993). *La primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de indias (1493-1553)*. Valencia: Universidad de Valencia.
- ROMERO GALVÁN, JOSÉ RUBÉN. (1999). Historia general de las cosas de Nueva España. *Arqueología Mexicana* 36, 14-21.
- (2003). La Crónica mexicana. *Los privilegios perdidos Hernando Alvarado Tezozómoc, su tiempo, su nobleza y su Crónica mexicana*. México: UNAM. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/419/privilegios\\_perdidos.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/419/privilegios_perdidos.html)
- RUZ BARRIO, MIGUEL ÁNGEL. (2020). Fernando de Alva Ixtlilxóchitl. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- RUIZ TRAPERO, MARÍA. (2013). La onza: importancia y trascendencia. Universidad Complutense de Madrid. [https://www.ucm.es/data/cont/docs/446-2013\\_08-22-13%20onza.pdf](https://www.ucm.es/data/cont/docs/446-2013_08-22-13%20onza.pdf)
- SERNA MORENO, JESÚS MARÍA. (2009). Las supervivencias lingüísticas de origen taino en el oriente cubano. *Cuicuilco* 46, 119-133.

- STOETZER, OTTO CARLOS. (1986). El mundo ideal del Padre José de Acosta, S. J. (1540-1600), “el Plinio del Nuevo Mundo”. *Cuadernos salmantinos de filosofía* 13, 205-218. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=409687>
- TORQUEMADA, JUAN DE FRAY. (1975). *Monarquía indiana, volúmenes I al VI. De los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*. México: UNAM.
- TORRES QUINTERO, GREGORIO. (1978). *Leyendas Aztecas*. México: Manuel Porrúa, S.A.
- VALIENTE-BARDERAS, ANTONIO. (1996). Historia de la destilación. *Revistas UNAM. Educación Química*, 7 (2). <http://dx.doi.org/10.22201/fq.18708404e.1996.2.66669>
- VENTURA, JORDI. (1992). Equivalencia de las monedas castellanas en la corona de Aragón, en tiempos de Fernando el Católico. *Medievalia* 10, 495-514. [https://ddd.uab.cat/pub/medievalia/medievalia\\_a1992n10/medievalia\\_a1992n10p495.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/medievalia/medievalia_a1992n10/medievalia_a1992n10p495.pdf)
- Ducado de oro:  $23 \frac{3}{4}$  quilates de oro = 350 maravedises  
 $167.1 \text{ euros } 2,000 \text{ ducados} \times 167.1 = 334,200, 24 \text{ K } \$60.90$   
 MX,  $23 \frac{3}{4}$  quilates de oro = 5 quilates equivale a 1 gramo  
 $= 4.7 \text{ gramos} \times 1291.87 \text{ MX} = 12, 143, 578$ .
- YÁÑEZ, AGUSTÍN. (1987). *Crónicas de la conquista*. México: UNAM.
- ZARRINTAN, SINA, SHAHNAEE, ANNIS, ASLANABADI, SAEID. (2017). Rhazes (AD 865–925) and his early contributions to the field of pediatrics. *Childs Nerv Syst* 34,1435–1438. <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/s00381-017-3493-z.pdf>



## ✠ Capítulo 11: 1598-1650 ✠

---

DE CÓMO LOS “INDIOS CHINOS” QUE TRAJERON LOS ESPAÑOLES  
A LA NUEVA GALICIA INTRODUCIERON UNA NUEVA TECNOLOGÍA  
QUE CAMBIARÍA EL FUTURO DE LA NUEVA ESPAÑA Y  
DE LA FUTURA NACIÓN INDEPENDIENTE DE MÉXICO

---

Ten cuidado de las cosas de la tierra.  
Haz algo. Corta leña, labra la tierra, planta nopales, planta magueyes.  
Tendrás que beber. Tendrás que comer. Tendrás que vestir.  
Con esto estarás en pie. Serás verdadero. Con eso andarás.  
Con eso se hablará de ti. Se te alabará. Con eso te darás a conocer.

—♦—

***Huehuetlatoli: Historia de los tiempos antiguos; palabra y testimonios  
de los antiguos sabios, cultura azteca-mexica***



CONTINUEMOS NUESTRA RUTA CON LA MISMA PASIÓN. En el capítulo anterior, hicimos un viaje en el tiempo durante el siglo XVI para averiguar si existieron en la Nueva España aparatos destiladores como alambiques y alquitaras para fabricar bebidas alcohólicas. En nuestro recorrido, no encontramos evidencias históricas para demostrar que fueron usados este tipo de aparatos destiladores, así como tampoco pudimos comprobar la destilación de fermentos de maguey durante el primer siglo de la colonia. En otras palabras, en el siglo XVI no se fabricó vino mezcals con destiladores que los españoles peninsulares hubieran traído de Europa a la Nueva España.

Hasta ahora, tenemos bien reconocida la figura de uno de nuestros actores principales. Los testimonios sobre una planta fuera de lo habitual y fascinante que aparece en las fuentes historiográficas: se trata de nuestro magnífico maguey y de sus múltiples usos.



Pero el nuevo elemento que integraremos al rompecabezas de nuestra obra reúne y congrega riquezas culturales y conocimientos ancestrales de tres regiones interconectadas. Penetró tanto en la historia de México que es parte del nacimiento de una nueva cultura, tan majestuosa, que hoy es reconocida de muchas maneras a nivel mundial. Esta pieza ha sido inadvertida por muchos, y a pesar de ello, ha estado presente de una manera u otra en los procesos de cambio histórico. Le damos la bienvenida a la tecnología y a sus manifestaciones sociales como la transferencia. Y haciendo uso de sus herramientas y conocimientos, puntualizamos. Si no había aparatos destiladores en la Nueva España, ¿entonces, cómo fue posible que se fabricaran bebidas destiladas?

Para responder a esta excepcional y compleja interrogante, en este capítulo nos proponemos explorar dos posibilidades para seguir agregando hallazgos que nos ayuden a revelar los orígenes del vino mezcal. La primera alternativa es realizar una reconstrucción histórica de la transferencia de tecnología asiática para destilar que fue traída por los filipinos que llegaron a las zonas de cultivo de la palma de cocos en el reino de la Nueva Galicia, en lo que corresponde a la parte del actual estado de Colima. La segunda opción es identificar si en la Nueva España existían las condiciones tecnológicas necesarias para fabricar localmente, aparatos destiladores como alambiques y alquitaras. En la sección correspondiente, retomaremos estos argumentos y haremos una deconstrucción de los aparatos destiladores para explicar el material con el que son elaborados, sus componentes y piezas, las técnicas y los procesos necesarios para su manufactura.

Con base en estas dos hipótesis, hemos dividido este capítulo para investigar dos grandes etapas históricas que están relacionadas entre sí y con los orígenes de la transferencia tecnológica para la destilación de bebidas alcohólicas en la Nueva España.

La primera etapa —que se desarrolló entre los años de 1565 y 1598— corresponde al contexto que permitió la fabricación de la primera bebida alcohólica destilada que fue conocida en la Nueva España y que fue llamada “vino de cocos” (Machuca, 2018). Las fechas indican dos eventos históricos trascendentales. Por una parte, a partir del año de 1565, se afianza la colonización española de las Filipinas y se inicia la ruta transpacífica entre Manila (Filipinas) y Acapulco (Nueva España) con el Galeón o Nao de la China (Machuca, 2016, 322). Por la otra, en el año de 1598, se tiene el primer testimonio sobre la fabricación de “vino de cocos” en la Provincia de Colima (Machuca, 2018, 85, 87, 93).

Aclaremos que no estudiamos a la bebida “vino de cocos”, sino a la tecnología, aparatos, materiales y técnicas que permitieron su destilación al ser incorporados y adaptados por los filipinos o “indios chinos” a un nuevo contexto. Tampoco abordamos a profundidad, la herencia tecnológica para la destilación en Asia, en particular, la perteneciente a las

culturas de Mongolia, China y de Japón, y su influencia en la destilación filipina (Needham, 1980). Asimismo, no desarrollamos el análisis de la migración asiática y filipina en particular a la Nueva España, ni la maravillosa historia del Galeón o Nao de la China y su ruta comercial que perduró por 250 años (Oropeza, 2016, 348). Estos y otros eventos extraordinarios, junto con la revolucionaria introducción de la palma de cocos en la Nueva España, son parte de los actos y sucesos históricos que conforman la primera etapa que proponemos en este capítulo.

La segunda etapa —que inicia en el año de 1598 hasta el año de 1650— abarca la reconstrucción de los procesos de difusión, adaptación e innovación de la tecnología asiático-filipina para destilar por parte de los grupos de indígenas originarios de varias regiones de las costas del Pacífico novohispano. Durante esos años, la influencia asiática de una nueva tecnología permitiría la destilación de los fermentos del maguey para fabricar el “vino mezcal” que conocemos (Machuca, 2018, 17). En esta segunda etapa, resaltamos que fue gracias a los conocimientos y prácticas de las técnicas ancestrales que los indígenas poseían sobre el maguey —a lo cual llamamos “tecnología del maguey”— que fue posible que sucediera lo que denominamos como “adaptación doméstica” del aparato y técnicas asiático-filipinas para destilar. Como veremos a continuación, esta etapa marca el origen histórico del “vino mezcal”, puesto que los fabricantes aprovecharán tanto la nueva tecnología para destilar así como las rutas que sirvieron para la comercialización del “vino de cocos”. Por ello, aclaramos al lector que ambas bebidas, “el vino de cocos” y “el vino mezcal”, nacieron casi simultáneamente, y cada una siguió sus propios “camino” en la historia.

Por último, es importante reiterar que el enfoque de este capítulo es la tecnología, técnicas, conocimientos, prácticas y aparatos necesarios para destilar bebidas alcohólicas, en este caso, “vino mezcal”, que pudieron ser utilizados en la Nueva España a partir de los períodos antes referidos. Asimismo, hacemos un repaso para “reconstruir” —de manera esquemática y hasta donde las fuentes que hemos investigado nos han permitido— la tecnología y aparatos para destilar que estaban disponibles en la Europa y la Nueva España del siglo XVII, con el propósito de analizarlos y de compararlos con la tecnología y aparatos asiáticos para la destilación existentes en el mismo siglo. En específico, nos hemos concentrado en explorar la tecnología y los procesos técnicos que habrían sido necesarios para “fabricar” aparatos destiladores en cualquier parte de la Nueva España. Nuestra hipótesis central es que la “adaptación doméstica” de las técnicas para destilar introducidas desde Filipinas tenían ventajas competitivas en comparación con las técnicas y aparatos europeos para destilar.

Por esta y otras razones que explicaremos, el aparato destilador asiático-filipino y sus técnicas fecundaron, crearon y

vieron nacer un nuevo oficio y que llamaremos *Maestros Mezcaleros*, quienes desde el siglo XVII y hasta nuestros días, se han dedicado y se dedican a la fabricación de bebidas destiladas de maguey, entre ellas, el “vino mezcal”.

Queremos señalar que durante los siglos XVII y XVIII, existieron dos nombres para referirse al oficio de las personas que fabricaban y vendían bebidas alcohólicas: taberneros y vinateros. Los taberneros fueron comerciantes de bebidas alcohólicas pero no necesariamente las fabricaban. En cambio, los españoles peninsulares llamaron “vinateros” a los filipinos que se dedicaron principalmente a la destilación del vino de cocos. Por estas razones, preferimos usar el nombre de maestros mezcaleros para los fabricantes de vino mezcal. Además, en la actualidad, algunas personas que se dedican a la destilación de fermentos de maguey aún son llamados taberneros o vinateros, dependiendo de la región de nuestro país. Por estas razones, pedimos al lector que tome en cuenta que el mezcal que conocemos en el siglo XXI no fue el mismo “vino mezcal” del siglo XVII. Los maestros mezcaleros tuvieron su propia evolución histórica como grupo social y como oficio o profesión, al igual que las bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas en nuestro país, experimentaron una serie de transformaciones a través del tiempo. La destilación y el uso de aparatos para destilar promovieron el nacimiento de este oficio y de este grupo social que con orgullo llamamos maestros mezcaleros.

Es por lo anterior que sostenemos que nuestros maestros mezcaleros del siglo XVII fueron los herederos de la “tecnología ancestral del maguey” así como también de la tecnología asiática; ellos emplearon, usaron y explotaron las ventajas ofrecidas por la nueva tecnología para destilar que trajeron los filipinos a la Nueva España. A su vez, los maestros mezcaleros fueron quienes la “adaptaron domésticamente” con éxito y así posibilitaron su propagación por varias regiones, transmitiéndola a su familiares y a otros grupos, de generación en generación y a través de los siglos. Como resultado de estos procesos, los maestros mezcaleros integraron un legado que acumula técnicas, conocimientos, prácticas y saberes desarrollados empíricamente y que llamamos “tecnología mezcalera” y que también ha avanzado a lo largo de los siglos.

Nadie imaginó en esa época que la fusión de culturas y de tecnologías permitiría el perfeccionamiento de una nueva “tecnología mezcalera” que aprovechó la fermentación ancestral del maguey para obtener el pulque y con ello incorporar la destilación de los fermentos de maguey para fabricar “vino mezcal”.

Estas son las razones y los motivos por los que el relato que presentamos a continuación, se extiende a continentes que entraron en relación histórica por primera vez como resultado del colonialismo practicado por la Corona española a partir del siglo XVI. Pero antes de entrar de lleno en la primera etapa, conviene repasar todas las categorías que hemos

establecido hasta ahora para el análisis de la transferencia tecnológica. Con este propósito, a continuación presentamos un breve sumario de conceptos para que los lectores puedan consultarlo tantas veces sea conveniente.

---

## Sumario de conceptos: Transferencia tecnológica

---

—\*—\*—\*—

### TECNOLOGÍA

La palabra tecnología proviene del griego *tekhné* (arte, técnica, oficio) y *logos* (ciencia, conocimiento). De acuerdo con la etimología del término, la tecnología es 1.-una manera de hacer cosas, de construir objetos y/o artefactos y 2.- la aplicación de conocimientos técnicos que siguen o se derivan de teorías científicas o de prácticas empíricas; es decir, como resultado de la manipulación y el uso directo por parte de actores humanos.

### TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Es el proceso de transmisión de conocimientos, teorías, habilidades, prácticas y técnicas que son indispensables para la fabricación o creación de una máquina, un artefacto, un producto o la aplicación de un sistema, mediante procesos históricos en los cuales la tecnología es transferida inicialmente por un grupo social o comunidad de una región, a otro grupo social y/o comunidad perteneciente a otra región distinta de la anterior, misma que a su vez ha desarrollado su propia tecnología, saberes y conocimientos y que modifica, cambia y adopta la nueva tecnología recibida creando nuevas aplicaciones y/o usos.

### TECNOLOGÍA DEL MAGUEY

Son los conocimientos, las prácticas y las técnicas que desde tiempos ancestrales —y en la actualidad— han sido desarrolladas y practicadas por diferentes grupos sociales y culturas originarias sobre el maguey, mismas que acumulan múltiples usos y aprovechamientos de la planta, destacando principalmente, las técnicas de fermentación para la elaboración del pulque.

## ADAPTACIÓN DOMÉSTICA

Es el proceso de incorporación de una nueva tecnología y de su aprovechamiento por medio de la utilización de una tecnología local que logra adaptar las nuevas técnicas, conocimientos, prácticas y aparatos para usarlos con otros fines y/o aplicaciones. Por ejemplo, las técnicas y aparatos filipinos para destilar bebidas de la palma de cocos son adaptados para destilar bebidas del maguey. La tecnología “local” es la base que posibilita la adaptación de otra tecnología “extranjera”.

## MAESTROS MEZCALEROS

A partir del siglo XVII, son los herederos de la “tecnología del maguey” y quienes aprovecharon las ventajas ofrecidas por la nueva tecnología asiática para destilar traída por los filipinos a la Nueva España. A su vez, ellos fueron quienes la “adaptaron domésticamente” con éxito, y con su fusión, posibilitaron su propagación por varias regiones, transmitiéndola a su vez a sus familiares y a otros grupos, de generación en generación y a través de los siglos; integrando así un legado que acumula técnicas, conocimientos, prácticas y saberes desarrollados empíricamente y que llamamos “tecnología mezcalera”.

## TECNOLOGÍA MEZCALERA

Es el resultado de la adaptación doméstica y de la fusión histórica a partir del siglo XVI, de culturas y de tecnologías extranjeras para la destilación que permitió el perfeccionamiento y desarrollo de una nueva “tecnología local” para la fabricación del “vino mezcal” usando fermentos del maguey.

Por último, queremos hacer presente que todos estos conceptos tienen como propósito ayudar en la exploración histórica de los cambios sociales, económicos, políticos y culturales que producen la tecnología y la transferencia tecnológica en una época y en un lugar específico, en nuestro caso, en la Nueva España a partir del siglo XVI. Como categorías de investigación, no son estáticas, ni mucho menos inamovibles o fijas en el tiempo. Más bien, cada una se desarrolla y opera dentro de los contextos en los cuales se incorpora. Sin duda, los cambios que trajeron la destilación y el uso de aparatos destiladores a la naciente sociedad novohispana fueron de largo de alcance, como demostraremos en este y en todos los capítulos de esta obra.

---

## Primera etapa. 1565 a 1598: Las cuatro esquinas del mundo. Transferencias y migraciones de plantas, personas y tecnologías

---

—\*—\*—\*—



Para seguir con nuestros hallazgos, debemos viajar al pasado y comenzar un largo preámbulo para que paulatinamente, vayamos embonando las piezas de un gran rompecabezas, lleno de eventos históricos que nos permitirán esbozar el contexto de la transferencia tecnológica de la destilación. Haremos viajes de ida y vuelta, y asimismo, realizaremos conexiones simultáneas entre varios sucesos que ocurrieron en diferentes tiempos y en distintos lugares pero que están relacionados entre sí. Con esta guía en mente, invitamos a los lectores para retomar el camino a través de las siguientes páginas.

La historia de la transferencia tecnológica de la destilación que sería el origen del “vino mezcal” comienza en el año de 1565. Su inicio está fuera de la Nueva España y de Europa. Su raíz la encontramos al otro lado del Océano Pacífico, en un archipiélago de 7,107 islas que suman 300,000 kilómetros cuadrados de tierra y que está localizado en el Sudeste Asiático. Se trata de las Filipinas (Machuca, 2019, 17-18), llamadas así por los españoles peninsulares en honor al rey Felipe II de España. Este archipiélago ya era conocido para los marinos que acompañaron a Francisco de Magallanes en el primer viaje alrededor del mundo. En 1521, Magallanes y su tripulación llegaron a la isla de Cebú, perteneciente a las Filipinas, cuando buscaban las islas Molucas (Delgado, 1892, 15, 61, 74; Machuca, 2019, 67). También en 1521, pero al otro lado del Pacífico, Hernán Cortés consolidaba la toma de la ciudad de Tenochtitlan.

Nadie sospecharía en ese entonces que las consecuencias de ambos eventos, uno de exploración y otro de colonización, se entrelazarían años más tarde y que vincularían a dos continentes, Asia y América, y a dos colonias, Filipinas y la Nueva España. El año de 1565 sería el punto de conexión. Después de previas y fallidas expediciones, finalmente los españoles peninsulares cimentaron su presencia en el archipiélago de las Filipinas (García-Abásolo, 1982, 55; Oropeza, 2016, 348). A partir de entonces, los destinos de la Nueva España y de las Filipinas quedarían estrechados durante varios siglos (Oropeza, 2016, 349; Machuca, 2019, 11). Y por si fuera poco, en el mismo año de 1565, convergieron otra serie de hechos que sucedieron en tres continentes —América, Asia y Europa— y cuyas repercusiones cambiarían la historia de México y del mundo.

Como señalamos líneas arriba, la colonización de Filipinas por los españoles peninsulares tiene que ver con nuestra historia del origen de la transferencia tecnológica para la destilación por varios motivos que trataremos más adelante. Precisamente por ello, debemos mencionar los eventos que marcaron de una manera muy particular al año de 1565.

---

1565: El año en que cambiarían  
los destinos de cuatro continentes

---

En 1565, en América, la Nueva España, la “tecnología del maguey” de origen precolombino continuaba siendo practicada por los indígenas y formaba parte de la vida cotidiana novohispana. La fermentación del maguey no quedó eliminada con la colonización. Un ejemplo de ello es la producción y consumo de pulque y el cultivo del maguey, entre otras actividades. Como hemos visto en el Capítulo I, en los primeros contactos e intercambios entre los españoles peninsulares y los indígenas de los pueblos originarios, se observaron y estudiaron las diferencias y también se buscaba lo conocido o familiar. Los cronistas españoles se enfocaron en describir a las personas, animales, plantas, costumbres, geografía, climas, alimentos y bebidas, entre muchas otras cosas. Estas observaciones son la narrativa que nutre las primeras cartas de Cristóbal Colón, de Hernán Cortés, del padre Acosta, de Díaz del Castillo, de Motolinía o de fray Bernardino de Sahagún, entre muchos otros testimonios que hemos analizado. Los detalles de todos esos documentos, poco a poco, fragmento a fragmento, dibujaban una nueva realidad que comenzaba a ser asimilada. Así, las diferencias entre el mundo indígena y el español fueron mantenidas, pero al mismo tiempo creaban y daban forma a una cultura emergente: la cultura novohispana. Los españoles peninsulares del siglo XVI que cruzaron el Atlántico y que pertenecían a la cultura mediterránea del trigo-pan, olivos-aceite, uva-vino (Machuca, 2013, 78-83), cristianismo-religión, impusieron su lengua, su religión y su cultura a los pueblos originarios de América, y además, buscaron reproducir el vino, el pan y el aceite en la Nueva España y en todas las tierras del Nuevo Mundo.

Desde la Ciudad de México, sede del Virreinato —creado el 8 de marzo de 1535 por el rey Carlos I— las autoridades virreinales reforzaban la expansión territorial con nuevas exploraciones y ocupaciones (De la Torre, 2013, 470). Para entonces, los españoles ya habían “sometido” a los aztecas-mexicas, zapotecos, mixtecos, purépechas (tarascos), chinantecos, popolacas y mayas. Pero a pesar de tener alianzas con los tlaxcaltecas, tarascos y los otomíes, la lucha de los españoles peninsulares continuaba en contra de los wixárikas o wixáricas

(huicholes), tepehuanes y los grupos chichimecas (cocas, caxcanes, guachichiles, gamares, pames, chichimecas-jonaces, tecuexes y zacatecos) asentados en vastos territorios de los actuales estados de Jalisco, Nayarit, Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango (Shadow, 1987, 42-47).

Para la administración virreinal, la consolidación de sus fronteras y los descubrimientos de grandes yacimientos en Zacatecas (1546: depósitos de plata cercanos al Cerro de la Bufa) y Guanajuato (1548: Vetas de la Luz; 1550: crestón de la Veta Madre; 1558: exploración de casi toda la extensión de la Veta Madre) respectivamente, fueron la brújula que dirigió las acciones hacia la ocupación del norte novohispano (Brading, 1987, 22-24; *Historia general de México*, 2000, 281-282). La resistencia a la expansión e invasión española por parte de los pueblos chichimecas al interior de sus macro territorios sería un gran obstáculo para la explotación de los reales de minas, para la seguridad de los habitantes de los precarios pueblos asentados y para el comercio y el transporte de todo tipo de mercancías que transitaban por esa ecúmene (Powell, 1952; Shadow, 1987, 48-52; *Historia*, 2000, 283-285). En este sentido, la región que siglos después se convertiría en Guanajuato era concebida hasta entonces como un espacio imaginario, con fortunas a la espera pues se sabía de su potencial minero, pero también como una zona temida y de permanente conflicto habitada por indígenas guerreros. El norte de la Nueva España seguía siendo con mucho una “Terra Ignota o Incognita”.

En contraste, en el sur, la frontera de Nueva España llegó hasta la península de Yucatán y a los actuales estados de Campeche y Tabasco, aunque su jurisdicción también abarcó la Capitanía General de Guatemala (1542), incluyendo la mayor parte del Soconusco y Chiapas. En este año se creó la Capitanía General de Yucatán, con gobernación y área administrativa perteneciente a Castilla, bajo la dependencia directa del rey para asuntos militares y de gobierno. No contaba con Audiencia Real, por lo cual debía acudir a la del Virreinato de Nueva España para los asuntos jurídicos. Comprendía los actuales territorios de Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Yucatán, y nominalmente los territorios del norte del Petén y el actual Belice. Para 1565, los llamados Reinos novohispanos fueron: Nueva España (sede del Virreinato), Nueva Galicia (1531: Jalisco, Nayarit, Provincia de Colima, Zacatecas y Aguascalientes), Guatemala (1542) y Nueva Vizcaya (1562: Durango, Chihuahua, Sinaloa y una parte de Coahuila) (*Historia*, 2000, 262-263, 273-276, 278-281, 285-287, 352-358).

En poco menos de cincuenta años, entre 1521 y 1565, las diferencias entre ambos mundos —el español-europeo y el indígena-ancestral— comenzaron a ser parte de la vida cotidiana de miles de personas en la Nueva España. Gradualmente, la cultura novohispana se desarrolló a la par de nuevos grupos étnicos y sociales: criollos, mestizos, indígenas, africanos, asiáticos, mulatos y muchos otros más. Para los

novohispanos, el mundo de entonces abarcaba cuatro continentes —no olvidemos a los esclavos que desembarcaban en Veracruz desde África— y los sistemas comerciales establecidos por los españoles peninsulares entre diferentes geografías fueron a su vez el conducto para las transferencias humanas, culturales, biológicas y tecnológicas. Por primera vez en la historia, la Corona de España mantenía zonas hegemónicas simultáneamente en Europa, África, América y Asia.

En 1565, en Asia, al mismo tiempo que la expansión territorial de la Nueva España seguía su curso, los españoles peninsulares y los musulmanes, en una ironía de la historia, se encontraban frente a frente una vez más. Los árabes musulmanes del Califato Omeya que ocuparon toda la Península Ibérica en el año de 711 fueron expulsados de España en el año de 1492 (Pierson, 1999, XIII, 23-27). Por su parte, los musulmanes turcos planeaban nuevos ataques para la conquista de Europa. Ya desde el siglo XIII, la presencia del islam en Asia había llegado al sudeste asiático, abarcando el archipiélago filipino y penetrando con su cultura (Machuca, 2015, 32-33; Machuca, 2019, 62-63, 75). Para el siglo XVI, árabes, portugueses y españoles se disputaban el control comercial con China, y por ello, la ocupación de Filipinas era estratégica por su localización y particular geografía (Machuca, 2019, 65-66). La conquista de las islas Filipinas por Miguel López de Legazpi, comenzando con la fundación de la villa de San Miguel el 8 de mayo de 1565, significó afianzar el control español del comercio entre Europa y Asia, manteniendo la hegemonía de la Corona (Machuca, 2019, 79-80). Así, al igual que en la Nueva España, la ocupación española siguió expandiéndose en las islas Marianas y las Palau en Micronesia que fueron consideradas dependientes del virreinato novohispano.

El éxito del ansiado viaje de regreso o tornaviaje, iniciado el primero de junio de 1565 desde Cebú, permitió establecer una ruta transpacífica, transcontinental y de tráfico continuo entre el sudeste asiático y Nueva España por medio del Galeón de Manila o la Nao de China (Pizano, 1969; Machuca, 2019, 75-76, 79). De este modo, desde 1570, cuando los viajes del Galeón fueron regulares, la interacción entre los nativos asiáticos, los nativos americanos, los africanos, los novohispanos (con todas sus castas sociales) y los españoles peninsulares aumentó de forma significativa, poniendo en contacto a distintos grupos humanos y culturas. Cada año, el Galeón arribó a las costas de los dos continentes y en la travesía de ambas rutas, de difícil realización, pues se debió de luchar con los fenómenos climáticos, la piratería y las enfermedades, cruzaron las aguas del Océano Pacífico miles de hombres, plantas, alimentos, animales, productos textiles, cerámicas, muebles, marfiles, cargamentos de plata, y también, conocimientos y técnicas ancestrales que pronto tendrían un papel crucial en la producción de nuevos cultivos y en la elaboración de nuevas bebidas en la Nueva España

(*Historia*, 2000, 55, 285-289, 325; León, 2000, 1031; Machuca, 2019, 97, 101).

La decisión de la Corona española de expandir su comercio en Asia permitió extender su hegemonía, iniciando lo que para nosotros fue una segunda etapa de globalización (Machuca, 2019, 96), siendo la primera globalización la ruta de la seda establecida por China desde el siglo II a.C. hasta el siglo V. d.C. (García-Ormaechea, 2003; Niglio, 2012). En su momento, ambas expansiones establecieron rutas de intercambio comercial, cultural y tecnológico. Engrandecieron y desarrollaron nuevas ideas, evolucionaron tecnologías y facilitaron los descubrimientos que cambiaron la forma de ver y de relacionarnos con el mundo. En retrospectiva, la tecnología de la destilación asiática viajaría a los países árabes y de ahí a Europa durante el periodo de la primera globalización. Y durante la segunda globalización, esta tecnología cruzaría el Pacífico desde Asia hasta llegar al continente americano.

En 1565, el dominio español sobre extensos territorios continentales crearía las condiciones para las migraciones humanas y la transferencia tecnológica y biológica transcontinentales que revolucionaría la vida en todo el mundo conocido. Las tecnologías y la cultura en la Nueva España del siglo XVI experimentaron cambios históricos trascendentales con la introducción de nuevas plantas, sedas crudas, cerámicas, textiles, y particularmente, con el uso y la adaptación doméstica de la tecnología asiática para la destilación y con el cultivo del cocotero. A partir de la recepción local de técnicas asiáticas, se desarrollaron las condiciones para las múltiples innovaciones tecnológicas, y a su vez, se creó una dinámica de mutua configuración entre tecnología y cultura novohispana para los siglos venideros.

En 1565, en Europa, mientras la colonización en la Nueva España y en Filipinas se expandía, la Corona española al mando del rey Felipe II, enfrentaba otros desafíos. El rey se preparaba para contener la invasión de los ejércitos del Imperio Otomano del sultán Süleyman I a la isla de Malta, ubicada en el centro del Mediterráneo: al sur de Italia, al este de Túnez y al norte de Libia. El llamado asedio turco a la isla de Malta (sede de la Orden de Malta y conocida también como la de los Caballeros de la Soberana Orden Militar y Hospitalaria de San Juan de Jerusalén, de Rodas y de Malta) representaba una amenaza directa en contra del orden geopolítico y económico europeo de la segunda mitad del siglo XVI (Pickles, 1998, 9-10; Pierson, 1999, 64). En este contexto, el asedio de Malta de 1565 fue estratégico para el avance otomano hacia Europa. Durante cuatro meses, las fuerzas militares de los Caballeros Hospitalarios, los civiles malteses y la monarquía hispánica con ejércitos compuestos de españoles, italianos, sicilianos y griegos resistieron los embates de las tropas turcas. En las vísperas al ataque, la Corona española organizó detalladamente la defensa de Malta para asegurar suficientes materiales de guerra que permitieran

a los combatientes sobrevivir lo mejor posible a lo largo de los meses. A finales de agosto, se desvanecía para los turcos la invasión de Europa, mientras que en América y en Asia el avance español cobraba mayor vigor. Para el 12 de septiembre de 1565, los ejércitos de Süleyman regresaron a Turquía. La victoria de los españoles y sus aliados salvó a Europa y a la Corona de España misma. Con el control político y económico asegurado, la hegemonía del imperio español se expandió en cuatro continentes, de suerte que el comercio por el Pacífico entre Nueva España y Filipinas continuaría durante 250 años (Pickles, 1998, 10-15, 16-21, 26-30, 80-86).

En 1565, de vuelta a la Nueva España, el regreso desde Filipinas al puerto de Acapulco, navegando por una ruta desconocida hasta entonces, se sumó a las hazañas en la historia de la navegación. La proeza del viaje estuvo bajo el mando del joven Felipe de Salcedo (nieto de Legazpi) y con la dirección técnica del fraile agustino y experimentado navegante Andrés de Urdaneta, quien en 1536 completó el segundo viaje alrededor del mundo, después de Francisco de Magallanes.

El 8 de octubre de 1565, por decisión de Urdaneta, llegaron a la bahía de Acapulco, ya que tenía una mayor capacidad y seguridad en comparación con otros puertos ubicados en la costa del Pacífico (León, 2000; Sierra, 2009, 147-152; Carrillo, 2015, 20-21; Oropeza, 2016, 348; Machuca, 2019, 69). Con el conocimiento marítimo para navegar esta nueva ruta comercial, celosamente resguardado por los marinos y almirantes españoles, se abría una nueva etapa en las relaciones político-económicas entre las potencias europeas del siglo XVII y también un nuevo capítulo en la historia mundial.

Los eventos del año de 1565, la colonización de Filipinas, el descubrimiento de la ruta marítima de regreso desde Asia-Filipinas hasta América-Nueva España, y la derrota de los turcos en Malta, fueron algunos de los eslabones decisivos en la cadena de influencias mutuas que forjaron el destino histórico de la Nueva España. El dominio comercial, político y económico de la Corona de España perduraría por varios siglos en Europa, Asia, África y América. Las cuatro esquinas del mundo habían quedado conectadas para siempre.

---

### Manila y Acapulco: La ruta de los orígenes de la transferencia tecnológica

---

Para la década de los años de 1570, los viajes entre las Filipinas y la Nueva España ya eran parte de la cotidianidad. Acapulco ya se había convertido en el puerto de tránsito o de destino para los españoles peninsulares, mulatos, africanos y orientales libres y esclavos (García-Abásolo, 2011, 228). Todas estas personas, provenientes de cuatro continentes, formaron

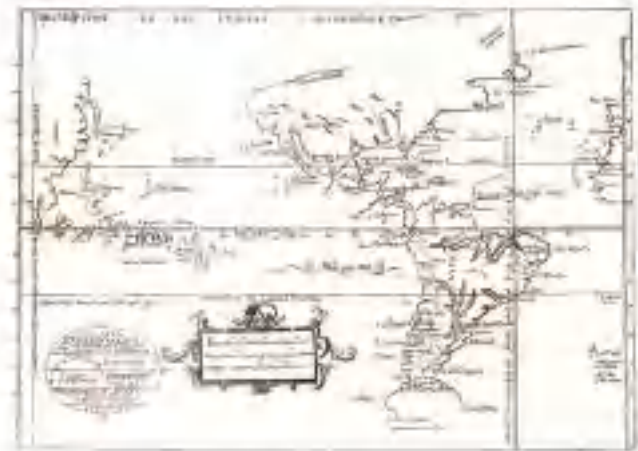


Imagen 1

► Descripción De Las Yndias Occidentales, mapa de Antonio Herrera y Tordesillas, Madrid, 1601. Se muestran las Filipinas y el puerto de Acapulco.

un núcleo cosmopolita muy peculiar que se dispersaría por distintas regiones de Nueva España. Pero muchos de los recién llegados prefirieron quedarse en las costas y en los pueblos de la región de Acapulco.

En el periodo de 1565 a 1700, aunque las cifras varían según las fuentes, se calcula que “7, 227 indios chinos” o filipinos llegaron a Acapulco (Oropeza, 2007, 78; García-Abásolo, 2011, 228). De estos, de acuerdo con los registros históricos, por lo menos 3,598 eran asiáticos libres que ingresaron a la vida social del Virreinato como marineros, soldados, comerciantes o miembros de las embajadas japonesas que iban en tránsito hacia Europa (Oropeza, 2016, 349, 358-360). Desde el inicio de la ruta, los indígenas filipinos y otros asiáticos fueron primordiales para las operaciones del Galeón, ya fuera trabajando en el suministro, en la construcción de barcos y como marinos. Algunos de estos “indios chinos” se asentaron en el Virreinato, mientras que otros regresaron a Filipinas. Los que se quedaron en Nueva España trabajaron como almaceneros, carpinteros, herreros, aserradores, leñadores, barberos, plateros, artesanos, muleteros, mesoneros, tenderos, trajineros, comerciantes, diplomáticos, religiosos, artistas, milicianos, mano de obra en obrajes textiles, sirvientes y esclavos, entre otras actividades como la de “vinateros” (Carrillo, 2015, 17; Oropeza, 2016, 350-354; Machuca, 2018, 117-208). La mayor parte de los filipinos se establecieron en el complejo mundo multiétnico novohispano a lo largo de la costa del Pacífico, en los pueblos localizados en la ruta hacia el interior desde Acapulco y en las ciudades de México y Puebla. Los filipinos, japoneses, chinos, malayos, camboyanos, papuanos e indostanos que llegaron a Nueva España fueron denominados colectivamente “indios chinos”, o simplemente “chinos”.

Pronto, los “indios chinos” se distinguen y sobresalen por su cultura en buena parte del virreinato y contribuyeron tanto al desarrollo económico como al proceso de “mestizaje” (Lucena, 2005, 42-45; García-Abásolo, 2011, 229; Carrillo, 2015, 17).

En contraste con los filipinos libres, la esclavitud de “indios chinos” se sumaría a la de los africanos (Carrillo, 2015, 23, 27-29). Entre los años de 1565 a 1673, la Nao regularmente llevaba a bordo un contingente considerable de esclavos nativos de Asia. Los esclavos llegaron de Manila para engrosar la mano de obra del virreinato, ya fuera para servir en las suntuosas casas de las clases acomodadas, en conventos, hospitales y en otras instituciones religiosas, en obrajes, talleres y mesones, o en plantaciones de palma de coco en la Provincia de Colima (García-Abásolo, 2011, 229; Oropeza, 2011, 36-40). Para entonces, la costa del Pacífico no estaba tan poblada como la de Veracruz. Debido a la falta de mano de obra, los encomenderos de Colima, por ejemplo, pusieron a trabajar en sus huertos de cacao tanto a los africanos como a los indígenas (Oropeza, 2011, 36, 50-51). También hubo africanos en las haciendas ganaderas y en los campos de cultivo del coco, en los que convivieron con los indios chinos que llegaban desde Manila al puerto de Acapulco. Los africanos fueron introducidos y se disgregaron a lo largo de la costa. La presencia africana en la costa del Pacífico data de antes de que se formalizara la ruta Manila-Acapulco, pues desde 1550 encontramos su presencia incrementándose en el siglo XVII. Y para mediados del mismo siglo, ya había un gran número de mestizos, mulatos y de indios chinos trabajando en las plantaciones de coco y de cacao y en los ranchos de ganado. Con la llegada de cientos de indios chinos desde Filipinas también llegarían a las costas del Pacífico plantas y bebidas que los novohispanos nunca habían visto ni disfrutado.

La mezcla de tecnologías en la Nueva España, la indígena, la asiática y la española, servirían de base para el desarrollo de nuevas formas agrícolas y comerciales que ayudaron a promover el crecimiento económico y demográfico de los reinos novohispanos.

En las nuevas rutas comerciales y con la Nao de China haciendo viajes más regulares, un considerable número de plantas fueron escogidas por su utilidad productiva y fueron expresamente preparadas para ser transportadas y resistir el tiempo de embarcación en ambas direcciones de la ruta Acapulco-Manila. Cuidadas con esmero por los marineros de la Nao, algunos autores sostienen que alrededor de “230 especies de plantas” cruzaron el Pacífico en su trayecto de tres a seis meses (Pacheco Olvera, 2009, 595-598; Machuca, 2013, 79; Machuca, 2016, 322). “Hacia 1580, en la costa del Pacífico novohispano ya se habían sembrado palmares (*Cocos nucifera*), arrozales (*Oryza sativa*), tamarindos (*Tamarindus indica*) y jengibre (*Zingiber officinale*)” (Machuca, 2013, 100). Estas plantas no llegaron solas, sino acompañadas de numerosos

“indios chinos”, quienes incorporaron sus técnicas y saberes ancestrales en las poblaciones donde se asentaron, lo cual permitió el mayor aprovechamiento de las especies asiáticas en tierras novohispanas (García-Abásolo, 2011, 229; Oropeza, 2016, 354, 360).

Para 1584, el éxito de los cultivos de cocos en la Nueva España incentivó que la Corona propusiera introducir más especies asiáticas en América, facilitando así su explotación y comercialización con Europa, con la idea de evitar los costos y peligros asociados con el viaje transpacífico vía la Nao. Aquí nos interesa destacar la importancia del cultivo de la palma de cocos y de su aprovechamiento comercial en la Nueva España. Al respecto, recordemos, como ha sido sugerido por una de las líneas de investigación que hemos esbozado en el Prefacio de esta obra, que el cultivo del cocotero estaba asociado con las técnicas de destilación que los “indios chinos” trajeron para la fabricación del “vino de cocos”. Además, las zonas donde se introdujo y comenzó el cultivo del cocotero coinciden con otras regiones en las que ya existía otra planta de origen nativo: el maguey. Ambas plantas comenzarían a coexistir y las dos fueron protagónicas en los intercambios tecnológicos y culturales que se originaron entre indios chinos e indígenas novohispanos para fabricar tanto el “vino de cocos” como el “vino mezcal”.

Al respecto, si bien sabemos que la intención de los españoles peninsulares fue la de transferir plantas asiáticas desde las Filipinas hasta la Nueva España, no hay registros explícitos que documenten la introducción del cocotero, sino más bien referencias indirectas. De igual forma, se ha discutido mucho al respecto de los orígenes del cocotero en el territorio de nuestro país. Hasta donde sabemos, la diversidad genética de la palma de coco en México ha sido el producto de las introducciones que fueron realizadas durante el período colonial español. Los registros históricos disponibles revelan que las primeras introducciones a la costa atlántica fueron a través de los puertos de Veracruz y Campeche alrededor del año de 1549 y se originaron en Cabo Verde (África Occidental) y en las islas del Caribe. En cuanto a las introducciones a la costa oeste, se realizaron a través de los puertos de Colima y Acapulco y se originaron en Panamá alrededor del año de 1539; de las Islas Salomón alrededor del año de 1569 y de Filipinas a partir del año de 1571. La palma de coco estuvo presente en la costa oeste de Panamá en la época precolombina, pero se desconoce su origen y fecha de introducción. Durante los siglos XVI y XVII, se establecieron plantaciones comerciales de importancia económica en la costa oeste de la Nueva España (Colima) que estimularon nuevas introducciones y una mayor difusión de la planta. Esta difusión pudo haber provocado un flujo genético entre “ecotipos” de diferentes orígenes. No se establecieron plantaciones comerciales en la costa este durante los siglos XVI y XVII. Finalmente, la prohibición del cultivo de esta planta provocó

una interrupción del desarrollo en la costa oeste durante el siglo XVIII (Cook, 1893; Zizumbo-Villarreal, 1996, 505–515).

Otra de las referencias que conocemos sobre la palma de cocos es la de Álvaro de Mendaña y Neira (1542-1595). En 1569, Mendaña —cuenta la anécdota— a su regreso de uno de sus viajes de exploración en las islas Salomón, un archipiélago de Oceanía situado al sudoeste del Océano Pacífico y al este de Papúa Nueva Guinea (que en la actualidad forma parte de la Mancomunidad Británica de Naciones y cuyo territorio pertenece a la Melanesia) desembarcó con su nave capitana *Los Reyes* el 9 de enero de 1569 en el puerto de Santiago de Colima, Nueva España (Olano Pastor, 2020) o el 22 de enero de 1569 en el puerto de Salagua, Colima (Sevilla del Río, 1977, 59 y 70; De León Meza, 2015, 18; Hernández López et Iwadare, 2015, 62; Oropeza, 2016, 354; Machuca, 2018, 52).

De acuerdo con esta anécdota, Mendaña trajo consigo algunas semillas de la palma de cocotero, y sin que nadie supiera a ciencia cierta, años después se aclimataron en la costa de Colima hasta alcanzar un nivel de producción agrícola que fue económicamente redituable para las haciendas de palmas de beneficio. Para el año de 1577, “en el valle de Caxitlán (Colima) había seis de estos árboles en la huerta de Diego Morán” (Machuca, 2018, 52) y para 1580 “ya había cocos sembrados en la vecina jurisdicción de Motines” (2018, 52). También se hace referencia que en 1580, por instrucciones del “virrey Martín Enríquez de Almanza (1568-1580) [que dio] a Cosme del Campo, factor del puerto de Acapulco y encargado de despacho del viaje de las islas del Poniente o Filipinas”, se habían traído al puerto y provincia de Acapulco proveniente de las Filipinas, “cocos y tamarindos” (Zizumbo-Villarreal, 1995, 507-508; Machuca, 2018, 53). De esta forma, en 1569, el cultivo de la palma de coco se extendió desde el puerto de Salagua en Colima y hasta Acapulco a partir de la década de 1570 (2018, 53, mapa 2). Para 1586, el cultivo del cocotero se había intensificado en la zona costera de Colima, como lo describe el religioso franciscano Antonio de Ciudad Real quien acompañó a fray Alonso Ponce, comisario general de la Nueva España, quien entre 1584 y 1589 estuvo visitando la mayor parte del territorio novohispano (García Quintana y Castillo Farre-ras, 1993, IX; Areal Torres-Murciano, 2020). A continuación transcribimos un fragmento de su crónica:

#### De cómo el padre comisario fue a Colima y a Tzuchpan

... se llama Colima, en la cual moraban setenta vecinos, los cuales viven de muchos cacauatales que tienen y benefician, y de muchas estancias de ganado mayor. Es aquella tierra muy calurosa, como toda la demás que nace en la costa del Mar del Sur como ella, y cría muchos mosquitos que persiguen a los que la habitan, y aun a los huéspedes, aunque vayan muy de paso;

dase en aquélla mucho algodón, plátanos y chicozapotes; *danse muchos cocos, que son un árbol muy hermoso y vistoso que se hace tan alto como la palma, a la cual se parece mucho.* (De Ciudad Real, 1993,143).

De Ciudad Real no menciona nada sobre la fabricación del aguardiente llamado “vino de cocos”, pero su descripción de la palma cocotera nos proporciona algunas pistas:

En comenzando a llevar fruta el coco, que es a los *siete u ocho o nueve años*, echa cada mes un racimo, y en cada racimo veinte y treinta y más cocos, aunque no todos se gozan porque se caen cuando pequeños, y vienen a quedar diez o doce poco más o menos; hácense éstos muy grandes y tienen una corteza de dos dedos de grueso, por de fuera verde y lisa, y por dentro lleno de hilachas; debajo de esta corteza tienen una cáscara delicada, pero muy dura y vedriosa, la cual es blanca cuando el coco no está bien maduro, pero si lo está, se pone negra, y della se hacen los cocos que llevan a España, que sirven de vasos para beber. Dentro desta cáscara, y pegada a ella, tienen casi un dedo de grueso de carne muy blanca y gustosa, de sabor de avellanas o almendras dulces; lo restante está lleno de agua muy delicada y suave, blanda y muy buena de beber, la cual se va consumiendo como se va madurando el coco, hasta no quedar ninguna cuando el coco está demasiado de maduro; tiene aquella cáscara en la una punta tres agujeros que parecen a los ojos y boca de un hombre, los cuales están atapados con la carne blanca sobredicha, y son fáciles de abrir y destapar. Por ellos se saca el agua, y por el uno dellos echa el tallo el coco cuando le siembran, porque de la fruta se pone y va creciendo, y se hace tan alto como queda dicho. (De Ciudad Real, 1993,143-144).

De Ciudad Real dice que el cocotero comienza a dar frutos “a los siete u ocho o nueve años”. Consideremos que fue en el año de 1569 cuando Mendaña trajo semillas de la palma de coco a Colima. Y una vez sembradas las semillas en condiciones mínimas favorables para su crecimiento, producen su primer fruto entre los seis y diez años. Podemos estimar que diez años después, en 1579, se había completado más o menos el tiempo necesario para que las palmas de coco que hubieran sido sembradas, hubieran alcanzado su producción máxima, y eso sin considerar nuevas y sucesivas plantaciones.

Entonces, para el año de 1598, fecha en la que se registra la primera noticia sobre la fabricación del “vino de cocos”, ya habían transcurrido veintinueve años contados a partir del año de 1569 cuando Mendaña llegó con las semillas de la palma de cocos. Considerando estos datos, durante este lapso — de 1569 a 1598— y con base en los registros históricos,



llegarían hasta las haciendas de palma de beneficio de Colima, varias migraciones de filipinos quienes trajeron consigo desde Asia sus técnicas ancestrales para plantar el cocotero y al mismo tiempo para la destilación del “vino de cocos”.

Estamos acotando un periodo en donde ocurrió el origen de la transferencia tecnológica que fue iniciada tal vez por algún filipino o por varios, quienes comenzarían a elaborar sus propios destiladores para fabricar su “vino de cocos”, en alguna de las haciendas cocoterías en las que trabajaron y que estaban localizadas en las costas de Colima.

Ante estos singulares eventos, no obstante, sabemos que la palma de cocos también se dispersó en las costas de Acapulco, en la zona referida como Zacatula-Acapulco a partir de la década de 1570. Asimismo, sabemos que muchos filipinos se quedaron en la zona del actual estado de Guerrero y que estuvieron trabajando en las haciendas cocoterías y fabricando *tuba* y vino de cocos, aunque en menor cantidad. Nos preguntamos entonces ¿por qué la fabricación del vino de cocos no fue tan exitosa como en la zona de Colima? Desafortunadamente, esta fascinante interrogante quedará abierta para futuras investigaciones. Por otra parte, ha sido señalado que se tienen escasos informes en esta región acerca de cómo se cultivaba la palmera cocotera y cuál fue la relación de los filipinos con el vino de cocos (Machuca 2018, 177-179, 240-241, 263-264).

En cuanto a la forma como se transportaban las plantas que provenían de Asia, hasta donde se sabe, se utilizaban semilleros conocidos como “almácigo” o “almáciga” (Machuca 2018, 55) (del árabe hispánico *almáṣṭaka*, y este del árabe clásico *maṣṭakā*['], “depósito de agua”, *Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española en línea). Siguiendo esta técnica, las semillas de los cultivos se depositaban en recipientes para que primero germinaran y después se cultivaran en lugares seleccionados. Igualmente, la utilización de esta técnica en la Nueva España para reproducir plantas a partir de semillas queda como otra línea abierta para futuras investigaciones.

De regreso a nuestro análisis central, y desde el punto de vista de la transferencia de la tecnología asiática para la destilación en la Provincia de Colima, significa que los filipinos encontraron la manera de aplicar y de reproducir sus técnicas en un nuevo espacio —el novohispano— y que echaron mano de los medios, materiales y herramientas locales disponibles para poder desarrollar de manera exitosa, una aplicación tecnológica específica. A saber, la destilación del fermento de la palma de cocos llamado *tuba* y cuyo destilado se llama *lambanog*. Estos procesos indican que la tecnología asiática estaba “lista y disponible” para ser transferida a cualquier usuario —cualquier “indio chino” o filipino— que pudiera aplicarla para crear un beneficio tangible, en nuestro caso, fabricar el “vino de cocos”.

Resaltemos entonces la importancia de estos dos aspectos que hemos mencionado de la tecnología asiática, que estaba “lista y disponible”. Esto significa que dicha tecnología

ya había alcanzado en Asia el grado de utilidad, de disponibilidad y de transferibilidad. Las técnicas y aparatos para destilar habían sido incorporados dentro de una práctica cotidiana y familiar, y a partir de un posible origen común, mediante sucesivas e indeterminadas adaptaciones e innovaciones, a través del tiempo y mediante la interacción e intervención de diferentes actores que sirvieron para la difusión de esta tecnología. Al respecto, coincidimos con Machuca quien argumenta que “la técnica de obtención de vino de cocos” se desarrolló de manera sistemática y semejante en diversas regiones asiáticas, motivo por el cual se puede inferir “que tuvo un origen común” y que su “dispersión” ocurrió a través de “las rutas comerciales indo-pacíficas” (2018, 66).

En esta reconstrucción histórica del espacio temporal en donde pudo efectuarse la transferencia tecnológica de origen asiático para la destilación en Nueva España, destacamos que estos procesos de transferencia —después de su adaptación local— parecieran implicar formas simples de comunicación, de un usuario a otro. Para nosotros, en realidad se trata de un patrón predecible en donde el entendimiento de las técnicas, herramientas, prácticas, aparatos, materiales y aplicaciones ya había sido conseguido exitosamente con anterioridad y dentro del contexto donde se originó la tecnología para la destilación. Es factible que alguno o algunos de los filipinos que transfirieron sus técnicas y conocimientos para destilar bebidas, ya lo hacían en sus lugares de origen, lo cual significa que dicha tecnología era funcional y reproducible. Después de compartir estos conocimientos vino la interpretación —por parte del usuario o usuarios en la Nueva España— de cómo usar dicha tecnología y cómo podría ser aplicada para fabricar “vino de cocos” y posteriormente para fabricar “vino mezcal”. Las aplicaciones de la nueva tecnología se fueron incorporando paulatinamente en la vida cotidiana, buscando solucionar la manera de destilar los fermentos de los cocos y después los del maguey.

Como hemos visto, el hecho de que para el año de 1598 se tengan noticias acerca de la fabricación del “vino de cocos” en la Nueva España significa que los filipinos lograron la transferencia, la adaptación y la innovación de la tecnología para la destilación que ellos conocían en el siglo XVI. A la luz de estos eventos de transferencia tecnológica, sabemos que los españoles peninsulares sí planearon la introducción del cocotero y de otras plantas. Pero nunca pensaron en fabricar de manera deliberada el vino de cocos, ni mucho menos, se propusieron importar la tecnología de la destilación asiática para producir la bebida destilada del cocotero. Además y hasta donde sabemos, los españoles peninsulares no propusieron o no pensaron en introducir aparatos destiladores o algún tipo de tecnología que sirviera para la producción del “vino de cocos” en ninguna zona de la Nueva España.

En otras palabras, la difusión del conocimiento de la tecnología asiática para la destilación viajó de manera

involuntaria, podríamos decir a escondidas y de manera inesperada con alguno o algunos de los filipinos que se embarcaron en la Nao de China en Manila. En menos de treinta años, los eventos como la maduración de las palmas cocoteras, su cultivo sistemático, la llegada de los filipinos a las haciendas, y la posibilidad de usar las técnicas de destilación asiática en el nuevo entorno, revolucionaron la historia de las bebidas destiladas en México. Al respecto, recordamos nuevamente al lector que antes de 1598, no existe ninguna referencia, noticia, documento o testimonio de la existencia de alguna bebida destilada en la Nueva España. En cuanto a la fabricación del “vino de cocos” antes de 1598, sería muy probable que comenzara a partir de 1577, más o menos, cuando ya pudo haber cocoteros maduros, pero esta suposición aún no ha sido confirmada (Machuca, 2018, 56, Cuadro 2).

Asimismo, tampoco sabemos en qué fecha se comenzó a fabricar el “vino de cocos” en Filipinas aunque los registros europeos más antiguos que se conocen hasta ahora datan de 1501 en la descripción de Garcia da Orta (Hernández López et Iwadare, 2015, 61), de 1505 en la descripción de Antonio Pigafetta (Hernández López e Iwadare, 2015, 61; Machuca, 2018, 65) y de 1510 en la de Ludovico di Vatherma (Hernández López e Iwadare, 2015, 58), respectivamente. Y obviamente, la destilación de la *tuba* en Filipinas precede a los registros europeos.

---



### Las dos caras de una misma moneda

---



Para continuar con nuestro análisis, hagamos una analogía en el proceso de la transferencia de tecnología asiática para la destilación. Nos gusta visualizar e invitamos al lector a imaginar una pieza de metal rectangular. Enfoquémonos en que está grabado el nombre de Filipinas y debajo hay una imagen troquelada. La figura es una representación del país isleño. Hay una palma de cocos y un destilador. Las imágenes simbolizan la riqueza botánica y el conocimiento de ésta, además, el aparato reúne y escenifica la tecnología establecida en el país.

Por otro lado, tenemos una segunda pieza de metal, también es rectangular y en ella se encuentra el nombre de Nueva España, la emulación del territorio mexicano y sobre este, está un maravilloso maguey floreciendo que tiene un enorme quiste. A su vez, está la representación de las bebidas fermentadas de ese siglo: aguamiel y pulque. De igual manera, el significado está en la planta y en el conocimiento de ella.

Juntemos entonces las dos piezas para obtener una sola. Pongamos cara contra cara ambas piezas, ocasionemos una cohesión, una adherencia. Hagamos nexos, vínculos, mezclas; juntemos y presionemos esos metales para generar sólo una

pieza y con otra forma, amoldándola hasta hacerla circular. Tenemos entonces una nueva pieza de metal completa y con sus dos caras fusionadas, una moneda, la cual representa la “transferencia tecnológica”.

En la cara que representó a Filipinas, la llamamos antes de esta amalgamación “Asia/Filipinas-filipinos”, y a la otra la nombramos como “América/Nueva España-indígenas originarios”. La moneda tiene con su fusión un valor agregado; su precio está no sólo en el significado fascinante de lo que cada región tiene como riquezas. Sin esta unión de conocimientos (cara contra cara) serían dos fichas con un valor regional y local. Pero con su conjunción, con su mezcla, las piezas se relacionan para hacer una sola y así adquiere una nueva utilidad, una importancia que no podemos tazar.

Una de las primeras placas, la que refería a Filipinas, representaba la transferencia tecnológica de Asia, Filipinas, hacia América, Nueva España. Esta transferencia fue recibida en un nuevo territorio y por nuevos actores junto con todos los procesos que hemos descrito en párrafos anteriores. Se trata de una transferencia tecnológica transcontinental. La nueva moneda que acuñamos en forma y conocimientos simboliza a todos los procesos de adaptación doméstica de esta tecnología, reúne a otros actores y/o usuarios, y tendrá otras finalidades, aplicaciones y/o usos.

Complementemos con un ejemplo más esta analogía. En una de las placas estuvieron los filipinos que sabían destilar el fruto del cocotero, en la otra cara de la moneda estarían los maestros del maguey, quienes sabían hacer fermentados de agave. Al unirse los conocimientos de ambos, nacen los Maestros Mezcaleros, pero sin unir los conocimientos de ambos grupos, esta profesión no existiría. Estos nuevos actores, los Maestros Mezcaleros, son el resultado del sincretismo de este fenómeno que une conocimientos y técnicas de dos continentes. Entonces, las finalidades, aplicaciones y/o usos de los Maestros Mezcaleros se orientaron a conseguir la fabricación local de “vino mezcal”. Sin esta amalgama no podría producirse el destilado. Cuando ponemos cara contra cara las placas generando una moneda, la simbología de esta es la transferencia tecnológica que se suma a los conocimientos del maguey. Tenemos entonces una doble vista de una dinámica que tiene procesos complejos: la transferencia tecnológica transcontinental= Asia/Filipinas-filipinos + América/Nueva España-indígenas=destilación de bebidas alcohólicas. A su vez, los actores que transfieren interactúan con los actores que reciben, y estos últimos son quienes por su parte asimilan, aprenden, adaptan y desarrollan nuevas aplicaciones a partir de la tecnología transferida produciendo por sí mismos una nueva derivación tecnológica, en este caso, para la destilación de otras bebidas, y en específico, para el “vino mezcal”.

Las dos caras de una misma moneda, la transferencia tecnológica entre actores de dos continentes, dos culturas, dos plantas y dos bebidas, nos abre la posibilidad de encontrar



Imagen 2

📖 Imagen 2: Representación de la transferencia tecnológica de la destilación entre Asia-Filipinas y América-Nueva España. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

el eslabón perdido en esta cadena de increíbles fusiones histórico-culturales. Estamos hablando del aparato destilador. Y para responder a este sensacional dilema, ahora vamos a escudriñar en las entrañas de los aparatos que sirvieron para destilar las bebidas alcohólicas. Haremos su deconstrucción para entender su papel histórico y técnico en la fabricación del vino mezcal. Por este motivo, pedimos a los lectores que sigan teniendo en mente la simultaneidad de los eventos y los continuos viajes en el tiempo, ahora en una etapa de transición entre los siglos XVI y XVII.

---

🌿 Segunda etapa. 1598 a 1650: Metales y hornos, herramientas y técnicas. Deconstrucción de las entrañas de los aparatos destiladores 🌿

---

- \* - \* - \*



Considerando la información que hemos obtenido para la primera etapa de este capítulo —de 1565 a 1598— y que corresponde al contexto que permitió la transferencia de tecnología asiática para la destilación, y por consiguiente, la fabricación del “vino de cocos”, ahora procedemos a la reconstrucción histórica de nuestra segunda etapa: de 1598 a 1650.

Esta segunda etapa histórica que presentamos —como lo señalamos al inicio de este capítulo— está dedicada a bosquejar una reconstrucción de los procesos de adaptación, innovación y difusión de la tecnología filipina para destilar realizada por los actores indígenas o Maestros Mezcaleros en varias regiones de las costas del Pacífico novohispano y posteriormente en otras regiones al interior de la Nueva España. Para ello, primero nos enfocamos en las técnicas, materiales y aparato destilador asiático-filipino para analizar sus componentes y explicar su funcionamiento. En segundo lugar, veremos cómo a partir de las adaptaciones que los filipinos hicieron para fabricar “vino de cocos” en el contexto colimeño-novohispano, pudieran derivarse posibles aplicaciones, usos o empleos para destilar fermentos de maguey, en concreto, formas de hacer pulque en el siglo XVII.

Este paso, de la destilación local de “vino de cocos” a la destilación local de “vino mezcal” y a través de la utilización de una misma tecnología y de un mismo tipo de aparato destilador, significa una transición revolucionaria entre culturas que “adoptan y adaptan a otra”; se trata de un proceso continuo de apropiación de algo nuevo que se modifica para que pueda ser utilizado con otros propósitos y para que pueda difundirse en secreto o públicamente. Pero dentro de este mismo proceso, a su vez, ya se busca un uso y/o una aplicación distinta de la inicial o para la cual estaba destinada y por ello se otorga una forma diferente de la original.

En tercer lugar, haremos una comparación entre la tecnología y las técnicas asiáticas para la destilación con las tecnología y las técnicas europeas existentes en el siglo XVII. Con lo anterior, pretendemos plantear las posibilidades de una y de otra tecnología a la luz de los registros históricos disponibles sobre el “vino mezcal” y para entender la evolución de la destilación de las bebidas alcohólicas en la Nueva España durante el siglo XVII.

---

### Tecnología asiática-filipina de la destilación

---

La primera descripción esquemática de lo que llamaremos un “aparato destilador de origen filipino” y de la fabricación del “vino de cocos” en la Nueva España fue escrita por fray Antonio Tello (Machuca, 2015, 62, 2018, 90-91) — quien nació en 1590 en la Provincia de Santiago en España— y la encontramos en su *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco* terminada en el año de 1653 y poco antes de su muerte en el convento de San Francisco, en Guadalajara, hacia junio del mismo año (De la Torre Villar, Muria, 2001, 243-253).

La historia misma del manuscrito original de la *Crónica* de fray Tello es fascinante como la de otros cronistas que hemos

estudiado en esta obra. Según Muria (y solamente daremos una pista para que el lector consulte la referencia que citamos), una copia del manuscrito que se consideraba “extrañada durante cien años, apareció en un convento de Celaya” en el actual estado de Guanajuato durante la segunda mitad del siglo XVIII (Muria, 2001, 246). Por otra parte, al examinar el texto de la *Crónica* de fray Tello referente al aparato destilador de origen filipino, observamos que el contexto de la cita inicia en el año de 1623. Recordemos que fray Tello concluyó su obra en 1653. Sabemos que muchos de los cronistas de los siglos XVI y XVII relataron los hechos muchos años después de haberlos vivido. Por ello, creemos que esta descripción de la cual nos ocupamos aquí pertenece a la visita que fray Tello hizo a la villa de Colima en el año de 1623.

A continuación presentamos toda la cita completa y en la cual hemos resaltado las partes que son de nuestro interés para este capítulo. Seguimos la edición que hizo José López Portillo y Rojas y que fue editada en 1891 en la ciudad de Guadalajara. El capítulo CCLXXXII inicia con la crónica del incendio de una parroquia ocurrido en 1622 y continúa narrando cómo ésta fue reconstruida en 1625. Hemos omitido esta parte. Después sigue su descripción de la visita a Colima en 1623, misma que transcribimos.

Fr. Antonio Tello. *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco* CAPÍTULO-CCXXXII.  
En que trata cómo este año se quemó la Iglesia parroquial de la ciudad de Tzacatecas.

---

☞ El año de 1623, en la villa de Colima, por el mes de septiembre, se levantó hacia la parte del volcán que está al Norte de la dicha villa, un aire tan grande, que creciendo en fuerza, y continuando por tiempo de dos días, con mucha agua, llegó a ser tan furioso, que obligó á los religiosos y clérigos, no sólo a valerse de los conjuros y tocar las campanas á plegaria, sino también á descubrir el Santísimo Sacramento y sacarlo á vista. Divertida esta fuerza de agua y aire, fué corriendo á la parte del Sur, donde están las huertas de palmas de cocos, y otros árboles de cacao, chicos, mameyes y otras frutales, con tanta fuerza, que en una noche hizo tan grande estrago arrancando de raíz los árboles y destechando casas, que lo que aquella noche se perdió, hecho el cómputo por personas inteligentes, fueron por lo menos, doscientos y cincuenta mil ducados.

Era por aquel tiempo aquella villa muy rica y más llena de hombres, que tenían de cincuenta mil, cien mil y doscientos mil ducados de hacienda, por el mucho trato que había en ella con sus frutos, de los cuales el principal era el cacao, á cuyo rescate acudían mercados de muchas partes; y un alcalde mayor, en dos años

de oficio, sacaba tres mil pesos; pero después que el huracán destruyó las huertas, su trato ordinaria es sal, la cual la hacen con artificio en unos estereros que están junto á la mar, aprovechándose del salitre y agua salobre de los dichos estereros, para hacerla; los cuales distan de la dicha villa, ocho leguas, y haránse cada año 146 fanegas de sal, poco más ó menos; otro tanto tienen, que es el vino artificial, *el cual hacen de las palmas de los cocos, en esta manera:*

que en el vástago que arroja la palma en que había de dar su fruto, lo atan muy bien con unos cordeles, dándole muchas vueltas, y le van cortando poco a poco, una vez á la mañana y otra á la tarde, teniendo colgado de él un calabazo ó vaso, *en que va destilando agua, que llaman tuba*, la cual acabada de salir, es una bebida de mucho regalo, dulce y sabrosa; después lo echan en unas vasijas para que se acede un poco, y luego lo destilan por alambiques, y lo así destilado, *es el vino*; y si lo sacan con cuidado es fortísimo y como el aguardiente de Castilla. Haránse cada año más de veinte mil arrobas. *Los alambiques son unos palos huecos del grueso de un hombre, cubiertos con un cazo de cobre lleno de agua, que como se va calentando, la van mudando, y en medio del hueco una tabla ajustada redonda, con un caño que sale por un lado, que es por donde destila.* (Tello, 838-839)

---

### El eslabón perdido: el aparato destilador filipino

---

Fray Tello describe con detalle los procesos para obtener la *tuba* y menciona que cuando esta se destila, se hace un “vino” que es tan fuerte como el aguardiente de Castilla. Como información aclaratoria, el “aguardiente de Castilla” que menciona fray Tello pudo ser un destilado de la uva que desde el siglo XIV, se obtiene a partir de un vino base con hollejos y que también es conocido como vino de orujo. En la España del siglo XVII y en la actualidad, se usa como un calificativo genérico para este tipo de aguardiente.

De igual manera, notamos que como muchos otros cronistas españoles peninsulares de la época que hemos estudiado, fray Tello usa la palabra “vino” para llamar a la bebida destilada de la *tuba* que sabemos que se refiere al “vino de cocos” o *lambanog*. Destacamos que fray Tello no especifica quiénes son las personas que “destilan por alambique” y tampoco ofrece alguna pista de la identidad de quienes hacen el “vino artificial”. Pero el contexto sí es específico: una huerta con palma de cocos en la villa de Colima en el año de 1623.

Es importante recordar que estamos en el siglo XVII y que por entonces, como en cada época de la humanidad, había

algunas palabras de uso común. Uno de estos conceptos que fray Tello usa es la palabra “alambiques” para describir en pocas líneas al aparato destilador filipino, comenzado por su exterior. El uso del vocablo “alambique” es genérico en la cultura española del momento para referir un proceso de destilación utilizando un aparato, pero no es forzoso que se trate de un alambique de tipo europeo. Además, nos llama la atención que fray Tello use el plural, “alambiques”, cuando se trataba de un sólo aparato. Por otra parte, la descripción de fray Tello sugiere que estuvo observando atentamente la operación y/o funcionamiento de un aparato destilador filipino. Asimismo, es probable que obtuvo otras informaciones en el preciso lugar para completar su descripción, como por ejemplo, el interior del aparato. A continuación, hacemos una “reconstrucción” de este aparato destilador a partir de la descripción de fray Tello:

1. Exterior. Cuerpo del aparato. “...son unos palos huecos del grueso de un hombre”. Tanque cilíndrico, posiblemente un tronco de árbol ahuecado.
2. Exterior. Parte superior. “...cubiertos con un cazo de cobre lleno de agua”. Condensador con agua fría.
3. Interior. Cuerpo del aparato. “..y en medio del hueco una tabla ajustada redonda. Recibidor de los vapores o sujetador para un recipiente con la mezcla a destilar.
4. Exterior. Cuerpo del aparato. “...con un caño que sale por un lado, que es por donde destila”. Tubo de salida del destilado.
5. En la descripción de fray Tello no quedan claras las siguientes secciones:
  - a. El contenedor donde hervirá el líquido a destilar.
  - b. La descripción y localización del fuego.

Creemos que fray Tello hizo una magnífica descripción de las partes del aparato destilador que se pudo observar. Sin embargo, ¿qué pasa con las piezas no descritas?, ¿estarían ocultas debajo de la tierra? Con base en las descripciones de fray Tello, el aparato destilador tiene las siguientes partes:

1. Tanque cilíndrico sin tapas, tipo tubo, de madera, usando posiblemente un tronco de árbol que ha sido labrado para ser ahuecado. De entre 60 y 75 centímetros de diámetro, más o menos.
2. Cubierta o tapa superior para el tanque, de cobre, tipo cazo. Funciona como enfriador y/o condensador. Reabasteciendo con agua fría de forma continua para no dejarla calentar.



Imagen 3

3. Receptor para destilado. De madera, colocado en el medio del tubo. No se menciona cómo se sujeta ni tampoco sus especificaciones. Por nuestra parte, creemos que esta *tabla ajustada redonda* servía como sujetador para colocar o colgar un recipiente en donde se deposita la mezcla a destilar sin que tenga un contacto directo con el fuego del horno.
4. Salida del destilado. Caño o tubo que sale del tanque cilíndrico para desalojar el vapor condensado. No se menciona el material ni posibles medidas.

Imagen 3: Reconstrucción de un aparato destilador con base en la descripción de fray Antonio Tello (1567-1653) escrita en 1623. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

En esta descripción breve de fray Tello no se menciona un horno directamente pero sí se señala el uso de calor o de una fuente de calentamiento aplicada en directo cuando dice que el agua del “cazo de cobre” es cambiada conforme “se va calentando”.

Con los componentes del aparato descrito por fray Tello, tenemos entonces un destilador para ser montado o colocado encima de una fuente de calor constante, como un horno o chimenea, pero no de forma directa. Los cuatro componentes básicos que resultan para integrar este aparato destilador son: 1-tanque cilíndrico, 2-enfriador y/o condensador, 3-receptor y 4-tubo de salida. Desafortunadamente, no tenemos información para poder deducir la manera como se contenía el líquido a destilar, ya que no hay referencias de la caldera. Sin embargo, en el apartado de la deconstrucción del destilador filipino haremos notar la importancia de las piezas no descritas por fray Tello y dejaremos el tema abierto para futuras investigaciones.

En general, el funcionamiento de este aparato sería efectivo para destilar bebidas alcohólicas y esto nos proporciona el marco adecuado para resaltar algunas características técnicas. Podemos deducir que las piezas del aparato destilador son portátiles, desmontables y que pueden ensamblarse *in situ*, dependiendo de la localización

de la fuente de calor necesaria, ya sea un horno o una chimenea. En sus peculiaridades, las piezas también pueden ser reparadas o sustituidas. En el caso de que alguna de las partes tuviera algún daño, el arreglo o reparación sería con un costo razonable. Además, estos rasgos de los componentes esenciales nos sugieren que se trata de piezas no muy pesadas. En cuanto a su fabricación, todos los materiales, a reserva de que el cazo hubiera sido de cobre, son más o menos baratos y accesibles. El cobre bien pudo ser reemplazado con una olla o cazo de barro para funcionar como enfriador/condensador. En cuanto al tanque cilíndrico, incluso hubiera podido fabricarse con barro hasta lograr una cubierta cilíndrica o campana cuyo lado cóncavo sería montado arriba del depósito donde se encuentra el material a destilar, el cual sí está a fuego directo. La forma descrita en la crónica de fray Tello implica labrar o tallar la madera hasta perforarla y ahuecarla, logrando un canal de un diámetro considerable como para colocarlo sobre un recipiente con una mezcla de los fermentos a cocinar/hervir/calentar/destilar. En otras palabras, tallar el tronco de un árbol pudiera ser un trabajo razonablemente sencillo.

El funcionamiento del aparato destilador descrito por fray Tello podría ser de la siguiente manera. El horno, que puede ser una hoguera, un fogón, una estufa, o cualquier lugar donde se pueda tener fuego directo, es necesario para suministrar la fuente de calor y debe contar con una base abierta en la parte superior para recibir o para montar el tanque cilíndrico de madera que iría colocado sobre el contenedor del líquido que tiene que bullir para hacer el destilado, allí se acomoda la *tuba* o los fermentos de maguey que se van a hervir, como por ejemplo, el pulque hecho con las técnicas del siglo XVII. En la parte inferior del horno debe haber un acceso o entrada para abastecer el combustible que es generalmente leña. El tanque cilíndrico está colocado sobre el contenedor que hervirá el material a destilar y éste estará encima del horno o del fuego directo. Sobre el tanque cilíndrico se pone encima una tapa, un cazo de cobre o una olla de barro. La parte convexa del cazo recibe y condensa los vapores generados durante el calentamiento de la mezcla —*tuba*, pulque o fermentados— mientras que su parte exterior o cóncava se rellena de forma constante con agua fría conforme se va evaporando el líquido. El enfriador/condensador no permite la salida de los vapores, mismos que al quedar atrapados, caen o se depositan en la tabla o receptor, y al enfriarse, el líquido condensado tendrá salida del tanque cilíndrico a través del caño o tubo que los vierte en un recipiente que puede ser otra olla de barro. El tubo de salida puede ser de madera o incluso, también podría usarse una penca de maguey. Para terminar, hay que sellar con distintos elementos las aberturas o pequeños resquicios entre el tanque cilíndrico y la unión con el horno antes de que el aparato destilador esté funcionando, lo cual se consigue con

el uso de una masa que puede ser de tierra, barro, arcilla, residuos de maguey triturado, etcétera. El sellado tiene como objetivo principal evitar el escape de vapor que tiene varios efectos, como por ejemplo, impedir pérdidas de alcohol y descenso en la presión, lo cual provoca que el mezcal brote con menos fuerza y se retrase la fabricación. Por último, para la época no sabemos si se consideraba el sellado del tanque. Sin embargo, pudo ser muy factible que ya fuera una parte de las técnicas aplicadas al momento de la destilación.

Como hemos visto, este aparato destilador descrito por fray Tello en 1623 para fabricar “vino de cocos” bien pudo ser reproducido y adaptado de forma doméstica por los conocedores de fermentos quienes se convertirían en expertos en destilación y que serían los Maestros Mezcaleros. También recordemos que fray Tello llamó “alambique” a este aparato. No obstante, creemos que el destilador observado por fray Tello fue un destilador filipino, ya que existen claras diferencias de diseño y de materiales entre estos dos, aunque ambos tienen la misma finalidad: destilación de bebidas.

En cuanto al alambique tradicional para la destilación, este aparato ya existía en la España del siglo XVI y en la misma época en que tenemos el registro de la primera fabricación del “vino de cocos”, o sea, en el año de 1598. Sin embargo, hemos aportado en el capítulo anterior, evidencia histórica de la inexistencia o ausencia de este aparato destilador en la Nueva España durante todo este siglo. De acuerdo con nuestras investigaciones, creemos que la falta de aparatos destiladores europeos como “alquitaras y alambiques” tiene una posible explicación debido a tres razones que se desprenden del contexto histórico de este periodo y que están relacionadas entre sí. Hablaremos de ellas más adelante. En este punto, conviene recordar al lector que para llegar a la comprobación de nuestros supuestos, seguiremos viajando en fechas y en diferentes lugares, para así crear el contexto necesario que nos permita seguir explorando la tecnología y el aparato para la destilación de origen asiático-filipino.

---

Una pista en el entramado: el cazo de cobre,  
los alambiques y las alquitaras

---

Enfoquemos ahora nuestra mirada en uno de los componentes del destilador que fray Tello observara con detalle y notemos el material con el que estaba fabricado. Se trata de un utensilio que no podría ser desapercibido en el siglo XVII. Nos referimos al “cazo de cobre”. Esta pieza de cobre para quienes retrospectivamente miramos al pasado, es un simple trasto o cacharro, incluso, un objeto que ha sido

desplazado tecnológicamente por otros materiales como el vidrio y el plástico. Pero dentro del contexto novohispano del siglo XVII, este recipiente no fue para nada convencional debido a su costo y por las técnicas necesarias que implicaba su manufactura. De manera especulativa, hay dos posibilidades para dilucidar el origen del “cazo de cobre”. Pudo ser un artículo importado de Asia o de Europa. Pero también pudo ser manufacturado localmente; en algún lugar de la entonces Nueva Galicia. Sobre esta última posibilidad, proponemos adelantar una primera hipótesis. El “cazo de cobre” podría haber sido labrado por manos purépechas o tarascas. Al respecto, la minería y la metalurgia tarasca son temas que aún no han sido estudiados a profundidad. Sabemos en términos generales que la Corona española controló la minería del cobre en la Nueva España hasta arruinarla, y que liberó el mercado hasta principios del siglo XVIII. También sabemos que la zona de influencia de los tarascos se expandía “en la vertiente del Océano Pacífico”, y que al momento de la llegada de los españoles peninsulares incluía “el territorio del actual estado de Michoacán y parte de los de Colima, Guerrero, Guanajuato, Querétaro y Jalisco” (Uribe Salas, 1996, 299, 305, 306; Uribe Salas y Herrera Canales, 1998, 72-94).

Por otra parte, en un documento del año de 1533, conocido como *Minas de Michoacán*, se dice que de acuerdo con “la información proporcionada por cinco fundidores indígenas ante escribano real”, los tarascos poseían “sus propias minas de cobre” y “que las trabajaban desde mucho tiempo” antes de que los españoles peninsulares llegaran al territorio tarasco. Las principales minas mencionadas en el documento “se localizaban en la Guacana, Turicato, Churumuco, Cinagua, Cucarán, Pungarabato, Guayameo, Tancitaro, Tacámbaro, Coyura, Uruapan, Cucamala, Tepalcatepec, Asuchitlán y Feriguán” (documento citado por Uribe Salas, 1996, 316).

Esta primera hipótesis nos permite inferir sobre la posible presencia o incluso, intervención, de indígenas tarascos, en las plantaciones de cocoteros. Otra pista indirecta sobre la posible presencia de tarascos está en la descripción que Lorenzo Lebrón de Quiñones, oidor y alcalde mayor del nuevo Reino de Galicia hiciera el 10 de septiembre de 1554 cuando visitó la Villa de Colima. Lebrón de Quiñones dice que los indígenas son “gente muy bruta y bestial y de poca razón”; también comenta que existía “muy gran diferencia de lenguas” entre las diferentes comarcas, y que “en los pueblos pequeños había tres o cuatro diferencias de modo de hablar” (citado por Calderón Quijano, 1979, 55). La presencia de múltiples lenguas indígenas sugiere la posibilidad de que los tarascos pudieran estar incluidos en esta “Torre de Babel” colimeña.

Nuestra segunda hipótesis, está orientada a explicar la ausencia de alambiques o alquitaras en la Nueva España del siglo XVII. El cobre fue y sigue siendo la materia prima para la construcción de aparatos destiladores, como también fue

el material del cazo que formaba parte del aparato destilador descrito por fray Tello. El cobre como metal maleable nos ayuda en la presentación de los siguientes tres argumentos:

Primero. Durante todo el reinado de Felipe II, de 1556 hasta su muerte en 1598, y por un periodo que se extendió hasta 1700 con el reinado de Felipe III, la Corona española concentró todos los esfuerzos de la destilación y del uso de alambiques dentro de una área tradicional de la alquimia que empleaba “quintaesencias” para elaborar medicamentos. Dichos conocimientos eran conocidos como “terapéutica” o “farmacia”. Así, dentro de la elaboración de medicamentos surgen las llamadas “aguas destiladas” que se obtenían de la destilación de una selección de sustancias activas que previamente fueron extraídas de algunas plantas mediante una maceración alcohólica. En otras palabras, la corte española favoreció el empleo de técnicas químicas para la preparación de medicamentos y al mismo tiempo, el uso de compuestos químicos por sus propiedades terapéuticas. Las “aguas destiladas” para medicamentos ya se fabricaban desde el siglo XIV, y gracias a los avances en las técnicas para la destilación, en el siglo XVI cobraron un mayor auge. Durante toda la segunda mitad del siglo XVI, la corona de España reunió una gran cantidad de destiladores y de personal humano que puso a su servicio y que fueron instalados en los lugares que el mismo Felipe II dispuso habilitar como laboratorios para este fin (Rey Bueno, Alegre Pérez, 2001, 324-327; Rey Bueno, 2007, 108-109). En conclusión, la Corona española favoreció el empleo de técnicas químicas para la preparación de medicamentos y al mismo tiempo el uso de alambiques para obtener compuestos con propiedades terapéuticas en sus propios territorios europeos. Durante todo el periodo que abarcaron los reinados de los monarcas Felipe II y Felipe III, no hemos encontrado documentos o indicios que sugirieran la construcción de alambiques o alquitaras para otros fines distintos a los que hemos mencionado.

Segundo. Aunado a lo anterior, además de no contar con documentación sobre la introducción o construcción de destiladores de tipo alambique o de alquitara en la Nueva España durante el siglo XVI, en 1595, el Rey Felipe II prohibió la siembra de nuevos viñedos y la producción del vino y ordenó la destrucción de los existentes en la Nueva España, excepto los viñedos que pertenecían a la Iglesia. Para entonces, las exportaciones de vino español hacia las colonias eran de gran valor y volumen. De acuerdo con datos proporcionados por Mira Caballos (2015, 15, Cuadro I) entre 1583 y 1590, “se exportaron más de medio millón de arrobas” (505, 235 arrobas). Una arroba equivale a 16. 133 litros cuando se usa para medir vino. Se trata entonces de 8, 150, 956. 25 litros de vino en siete años. Por consiguiente, se emitieron varias cédulas reales que tenían una finalidad proteccionista por parte de Felipe III en 1610 y por Felipe IV en 1628 y 1631 (García Márquez, 2004, 380). Por otra parte, en 1610, el Virrey



Luis de Velasco, prohibió el consumo y la fabricación del “vino de cocos”, alegando entre otras razones, que “estor baba la venta del vino de Castilla” y para 1612 mandó talar los cocoteros en las haciendas de palmas de beneficio (Machuca, 2018, 212-214). Por consiguiente, la fabricación de alquitaras o alambiques no estaba considerada en la Nueva España. Tanto el material como el talento para hacerlos estaban destinados a otros territorio y usos. Además, sumados a los argumentos anteriores:

Tercero. Durante todo el siglo XVI, los diversos virreyes de la Nueva España, no dieron un impulso vigoroso a la explotación de los minerales no preciosos, entre ellos, el cobre, el estaño y el hierro. En 1524, en la ciudad de Taxco, se descubren minas de estaño y cobre, y posteriormente, minas de cobre en Michoacán, de las cuales ya hemos referido anteriormente que datan de la época precolombina y que formaban parte de la metalurgia de los tarascos. Y en 1552, se descubrieron de forma inesperada en el cerro de Mercado, al norte de la ciudad de Durango, minas de hierro (Pérez Sáenz, 1985, 61-63). A diferencia de Chile, por ejemplo, en donde se descubren y explotan estos materiales, no floreció en la Nueva España una industria local de labrado de cobre que incluyera la fabricación doméstica de alambiques, como ya lo hemos señalado anteriormente en esta obra.

En general, la extracción y las aplicaciones del cobre fueron controladas por la Corona española, limitando la demanda interna novohispana a la fundición de cañones, amalgamamiento de la plata, o para fabricar pequeños utensilios domésticos, incluyendo los calderos utilizados en los ingenios de azúcar que resultaban costosos al ser importados de España. En cuanto al mineral de plata, para facilitar su descomposición, se aplicaba “sal y magistral (sulfatos de hierro y de cobre) y después se extendía sobre el suelo del patio”. La acción de la mezcla “de las distintas sustancias permitía la amalgamación de la plata” (West, 2002, 8).

Referente a la comercialización local de objetos labrados en metales como el cobre y el estaño, sabemos que existieron como utensilios de cocina en las minas novohispanas. En casi todas las minas, haciendas y ranchos se tenía “un gran cazo de cobre para cocinar carne y pozole para los trabajadores”. Y muy posiblemente los utensilios de cobre eran importados de Santa Clara de los Cobres en Michoacán que fue “el centro de la industria del cobre en la Nueva España durante los Siglos XVII y XVIII” (West, 2002, 92).


Para finalizar, durante todo el siglo XVII, pequeñas cantidades de cobre novohispano eran enviadas para acuñar monedas y para la producción de armamentos. Y fue hasta fines del siglo XVIII y por disposición de la Corona española que en la Nueva España se consideró al cobre como un metal estratégico. En 1794, el segundo conde de Revillagigedo recibió la orden de que mandara todo el cobre que pudiese acumular para la fabricación de las planchas con las

que se revestían los navíos (Commons, 1989, 106; Gavira Márquez, 2009).

Con base en estos tres argumentos que hemos expuesto, 1) el enfoque de la Corona española en utilizar los métodos de destilación y los aparatos destiladores como el alambique para la fabricación de medicamentos, 2) la hasta ahora inexistente documentación de introducción de alambiques o alquitaras y las políticas proteccionistas impuestas desde España para controlar y limitar la producción de vinos en la Nueva España, y finalmente, 3) el monopolio que ejerció la Corona española para la extracción, fundición y comercialización del cobre novohispano, postulamos que para las autoridades novohispanas como también para la Corona española, no estaba dentro sus prioridades la aplicación de técnicas para destilación en la Nueva España en ninguna modalidad, ya fuera para medicamentos o para bebidas alcohólicas. Por consiguiente, el uso del cobre se destinó a otras aplicaciones que no incluían la posibilidad de fabricar localmente destiladores como un alambique.


Como hemos señalado, esta hipótesis —que requiere de mayor investigación— proporciona nuevas direcciones para esclarecer la ausencia de registros sobre el uso y fabricación de alambiques en la Nueva España durante los siglos XVI y XVII. Efectivamente, para la primera mitad del siglo XVII, de 1600 a 1650, hasta ahora tampoco contamos con registros históricos que mencionen aparatos destiladores europeos en ninguno de los reinos de la Nueva España a excepción del caso de Chile. Esta falta de evidencia histórica confirma que la descripción de fray Tello de un “alambique” corresponde en realidad a la de un “aparato destilador filipino”, y que el uso de la palabra “alambique” era sinónimo de “destilación” en el siglo XVI como lo hemos demostrado. Para ilustrar nuestros argumentos, a continuación comparamos un “alambique europeo” con un “aparato destilador filipino” a través de varias perspectivas técnicas.

---

-----  -----

### Comparación de tecnologías y técnicas europeas y asiáticas para la destilación: alambique versus aparato destilador filipino

---

-----  -----

En este apartado, hablaremos de la destilación, de los alambiques, de las alquitaras y de los aparatos destiladores asiáticos. Con este propósito, presentaremos a los aparatos destiladores a través de su deconstrucción para explicar su funcionamiento y componentes. Posteriormente, hablaremos de los materiales con que se fabricaron y el uso de estos para la manufactura de las tres máquinas que son parte de la historia de la destilación.



Imagen 4

---

### El alambique y la destilación

---

**S**in entrar a profundidad en los detalles de la historia de los orígenes de la destilación y del alambique en particular —mismos que hemos incluido brevemente en otras secciones de esta obra— el modelo estructural de un alambique tradicional no ha cambiado en su esencia a lo largo de los siglos (Anderson, 2009). Podemos decir que el alambique es un ejemplo de continuidad y estabilidad tecnológica en la historia de los instrumentos —químicos en este caso— tomando en cuenta que fue usado en Alejandría en el siglo III y que en la actualidad sigue usándose. Incluso, entre las fechas de publicación del tratado sobre la destilación de Hieronymus Brunschwig, *The Vertuose Boke of Distyllacyon of the Waters of all Manner of Herbes* (1527) y de John French, *The Art of Distillation* (1651), podemos observar que muchas formas básicas de un alambique no han cambiado. En contraste, históricamente sí se observa un cambio en el concepto de la destilación y en los medios para destilar que son más eficaces con el tiempo. Para ilustrar este punto, veamos cuál era el entendimiento de la “destilación” a partir de la definición de Brunschwig en 1527:

☞ Distilling is none other things/ but one is a purifying of the gross from the subtle/ or the subtle from the gross/ each separately from other/ to the intent

Imagen 4: Comparación de aparatos para la destilación con base en tecnologías asiática y europea. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

that the corruptible shall be made incorruptible/ and to make the material immaterial/ and the quick spirit to be made quickly because it should the sooner pierce and passed through by the virtue of his great goodness and strength that there is in and sunk and hidden for the conceiving of the healthful operation in the body of man.. thus, distillation covers all procedures of separation of bodies and their condensation in liquids.

Destilar no es otra cosa / que una es una purificación de lo concentrado / de lo sutil / o de lo sutil de lo denso / cada uno por separado del otro / con la intención de que lo corruptible se vuelva incorruptible / y hacer inmaterial lo material / y el Espíritu vivo para ser hecho rápidamente porque debería lo antes posible, perforar y atravesar la virtud de su gran bondad y fuerza que hay dentro, hundido y escondido para la concepción de la operación sana en el cuerpo de un hombre... así, la destilación comprende todos los procedimientos de separación de cuerpos y su condensación en líquidos. (La traducción es nuestra)

Como mencionamos, se observa un cambio en el concepto de destilación, de “la separación de los cuerpos y su condensación en líquidos” pasamos a “la separación de dos o más líquidos miscibles mediante la ebullición” (Valiente-Barderas, 1995, 96). Al respecto, resaltamos que en la literatura que estudia la historia de la destilación, el vocablo “alambique” ha sido utilizado como sinónimo del proceso mismo de la destilación, creando una confusión histórica general. La destilación, por una parte, y los “aparatos” (el conjunto organizado de piezas que cumple una función determinada) y/o “artefactos” (objetos, especialmente una máquina o un aparato, construido con una cierta técnica para un determinado fin) o “instrumentos” (objetos fabricados, relativamente sencillos, con los cuales se puede realizar una actividad) para lograr la destilación, son vistos como parte de un binomio tecno-científico. Es decir, no se distingue entre la finalidad de los aparatos, y/o artefactos, y/o instrumentos y el proceso de la destilación: calentar un cuerpo hasta evaporar su sustancia volátil que, enfriada después, recupera su estado líquido (*Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española en línea). Por lo anterior, aclaramos al lector que un “alambique” es un aparato destilador más entre los muchos que se desarrollaron a lo largo de la historia de la destilación y que fue creado con una finalidad muy precisa. Además, la destilación formaba parte de la Alquimia o antigua química y los aparatos destiladores, entre ellos los alambiques, constituían parte del instrumental que los alquimistas o protoquímicos utilizaban en sus laboratorios para realizar sus experimentos. Desde esta

perspectiva, la destilación bien podría considerarse como “la técnica experimental alquímica más antigua para obtener sustancias lo más puras posibles de cualquier material” y que estaban asociadas con la “primera materia de la creación” (Solsona Pairó, 2015, 229).

Al menos desde su invención en el siglo IX por *Abu Musa Jabir Ibn Hayyan Al-Azdi*, también llamado al-Harrani y al-Sufi (nació en 721 en la provincia de Khorasan en Irán y murió en 815 en Kufa), considerado como el padre de la química árabe y fundador de la farmacia moderna, el aparato destilador y su nombre, “alambique”, perduran hasta nuestros días (Amr, Tbakhi, 2007, 53). La etimología de la palabra se deriva de la raíz griega latinizada como “ámbix” (copa, tapa de un destilador o vaso de precipitado) que designaba a un aparato destilador griego del siglo II con una pequeña abertura y que servía para destilar “agua de rosas”. Posteriormente, la palabra “ambix” fue tomada por los árabes quienes a su vez agregaron el artículo “al” creando así la palabra “al-ambix”, alambix, alambique (LaWall, 1927, 71-72).

También podríamos decir que no ha habido cambios significativos en la estructura del aparato destilador filipino que es derivado de la transferencia tecnológica mongola durante el imperio Mongol en China alrededor de los años de 1211 hasta 1368 —siglos XIII y XIV— (Lu, 2012; Schottenhammer, 2016) y que todavía se utiliza en Filipinas y en México. De la influencia mongola, el aparato destilador mongol-chino integró dos grandes características funcionales que a su vez pasarían al aparato destilador filipino: 1- el recipiente condensador/enfriador que se coloca en la parte superior del tanque y 2-la transportabilidad del aparato (Hommel, 1969, 143; Needham, 1980, 62, 103-105; Valenzuela-Zapata, 2013, 162).

Ambos aparatos destiladores, “alambique” y “filipino”, son el producto de un diseño inicial —estructural y funcional— para lograr la destilación, y cuyos materiales, técnicas de construcción y aditamentos han sido mejorados de conformidad con los avances tecnocientíficos a nivel mundial y durante los últimos cuatrocientos años. Sin embargo, la modernidad tecnológica no necesariamente conlleva a cambios, modificaciones o “mejoramiento”. Como veremos, los usuarios de estos aparatos destiladores, especialmente el aparato filipino, no han efectuado cambios estructurales críticos, sino más bien innovaciones y adaptaciones que responden a sus necesidades muy particulares, de acuerdo con su cultura y variando de comunidad en comunidad a través del tiempo.

Tomando en cuenta lo antes expuesto y para entender la evolución de los aparatos destiladores que históricamente han sido asociados con la fabricación del “vino mezcal”, a continuación recreamos las posibles técnicas, materiales, herramientas y aditamentos con los cuales pudieron haber

sido manufacturados los “alambiques” dentro del contexto histórico del siglo XVII, tanto en la Nueva España como en Europa. Señalamos que las fuentes documentales para este tema de la tecnología son escasas y dispersas, y que en la mayoría de los casos, el enfoque historiográfico que prevalece en la historia de la destilación y de los aparatos diseñados para dicho propósito, favorece una narrativa de cronologías, culturas, inventores e invenciones, destacando muy ocasionalmente las técnicas y los materiales para elaborar aparatos destiladores.

De esta manera, hemos recogido lo que a nuestro juicio nos ha permitido “deconstruir” un aparato destilador para aproximarnos a su estructura, partes, diseño, aditamentos y otros aspectos de su funcionamiento, pero sobre todo, para interpretar cómo podría ser fabricado un alambique. Además, siguiendo un enfoque de tipo “arqueológico” desarrollado para el estudio de los metales antiguos, intentamos reproducir las posibles características técnicas que practicaron los artesanos que fabricaban objetos metálicos o contruidos con “aleaciones de cobre” en dos contextos, Europa y Nueva España en el siglo XVII. Por último, en la medida de lo posible, se incluyen también aquellas técnicas y métodos derivados de la tecnología prehispánica en metalurgia que tuvieron un papel histórico fundamental para el desarrollo de la minería novohispana del cobre a partir del siglo XVI.

Considerando todo lo anterior, partimos de los modos de fundición para obtener los metales necesarios para suministrar la materia prima, incluyendo otros aspectos técnicos que abarcan los procesos empleados para la fabricación de objetos y artefactos de cobre con sus respectivas herramientas asociadas. Nuestra intención es, ante todo, desenrañar las implicaciones económicas, sociales, culturales y tecnológicas que implicaría la creación de un “alambique” y en comparación o contraste con la construcción de un “aparato destilador filipino” dentro del contexto histórico de la Nueva España del siglo XVII. En las siguientes secciones exploramos modos de manufactura, técnicas para trabajar metales, modos de fundición, y otros aspectos de la tecnología metalúrgica, partiendo primero de la “deconstrucción de un alambique”. Aunque en esta sección también incluimos a la “alquitara”, otro aparato destilador desarrollado por los árabes, solo mencionaremos sus componentes y daremos una breve referencia histórica de su origen. Cabe resaltar que ambos aparatos eran contruidos de manera similar pero hemos seleccionado al “alambique” como un ejemplo y modelo por ser el aparato destilador más sofisticado en comparación con su antecesor la “alquitara”. Recordemos que ambos aparatos, “alambique y alquitara”, son mencionados en las descripciones de dos españoles clave que volveremos a examinar más adelante en nuestra búsqueda de los orígenes del “vino mezcal”.

## Deconstrucción de un alambique

*Grosso modo*, un “alambique tradicional” o conocido también como “alambique de pera” en el siglo XVII estaba formado —y todavía en la actualidad— por las siguientes partes:

### CALDERA

La caldera (recipiente abombado en la base que sirve comúnmente para poner a calentar o cocer algo dentro de él) o también llamada “pote” o “retorta” (vasija con cuello largo, intencionalmente encurvado para diversas operaciones químicas) es la parte ancha del cuerpo del alambique donde se coloca la mezcla a destilar.

### CAPITEL O CABEZA

Se encuentra encima de la caldera (también se le llama “casco” o “cámara de vapor”) y es donde se concentra el vapor que contiene las esencias arrastradas por el proceso de ebullición. El volumen del capitel es muy importante para evitar que el vapor se condense en este punto.

### CUELLO DE CISNE

Es un tubo con forma de “S” alargada y acostada que transporta el vapor concentrado en el capitel hasta el refrigerador o condensador con serpentín. Suele tener una característica forma ondulada que le da su nombre.

### REFRIGERADOR O CONDENSADOR CON SERPENTÍN

En esta parte del alambique el vapor pasa al estado líquido mediante un “serpentín” cubierto de agua fría situado en el cubo refrigerador. El cambio térmico que experimenta el vapor lo transforma de nuevo en estado líquido. El “serpentín” es un tubo largo en línea espiral que sirve para facilitar el enfriamiento de la destilación.

### COLECTOR O SALIDA

Es una abertura y/o orificio en la parte final del alambique y donde se recoge el líquido destilado.

---

## Funcionamiento de un alambique

---

El proceso se inicia con el depósito de la mezcla a destilar en la caldera del alambique. De manera simplificada, mediante una fuente de calor (fogón, horno o chimenea con leña), se logra la evaporación del alcohol de la mezcla que se quiere destilar por aumento de temperatura, toda vez que la temperatura de evaporación del alcohol es menor que la del agua. Además de separar el agua del alcohol, también se hace una separación de los diferentes compuestos por diferencia en el punto de ebullición. Este proceso se puede repetir tantas veces como compuestos se quiera separar y de acuerdo con los diferentes puntos de ebullición. Esos efluvios evaporados no pueden ser utilizados en su estado gaseoso o de vapor, por lo que deben ser condensados para volverlos a tener en estado líquido. Esto se consigue de dos formas. Aumentando la distancia de la zona fría, con lo que poco a poco baja la temperatura, o bajando la temperatura con algún refrigerador, que puede ser simplemente agua alrededor del tubo de conducción o **cuello de cisne**.

El funcionamiento básico del alambique consiste en calentar la mezcla a destilar en la **caldera**. Al aumentar la temperatura son separados los productos más volátiles que ascenderán hacia el **capitel** que debe tener un volumen determinado con relación al de la **caldera** para evitar la condensación del líquido evaporado. Del **capitel** los vapores pasan al **cuello de cisne**. En esta zona empieza a bajar poco a poco la temperatura hasta llegar al **refrigerador con serpentín** por el cual el vapor se va condensando por reducción de temperatura y que es recogido en forma líquida. Finalmente, se recolecta el líquido resultante de la destilación en el **colector**. Para obtener una destilación de mayor calidad sólo se debe repetir el proceso tantas veces como se crea necesario pues en cada destilación el resultado será más puro.

---

## Deconstrucción de una alquitara

---

Recordemos que la palabra alquitara es una palabra de origen árabe, al-qa ṭārah, que significa “la que destila” (Aparicio et al, 2019, 439). Por su simpleza, a lo largo de la historia de los aparatos destiladores, la alquitara ha sido y sigue siendo el método de destilación tradicional más antiguo que se utiliza en la actualidad. La alquitara, al igual que el alambique, está hecha de cobre pero también podían ser

fabricadas con latón y cerámica. El diseño básico de este aparato consta de tres partes que están conectadas:

### BASE O SOPORTE

Normalmente se fabrica de hierro fundido y sirve para estabilizar la caldera. Algunos diseños incluyen asas o agarraeras para tomar al aparato.

### CALDERA CON CABEZA

En la caldera hay una “cabeza” o “cuello” en la parte superior en forma de pera en donde está la salida para el destilado. También se equipa con una rejilla o criba interior para evitar que la mezcla a destilar tenga contacto directo con el fuego.

### CONDENSADOR

Es una especie de “cazo”, “copa”, “capucha” o recipiente que se coloca encima de la cabeza de la caldera. El condensador se llena con agua fría circulante para facilitar la condensación de los vapores alcohólicos. Este condensador se constituye en una cámara de expansión semiesférica con una salida para el destilado.

El diseño de la alquitara es diferente al del alambique porque sus partes encajan como una pirámide. Por esta razón, ocupa menos espacio y se coloca fácilmente en cualquier superficie continua de calor. Además, tiene una doble función. Por un lado, posee una cámara de vapores (situada en su interior) y por el otro, un área de condensación (situada en la parte superior). De este modo, el espacio necesario para llevar a cabo la destilación se vuelve considerablemente menor. Finalmente, como el alambique, la alquitara es tradicionalmente hecha de cobre, martillada y laminada a mano, y con uniones de remache.

---

## Funcionamiento de una alquitara

---

La alquitara funciona del siguiente modo. Primero, se coloca la caldera sobre el fuego. Encima de la reja o criba interior de la caldera se coloca la mezcla a destilar. El fuego

no puede ser ni excesivo ni irregular. Al llegar al punto de ebullición, los vapores ascienden hasta la cámara de expansión o condensador, en donde por la acción del agua que contiene se condensa, saliendo el destilado por el tubo o salida que se encuentra en la parte posterior de la cabeza. Segundo, el agua que se encuentra en el condensador se debe cambiar a medida que se va calentando por agua fría. Las juntas o uniones, tradicionalmente eran selladas o tapadas con una mezcla de agua y harina para evitar fugas y hacer más eficiente la evaporación. Finalmente, la relación entre la calidad y la cantidad de la mezcla a destilar depende del control del fuego. Por ejemplo, a fuego más intenso, más destilado, y con la llama más reducida se produce el efecto contrario.

Resaltamos otra vez que la alquitara tiene varias ventajas muy importantes comparada con un alambique. Por lo general, es de menor tamaño y transportable. Además, este aparato puede ser reparado con mayor facilidad puesto que tiene un menor número de piezas que pueden ser fijas y en ocasiones, desmontables. No obstante, su fabricación no es tan sencilla debido a los materiales —cobre, hierro y/o latón—pero su funcionamiento básico y características técnicas son muy semejantes a las de un aparato destilador de origen filipino como veremos más adelante. Por el momento, solamente destacaremos que tanto el “alambique” como la “alquitara” existían en el imaginario colectivo de los españoles peninsulares que llegaron a la Nueva España desde el siglo XVI y para quienes simbolizaban las formas o métodos conocidos para destilar.

Hasta aquí, hemos hablado de la destilación, de los alambiques y de las alquitaras. Entraremos entonces al contexto de la extracción y fundición de un metal básico usado en la tecnología para la construcción de aparatos destiladores: el cobre.

---

### Contexto de la extracción y fundición del cobre: tecnología española y prehispánica

---

En la Nueva España y en la Europa del siglo XVII, la relación entre los materiales, el diseño y los métodos para construir cualquier objeto metálico comenzaba con la elección del material. Por esta razón y con base en la tecnología de la época, los artesanos más experimentados sabían que el material más idóneo para construir un “alambique” o en su caso, algún utensilio que sería expuesto a una fuente intensa de calor, era usar una aleación a base de cobre como materia prima y por varios motivos. Principalmente, el cobre es un metal maleable, resiste los ácidos, conduce bien el calor, tiene una gran durabilidad, es muy resistente a la corrosión y es un material reciclable cuando es refundido.

Así que para obtener el cobre una vez extraído de las minas novohispanas o españolas, se necesitaba un horno y de técnicas para fundirlo y procesarlo, situación que como veremos no era nada fácil y que requiere de una mayor explicación. Aclaramos que seguimos de manera paralela un contexto general —Europa— y un contexto particular —Nueva España— y que reúne tecnologías que provienen de diversas culturas. Estamos hablando de otro proceso histórico de transferencia tecnológica que vinculó técnicas extractivas mineras europeas y prehispánicas que tendrían impactos muy característicos en Nueva España. Por un lado, la minería de metales preciosos sería prioritaria —oro y plata—mientras que la minería de metales no preciosos —en este caso el cobre— pasaría a ser casi relegada como ya lo mencionamos antes. Como veremos, los cambios tecnológicos no fueron orientados bajo una supuesta “sustitución tecnológica”, sino más bien propiciados por intereses económicos y políticos de la Corona de España y que no siempre estuvieron alineados con los propios intereses de las clases hegemónicas novohispanas.

En la Nueva España, además del actual estado de Michoacán —concretamente Santa Clara del Cobre— que formaba parte de la Nueva Galicia, no se conocen otros lugares en donde se extrajera el cobre. Desde finales del siglo XVI, la Corona española monopolizó la minería del cobre y “subastaba tanto el arriendo de la extracción como de la fundición”. Además, el cobre que se obtenía era enviado directamente al virreinato, actual Ciudad de México (citado por Cramausel, 2004, 188). Sin embargo, pudo existir la posibilidad de que alguna parte de la producción de cobre “haya escapado al control real” y que “al margen de la ley” se satisficiera la demanda interna novohispana para la manufactura de objetos de cobre (2004, 189). Igualmente, recordemos al lector que la metalurgia prehispánica incluía la extracción del cobre —principalmente por la cultura purépecha o tarasca— incluyendo sistemas de fundición, aleación, métodos de fabricación y diseño de artefactos a los que nos referimos más adelante (Hosler, 1994, caps. 5 y 6; Gavira Márquez, 2009).

Considerando este contexto histórico, hubiera sido extremadamente improbable que la manufactura local de un alambique de cobre hubiera pasado desapercibida por las autoridades novohispanas. La extracción del cobre, especialmente del sulfato y del mercurio que procedían de las minas novohispanas, se destinaba para fines de amalgamación de la plata que a su vez requería de abundante mano de obra indígena y de los patios de los centros de acopio conocidas como las haciendas de beneficio. La amalgamación —método conocido en Europa desde la época medieval— fue introducida a la Nueva España entre 1553-1555 por Bartolomé de Medina (Sevilla, 1503-1504 —Pachuca, 1585) usando la técnica de “patio”. Consistía en mezclar en un patio enlosado o empedrado —de ahí que fuera denominado “procedimiento del patio”— el metal lavado y triturado con mercurio y sal que se aglutinaba

en una especie de “tortas”, a las que se agregaba un elemento más, el llamado “magistral”, que era un compuesto de sulfato de cobre y/o hierro.

Dado que las descripciones del procedimiento con las que disponemos son posteriores, no existe acuerdo entre los investigadores sobre el uso del “magistral” en el procedimiento original, aunque parece que Medina no lo utilizó y se limitó a mezclar mineral, sal y mercurio. La duración del proceso de amalgamación era variable y en función de diversas condiciones: la naturaleza del mineral, el uso acertado del magistral y la temperatura ambiente. En promedio, todo el proceso solía fluctuar entre ocho y cuarenta días, durante los cuales había que literalmente pisar las “tortas” para activar la mezcla de los ingredientes. Este doloroso e ingrato trabajo lo realizaban los pies de los indígenas hasta el siglo XVIII —y únicamente en Nueva España— cuando los indígenas fueron sustituidos por caballos (Pérez Sáenz, 1985, 61-67). Los trabajos de amalgamación concluían con la separación de la plata y el mercurio, una parte del cual podía ser reutilizado. Como se aprecia, el cobre, fuera utilizado o no en la amalgamación, estaba subordinado mayoritariamente a la minería de la plata y bajo un estricto control. En otras palabras, el cobre que fuera necesario para fabricar un alambique, forzosamente estaría regulado por los dueños de las haciendas de beneficio mineras.

En cuanto al desarrollo de la minería del cobre, su historia tiene grandes contrastes cuando se le compara con la minería de la plata que se practicaba en la Nueva España. Desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XVIII, la extracción y fundición del cobre apenas subsistió en manos indígenas y durante todo este tiempo se realizaron escasos cambios

tecnológicos para favorecer la extracción del cobre. A diferencia de los avances en la minería de la plata, que entre los años de 1553 a 1555 se realizaron importantes cambios en la tecnología utilizada para el procesamiento y las técnicas de extracción —principalmente la sustitución de los hornos de fundición por el proceso de amalgamiento— “el cobre continuó durante más de dos siglos extrayéndose y procesándose con técnicas prehispánicas” y sin que se despertara el interés, tanto de particulares como de autoridades virreinales, para invertir en cambios tecnológicos que pudieran mejorar la explotación del metal (Gavira Márquez, 2009, 14-15). Tomando en cuenta esta situación, fundir cobre para fabricar un alambique en pleno siglo XVII representaba todo un reto mayor y en la práctica muy poco factible. Y aún y cuando hubiera sido posible, no podría haberse realizado sino “clandestinamente”.

De acuerdo con las fuentes ya citadas y con respecto al proceso de fundición del cobre en la Nueva España, durante los siglos XVI y XVII y hasta la segunda mitad del XVIII, se continuó con la misma técnica purépecha-tarasca que consistía en dos técnicas para fundir metales. La primera de estas técnicas precolombinas era una forma de fundición que se realizaba en una especie de hornos o pozos cavados en la tierra —también llamado “horno pozo”— en los que se usaba carbón vegetal de leña y se soplaba aire a través de tubos o canutos para aumentar la temperatura (Gavira Márquez, 2009, 23; De Nigris y Puche, 2011, 22-23). Igualmente se cree que este tipo de hornos se colocaban en lugares en donde hubiera fuertes corrientes de aire para aumentar suficientemente la temperatura hasta fundir el metal. La segunda técnica de fundido se hacía en braseros que eran una especie de “cazuela horno” o “crisol” que cumplía la función de recipiente para fundir un metal a temperaturas muy altas. No se desarrollaron sopladores o fuelles y por ello se usaban canutos para activar el fuego. Después de la fundición se obtenían lingotes de cobre que a su vez tenían que pasar por un proceso de afinado. Se ha estimado que estos lingotes pudieron tener “el tamaño y ancho de la mano y de dos dedos de espesor”, que eran llamados “xeme”, y que cada lingote “debía pesar alrededor de 4.5 kilogramos” (Grinberg, 2009, 66). Una vez refinados, se podían verter los lingotes en los moldes de fundición para su procesamiento final en objetos. Esta técnica purépecha-tarasca de fundición tiene una increíble similitud con las técnicas Incas de “cazuelas horno” que fueron las “guayras” o “guayrachinas” andinas (del quechua “wayra”: viento, y “wayrachina”: donde se hace el viento) de las cuales existió una versión fija y otra portátil (De Nigris y Puche, 2011, 23).

También es muy interesante resaltar que este tipo de “cazuela horno” y de “brasero fundidor” fue desarrollado por la cultura azteca-mexica como se aprecia en una de las ilustraciones del Códice Mendocino (1520-1530), en la cual se ha identificado a “un fundidor agachado frente a un horno,



Imagen 5



Imagen 6

soplando por medio de un cañuto y que sostiene en la otra mano un escorificador” (Grinberg, 2004, 67-68). Asimismo, en el Códice Florentino (fray Bernardino de Sahagún, 1575-1577) “aparece otro tipo de horno, más parecido a un braceró, que utiliza como sistema de aireación el soplado por medio de cañutos” (2004, 68). En síntesis, podemos argumentar de manera preliminar, que la materia prima para fabricar un alambique, el cobre, y la tecnología para extraer el metal y para fundirlo, estuvieron disponibles en la Nueva España desde el siglo XVI y durante el siglo XVII. Sin embargo, todavía tenemos que explorar otros aspectos de la minería y de la metalurgia antes de que podamos llegar a la presentación de nuestras conclusiones.

Por su parte, la tecnología minera española que inicialmente se utilizó para la extracción y fundición de metales preciosos y que fue introducida en la Nueva España durante el siglo XVI, no sustituyó del todo a las técnicas prehispánicas para la fundición del cobre como ya lo hemos descrito. En realidad —y aunque fuera contradictorio— las autoridades novohispanas controlaron la extracción y fundición del metal. Sin embargo, dejaron que los indígenas continuaran usando sus técnicas para fundir el cobre.

En la Nueva España, desde el siglo XVI hasta el siglo XIX, se utilizaron dos métodos que sirvieron para el “beneficio de los metales preciosos” —oro y plata— que se puede entender como el conjunto de procesos para separar la “mena” (mineral del que se extrae un metal, tal y como se encuentra en el yacimiento) y la “ganga” (materia que acompaña a los minerales y que se separa de ellos como inútil). El primero fue el método de “beneficio por fundición” o por “copelación” —utilizado en Europa durante el siglo XVI— que consistía en “fundir minerales o metales en copela para ensayos, o en hornos de copela para operaciones metalúrgicas”

📖 **Imagen 5:** Reconstrucción de una cazuela horno o brasero fundidor de origen prehispánico con base en los Códices Mendocino y Florentino. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

📖 **Imagen 6:** Reconstrucción de hornos castellanos con base en los grabados del *Arte de los metales* escrito por Alonso Barba (1569 –1662) y publicado en 1640. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).



(*Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española en línea). Una copela “es un vaso de forma de cono truncado, hecho con cenizas de huesos calcinados, donde se ensayan y purifican los minerales de oro o plata” (*Diccionario de la lengua española*). Los hornos de este método eran conocidos como “hornos castellanos”.

El segundo método fue el de “beneficio por amalgamación”, también llamado de patio mismo que hemos descrito anteriormente (Monroy, 2015; Uribe Salas, 2016). A su vez, ambos métodos seguían los siguientes procesos para la obtención de los metales. En el primer proceso se extraía el material llamado “mena”. El segundo era la trituration de los trozos de la roca por medio de molinos de tracción animal o molinos hidráulicos. El tercero consistía en la fundición que podría ser variable dependiendo del beneficio utilizado, ya fuera copelación o amalgamación. El cuarto paso terminaba con el refinamiento del material. En algunos procesos, los metales podían pasar por una segunda trituration o molienda con el objetivo de obtener una mayor pureza.

En cuanto al “método de beneficio por fundición”, en Nueva España se utilizarían tres tipos de hornos: 1. hornos castellanos, llamados en Nueva España de “fundición” y derivados de los hornos de reverbero; 2. hornos de reverbero y 3. hornos de tostadillo (derivados de los hornos de reverbero). La técnica que se lograba mediante el uso de este tipo de hornos consistía en la aplicación continua de calor a los minerales para separar su contenido metálico y sus impurezas. A su vez, la aplicación continua de calor para la fundición se podía conseguir de dos maneras (seguimos las categorías propuestas por Monroy, 2015; Uribe Salas, 2016):

- a. En hornos castellanos o por fundición sencilla que no requería moler el material triturado para después pasar a la copelación.
- b. Por fundición combinada, usando hornos de reverbero y de tostadillo en donde era necesario la trituration del mineral y su molienda. Después de haber pasado por el horno se obtenía un polvo fino llamando “harina” para después concluir con una fundición con copelación.

Los hornos trabajaban por medio de fuelles que inyectaban el aire indispensable para la combustión. Un fuelle es un instrumento para recoger aire y lanzarlo con una dirección determinada. Tradicionalmente, se construían como una caja con tapa y fondo de madera, con costados de piel flexible, una válvula por donde entra el aire y un cañón por donde sale cuando, plegándose los costados, se reduce el volumen del aparato. En cuanto a la elección del tipo de horno esta dependía del mineral a fundir y de acuerdo con sus concentraciones, por ejemplo, de plata. Para los metales que tienen un

gran porcentaje de plata o “ley” se usaban los hornos castellanos. Para otros metales con baja “ley”, las fundiciones se realizaban preparando el suelo del horno con escorias de fundiciones anteriores. Después, se colocaba una proporción determinada de mineral y se agregaban óxido de plomo en pedazos y en cenizas para agilizar la acción del fuego en la separación de las impurezas de los metales. Para el caso de minerales con altas concentraciones de cobre, estos se fundían varias veces con temperaturas más elevadas debido a que el proceso tardaba más que los otros metales en fusionarse y la plata quedaba sobre la superficie. Las operaciones de fundición se realizaban en “crisoles” que eran depósitos instalados dentro de los hornos. Al interior de los crisoles, los metales no tienen contacto directo con el fuego, y después de la fundición, son removidos para conseguir los productos fusionados (Monroy, 2015, 4-6, 8, 12).

En la Nueva España, desde el siglo XVI, los hornos castellanos —llamados así en esa época— fueron los que se implementaron para la fundición de metales. Con el tiempo, fue necesario realizar diversas modificaciones para adaptarlos a las condiciones específicas de las regiones en donde trabajaron. En cuanto a su estructura, básicamente los hornos se edificaban en forma de pilares triangulares o piramidales, con diferencias de espesor en los muros, en los cuales, la altura dependía del tamaño de los fuelles que se utilizaban, de la dureza de los metales y de la cantidad de material para fundición. Por consiguiente, los muros del horno contaban con múltiples aberturas o accesos para el fuelle, para la salida del metal fundido, para las escorias de las hornillas y de otras adaptaciones para incrementar en lo posible la circulación del aire dentro del horno sin la necesidad del uso de fuelles (Monroy, 2015, 12).

El contraste entre los métodos de fundición europeos con los métodos prehispánicos es evidente. Pero las razones para las diferencias son críticas. Para los españoles peninsulares, la extracción de oro y de plata obedecía a razones monetarias, económicas, políticas y militares. Mientras que para los indígenas originarios la minería y la metalurgia cumplían otras funciones, entre ellas, para producir objetos de carácter ceremonial, confección de objetos o joyas distintivas del rango en el atuendo de gobernantes, sacerdotes, guerreros y grandes dignatarios; como objetos de canje, como tributos y para la fabricación de utensilios y herramientas. Sin adentrarnos en este controvertido campo de investigación, las culturas prehispánicas desarrollaron exitosamente tecnología para “la localización, excavación, extracción y beneficio de los minerales metálicos y no metálicos” (Zamora, 2013, 47). Algunas culturas sobresalieron en sus técnicas para trabajar el oro, mismo que tenía una implicación divina y ritual, además de que su uso se limitaba a determinadas jerarquías de la estructura social. Pero al mismo tiempo y de gran relevancia para nuestra obra, trabajaron el cobre, como también

la plata, el estaño, el plomo y el mercurio (Zamora, 2013, 39-45). Finalmente, admirables orfebres y otros artesanos indígenas especializados en este campo fabricaron gran cantidad de objetos y utensilios para uso cotidiano.

Por consiguiente, para los indígenas o para cualquier persona que hubiera tenido el propósito de fabricar alguna alquitara o alambique en la Nueva España durante el siglo XVII, fue imprescindible contar con el cobre para fundir y laminar, con las herramientas para labrar, con la posibilidad de seguir una muestra o modelo del aparato a reproducir, y ante todo, tener un espacio y la libertad para hacerlo. Creemos que las técnicas para la manufactura de objetos de cobre pudieron haberse unido ya que tanto los procedimientos europeos como los prehispánicos estuvieron a la mano. Sin embargo, aun estando presente la unión de ambas técnicas no fueron aprovechadas para la elaboración o reproducción de aparatos destiladores. Por ahora, no hemos encontrado señales o pistas, ni tampoco el interés o voluntad para construirlos. Durante este periodo, la indiferencia para promover proyectos relacionados con la minería de metales no preciosos, el desarrollo de una industria local del cobre o el fomento para una industria novohispana de bebidas destiladas fue más que evidente. No obstante, esta situación cambiaría para el siglo XVIII. En vista de lo anterior y para proseguir con nuestra “deconstrucción” de un alambique, veamos a continuación algunas de las técnicas que posiblemente pudieron ser usadas para fabricarlo.

### Técnicas para la manufactura de un alambique de cobre

En el mundo y durante el siglo XVII, existían dos técnicas disponibles para la manufactura de objetos y/o artefactos utilizando cobre o aleaciones de cobre y que también se aplicaban para trabajar el oro y la plata: 1. Técnicas en “frío” y 2. Técnicas con “calor” (Pernot, 2010, 338). Ambas técnicas implican a su vez el uso “del martillado y del laminado” de las piezas —especialmente en las técnicas en frío,— para la “deformación plástica de los materiales” (2010, 337), en nuestro caso, para la torsión y el doblado del cobre.

En las técnicas en frío se utiliza el grabado, repujado y cincelado, embutido, laminado, uniones mecánicas, pulido, bruñido/acabado e hilatura, mientras que en las técnicas de calor, se realiza el destemplado y la fundición: vaciado y licuación.

Para entender los procesos que conlleva cada una de las técnicas, primero presentamos una breve descripción de los diferentes pasos asociados (Besednjak, 2009; Capote

Luna, 2009; Gavira Márquez, 2009; Pernot, 2010; Miramontes, 2014). Después, haremos una explicación general para reconstruir “la ruta constructiva” que el artesano pudo seguir para fabricar un alambique. Aclaremos al lector que muchas de las técnicas antiguas que describimos a continuación todavía son practicadas en nuestro país y en otras regiones del mundo. Por ello hablaremos en presente y en pasado al mismo tiempo.

### 1. Técnicas “en frío”: grabado, repujado y cincelado, embutido, laminado, uniones mecánicas, pulido, bruñido y acabado, hilatura

#### GRABADO

El grabado en cobre puede realizarse según dos tipos de procedimientos, químicos (aguafuerte) o manuales (por incisión sucesiva y profunda de un buril sobre la plancha o lámina de cobre).

#### REPUJADO

El repujado consiste en cincelar planchas de metal, cuero u otros materiales maleables, con buriles de diferentes tamaños y formas para obtener una figura ornamental en relieve. Se realiza trabajando desde el envés de la pieza, dispuesta sobre una superficie blanda que permita la progresiva deformación de la superficie trabajada. El repujado se combinaba a menudo con un cincelado posterior para mejorar el detalle y la definición. El cincelado plano era una decoración superficial trabajada desde el frente en muy bajo relieve. Los punzones producían bordes suaves y ondulados que contrastaban con los cortes afilados de las herramientas de grabado. A su vez, el ornamento de cincelado plano se combinaba a menudo con un tipo de trabajo de fondo conocido como “mateado” que era una forma de decoración usada en el siglo XVII.

#### EMBUTIDO

El embutido es una operación de formado de láminas metálicas que se usa para hacer piezas de forma de copa y otras formas huecas más complejas. Se realiza colocando una lámina de metal sobre la cavidad de un dado (madera o yunque) y empujando el metal hacia la cavidad de éste con un punzón. La forma debe aplanarse contra el dado. En orfebrería, el embutido

se hace encajando y ajustando unas piezas en otras del mismo material o combinando varios, pero de distinto color, de lo que resultan varias labores y figuras. Los artículos fabricados por embutido y repujado no tienen juntas, aspecto de vital importancia en la fabricación de determinadas piezas de uso común.

### LAMINADO

El laminado es un proceso de deformación volumétrica en el que se reduce el espesor inicial del material trabajado mediante las fuerzas de compresión que ejercen dos rodillos sobre la pieza/material de trabajo. El laminado manual consiste en la aplicación de sucesivas capas de material, como fieltros, tejidos y ensamblados, impregnadas con una resina y consolidadas mediante la acción de un rodillo o brocha. La presión de compactación del metal es la que ejerce la mano sobre el rodillo. También se usaban dos cilindros haciéndolos girar cada uno de ellos en sentido contrario mientras se pasa entre ellos el metal.

### UNIONES MECÁNICAS

Mediante roblonado o remachado. Un roblón sólido es un elemento mecánico de unión no desmontable de dos piezas planas. Está formado por un eje y una cabeza. Para fijar las dos piezas planas se debe efectuar un orificio en ambas caras. Posteriormente se hace pasar el roblón sólido a través del agujero y se deforma plásticamente —con martillo— el extremo del eje, de forma que ya no se puede desmontar. El material utilizado en la construcción de los roblones y remaches es generalmente hierro dulce o cobre según el tipo de material a unir y la resistencia deseada.

### PULIDO, BRUÑIDO Y ACABADO

Como resultado de cualquiera de los procesos usados en la fabricación eran inevitables las marcas y rasguños causados por las herramientas, incluyendo las manchas por oxidación del cobre. Para ello se pulía la superficie con paños y se hacía brillar con abrasivos finos, por ejemplo, tierra trípoli, rojo de pulir y yeso blanco. El bruñido se realizaba con herramientas de frotación de ágata o hematite y modelaban el contorno del objeto, comprimían el metal y le daban una superficie altamente reflectora que a menudo el artesano hacía contrastar con partes mateadas a mano. En el proceso de acabado, después de haber hecho la superficie brillante, podían conseguirse diferentes efectos y colores por corrosión de la superficie.

### HILATURA

La hilatura sirve para formar discos de metal en cilindros, conos y otras formas que son simétricas alrededor de un eje. El hilado a menudo se usa para hacer piezas para la fabricación de artefactos y también para piezas decorativas. El giro puede efectuarse y controlarse a mano mediante un torno mecánico. El proceso aumenta la resistencia a la tracción del metal que se está formando.

## 2. Técnicas con “calor”: Destemplado, fundición, vaciado y licuación

### DESTEMPLADO

Se realiza para eliminar las tensiones que tuviera el metal dejándolo maleable para su manipulación y para darle forma.

### FUNDICIÓN

Había varios métodos para producir objetos por fundición como hemos visto. Los procesos de fundición consisten en hacer los moldes, preparar y fundir el metal, vaciar el metal en el molde, limpiar las piezas fundidas y recuperar la arena para volver a usarla. El producto de la fundición es una pieza colada (fundida, vaciada o de fundición) que puede variar desde una fracción de kilogramo hasta varias toneladas, también puede variar en su composición, ya que prácticamente todos los metales y aleaciones se pueden fundir.

## Modos de manufactura

En el siglo XVII, existían cuatro modos o “rutas” diferentes para fabricar el modelo de un objeto en metal. La selección de la técnica dependía básicamente de la experiencia personal de cada artesano con el metal a trabajar, de las herramientas que mejor manejaba y de otros factores como la disponibilidad de materiales, entre otros. Tradicionalmente, el artesano que martilla el metal debía de tener herramientas adaptadas para cada etapa de fabricación. Por ello, casi siempre era el mismo artesano quien diseñaba y construía la

mayoría de sus herramientas que podían ser de madera, piedra o metal.

Las siguientes imágenes (de acuerdo con Pernot, 2009, 335-336) ejemplifican los cuatro modos posibles de realizar procedimientos de fundición, de deformación plástica y de uso de maquinaria como un torno manual. En las ilustraciones 1 y 2, se privilegia el modo de deformación plástica: martillado y recopado. Por ejemplo, en la ilustración 1 se muestra un trabajo de “recopado” que consiste en dar a una lámina la forma de “copa” o “vaso” por medio del “martillado” y con ayuda de dos maderos o un yunque. En la elaboración de estas piezas no se utilizaba ningún tipo de unión. En la ilustración 2, se muestra un trabajo en “embutido” que reduce el espesor de la lámina produciendo el abultamiento de la forma hasta obtener la curva deseada.

Las ilustraciones 3 y 4, muestran el modo de fundición para la fabricación de las piezas. En la ilustración 3 no existe ninguna aplicación de un proceso de deformación plástica (martillado o embutido). El esbozo inicial de la pieza a fabricar será muy similar al producto final que se trabaja en el torno para su acabado. La ilustración 4 incluye el martillado como una etapa intermedia antes de la fundición. Estos modos de manufactura podían tener las variaciones que fueran necesarias. Por ejemplo, el proceso de fundición ilustrado es del tipo conocido como “cera perdida” (molde que se elabora a partir de un prototipo tradicionalmente modelado en cera de abeja) pero el artesano podría elegir otro proceso. Al respecto del modo de fundición debemos explicar las dos formas básicas que se conocían y que son la fundición en molde permanente y la fundición en molde único.

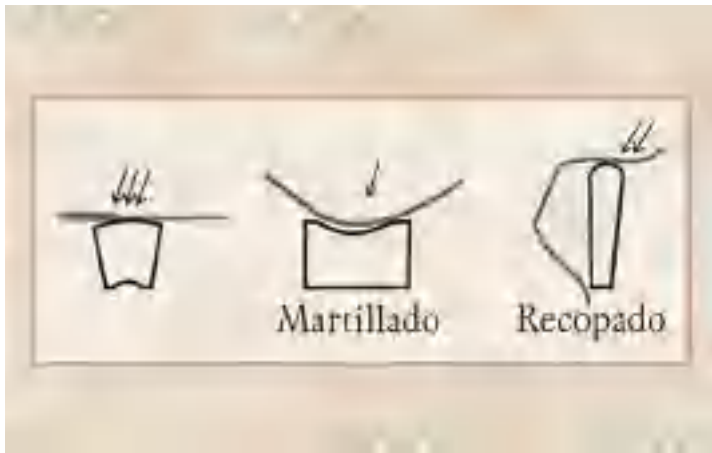


Imagen 7

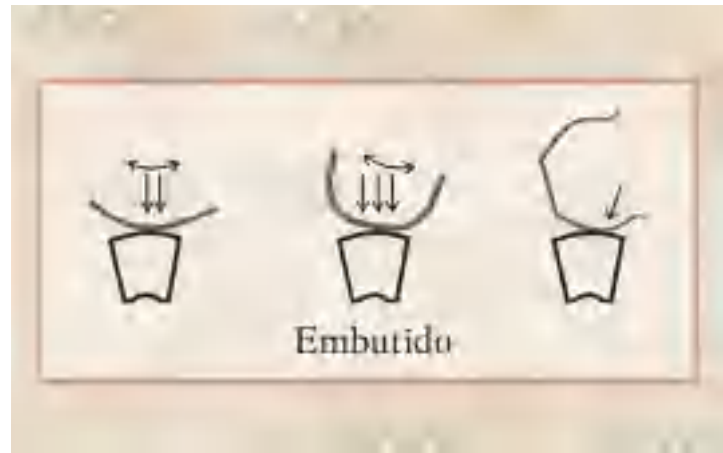


Imagen 8

▣ Ilustración 1. Deformación plástica: martillado y recopado. Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). Squivias (2021).

▣ Ilustración 2. Deformación plástica: embutido. Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

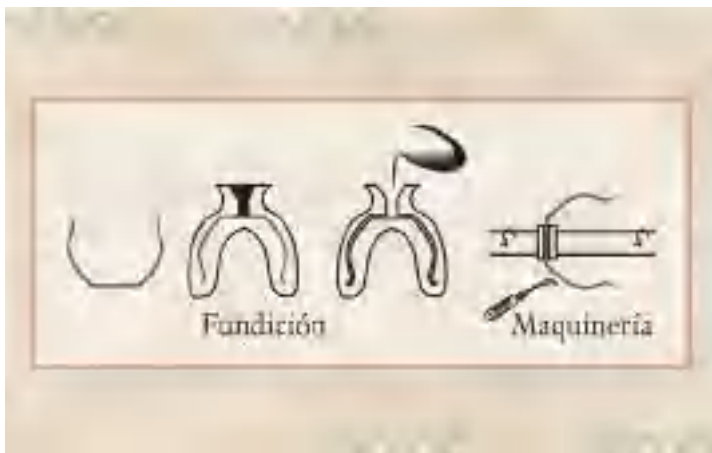


Imagen 9



Imagen 10

▣ Ilustración 3. Fundición sin deformación plástica: Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

▣ Ilustración 4. Martillado y fundición: Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

---

## Tipos de fundición para piezas y objetos de metal

---

En general, existen dos grandes categorías de fundición para usar aleaciones que se pueden derretir, y por lo tanto, vaciar o colar: la fundición en molde permanente y la fundición en molde de utilización única (Pernot, 2009, 336-337).

La fundición en molde permanente utiliza un molde desmontable y reutilizable —siempre en varias piezas— cuyo material debe resistir a las alteraciones térmicas y mecánicas del metal en fusión durante el tiempo de la colada (vertido del metal fundido en el molde). Este tipo de proceso permite producir piezas similares, siempre y cuando el molde sea servible.

En el modo de fundición en molde único —también se le puede llamar de molde no permanente— encontramos los procesos de la “cera perdida”, de la “fundición en arena” (molde crudo) y con “molde ensamblado en cerámica” (molde cocido). Estos procesos en molde único son utilizados para una sola operación de vaciado, es decir, son procesos de copias, cuya fabricación puede abarcar un rango significativo. En efecto, con la “fundición en arena” o con un “molde ensamblado en cerámica” el original del objeto que debe ser producido —el modelo— es un positivo rígido realizado con cualquier tipo de material con suficiente resistencia como madera, tierra cocida o metal. El molde se desmonta una sola vez —para recuperar el modelo— y luego se reensambla. Después de verter el metal y de su enfriamiento, el molde se destruye para recuperar el producto metálico. En el proceso de la “cera perdida”, el modelo en cera se destruye por fundición y por eso se dice que la cera se pierde. Todo depende de los propósitos de los artesanos. Por ejemplo, si se trata de una operación única o exclusiva, se fabricará un modelo en cera una sola vez y después se obtendrá la pieza en metal por fundición. Finalmente, es muy importante enfatizar que un taller de fundición de aleaciones con base de cobre, debe contar con un horno que pueda alcanzar y mantener sin dificultad una temperatura de 1,000°C (Pernot, 2009, 337).

Como hasta ahora se puede apreciar, la complejidad de los procesos necesarios para fundir y colar metal (incluyendo el cobre) son extensivos y requieren de una buena cantidad de pasos intermedios que a su vez deben ser completados con éxito para poder garantizar la fabricación de las piezas o de los objetos. Además, estos métodos implican la utilización de herramientas y el seguimiento de otros procesos específicos para construir un alambique. Por ello, considerando todo lo anterior, a continuación bosquejamos las posibles maneras o “rutas” para la manufactura de un alambique.

---

## Manufactura de un alambique

---

Hasta ahora, hemos explicado las técnicas de fundido, de laminado, de martillado y de otros procesos que forman la “ruta” para la manufactura de objetos y de artefactos de metal y que de acuerdo con las fuentes documentales consultadas, se aplicaban para trabajar el cobre. Para fabricar un alambique, debemos aclarar que su diseño inicial, por lo menos desde el siglo IX, correspondía a las necesidades de los laboratorios en los que serían usados para destilar sustancias. Sin embargo, la destilación de fermentos para fabricar bebidas alcohólicas se benefició mucho de esas características, y con el paso del tiempo, se fueron adaptando destiladores para esa finalidad.

Tradicionalmente, los alambiques se construían de cobre o de “cobre de martillo” (Barba, 102) como se le llamaba al metal así trabajado en el vocabulario español del siglo XVII y que se menciona en el *Arte de los metales* de Alonso Barba (Huelva, 1569 – Sevilla, 1662) publicado en 1640. Otros materiales usados para fabricar aparatos destiladores son el plomo, incluso el vidrio, cuando los aparatos son pequeños y formaban parte del equipo de los laboratorios de los alquimistas o químicos antiguos que los usaban para la destilación de sustancias activas. En cuanto a las técnicas para fabricar un alambique que hemos podido reconstruir, hemos identificado que cada parte era labrada y trabajada por separado. Entre los siglos XVI y XVII, el periodo de apogeo de la alquimia en Europa (Solsona-Pairó, 2014, 153-154) en algunos diseños, algunas de las piezas o partes del alambique eran desmontables —en menor o mayor medida— pues casi siempre se elaboraban con partes fijas cuyas uniones eran remachadas. Este es el caso de los alambiques que serían usados en los laboratorios para realizar operaciones de destilación de sustancias, pues las uniones entre los recipientes eran críticas toda vez que se podía causar problemas experimentales en la manipulación de las sustancias. Por otra parte, los alambiques con partes desmontables agilizaban su transporte, limpieza, manejo, y mantenimiento, y cuando fuera necesario, se podían reparar o sustituir las piezas dañadas o inservibles con mayor facilidad.

Como podrá suponerse, los alambiques tuvieron que ser hechos a mano, con martillado y laminado trabajado por artesanos experimentados, quienes utilizarían sus propias herramientas y seguirían algún modelo básico para reproducir el aparato destilador. En otras ocasiones, el artesano seguía las instrucciones de quien comisionaba su creación. En realidad, no necesariamente había planos o diseños, situación

que comenzaría a cambiar durante el siglo XVIII (Solsona-Pairó, 2014, 154). En general, podría ser muy factible que unos simples dibujos sirvieran para orientar el trabajo. Por otra parte, una característica básica de un alambique es que se calienta externamente para comenzar la destilación. Por ello, se privilegió el uso del cobre como materia prima para su manufactura por ser un metal fundible, moldeable, maleable y cortable. Además puede torcerse y perforarse, incluyendo sus propiedades de conducción del calor y de gran durabilidad y resistencia a la corrosión.

Los alambiques tenían uniones remachadas en sus tres partes básicas: la caldera, el capitel o cabeza y el cuello de cisne. Esta técnica es empleada desde la introducción de estos aparatos por los árabes en la Península Ibérica. Además, los alambiques eran ensamblados con un tubo de desagüe más grande y con una cintura de remaches a su alrededor. El condensador no tenía un recipiente de condensación. En aquel tiempo, el condensador estaba constituido por una “serpentina” apoyada en una estructura de madera dentro de la cual se colocaban piedras, de este modo cuando el agua chocaba con las piedras se dispersaba sobre la serpentina enfriando los vapores. Para iniciar el trabajo, se utilizaban hojas de cobre que con el martillado se les daba forma hasta lograr las curvas necesarias mediante sucesivos laminados y embutidos. Por ello no existen dos recipientes con diámetro idéntico. De hecho, cada casco era concebido para cada recipiente. Puesto que eran hechos artesanalmente, era natural que tuvieran fugas entre las piezas. Para evitar el escape de vapores se usaba una técnica de sellado muy simple que consistía en una masa hecha a base de agua y harina de centeno. Se mezclaba el agua y la harina hasta tener una masa blanda en un recipiente que después era aplicada a las uniones del alambique.

A partir de los siglos XIV y XV, muchos de los alambiques cambiaron sus formas y evolucionaron de acuerdo con el país europeo que usaba el aparato de destilación. Por consiguiente, la capacidad del alambique también se perfeccionó dependiendo del producto que se pretendía destilar. Por ejemplo, el alambique tradicional portugués tiene una caldera redonda con una forma parecida a la de una cebolla. El diseño se debe porque en esa época se creía que si la caldera fuese lo más redonda posible, así se podía mejorar el retorno de los vapores de agua para obtener un destilado de mejor calidad.

En síntesis, la manufactura de un alambique y también de una alquitara involucraba varias tecnologías asociadas con tres áreas y con un buen número de oficios o “eslabones”:

### MINERÍA

Extracción y fundición del cobre para producir lingotes.

### METALURGIA

Fundición y colado en moldes para la elaboración de objetos, piezas y/o partes.

### MANUFACTURA

Diseño, martillado, laminado, uso de herramientas específicas, remachado, embutido, etcétera.

Todas estas áreas tecnológicas debieron ser integradas en una “cadena productiva”, entendida como un conjunto de operaciones planificadas para transformar las materias primas —en nuestro caso el cobre— en artefactos y objetos mediante la aplicación de procedimientos tecnológicos para fabricar un aparato destilador o alambique (Izasa Castro, 2008).

Sin embargo, como lo hemos analizado en este capítulo, no se llevaron a cabo acciones de ninguna clase para vincular “cadenas productivas” que permitieran la manufactura local de artefactos destiladores europeos, a pesar de que técnicamente sí existían las condiciones y capacidades tecnológicas “domésticas” para fabricarlos. Dicha integración dependía— ante todo— de la Corona española, cuyos intereses económicos y políticos siempre se imponían a los intereses de la Nueva España.

En otras palabras, en la sociedad novohispana del siglo XVII existieron varios de los “eslabones” necesarios dentro de la “cadena productiva” más allá de los oficios o profesiones y del simple cálculo de la mano de obra requerida (Izasa Castro, 2008, 11-13). Por ejemplo, el primer eslabón fueron los “mineros” que extraían los metales de los reales de minas; el segundo, los transportadores como los “arrieros” y los “carreteros” de metales; el tercero, los centros de acopio que fueron las “haciendas de beneficio”; el cuarto, los “fundidores” de metales para producir los lingotes de cobre; el quinto, los “artesanos” y los “orfebres” que manufacturaban los objetos o productos (artefactos o destiladores); el sexto, los distribuidores y comerciantes que fueron los “arrieros indígenas” con recuas de mulas y burros, y el séptimo y último, los consumidores de los reales de minas, villas, haciendas, pueblos de indios y ciudades de los reinos de la Nueva España.

Bajo esta sucesión de muy amplios y complejos enlaces, tenemos un gran escepticismo en considerar que los destiladores mencionados en las crónicas y en las descripciones de Domingo Lázaro de Arregui (1621) y de fray Antonio Tello (1623) —que examinamos en nuestro siguiente capítulo— fueran “alquitaras” o “alambiques”, sino que en realidad, se trataba más bien de aparatos destiladores de origen filipino. Con esta hipótesis, que inicialmente bosquejamos y que ahora se enriquece con base en la exploración

y deconstrucción de las tecnologías que hemos analizado, procedemos a examinar las posibilidades para la “adaptación doméstica” de las técnicas para destilar y del aparato destilador filipino por parte de los Maestros Mezcaleros en la Nueva España. Para lo anterior, retomamos la descripción de fray Tello que hemos reconstruido para identificar las partes de este aparato destilador.

---

### El aparato destilador filipino descrito por fray Antonio Tello en 1623

---

**I**niciamos este apartado con el aparato destilador que reconstruimos con base en la descripción de fray Tello y que tiene las siguientes partes:

1. Tanque cilíndrico sin tapas, tipo tubo, de madera, usando posiblemente un tronco de árbol que ha sido labrado para ser ahuecado. De entre 60 y 75 centímetros de diámetro, más o menos. Esta pieza hueca, de forma cilíndrica está abierta por ambos extremos. No tiene el propósito de servir como la caldera de un alambique o alquitara sino de funcionar como conductor de los vapores desprendidos por el calentamiento de la mezcla a destilar. Esta es la primera diferencia estructural que encontramos entre los alambiques y las alquitaras cuando las comparamos con el destilador filipino.
2. Cubierta o tapa superior para el tanque, de cobre, tipo cazo. Funciona como enfriador y/o condensador. Se llena con agua y de forma continua se hace circular agua fría. Este cazo de cobre como ya lo hemos señalado, pudo ser fácilmente sustituido por una olla o cazo de barro cocido para cumplir con el mismo propósito. Incluso, este recipiente podría ser manufacturado para tener las medidas del diámetro superior del hueco del tanque, y de esta forma sellar lo mejor posible la salida de los vapores de alcohol durante el calentamiento. Recordemos que las alquitaras tienen un “cazo de cobre” que se coloca encima de la caldera y que se llena con agua fría que continuamente se cambia. Esta es la primera de las similitudes estructurales y técnicas entre las alquitaras y el destilador filipino pero excluyendo al alambique.
3. Receptor para destilado. En la descripción de fray Tello, es de madera y está colocado en el medio del tubo. No se menciona cómo se sujeta ni tampoco sus

especificaciones. Como lo señalamos antes, posiblemente esta tabla servía como sujetador para colocar o colgar un recipiente como una olla de barro de gran diámetro en la cual se depositaba el pulque o fermentos de maguey para destilarlos. Este aspecto técnico es sin duda la segunda gran diferencia entre las calderas de los alambiques y las alquitaras en comparación con el destilador filipino.

4. Salida del destilado. Caño o tubo que sale del tanque cilíndrico para desalojar o recolectar el vapor condensado. No se menciona el material ni posibles medidas. También hemos mencionado que podría usarse una penca de maguey, una cuchara o una pieza de madera larga y cóncava que sirviera como conductor del destilado para ser vertido en un recipiente exterior, mismo que podría ser otra olla de barro o un cubo grande de madera. Los alambiques y las alquitaras cuentan con receptores de salida para los destilados. Esta es la segunda semejanza estructural entre los tres aparatos destiladores.

En resumen, tenemos dos diferencias importantes entre el destilador filipino, el alambique y la alquitara: la caldera y el receptor de destilado. Y dos similitudes, una de ellas entre el destilador filipino y la alquitara —condensador— y otra entre el destilador filipino y ambos aparatos europeos que es la salida del destilado con un recipiente exterior. No obstante, a simple vista puede percibirse una aparente similitud exterior entre una alquitara y un aparato destilador filipino puesto que ambos cuentan con tres partes distintivas. Pero también se podría pensar en un alambique aunque esta comparación nos sugiere que la persona que hiciera la comparación sería menos conocedora de las diferencias entre una alquitara y un alambique. Veamos ahora la manufactura y los materiales necesarios para un destilador filipino.

---

### Materiales para construir un aparato destilador filipino

---

**T**odos los materiales para fabricar un destilador filipino estuvieron disponibles para cualquier artesano o Maestro Mezcalero que tuviera la intención de destilar “vino mezcal” durante el siglo XVII. Básicamente son dos: 1. madera y 2. arcilla.

Primero, conseguir un tronco de árbol, puesto que la madera tiene una baja conductividad térmica. A su vez, el tronco será adecuado para que sirva como un “chacuaco” (conducto

para que salga el humo). De esta forma, el calor del vapor no llegará a los grados donde puede quemarse el tronco y así resistirá las temperaturas del proceso de destilación ya que no está a fuego directo. Así mismo, como no se deformará ni colapsará, el tronco puede ser utilizado durante un tiempo buscando reemplazarlo con posterioridad. Por último, el calor que emana de la fuente de calor no es directa por lo que la madera no tendrá un alcance superior a los 100°C.

En cuanto a los recipientes para la mezcla a destilar y para la recolección del destilado, incluyendo el condensador, todos pudieron ser sustituidos por ollas o cazos de barro cocido. Como sabemos, la gran mayoría de las culturas prehispánicas desarrollaron destacados niveles técnicos en alfarería o en “la fabricación de objetos de tierras cocidas” (Piñón, 1888, 7). Hemos mencionado los métodos de fundición de metales usados por los purépechas-tarascos y sin duda, las técnicas para el barro cocido utilizaban hornos que podían alcanzar temperaturas entre los 1,000 y los 1,100°C. Una vez cocida la arcilla, este material conserva su forma indefinidamente. Además, una olla de barro puede ser colocada directamente al fuego, haciendo las veces de “caldera” cuando fuera necesario realizar modificaciones al destilador.

---

### Manufactura de un destilador filipino

---

Para la manufactura de un destilador filipino destacamos el uso de herramientas y de técnicas europeas y prehispánicas que coexistieron para trabajar la madera y la arcilla. Para la madera, estaban disponibles herramientas cortantes para el talado de troncos de árbol, para labrar, cincelar y tallar madera. Estas herramientas pudieron ser de piedra, de obsidiana, de cobre y de hierro, pues en las fundiciones y obrajes novohispanos se incorporaron nuevas herramientas y aleaciones para construirlas que fueron traídas por los españoles peninsulares desde el siglo XVI. Un ejemplo de estas incorporaciones técnicas para producir nuevas herramientas de corte son el machete de hierro, los cuchillos y las hachas que multiplicaron la capacidad para talar. Recordamos al lector que el uso del cobre estuvo controlado y restringido. Igualmente, el uso de hierro estuvo prohibido para los indígenas. Al mismo tiempo, el hierro era muy escaso “porque se importaba de España” (Rojas, 2008, 121-122). Sin embargo, los indígenas novohispanos lograron “robarlo o comprarlo a los criados de los españoles peninsulares para fabricar sus instrumentos” (Rojas, 2013, 65). Entre las herramientas prehispánicas manuales algunas incluyeron piezas de cobre pero la mayoría eran de madera y piedra. Destacan tres tipos de “hachas” de acuerdo con su finalidad (categorías establecidas por Rojas, 2008, 118):

#### PARA CORTAR

Especialmente para desmontar y leñar. El *tlaxinqui* era el término náhuatl para nombrar a quienes cortan para preparar un campo de cultivo o para obtener leña.

#### PARA LABRAR MADERA

El *qaubxinqui* era el carpintero.

#### PARA PICAR Y LABRAR PIEDRA

El *tetzotzonqui* era el picapedrero y el *texinqui* el cantero.

Además, sabemos que “en el siglo XVII, los machetes estaban muy presentes en Colima” (Rojas, 2008, 126). Las referencias históricas más antiguas datan “de los años de 1614, 1618, 1622 y 1623” y estaban vinculadas “con las haciendas y las huertas de la región (azucareras y cacaoteras), como en el comercio de mercaderías” (2008, 127). La misma autora refiere que en un testamento de 1623, “el machete tiene un valor de quince pesos” (2008, 127). Esta información es muy reveladora porque si bien los utensilios de cobre fueron inusuales en Colima como lo hemos señalado, “la presencia de machetes” nos permite suponer que estos instrumentos pudieron ser usados para labrar los troncos de árbol necesarios para el tanque de un destilador.

Para el siglo XVII, los artesanos indígenas usaban martillos y cortadores de hierro, además de otras técnicas para fundir y hornear objetos de arcilla. Para la alfarería, el proceso inicia con las técnicas para preparar las mezclas de arcilla que es “un compuesto que por lo general contiene sílica, alúmina y agua; algunas veces contiene cierta cantidad de hierro, álcalis y tierras alcalinas” (*Documentos en barro*, 2008, 4). Finalmente, a pesar de la fragilidad de los utensilios de barro debido a la naturaleza del material, una olla de barro es al mismo tiempo imperecedera porque el material con el que ha sido elaborada no sufre cambios ni deformaciones. Una vez elaborada, una olla de barro se conserva prácticamente casi intacta. Por ello, debido a su calidad y dureza, “la cerámica puede permanecer enterrada durante siglos sin perder sus cualidades” (*Documentos en barro*, 2008, 4-5).

Considerando todo lo que hasta ahora hemos investigado para fabricar aparatos destiladores en la Nueva España durante el siglo XVII, a partir de la “reconstrucción” del aparato destilador filipino descrito por fray Tello, y también por medio de la “deconstrucción” de un alambique europeo, podemos aducir que para el contexto histórico



y las condiciones sociales de la época, fue mucho más asequible para los indígenas y Maestros Mezcaleros que pudieran fabricar un aparato destilador de tipo filipino en contraste con un aparato destilador de origen europeo como los alambiques y las alquitaras. Las grandes diferencias se fundan tanto en el acceso a los materiales constructivos —cobre versus madera y arcilla— la utilización de procesos tecnológicos —fundición de cobre versus tallado y labrado de madera— como en las herramientas, técnicas y múltiples pasos intermedios necesarios —martillado, laminado, embutido, entre muchos otros— para conseguir la construcción de un aparato destilador que fuera funcional. Por otra parte, el diseño del aparato destilador filipino ofrecía una forma “simplificada”, semejante a la de la alquitara, para construir el artefacto. Además, la coexistencia de tecnologías europeas y prehispánicas, facilitó todavía más los medios para reproducir las piezas del aparato destilador filipino, según fuera conveniente.

En cuanto al diseño estructural del destilador filipino, debemos destacar su simplicidad (tres partes integradas), adaptabilidad (posibilidad de modificar y/o sustituir partes), transportabilidad (desmontable y movable según el lugar en donde sería instalado) y asumimos también su consecuente economía constructiva (madera, arcilla, herramientas constructivas más o menos disponibles). Estas características ponían en ventaja competitiva a la tecnología para la destilación de origen asiático representada por el destilador filipino frente a los destiladores europeos. Además, no podemos pasar por alto el contexto mismo de las operaciones de destilación de “vino mezcal”, por lo regular, clandestinas, en lugares remotos, y por lo mismo, obligadas a migrar por causas legales. En otras palabras, la adaptabilidad y la transportabilidad ofrecidas por el destilador filipino, sin duda fueron bastante convenientes para los propósitos de los Maestros Mezcaleros. En cuanto a la capacidad de destilación de fermentos de maguey, no tenemos manera de proporcionar con certeza, una cantidad de litros obtenidos de “vino mezcal” por cada proceso de destilado. Sin embargo, creemos que podría ser una cantidad considerable debido a que el destilador podría funcionar por varias horas y durante varios días dentro de condiciones ideales; es decir, suficiente leña para la combustión del horno, un horno funcional, suministro de agua y operarios experimentados en el cuidado de la destilación. En suma, la “adaptación doméstica” y la difusión del uso y construcción del destilador filipino en la Nueva España del siglo XVII, ocurrió dentro de un contexto tecnológico e histórico que fue hasta cierto punto “favorable”. Estas condiciones permitieron a su vez, el perfeccionamiento de una “tecnología mezcalera” derivada de la experiencia empírica de los Maestros Mezcaleros, del uso y de la manipulación directa que hicieron del destilador filipino a través del tiempo.

---

✿ De las cosas que aprendimos de la nueva tecnología para la destilación que trajeron los “indios chinos” a la Nueva Galicia y de las tecnologías que coexistieron en la Nueva España en el siglo XVII y que sirvieron a los maestros mezcaleros para fabricar aparatos destiladores para producir “vino mezcal” ✿

---

---

Primera etapa: 1565 a 1598

---

UNO DE LOS EVENTOS HISTÓRICOS más trascendentales que investigamos durante esta etapa es la transferencia de tecnología asiática-filipina que permitió la fabricación de la primera bebida destilada que se conoció en la Nueva España a finales del siglo XVI: el “vino de cocos” o “lambanog”. Aunque no sabemos con certeza desde cuando se empezó a destilar esta bebida —ni en las Filipinas ni en la Nueva España— el año de 1598 marca para nosotros una nueva etapa en la historia de las bebidas mexicanas.

Como pudimos constatar en nuestro análisis del contexto en el cual ocurrió la transferencia tecnológica, destacamos que se trató de un evento absolutamente accidental, fortuito e inesperado. Enfatizamos además que esta transferencia tecnológica literalmente viajó subrepticamente con algunos de los filipinos que se embarcaron en la Nao de China en Manila para llegar al puerto de Acapulco, y de ahí trasladarse hasta los cultivos del cocotero en la Provincia de Colima. Podemos teorizar que nadie imaginó que en pocos años comenzaría a fabricarse, primero, un aguardiente, y después otro, y en pocos años... ¡muchos más!

Los españoles que trajeron a los “indios chinos” para cultivar la palma cocotera nunca concibieron o planearon expreso la introducción de técnicas ni de aparatos destiladores para fabricar bebidas. Tampoco las autoridades virreinales ni las de la Provincia de Colima, ni mucho menos la Corona española, jamás pensaron en fomentar un mercado de bebidas destiladas en esa época. Más bien, el objetivo esperado fue sencillamente explotar el cultivo del cocotero y obtener beneficios económicos. Por el contrario, la respuesta de las autoridades ante la proliferación de bebidas destiladas en la Nueva España, desde la Corona hasta los niveles eclesiástico, virreinal y provincial, no fue tardía. Incluso antes, a partir del año de 1595, ya se había ordenado la destrucción de viñedos y producción de vinos en la Nueva España. Y desde

antes de 1610, ya se habían impuesto diversas prohibiciones a la fabricación de bebidas destiladas o aguardientes para combatir la producción del “vino de cocos” y posiblemente la del “vino mezcal”. Señalamos que dichas prohibiciones se articularon bajo una política de medidas proteccionistas que buscaban privilegiar la comercialización de los vinos y aguardientes de España en la Nueva España. En la práctica, destacamos que ninguna de las prohibiciones emitidas lograron detener la fabricación de los destilados. La gran demanda y popularidad que el “vino de cocos” y el “vino mezcal” habían alcanzado entre 1600 y la década de 1620 en los centros urbanos y mineros impulsó la fabricación y el mercado clandestino de bebidas alcohólicas.

Ante los beneficios económicos que dichas bebidas representaban, las prohibiciones fueron usadas por algunas autoridades novohispanas como formas legales para controlar su fabricación, venta y recaudación de impuestos. En consecuencia, la disputa por los beneficios económicos entre los diferentes niveles de autoridades virreinales y la presión de algunos comerciantes, se tradujeron en una connivencia selectiva; en un dejar hacer y dejar pasar, para que continuara la producción y venta ilegal de bebidas destiladas de conformidad con sus intereses. Sobre estos aspectos hablaremos más en nuestro siguiente capítulo.

Continuando con el análisis de nuestra primera etapa, este revolucionario evento de transferencia tecnológica no solamente transformó a las bebidas mexicanas, sino principalmente, permitiría cambiar las relaciones sociales en la Nueva España. A partir de los inicios del siglo XVII, miles de familias novohispanas, en su mayoría indígenas, serían los nuevos usuarios de esta tecnología y cuya subsistencia dependería de la fabricación de destilados. A ellos los hemos llamado Maestros Mezcaleros. Ellos y sus familias comenzarían a labrar una tradición histórica fabricando bebidas destiladas del maguey que hoy conocemos como “mezcales” y cuyo origen fue el producto de un aparato destilador, del cual, todo indica que los filipinos lograron fabricar en alguna de las haciendas cocoteras de las costas del actual estado de Colima.

Relacionado con lo anterior, también pudimos establecer que los filipinos encontraron la manera de aplicar y de reproducir sus técnicas ancestrales para destilar en el contexto novohispano. Para ello, utilizaron los medios a su alcance, como los materiales y herramientas locales disponibles para poder destilar el fermento de la palma de cocos llamado “tuba” y cuyo destilado, “lambanog”, se conocería como “vino de cocos”. Además, señalamos que el hecho mismo de la destilación como un proceso para fabricar bebidas significó que la tecnología asiática y su aparato destilador estaban “disponibles” para ser transferidos a cualquier usuario que pudiera fabricar “vino de cocos”. De esta forma, otros usuarios que destilaban utilizaron esta tecnología y

se convirtieron en nuestros Maestros Mezcaleros. Los tlachiqueros u otros destiladores pudieron “adaptar domésticamente” las técnicas para operar el aparato destilador asiático-filipino. Estos procesos los explicamos con mayor detalle en nuestra siguiente etapa.

También indicamos que como parte de los procesos de transferencia tecnológica que hemos analizado, todavía existen varias interrogantes que están abiertas para futuras investigaciones. Por ejemplo, ¿por qué la fabricación del “vino de cocos” no tuvo tanto éxito en las costas de Acapulco?, o ¿por qué el cultivo de las palmas de coco no fue tan productivo como en la zona de Colima?

Para finalizar, con base en la evidencia histórica disponible y que hemos examinado en este capítulo, podemos afirmar que la transferencia de tecnología asiático-filipina para la destilación, incorporada en el diseño del destilador asiático-filipino, fue un evento histórico trascendental que por sí mismo, transformó la vida de los novohispanos del siglo XVII y que continuaría haciéndolo hasta nuestros días. Por esta razón, procedimos a explicar en nuestra segunda etapa, el contexto histórico de la tecnología para la destilación que estuvo disponible en el mundo durante los siglos XVI y XVII.

---



## Segunda etapa: 1598 a 1650

---



En esta segunda etapa, hicimos una “reconstrucción histórica” de las tecnologías asociadas para la manufactura de objetos y/o artefactos de cobre que fueron necesarias para fabricar aparatos destiladores europeos como los “alambiques” y las “alquitaras”, tanto en Europa como en la Nueva España. Nuestro objetivo fue establecer las bases tecnológicas que apoyarían o no, la supuesta introducción de aparatos destiladores europeos para fabricar “vino mezcal” en la Nueva España de finales del siglo XVI e inicios del siglo XVII.

Para lo anterior, partimos de la “reconstrucción” del aparato destilador que fray Tello describió en su testimonio de 1623. También enfatizamos que este es el primer documento histórico que describe explícitamente un aparato destilador para llevar a cabo el proceso de destilación al que fray Tello llamó “alambique”. De esta manera, esbozamos los componentes estructurales y el diseño del aparato destilador siguiendo las observaciones de fray Tello. Después, comparamos este aparato destilador con un aparato destilador asiático-filipino y destacamos sus características estructurales y de diseño que le fueron heredadas del destilador mongol-chino. Así pudimos constatar que el aparato destilador

descrito por fray Tello no es un “alambique” sino un aparato destilador descendiente de la tecnología asiática-filipina. En otras palabras, se trata de un aparato destilador creado con una tecnología que fue producto de la transferencia que estudiamos en la primera etapa de este capítulo.

Aunado a lo anterior, hicimos una “deconstrucción” de un “alambique” europeo tradicional. Indicamos que estos aparatos han sido primordialmente construidos con cobre y describimos su diseño, piezas y/o partes, funcionamiento y antecedentes históricos relevantes. Asimismo, incluimos a las “alquitaras” pero indicamos que tomamos como ejemplo al “alambique” por ser el aparato que fray Tello menciona en su crónica.

Para proceder con nuestras “reconstrucciones” y “deconstrucciones” de aparatos destiladores, estudiamos diferentes fuentes documentales y pudimos establecer que en la Nueva España del siglo XVII, coexistieron las tecnologías europeas y prehispánicas de la minería, la metalurgia, la orfebrería y la manufactura de objetos y/o artefactos de cobre que eran indispensables para fabricar aparatos destiladores de tipo europeo. Asimismo, explicamos que los artesanos indígenas del siglo XVII tuvieron la capacidad técnica para construir un “alambique” o una “alquitara”, si y sólo si, se les hubiera permitido trabajar en libertad y tener el acceso a los lingotes de cobre, a la fundición, a las herramientas y a un modelo —dibujo o copia— del objeto a manufacturar.

Con relación a los ámbitos tecnológicos antes mencionados, expusimos que los objetivos económicos de la Corona española se orientaron a la minería del oro y de la plata, y que relegaron hasta casi su ruina, la minería del cobre. Dijimos también que los indígenas fueron subordinados a la minería extractiva como mano de obra y para los procesos de amalgamación de la plata, y que su participación en la minería de metales no preciosos como el cobre estuvo restringida y controlada por las autoridades virreinales.

En nuestra investigación, seguimos las técnicas específicas para construir aparatos y/o artefactos de cobre que son aplicables para los “alambiques” y las “alquitaras”. En este apartado pudimos recrear los procesos y las herramientas que fueron usadas en el siglo XVII, incluyendo las que posiblemente existían en la Nueva España y que habían sido introducidas por los españoles peninsulares desde el siglo XVI, como hachas, tijeras, cuchillos y machetes fabricados con hierro. Destacamos que los procesos son complejos y que requieren, una vez fundidas y coladas las piezas en cobre, de un cuidadoso martillado y laminado a mano, además de otros pasos como el embutido y el remachado, por citar algunos. Considerando estos elementos para la construcción, enfatizamos que los “alambiques” y las “alquitaras” tienen entre sí, diferencias estructurales y de diseño, y que cada aparato destilador tiene por consiguiente sus propias ventajas y desventajas.

En seguida y para investigar las posibilidades de cada uno, hicimos una comparación entre los aparatos destiladores europeos y el modelo reconstruido del aparato destilador que hicimos a partir de la descripción de fray Tello. Pudimos entonces constatar diferencias importantes, como la transportabilidad y la facilidad para desmontar partes, así como la facilidad para su fabricación a partir de materiales más accesibles y de menor costo —arcilla y madera versus cobre— y utilizando menos herramientas, más simples y menor cantidad de procesos, como la fundición y colado de cobre versus la tala, labrado y cortes en madera.

Al comparar los destiladores, resultó más viable construir un destilador asiático-filipino. Además, dentro del contexto en el que se efectuó la transferencia tecnológica, las condiciones sociales de los indígenas, los intereses de las autoridades virreinales y de la Corona española, y sobre todo, desde la perspectiva de las necesidades de los Maestros Mezcaleros, fabricar un destilador asiático-filipino resultaba ser más asequible, conveniente y muy versátil, puesto que con materiales locales y técnicas menos complejas se podía conseguir, además de reunir las capacidades que ya hemos mencionado anteriormente. Por todas las razones antes expuestas, el aparato destilador de la crónica de fray Tello del año de 1623 fue casi seguramente un destilador asiático-filipino.

Para terminar, debemos aclarar que si bien mencionamos en este capítulo la crónica de Domingo Lázaro de Arregui de 1621, decidimos dejar su análisis para el próximo por dos razones. Primero, la crónica de fray Tello, describe claramente a un aparato destilador y no se limita a llamarlo “alambique”. Segundo, pensamos en proporcionar antes, las bases técnicas para que los lectores puedan distinguir las diferencias entre “alambiques”, “alquitaras” y un “destilador asiático-filipino”. Igualmente, queremos destacar que la crónica del presbítero Arregui es el primer testimonio histórico que tenemos sobre la fabricación de “vino mezcal”, y que como ya lo mencionamos, el testimonio de fray Tello es la primera referencia sobre un aparato destilador. Una vez aclarado lo anterior, ahora estamos en condiciones de continuar con nuestra investigación y estudiar la importancia de la crónica de Arregui. Pero sobre todo, indagaremos cómo pudo llegar nuestro querido “vino mezcal” a los territorios de lo que actualmente es el estado de Guanajuato.



## Referencias Capítulo 11

- AMR, SAMIR S., TBAKH ABDELGHANI. (2007). Arab and Muslim Physicians and Scholars. Jabir ibn Hayyan. *Annals of Saudi medicine*, 53-54. [https://www.researchgate.net/publication/45260574\\_Jabir\\_ibn\\_Hayyan](https://www.researchgate.net/publication/45260574_Jabir_ibn_Hayyan)
- ANDERSON, K., FRAPIER, M., NESWALD, E., Y TRIM, H. (2013). Reading instruments: objects, texts and museums. *Science & Education* 22, 1167-1189.
- ANDERSSON, R.W. (2009). The archaeology of Chemistry. En Levere, T.H., Holmes, F.L., (eds.), *Instruments and Experimentation in the History of Chemistry*. Boston: MIT Press.
- APARICIO, LAURA, LAFUENTE, PILAR Y SALINAS, ELENA. (2019). Algunas Observaciones sobre la destilación en el Al-Ándalus: Nuevos hallazgos de alambiques almohades. Capítulo V. Arqueología Islámica. Al-Kitab: estudios en homenaje a Juan Zozaya Stabel-Hansen. Fernández Ibáñez, Carmelo. (Coord.). España: Asociación Española Arqueología Medieval, 439-446.
- AREAL TORRES-MURCIANO, PATRICIA. (2020). Antonio de Ciudad Real. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- BARBA, ALONSO. (1640). *Arte de los metales en que se enseña el verdadero beneficio de los de oro, y plata por azogue. El modo de fundirlos todos y como se han de refinar y apartar unos de otros*. Madrid: Oficina de la viuda de Manuel Fernández.
- BESEDNJAK, ALEJANDRO. (2009). *Moldeo por contacto. Laminación manual*. <https://ocw.upc.edu/sites/all/modules/ocw/estadistiques/download.php?file=17497/2011/1/53408/22639-3142.pdf>
- BRADING, D.A. (1997). *Mineros y comerciantes en el México borbónico (1763-1810)*. México: Fondo de Cultura Económica.
- BRUNSCHWIG, HIERONYMUS. (1527). *The Vertuose Boke of Distyllacyon of the Waters of all Manner of Herbes*. English translation from the Dutch by Lawrence Andrew. <https://archive.org/details/mobot31753000816063>
- CALDERÓN QUIJANO, JOSÉ ANTONIO. (1979). Noticias sobre Colima (México) en los siglos XVI y XVIII. *Documentos para la Historia del Estado de Colima, siglos XVI-XIX, Colección Peña Colorada*, 49-79. <https://core.ac.uk/download/pdf/187420754.pdf>
- CAPOTE LUNA, VICENTE. (2009). Tipos de uniones. *Temas para la Educación*, 1-13. <https://www.feandalucia.ccoo.es/docu/p5sd6113.pdf>
- CARRILLO AYALA, ANA. (2005). El vino y los recipientes con los que se mide y en los que se almacena. Catálogo léxico. *Revista Murciana de Antropología* 12, 329-336. <http://revistas.um.es/rmu/article/view/68751>
- CARRILLO MARTÍN, RUBÉN. (2015). Los “chinos” de Nueva España: Migración asiática en el México colonial. *Millars: Espai i història* 39, 15-40. <http://dx.doi.org/10.6035/Millars.2015.39.2>
- COOK, O.F. (1893, reprint 1910). *History of the Coconut Palm in America*. USA: Washington Government Printing Office. Online edition: <https://core.ac.uk/download/pdf/193646912.pdf>
- COMMONS, AUREA. (1989). Principales zonas mineras en la segunda mitad del siglo XVIII. *Investigaciones geográficas* 20, 105-120. <http://www.scielo.org.mx/pdf/igeo/n20/n20a6.pdf>
- CRUZ DOMÍNGUEZ, SILVANA ELISA. (2016). Organización socioeconómica en el distrito minero de Pachuca (Siglo XVII y XVIII). México: Universidad Autónoma del Estado de México. Edición electrónica: URI: <http://ri.uaemex.mx/handle/123456789/32868>

- DE CIUDAD REAL, ANTONIO. (1993). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*. Edición, mapas, apéndices, glosarios, índices y estudio García Quintana, Josefina, Castillo Farreras, Víctor. México: UNAM. Primera edición electrónica en PDF, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2018, 144 MB, mapas. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/catalogo/ficha?id=156apdf>
- DE LA TORRE VILLAR, ERNESTO. (1998). *Lecturas Históricas*. México: UNAM. 2a. edición, 5 tomos, selección, prefacio, notas y tablas cronológicas de Ernesto de la Torre Villar. Instituto de Investigaciones Históricas, 1998, t. I, 764; t. II, 762; t. III, 768; t. IV, 766.; t. V, 818. Fray Antonio Tello, O.F.M., 530-535. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/hismex01.html>
- DE LEÓN MEZA, RENÉ. (2015). Vino de coco y vino mezcal, una historia comercial conjunta en la época colonial. Universidad de Guadalajara, *Letras históricas* 12, 15-36. <https://doi.org/10.31836/lh.12.1746>
- DE NIGRIS, MARIO R., PUCHE RIART, OCTAVIO. (2011). El uso de los hornos pachamanca y guayra para la fundición en los Andes. *De Re Metallica*, 16, 21-31. [http://oa.upm.es/9910/1/re\\_metallica\\_16.pdf](http://oa.upm.es/9910/1/re_metallica_16.pdf)
- DELGADO, JUAN JOSÉ P. (1892). *Historia general sacro-profana, política y natural de las islas del poniente llamadas filipinas*. Manila: Imp. de El Eco de Filipinas de D. Juan Afayde.
- FLORES CLAIR, EDUARDO. (2006). Los progresos de la fundición de metales argentíferos en la minería novohispana del siglo XVIII. *Dimensión Antropológica* 36, 43-62. <http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=1055>
- FRENCH, JOHN. (1651). *The Art of Distillation*. London: Printed by E. Cotes, for Thomas Williams, at the Sign of the Bible in Little-Britain.
- FUNDACIÓN CULTURAL ARMELLA SPITALIER. (2008). *Documentos en barro - Artesanía prehispánica*. México: Editor CACCIANI, S. A. de C. V. <https://www.numilog.com/69409/01-Documentos-en-barro--Artesania-prehispanica.ebook>
- (2013). Época colonial. Siglos XVI y XVII. En *Historia documental de México 1*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 455-644. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/historia\\_documental/volo1.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/historia_documental/volo1.html)
- GARCÍA-ABÁSULO, ANTONIO FRANCISCO. (1982). La expansión mexicana hacia el Pacífico: La primera colonización de Filipinas (1570-1580). *Historia Mexicana* 32 (1), 55-88. <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2616>
- (2011). Los chinos y el modelo colonial español en Filipinas. *Cuadernos de Historia Moderna X*, 223-242. <https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/38678>
- GARCÍA MÁRQUEZ, ENRIQUE. (2004). Los vinos de ida y vuelta. *Ars Pharmaceutica* (45) 4, 373-383.
- GARCÍA-ORMAECHEA Y QUERO, CARMEN. (2003). La ruta de la seda. Textil e indumentaria [Recurso electrónico], 139-149. [https://www.ge-iic.com/wp-content/uploads/2006/07/Garcia\\_Ormaechea.pdf](https://www.ge-iic.com/wp-content/uploads/2006/07/Garcia_Ormaechea.pdf)
- GAVIRA MÁRQUEZ, MARÍA CONCEPCIÓN. (2009). Tecnología para fundir y refinar el cobre en Michoacán (Nueva España): la fábrica de santa clara del cobre a fines del siglo XVIII. *Cuadernos de Historia* 31, 7-26. <https://cuadernosdehistoria.uchile.cl/index.php/CDH/article/view/30814/32560>
- GRINBERG, DORA M.K. (2004). ¿Qué sabían de fundición los antiguos habitantes de Mesoamérica? Parte I. *Ingenierías VII* (22), 64-70. [https://www.researchgate.net/publication/267856180\\_Que\\_Sabian\\_de\\_Fundicion\\_los\\_Antiguos\\_Habitantes\\_de\\_Mesoamerica](https://www.researchgate.net/publication/267856180_Que_Sabian_de_Fundicion_los_Antiguos_Habitantes_de_Mesoamerica)
- HISTORIA GENERAL DE MÉXICO. (2000). México: El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.
- HOMMEL, RUDOLPH P. (1937, reprint 1969). *China at Work. An Illustrated Record of the Primitive Industries of China's Masses, Whose Life is Toil, and thus and Account of Chinese Civilization*. England: The MIT Press.
- HOSLER, DOROTHY. (1994). *The Sounds and Colors of Power: The Sacred Metallurgical Technology of Ancient West Mexico*. Cambridge: MIT Press.

- ISAZA C., J. (2008). Cadenas productivas. Enfoques y precisiones conceptuales. *Sotavento M.B.A.* 11, 8-25. <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/sotavento/article/view/1602>
- LAWALL, CHARLES HERBERT. (1927). *Four Thousand years of pharmacy: al outline history of pharmacy and the allied sciences*. USA: J.B. Lippincott Company.
- LEÓN GUERRERO, MARÍA MONTSERRAT. (2000). El gran logro descubridor del reinado de Felipe II el hallazgo de Tornaviaje de las Filipinas por el Pacífico hacia Nueva España. *XIII Coloquio de Historia Canario-Americana: VIII Congreso Internacional de Historia de América*, 1030-1040. <https://mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/coloquios/id/1392>
- LOZANO ARMENDARES, TERESA. (2005). Las bebidas prohibidas. En *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 17-42. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito\\_vindicado.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito_vindicado.html)
- LUCENA SALMORAL, MANUEL. (2005). Leyes para esclavos. El ordenamiento jurídico sobre la condición, tratamiento, defensa y represión de los esclavos en las colonias de la América española. En *Tres grandes cuestiones de la historia de Iberoamérica: ensayos y monografías: Derecho y justicia en la historia de Iberoamérica: Afroamérica, la tercera raíz: Impacto en América de la expulsión de los jesuitas*. España: Fundación MAPFRE, Fundación MAPFRE Tavera, 2-1384.
- LUO, FENG. (2012). Liquor Still and Milk-Wine Distilling Technology in the Mongol-Yuan Period. In Luo, Xin (ed.), Covey, Roger (trad.). *Chinese Scholars on Inner Asia*. USA: Indiana University, 487-518.
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA. (2006). La Provança de Colima de 1612 y un cabildo con arraigo y solidez. En Memoria del II Foro de Arqueología, Antropología e Historia de Colima. Juan Carlos Reyes G. (ed.). México: Gobierno del Estado de Colima, Secretaría de Cultura. <http://www.culturacolima.gob.mx/imagenes/foroscolima/2/7.pdf>
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA. (2013). El arribo de plantas a las Indias Occidentales: el caso del Balsas-Jalisco a través de las Relaciones geográficas del siglo XVI. *Relaciones* 34 (136), 73-114. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5333671>
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA, CARRANO, DIANA, HERNÁNDEZ LÓPEZ, JOSÉ DE JESÚS. (2013). El estanco del vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos XVII-XVIII. *Letras Históricas* 8, 71-99. <http://www.letrashistoricas.cucsh.udg.mx/index.p>
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA. (2015). El vino de cocos a través de sus informantes, la Nueva España, época colonial. En *torno a las bebidas alcohólicas mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. Coordinadores, José de Jesús Hernández López y Miguel Ángel Iwadare. México: Universidad de Guadalajara, 57-75.
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA Y THOMAS CLAVO. (2016). La palma de coco: regalo de Filipinas a México (siglos XVI-XVII). *México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico*. El Colegio de Michoacán, Ateneo de Manila University Press, 321-340.
- (2018). *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. Zamora, El Colegio de Michoacán.
- (2019). *Historia mínima de Filipinas*. México: El Colegio de México.
- MIRA CABALLOS, ESTEBAN. (2015). Vinos y élites en la América de la Conquista. *Iberoamericana* (XV) 57, 7-23. <http://dx.doi.org/10.18441/ibam.15.2015.57.7-23>
- MIRAMONTES CABRERA, LUIS. (2014). *Artesanos plateros y platería en Zacatecas, 1700-1812*. Tesis doctoral en historia no publicada. Zacatecas. <https://core.ac.uk/download/pdf/323141093.pdf>
- MONROY BRAHAM, ANDREA. (2015). Los Hornos en el Beneficio de los Metales en la Nueva España siglo XVI-XVIII. *Editorial Restauro Compás y Canto*, 1-15. <https://editorialrestauro.com.mx/los-hornos-en-el-beneficio-de-los-metales-en-la-nueva-espana-siglo-xvi-xviii/>

- NEEDHAM, JOSEPH. (1980). *Science and Civilization in China. Vol. 5, Chemistry and Chemical Technology, Part IV: Spagyric Discovery and Invention: Apparatus, Discoveries and Gifts*. United Kingdom: Cambridge University Press.
- NIGLIO, O. (2012). La Seda. Un hilo sutil que, por siglos, ha unido a los pueblos de Oriente y de Occidente. *Apuntes* 25 (1), 82-89. [http://openarchive.icomos.org/1117/1/Art.7\\_Niglio.pdf](http://openarchive.icomos.org/1117/1/Art.7_Niglio.pdf)
- OLANO PASTOR, MANUEL I. (2020). Álvaro de Mendaña y Neira. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico en red*: <http://dbe.rah.es/>
- OROPEZA KERESSEY, DÉBORAH. (2007). *Los "indios chinos" en la Nueva España: la inmigración de la nao de China, 1565-1700*. Tesis de doctorado. México: El Colegio de México.
- (2011). La esclavitud asiática en el virreinato de la Nueva España 1565-1673. *Historia Mexicana* 61 (1), 5-57. <https://www.jstor.org/stable/23032051>
- (2016). La migración asiática libre al centro del virreinato novohispano, 1565-1700. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* 37 (147), 347-363. <http://www.scielo.org.mx/pdf/rz/v37n147/0185-3929-rz-37-147-00347.pdf>
- (2020). *La migración asiática en el Virreinato de la Nueva España: un proceso de globalización (1565-1700)*. México: El Colegio de México.
- PACHECO OLVERA, REYNA MARÍA. (2009). El intercambio de plantas en la Nao de China y su impacto en México. *Caminos y mercados de México*. Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coordinadoras), 593-608. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/mercados.html>
- PÉREZ SÁENZ DE URTURI, JUAN-EUSEBIO. (1985). La minería colonial americana bajo la dominación española. *Boletín Millares Carlo* 7-8, 53-120.
- PERNOT, MICHEL. (2010). Técnicas del metal, artesanos y talleres en las sociedades antiguas: de la edad del Bronce final al periodo romano en la Europa occidental. *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 39 (2), 331-350. <http://journals.openedition.org/bifea/1966>
- PICKLES, TIM. (1998). *Malta 1565. Last Battle of the Crusades*. United Kingdom: Osprey Military.
- PIERSON, PETER. (1999). *The History of Spain*. London: Greenwood Press.
- PIÑÓN, MANUEL. (1888). *Manual de cerámica. Materiales de construcción*. Madrid: Tipografía de G. Estrada.
- PIZANO Y SAUCEDO, CARLOS. (1964). El puerto de la Navidad y la expedición de Legazpi. *Historia Mexicana* 14 (2), 227-249. <https://www.jstor.org/stable/25135259>
- POWELL, PHILLIP WAYNE. (1952). *Soldiers, Indians and silver*. Berkeley University of California Press.
- REY BUENO, MAR, ALEGRE PÉREZ, MARÍA ESTHER. (2001). Los destiladores de Su Majestad. Destilación, espagiria y paracelsismo en la corte de Felipe II. *Dynamis Acta hispanica ad medicinae scientiarumque historiam illustrandam* 21, 323-350. <https://www.raco.cat/index.php/Dynamis/article/view/92580/117795>
- REY BUENO, MAR. (2007). Los Destiladores Reales de los Austrias Españoles (1564-1700). *Azogue. Revista electrónica dedicada al estudio histórico-crítico de la alquimia* 5, 108-129. <http://www.revistaazogue.com/Azogue5-8.pdf>
- ROJAS, BEATRIZ. (1986). El cultivo de la vid y la fabricación del chinguirito. *Relaciones* 26, 35-57. <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/026/BeatrizRojas.pdf>
- ROJAS RABIELA, TERESA. (2008). De la madera al hierro. Antiguos y nuevos instrumentos agrícolas en la Nueva España. En Virginia Thiébaud, Magdalena García Sánchez y María Antonieta Jiménez (eds.). *Patrimonio y paisajes culturales*. México: El Colegio de Michoacán, 117-143.
- ROJAS RABIELA, TERESA. (2013). Agricultura colonial indígena. *Arqueóloga mexicana* 21 (120), 62-67.
- SEVILLA DEL RÍO, FELIPE. (1977). *Provança de la villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses año de 1612*. México, Jus.

- SHADOW, ROBERT. (1987). Conquista y gobierno español en la frontera norte de la Nueva Galicia: El caso de Colotlán. *Relaciones* 32, 40-75. <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/032/RobertDShadow.pdf>
- SCHOTTENHAMMER, ANGELA. (2016). Distillation and Distilleries in Mongol Yuan China. *Crossroads: Studies on the History of Exchange Relations in the East Asian World* 14, 1-18. <https://lirias.kuleuven.be/3060779?limo=0>
- SIERRA DE LA CALLE, BLAS. (2009). La expedición de Legazpi-Urdaneta (1564-1565). El Tornaviaje y sus frutos. *XXXVII Jornadas de Historia Marítima. V Centenario de nacimiento de Andrés de Urdaneta*. España: Instituto de Historia Cultural Naval, 129-167. <https://armada.defensa.gob.es/archivo/mardigitalrevistas/cuadernosihcn/58cuaderno/CM58.pdf>
- SOLSONA-PAIRÓ, NÚRIA. (2015). Los instrumentos de vidrio en los tratados de Nicaise Le Fèvre y Marie Meurdrac. *Educación Química* 26 (2), 152-161. <https://doi.org/10.1016/j.eq.2015.04.010>
- TELLO, ANTONIO FRAY. (1891). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*. Introducción bibliográfica de José López Portillo y Rojas. Guadalajara: Imprenta de la Republica Literaria de Ciro L. de Guevara.
- URIBE SALAS, JOSÉ ALFREDO, HERRERA CANALES, INÉS (coord.). (1998). *La mimería mexicana. De la colonia al siglo XX*. México: Instituto Mora, 72-94.
- URIBE SALAS, JOSÉ ALFREDO. (1996). Minería de cobre en el occidente del México prehispánico: un acercamiento historiográfico. *Revista de Indias* LVI (207), 297-332. <https://core.ac.uk/download/pdf/267885686.pdf>
- (2016). Franz Schmitz y su horno de fuego para el beneficio de la plata en Angangueo, México. *Revista Inclusiones* 3, 61-77.
- VALIENTE-BARDERAS, ANTONIO. (1996). Historia de la destilación. *Revistas UNAM. Educación Química* 7 (2), 76-82. <http://dx.doi.org/10.22201/fq.18708404e.1996.2.66669>
- VALENZUELA-ZAPATA, ANA G., BUELL, PAUL D., SOLANO-PÉREZ, MARÍA DE LA PAZ, PARK, HYUNHEE. (2013). "Huichol" Stills: A Century of Anthropology Technology Transfer and Innovation. *Crossroads* 8, 156-191. [https://www.researchgate.net/publication/333194543\\_Crosroads\\_8\\_Huichol\\_Stills\\_A\\_Century\\_of\\_Anthropology\\_-\\_Technology\\_Transfer\\_and\\_Innovation](https://www.researchgate.net/publication/333194543_Crosroads_8_Huichol_Stills_A_Century_of_Anthropology_-_Technology_Transfer_and_Innovation)
- WEST ROBERT C. (1949, español 2002), *La comunidad minera en el norte de la Nueva España: el distrito minero de Parral*. Cabrera Figueroa, Ricardo (trad.). México: Gobierno del estado de Chihuahua. [http://portal.uach.mx/extension\\_y\\_difusion/2012/07/31/la\\_comunidad\\_minera\\_en\\_el\\_norte\\_de\\_la\\_nueva\\_espana.pdf](http://portal.uach.mx/extension_y_difusion/2012/07/31/la_comunidad_minera_en_el_norte_de_la_nueva_espana.pdf)
- ZAMORA AYALA, VERÓNICA DE LA CRUZ. (2003). El conocimiento de los metales y su beneficio por los indígenas. *Acta Universitaria* 13 (1), 36-48. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41613105>
- ZIZUMBO-VILLARREAL, DANIEL. (1996). History of coconut (Cocos nucifera L.) in Mexico: 1539-1810. *Genet Resources and Crop Evolution* 43, 505-515. <https://doi.org/10.1007/BF00138827>
- ZIZUMBO-VILLARREAL, D., COLUNGA GARCÍA-MARÍN, P. (2007). Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico. *Genetic Resources and Crop Evolution* 55, 493-510. <https://doi.org/10.1007/s10722-007-9255-0>





## ✠ Capítulo III: 1650-1750 ✠

---

### DE CÓMO EN LOS REALES DE MINAS DE GUANAJUATO SE CREARON PUEBLOS, RIQUEZA Y DEMANDA POR BEBIDAS ALCOHÓLICAS

---

Mucha de la plata que aca se saca y va a esos Reynos,  
se beneficia con la sangre de yndios y va envuelta en sus cueros.

—♦—  
**Carta del obispo de Michoacán, Juan de Medina y Rincón (1574-1588)  
del 13 octubre de 1583; AGI, México 374**



El día que los religiosos faltaren a los indios les faltará todo su amparo.  
Porque como la tierra está toda llena de gente que no trata sino sólo  
de su interés, y ese no lo pueden alcanzar si no es desollando  
y gastando al indio en vida y salud.

—♦—  
**Carta del Arzobispo de Nueva España, Francisco García Guerra  
(1608-1612) del 22 de mayo de 1609; AGI, México 337**



CONTRARIAMENTE A LO QUE HASTA AHORA SE PIENSA, nuestra investigación nos ha revelado —apoyados en una vasta recopilación de documentos— que ni antes ni después de la llegada de los españoles peninsulares durante el siglo XVI, existieron o fueron fabricadas bebidas alcohólicas destiladas en la Nueva España. Al comenzar el estudio de los cronistas y de otras obras sobre los hechos de la colonización y de la historia en los albores del siglo XVII, descubrimos un mundo en donde quedaron plasmados la admiración y la extrañeza por el maguey y sus fermentados. Ambos aparecen mencionados y representados en infinidad de descripciones, dibujos y testimonios, como los protagonistas casi omnipresentes en este primer siglo novohispano.

Siguiendo sus pistas, son ellos quienes nos dieron las pautas para continuar con las hipótesis de nuestra investigación. Sin maguey no hay fermentados. Por este motivo, ellos son la materia prima para enmarcar la presentación de un segundo elemento de vital importancia en la cadena de la ruta: la fabricación del mezcal. Hablamos entonces de los aparatos o artefactos destiladores, y de las herramientas, técnicas y materiales con los que pudieron ser construidos. Así como sin maguey no hay fermentados, sin destilador no hay la destilación de los fermentos. Distinguimos entonces entre el proceso de la destilación y el aparato necesario para lograrla. En consecuencia, encontramos también que no existieron durante el siglo XVI colonial, aparatos destiladores llamados “alambiques o alquitaras”. No obstante la creencia generalizada de que los españoles peninsulares fueron quienes habrían traído a la Nueva España los aparatos para destilar, no pudimos corroborar este hecho.

Sin embargo, este aparente callejón sin respuestas, nos motivó más para buscar el camino de regreso a nuestra ruta original de investigación. De esta manera, en la búsqueda de respuestas, exploramos cómo el mundo del siglo XVI se globalizaba y cómo se conectarían cuatro continentes. Fue entonces cuando encontramos otras piezas muy valiosas en el gran rompecabezas de nuestra historia. Dimos crédito a la cultura y a los conocimientos ancestrales de dos continentes, Asia y América, e interactuamos con sus técnicas para reconocer el nuevo proceso de bebidas alcohólicas que se estaba gestando en Nueva España a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII. Entusiasmados, recuperamos algunos textos de la época que dieron cuenta de esta compleja y sorprendente etapa en la cual llega, se integra, se adapta y se propaga la destilación. Ninguna riqueza se escapó de las plumas de los testimonios de la planta, así como tampoco se han ido entre los dedos, los criterios y valores de la importancia de la tecnología, su transferencia y su adaptación. Esclarecimos e ilustramos el binomio perfecto entre el maguey y la adaptación doméstica del destilador para ver nacer a un nuevo oficio, a un grupo de expertos, a nuestros Maestros Mezcaleros, y a una bebida mexicana que hasta hoy ha cambiado la historia nacional y mundial.

En este nuevo capítulo, nuestro relato comienza con la evolución y desarrollo que hicieron que el “vino mezcal” se convirtiera en una bebida común y habitual. Investigamos los procesos históricos que condujeron a la popularización y consumo del “vino mezcal” en los pueblos y villas de los territorios de Guanajuato. Para ello, hemos identificado dos fases paralelas o sincrónicas que tienen niveles de correspondencia temporal y de relación recíproca entre sí. En otras palabras, vamos a examinar eventos históricos que sucedieron —más o menos durante el mismo tiempo— pero en regiones distintas de la Nueva España.

Prevenimos al lector que cada fase está integrada por varios apartados y que estaremos interactuando con ellos. La primera,

la hemos llamado “la transformación del pulque en vino mezcal”. A partir de la adaptación doméstica del aparato destilador asiático-philipino y de su difusión, hacemos una recreación de las posibles rutas que pudo haber seguido la nueva “tecnología mezcalera” que a su vez permitió la expansión de la fabricación del “vino mezcal” en más regiones de la Nueva España. Estos eventos abarcan el periodo que comprende los años de 1600 a 1650 y para ello proponemos el contexto histórico en el cual ubicamos el origen y desarrollo del “vino mezcal”.

La segunda fase, a la que llamamos “la seducción del vino mezcal llega a Guanajuato”, investiga las condiciones socio-económicas y socio-culturales que contribuyeron a la demanda y popularidad de bebidas alcohólicas por parte de las poblaciones asentadas en los reales de minas de Guanajuato, entre los años de 1650 a 1750. Con este enfoque, destacamos los procesos históricos más relevantes que contribuyeron a la formación del que sería el nuevo territorio guanajuatense, tales como el crecimiento demográfico y económico, pero prestando especial interés en la composición de los grupos sociales. Como se verá, la interrelación entre ambas fases históricas, la primera, la utilización de un aparato destilador que fue propagándose en diferentes lugares para fabricar y comercializar el “vino mezcal”, y la segunda, el crecimiento y desarrollo de una sociedad y cultura, que integran un nuevo escenario en la historia cultural de las bebidas alcohólicas en México y en Guanajuato.

Históricamente, el consumo de bebidas alcohólicas ha sido entendido como una construcción cultural que cumple con múltiples roles sociales, religiosos, económicos, políticos, individuales y colectivos. En todas las culturas de la humanidad, las bebidas han sido utilizadas para implantar, mantener, legitimar y deconstruir a la autoridad y al poder. A la par también han estado presentes en los nacimientos, iniciaciones, matrimonios, funerales y otras fechas y celebraciones significativas en la formación de relaciones familiares y sociales. Aunado a esto, las bebidas han estado asociadas en la transmisión de conocimientos por generaciones en su carácter tecnológico, ideológico y social. Desde la época de las comunidades y culturas prehispánicas de México, hasta el establecimiento del nuevo orden social impuesto por la Corona española, las bebidas son parte del estatus, de la clase social, y han sido el símbolo de la riqueza y del poder. En las celebraciones, ritos, festejos y tradiciones, las bebidas han estado presentes; son y fueron parte de la cultura de nuestros pueblos antes y después de sumergirse en el sincretismo cultural. También las congregamos y asociamos con lo sagrado y lo profano, con la embriaguez catártica, con la evasión existencial y la transgresión, con el vicio lascivo y criminal. Mujeres y hombres son bebedores y las preferencias por los licores, los vinos o los fermentados corresponden a nociones religiosas, económicas, sociales, políticas y culturales. En las sociedades

emergentes de la Nueva España como la guanajuatense del siglo XVII, los factores antes mencionados tuvieron su papel destacado y no fueron la excepción.

La tecnología de la destilación asiático-filipina originó un cambio cultural sin precedentes en nuestra historia: la transformación del pulque en vino mezcal. El pulque, la bebida tradicional precolombina, la llamada “bebida de los dioses”, que gozaba de un gusto general y de un consumo popular en su entorno cultural y social indígenas, se transformó en otra bebida, con otros sabores, con otro olor, color, textura y grado de alcohol, además de ofrecer otras ventajas como el almacenamiento, una mayor duración sin caducidad y poder ser trasladada a grandes distancias. El fenómeno del pulque ancestral transformado en vino mezcal, surge, y con una velocidad continua y paulatina, atrapa, cautiva y se convierte en una nueva bebida de gusto general y de consumo popular en los nuevos entornos culturales y sociales de la Nueva España, en específico, en los reales de minas como los de Guanajuato. Si tradicionalmente el pulque fue la bebida de los indígenas y lo continuó siendo durante toda la colonia, el “vino mezcal” se convierte en la bebida de los novohispanos indígenas, mulatos, africanos, criollos y españoles peninsulares. Así como los misioneros franciscanos, agustinos, carmelitas y jesuitas —entre otros grupos— iniciaron “la conquista espiritual” de los indígenas que habitaban el norte de lo que hoy es México, el “vino mezcal” comenzó “la invasión de los sentidos” de los habitantes novohispanos. Ambas cruzadas, la espiritual y la sensorial, aún perduran hasta nuestros días. Por todo lo anterior, invitamos a los lectores a tener en mente que estamos ahora en el contexto de cómo el “vino mezcal” se socializa y se integra en el orden de los reales de minas, espacios en donde, como veremos, se sobrevivió entre la religión omnipresente y los imperativos de la vida cotidiana de sus habitantes. Como indicaremos, en estos pueblos de plata y de oro, la riqueza y la miseria, el abuso y el uso de bebidas, tendrán un espacio vital para el “el vino mezcal”.

---

### ❧ Primera fase. 1600-1650:

#### La transformación del pulque en vino mezcal ❧

---



Retomemos lo que en capítulos anteriores exploramos, las fuentes históricas que nos mostraron que antes de la transferencia de la tecnología para la destilación de origen asiático-filipino, en la Nueva España del siglo XVI —desde la invasión armada de los españoles peninsulares iniciada en 1519 y que culmina con la derrota de los aztecas-mexicas en 1521, y hasta el año de 1598, fecha en la que se registró la-

fabricación del “vino de cocos” en la Provincia de Colima— solamente existían bebidas fermentadas de maguey como el pulque y de otros frutos, además de los vinos españoles importados. Recordemos asimismo, que los españoles llamaban “vino” a cualquier clase de bebida en la Nueva España durante el siglo XVI —fermentada y destilada— y que el vino podía ser “aguardientes” o simplemente “vino de uva”.

Para finales del mismo siglo, observamos que el aparato destilador y las técnicas para la destilación de origen asiático-filipino fueron adoptadas domésticamente por nuestros “maestros mezcaleros” para fabricar bebidas destiladas del maguey y que desde entonces han sido calificadas históricamente como “vino mezcal o mezcales”. Enfatizamos que se trata de “mezcales” puesto que incluyen destilados de una diversidad de magueyes nativos de diferentes zonas geográficas y que abarcaban varios territorios de la Nueva España como distinguiremos más adelante. Básicamente, los “maestros mezcaleros” conservaron y transmitieron por generaciones, los conocimientos de la “tecnología ancestral del maguey”, llevando la fermentación hasta la destilación. Sus conocimientos de las especies de maguey, de su cultivo, de la explotación y de los usos de la planta, junto con las técnicas relacionadas al proceso de fermentación en general y la selección de materiales para la construcción de hornos cavados en la tierra para hacer “mexcalli”, les permitieron desarrollar nuevas técnicas y enriquecer sus conocimientos. Gracias a todo lo anterior, la tecnología ancestral del maguey se vio beneficiada al utilizar el aparato destilador asiático-filipino, proporcionando un progreso a las bebidas de los fermentados.

Entre los años de 1600 y 1650, existieron varias condiciones que promovieron y facilitaron hasta cierto punto, la fabricación y popularización del “vino mezcal”. Enfatizamos que se trata de la primera vez que en nuestra historia contamos con evidencias del uso de la destilación y de un aparato destilador de origen asiático-filipino. Por un lado, la tecnología de origen asiático-filipino, la abundancia natural de magueyes y el uso de la tecnología del maguey, permitieron a los “maestros mezcaleros” la producción regional del “vino mezcal” —mezcales— que se expandió rápidamente por los territorios de Nueva Galicia.

Recordemos que el Reino de Nueva Galicia fue concebido de forma exclusiva como un reino “independiente” del virreinato de la Nueva España por Nuño Beltrán de Guzmán (1490-1558). A finales de 1529, Nuño de Guzmán salió de la Ciudad de México para invadir las tierras de los chichimecas. En 1531, por Real Cédula del 25 de enero expedida por la emperatriz Isabel —en ausencia del emperador Carlos I— se le ordenó que cambiara el nombre de la Conquista de la Mayor España por el de Reino o Provincia de la Nueva Galicia a todos los territorios que ya estaban ocupados, y que fundara como capital una ciudad con el nombre de “Santiago de Galicia de Compostela” (Regalado, 2011, 80; Gutiérrez, 2020).

Entre 1532 y 1535, se fundaron y poblaron las villas de Culiacán, Chiametla, Compostela, Guadalajara y Purificación (Olveda, 2011, 186-202). Más tarde, la Real Audiencia de la Nueva Galicia fue establecida por Real Cédula del 13 de febrero de 1548, y su jurisdicción abarcó en principio sólo los territorios ocupados por Nuño de Guzmán. En 1560, el Cabildo de Nueva Galicia logra la autorización del rey para el cambio de capital de Compostela a Guadalajara. A partir de 1572, el rey Felipe II convirtió a la Nueva Galicia en Cancillería Real y reforzó así su autoridad. Cuatro años más tarde, en 1576, “se ordenó que la administración directa de Nueva Galicia se confiase al gobernador-presidente” (Muria, 1982, 262-265). De esta manera, esta región del Occidente de México adquirió bastante autonomía —económica y política— con respecto del Virreinato novohispano.

En un principio, la adaptación y difusión del aparato destilador asiático-philipino comenzaría en las costas de Colima y se desplazaría hasta Nayarit y Jalisco, regiones de las que a su vez se avanzaría hacia los pueblos de la Provincia de Ávalos y a los centros mineros ubicados tierra adentro como Bolaños (Jalisco) incluyendo los reales de minas de Guanajuato, Zacatecas, San Luis Potosí y Durango, y puede ser factible que hasta Chihuahua y Coahuila. También se extendió en las zonas costeras del Pacífico de Michoacán, Guerrero y Oaxaca, para llegar tierra adentro hasta los pueblos y posiblemente hasta Puebla. Por otra parte, una vez consolidado el uso de un aparato destilador, la fabricación de “vino mezcal” fomentó sus propias “regiones productoras” y “espacios consumidores” al igual que el de otras bebidas, como el “vino de cocos” y el “vino de azúcar” (destilado de caña también conocido como “chinguirito”) (Lozano Armendares, 2005, 24-25; De León, 2015, 16).

Entre las regiones productoras de “vino mezcal” que hemos corroborado con base en los documentos históricos que analizamos, a continuación y de conformidad con los trabajos de otros investigadores (León, 2015, 2017, 2018) encontramos que todas estuvieron en Nueva Galicia y son las siguientes:

La Provincia de Ávalos. También fue conocida como Provincia de Teocuitatlán y Cocula, Provincia de Atoyaque, Pueblos de Ávalos y Provincia de Sayula. Estaba situada entre el lago de Chapala (en el norte), la laguna de Zapotlán (en el sur), por la Sierra del Tigre (en el este) y la Sierra de Tapalpa (en el oeste). Contaba con 6,000 km<sup>2</sup> de tierras fértiles y con una densa población indígena que durante el siglo XVI “fue una de las encomiendas más prósperas de toda la Nueva España” (Hillerkuss, 1996, 15).



## Los oidores visitantes de la Nueva Galicia

Los pueblos de Guajimic (Huajimic, hoy pueblo de la municipalidad de Yesca, distrito de Ahuacatlán, Nayarit) y Guaynamota (Huaynamota, pueblo del estado de Nayarit al noreste de Huajimic) (De León Meza, 2015, 21; 2017, 20) descritos por Domingo Lázaro de Arregui en 1621.

Para investigar la difusión de bebidas en la Nueva España durante el siglo XVII, analizamos los testimonios históricos con base en tres fuentes documentales.

La primera fuente es la *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León* escrita en 1605 por el obispo de Guadalajara Alfonso de la Mota y Escobar (1608-1625).

La segunda es un documento fechado en 1616 y titulado *Remate de los diezmos de la Provincia de Ávalos*.

La tercera es la *Descripción de la Nueva Galicia* redactada por el presbítero Domingo Lázaro de Arregui en 1621. Ambos personajes, más o menos contemporáneos, ofrecen datos de gran relevancia histórica que fueron el producto de la observación directa que hicieron de esas regiones.

Por estos documentos y cronistas, sabemos de la extensión que alcanzaba la Nueva España al finalizar el primer siglo de su establecimiento. Además, ambos cronistas dejaron valiosos detalles sobre la vida de los habitantes de la época, de sus pueblos, de la geografía, la flora, la fauna, la pesca, la agricultura, la ganadería, las enfermedades de los indígenas, su disminución y mortandad, costumbres, lenguas, ocupaciones y de sus “bebidas” como lo veremos a continuación. Resaltamos que el documento del Obispado de 1616 es clave para la investigación del origen del “vino mezcal”. Con estos antecedentes, primero daremos el contexto histórico de los cronistas de la Nueva Galicia para analizar la obra del obispo Alfonso de la Mota y Escobar. Después continuamos con el examen del documento de *Remate de los diezmos* de 1616 y enseguida concluiremos con la obra del presbítero Domingo Lázaro de Arregui.



Durante el periodo de 1600 a 1620, ocurrieron discrepancias territoriales entre los reinos del norte de la Nueva España, rebeliones indígenas que rompieron el orden de la “pacificación” impuesta por los españoles peninsulares y una gran epidemia que diezmo a las poblaciones indígenas de los pueblos de Nayarit, entre otros fenómenos naturales como

plagas de langosta, inundaciones y desbordamiento de ríos por lluvias torrenciales y hasta el avistamiento de un cometa en noviembre de 1618 (Arregui, 1621, 30). En este contexto histórico, encontramos las primeras referencias a las bebidas que los indígenas fabricaban y consumían.

Además, gracias a estos conjuntos de datos, podemos decir que los “maestros mezcaleros” de principios del siglo XVII fueron sin duda alguna, indígenas, aunque sus identidades étnicas no son mencionadas la mayoría de las veces en los documentos históricos. En todo caso, las autoridades novohispanas y las eclesiásticas del momento tenían una preocupación compartida: la disminución de las poblaciones indígenas, ya fuera por rebeliones o por la mortandad causada por las epidemias, que significaba un decremento en el trabajo tributario de la real hacienda y por consiguiente, menos brazos para el trabajo, menos “diezmos” y menos “riqueza”.

Como hemos señalado, las divisiones geográficas entre Nueva Galicia (Jalisco) y Nueva Vizcaya (Guadiana o Durango) y el Nuevo Reino de León estaban bajo una disputa eclesiástica, de carácter legal y jurisdiccional, debido a la expansión territorial del Arzobispado de Guadalajara. Al mismo tiempo, a partir de 1610 y después entre los años de 1616 y 1618, surgieron conflictos entre los españoles peninsulares “encomenderos” y los indígenas tepehuanes que escalaron en lo que se ha llamado como la gran guerra de los tepehuanes y sus aliados “coras, tarahumaras e incluso grupos de negros y mulatos” (Durand, 2009, 475). La guerra se extendió por los territorios de la Nueva Vizcaya (Sonora y Durango); en Nueva Galicia desde los pueblos costeros de Nayarit, en específico en Acaponeta y en las rutas Acaponeta-Sombrerete (Zacatecas) y Acaponeta-Guadiana (Durango), respectivamente. Al final, en Jalisco, la rebelión avanzó desde el territorio que ocupaban los tepehuanes en Colotlán (norte de Jalisco) hasta Santa Bárbara (sur de Chihuahua) (Powell, 1952, 202, 222; Cramaussel, 1992, 74; Gradie, 2000; Rangel y Marín, 2014, 158).

Los encomenderos tenían asignadas tierras de labranza que incluía una dotación regular de esclavos indígenas. El encomendero era ante todo “un hombre de armas que recibía indios en encomienda por sus méritos en la guerra” y quien a su vez, se comprometía a “dar doctrina a sus indios y defender la provincia en donde se encontraba vecindado” (Cramaussel, 1992, 74). Por su parte, los indígenas debían pagar tributo a la Corona española con su trabajo personal que no se pagaba con un salario. Este tipo de encomienda se practicaba “en las zonas donde la conquista fue larga, tardía y difícil” (1992, 74) y la función básica del encomendero era la de “pacificar la tierra”. Pero en la práctica, el sistema no funcionó conforme a las disposiciones legales y los abusos de los encomenderos en contra de los indígenas eran frecuentes. En consecuencia, el malestar de los indígenas no se hizo esperar y las rebeliones comenzaron a tener un mayor alcance. Los indígenas se rehusaron a trabajar, las tierras quedaron

abandonadas y la real hacienda disminuyó. Dice Arregui sobre la situación que en 1620 prevalecía en Acaponeta después de las rebeliones con motivo de su visita en la zona:

☞ ...llegados al pueblo de Acaponeta, questá de aquella vanda de un rrio caudaloso que vaja de la sierra (llamado de Acaponeta por aquel pueblo caveça de aquella provincia), suvimos por el rrio arriva, y en sus orillas están los pueblos de Guaxicore y Namorita, y el de Quiviquinta, questá despoblado después del alçamiento del año 1617. Y por este camino se atraviessa la sierra para salir a Guadiana por una nueva población llamada los Picachos, y las Milpillas, que tamvién se despoblaron con el alçamiento.

Acaponeta tendrá 15 vezinos españoles con soldados y todo, y en este pueblo entraron los Yndios Tepeguanes en el año de 617 y quemaron la iglesia y la mitad del pueblo, y la jente y soldados se guarecieron en un fuertecillo questava hecho acasso, de donde quando vieron que los Yndios andavan ya descompuestos con el calor y el fuego y saco que davan en las cassas, (que era de vien poca ymportancia, porque todo se avía rretirado al fuerte), salieron dél quatro o cinco Españoles y a arcabuços los rretiraron y sacaron del pueblo, matando algunos desdel fuerte los questaban en él, y muchos los que salieron fuera; conque [quedó] aquello desocupado de enemigos, y el pueblo libre dellos. (Arregui, 100-101).

Si bien las rebeliones fueron controladas por los españoles peninsulares, desde hacía tiempo que había quedado sin resolverse el asunto de las fronteras territoriales entre los obispados. Desde 1603, la división entre los reinos de Nueva Galicia y Nueva Vizcaya y la fundación de una nueva sede episcopal en Guadiana o Durango, residencia del Gobernador de la Nueva Vizcaya (1620-1623) fueron motivo de largos procesos legales a efecto de establecer linderos y dividir la tierra. Sin embargo, los obispos de Guadalajara no tenían deseos de perder parte de sus diezmos y no se realizó la división hasta que fray Juan del Valle ocupó la nueva sede episcopal en Guadiana, misma que fue decretada por bula del Papa Paulo V el 11 de octubre de 1630. Pero la nueva sede episcopal fue producto de un largo devenir. Por ello, desde 1605, el obispo Alfonso de la Mota y Escobar, trató el asunto y es probable que su *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León* le hubiese sido encargada para este propósito por el Presidente del Consejo de Indias, Pedro Fernández de Castro, Conde de Lemos y de Andrade, es decir, Mota y Escobar fue comisionado como “oidor visitador”. Catorce años después, la situación seguía sin resolverse. En 1619, el presbítero Domingo Lázaro de Arregui fue nombrado también “oidor visitador” por Pedro de Otálora,

Presidente y Gobernador de la Real Audiencia y Reyno de la Nueva Galicia (1619-1624, Archivo General de Indias, Sección V, Guadalajara, 8 y 9), para investigar y para poner los límites del Obispado de Guadalajara con la diócesis de Guadiana o Durango. El “oidor visitador” era un cargo con poderes específicos que servía “para vigilar la actuación de las autoridades y de toda clase de funcionarios” (Berthe et al, 2014, 70). La misión y encargo tanto de Arregui como de su antecesor Mota y Escobar fue “investigar las actuaciones de las autoridades y resolver problemas surgidos entre españoles peninsulares y los indígenas”. Para ello, Arregui, intervino y dio cuenta de múltiples asuntos, “como el gobierno, la ganadería, la agricultura, la minería y las costumbres” (Berthe et al, 2014, 16). En otras palabras, las *Descripciones* escritas por Mota y Escobar y por el presbítero Arregui fueron informes oficiales y con carácter legal que estuvieron incorporados en las decisiones de las autoridades novohispanas y de la Corona española. Para nuestra investigación, estos informes ofrecen pistas que nos han permitido tener una aproximación a la evolución de las bebidas alcohólicas y de las regiones en donde se originaron. Con este propósito, presentamos su estudio.

---

### ✿ 1605: El Obispo Alfonso de la Mota y Escobar y su Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León ✿

---



el análisis de la obra del obispo Mota y Escobar, podemos concluir que no hay descripciones sobre la fabricación del “vino mezcal”, ni se mencionan lugares en donde se vendiera el destilado de maguey. Tampoco se indica la destilación de “aguardientes” —bebidas destiladas de la caña de azúcar— o la existencia de aparatos para la destilación como alambiques y alquitaras. Pero hemos encontrado otros datos y pistas que nos permiten afirmar que durante los años de 1600 a 1605, aún no se destilaba el maguey en los pueblos pertenecientes a los actuales territorios de los estados de Jalisco, Zacatecas, Coahuila y Durango. Además, las descripciones de Mota y Escobar ofrecen una ventana histórica que nos dejan apreciar la prosperidad que ciudades como Guadalajara y Zacatecas alcanzaron. Sobre los pueblos de Nueva Galicia, Mota y Aguilar describió dos importantes zonas que son relevantes para los orígenes del “vino mezcal”: una es la Provincia de Ávalos y la otra es el Valle de Tequila, ambas pertenecientes al actual estado de Jalisco.



Jalisco



#### LA PROVINCIA DE ÁVALOS

Para 1523, Hernán Cortés encargó la población indígena de la futura Provincia de Ávalos “a tres parientes suyos, los hermanos Hernando o Fernando de Saavedra, Alonso de Ávalos Saavedra, el Viejo, y Juan de Ávalos” (Hillerkuss, 1996, 15). A la muerte de Juan de Ávalos en un naufragio pocos años después, su parte pasó a manos de Jorge Carrillo, un vecino de la provincia de Colima. “En 1528, los únicos encomenderos eran los hermanos Ávalos. Alonso —que vivía en Michoacán y en la Ciudad de México— y Fernando que permaneció como lugarteniente de Hernán Cortés en Honduras” (Hillerkuss, 1996, 16).

Mota y Escobar, en una breve descripción, no menciona la existencia de “vino mezcal” ni tampoco ofrece información sobre el cultivo del maguey en esta región. Pero el obispo sí dice que la Provincia depende del Obispado de Guadalajara “en cuanto a la doctrina, y lo mismo la de Autlan, Amula, Tenamazatlan, y Ecatlan, pero la jurisdiccion temporal dellas es, y pertenece a la Nueva España por cuyo Virrey se proveen todos los ministros de Justicias que en ellas la exercen” (1605, 23).

Esta información nos ofrece una idea sobre la división territorial entre los reinos y las jurisdicciones eclesiásticas, mismas que tendrían un papel muy significativo en cuanto a la futura imposición de diezmos, alcabalas y prohibiciones para la producción y consumo de bebidas alcohólicas durante el siglo XVII.

#### VALLE DE TEQUILA

El obispo Mota y Escobar no menciona la existencia de “vinos” de ninguna clase en el Valle de Tequila — como aguamiel, pulque, o alguna otra bebida destilada— como tampoco observó que se desarrollara el cultivo del maguey en esta región de Nueva Galicia (Jalisco). Transcribimos la cita de su *Descripción*:

☞ A un lado de la parte Norte deste valle esta el de Tequila pueblo de yndios en que ay ciento y diez vezinos doctrina de clérigos que se provee conforme al patronazgo Real, es de temple caliente donde se dan muchas frutas de la tierra y algunas de Castilla como son granadas, durasnos y membrillos, danse muy bien las de mata

como son melones, pepinos, tunas, y muchos cañaverales. Tienen por grangeria vender estas frutas, y también aves y maíz: passa por aquí un río donde se acoge mucho y buen pescado bagre y sardina. Esta [sic.] este pueblo fundado en las aldeas de una de las mas altas sierras que ay en esta tierra y muy poblada de arboledas silvestres de muchas diferencias, críanse en estas espesuras muchos tigres, y leones que hazen gran daño en los caballos de los yndios; en el mas alto picacho desta sierra nace una fontana caudalosa de agua frigidissima y christolina cosa maravillosa y para ver, dista de Guadalaxara diez leguas. (1605, 36)

De acuerdo con esta descripción, entre 1600 y 1605, Tequila fue una región agrícola y medianamente avícola y ganadera. Por otra parte, destaca la cantidad de habitantes que el obispo Mota y Escobar consigna —110— lo cual nos indica que la zona era productiva y que estaba en vías de desarrollo. También es interesante que Mota y Escobar mencione que se trata de un pueblo de “Yndios” pero no explica quiénes son y tampoco proporciona datos sobre su procedencia étnica.

---

  
Zacatecas

---

Con relación al actual estado de Zacatecas, el obispo visitó cuatro de los pueblos en donde observó la producción de aguamiel y muy posiblemente de pulque.

Maguey, aguamiel y pulque

MEZQUITUTA

“...en que abra quarenta yndios vezinos doctrina de clérigos”..., “la principal grangeria de este pueblo es de la miel que sacan del árbol que llaman maguei y juntamente tratan en la pesca” (59). Mezquituta es una actual población perteneciente al municipio de Moyahua de Estrada, en el estado de Zacatecas. Mota y Escobar se refiere al “aguamiel”.

MOYAGUA

“Una legua adelante esta el pueblo de Moyagua de hasta treinta vezinos que viven de las mismas grangerias que los que acabamos de dezir, doctrina de franciscos y de encomendero” (59). Actual municipio de Moyahua de Estrada, Zacatecas.

SUCHIPILA (JUCHIPILA)

“...hazen anssi mismo mucha cantidad de miel del árbol maguei que pasa y se vende por todo este Reino” (60). Actualmente es el Municipio de Juchipila, Zacatecas.

PUEBLO DE JALPA

“...abra en el ochenta yndios vezinos los cuales tienen por grangeria craiar aves y hazer miel de maguei...”(60). Municipio de Jalpa, Zacatecas.

Como se puede apreciar, el obispo Mota y Escobar sabía del “vino del maguey” que los indígenas producían, vendían y bebían. La existencia de maguey en las regiones descritas también nos permite corroborar la importancia de la zona como productora de pulque que sin duda circulaba en los reales de minas de Zacatecas.

---

  
Coahuila

---

Por otra parte, en su visita a los pueblos pertenecientes al actual estado de Coahuila, Mota y Escobar observó la importancia del mezquite y de su fruto. Por ejemplo, menciona la fabricación de aguamiel de maguey (aceptable que también de pulque) y la elaboración de un vino fermentado del fruto del mezquite que además sirve para hacer harina. Con detalle, Mota y Escobar señala que se hace miel de los tallos de un maguey alto; que hay pencas asadas de maguey “mexcale” y “ciruelas” (o tal vez se trataba de tunas), para al final referirse a otra especie de “mexcale” que es más suave que el maguey y que le llaman localmente “noas”. Estas informaciones nos permiten inferir que entre 1600 y 1605, la cultura y tecnología prehispánica del maguey, así como la presencia de magueyes nativos en la zona, se mantenían como prácticas vivas entre los grupos indígenas y que seguían siendo parte de su alimentación y vida cotidiana.

Mezquite

REINO DE VIZCAYA (COAHUILA).  
VALLE DE LAS PARRAS, LAGUNA DE COPALA

“Tienen tambien todos estos yndios del Reio y Laguna gran multitud de mezquitales que es gran prouision de pan



para todo el año moliendolo en vnos morteros, y desta misma fruta hazen vino coziendola primero y dejandola azedar” (75).

Mota y Escobar se refiere al mezquite, también llamado “mesquite” o algarroba. Se obtiene harina de las semillas molidas del fruto que tiene un sabor dulce, parecido al de las nueces y la canela. Del mismo fruto fermentado se produce una especie de “cerveza”. Con las vainas secas y molidas se elabora el atole llamado “mezquitatole”, que ha sido tradicional en algunas regiones de Guanajuato.

### MEXCALE / MEXCALLI

Reino de Vizcaya (Coahuila). Valle de las Parras, San Ignacio (Colegio de San Ignacio de Loyola).

☞ Sustentase estos yndios fuera de lo arriba dicho que es de pescado y mezquite gran parte del año de miel de magueyes unos grandes tallos y en ellos unas flores que a cierto tiempo del año se llenan del rocío del cielo el qual se convierte en una suavissima miel que cocida se viene a cuajar si se guarda tanto que parece azúcar y es mucho mas suave y mas sana que la de Castilla. Tienen tambien assi estos yndios como los de las Parras gran multitud de mexcale que es una penca del maguey cocida, siruelas de mantenimiento esto, aunque estos yndios tienen otro genero de Mexcale que es mucho mas suave que el del maguey a este llaman noas. (76)

En esta detallada descripción, Mota y Escobar indica que los “mexcale” o “mexcalli” son los magueyes comestibles cuyas pencas se preparan asadas. Como hemos visto en otros capítulos, el vocablo “mezcal” significa maguey cocido o asado. El otro género llamado “noa” es el llamado *Agave victoriae-reginae* que hoy en día es una especie endémica. La miel de magueyes es aguamiel y los “tallos” y “flores” son el quiote del maguey. Tanto el tallo como las flores son comestibles y existen varias formas para cocinarlos según la región. Nuevamente, destacamos la importancia del maguey como recurso ancestral para las culturas indígenas del norte y la diversidad de sus productos que formaban parte de la alimentación de los indígenas.

### Vino de uva

En cuanto a los “vinos de Castilla”, Mota y Escobar dedicó largas e interesantes observaciones que corresponden a las ciudades, pueblos, villas y haciendas pertenecientes a los reinos

de Nueva Galicia y Nueva Vizcaya, destacando Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Zacatecas, Coahuila y Durango. Los detalles incluyen la venta, precio, traspotación, consumo, producción y tipos de uva.

### JALISCO

Mota y Escobar dice que en la ciudad de Guadalajara, “la provisión de todo lo necesario para esta ciudad se hace en recuas de mulas porque no hay caminos llanos abiertos para carreteros, los recueros que aquí entran son casi todos vezinos de Mexico, estos traen ropa de Castilla de todos los géneros, y lo mismo de la tierra, traen vino...” (26). Además, comenta que en la ciudad de Guadalajara el precio de “el azumbre de vino” (medida equivalente a dos litros) vale “doce reales” (28).

En la Villa de Lagos (Jalisco), “proveense de acarreo de todos los generos de ropa, aziete, vino, vinagre, pasa y almendra de Mexico que lo traen en carros” (57). Los vinos eran importados de España y llegaban a la Nueva España vía el puerto de Veracruz, para desde ahí ser transportados primero a la Ciudad de México —sede del virreinato de la Nueva España— de donde se comercializaban a otras partes. Todos estos pasos sin duda encarecieron el precio del vino.

### NAYARIT

En la zona de Chacala (costa de Nayarit), Mota y Escobar dice que “esta el puerto que dicen de Chacala por donde vienen a surgir los barcos de contratación de particulares que van a Acapulco a emplear en ropa de China y vinos del Pirú”(32).

La importación de vinos del Perú junto con los vinos españoles indica la predominancia de los vinos extranjeros en la Nueva España. Además, el comercio de artículos provenientes desde Filipinas corrobora su importancia para la economía de la zona, como también lo fuera para las ciudades de Sinaloa, Guadalajara y Zacatecas en donde la demanda de productos importados incluye los vinos y los productos de Filipinas y de Asia en general.

### SINALOA

En Culiacán (Sinaloa), el obispo describe que hay vecinos que son “mercaderes que traen ropa de Castilla, de China y de la tierra, vinos, azietes, y lienzos de empleos que van a hazer a Mexico, y los venden allí en sus tiendas, que eran hasta cinco o seis” (49).

## ZACATECAS

En Zacatecas, hay “mercaderes de tienda publica, pero ninguno de ellos lo es de España, que acá llaman porque no emplean alla sino en Mexico, de donde traen todo genero de ropa de Castilla, paños, lienzos, sedas, vino, azeite, hierro, especias, y con esto traen tambien ropa, y sedas de esta tierra, y de la que se trae de China lo cual se tragina y trae a esta ciudad en carros y carretas...”(66) y que “se conoce por la experiencia que los vinos de Castilla se afinan en esta Ciudad mas que en otra parte”(67).

También en Zacatecas, la hacienda de Medina, “tiene una viña grande muchos çepos y parras donde se dan la ubas tan sazoadas que se haze dellas un buen vino tinto, y se bebe que si hubiera mucho y se beneficiara como en Castilla fuera mas que razonable” (78). Además, la hacienda contaba con ganado vacuno y ovino, incluyendo cuatro ingenios de agua para fundir y acuñar plata. Se trataba de una hacienda mixta, como la del Capitán Lois.

Continuando en Zacatecas, en la región de Río Grande, está “el Asiento que llaman del Capitan Loiz” (Alonso López de Lois (80), Mota y Escobar comenta que la zona “es de temple caliente, donde se dan todas las frutas de Castilla con gran perfeccion, mayormente las ubas de que se hace algun vino razonable” (81). Este asiento no constituía una población sino más bien se trataba de un conjunto de “caseríos de españoles” dedicados a la siembra de trigo (Saravia, 1993, 35). Además, existieron “cuatro ingenios de agua de fundición y afinación de metales” (Saravia, 35) que beneficiaban metales provenientes de otras comarcas. Sin duda, estas descripciones indican la expansión y desarrollo que la región de Zacatecas comenzaba a tener en las primeras décadas del siglo XVII. En particular, resaltamos el carácter multifuncional de las “haciendas” que diversificaron sus actividades: ganadería, agricultura, minería y vitivinícola. Esta versatilidad permitió que muchas de estas haciendas pudieran subsistir, adaptándose a las circunstancias.

## COAHUILA

En el Valle de las Parras (Coahuila), Mota y Escobar comenta sobre el potencial de la zona para el cultivo de la vid y la producción de vinos:

☞ Es este Valle muy acomodado para viñas porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en el se dan ubas de Castilla, cargan de mucho fruto y razimo, y vienen a madurar con tanta sazón, y con tanto dulce, y mosto que se hace vino tan bueno que e hecha

muy bien de ver que si se hiziese con la curiosidad y cuidado debido seria el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este nuevo Mundo fue necessario plantar viñas para tener vino en cantidad este Valle seria el mas a proposito de cuantos oy aca se sabe, y juntamente se dan en el todas las frutas de Castilla grandes y hermosas y llegan entera saçon, siendo la causa desto el ser las aguas y lluvias mas escasas que en otras partes. (74)

Como mencionamos en capítulos anteriores, el Valle de Santa María de Parras fue uno de los pocos viñedos que pudieron subsistir en el norte de nuestro país durante los tres siglos de la colonia y cuya tradición vitivinícola continua en la actualidad.

## DURANGO

En Durango (Nueva Vizcaya), Mota y Escobar señala que “Danse aventajadamente las frutas de Castilla espeçial las ubas tintas, y blancas moxcateles. Hazen todos los vezinos deste Reino maravilloso vinagre de yema, y algunos dellos vino tinto, que se bebe por regalo”(82 y 86). El “vinagre de yema” es el vinagre de en medio de la cuba o tinaja, considerado como de mejor calidad (*Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española en línea).

Con las informaciones proporcionadas por el obispo Mota y Escobar, el panorama que emerge en las regiones de la Nueva Galicia y de la Nueva Vizcaya a principios del siglo XVII es el de centros productivos mixtos que estaban en expansión. Específicamente, la existencia de haciendas de tipo multifuncional; agrícolas, ganaderas y mineras. Por otra parte, se constata un incipiente comercio que fue más significativo en las ciudades de Guadalajara, Zacatecas, Nayarit y Sinaloa.

En otros aspectos, sobresalen las prácticas precolombinas del maguey —y la producción de aguamiel y pulque— como constamos en las regiones de Zacatecas y Coahuila. Asimismo, la importancia del “vino de uva” y de una naciente producción vitivinícola en Zacatecas, Durango y Coahuila indica su preponderancia entre las principales bebidas de consumo entre 1600 y 1605. Por último, constatamos que no se menciona al “vino mezcal” como una bebida producida y/o consumida en todas estas regiones, incluyendo el Valle de Tequila y la Provincia de Ávalos en Jalisco. Tampoco se da cuenta de otras bebidas destiladas como el “aguardiente de caña”. Por todo lo anterior, inferimos que la difusión del “vino mezcal” en esta región sería posterior a 1605. Y para verificar nuestra suposición, haremos a continuación el análisis de un interesante documento que proporciona un caudal de informaciones sobre los orígenes del “vino mezcal”.

---

❁ “So pena de excomuni3n mayor paguen diezmo de dicho vino...” Remate de los diezmos de la Provincia de valos ❁

---

—❁—❁—❁—



l documento que exhibimos (tomado de: De Le3n, 2015, 32-33; mencionado en 2017, 57) est fechado en 6 de noviembre de 1616, y tal vez fue elaborado por el Cabildo Eclesiástico de la ciudad de Guadalajara (De Le3n, 2010, 251). Se trata del remate de los “diezmos” de la Provincia de valos en favor de Juan de Anguioacar, “vecino de Guadalajara”. La autoridad que lo firm3 fue el Dr. Bartolomé de Arbide. Este documento sirve para decretar e informar a todos los hacendados de la mencionada provincia de que deberán pagar a Juan de Anguioacar, el diezmo aplicado al “vino mezcal”. El valor hist3rico de este documento es invaluable para la historia del mezcal y además ofrece informaciones muy relevantes. Para situarlo dentro del contexto del siglo XVII, hemos incluido algunos datos sobre los personajes mencionados.

Sobre el Dr. Bartolomé de Arbide, encontramos que fue un administrador eclesiástico y que tuvo diferentes cargos. Localizamos que para el 27 de agosto de 1612, particip3 en la revisi3n del inventario de la Iglesia de San Gregorio de Mazapil con el cargo de “racionero de Guadalajara” o can3nigo de la catedral para administrar las prebendas (Garza y Pérez, 2007, 80). El 2 de marzo de 1630, el Dr. Arbide fue “visitador” y realiz3 una notificaci3n al vicario de la parroquia de Mazapil “para que no cobre derechos de entierros a los vecinos de las haciendas del real” (2007, 520).

También descubrimos que el Dr. Bartolomé de Arbide fue el “vicario capitular” del obispado y catedral de Guadalajara y que se encarg3 de la toma de posesi3n del obispo Juan Sánchez Duque de Estrada, el 21 de septiembre de 1636 (Fernández, 2000, 103). Un vicario capitular era un presbítero elegido por el Cabildo de la catedral de su respectiva di3cesis y con jurisdicci3n episcopal para administrar los negocios de la di3cesis mientras estuviera con sede vacante, ya fuera de obispo o de arzobispo titular.

De Juan de Anguioacar únicamente encontramos un documento fechado en 5 de enero de 1619 — posterior por tres años al documento del remate de los diezmos— en el cual Anguioacar firma como testigo y “vecino de la ciudad de Guadalajara”. Este documento es un contrato para realizar “la sillería de coro para la catedral tapata” (Archivo de Instrumentos Públicos del Estado de Jalisco: protocolo de Andrés Venegas, en Guadalajara, en 5 de enero de 1619, fs. 12 fte hasta 14vta. Citado por Tovar y de Teresa, 2004, 9, 14). Por consiguiente, Juan de Anguioacar fue sin duda un español

peninsular con influencia y con medios econ3micos suficientes que vivi3 en la ciudad de Guadalajara durante la primera mitad del siglo XVII.

En cuanto a los “diezmos” se trata de un impuesto eclesiástico que de acuerdo con el contrato en cuesti3n fue licitado por el obispado de Guadalajara y cuyo postor o licitador ganador fue Anguioacar. No tenemos testimonios sobre los motivos del obispado para rematar sus diezmos a un particular, pues resulta poco convencional que la Iglesia transfiera por subasta pública sus fuentes de ingreso. Además, tampoco conocemos el monto que Anguioacar pag3 para obtener los derechos del diezmo sobre el “vino mezcal”, la vigencia, los términos y otros aspectos legales. Si bien a ciencia cierta también desconocemos c3mo se hicieron los cálculos para la aplicaci3n del diezmo que gravaba al “vino mezcal” —en cuanto al potencial de mercado— en este caso, el diezmo pudo haber consistido “en la décima parte de los principales productos agrícolas que había que entregar a la Iglesia con el fin de que ésta asegure sus misiones” (Calvo, 1992, 592).

La aplicaci3n del diezmo en la Nueva España —que no cambi3 durante la colonia— se basaba en los procedimientos de percepci3n y de distribuci3n que la Corona de España estableci3 el 5 de octubre de 1501. De conformidad, “todos los productos agrícolas —que poco a poco serían incluidos en la lista como fuera el caso del maguey— pagaban el diezmo y con modalidades precisas” (1992, 592). Finalmente, el hecho mismo de que fuera la Iglesia y no las autoridades del Reino de Nueva Galicia es bastante significativo, ya que para 1637 estarán involucradas en la creaci3n del estanco de vino de cocos y mezcal. Antes de continuar con nuestro análisis, veamos a continuaci3n el texto original del documento de subasta.

Remate de los diezmos de la Provincia de valos. Archivo Hist3rico del Arzobispado de Guadalajara, Secci3n Gobierno, Serie Cabildo Diezmos. Caja 2, carpeta 7, exp. 2

---

☞ Mandamiento y disposici3n para que paguen diezmo de el vino de mezcal y maguey. El Den y Cabildo hacen saber a todas personas de cualquier estado y calidad y condici3n que sean que se remataron los diezmos de la provincia de valos en Juan de Anguioacar.. en el recudimiento que de ellos dio para la cobranza de ellos se especifica particularmente que manifiesten y paguen diezmo de el vino que de poco asia esta parte se a introducido que se hace de unas plantas que se llaman mescal y maguey que sus efectos no han sido conocidos hasta ahora de que se hace vino provechosos y saludable y de valor porque al precio más bajo y moderado se vende cada botija perulera a seis pesos en reales por mayor y los menudos a dos reales el cuartillo

del cual dicho vino se platica mucho en el distrito de la dicha diezmería porque muchos españoles lo hacen para su beber y para vender de la misma manera que en España se hace y lo venden a los precios ya dichos para cuya inteligencia los españoles como los indios han plantado y van plantando los dichos mescales y magueys en sus estancias y tierras y los guardan para si todos los que les pertenecen porque se ha conocido el efecto grande que causa y provee dicho por la mucha contratación que hay del dicho vino por cuya razón los dichos españoles para el dicho efecto procuran con mucha diligencia comprar las dichas plantas los unos de los otros y de los dichos indios y los mismo hacen los dichos indios sacando el dicho vino para su beber y vender y porque este género aun no está de todo entablado en que se paga el diezmo por las causas dichas de haber poco tiempo que se introdujo. Debiendose pagar tan justamente de ello como de las demás semillas temía que habían de hacer alguna resistencia los dichos españoles e indios y dichas personas que hacen el dicho vino excusándose que no estaba en costumbre o que los dichos mescales y magueyes son plantas silvestres y otras razones lo cual sería en notable daño de las rentas decimales y del interés suyo y para obviar este daño y paguen el diezmo del dicho vino como se paga del de cocos tenía necesidad de que yo le mandase dar mi pena de excomuni3n con todas las fuerzas necesarias y comisi3n para que en las partes y lugares donde no hubiere notario el susodicho pueda intimar a todas cualquier personas que deban pagar diezmo del dicho vino... por lo tanto mando que so pena de excomuni3n mayor paguen diezmo de dicho vino... 6 de noviembre de 1616. D. Bartolomé de Arvide.

Debido a la naturaleza de este texto, hemos dividido y sintetizado su contenido en diecisiete partes. Cada una de ellas nos permite enfocar nuestro análisis para explicar y poner en perspectiva el alcance del documento y su importancia histórica para el origen y el desarrollo del “vino mezcal”.

### 1. CARÁCTER LEGAL

“Mandamiento y disposici3n para que paguen diezmo del vino de mezcal y maguey”. El documento es emitido por una autoridad eclesiástica —en este caso por el deán (can3nigo que preside el cabildo de la catedral) y el Cabildo de la catedral— quienes cuentan con atribuciones y poderes legales. El documento tiene carácter obligatorio y reglamentario por orden y mandato de la autoridad. En otras palabras, autoridades superiores hacen observar y guardar a los súbditos no-vohispanos el cumplimiento del pago del diezmo.

### 2. JURISDICCI3N

Provincia de Ávalos. No contamos con informaci3n detallada de los pueblos que hayan sido incluidos. Por consiguiente, suponemos que fue aplicado para la totalidad de la mencionada provincia.

### 3. BENEFICIARIO

Juan de Anguioacar. No fue posible localizar datos personales.

### 4. DENOMINACI3N

“..vino de mezcal y maguey...” Antes de continuar debemos aclarar que esta es la primera ocasi3n que encontramos en un documento histórico esta particular forma de llamar al destilado de maguey. Observamos, por una parte, que “vino de mezcal” hace una clara referencia a la especie de maguey llamada “mexcalli”. Por la otra parte, el nombre supone una intenci3n genérica porque también cubre otros tipos de “maguey”. Esta designaci3n sin duda sirvió para nombrar y distinguir a este tipo de “vino” de entre otros, y a la vez, inscribe una denominaci3n que tendrá una vigencia histórica hasta nuestros días. El “vino de mezcal y maguey” envuelve a los derivados del maguey con una sutileza que va más allá del esfuerzo utilitario para bautizar con un nombre a una nueva bebida alcohólica. Además, el “vino de mezcal” tiene un agregado, “y maguey”, que implica que las plantas del maguey —materia prima— sean objeto de gravamen para el diezmo. De forma implícita, se cubren los aspectos de la siembra de las plantas de maguey y su venta, además de la fabricaci3n y la venta del “vino de mezcal”.

### 5. RECUDIMIENTO

Es un poder que se daba al cobrador de determinadas rentas. En este caso, uno para cobrar el diezmo aplicado a la bebida “vino de mezcal y de maguey”.

### 6. NOVEDAD

“...que de poco asia esta parte se a introducido...” Recordemos al lector que se trata de un documento de finales del año de 1616. Como hemos visto, entre 1600 y 1605, no encontramos registros sobre el “vino mezcal” en los informes del obispo Mota y Escobar. Por ello, esta referencia nos permite suponer que dentro de un periodo de once años, entre 1605

y 1616, en algún momento y en algún lugar o varios, comenzó a fabricarse el “vino mezcal”. Este suceso que se expresa como relativamente reciente, además, ocurrió por influencia externa; es decir, el vino mezcal llegó de alguna otra parte hasta la Provincia de Ávalos. Esta información alude a que en efecto, se estaba efectuando un rápido proceso de difusión de la tecnología y del aparato destilador asiático-filipino y de su adaptación por parte de los maestros mezcaleros en las regiones de Nueva Galicia. Dicho de otra forma, enfatizamos que es altamente probable que la fabricación del “vino mezcal” comenzara entre los años

de 1605 y 1616.

### 7. EFECTOS

“...que sus efectos no han sido conocidos hasta ahora de que se hace vino provechosos y saludable...” Podemos imaginar la extrañeza de las autoridades eclesiásticas ante la repentina proliferación del “vino mezcal”. Incluso, suponemos que la relativa novedad de la bebida en esa región, fue uno de los factores por los cuales se procedió de inmediato a su gravamen. En otras palabras, no existía ningún precedente que permitiera a las autoridades eclesiásticas poder valorar el potencial y los efectos para la salud de la nueva bebida destilada. Pero en cambio, el valor tributario sí fue considerado.

### 8. PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN

“...y de valor porque al precio más bajo y moderado se vende cada botija perulera a seis pesos en reales por mayor y los menudos a dos reales el cuartillo...”

La botija perulera fue introducida por los españoles peninsulares a la Nueva España desde el siglo XVI y existieron dos tamaños de ellas. En primer lugar, la botija perulera, con capacidad de una arroba (11.5 litros, aunque en medidas de volumen también podría ser de 16 litros) y que era utilizada preferentemente para el comercio del vino de uva. La segunda botija, muy común también, fue la botija medio perulera, que como su denominación lo indica tenía capacidad de media arroba (6 litros) y que se empleó para el transporte de aceite (Sánchez, 1996, 140; García Fuentes, 1980, 224). En cuanto a un cuartillo, era una medida de volumen para vino de uva equivalente a 0.5041 litros y que se usaba para la venta tanto en España como en la Nueva España (Carrillo, 2005, 330).

Para poner en contexto y dar una idea de lo que en su época pagaron los consumidores de bebidas alcohólicas, recreamos con valores aproximados y actuales, los posibles

equivalentes de estas medidas y de sus precios. Recalamos que se trata de un ejemplo con el que buscamos resignificar la economía del alcohol en el siglo XVII.

Entonces, 11.5 litros se vendían a seis pesos en reales al mayoreo. El real que se menciona pudo ser una moneda de plata — medio real de plata o “la moneda del pueblo”— que tenía entre 1.67g. a 2g. de plata y que circuló durante el siglo XVII en la Nueva España (Castillo, 2020, 276). Actualmente, un gramo de plata tiene un precio en el mercado de valores mexicano de \$15.73 pesos aproximadamente (Bolsa Mexicana de Valores, diciembre de 2020). Por lo tanto, con base en estas informaciones, podemos calcular que seis reales requiere de doce medios reales que suman veinte gramos de plata, más o menos, resultando entonces que el costo de la botija perulera era de \$320 pesos, más o menos, y el del cuartillo fue de \$128 pesos, más o menos. El texto mismo indica que se trataba de precios “bajos y moderados”, lo cual indica que fueron más o menos asequibles.

Sin embargo, para tener una idea del poder adquisitivo de la época, encontramos que en una ordenanza promulgada por el Marqués de Salinas el 5 de enero de 1610 (*Sobre la paga que se ha de hacer a los indios que sirvieren en los repartimientos de panes y minas, y días y horas que han de trabajar*) y firmada en Taxco, se dice que los indígenas que eran trasladados en repartimiento a las minas percibían un salario de seis reales a la semana (la semana laboral era de seis días), y que además sus traslados no eran compensados. Por este motivo, el marqués ordenó que debían percibir un salario de real y medio (1.5 reales) por cada día de trabajo más “medio real por cada seis leguas de ida y otro medio real por la vuelta” (Zavala, 1947, 52).

Este nuevo aumento salarial, de haber sido aplicado, arroja la cantidad de nueve reales a la semana sin contar la compensación por traslados. Suponiendo que exageremos y que el promedio de consumo por persona fuera de un cuartillo diario durante seis días, a dos reales cada cuartillo, esto representaría un gasto de doce reales por seis cuartillos (dos litros) de “vino mezcal” en seis días. Esta cantidad supera con cuatro reales de gasto al salario semanal de nueve reales. En otras palabras, beber tan sólo un cuartillo de “vino mezcal” significaba un día y medio de trabajo en la mina, un gran costo para los indígenas y muy posiblemente también para otras clases sociales como mulatos, africanos y hasta para los mestizos y algunos españoles peninsulares “pobres”. Finalmente, pensemos que una botija perulera de seis reales pagaría un diezmo de 0.6 reales o medio real de plata, que sería el equivalente al 40 % del salario diario de un trabajador indígena en la mina. Podemos entonces inferir que el precio de venta al público así como la tasa de los impuestos del diezmo fueron altos. Pero sin duda, la demanda de “vino mezcal” estaba a la alza durante la época de 1616 a pesar de los elevados costos.

## 9. POPULARIDAD

“...del cual dicho vino se platica mucho en el distrito de la dicha diezmería...” Como señalábamos en párrafos anteriores, la popularidad del “vino mezcal” se encontraba en aumento, lo cual nos permite pensar que el negocio para fabricar “vino mezcal” pronto aparecería como otra “fuente de ingresos” tanto para los españoles peninsulares como para los indígenas que en este documento son señalados como “los que hacen y venden”. Dicho de otra forma, el auge mezcalero debió de haber sido —en mayor o menor medida—comparable al del cultivo del cocotero para fabricar “vino mezcal”.

## 10. FABRICANTES

Españoles e indígenas: “...porque muchos españoles lo hacen para su beber y para vender de la misma manera que en España se hace y lo venden a los precios ya dichos...” Queremos resaltar una vez más que esta información es otra gran novedad dentro de la historia social colonial y la historia del mezcal. Se trata de dos clases novohispanas por primera vez formalizando relaciones laborales y comerciales para la fabricación del “vino mezcal”. Esta asociación nos recuerda de manera muy similar a la que hicieron los “indios chinos libres” como “vinateros” o “maestros de hacer vino” con los dueños de las haciendas de palmas de beneficio para la fabricación del “vino de cocos”. Eventualmente, en estos lugares también participarían los indígenas colimeños en la elaboración de vino de cocos (Machuca, 2018, 117- 206, especialmente véase 207-208). Como la propia autora lo señala, el maestro vinatero indígena que comenzó a fabricar vino de cocos, bien pudo ser el primer usuario directo de la tecnología asiático-filipina y de su destilador para convertirse en el “maestro mezcalero” de nuestra historia. En la segunda parte de este capítulo retomaremos la tesis de Machuca y la analizaremos a la luz de nuestros propios descubrimientos.

## 11. SIEMBRA

“...para cuya inteligencia los españoles como los indios han plantado y van plantando los dichos mescales y magueys en sus estancias y tierras y los guardan para si todos los que les pertenecen...” Sin maguey no hay mezcal. Indudablemente, la valoración de la planta del maguey ante la posibilidad de destilar sus fermentos para fabricar el “vino mezcal”, cambió para siempre la apreciación de algunos españoles peninsulares quienes se enfocarían en el valor comercial del maguey. Además, recordemos que los “maestros mezcaleros indígenas” son los herederos directos de la ancestral “tecnología

del maguey”, imprescindible para “plantar y guardar para sí” su producción de magueyes. Asimismo, podemos inferir que los españoles eran conscientes de la necesidad de asociarse con los indígenas pues ellos eran quienes sabían todo lo relacionado para realizar con éxito ambos procesos: siembra de magueyes y fabricación de “vino mezcal”. Creemos también que esta empresa fue el prototipo que sentaría las bases para las futuras y posibles asociaciones entre hacendados y maestros mezcaleros, a lo largo de los siglos XVII y XVIII. Si esta dinámica que suponemos así hubiera sido, el rango de un “indio” cualquiera se elevó a la categoría de “maestro de hacer vino” misma que cambiaría la valoración social en general en la Nueva España. Pero esto no lo sabemos con certeza.

## 12. DEMANDA

“...porque se ha conocido el efecto grande que causa y provee dicho por la mucha contratación que hay del dicho vino...” En otras palabras, el comercio y contratos para fabricar el “vino mezcal” ya tenían cierta demanda y por consiguiente, la producción del destilado también contaba con lo que hemos denominado como “regiones productoras” y “espacios consumidores”. Estas apreciaciones a su vez indican que el “vino mezcal” ya contaba con rutas para su comercialización y con centros específicos para su venta. Recordemos que en la descripción de la Provincia de Ávalos del obispo Mota y Escobar de 1605, se incluyen a los pueblos de Autlán, Amula (San José de Amula), Tenamaxatlán (Tenamaxatlán) y Ecatlan (Acatlán de Juárez). ¿Pudieron existir otros pueblos fabricantes de “vino mezcal” dentro de la Provincia de Ávalos? Por otra parte, la cercanía de la Provincia de Ávalos con las provincias de Colima es muy sugerente en cuanto a la difusión de la tecnología para la destilación de origen asiático-filipino. ¿Habrán existido “maestros mezcaleros” que aprendieron a destilar el “vino de cocos” y que decidieron fabricar “vino mezcal” llegando así a la Provincia de Ávalos? Hasta ahora no tenemos una respuesta para estas interrogantes.

## 13. CONTRATOS

“...por cuya razón los dichos españoles para el dicho efecto procuran con mucha diligencia comprar las dichas plantas los unos de los otros y de los dichos indios...” No hay duda de que la demanda para comprar plantas de maguey en la zona fue promovida por el auge en el consumo popular de “vino mezcal”. El comercio entre españoles e indígenas se incrementó con “diligencia”, es decir, con prontitud, agilidad y prisa para lograr la fabricación de “vino mezcal”. No contamos con información sobre los precios establecidos para la compra-venta de magueyes, o si las siembras de las plantas

se repartían en especie, en salarios o de cuál fue el esquema para llevar a cabo las transacciones. No obstante, el hecho mismo de que el documento de remate de los diezmos mencione este tipo de asociaciones comerciales es indicador de la importancia del potencial del negocio. Así como la palmera cocotera obtuvo un valor agregado no esperado cuando los “indios chinos” comenzaron como “vinateros” a fabricar “vino de cocos”, de manera similar las plantas de maguey obtuvieron un valor comercial insospechado, más allá de la producción ancestral del “vino de la tierra” que los indígenas producían, vendían y bebían. Esta asociación necesaria y desfavorable para los “maestros mezcaleros”, así como el pago de los diezmos, motivarían a que los fabricantes de “vino mezcal” presentaran sus objeciones ante tales medidas, al tiempo que muchos otros decidirían ser “independientes”.

#### 14. MEZCALEROS INDEPENDIENTES

“...y los mismo hacen los dichos indios sacando el dicho vino para su beber y vender...” Esta observación hecha en el documento de remate es relevante para la existencia de una personalidad que fue bosquejada de forma anónima, y que ahora tiene un “carácter” inobjetable. Por primera vez en un documento legal en la colonia, los indígenas son nombrados fabricantes y vendedores de “vino mezcal”. Además, de manera indirecta, las autoridades eclesiásticas reconocen que “sacar vino para su beber y vender” son actividades consustanciales de los “maestros mezcaleros”. Puesto que se trata de un mandamiento para el cobro de diezmos, desde la perspectiva legal, los “maestros mezcaleros” quedan vinculados como sujetos para el pago del diezmo, lo cual a su vez los convierte en tributarios de un producto que “antes había sido inexistente”. Esta vinculación legal y el reconocimiento explícito de la actividad productiva y comercial para fabricar “vino mezcal” representa el inicio de una actividad económica que perdurará hasta nuestros días.

#### 15. PRODUCTO NUEVO QUE ESTABA SIN GRAVAMEN

“...y porque este género aún no está de todo entablado en que se paga el diezmo por las causas dichas de haber poco tiempo que se introdujo...” La velocidad con la cual el “vino mezcal” comenzó a popularizarse tomó por sorpresa a las autoridades, y como ya hemos señalado, no existía ningún antecedente para valorar el alcance de este suceso “imprevisto”. Por ello, dentro del sistema para fijar el diezmo, esta bebida no estaba del todo “entablada”, es decir, no existían preparativos ni disposiciones para emprender un negocio de esta naturaleza, ni tampoco solicitudes para conseguir licencias o derechos para la fabricación de “vino mezcal”, ni para

la compra-venta de magueyes, ni mucho menos para la venta al público de la bebida alcohólica. Por otra parte, esta es la segunda ocasión que se menciona en el texto del documento el hecho “de haber poco tiempo que se introdujo”, la cual es un alusión explícita a la novedad de la bebida. A partir de estas observaciones, las autoridades fijan las bases para justificar la aplicación del diezmo.

#### 16. PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN

“Debiéndose pagar tan justamente de ello como de las demás semillas temía que habían de hacer alguna resistencia los dichos españoles e indios y dichas personas que hacen el dicho vino excusándose que no estaba en costumbre o que los dichos mescales y magueyes son plantas silvestres y otras razones lo cual sería en notable daño de las rentas decimales y del interés suyo y para obviar este daño y paguen el diezmo del dicho vino como se paga del de cocos.” Es muy clara la forma en que se señala que son inválidas las objeciones que se basan en la “costumbre” y en la “naturaleza silvestre de los mescales y magueyes” y “en otras razones”. Pero en realidad no se proveen argumentos para su objeción que no sean “el daño a las rentas decimales”. En cuanto al supuesto interés “suyo” —de ellos, los españoles peninsulares y los indígenas— más bien es el interés de la Iglesia. La verdadera razón para el pago del diezmo se fundamenta en el antecedente del “vino de cocos”, bebida que en su momento, tampoco estaba “entablada” y cuya aparición también debió de sorprender a las autoridades y a los mismos españoles peninsulares. Sin embargo, en ambos casos, aparecieron sin que se lo hubieran propuesto, dos bebidas destiladas, dos negocios adicionales y bastante lucrativos que ahora reportaban impuestos, como todo lo que se producía en las “tierras de su Majestad” durante la colonia. A partir de entonces, quedaría un antecedente legal para gravar al “vino mezcal”.

#### 17. MANDAMIENTO Y ORDEN

“...tenía necesidad de que yo le mandase dar mi pena de excomunión con todas las fuerzas necesarias y comisión para que en las partes y lugares donde no hubiere notario el susodicho pueda intimar a todas cualquier personas que deban pagar diezmo del dicho vino... por lo tanto mando que so pena de excomunión mayor paguen diezmo de dicho vino...” En esta parte que concluye el documento, se descarga el requerimiento, la exigencia y el cumplimiento del pago del diezmo en favor del “susodicho” Juan de Anguioar, especialmente con la autoridad o fuerza que ejerce la Iglesia para obligar a hacerlo “a todas cualquier personas”. En la ausencia y/o la falta de un notario público, anticipa el Dr. Arbide,

se sentencia que no pagar el diezmo del “vino mezcal” tiene como pena la “excomunión mayor” que consiste (en el catolicismo) en la privación activa y pasiva de los sacramentos y sufragios comunes de los fieles. La excomunión puede también darse, sin necesidad de una sentencia formal, cuando se viola una ley que conlleva la pena de “excomunión ipso facto”, en este caso, el incumplimiento del pago del diezmo (*Código de Derecho Canónico* en línea, 2020). Considérense las repercusiones legales, sociales y morales que la excomunión tenía dentro del contexto novohispano del siglo XVII. Por tal motivo, los factores de imputabilidad quedan explícitos para atribuir a quienes no cumplieran con el pago del diezmo del “vino mezcal” la aplicación de la pena de “excomunión”.

Para concluir con el análisis de este documento, queremos destacar algunas consideraciones que hemos desarrollado. Como lo hemos comprobado, se trata de un documento con gran relevancia en la historia del mezcal y en la historia de nuestro país. Por primera vez se expresa de manera explícita la fabricación de “vino mezcal” y además, es la primera ocasión que se tiene la mención de la participación de los indígenas y de los españoles peninsulares como involucrados en la compra-venta de plantas de maguey y en la fabricación y la venta de “vino mezcal”. También es la primera referencia directa que establece que el “vino mezcal” es una bebida novedosa y popular, motivo por el cual, las autoridades eclesiásticas ya tomaron conocimiento de su existencia. En otras palabras, el “vino mezcal” es una bebida y un negocio del conocimiento público, y a partir de ese momento, un producto al que se le impuso una carga tributaria. Para la historia del mezcal, además, implica el reconocimiento de la existencia de quienes hemos llamado “maestros mezcateros”: los hacedores de vino de mezcal y de maguey. El documento establece un testimonio de su papel en el proceso de desarrollo de una cultura que será mantenida a través de generaciones, en forma de tradición oral, hasta nuestros días. Al mismo tiempo, no podemos pasar por alto al gran ausente en este documento-testimonio del “vino mezcal”: el aparato destilador. No hay absolutamente ninguna mención de la existencia de alambiques o alquitaras, como tampoco se alude a ninguna otra forma o método para destilar fermentos de maguey.

Sin maguey no hay mezcal. Pero sin un aparato para destilar, tampoco hay mezcal. Esta increíble y sospechosa omisión, será el objeto de nuestra siguiente investigación que haremos a través de otro documento de trascendencia histórica para el “vino mezcal” y para la comprobación de la transferencia de tecnología asiático-filipina y de su aparato destilador. A continuación, examinamos la *Descripción de la Nueva Galicia* del presbítero Domingo Lázaro de Arregui, de quien ya mencionamos su papel como “oidor visitador” junto con el que también desempeñó el obispo de Guadalajara Alfonso de la Mota y Escobar.

---

## ❧ 1621: El Presbítero Domingo Lázaro de Arregui y su Descripción de la Nueva Galicia ❧

---

—❧—❧—❧—



manera de preámbulo, a partir de 1616, el “vino mezcal” hace su aparición en los documentos y cobra existencia en las mentes de los clérigos del Obispado de Guadalajara, así como en el gusto de los habitantes novohispanos de los pueblos de la Provincia de Ávalos y de otras regiones de la Nueva Galicia. Por ahora circulan dos bebidas destiladas, las primeras en toda la Nueva España: el “vino de cocos” y el “vino mezcal”. Ambas cuentan con un origen tecnológico en común: el proceso de destilación realizado con técnicas y un aparato para destilar de origen asiático-filipino.

En este punto creemos oportuno retomar la tesis de Machuca (2018) sobre los “vinateros filipinos” y su participación en la fabricación del “vino de cocos”. Si bien no tenemos evidencias, es muy factible que los campesinos indígenas que trabajaron en las haciendas de palmas de beneficio en las provincias de Colima, pudieron aprender las técnicas de destilación y posteriormente, construir sus propios aparatos destiladores siguiendo la estructura y el diseño del aparato destilador asiático-filipino para aplicarlas al maguey y fabricar “vino mezcal”. Para ello ya hemos explorado el potencial de esta adaptación tecnológica en nuestro Capítulo II anterior. Pero también, ¿pudo ser viable que los “vinateros” filipinos comenzaran a destilar “vino mezcal”? o incluso que ¿existieran asociaciones entre “vinateros filipinos” y “maestros mezcateros indígenas”? En todo caso, la proliferación del “vino mezcal” sugiere estas posibilidades ya que las técnicas para la destilación y el aparato destilador asiático-filipino ya habían alcanzado una adaptación doméstica más progresiva.

Por otra parte, la autora también postula que en su etapa inicial, la fabricación del “vino de cocos” estuvo prohibida por el Virrey de la Nueva España, Luis de Velasco y Castilla El Joven o el Mozo quien en 1610 expidió una ordenanza para vedar la producción y el consumo del “vino de cocos” so pena de sanciones corporales que incluían “cien azotes para mestizos, negros o mulatos”, “cincuenta azotes para los indios atados de un palo de la plaza pública” y “mil ducados de Castilla para los españoles” (citado por Machuca, 2018, 212-213). Contrario a esta situación, el “vino mezcal” en 1616 no estaba prohibido y pagaba diezmo en la Provincia de Ávalos. Podemos entonces sospechar que el “vino mezcal” todavía no estaba en el radar del Virreinato de la Nueva España y que asimismo, las autoridades del Obispado de Guadalajara estaban actuando por su propia cuenta y responsabilidad. Nos preguntamos. ¿Sería entonces que el Obispado de Guadalajara



para evitar sanciones o conflictos mayores con el virreinato, decidió rematar los diezmos sobre el “vino mezcal” a un particular y así producir un ingreso económico? Plausible pero no contamos con alguna prueba. Lo que sin duda se trasluce de esta situación es la ambivalencia y la disputa legal y jurisdiccional entre los distintos niveles de autoridades laicas y eclesiásticas. Sobre este conflicto de intereses, Machuca señala otro ejemplo. Para 1608, “el Obispado de Michoacán dispuso que los vecinos de Colima debían pagar sus diezmos en vino de cocos y sal” (2018, 214). Y para 1609, “se cuenta con el primer registro de producción de vino de cocos en una hacienda de cacao de la Costa Grande” (214) en lo que se denomina la ruta de la dispersión del cultivo del cocotero y de la fabricación del “vino de cocos” en la región de Zacatlula-Acapulco (207).

Los obispos de Michoacán y de Guadalajara tomaron diferentes acciones en cuanto a las bebidas destiladas y podemos ver que hubo una intención de obtener beneficios económicos, pero sin crear en lo posible, conflictos con otras autoridades, especialmente con las virreinales. De conformidad con este contexto de prohibiciones y ausencia de ellas, de zonas productoras y consumidoras de ambos destilados, ahora nos enfocaremos en la crónica del presbítero Domingo Lázaro de Arregui y en la segunda zona productora de vino mezcal que hemos ubicado en la región del actual estado de Nayarit. Recordemos que en este capítulo hemos venido caminado en el tiempo, desde 1600 hasta 1616. Ahora viajaremos entre los años de 1618 hasta 1621.

---

## El cocoliztli, la mortandad y las bebidas de los “indios”

---

—\*—\*—\*—



Para los “oidores visitantes” fue primordial recabar informaciones que dieran cuenta del estado de la real hacienda (o tesorería) en la Nueva Galicia, desde la perspectiva de los pueblos y regiones tributarias. Con este objetivo, los informes incluyen las causas de la disminución de las poblaciones indígenas, no como un intento para remediarlas —aunque debemos señalar que sí existió una preocupación legítima por parte de algunas autoridades eclesiásticas— sino más bien en un esfuerzo calculado por contabilizar pérdidas en términos de fuerza laboral — para las encomiendas, haciendas, minas, iglesias y conventos — y como parte del decremento tributario en diezmos y alcabalas. Cada poblador pagaba su diezmo y otros tributos, y las poblaciones indígenas se vieron seriamente afectadas por epidemias o lo que fue

llamado “cocoliztli”, mal o enfermedad (*Gran Diccionario Náhuatl en línea*).

Entre las causas de la mortandad, también estaba el trabajo en las minas, la explotación y el hambre. Y para muchos españoles peninsulares, como para el mismo presbítero Arregui, la excesiva afición de los indígenas por las bebidas alcohólicas fue considerada como otra razón de la mortandad. Por ello no es extraño que algunos cronistas incluyeran a las bebidas dentro del contexto de la enfermedad, la embriaguez y la muerte.

En cuanto a la epidemia en específico, entre 1618 y 1619, Arregui dice que el “cocolistle” o “cocoliztli” fue una de las causas en la disminución de las poblaciones indígenas. Pero además, Aguerri nos ofrece una viñeta histórica de las condiciones de vida de los indígenas y de la variedad de bebidas fermentadas y destiladas que los “indios” del reino de Nueva Galicia, en la zona del actual estado de Nayarit, fabricaban y bebían:

### XI.-De los yndios y sfs enfermedades, muertes y número

---

Los Yndios naturales son pocos rrespetto de las grandes mortandades que an tenido y tienen, que aún los años pasados de-618 y-619 ubo una gran dolencia entre ellos que apocó mucho la jente en este reyno, sin las de atrás que redujeron a quenta un número que, por las rrelaciones y rruinas que vemos, parece devía de ser ynnumerable de jente.

Llaman los Y ndios a estas enfermedades cocolistle, y lo ques su pestilencia es un jénero de calentura muy fuerte, que parece aquella que los médicos llaman sínoco...

Las causas de sus enfermedades y mortandades muchos las tratan y nadie las alcança. Unos dixeron que les venían de la servidumbre y sujeción, y de entrar en las minas; otros que de las hambres; *otros que del vino que veven de maguey, de cañas, de cocos, de ziruelas, de granadas de mexcale y de maíz, y de otras muchas cosas que lo hazen.* (Descripción, 1621, 26-27)

La crónica de Arregui es un testimonio sobre la miseria y la desigualdad en la que vivieron los indígenas de la segunda década del siglo XVII. El “sínoco” o fiebre sinocal a la que se refiere es una fiebre continua sin remisiones bien definidas y que no es, por lo general, grave (*Diccionario de la lengua española*, Real Academia en línea). Arregui no es el primer cronista que asoció a las enfermedades y la mortandad de los indígenas con el uso y abuso del “vino”. Tampoco dejó de mencionar que entre las causas de los males que llevan a los indígenas hasta la muerte estaban “la servidumbre, la sujeción, el trabajo en las minas y el hambre”. Todas las calamidades a

las que Aguerri alude fueron la regla y no la excepción que ordenó la vida cotidiana de los indígenas, mestizos, negros, mulatos y de otros grupos pertenecientes a las “castas” del mundo novohispano. Además, entre líneas, la crónica de Arregui se inscribe dentro del discurso español peninsular del siglo XVI que condena y censura al “indio borracho”. Pero desprendiéndonos del relato social de la vida cotidiana de los indígenas, Arregui nos proporciona noticias sobre la variedad de los “vinos” que hacen y beben los indígenas.

El “vino de maguey” pudo haber sido pulque pero también “vino mezcal”. En cuanto al “vino de cañas” posiblemente fue fabricado de alguna planta o incluso de caña de azúcar. Para el año de 1600 funcionaba un importante trapiche en el pueblo de Tepuzhuacán (en la actualidad perteneciente al municipio de Amatlán de Cañas, Nayarit) que fue el más grande y productivo en la Nueva Galicia (Contreras, 2016, 36). Además, el pueblo de Tepuzhuacán fue uno de los cacicazgos indígenas independientes entre los señorios de Jalisco y Aztatlán en la época precolombina (Contreras, 2016, 21). El “de cocos” sin duda fue el “vino de cocos”, lo cual significa que Arregui conocía bien la zona costera de Colima. Arregui también menciona una gran variedad de bebidas fermentadas de “ciruelas”, de “granadas de mexcale” o tunas de maguey y otras bebidas de maíz que muy posiblemente incluían el “atole” y el “tesgüino”. En particular, enfatizamos que Arregui dice “mexcale” en clara referencia al “mexcalli”, la especie o variedad de maguey comestible entre los magueyes y por extensión la bebida del “vino mezcal”. Como se aprecia, las bebidas mencionadas incluyen la fermentación y la destilación. Por otra parte, en esta misma crónica, Arregui hace una observación que nos parece muy relevante. Dice que en el valle de Jalisco “no se usan estos vinos” y que “es cosa rara”:

☞ Y aunque todo pudiese ser, muchos murieron los años pasados de 18 y 19 que ni sirvieron, ni vevieron vino, ni tuvieron hambre que los pudiese traer a tal extremo, como lo vimos en este valle de Jalisco donde no usan estos vinos, que una cosa rara porque en los Yndios el vicio de embriaguez es muy común en todas partes. (Descripción, 1621, 27)

Para nosotros, esta observación del “oidor visitador” Arregui nos indica que para el año de 1619, aún no se fabricaban bebidas en general en la zona del Valle de Jalisco cuya región está conformada por los actuales municipios de Tala, Tequila, Ameca, Hostotipaquillo, San Martín Hidalgo, El Arenal, Amatitán, San Juanito de Escobedo, Teuchitlán, Acatlán de Juárez, Ahualulco del Mercado, Magdalena, Cocula, San Marcos y Etzatlán). Además, la difusión del “vino mezcal” sería posterior en estos territorios de la Nueva Galicia. Esta información, como ya lo hemos examinado, fue corroborada por

su antecesor, el obispo Mota y Escobar quien describió por su cuenta la villa de Tequila sin que indicara la existencia de “vinos” o bebidas de ninguna clase (Descripción, 1605, 36). El pueblo de Tequila que describe el obispo Mota y Escobar en 1605 es un pueblo medianamente agrícola, con buena producción de frutas y con un poco de pesca. El pueblo de Tequila que el presbítero Arregui visitó en 1621 fue esencialmente muy similar al de 1605, agrícola y con algo de pesca, con la excepción de que para entonces habían “ganados”.

## V.-Correximiento de tequila

☞ Al poniente de Guadalajara como diez leguas está el pueblo de Tequila, caveza de su correximiento, que por la parte oriental confina con la jurisdicción de Tlala en el pueblo de Guastla, y por la meridional y occidental con la de Ycatlan de la Nueva España en los pueblos de Lagualulco [Ahualulco] y de la Magdalena, y al de setentrion con las minas de Santo Domingo en las de San Pedro de Analco, de la otra vanda del Rrio Grande, que pasa de Tequila poco más de una legua al norte, en una hondísima varranca.

Los pueblos deste correximiento son: Amatitlan, Tepechitlan, Atemenique y San Gaspar. En esta jurisdicción ay unas labores de maíz y dos o tres de trigo, aunque muy cortas, que caen en el valle de Tala atrás rreferido, y aún en esta jurisdicción tiene su orijen el rrio que se dijo pasar por el dicho valle que va a entrar en la mar en el valle de Vandas, en el qual, desde su nacimiento hasta su entrada en el mar, se hallan muy buenas truchas.

Esta jurisdicción es dotrina de clérigos / partido de Tequila; y en este reyno en dezir ques dotrina dé clérigos está dicho ques cossa muy pobre, ora sea porque allegaron tarde, ora porque no les acuden los Yndios como a los frailes con servicio y lo demás.

Los Yndios de Tequila tratan en llevar fruta a Guadalajara, que por ser el pueblo muy abrigado y tener el rrio tan hondo y cerca, tienen lo más del año sandías y melones y muchos plátanos. Y tiene el pueblo por la parte del sueste muy cerca de las casas un monte o zerro muy alto, y llaman el cerro de Tequila, y suve más de 40 leguas por la parte del oriente. Por este pueblo de Tequila passa el camino que viene de México y Guadalajara a todas estas provincias marítimas hasta la de Zinaloa.

Deste pueblo al poniente está el de la Magdalena, de la jurisdicción de Ycatlan de la Nueva España que desde la provincia de Avalos se viene metiendo por el ozidente al norueste, dividiendo este reyno y dejando al suoeste las juridiziones de la villa de la Purificación

y la de las minas de Guachinango, y viene a descabezar en este dicho pueblo, puerto forçoso por donde se a de pasar de todas estas provincias a la de Guadaluara, de que se siguen algunas yncomodidades en el passo y más con ganados, que llevándolos de por acá a Guadaluara, ques todo un rreyno y un obispado, an de passar por aquella parte de la Nueva España, con que se arguye luego que los sacan del rreyno, a fin de sacar algo a los que lo llevan. Es la Magdalena dotrina de frayles franciscos; y este pueblo y el de Tequila tienen la mesma elevación de polo que Guadaluara porque lestan leste oeste.

Tiene toda la juridición menos de cien Yndios tributarios, y de onze años a esta parte an faltado otros tantos como los que oy ay eu toda la juridición. (*Descripción*, 1621, 72-73)

La descripción del presbítero Arregui de la región de Tequila es mucho más acabada desde el punto de vista geográfico y de contenido, si la comparamos con el escueto retrato que nos dejó el obispo Mota y Escobar. Pero ambos no mencionan la existencia de bebidas de ninguna clase —fermentadas y destiladas— ni tampoco del “vino mezcal”. Además, ninguno de los “oidores visitantes” refirió la presencia de plantas de maguey en los alrededores de la región. Como lo hemos constado, los dos cronistas no podrían haber pasado por alto la existencia ni de bebidas como tampoco de plantas de maguey en cada una de las regiones que visitaron, y sin duda, Tequila no sería ninguna excepción.

En cuanto a la Provincia de Ávalos, Arregui se refiere a esta región como parte de los límites territoriales de Nueva Galicia y dice lo siguiente: “Tiene por límite por la parte oriental la Nueva España, por la mas ozidental della en la provincia que dizen Mechoacan y la provincia de Avalos...” (*Descripción*, 1621, 7). En otra mención con respecto a la Laguna de Chapala, Arregui dice que “Orilla de la mesma laguna en el pueblo de Chapala, ques de la juridición de la provincia de Avalos, 6 ó 7 leguas de Guadaluara, ay unos baños de agua caliente donde tienen hecha una casilla y asiadero...” (*Descripción*, 1621, 60). En definitiva, ni el obispo Mota y Escobar, ni el presbítero Arregui describieron con detalle a la Provincia de Ávalos y solo nos dejaron un bosquejo superficial de la región, situación que lamentamos desde nuestro punto de vista.

No obstante, Arregui nos heredó una de las descripciones más explícitas sobre la fabricación de “vino mezcal”. Así como el documento del *Remate de los diezmos de la Provincia de Ávalos* de 1616 proporciona información relevante sobre los orígenes históricos del “vino mezcal”, el testimonio de Arregui nos permite conectar un “eslabón perdido” en el texto del *Remate* y un eslabón aún más grande en la historia de la destilación del “vino mezcal” como veremos a continuación.

---

## ✿ La transformación del pulque en vino mezcal ✿

---

—✿—✿—✿—



Cien años después de la invasión armada de los españoles peninsulares a la ciudad de Tenochtitlan, es decir, transcurrido todo el siglo XVI, el presbítero Domingo Lázaro de Arregui, “oidor visitante” nombrado por Pedro de Otálora, Presidente y Gobernador de la Real Audiencia y Reyno de la Nueva Galicia, registra en 1621, el primer testimonio histórico que tenemos hasta ahora acerca de “la destilación del maguey” para fabricar “vino mezcal”. La cita que transcribimos forma parte del texto del último apartado o capítulo que corresponde a la primera parte de la *Descripción*, y está dedicado a los “árboles y plantas de esta tierra”. En otras palabras, el contexto de esta cita es la relación de la flora de la Nueva Galicia, lo cual nos indica que Arregui siguió la tradición de los cronistas del siglo XVI. Recordemos que fueron ellos quienes relataron la importancia que tiene el maguey para los “naturales” de las nuevas tierras y que también hablaron extensamente del aguamiel y del pulque. Ahora, un siglo después, Arregui nos habla de un “vino” que es más fuerte que el “aguardiente”. Por su gran valor testimonial en la historia del origen del “vino mezcal”, incluimos la cita en extenso y resaltamos las partes más importantes.

---

### XXI.—De los arboles y plantas desta tierra

---

¶ Y para la pobreza y flojedad de los que avitan estas tierras marítimas proveyó Nuestro Señor de muchas cosas silvestres acomodadas al sustento humano, como son plátanos, *mexcales* [*mexcalli*], ciruelas, xocuystes [xocotl o jocote], y otras frutillas de que se sustentan la mayor parte del año los naturales; y aún algunas haciendas de Españoles se sustentan mucho tiempo con plátanos/ en lugar de pan, comiéndolos assados y cozidos antes de madurarse.

*Los mexcales son muy semejantes al maguey y su rraiz y asientos de las pencas se comen asadas, y dellas mesmas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara más claro quel agua y más fuerte quel aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcale de que se haze se comunican muchas virtudes, úsanle en la común con tanto exceso que [des]acreditan el vino y aún la planta, como sucede con el piciete [picietl], o tavaco, que siendo una yerva de tantas y tan conozidas virtudes, el eccesso de su usso lo a venido a desacreditar de*

manera que entre jente discreta y cortesana se tiene por deshonor el tenerle en casa. (*Descripción*, 1621, 50-51)

En estas tierras “marítimas” —las costas de Nayarit y Sinaloa— dice Arregui que Dios creó un paraíso para sus habitantes “naturales”, para quienes, sin mucho esfuerzo, la naturaleza prolija les brinda el “sustento” la mayor parte del año con cosas “silvestres” como son los “plátanos, mexcales, ciruelas, xocuystes y otras frutillas”. En esta abundancia natural, están los “mexcales”. Repetimos el extracto de la cita:

☞ Los mexcales son muy semejantes al maguey y su rraiz y asientos de las pencas se comen asadas, y dellas mesmas, exprimiéndolas assí asadas, sacan un mosto *de que sacan vino por alquitara* más claro quel agua y más fuerte quel aguardiente y de aquel gusto.

Siguiendo el texto, el presbítero Arregui nuevamente reconoce a la especie del maguey que se llama “mexcalli” y explícitamente señala que es una planta comestible cuando se le prepara asada. Y agrega que, de las raíces y pencas del maguey, “exprimiéndolas” cuando están asadas, “sacan un mosto”. El “mosto” es el concepto que existe en la época de Arregui para describir el zumo o jugo que se exprime de la uva, antes de fermentar y hacerse “vino”. Pero el zumo es también el líquido de las hierbas, flores, frutas y otras cosas semejantes, que se saca exprimiéndolas o majándolas. Esta es una clara alusión al horneado y machacado de las piñas de maguey que son aplastadas y reducidas en fragmentos pequeños, los que a su vez serán fermentados.

Arregui prosigue con su narración y menciona lo que hemos llamado “el eslabón perdido”: la destilación de los fermentos de maguey. Dice Arregui: del mosto “sacan un vino por alquitara”. Para desentrañar la importancia de esta mención se requiere de varias precisiones y de una elaboración más profunda con relación al contexto histórico de la cita.

### PRIMERO

Esta es la primera mención explícita que se hace de un aparato destilador europeo y que hemos encontrado en un documento del siglo XVII: se trata de la “alquitara”.

### SEGUNDO

Arregui no dice “alambique” que es otro aparato destilador europeo y bastante común para la época. Por consiguiente, el presbítero tenía conocimientos para poder distinguir diferencias entre aparatos destiladores.

### TERCERO

Como lo hemos explorado y fundamentado en el Capítulo II anterior, hay diferencias estructurales bastante visibles entre una “alquitara” y un “alambique”.

### CUARTO

Sin duda, Arregui tenía conocimientos para distinguir entre los destiladores existentes de la época. Por ello pudo apreciar la similitud entre el aparato destilador usado para “sacar vino” y una “alquitara”.

### QUINTO

También pudimos determinar que existen semejanzas estructurales suficientemente visibles entre “una alquitara” y “un aparato destilador asiático-filipino”, tales como el número de las partes, su diseño y su forma. A simple vista, ambos destiladores podrían ser confundidos.

### SEXTO

Demostramos las restricciones y la improbabilidad histórica para la fabricación local de aparatos destiladores de origen europeo en la Nueva España, debido a las prohibiciones impuestas a los “indígenas” durante toda la época colonial para acceder a los materiales, herramientas y condiciones que les permitieran elaborar objetos y/o artefactos de cobre y otros metales.

### SÉPTIMO

Señalamos la conveniencia y la facilidad técnica y material para construir un aparato destilador de tipo asiático-filipino por parte de los “maestros mezcaleros” indígenas, utilizando herramientas y materiales locales, asequibles y de bajo costo. El aparato destilador asiático-filipino, además, ofrecía varias ventajas que también referimos en el Capítulo II previo: ser desmontable, transportable, simple (tres partes sustanciales), reparable y adaptable a las circunstancias del lugar en donde fuera puesto en operación.

### OCTAVO

Arregui sabía sobre destilación y sobre el uso de los extractos de plantas y de otras hierbas medicinales. Además, conocía a las especies de maguey que describe en su obra.

Para corroborar nuestras consideraciones sobre los conocimientos del presbítero, sabemos que entre los bienes que tenía Domingo Lázaro de Arregui antes de su muerte el 4 de febrero de 1636, estaban treinta y siete libros, además de otros títulos que fueron detallados entre los bienes que dejó al momento de su muerte (Castañeda, 1997, 111-114; Muriá, 2000, 270). Esta lista de libros de lo que fuera la pequeña biblioteca de Arregui, aparece en el “expediente del juicio contra los bienes de Arregui” que se inició el 19 de febrero de 1636 en el pueblo de Tepic” donde vivió toda su vida (Castañeda, 1997, 103). La lista se titula “Memoria de los libros que yo Domingo Lázaro de Arregui tengo oy 11 de agosto de 1620 años” y fue enviada por el presbítero a la Inquisición cuando aún escribía la *Descripción* (nota 27, 111). Destacan dos títulos muy importantes; uno de ellos es sobre las plantas de la Nueva España y el otro es una obra relativa al uso de destiladores —alambiques y alquitaras— para la preparación de extractos de plantas con fines medicinales. Los libros son los siguientes y están numerados conforme al expediente de donde fueron transcritos (113):

- 29. *De las naturalezas de los animales y plantas de la Nueva España* por fray Francisco Ximénez, frayle de Santo Domingo, en México, año de 1615.
- 33. *Secretos de la naturaleza* de Ger[óni]mo Cortés, en Burgos, año de 1608.

El libro del fraile Francisco Ximénez cuyo título completo es *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales, de uso medicinal en la Nueva España*, es nada más y nada menos que la traducción directa del latín al español que Ximénez hiciera de la obra del Dr. Francisco Hernández, *Historia de las Plantas de la Nueva España* de 1576-1577 (véase el Capítulo I). En este libro hermosamente editado y decorado, Ximénez menciona al “maguey que llaman mexcalmetl”.

#### CAP. XIII. De otra diferencia de Maguey, que llaman mexcalmetl

☞ El mexcalmetl o maguey acomodado para comer asado, es una especie muy pequeña de maguey muy espinosa, y teñida de in verde muy oscuro, cuyas ojas se comen assadas, y son más agradables al gusto q todas las demás, hallase gran cantidad deste maguey en los montes de Tepuztlan. (Ximénez, 1615, 149)

El libro del fraile Ximénez reseña una extensa variedad de plantas de maguey, recogiendo las descripciones que hiciera el propio Dr. Hernández en su trabajo de campo durante siete años por la Nueva España. Indudablemente, se trata de una

obra de consulta y de gran utilidad para el presbítero Arregui quien con esta información bien pudo identificar a muchas de las plantas de la Nueva Galicia, y en especial al “mexcalli”, mismo que se menciona varias veces en su *Descripción*.

Por su parte, el libro *Secretos de la naturaleza* de Jerónimo Cortés (Valencia, s.f. XVI—1615), formaba parte de una serie de colecciones de recetas y fórmulas relacionadas con la medicina y las artes prácticas que fue muy popular en España desde el siglo XVI. El título completo es *Phisonomia [Fisonomía] natural y varios secretos de naturaleza* y fue presumiblemente publicado en 1597 y tuvo muchas ediciones posteriores hasta 1940. El libro de Cortés abarca temas muy diversos, como la fisiognomía, los secretos de las piedras, secretos para curar enfermedades y temas de geografía, astrología y astronomía. La obra de Cortés se destacó en su época porque el autor promovió la importancia de “la experiencia directa como una pauta para el descubrimiento” (Gernert, 2017; Baguena, 2020). En los *Secretos*, encontramos tres referencias para el uso de “alambiques” y en dos ocasiones se menciona a la “alquitara” para preparar “secretos”:

#### Otro secreto de la redoma

☞ Si quieres ver de noche , leer ó escribir y tener la luz tan clara como la del sol, toma agua de cisterna , y cué-lala por *alambique*, si puede ser de vidrio, y si no, bastará de estos otros comunes; y después que esté colada, llena de esta agua una redoma de vidrio, que sea claro, delgado y muy blanco; y cuando quieras escribir ó leer pondrás la luz del candíl detras de la redoma, y saldrá un resplandor tan grande y una luz tan clara, que por menuda que sea la letra, la verás tan distinta como el sol de me dio dia; y es probado muchas veces. Y lo mismo será con agua *sin pasarla por el alambique*; pero no hará la luz tan clara. Y nota que no daña la vista aquella luz y resplandor.

(Cortés, 1852,105. La redoma es una vasija de vidrio ancha en su fondo que va estrechándose hacia la boca, *Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española en línea).

#### Secretos y virtudes de la salvia

☞ En la escuela salernitana se escriben muchas y grandes virtudes y propiedades de la salvia, y entre muchas una de ellas es esta: que aquel que la usare comer con ensalada, ó en la olla, casi nunca estará enfermo, porque ayuda la digestion, quita cualquier mal y dolor de los pechos y del estómago que viniere de frialdad, conforta todos los nervios y miembros enflaquecidos,

consuela y alegra el corazon, deshace los humores gruesos de las vejigas, y hace orinar muy bien. *Destilada esta yerba por alambique ó alquitara, vale contra perlesía, gota coral, y su conserva prolonga la salud, y quita el mal de corazon. Tiene grande virtud para desenvolver la lengua tarda y balbuciente si se trajere por las mañanas un pedacito de boja debajo de la lengua.* (Cortés, 1852,112)

### Secreto para conservar la barba y cabellos rojos

---

☞ Toma hojas de nogal y cortezas de grapado, y saca agua por alambique de vidrio y con esta agua remojarás muy bien por quince dias la barba y cabellos , y conservársete han rojos. (Cortés, 1852,116)

La edición que tuvo Arregui del *Secreto* fue publicada en 1608. No pudimos encontrar una edición de ese mismo año, pero cuando comparamos las ediciones de 1609 y de 1852 que pudimos obtener, observamos que no hay ningún cambio en cuanto al contenido, y si hay únicamente pequeñas mejoras lingüísticas, propias de la evolución misma del lenguaje y de los editores a lo largo del tiempo. Así que podemos decir que Arregui conocía perfectamente los métodos para la destilación, los usos medicinales del vino de uva y la fabricación de los llamados “aguardientes” a base de vino tinto mezclado con otras hierbas y otros ingredientes “secretos”.

En suma, Arregui contaba con la preparación que le había dado el estudio de los textos que hemos mencionado—entre muchos otros más— además de que tuvo acceso a las distintas formas de divulgación de los conocimientos científicos acerca del cuerpo humano y de la naturaleza que estuvieron disponibles en su época. Desde una perspectiva interdisciplinaria, Arregui estudio distintos saberes —herméticos, médicos, farmacológicos, fisiognómicos, geográficos, astronómicos, astrológicos y teológicos— difundidos no sólo en publicaciones científicas especializadas sino también, y sobre todo, por medio de los libros de “secretos”.

Con este contexto que hemos desarrollado, podemos entonces afirmar que la descripción de Arregui, “sacan un vino por alquitara”, se refiere al proceso de destilación de fermentos de maguey mediante el uso de un aparato destilador parecido o semejante a una “alquitara”; y a su vez, podemos indicar que dicho destilador pudo ser muy factiblemente un “aparato destilador de tipo asiático-filipino”, semejante a una “alquitara”. Arregui continua y nos dice que: “sacan un mosto de que sacan vino por alquitara más claro quel agua y más fuerte quel aguardiente y de aquel gusto”. Sin duda, el destilado que tiene un color “mas claro quel agua y mas fuerte quel aguardiente” es “vino mezcal”. Y al parecer, el mismo Arregui descubrió por sí mismo que el “vino mezcal” tiene

un sabor parecido al del aguardiente. Esta última frase de la descripción de Arregui cierra una de las menciones más completas y complejas de lo que hemos señalado como el proceso de la transformación del pulque en “vino mezcal”. De esta forma, si bien sabemos hasta ahora que se producía “vino mezcal” en la Provincia de Ávalos desde 1616, igualmente hemos corroborado que para 1621 se usaba un aparato destilador para fabricar “vino mezcal” cuyo prototipo fue un destilador de origen asiático-filipino.

En otras secciones de la *Descripción*, encontramos más referencias al “vino mezcal” y a los “mescales” que tienen el gran valor histórico de situar una región “productora de vino mezcal”. Arregui menciona que los “indios de Guajimic” (Huajimic, hoy pueblo de la municipalidad de Yesca, distrito de Ahuacatlán, Nayarit), “Siembran poco maíz y los mas se sustentan con mescales y frutas silvestres y miel que buscan por los montes en los guecos de los rrobles y otros árboles, y ellos ni ellas no tienen otras ocupaciones” (1621, 83). En otro pueblo cercano al pueblo de Guajimic, “como 9 leguas”, está el de “Guaynamota” (Huaynamota, Nayarit) en donde habitan en la “jurisdicción de Tinamache” —y donde se encontraban las minas de plata de Tinamache— los “Sayaguecos”. Aguerri comenta que en esta nación de “Yndios”, “Hazense sementeras de maíz en las rriveras de los rríos, rrecojen miel, y de los mescales hazen lazos y rreatas como de cáñamo, y tamvién se haze allí buen bino de mescalí” (1621, 83). Esta descripción menciona explícitamente que los “indígenas” sayahuecos o zayahuecos de Guaynamota son “maestros mezcaleros”, que son herederos de la tecnología ancestral del maguey —fabrican lazos y reatas de fibras de maguey— y que por supuesto, hacen un buen “vino mezcal”, mismo que sin duda Arregui también tuvo la oportunidad de probar. Los sayahuecos o zayahuecos, también mencionados por fray Antonio Tello en su *Crónica miscelánea*, son un grupo indígena de quienes sabemos que existieron hasta la primera mitad del siglo XVII. En general, la información sobre este grupo y de otros grupos como los cocas, tecuexes, coanos, guainamotecos y tecozquines es prácticamente inexistente. Algunos autores sitúan a los zayahuecos en la región de la Sierra del Nayar, en la porción noreste de Ixcuintla o Ixcuintla, Nayarit (Muntzel, 2010, 957-996). Arregui menciona a los zayahuecos una sola vez y como parte de la cita que hemos incluido. Por consiguiente, de acuerdo con esta información, podemos afirmar que en 1621 los pueblos de Huaynamota y Huajimic conformaron una región productora de “vino mezcal” y que los “maestros mezcaleros” fueron indígenas.

Hagamos una cronología de los hechos. A partir de 1616 contamos con registros sobre la fabricación de “vino mezcal” y además hemos identificado dos regiones productoras: una en la Provincia de Ávalos en Jalisco y otra en los pueblos de Huaynamota y Huajimic en Nayarit. Entre 1616 y 1621, la fabricación de “vino mezcal” hace su aparición

en los documentos históricos, lo cual no significa que en años anteriores no hubiera “vino mezcal” circulando en la Nueva Galicia y en otros reinos de Nueva España. Por otra parte, apoyados en la *Descripción* del obispo Mota y Escobar de 1605, estimamos que entre 1600 y 1605 fue poco probable que hubiera fabricación de “vino mezcal”. Sin embargo, entre 1605 y 1616, hasta la fecha, aún no hemos encontrado registros documentales para afirmar o refutar esta posibilidad. Es decir, existen dos huecos documentales: uno entre los años de 1605 y 1616 y otro más entre los años de 1616 y 1621. Pero para nuestra gran sorpresa, hemos encontrado evidencia de otra pieza trascendental en la historia del origen del vino mezcal. Recordaran los lectores que hemos venido bosquejando varias tesis sobre la transferencia tecnológica y la adaptación doméstica de las técnicas y aparato para la destilación que trajeron los “indios chinos” a las haciendas cocoteras de Colima. Una de ellas es la posibilidad de que los vinateros filipinos hubieran comenzado a fabricar vino mezcal, como lo señalamos en páginas anteriores de este apartado. Pues resulta que siete años antes de la creación del estanco de vino de cocos y mezcal en 1637 en la ciudad de Guadalajara —que veremos después— los filipinos ya habían contemplado no solamente continuar con la fabricación de “aguardiente de maguey” o “vino mezcal”, sino por si fuera poco, tenían el propósito de obtener el monopolio comercial y los derechos exclusivos para destilar esta bebida en toda la Nueva España. Por esta razón y para explicar este acontecimiento, abrimos el siguiente espacio.

---

### ❧ 1630: El monopolio que no fue: los indios chinos y el “aguardiente de maguey” ❧

---

—\*—\*—\*—



Para la década de los años de 1620, los filipinos llegados a la Nueva España, en condición de “indios chinos” libres y en su mayoría empleados por las autoridades novohispanas o por los españoles dueños de las haciendas cocoteras de Colima, ya habían incursionado en una multitud de oficios—barberos, mercaderes, marinos, etcétera— como lo vimos en el Capítulo II. En su paso por Acapulco, muchos filipinos fueron directamente a trabajar a Colima pero muchos otros llegaron a prestar sus servicios con familias de la élite novohispana en Puebla y en la Ciudad de México, por citar algunos ejemplos. Durante esta década, hemos examinado que se había alcanzado la etapa de la adaptación doméstica de las técnicas asiático-filipinas para la destilación y que el auge de la fabricación del “vino mezcal” se perfilaba como la nueva oportunidad para explotar un negocio de gran potencial.

Aunado a estas condiciones, por su parte, los filipinos habían logrado establecer una extensa red de vínculos de compadrazgo y de conexiones para brindar créditos entre su comunidad, alcanzando a una gran mayoría de indios chinos establecidos por todos los reinos del virreinato, pero especialmente, de las comunidades filipinas que vivían en la jurisdicción de la Nueva España en la región central. La posibilidad de contar con dinero constante de una fuente como esta, permitió que muchos filipinos pudieran solicitar “licencias” para establecer de forma legal sus negocios.

Este fue el caso del filipino Tomás López, extrabajador de las haciendas cocoteras de Colima, quien a su vez fue acreedor prestamista y contratista de trabajadores para la fabricación de “vino de cocos” (Reyes Garza, 2000, 139; Furlong, 2014, 588). En otras palabras, López estuvo involucrado en la destilación de “vino de cocos” y por consiguiente tenía los conocimientos necesarios.

En 1628, Tomás López y Nicolás García, dos indios chinos, solicitaron ante el Protomedicato de la Nueva España —recién constituido en ese mismo año en la Ciudad de México— una licencia para contar con el monopolio de un nuevo método de producción de alcohol. Entre las funciones del Protomedicato estaban las de vigilar el ejercicio y la enseñanza de la medicina, además de cuidar la higiene y salubridad públicas. Estaba formado por médicos egresados de la Universidad que incluía a cirujanos latinos, cirujanos romanistas, flebotomianos, parteras, dentistas, oculistas, hernistas y algebristas —es decir hueseros— y boticarios o farmacéuticos en el virreinato (Ortiz Monasterio, 2004, 35).

Para obtener la licencia, los filipinos tenían que demostrar su nuevo método de producción ante las miradas inquisitivas de varios de los miembros estelares del Protomedicato. Uno de ellos y el principal, fue el doctor Jerónimo de Herrera quien perteneció a la primera generación de médicos educados en la Nueva España. En 1603, Herrera fue nombrado por el Virrey, conde de Monterrey como protomédico general de la Nueva España. En 1604, el nuevo Virrey, conde de Montesclaros, lo ratificó en el puesto que ocupó hasta finales de la década de 1620 (Martínez Hernández, 2018, 1815). Otro protomédico que también supervisó la demostración fue el doctor Diego Martínez de los Ríos, también formado en la Universidad de México y miembro distinguido del protomedicato en la Nueva España (2018, 1820).

Los filipinos López y García habían solicitado realizar la demostración con el fin de obtener una licencia para producir y vender un licor conocido en la Nueva España como “aguardiente de maguey”. Entre los argumentos que ambos filipinos presentaron para convencer a los protomédicos destacan tres. El primero fue recordarles a los doctores que el gobierno del virreinato tenía la obligación de proteger la justicia. El segundo fue apelar a su pobreza, y por la cual, según los filipinos, los hacía personas elegibles para obtener

la licencia solicitada, pues con ella podrían mantener a sus familias. Por consiguiente, desde la perspectiva de los filipinos, tener la licencia y el monopolio del “aguardiente de maguey” era un asunto bien merecido, toda vez que habían desarrollado una “innovación técnica” que beneficiaría la vida de los habitantes de la capital del Virreinato. Pero además —y este es el tercer argumento que más nos interesa resaltar aquí— los filipinos explicaron a las autoridades del Protomedicato la importancia de su método de destilación porque permitía convertir el “pulque” —una bebida que desde el siglo XVI había sido vista con demasiada ambivalencia por la mayoría de las autoridades novohispanas— en una medicina, en una bebida saludable y provista de “propiedades curativas” (Furlong, 2014, 589). Este tercer argumento, la exaltación de las propiedades medicinales de la bebida, fue exactamente la misma estrategia que veinte años antes presentaron los vecinos de Colima para defender la fabricación del vino de cocos (Furlong, 590).

De acuerdo con las fuentes del Archivo General de la Nación (Indiferente Virreinal, c. 4139, exp. 27, fs. 1r-3v [1630], citado por Furlong, 589) los filipinos tuvieron un inesperado éxito y las autoridades otorgaron las licencias que concedían el monopolio del “aguardiente de maguey”, incluyendo no solamente la exclusividad, sino además, penas económicas para aquellos que fueran sorprendidos o capturados destilando la bebida y la destrucción de los correspondientes aparatos destiladores.

En la práctica, los filipinos habían presentado un proceso de destilación similar al utilizado para fabricar “vino de cocos”. Los indios chinos Tomás López y Nicolás García simplemente reemplazaron “tuba” con “pulque”. La destilación asiático-filipina transformaba al pulque en aguardiente de maguey, en vino mezcal, revolucionando así siglos de cultura ancestral prehispánica con la aplicación de técnicas ancestrales asiático-filipinas. Ante las miradas atónitas y escépticas de los protomédicos, los indios chinos utilizaron su propio aparato destilador para calentar el pulque, recogiendo y destilando el alcohol condensado. Sin lugar a duda, este método era completamente distinto al utilizado por los maestros mezcaleros para fabricar vino mezcal, quienes a su vez habían adaptado la tecnología y el aparato destilador asiático-filipino para sus propios fines. Como sabemos, el vino mezcal incluía la trituration del corazón del maguey, llamado “granada” en el siglo XVII y conocido en nuestros días como “piña” por los destiladores de mezcal. Únicamente después del cocimiento de las granadas y de su posterior fermentación, se procedía a la destilación de los fermentos en vino mezcal. El método filipino para producir aguardiente —decían sus proponentes— ahorra costos de combustible comparado con el método de cocimiento utilizado para el vino mezcal. Desde esta perspectiva, considerada como ventaja técnica, el proceso demostrado por los filipinos se adaptaba mucho mejor para la

producción urbana de aguardiente de maguey, que a su vez, había sido adaptado de la tecnología asiático-filipina que dependía de un fácil acceso al combustible necesario para generar calor. Además, fueron los miembros del protomedicato quienes reconocieron la novedad del aparato asiático-filipino para la destilación y lo declararon “superior” comparado con los aparatos destiladores que utilizaban partes y tuberías de plomo o de cobre (Furlong, 590). Esta experiencia revela que los filipinos eran conscientes del potencial del aguardiente de maguey y de la posibilidad de competir con la fabricación del vino mezcal, pero desde el contexto de una producción en la Ciudad de México, el centro del Virreinato y el mayor mercado de consumo de bebidas alcohólicas de la primera mitad del siglo XVII.

Pero las actividades para producir aguardiente de maguey no se reducen al caso de los indios chinos Tomás López y Nicolás García. Por lo menos otros dos filipinos recibieron licencias para fabricar y vender la bebida alcohólica. Por ejemplo, Melchor de los Reyes —originario de Manila— obtuvo en marzo de 1630, una licencia que le confería protección especial de cualquier injerencia por parte de otras autoridades novohispanas. Esta licencia le fue otorgada a Reyes por el doctor Diego de Barrientos de Rivera, Asesor general del Juzgado de los Indios, considerado como uno de los primeros antecedentes del juicio de amparo en la jurisprudencia de los tribunales novohispanos (Malagón Pinzón, 2003, 98). Es muy factible que el indio chino Reyes haya presentado un “recurso de agravios” con la asistencia de un “protector de naturales” quien era un empleado de la Real Audiencia —nombrado por el Virrey o por el Presidente de la Audiencia— cuyas funciones era informar sobre el estado de los indios, su aumento o disminución, el tratamiento que recibían, entre otros asuntos (Malagón Pinzón, 103). De acuerdo con Reyes, otros jueces le habían impedido la fabricación de aguardiente de maguey y su venta en los pueblos y ciudades del reino de la Nueva España, actividades que —dijo Reyes— eran la forma para ganarse la vida. Como vimos en el caso del Protomedicato, el doctor Barrientos tampoco dudó en exaltar las propiedades medicinales de la bebida. El último ejemplo que conocemos fue el caso de Juan Ramos, indio chino que el 30 de mayo de 1630, recibió una licencia similar a la concedida a Reyes. Como muchos otros de sus vecinos filipinos, Ramos argumentó que considerando su estatus como “contribuyente en el pago de tributo”, su petición merecía ser considerada por el Juzgado (Furlong, 590).

Sin embargo, hay otros casos que atestiguan sobre la importancia que tuvo para los filipinos, el floreciente mercado para la fabricación de vino mezcal, en donde estuvieron involucrados e hicieron uso de la red de crédito que habían construido entre la comunidad filipina de la Nueva España para financiar este negocio. En 1630, el indio chino Domingo de Salazar, demandó al indio chino Lucas Miranda ante



la corte eclesiástica del Provisorato de Indios y Chinos del Arzobispado de México ( Lara Cisneros, 2019), por no pagarle una deuda de 200 reales. Miranda, por su cuenta, interpuso una demanda ante el juez provisor doctor don Luis de Sifuentes, aseverando en este documento que ya había pagado casi la totalidad del adeudo. Para llevar a cabo el juicio, se solicitó la comparecencia de varios testigos, todos filipinos, que bajo pena de excomunión, debían de rendir su testimonio. Miranda llamó a varios testigos para corroborar su pago. Los testimonios revelan la complejidad y la extensión de la red de crédito de transacciones que involucraban la compra-venta de “vino de maguey”. En uno de los contratos que se celebraron entre Miranda y Salazar, Miranda proporcionó a Salazar, por medio de otro indio chino llamado Vicente Ferrer, treinta arrobas de “vino de maguey”. Recordemos que una botija perulera tenía la capacidad de una arroba (11.5 litros, aunque en medidas de volumen también podría ser de 16 litros). Estamos hablando que la transacción fue de entre 335 a 480 litros de “vino de maguey” con un precio de ocho reales por arroba, es decir, 240 reales. Este caso judicial involucró la compra-venta de “vino de maguey” por lo menos en dos ocasiones. Marcos García, un indio chino de la Ciudad de México, de oficio calcetero en los Portales de Mercaderes de la Plaza Mayor, al proporcionar su testimonio dijo que la deuda inicial de Miranda con Salazar era de 400 reales. Según García, Miranda había comenzado a pagar a Salazar con 100 reales en efectivo, y que el resto del adeudo lo había pagado con “vino de maguey” (Furlong, 591-592). Por su parte, el mencionado Vicente Ferrer, testificó que Melchor de los Reyes, otro indio chino, fue el fiador de Salazar. Ferrer y Reyes confirmaron que Salazar había recibido un cargamento de “vino de maguey”. En todo caso, el precio de compra por botija acordado en ocho reales era superior al establecido para la Provincia de Ávalos en 1616 y que fue de seis reales. Con base a este caso en particular, se pudo deducir que los indios chinos estaban fabricando “vino de maguey”, “aguardiente de maguey”, “vino mezcal” por su cuenta, posiblemente desde antes de 1630.

Por último, el caso del indígena Pablo de Santiago, originario de Atocpan (actualmente San Pedro Atocpan en la Alcaldía de Milpa Alta, Ciudad de México) y vecino de la parroquia de Santa María la Redonda, ilustra la fragilidad del monopolio filipino sobre el vino de maguey. Recordemos que hemos analizado los diferentes procesos de la transferencia de tecnología asiático-filipina para la destilación y cómo estos conocimientos hicieron posible la destilación del vino de cocos. Si bien los vinateros filipinos dominaron la fabricación del destilado de la tuba en aguardiente lambanog, la difusión de las técnicas alcanzó a los indígenas, quienes son los herederos de la tecnología del maguey. Por consiguiente, los maestros mezcaleros indígenas estaban mucho mejor preparados y posicionados que los indios chinos para fabricar vino

de maguey. En otras palabras, los filipinos sabían del cocotero y del coco, mientras que los indígenas sabían todo sobre el maguey, el aguamiel y el pulque. Pablo de Santiago, presumiblemente, también fabricaba vino de maguey para 1630 (Furlong, 593).

Desafortunadamente, jamás sabremos cómo hubiera sido la competencia entre los vinateros filipinos y los maestros mezcaleros indígenas para fabricar “vino mezcal”. En páginas anteriores de este capítulo, mencionamos que la Ordenanza del 7 de enero de 1631 promulgada por el Virrey Rodrigo Pacheco Osorio, Marqués de Cerralvo (1624-1635) prohibía de manera definitiva la producción de “aguardiente de maguey”. Por ello, aquí reproducimos nuevamente la cita:

☞ Que ninguna persona, de cualquier estado, calidad ó condición que sea, pueda en toda la Nueva España hacer. *Vender ni tragar directa, ni indirectamente aguardiente de maguey*; para cuyo efecto, desde luego se revocan cualesquiera licencias que para ello se hubieren dada, para que no valgan. Y solo se permite á los Boticarios poder hacerla, con la limitación que las demás cosas tocantes á la salud, pena de que incurra el que lo contrario hiciere en las penas impuestas contra los que hacen y tienen pulque con raíz y tepache. (*Recopilación Sumaria*, 1787, 5).

Con esta ordenanza, se puso fin a un monopolio filipino muy prometedor en la Ciudad de México, sobre otra de las nuevas bebidas destiladas, el vino mezcal. Todas las licencias otorgadas previamente a los indios chinos quedaron sin efecto y con ello quedaron fuera del mercado. Podemos pensar que los filipinos, siendo un grupo minoritario, y por lo mismo, vulnerable, decidieron no arriesgarse y mejor acataron la prohibición. Tampoco sabemos si los filipinos intentaron fabricar pulque después de la ordenanza de 1631, pues a pesar de todas las prohibiciones, la venta de pulque continuaba siendo un mercado muy lucrativo en la Ciudad de México. Pero esa es otra historia.

Con estos datos, fundamentales para el estudio del origen del “vino mezcal”, a continuación hablaremos de una de las etapas que demuestra el auge de la fabricación y consumo de la bebida destilada del maguey. Nos referimos a la creación en 1637 del estanco de “vino de cocos” y de “vino mezcal” por iniciativa del presidente gobernador de la Real Audiencia de la Nueva Galicia, Juan de Canseco y Quiñones (León, España, c. 1579 – Guadalajara, México, 1640), “con el propósito de financiar la conducción del agua a los vecinos de Guadalajara” (Machuca, 2018, 290).

Posteriormente —y para concluir con la revisión del primer proceso que forma parte de este capítulo— presentamos un breve análisis de las prohibiciones que fueron impuestas a las bebidas alcohólicas por parte de las autoridades

virreinales. Tanto el mecanismo del “estanco” como las “prohibiciones” emitidas por ordenanzas, proporcionan el contexto socio-económico y político que sirvió para el establecimiento del marco legal en donde se desarrolló el mercado de bebidas alcohólicas y del “vino mezcal” en la Nueva España durante los siglos XVII y XVIII. Ambos aspectos de la historia del “vino mezcal” y de la historia de las bebidas alcohólicas en México, han recibido amplios estudios por parte de varios investigadores. Por este motivo, primero haremos una síntesis de los hallazgos más relevantes relacionados con el estanco de vino de cocos y mezcal. Y en segundo lugar, mencionaremos el panorama de las prohibiciones, haciendo hincapié que el desenvolvimiento de ambos aspectos — el estanco y las prohibiciones— transcurrió de manera más o menos paralela. Sin embargo, como veremos a continuación, la inconsistencia y el desfase entre el otorgamiento de licencias y las prohibiciones, sería la pauta de un esquema que respondió a los intereses de diferentes niveles de autoridades virreinales, eclesiásticas y de la propia Corona de España, como lo fue sin duda, el caso de los indios chinos que hemos presentado.

---

### ✿ El gran negocio: el estanco de vino de cocos y mezcal ✿

---

—✿—✿—✿—



Entre 1621 y 1637, los registros documentales revelan que el “vino de cocos” y el “vino mezcal” alcanzaron una gran popularidad en las sociedades de la Nueva España en general y sobre todo en las zonas mineras. Al decir de los investigadores, “la mayor parte de la época colonial coexistieron dos bebidas alcohólicas” (De León, 2015, 16) “que dejaron rezagadas a muchas bebidas fermentadas por su poca resistencia al traslado de grandes distancias” (Lozano Armendares, 2005, 25; Machuca, 2018, 290). Si bien ambas bebidas circularon con cierta “legalidad” —como vimos en el caso del remate de los diezmos del “vino mezcal”— no estaban reconocidas en las jurisdicciones de los reinos de la Nueva España y de Nueva Galicia (Machuca et al, 2013, 73). No hemos podido encontrar información sobre el destino del remate de los diezmos del “vino mezcal” en la Provincia de Ávalos, ni tampoco sabemos si todavía estaba vigente cuando entró en vigor el estanco del vino de cocos y mezcal. El hecho mismo de que las autoridades eclesiásticas remataron los diezmos del “vino mezcal” a un particular dos décadas antes de la creación del estanco en 1637, es indicativo de la posible ineficiencia de las autoridades, como también de los conflictos legales y jurisdiccionales

entre instituciones de diferentes niveles en los reinos de la Nueva España.

En este contexto, el presidente gobernador de la Real Audiencia de la Nueva Galicia, Juan de Canseco y Quiñones, como ya hemos mencionado, decidió financiar las obras hidráulicas de la ciudad de Guadalajara por medio del establecimiento de un estanco de “vino de cocos y mezcal” mediante subasta pública en 1637 (Machuca et al, 2013, 2018, 290). La idea del estanco como fuente de ingresos no era novedosa en sí misma. Más bien, la novedad fue gravar con un impuesto a las dos bebidas emergentes bajo la estimación de su gran éxito comercial. En la práctica, al escoger los productos que entrarían en los estancos, se debía tener en cuenta de que fueran susceptibles de un proceso de manufactura, además de asegurar un mercado para su comercio. Asimismo, las autoridades novohispanas podían introducir un control al proceso productivo para regular la competencia ilegal y, en definitiva, facilitar la imposición del “gravamen”. Este “mercado seguro” nos permite sostener nuestra presunción de que los productos estancados, el vino de cocos y el vino mezcal, debían gozar de un consumo general en todas o en casi todas las jerarquías sociales. Por consiguiente, su monopolización era rentable.

El mecanismo del estanco formaba parte de un sistema de medidas administrativas dictadas por la facultad de la Corona de España, para regular el comercio de productos provenientes de sus colonias en América. En otras palabras, se trató de un monopolio comercial otorgado a particulares como una concesión o regalía bajo la cual, por un tiempo determinado de años, un particular pagaba una suma anual a la Real Hacienda con el objetivo de obtener el privilegio de comerciar con determinados productos (Acevedo y Torres, 2015; Gárate 2018).

En la cotidianidad, el estanco servía para prohibir el libre tránsito de cierta mercancía o producto, concediendo su venta a determinadas personas o entidades llamadas “asentistas”. El asentista o dueño del “asiento” era la persona quien, a cambio de un pago económico a la autoridad mediante una subasta pública, adquiría ciertos derechos de exclusividad para la provisión, suministro, venta y comercialización de un bien o producto, en este caso, dominio sobre el vino de cocos y mezcal. El estanco establecía a su vez un “derecho jurisdiccional”, es decir, el asentista solamente podía ejercer la exclusividad en una determinada región o ciudad. En otras palabras, el estanco de vino de cocos y mezcal funcionó como un impuesto para fiscalizar la comercialización de las nuevas bebidas en el territorio de Nueva Galicia (Machuca, 2015, 73-74; 2018, 290-292).

Igualmente, de conformidad con las leyes españolas (Ley XXXI Que no se dé por el tanto ningún arrendamiento, sino en el caso de esta ley. D. Felipe III en Madrid á 22 de Agosto de 1632, en *Recopilación de leyes*, 1998, 472) el estanco se debía

rematar en “almoneda o subasta pública” y era concedido al mejor postor, habitualmente bajo un contrato de cinco años. Los primeros tres años eran obligatorios y los otros dos voluntarios, en los que se podían cambiar las condiciones del contrato. Si el asentista no continuaba en el negocio por cualquier circunstancia, podía abandonar el compromiso al finalizar el período de los tres años obligatorios. En general, los comerciantes fueron quienes ofrecieron más por el monopolio de algún producto. A su vez, también pujaban por la exclusividad del negocio y el uso de rutas mercantiles, pues uno de los mayores atractivos del privilegio era la posibilidad de usar las rutas y sitios de expendio para los fines de sus propios intercambios (Acevedo y Torres, 2015, 283-284).

Con base en lo anterior, “cada estanco tuvo sus propias particularidades de acuerdo con el contexto socioeconómico y a la época en que estuvo en vigor” (Machuca et al, 2013, 74). En particular, han sido delimitadas “tres etapas generales” que distinguen la evolución del estanco de vino de cocos y mezcal. Primera etapa: Abarca desde su creación en 1637 hasta 1652. En esta etapa sobresalen la administración del estanco por parte de la Real Audiencia de la Nueva Galicia, los beneficios económicos obtenidos por el Ayuntamiento de Guadalajara, el conflicto con los productores de “vino de cocos” de Colima y la ilegalidad del estanco ante las leyes del Consejo de Indias, motivo por el cual fue cerrado en 1652 (2013, 74). Segunda etapa. Inicia en 1672 con la reapertura del estanco hasta 1701. Esta etapa se destaca por “una intervención más directa por parte de la Corona” en la administración del estanco. Además, “los ingresos se enviaron a España por petición del Consejo de Indias” (74). Tercera etapa. A partir de 1751, cuando el estanco asumió la modalidad de “asientos por remate” (cuando el monopolio es administrado por particulares) que “ofrecía al asentista cierto margen de libertad y podía subarrendar el asiento a un tercero” (véase la nota 6, 74). Este periodo concluye en 1797 cuando “se discute el establecimiento de estancos de vino mezcal en Colima y Zapotlán, en la jurisdicción de la Nueva Galicia” (95).

Durante la primera etapa, existieron los siguientes “asentistas”: 1637: Francisco García Vidal; 1640: Sebastián Báez; 1643: Luis de Encío; 1645: Francisco Rubio 1650: Sebastián Báez por segunda vez (Machuca et al, 2013, 77). Durante este periodo, “el costo de los derechos para el estanco fue disminuyendo”, debido a “que las rentas generadas no alcanzaron niveles muy altos” (2013, 77). Por ejemplo, en 1637, Francisco García Vidal pagó 2,800 pesos, mientras que en 1640 Sebastián Báez invirtió 2,500 pesos para el pago del estanco (77).

Por otra parte, si bien los asentistas tenían la facilidad de realizar pagos parciales para cubrir el monto total del costo del estanco, (77) además de que no se generaron las ganancias estimadas, por nuestra parte consideramos la posibilidad de que la disminución en los ingresos del estanco se debió a que los fabricantes del vino de cocos y vino mezcal

de manera deliberada evadieron pagos y comenzaron a producir “ilegalmente”.

Desde nuestro punto de vista, existían dos razones para la evasión del pago del estanco. En principio, los costos de ambas bebidas fueron más o menos accesibles, “entre uno y dos reales el cuartillo [0.5041 litros] (77), lo cual presupone que de modo eventual, los fabricantes de los destilados tenían un reducido margen de ganancia. Asimismo, existían otros impuestos en otros territorios, como Zacatecas (79) y la Provincia de Ávalos. Esto significó la doble y quizá hasta la triple tributación para el “vino mezcal” y el “vino de cocos”. Por ejemplo, había una doble tributación para los productores de vino de cocos de Colima que pertenecían a la jurisdicción de la Nueva España. Estos productores desde 1627 obtuvieron “licencia para producir y comercializar libremente su vino de palmas pagando sus alcabalas correspondientes” (79). El estanco de Nueva Galicia afectaba la comercialización con más impuestos pero no así la producción de ambas bebidas. En cuanto a la fabricación del “vino mezcal”, la clandestinidad comenzó a ser parte de su existencia cotidiana.

En la segunda etapa, el “vino mezcal” o también conocido como “mezcalillo”, se produjo pero de manera clandestina e ilegal. Para 1671, la reactivación del estanco de Nueva Galicia sería promovida de nueva cuenta por las autoridades. En una carta del 23 de marzo de 1671, el fiscal de la audiencia de la Nueva Galicia, Fernando de Haro y Monterroso, mencionaba los inconvenientes ocasionados cuando se prohibió a los “indios la bebida que llaman Colima y mezcalillo” (82). De acuerdo con Haro y Monterroso, los indios “fabricaban clandestinamente otros “brebajes nocivos” de maíz y caña con los que se huían al monte para no ser descubiertos” (82). En el fondo, se buscaba obtener licencias, esta vez legales, para reactivar la recaudación de impuestos que había probado ser rentable para los proyectos de la Real Audiencia de Guadalajara durante la primera etapa del estanco. Con estos fines, en 1672, Nueva Galicia deroga la prohibición del consumo del “vino de cocos” que fue impuesta después de la cancelación del estanco en 1657, y por cédula real del 7 de septiembre de 1673, se expidió “el permiso para el restablecimiento del estanco del vino de cocos y mezcal y con ello beneficiar la conducción del agua a Guadalajara” (73).

Entre 1674 y 1701 hubo cinco asentistas y el remate del estanco se subastó en 800 pesos, costo que fue significativamente menor comparado con el de la primera etapa (83). En esta ocasión, las condiciones para el estanco fueron las siguientes. El precio de venta de las bebidas se mantenía en dos reales el cuartillo. Ninguna persona en la ciudad de Guadalajara ni en ocho leguas a la redonda podía vender vino de cocos ni mezcal sin su aprobación. Todos los arrieros que viajaran con las bebidas rumbo a Zacatecas y San Luis, y que transitaran por las mencionadas ocho leguas, debían declarar “en las garitas instaladas para tal efecto, como Sayula y Zapotlán,

paso forzoso de Colima hacia la Nueva Galicia” (84). Para garantizar que estas disposiciones se cumplieren, se dispuso de la competencia de todos los niveles de autoridades, como “alcaldes, alguaciles y sus tenientes de las jurisdicciones involucradas” (84). Finalmente, en esta segunda etapa, además de la disminución en el costo del remate del estanco, otra segunda diferencia notable fue el destino de las rentas. Si bien inicialmente el Ayuntamiento de Guadalajara dispuso de las rentas del estanco, del total de los ingresos acumulados entre 1683 y 1697, se enviaron a la Real Caja de la Ciudad de México “16,566 pesos, 5 tomines y 4 granos, distribuidos a su vez en trece partidas” (86). Esto significó que “en un periodo de dos décadas se envió a la península ibérica más de 90% del total de los ingresos del estanco de vino de cocos y mezcal” (87). Las cifras son ilustrativas de la importancia que comenzó a tener el mercado de las bebidas alcohólicas en la Nueva España. Desafortunadamente, no se reportan cantidades de producción de ambas bebidas, tanto en la primera como en la segunda etapa de la vida del estanco, debido a la ausencia de referencias.

Para la tercera y última etapa de la vida del estanco de vino de cocos y mezcal, resaltan varias situaciones con relación a las etapas anteriores. Para mediados del siglo XVIII, “el vino de cocos había casi desaparecido del escenario de las bebidas alcohólicas en la Nueva España” (87). Para 1700, “esta industria había dejado de ser una actividad rentable para los vinateros de la provincia de Colima” a pesar de que se menciona en algunos documentos (87). En cuanto al “vino mezcal”, de acuerdo con referencias históricas de 1732 y 1742, respectivamente, solo existió un asiento de “vino mezcal” en la ciudad de Guadalajara (87). Otra importante diferencia fue el indiscriminado tratamiento legal que dieron a la fabricación y venta del “vino mezcal” las diferentes autoridades novohispanas. De esta manera, “no en todos los pueblos ni todos los años se permitió el consumo de esta bebida” (88). Y además, “en ocasiones era considerada como nociva, mientras que en otras era tratada como medicinal, conforme las necesidades del erario y la agitación social” (88). Toda esta etapa está caracterizada por la expansión en el consumo de bebidas alcohólicas en general y en particular del “vino mezcal”. Para dar una idea a los lectores sobre el desarrollo de esta etapa final del estanco, incluimos un cronograma que indica las fechas y los acontecimientos más importantes hasta finales del siglo XVIII (elaborado por Machuca et al, 2013, 95). Pero aclaramos que en este capítulo únicamente examinamos los acontecimientos hasta 1750 por las razones que ya hemos expuesto al inicio.

1751

El estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara se remata en José Joaquín Grondana.

1754

Francisco Barbachano controla la industria vino-mezcalera de Tequila.

1769

La Real Audiencia de la Nueva Galicia promueve la creación de estancos de vino de cocos y mezcal en toda su jurisdicción.

1782

Se prohíben los estancos de vino mezcal en la jurisdicción de la Nueva España.

1794

Arriendo de vino mezcal en Aguacatlán y Xala.

1796

Arriendo de vino mezcal en Tepatitlán.

1797

Se discute el establecimiento de estancos de vino mezcal en Colima y Zapotlán, ahora en la jurisdicción de la Nueva Galicia.

Como se puede apreciar, el estanco tuvo una función histórica en el desarrollo del “vino mezcal” y del “vino de cocos” que nos permite entender los orígenes de la fabricación y la comercialización de las bebidas destiladas en la Nueva España desde la perspectiva de su importancia tributaria para la Real Hacienda. Al mismo tiempo, desde una perspectiva comercial, el estanco estuvo ligado a los vaivenes legales y de mercado. Así, desde 1616 hasta 1652 —periodo que abarcamos en este apartado— el “vino mezcal” comenzó a ser fabricado, comercializado y algunas veces gravado con impuestos en ciertos periodos. Pero en otros años, su fabricación pasó a ser clandestina y su consumo fue considerado ilegal. La transición entre la legalidad y la prohibición, durante varias etapas del siglo XVII —y del siglo XVIII como veremos más adelante— ilustra la gran ambivalencia y los conflictos legales entre las diferentes autoridades novohispanas, incluyendo la política cambiante de la Corona española

con respecto a las bebidas alcohólicas, la mayoría de las veces más orientada hacia la prohibición. Al respecto, para la Corona de España, fueron dos los argumentos básicos para la prohibición de bebidas alcohólicas en la Nueva España. El primero fue el supuesto daño para la salud. El segundo indicaba que la producción novohispana de destilados obstaculizaba la comercialización de vinos españoles. En la práctica, para los fabricantes y comerciantes de “vino mezcal”, existieron diferentes impuestos, administrados por particulares y vigilados por diferentes niveles de autoridades, mismos que en ocasiones resultaron ser una excesiva carga tributaria. Estas medidas, sin duda, lejos de lograr la legalización de la bebida, promovieron su clandestinidad y consecuente evasión fiscal.

Y en cuanto a la relación entre zonas productoras y zonas de consumo, tenemos que en el mismo periodo de 1616 a 1652 se vendía “vino mezcal” en las siguientes regiones:

### JALISCO

Provincia de Ávalos, ciudad de Guadalajara, Real de Bolaños, reales de minas de San Sebastián (actualmente conocido como San Sebastián del Oeste) y Hostotipac (Hostotipaquillo u Hostotipac, actualmente se conoce con el nombre del Real Alto) y en las jurisdicciones de Tlaxomulco (Tlajomulco), Caxitlán (Cajititlán), Guachinango y Mascota.

### NAYARIT

En los pueblos de Huaynamota, Huajimic, Aguacatlán (Avakatlán o Ahuacatlán), Xala (Jala) y Santa María de Tequepexpan.

### ZACATECAS

En la villa de Llerena, real y minas de Sombrerete, Jerez, Fresnillo, Juchipila, Villa de la Purificación, ciudad de Nuestra Señora de los Zacatecas y Mazapil.

En la ciudad de Aguascalientes y en los reales de minas de Guanajuato.

Estas relaciones comerciales establecieron rutas que permitieron la expansión del negocio del “vino mezcal” cruzando las fronteras entre los reinos, provincias y fueros virreinales y eclesiásticos. En otras palabras, en los territorios de la Nueva Galicia, Nueva España, Nueva Vizcaya, Nuevo Reino de León y Provincia de Ávalos, el mercado y consumo de “vino mezcal” y de otras bebidas alcohólicas,

había alcanzado popularidad y un nivel de integración en las sociedades de los pueblos y villas. Para algunos de sus habitantes, el “vino mezcal” había llegado para estar presente en sus vidas y ser partícipe de “la cotidianidad”, a pesar de las prohibiciones y de las sanciones, de las que hablaremos a continuación.

## Prohibir o no prohibir: entre la moral, el dinero y la ilegalidad

—\*—\*—\*—



urante los siglos XVII y XVIII, el escenario de la fabricación de “vino mezcal” y de otras bebidas alcohólicas oscilaba entre algunas concesiones y licencias como el “estanco” o el “remate de los diezmos”. Pero en realidad, las normas fueron duras prohibiciones y el consiguiente contrabando de bebidas. Socialmente, el consumo del “vino mezcal”, del pulque y del aguardiente de caña por parte de los indígenas y también por la inmensa mayoría de las demás clases sociales atraerían tanto el desprecio como el interés económico por parte de las clases altas y del clero. En proporción, los fabricantes de “vino mezcal” estarían en contra de las prohibiciones y de aquellos que públicamente las impedían pero que en secreto las consumían y hasta se beneficiaban de su comercialización. Los vinateros, los dueños de las tabernas y de los lugares de juegos donde se consumía el mezcal y una variedad de bebidas alcohólicas, a su vez, estaban dispuestos a mantener en la medida de lo posible, la venta ilegal por la rentabilidad económica obtenida. Y en cuanto a los beneficios económicos, sin duda los reales de minas se encontraban entre las poblaciones más idóneas para la comercialización.

El “vino mezcal” y otras bebidas alcohólicas producidas y consumidas en Nueva España fueron objeto de intermitentes concesiones legales, pero sobre todo, se ejercieron más prohibiciones y sanciones en su contra por parte de las autoridades novohispanas. El combate en contra del consumo de alcohol fue casi inmediato y sucesivo a través de los años, comenzando con la demanda de pulque por parte de los indígenas y completado con la prohibición de que no se vendiera vino en los Pueblos de los Indios (1529, 1545, 1572, 1598, 1607, 1631, 1672, 1760, 1769; *Recopilación de Leyes*, 1998, 197-198; *Recopilación Sumaria*, 1787, 6, 111-113; 292). Para el “vino de cocos” se prohibía su venta pública y secreta (1610; *Recopilación Sumaria*, 1787, 112) pero una reforma posterior exentaba a ciertas licencias (1641; *Recopilación Sumaria*, 1787, 112).

Por ejemplo, seis años antes de la creación del estanco de vino de cocos y mezcal en 1637, la Ordenanza del 7 de enero de 1631 promulgada por el Virrey Rodrigo Pacheco Osorio, Marqués de Cerralvo decía:

☞ Que ninguna persona, de cualquier estado, calidad ó condición que sea, pueda en toda la Nueva España hacer. Vender ni traginar directa, ni indirectamente *aguardiente de maguey*; para cuyo efecto, desde luego se revocan qualesquiera licencias que para ello se hubieren dada, para que no valgan. Y solo se permite á los Boticarios poder hacerla, con la limitación que las demás cosas tocantes á la salud, pena de que incurra el que lo contrario hiciere en las penas impuestas contra los que hacen y *tienen pulque con raíz y tepache*. (*Recopilación Sumaria*, 1787, 5).

El discurso de las prohibiciones fue justificado con explicaciones de tipo médico, sanitario, de carácter religioso o moral, y bajo el supuesto celo de proteger el bienestar social (Lozano Armendares, 2005). Las razones de fondo fueron económicas y, sobre todo, derivadas del cumplimiento de una política proteccionista impuesta por la Corona española que prohibía la fabricación de todo tipo de bebidas destiladas incluyendo la producción local de vinos de uva (Hernández Palomo, 1974, 1-14; Lozano Armendares, 2005, 25). A todo lo anterior, también hay que sumar las disputas y competencia comercial por el control de la venta del “vino mezcal” como la desatada entre el reino de Nueva Galicia con el Virreinato de la Nueva España, y que influiría en la desaparición del “vino de cocos” pero no del “vino mezcal” (Machuca et al, 2013).

Otras bebidas correrían con la misma suerte, como el aguardiente de caña conocido como “chinguirito”, resultado de la prohibición impuesta por parte de la Corona española a la producción azucarera en la Nueva España para favorecer a los productores de las islas caribeñas (Hernández Palomo, 1974; Lozano Armendares, 2005). Durante la segunda mitad del siglo XVIII, el chinguirito se convirtió en el objeto de la persecución de las autoridades virreinales para lo cual se expidieron las Ordenanzas de 1769, 1773, 1774, 1776, 1783 y 1784 (*Recopilación Sumaria*, 1787, 112-113). Resaltamos de forma especial la del año de 1783 que exprofesamente decía “Que no vale el fuero militar á los Reos de Bebidas prohibidas, y están sujetos a la pena que imponen sus Ordenanzas” (*Recopilación Sumaria*, 1787, 113). En efecto, sabemos en verdad de no pocos casos de oficiales y soldados de tropa que a menudo eran detenidos por riñas causadas debido al excesivo consumo de bebidas alcohólicas en casas prohibidas de juego. El pulque tampoco escaparía y la Ordenanza de 1760 decretaba “Que no se venda Pulque sino en los parages permitidos, baxo las penas que incluye” (*Recopilación Sumaria*, 1787, 292). Muchas de estas ordenanzas muestran un claro intento

de regular el consumo ilegal con la evasión de los diezmos y alcabalas, para lo cual se ampliaron las facultades del Tribunal de la Acordada, del Juzgado de Bebidas Prohibidas establecido en 1755, de la Sala del Crimen y del Ramo de Alcabalas. Sin embargo, las ordenanzas nunca lograron impedir o destruir las bebidas prohibidas, pues la mayoría de sus fabricantes estaban establecidos en lugares ocultos casi impenetrables. Además, las autoridades no eran suficientes para vigilar y hacer cumplir las leyes y porque casi siempre, los fabricantes eran protegidos por la población, lo que entorpecía su detención. En definitiva, las medidas para prohibir el consumo de bebidas alcohólicas no serían eficaces. En la mayoría de los casos, se estableció una connivencia o “tolerancia” por parte de las autoridades, siempre en función de los intereses en juego, y ante todo, las leyes acentuarían la clandestinidad de la gran mayoría de las bebidas que circularon en las sociedades novohispanas.

En síntesis, entre 1616 y 1652 — periodo que nos ocupa en este capítulo — la fabricación de “vino mezcal” se mantuvo dentro de escenarios de intermitencia legal, de excesiva tributación, de ilegalidad y de clandestinidad, de expansión geográfica y de conformación de más espacios consumidores y muy posiblemente de mayores zonas productoras. La destilación de los fermentos de maguey comenzó a crear nuevos órdenes de organización social, en donde grupos de personas, familias y comunidades enteras se dedicarían a la fabricación y la comercialización del “vino mezcal”. Además, los arrieros, los trajinantes y los carreteros, junto con los productores, establecerían una relación social y económica que permitiría la introducción del “vino mezcal” a más lugares y pondría la bebida al alcance de más personas. Dentro de esta atmósfera de expansión, de constante vigilancia por parte de las autoridades novohispanas y del trajinar de las mulas con cargas de bebidas, el seductor “vino mezcal” llegaría a los territorios de Guanajuato.

---

## ☞ Segunda fase. 1650-1750: La seducción del vino mezcal llega a Guanajuato ☞

---

—\*—\*—\*—



En esta segunda fase, bosquejamos varios procesos históricos, además de seguir con nuestra investigación sobre los orígenes del vino mezcal. Veremos más adelante, cómo se consolida el espacio territorial de Guanajuato, su población y su crecimiento económico a través de la minería, la ganadería y la agricultura. Para explicar el proceso demográfico en Guanajuato, mismo que tiene características particulares,

hablaremos del sistema de castas y de la representación visual de sus manifestaciones sociales y culturales en los cuadros de castas. También, prestamos atención a la vida cotidiana en los reales de minas, con especial interés en el trabajador minero y su vínculo con el consumo de bebidas alcohólicas. Por último, desarrollamos las líneas históricas para explicar la comercialización del vino mezcal en Guanajuato. Nuestra intención es ofrecer el contexto histórico necesario en el cual el vino mezcal llega, con todo su poder de seducción, a los reales de minas de esta entidad.

Como lo hemos examinado en la primera fase, durante las últimas tres décadas del siglo XVI y las primeras dos décadas del siglo XVII ocurrieron acontecimientos históricos de vital importancia para entender los orígenes de la destilación y el surgimiento de nuevas bebidas alcohólicas. En concreto, en la Nueva Galicia nacen el “vino de cocos” y el “vino mezcal” dentro de un proceso de expansión de los límites territoriales entre los reinos de la Nueva Galicia, la Nueva Vizcaya y el Nuevo Reino de León.

En contraste, los territorios al norte del Virreinato de la Nueva España que durante poco más de cincuenta años habían permanecido como tierra indómita debido a la dominación que mantenían los resistentes guerreros chichimecas, experimentarían un escaso o “precario” desarrollo poblacional y económico, incluyendo los asentamientos que conformarían al actual estado de Guanajuato. Desde la perspectiva que ha sido definida por los historiadores como “la frontera norte”, la particularidad de este “territorio” fue la naturaleza “precaria” de su poblamiento novohispano, caracterizado por una baja densidad demográfica, gran dispersión de la población con la consiguiente existencia de regiones escasamente desarrolladas, inconsistencia del ordenamiento espacial en regiones e insuficiente conexión entre las distintas provincias (Aboites, 1995). Este esquema demográfico descrito para este “territorio” inició en 1554, cuando el segundo virrey de Nueva España (1550-1564), Luis de Velasco y Alarcón (El Viejo: Palencia, ca.1511- Ciudad de México, 1564) fundó el Real de Minas de Guanajuato. Posteriormente, en 1555, San Miguel el Grande es reconocido como villa (fundado entre 1542 y 1549 por el franciscano Juan de San Miguel); 1562, San Felipe; 1568, Silao; 1571, Celaya; 1576, León y finalmente en 1590, San Luis de la Paz (De la Masa, 1939, 17-18; Chevalier, 1976, 68, 128).

Enfatizamos que este “territorio” no es solamente sus recursos mineros, ni el potencial ganadero o agrícola y tampoco se limita a sus características geográficas. Si bien el ámbito natural de este ha sido la condición primaria para la existencia material de las naciones chichimecas desde tiempos ancestrales, el “territorio” al que nos referimos es el que está definido por estrategias puestas en práctica por los españoles peninsulares para alterar, influir y controlar a la gente, a los recursos y a sus interrelaciones (Sack,

1986). Se trata de un “territorio” que presupone un cierto grado de control, así como en sus diferentes regiones. En este sentido, cuando nos referimos a esta época en particular, señalamos un proceso de ocupación y de expansión de la monarquía española en la Nueva España, entre el último tercio del siglo XVI y la primera mitad del XVII que coincide con la expansión de los otros reinos que hemos visto con anterioridad.

Básicamente, serían dos las razones principales para este incipiente desarrollo y ambas estuvieron interrelacionadas. La primera fue la prolongada guerra entre los españoles peninsulares y las naciones chichimecas. Con respecto a la resistencia de los pueblos chichimecas a la ocupación de los españoles peninsulares de sus territorios y a defenderse para evitar ser esclavizados, existe una gran cantidad de estudios sobre este tema. Por ello, solamente destacamos que las poblaciones guanajuatenses antes mencionadas, fueron objeto de constantes ataques que “obligaron a los virreyes y audiencias a fundar villas y colonias militares que después, cuando se establecieron con reducido número de soldados, tomaron el nombre de presidios, no por estar designados para castigo de criminales, sino en el sentido de colocarse de avanzadas para la defensa de la tierra” (Riva Palacio, 1967, tomo segundo, 398-399).

La segunda causa fueron las epidemias. Como también lo vimos en la Nueva Galicia, las epidemias y las rebeliones causaron una grave disminución en las poblaciones indígenas, lo cual trajo como consecuencia un decremento en la mano de obra indígena y por consiguiente, una disminución en las rentas del Virreinato y de la Corona española.

En 1576, los estragos de una epidemia dejaron un panorama desolador en los territorios de la Nueva España. Esta situación quedó reflejada en una carta que el arzobispo de México Pedro Moya de Contreras dirigió al rey, con fecha del 10 de diciembre del mismo año. El arzobispo dice que la “mortandad de los indios nadie la pudo prevenir, y que se mueren incluso algunos españoles”. (Zavala, 1987, 15). En otra carta dirigida al rey, del 15 de marzo de 1577, el arzobispo Moya de Contreras insiste nuevamente sobre la epidemia del año anterior, y dice que “hubo dentro de México declinación en la muerte de los indios” (1987, 15). El arzobispo añade que no dejaban de morir algunos negros y que el mal se propagó a los Obispados de Michoacán y Nueva Galicia, donde hizo “muy gran daño en las minas de Zacatecas y Guanajuato y otras circunvecinas” (15). Por esta razón, se necesitaban mineros en las haciendas de beneficio, “y como las minas son la fuente de donde procede toda la plata que va a España y se comunica en estas partes, siéntese mucho este daño por todos estados, como ya se echa de ver en las contrataciones” (15). Esta situación de “falta de mano de obra” se repetiría de forma intermitente durante los siglos XVII y XVIII, ya fuera por futuras epidemias, por

rebeliones indígenas, por la falta de esclavos o incluso por la combinación de alguna de estas causas.

A pesar de estas condiciones adversas, para 1580 se había creado una red de caminos que comunicaban a Guanajuato con San Miguel y con San Felipe, ambas poblaciones situadas en el Camino Real a Nueva España (Ciudad de México) y a los reales de Zacatecas. Otro Camino Real salía de Guanajuato y conectaba con Silao, León, Lagos (en Nueva Galicia, región de Jalisco) y Aguascalientes para continuar con el Camino Real hacia al sureste de Zacatecas. También pare ese entonces existieron tres fuertes o presidios en la región de Guanajuato. Una guarnición en el real de minas, otro en el camino a San Miguel, próximo al río Santa Catarina. El tercero se ubicaba entre Guanajuato y San Felipe. En 1582, “el presidio del real de minas tenía catorce soldados y un destacamento de guerreros indígenas” (Powell, 1977, 33-36, 150-152, 172).

Entre 1591 y 1592, las autoridades virreinales mediante un acuerdo político celebrado con los chichimecas en San Luis de la Paz, logran la “compra de la paz” (Shadow, 1987, 49). Con este convenio, las autoridades virreinales detienen una guerra compleja y violenta que duró casi medio siglo (1549-1592) con los indígenas de las naciones chichimecas. Los chichimecas —también llamados teochichimecas o chichimecas auténticos— fueron grupos nómadas que ocuparon un extenso territorio que antes de las invasiones españolas abarcaba desde el río Colorado hasta el actual estado de Michoacán, y desde la Sierra Madre Occidental hasta la Sierra Madre Oriental. En esta guerra participaron principalmente cuatro etnias chichimecas: pames, guamares, zacatecos y guachichiles. Si bien la ubicación de sus territorios es muy imprecisa, los pames estarían en una parte de Michoacán, el centro de San Luis Potosí, Querétaro, el occidente de Hidalgo, y la mitad oriental de Guanajuato. Los guamares se localizaban en la cordillera cerca del Pánuco y al sur de Guanajuato. Los guachichiles en la región de Aguascalientes, San Luis Potosí, norte de Guanajuato y el este de Zacatecas. Finalmente, los zacatecos también ocuparían Aguascalientes, el centro y occidente de Zacatecas, hasta las estribaciones de la Sierra Madre en Durango. Estos tres grupos —guamares, guachichiles y zacatecos— se disputaban continuamente el territorio que comprende los actuales estados de Zacatecas, Aguascalientes y San Luis Potosí. Pero ante los embates de los españoles, llegaron a tener alianzas para combatirlos.

El acuerdo para “la compra de la paz”, encabezado por el Virrey Luis de Velasco y Castilla (El Joven), contenía varios ofrecimientos y condiciones. Entre los primeros, el virreinato se comprometió a suministrar anualmente carne y maíz. También se prohibía la esclavitud de los grupos chichimecas, siendo este uno de los principales motivos que había sido utilizado para mantener la guerra. Resulta que para

los soldados españoles —mercenarios— que peleaban sin recibir sueldo por parte de la Real Hacienda, la obtención de mano de obra esclava al hacer prisioneros indígenas fue la forma para recuperar sus costos. Este sistema de esclavización de las etnias chichimecas comenzó durante la llamada Guerra del Mixtón (1541-1542) y fue una de las principales razones por las cuales los chichimecas continuaron con la defensa de sus territorios y pelearon en contra de la esclavitud (Jackson, 2012, 55).

Por su parte, los chichimecas aceptaban el establecimiento en sus territorios de cuatrocientas familias indígenas procedentes de Tlaxcala. Estos tlaxcaltecas, dirigidos por religiosos franciscanos, se establecieron en comarcas de Jalisco, Guanajuato, Zacatecas y San Luis de Potosí, repartiéndose inicialmente en cuatro colonias: San Luis Potosí, San Miguel Mesquitic, San Andrés y Colotlán.

En 1594, después de fundarse San Luis de la Paz, se encargó la labor de “pacificación” entre los chichimecas de esa zona a los miembros de la orden franciscana y a los jesuitas. Además, familias de otomíes “convertidos al catolicismo” fueron trasladados a esa población para continuar con una línea de acción que estaba proporcionando resultados. “La compra de la paz” benefició al virreinato notablemente, puesto que resultaba ser más económico ofrecer comida y dádivas a los chichimecas que mantener los gastos de una guerra que corrían a costa de la Corona y que únicamente favorecía a los comerciantes y militares. Además, entre otros importantes beneficios estaba el aseguramiento de la mano de obra indígena y el libre tránsito por los caminos sin temor a los ataques y los asaltos. Sin duda, este último sería el más significativo de los logros obtenidos puesto que se agilizaba el transporte de los minerales y productos entre los territorios del norte y la capital de la Nueva España con cierto nivel de seguridad, lo que a su vez representaba que “el oro y la plata” y otros productos podían ser embarcados rumbo a España de manera más expedita.

Al mismo tiempo, la pacificación “de la tierra de guerra” crearía las condiciones ideales para la movilización de grandes poblaciones de españoles, religiosos y grupos indígenas “convertidos al catolicismo” que se asentarían en los territorios de Guanajuato y comenzaría el crecimiento de San Luis de la Paz, Celaya, San Miguel el Grande, Guanajuato y León. Al mismo tiempo, se impulsó la explotación de los reales de minas guanajuatenses y los de Zacatecas, verdadero motivo para que el Virreinato pactara la paz con los chichimecas (Guevara Sanginés, 2017).

En otras palabras, la configuración regional de Guanajuato si bien se inició con las fundaciones de los poblados alrededor de las minas, el origen histórico de la entidad como un espacio territorial —desde la perspectiva que hemos mencionado— que dejaba de ser la “tierra de las naciones chichimecas” para ser ocupado y poblado por otras poblaciones



“novohispanas” es la fundación y “la compra de la paz” en San Luis de la Paz, bastión geográfico y estratégico para el Virreinato de la Nueva España.

Sin embargo, el problema de la “falta de mano de obra” no se hizo esperar. En otra carta del Virrey Luis Velasco y Castilla (El Joven) del 25 de febrero de 1593, dirigida al rey de España, el virrey describe el estado de la minería en la Nueva España y señala las acciones que a su juicio deberían emprenderse para remediar las deficiencias. Esencialmente, el virrey Velasco dice que “no hay azogue ni para tres meses” (mercurio para la amalgamación de la plata) y que faltan los mineros “porque no tienen esclavos”, y en los repartimientos de los “indios” faltan más de la mitad porque la mayoría han muerto”. Por consiguiente, enfatiza que se envíen esclavos “negros” por cuenta de la Real Hacienda y que sean adquiridos “a costo”. De lo contrario, el virrey anticipa que cesen las minas si no se suministra mano de obra. Y cita como ejemplo las minas de Zacatecas y de Guanajuato, “que van de caída por la falta de servicio. Y acabadas las minas es acabado todo” (Zavala, 1983, 55). Por lo anterior, el virrey Velasco pide al rey que provea lo necesario para el servicio de la gente y también describe el descubrimiento de “unas minas que llaman de Potosí hacia Zacatecas y otras de Çichu (Xichú) que le parecen prometedoras, si tuviesen gente que las labrasen” (1983, 56). No cabe duda de que fueron el oro, la plata y el territorio, los acicates que impulsaban las acciones de la Corona, del Virreinato y de los mineros españoles para dominar los territorios del norte.

De igual forma, el asentamiento de nuevas poblaciones y su crecimiento económico, atraerían a muchos comerciantes, entre ellos, a los fabricantes y comerciantes de “vino mezcal” y de otras bebidas alcohólicas. En otras palabras, el crecimiento de Guanajuato, estancado por la guerra en contra de los chichimecas, comenzaría dentro del frágil balance entre dos repúblicas que coexistían en la Nueva España: la de españoles y la de indígenas. Ambas entidades en constante pugna, pues la conservación y el desarrollo de la española siempre resultaba en la opresión y la destrucción de la indígena. En palabras del propio virrey Velasco en otra carta de 1595, refiriéndose al repartimiento compulsivo de mano de obra indígena, señala que todo se sostiene por el “servicio y ayuda de los indios”:

☞ Las haciendas de españoles, edificios y labranzas, minas, ganados, monasterios, religiones, no sé qué sea posible sustentarse sin el servicio y ayuda de los indios, cuya naturaleza y poca inclinación a ocuparse, trabajar y ganar es de tanto inconveniente que ha obligado siempre a compelerlos a que hagan aquello que debieran hacer si tuvieran capacidad y policía, que es conducirse para servir. (Citado en Zavala, 1987, 63)

Sin duda, garantizar especialmente la mano de obra indígena para el trabajo en las minas era estratégico y la razón misma de la existencia de la Nueva España como colonia proveedora de recursos para la Corona española. Como dijera el propio arzobispo Moya de Contreras “...las minas son la fuente de do procede toda la plata que va a España”, y como lo subrayara el mismo virrey Velasco, “...acabadas las minas es acabado todo”. Y para solucionar tanto la necesidad de mano de obra como el problema de la pacificación, el poblamiento de los territorios sería una de las claves que permitiría el avance de otras “granjerías” como la agricultura, la ganadería, el comercio y otras actividades, incluida la venta de “vino mezcal” y otras bebidas alcohólicas.

Para 1597, Guanajuato contaba con 652 habitantes, de los cuales 29 eran mineros y el resto indígenas y esclavos africanos supeditados al trabajo de las minas. Sin embargo, para 1600 y de manera espectacular, el nuevo real de minas rondaba en la cifra de 4,000 personas, debido a las contribuciones de trabajadores libres de todas las castas y etnias que buscaban fortuna en las minas descubiertas y nuevos lugares donde poder subsistir, pero sobre todo, gracias a la mano de obra de los esclavos y de los indígenas traídos del Valle México y de Michoacán. (Caño, 2011, 42-43)

Podemos entonces decir que a partir de 1600 —y en contraste con el panorama social de 1595— se inicia la transformación social de un territorio netamente indígena a otro que empezó a ser ocupado por las misiones religiosas, la movilización de indígenas nativos de otros territorios, la llegada de familias españolas acomodadas, de criollos, de soldados y militares, de esclavos africanos, de mulatos y de mestizos. Como sucedió en otras regiones de la Nueva España, esta transformación social no fue un proceso que ocurriera de forma inmediata. Igualmente, el avance de los “nuevos grupos sociales” entre los grupos de indígenas chichimecas no fue sencillo ni libre de tensiones desde el comienzo. Por ejemplo, fueron reubicados a las minas, congregaciones, villas, presidios, pueblos y estancias de Guanajuato, “Otomís de Jilotepec; Mazahuas del actual Estado de México; Nahuas del Valle de México y Purépechas de los señoríos de Michoacán”. El propósito principal fue poblar y proteger los caminos a las minas de Zacatecas y Guanajuato, además de garantizar la mano de obra para la minería y para su sostén agropecuario (Rionda, 1990, 82). La resistencia de los chichimecas a ser esclavizados, obligados a ser sedentarios para con ello ser “convertidos y evangelizados” fue siempre enorme y permanente. Más bien, hubo avances y retrocesos, y en muchas ocasiones, las armas y la negociación fueron la norma de la cotidianidad.

Para los chichimecas y para los otros grupos indígenas significó la incorporación de sus territorios ancestrales al reino de la Nueva España y por consiguiente, se adherían al orden impuesto por la Corona española. Por el contrario, para los españoles peninsulares se trataba de una oportunidad para

establecer haciendas de beneficio o de otras clases que les permitiría riquezas y fortuna. Y para los agustinos, jesuitas, franciscanos y otros grupos de religiosos, sería el espacio para el desarrollo de sus misiones y la continuación de sus esfuerzos para conseguir la “evangelización y la conversión” de las almas de los nuevos súbditos de su majestad el rey de España.

En 1619, veinticuatro años después de la carta del virrey Velasco de 1595, el obispo agustino Baltasar de Covarrubias y Muñoz (México, 15 de enero de 1560—Valladolid, Michoacán, 27 de julio de 1622), en una carta dirigida al rey Felipe III —conocida como *Informe al Rey Católico sobre las cosas del Obispado de Mechoacán, sus pueblos, vecindario y gobierno* del 20 de agosto de 1619— (Biblioteca del Palacio Real, Madrid, ms. II/2579, fols. 1-24v. y publicada en México por Carlos Alonso Váñez, OSA, en 1992) informa sobre su recorrido por las poblaciones que formaban parte de su jurisdicción eclesiástica —Obispado de Michoacán— entre ellas, los pueblos de Guanajuato.

Como también lo hicieron en la Nueva Galicia el obispo Mota y Escobar y el presbítero Arregui, el obispo Covarrubias se dio a la tarea de realizar un censo de las “almas a su cargo” incluyendo datos que se asemejan a los incluidos en un censo social y económico. Aunque con imprecisiones y datos incompletos, con este documento disponemos de una fuente de primer orden que refleja el estado de las poblaciones guanajuatenses en ese momento, en contraste con el sombrío estado reportado en 1595 por el virrey Velasco. Con este motivo, a continuación transcribimos en extenso las descripciones de este interesante documento —respetando su lenguaje y ortografía— para posteriormente, poner en contexto histórico esta ventana al pasado de la vida guanajuatense.

---

✠ Obispo Baltasar de Covarrubias y Muñoz:  
Informe al Rey Católico sobre las cosas del  
Obispado de Mechoacán, sus pueblos, vecindario  
y gobierno, 20 de agosto de 1619 ✠

---

---

La Comarca de la Villa de Salaya (Celaya)

---

ACÁMBARO

Este pueblo es de la doctrina de San Francisco, donde ay un convento de buen edificio y en él un guardián y dos o tres

religiosos y siento y 20 vezinos. Está asentado a la ribera de un río grande de esta banda así el mediodía, y tiene por sujetos a: Tarandáquaro, con 50 vezinos; Xeréquaro siento y 30; Yramoco 50; San Juan Tapaqua, con diez vezinos. Y ay en este partido 80 yndios solteros y viudos, y en su doctrina 20 estancias de gran número de ganado vacuno y obexano; y habrá sien personas españolas, hombres y mugeres, y treientos yndios, negros y mulatos del servicio dellas. Prosiguiendo adelante, como a ocho leguas está la villa que se sigue:

LA VILLA DE SALAYA (CELAYA)

Esta villa es de españoles y respecto de la ciudad de Valladolid está en el oriente y setemptrión della a diez y ocho leguas adelante. Ay en ella tres conventos de frayles: el de San Francisco, que es la parrochia; otro de San Agustín y otro de Carmelitas Descalzos, y en ellos un prior y veynte y un religiosos. Tienen siete vezinos españoles y otros quarenta mogos y 34 viudos y viudas; y en el servicio de sus casas y labores sien negros y negras esclavos y sien mulatos libres y otras sinquenta mulatas libres.

A una legua y a dos de esta villa ay diez y siete labores de trigo de regadío y en ellas y en quinze estancias de ganados ay seysientos yndios y yndias, antes más que menos. A tres y quatro leguas al setemptrión y al oriente de esta, villa ay los pueblos siguientes:

CHAMAQUERO  
(CHAMACUERO, COMONFORT)

Es de la doctrina de San Francisco; ay un guardián y un compañero y está asentado sobre las barrancas del río que passa a la dicha villa. Ay en él siento y veynte vezinos yndios y veynte vezinos españoles casados y diez y ocho caserías y labores de mays. Ay muchas obejas, y en todas estas haziendas ay siento y veynte yndios, negros y mulatos, casados y por cassar.

APASEO

Este pueblo tiene de doctrina un convento de San Francisco, con guardián y otro religioso y siento y setenta vezinos yndios, y quinze españoles cassados, y quatro labores de trigo con sus caserías, y en ellas quarenta yndios cassados y por cassar.

Volviendo el rostro a la dicha villa de Salaya por espacio de siete u ocho leguas por una vanda y otra del Río Grande, ay los pueblos siguientes:

GUATZINDEO (SANTO TOMÁS HUATZINDEO,  
MUNICIPIO SALVATIERRA)

Es doctrina de religiosos franciscos; ay guardián y otro frayle. Tiene setenta vezinos y por sugeto a Ménguaró, con 20 vezinos, y otras 20 personas viudas y solteras. Y en algunas labores de su redondez y estancias de ganado tiene 60 negros y mulatos.

JURIRAPÚNDARO (YURIRIAPÚNDARO, YURIRIA)

Está este pueblo en un repecho a la margen de una gran laguna. Ay un templo en él y convento de San Agustín de famosso edificio de cantería, con una muy alta y encumbrada torre; tan ancho y capaz y tan bien labrado, que ay pocos en España que le ygualen, en especial el cruzero de la capilla mayor, que es de gran admiración. Y es todo el convento de bóveda. Tiene claustros altos y vajos; los pilares de obra muy prima y pintados al olio. Tiene ornamentos tan ricos de tela y brocados y tanta plata labrada para el culto divino, que es cosa muy rica y rrara. Y sobre todo tiene este convento más de quince mil pesos de renta. Ay en él un prior y seys o siete frayles. Tiene tresientos y treynta vezinos en su comarca, y a dos leguas dél está por propios de este convento, con una grandiossa labor de trigo, que se dice San Nicolás, donde assiste un religioso por vicario y ay en esta hazienda setenta vezinos cassados y algunos mayordomos españoles y negros esclavos. Y ay en el pueblo de Jurirapúndaro diez vezinos españoles cassados y en su doctrina diez y siete estancias, en que ay 30 españoles cassados y solteros. A sinco leguas al setemptrión, en frente de este pueblo de la otra banda del Río Grande y a su orilla, es la villa siguiente:

LA VILLA DE SALAMANCA

Habrá catoce o quinze años que se pobló esta villa por la gran fertilidad de doce leguas de tierra llana que tiene para trigos de regadíos. Ay en ella yglesia parrochial de que es beneficiado Hernando Gaytán de León, que también lo es de la congregación de Yrapuato, tres leguas de esta villa, ministro antiguo de buena vida y exemplo. Habrá en la congregación de Yripuato (sic) veynte vezinos españoles y en la dicha villa de 30 a 35 y sien yndios, pocos más o menos, a su servicio.

Y para llevar buen orden y claridad en la relación de este obispado, asse de volver a la villa de Salaya y al pueblo de Chamaquero, y de allí yr a la villa de San Miguel, que este lado es cassi oriente de la provincia siguiente:

La Provincia de Chichimecas

LA VILLA DE SAN MIGUEL  
(SAN MIGUEL DE ALLENDE)

Aquesta villa está asentada en un requesto de un mediano cerro que mira al poniente. Fue fuerte de los soldados españoles que en tiempo de guerra de los yndios chichimecos ponían allí de presidio vuestros virreyes. Y a quatro leguas al oriente están las mojoneras que dividen a Mechoacán de México. Desde aquí corre la población de chichimecas 30 leguas, que es lo largo asta partir términos con el obispado de Nueva Galicia por el dicho poniente. Tiene esta villa una yglesia parroquial y es beneficiado della el maestro Pedro de Gogorrón Arismendi, natural de Sacatecas, graduado en la universidad de México de maestro en artes, predicador de españoles, a quien V. M. tiene hecha merced de media ración en la cathedral de México; es de hedad de 30 años, pocos más o menos. Ay un hospital en ella y cofradías, de cuyas calidades tengo hecha mención. Tiene aquesta villa 36 vezinos españoles, los 30 cassados y los seys viudos, y veynte y ocho mancebos y doncellas; y en el servicio de sus cassas ay veynte negros esclavos y sinquenta mulatos y negros libres, hombres y mugeres. Y en un barrio de la dicha villa ay setenta yndios casados. Y a dos leguas, a seys y asta a dies en llanos y vegas de un buen río, que es el que ba a dar a Salaya, ay veynte y siete estancias de ganados vacunos y obexunos y en ellas algunas labores; y abrá en todas ellas trecientos yndios casados y otros sientos viudos y solteros.

LAS MINAS DEL PALMAR DE VEGA

Siete leguas adelante de la dicha villa assia el norte, están estas minas en unas lomititas llanas y peladas. Ay en ella un beneficiado y lo es al presente Dionisio Rato Sotomayor, de hedad de sinquenta años, natural de esos reynos. Ay en estas minas ocho vezinos españoles y 60 yndios de cuadrilla y quatro a seys negros esclavos. Y legua y media más adelante está el pueblo que sigue:

SAN LUIS DE LA PAZ

Este pueblo se fundó de yndios ynfieles chichimecos, que se reduxeron a paz y a rrecevir el santo baptismo. Tienen una buena yglesia y convento, cuya doctrina está a cargo de los Padres

de la Compañía, que de ordinario asisten tres o quatro religiosos dellas (sic). Ay presidio de soldados y el sitio es fértil y gracioso, de muchas y buenas frutas de Castilla. Habrá siento y 20 yndios casados y quarenta mogos y solteros. Tiene un yngenio de sacar plata. Ay doce personas del servicio dél. Aquí se acava lo poblado de este obispado por esta parte, y assí volviendo atrás, prosediendo al poniente por un valle, a 30 leguas andadas ay las poblaciones siguientes:

#### LAS MINAS DE GUANAXUATO

Estas son de plata y oro; están en unas quebradas altas en una cerranía que corre assia el poniente, y en ellas ay tres poblaciones, puestas en triángulo, una legua una de la otra, que son:

#### SANCTA FE

Tiene yglesia parrochial y hospital y un clérigo beneficiado y lo es Diego Gómez, buen ministro y gran papelista. Tiene este pueblo 30 vezinos españoles mineros y algunos mercaderes, ducientos y sinquenta yndios cassados y siento solteros.

#### SANCTA ANNA

Es beneficio de otro clérigo y es beneficiado el bachiller Francisco Rodríguez Corona, natural de Toledo en esos reynos, muy buen predicador de españoles, graduado en la ciudad de México en artes y theulugía. Ay en este puesto quarenta vezinos españoles casados y siento y sinquenta yndios.

#### MARFIL

Es otro beneficio de que es beneficiado Gerónimo Sánchez, criollo de esta Nueva España, buen ministro, de hedad de quarenta y sinco años. Ay en este pueblo diez o doce vezinos españoles y pocos más de sien yndios casados y por casar. Y sin éstos, en estos puestos ay siento y sinquenta españoles oficiales y gardaminas.

#### LOS LLANOS DE SILAO

Llámase assí una gran llanada en redondo de quatro leguas, y en medio della ay una yglesia parrochial con clérigo beneficiado y lo es el bachiller Joan Calderón, criollo de México, graduado en artes y theulugía, muy gran predicador de españoles y de muy buena vida y costumbres, de hedad de quarenta y sinco años. Y en este puesto ay doce cassas de doce

españoles casados y algunos mercaderes con sus tiendas. Ay veynete haciendas o labores y otras algunas estancias, y en todas quarenta y quatro vezinos epañoles casados y más de sinquenta por casar, mayordomos, arrieros y labradores; y en el servicio de sus casas 22 negros y negras esclavos, y alrededor de esta parrochia y en las labores de su doctrina setesientos y ocho yndios chichimecos y otomites. Y sinco leguas assia el poniente está la villa que se sigue:

#### LA VILLA DE LEÓN

Es doctrina de frayles franciscos y antiguamente lo fue de clérigos y convento, y en él ay guardián y dos religiosos. Tiene 65 vezinos españoles casados y otras sesenta personas viudas y solteras, y en servicio sien yndios, negros y mulatos, hombres y mugeres, casados y por casar. Y en otro sugeto, que se dize San Miguel, tiene 60 vezinos chichimecos y otomites. Y a quatro y sinco leguas más adelante, se remata el término de este obispado y lo parte con el de Guadaxara por esta parte de poniente. Y caminando arrimados a estos linderos assia el mediodía, torciendo algo assia el oriente, ay la poblac(i)ón siguiente:

#### PÉNXAMO

Es beneficio de clérigos y es beneficiado Pedro de Loaysa, criollo de esta ciudad, buen ministro, de hedad de quarenta años. Tiene este pueblo 70 vezinos y a una legua y dos y a tres estos sugetos: Numarán, con 53 vezinos; Santiago, 80; Querámaro, 50. Y en onze estancias de esta doctrina y otras labores della ay 24 vezinos españoles y sien yndios, negros y mulatos de su servicio. Y partiendo de aquí llevando el rostro al norte por en medio de los dichos llanos de Silao, a ocho leguas dellos, está la villa que se sigue:

#### LA VILLA DE SAN PHELIPE

Es doctrina de frayles franciscos. Ay guardián y un compañero y 23 vezinos españoles, los quinze casados y los ocho viudos y solteros, y en muchas estancias y carvoneras de esta doctrina 300 yndios casados. Y a seys más leguas adelante, a mano de recha del camino el rostro al norte, está el valle que se sigue:

#### VALLE DE SAN FRANCISCO

En medio de este valle está una yglesia parrochial. Tiene beneficiado y dos ayudantes. Llámase el beneficiado Andrés de Medrano. Alrededor de esta parrochia, en diversas partes

de este valle, están pobladas muy grandes haciendas de sacar plata, y en ellas más de quarenta españoles, mayordomos, casados y solteros, y sinquenta negros y mulatos, yndios y mestizos, de servicio, y más de quinientos yndios cassados. Y dos leguas más adelante está el pueblo que se sigue:

### SANTA MARÍA ATOTONILCO

Este pueblo tiene un convento de San Francisco y uno de los quatro que referí a V.M. en el tercer capítulo de esta carta, con quien gasta de su real haber en el sustento de los chichimecos y religiosos gran cantidad. Y es este pueblo el que más yndios tiene; no ay más que sientos. Ay guardián y otro compañero. Y prosiguiendo adelante, a mano siniestra, a seys leguas está el pueblo que se sigue: San Luis Potosí. (Covarrubias, 1619, en Alonso, 1992, 32-39).

Según los datos totales de la descripción hecha por el obispo Baltasar de Covarrubias, para 1619 el Obispado de Michoacán tenía “104 demarcaciones eclesiásticas, de las cuales 54 eran curatos administrados por seculares, 71 eran doctrinas atendidas por religiosos, 33 a cargo de franciscanos y 17 por agustinos” (Landeros, 2011, 53). Desde el punto de vista de la administración religiosa, el aumento gradual de los partidos eclesiásticos se debió —en la mayoría de los casos— a un crecimiento de la población, mismo que hacía imprescindible la creación de nuevos curatos. Asimismo, sin duda, las cifras demográficas que habíamos reportado para el año de 1600 quedan avaladas por los datos aportados por el obispo Covarrubias.

En específico, en este censo del obispo de 1619 que corresponde a las poblaciones que transcribimos, encontramos que se incluyeron 29 poblaciones, de las cuales 25 están localizadas en el espacio territorial del actual estado de Guanajuato, dos en el actual estado de Michoacán (San Juan Tapaqua y Numarán) y otras dos poblaciones que aunque no pudieron ser ubicadas con precisión, posiblemente pertenecen al hoy estado de San Luis Potosí (Valle de San Francisco y Santa María Atotonilco).

Las poblaciones ubicadas en Guanajuato son las siguientes: Acámbaro, Tarandáquaro (Tarandacuao), Xeréquaro (Jericuaro), Yramoco (Iramuco), Salaya (Celaya), Chamaquero (Chamacuero, Comonfort), Apaseo, Guatzindeo (Santo Tomás Huatzindeo, Municipio de Salvatierra), Menguario (San Miguel Eménguario), Jurirapúndaro (Yurirapúndaro, Yuriria), Salamanca, San Miguel (San Miguel de Allende), Minas del Palmar de Vega (Mineral de Pozos), San Luis de la Paz, Minas de Guanajuato, Sancta Fe (Santa Fe), Sancta Anna (Santa Ana), Marfil, Silao, León, San Miguel (en León), Pénxamo (Pénjamo), Querámario (Cuerámario), Santiago (Valle de Santiago) y San Phelipe (San Felipe).

La suma de las 29 poblaciones hace un total de 6,689 habitantes aproximadamente. Esta cifra no es exacta debido a la vaguedad del obispo para contabilizar pero sobre todo para definir categorías demográficas como “vecinos” y “familias”. Otras veces, se cuentan “indios, negros y mulatos” como una sola categoría sin desglosar las castas, y también en otras ocasiones se separa a los habitantes por estado civil, “casados, mozos, o viudos” pero sin precisar cuántas pertenecen a cada estado civil o si las personas proceden de la categoría de los “vecinos” o de las “familias”, por ejemplo. Debido a estas imprecisiones, hemos recopilado las cifras demográficas en su categoría original (“familias”, “vecinos”, etcétera) y las convertimos en indicadores más comprensibles como “habitantes”, “indígenas” y otros que se presentan en la Tabla 1.

Sin embargo, a pesar de las dificultades estadísticas, esta información nos ofrece una visión de la población total y por etnias que vivió en las ciudades más importantes del antiguo territorio de Guanajuato al término de la segunda década del siglo XVII. Además, estos números reflejan que el desarrollo demográfico comenzaba a repuntar. Otras cifras igualmente reveladoras nos indican que del total de habitantes había 883 españoles peninsulares, 62 religiosos (franciscanos, agustinos, carmelitas y jesuitas, sin precisar), 4,578 indígenas (sólo se mencionan otomíes y chichimecas), 238 esclavos africanos y 200 mulatos. Además, en toda esta región había 82 estancias de ganado (vacuno, bovino y ovino) y 57 estancias o labores agrícolas, en su mayoría dedicadas al trigo y al maíz.

Debemos aclarar que el obispo Covarrubias usa tres palabras diferentes para referir sus datos económicos: “estancia, labor y hacienda”. Por simplicidad, hemos decidido usar el término “hacienda”. No obstante, las “estancias” son un tipo de finca que antecede a las “haciendas” y constituían por sí mismas una unidad de producción, generalmente ganadera. Con el paso del tiempo, la estancia se fue transformando en un territorio definido, dentro del cual los habitantes tenían todos los derechos de propiedad mientras mantuvieran un determinado número de cabezas de ganado. Visto de otra forma, con la “estancia” se comenzaba a formar “un patrón de distribución de la tierra” (Taylor, 1975, 77). Para 1630, comenzó a desarrollarse la “hacienda” que era una propiedad más compleja que la “estancia”. Lo que distinguía a las “haciendas” de otras clases de propiedades rurales era la combinación de actividades económicas, además de estar dedicada al abastecimiento de los mercados locales. Por ejemplo, las haciendas eran propiedades rurales de una base mixta que podía ser agrícola, ganadera y minera. Por consiguiente, en una hacienda podrían incluirse varias estancias de ganado y de tierras de labor para el cultivo o plantaciones (Taylor, 82).

Con relación a la actividad minera, el obispo Covarrubias menciona a las Minas del Palmar de Vega (hoy Mineral de Pozos) que tenía 75 habitantes: 8 españoles peninsulares,

Población total de Guanajuato: siglo XVII

Población	Españoles	Religiosos / religiosos	Negros	Mulatos	Vecinos	Hósteros	Haciendas mineras Santeras	Agrícolas	
Acámbaro					120	120			
Tehuacan/Tehuacan					50	50			
Xoniguan/Amézcuar					130	130			
Yanacua/Bartaco					50	50			
San Juan Tapacote/Tapacote									
Taxiázaros, Marfil de	100	4	380			13	10	20	
Cobana	81	22	600	130	150	853	953	15	17
Cuicatlan/Cuatlan									
Cobandol	20	2	140			167	167		18
Autasco	15	2	210			227	227		4
Quintanero/Guano Tonda									
Huastla/Marfil de									
San Juan		2				75	72		
Mangual/San Miguel									
Enríquez			50			43	100		
Atzacuar/Atzacuar									
Yanca	40	8				403	448		18
Salamanca	35	1	100				136		
San Miguel/San Miguel de									
Atavia	95	1	460		60		547		27
Minas de Plata de									
Vega Blanca de Pinos	5	1	80	0			75		
San Luis de la Paz		4	180			12	178		
Minas de Guanajuato									
Santa Fe	30	1	350				381		
Santa Anna	40	1	150				191		
Marfil del Soldado	150	1	100			12	263		
Salas	108	1	708	20			837		20
León	135	3	100			65	303		
San Miguel de			60				60		
San Juan/Pedernales	24	1	700			73	198		
San Juan de los Rios									
Cuicatlan/Cuatlan									
Santiago/Valle de Santiago									
San Pedro/San Pedro	23	2	300				325		
Valle de San Francisco/San Luis									
Pedernales	40	3	500	50			593		
San Juan de los Rios/San Luis									
Pedernales			100				102		
29 poblaciones	883	60	4,518	238	200	2,554	6,689	82	57

Imagen 1

Imagen 1: Tabla 1. Población total de Guanajuato en el siglo XVII. Estadística elaborada con datos del Informe al Rey Católico sobre las cosas del Obispado de Mechoacán, sus pueblos, vecindario y gobierno (20 de agosto de 1619) escrito por el Obispo Baltasar de Covarrubias y Muñoz. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

1 religioso, 60 indígenas y 6 esclavos africanos. Las Minas de Guanajuato que “son de plata y oro” y que comprenden la de Santa Fe con 381 habitantes: 30 españoles peninsulares “mineros y algunos mercaderes”, 1 religioso y 350 indígenas. Y la de Santa Anna con 191 habitantes: 40 españoles peninsulares, 1 religioso y 150 indígenas. Por su parte, las minas de Marfil contaban con 263 habitantes: 12 españoles peninsulares, 1 religioso, 100 indígenas y 150 soldados “oficiales y guarda minas”. En San Luis de la Paz se menciona que “hay presidio de soldados” y que “tiene un yngenio de sacar plata” con 12 personas para su servicio. También se indica que en el Valle de San Francisco “están pobladas muy grandes haciendas de sacar plata”. Tenemos entonces que en esta ventana al pasado de la vida de los pueblos de Guanajuato las actividades agrícola, ganadera y minera son más significativas en comparación con otras actividades como la de mercaderes, comerciantes, arrieros y labradores. Estas últimas categorías, aunque son mencionadas en el informe del obispo Covarrubias, no se especifica su cantidad, motivo por el cual suponemos que eran escasas pero no por ello intrascendentes.

Pero fijemos nuestra atención en la población mayoritaria de los pueblos de estas regiones: 4,578 indígenas. Y sumados a los indígenas, consideremos a los esclavos (238) y a los mulatos (200) en conjunto: 438 personas. Existían entonces 5,016 personas —posiblemente más— que formaban la tan necesaria “mano de obra” para mantener a las minas y a todas las labores de las haciendas, incluyendo el servicio personal de los españoles peninsulares, religiosos y soldados.

Estas cinco mil almas —recordemos las palabras del obispo de Michoacán, Juan de Medina y Rincón que incluimos como parte del epígrafe de este capítulo— hicieron posible que “muchas de la plata que acá se saca y va a esos Reynos” enriqueciera a la economía de los pueblos de Guanajuato pero a costa de “la sangre de yndios” y de la extracción y beneficio de la plata y el oro “que va envuelta en sus cueros”. En otras palabras, la dureza de las condiciones laborales y la sobreexplotación de miles de indígenas, esclavos, mulatos y otras clases novohispanas —ahora en palabras del Arzobispo de Nueva España, Francisco García Guerra que incluimos también en nuestro epígrafe— les fue “desollando y gastando”, día con día, “en vida y salud.”

Paradójicamente, estos mismos grupos mayoritarios y explotados de la sociedad novohispana fueron el mercado potencial para la comercialización y venta de bebidas alcohólicas. Es entonces cuando el “vino mezcal” comenzaría a fluir para aminorar las penas y las miserias de la cotidianidad de miles de hombres y mujeres que vivían en un país de la desigualdad: la Nueva España. En contraste, el arzobispo, los obispos y los canónigos recibían considerables rentas. Los grandes “señores” españoles peninsulares eran dueños de inmensas extensiones de tierra y de formidables haciendas. Algunos de ellos incluso se daban el lujo de arrendarlas. Tampoco faltaban los propietarios de las minas que también poseían latifundios. La riqueza se concentraba en pocas manos y la gran masa de los pueblos de todos los reinos vivía en una cruel miseria. Para el siglo XVII, la vida en la Nueva España —en general— era la gran desigualdad. Una descripción de las condiciones del momento, la encontramos en las palabras de Fernando Benítez:

☞ Proliferaban frailes y monjas holgazanes. Las mujeres ricas vivían copiando a las españolas, que a su vez imitaban a las francesas. Todos debían callar y obedecer al virrey, representante del monarca. Imperaba el odio racial. La Inquisición era más cruel que en España. La educación era pésima (los jesuitas, grandes educadores, fueron expulsados en 1767); los indios, víctimas del desprecio y las castas infamadas. (Benítez, 1996, 51).

Entre el enriquecimiento de la minoría y la esclavitud y servidumbre de la mayoría, Guanajuato y otras regiones, fueron en la geografía de la Nueva España del siglo XVII, ciudades emergentes muy particulares porque reunían casi todos los rasgos antagónicos de la sociedad novohispana que se gestaba. Por ejemplo, “el carácter fugaz” al que parecían estar condenados el oro, la plata y todos los bienes materiales que circulaban por los Caminos Reales de Tierra Adentro. Los minerales preciosos —después de ser extraídos por los indígenas y los esclavos africanos de las entrañas de la tierra— eran amalgamados con el sufrimiento de los indígenas que trabajan en

los “patios de beneficio” de las haciendas. A su vez, los minerales listos para ser acuñados en moneda se transportaban rumbo a la Ciudad de México, y desde ahí, su destino final era cruzar el Atlántico hasta llegar a los cofres de la Corona de España. Otra característica de esa sociedad consistía en “el mito del enriquecimiento milagroso”, en contraste con “el esplendor de los mineros” y la esclavitud de los trabajadores indígenas, africanos y mulatos. De esta forma, conforme avanzó la construcción de los pueblos guanajuatenses, “se crearon esos pequeños mundos de piedras labradas y altares brillantes, de coronas y custodias cegadoras, de metales fríos y miserias en carne viva gobernados por diminutos, crueles y piadosos monarcas” (Benítez, 1953, 42-43).

En otras palabras, la religión omnipresente, el trabajo esclavizante y el orden social que imponía el sistema de castas, formaban la cotidianidad para las mayorías sociales: para los indígenas, africanos, mulatos, mestizos y sus descendientes. Hasta ahora, a lo largo de estas páginas, hemos mencionado que la sociedad novohispana estaba organizada por medio del llamado “sistema de castas”. Por este motivo, es necesario explicar, aunque sea brevemente, la complejidad de esta organización social que imperó en toda la Nueva España durante la época colonial (siglos XVI al XVIII) y que estableció la base socio-cultural para el crecimiento de las poblaciones que ocuparon los territorios del actual estado de Guanajuato. El esclarecimiento de esta organización social nos ayudará a comprender la vinculación entre el trabajo, la esclavitud, la dieta, la moral religiosa, la cotidianidad, las bebidas alcohólicas y otros entretenimientos, que tendrán una influencia en la vida de los habitantes de los reales de minas de Guanajuato.

---

## ☞ Un monstruo de tantas especies cuantas son diversas las castas de la Nueva España ☞

---

—\*—\*—\*—

☞ Volviendo, pues, al pueblo de esta capital, porque el conocimiento de sus inclinaciones abre las sendas para seguir su gobierno, lo habré de dividir en dos clases o condiciones de personas; una de nobles y otra de plebeyos [...] La segunda clase, constituida en los vulgares, es un monstruo de tantas especies cuantas son diversas las castas, agregándose a su número el de muchos españoles vulgarizados con la pobreza y ociosidad, raíces de que dimanar las viles costumbres, ignorancia y vicios irremediables en lo general. Francisco de Güemes y Horcasitas, Primer Conde de Revillagigedo (1746-1755), Instrucción del

Sr. Conde de Revillagigedo al Sr. Marqués de las Amarillas, *Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores*. Tomo I (1873, 288-289)

Confusa mezcla de razas componía la población de Nueva España al terminar el siglo XVI, y aunque por su número era superior la de los indios, sin embargo, por el estado de abyección en que por sus desgracias se encontraba, y por las profundas divisiones y antagonismos entre reinos y tribus que traían su origen desde tiempos anteriores a la Conquista, no gozaba de la influencia social y política que debía tener.

Vicente Riva Palacio. (edición facsimilar de 1967 de la primera publicación en 1884). *México a través de los siglos*. Tomo segundo, 471.

“Un monstruo de tantas especies cuantas son diversas las castas”, dice el Conde de Revillagigedo; “confusa mezcla de razas”, señala Riva Palacio, quien describe con rigor crítico al sistema de castas que imperaba en la Nueva España desde el siglo XVI. Este proceso demográfico y social inició con la invasión armada de los españoles peninsulares a los territorios de las diferentes etnias indígenas asentadas en lo que ha sido definido —por la antropología— como “Mesoamérica”; una región cultural en el continente americano que comprende la mitad meridional de México y que incluye a los territorios de Guatemala, El Salvador, Belice, el occidente de Honduras, Nicaragua y Costa Rica.

A partir de 1521, la nueva estructura social se fue conformando con las interacciones entre grupos humanos procedentes de diferentes continentes y culturas, entre españoles de la península ibérica europea, indígenas nativos de Mesoamérica, africanos procedentes de varias regiones de África y para la segunda mitad del siglo XVI, con la presencia de asiáticos, principalmente de filipinos, que comenzaron a llegar en crecido número con la Nao de China o Galeón de Manila al puerto de Acapulco. Pero no será una sociedad igualitaria y estará regida por la ideología y los criterios de los españoles peninsulares. Desde los primeros años de la colonización, aparece el término “mestizo”, que era usado para denominar la “rejetón de races animales diferentes” o descendencia de diferentes razas animales, y que desde el siglo XVI se aplicaría para llamar a los nacidos de la unión de españoles peninsulares y mujeres indígenas nativas (Caillavet et Minchom, 1992, 117, la traducción es nuestra). Este tipo concreto de filiación —padre blanco y madre indígena— fue aceptado como el “mestizo ideal”. Pero el término “mestizo” pronto empezaría a perder sentido en un contexto donde el proceso de mestizaje o mezcla alcanzaría una amplitud desmesurada y pondría en peligro el control social, político y económico para preservar el statu quo.

A los españoles, los hemos llamado “españoles peninsulares” para aclarar su procedencia histórica. Por su parte, los

españoles peninsulares llamaban “indios” a todas las culturas y etnias originarias de lo que hoy es México, y a los africanos los llamaron por el color de su piel, “negros”. Tanto los “indios como los negros”, fueron esclavizados por los “españoles”, pero debemos aclarar que hubo algunas excepciones que hicieron posible que muchos individuos de estas categorías sociales no fueran esclavizados y que por lo tanto fueran considerados como “indios y negros libres”. Pero no por ello, dejaron de ser sujetos subordinados al orden del sistema de castas.

Para los españoles peninsulares del siglo XVI, la pureza o limpieza de sangre y la genealogía, constituían las bases culturales que sustentaban sus creencias, religión, organización familiar, social y estatus económico. Por ejemplo, el concepto de “raza” exaltaba las diferencias físicas visibles entre seres humanos (llamadas “fenotipo”) como el color de la piel, el color y la forma de los ojos, el color y la forma del cabello, la complejidad física, la altura y los patrones en piel y pelo, principalmente. La pureza de sangre consistía básicamente en demostrar que la persona no descendía de parientes de estirpe judía. Para ello, la genealogía — la serie de progenitores y ascendientes de cada persona a través del tiempo— servía para registrar la ascendencia de las personas. Además, la genealogía tenía otra finalidad, que era la de mostrar los orígenes de nobleza de una familia a lo largo de las generaciones (Caillavet et Minchom, 1992; Rodríguez-García, 2013).

Pero lo más importante de la nobleza fue que estaba asociada a los títulos nobiliarios, privilegios y honores legales y hereditarios que eran concedidos a los miembros de la clase noble y que eran otorgados por el Rey, quien también ratificaba cada una de las sucesiones en los mismos. Entre los títulos nobiliarios españoles que existieron en la Nueva España durante tres siglos, de mayor a menor jerarquía, estuvieron los siguientes: Duque, Marqués, Conde, Vizconde, Barón y Señor (con Grandeza). Finalmente, los títulos de la monarquía de España han sido solamente tres: Rey o Reina (titular de la Corona), Príncipe o Princesa (heredero legítimo de la Corona) y los Infantes, que son todos los hijos del Rey sin ser el Príncipe o Princesa, y todos los hijos del Príncipe o Princesa.

Resulta entonces que el sistema de castas español impuesto en la Nueva España se erige sobre los principios de un régimen racial que determina a qué grupo social pertenecen los individuos por nacimiento, incluyendo a su ascendencia y descendencia. En este sistema, además de pertenecer a un determinado grupo, se estableció una jerarquía de poder, de superioridad y de privilegios. De esta forma, el sistema de castas se consolidó como parte integral de la sociedad novohispana, creando una “pigmentocracia” que definió la convivencia de los grupos sociales del virreinato. Los blancos —españoles peninsulares y sus descendientes nacidos en la Nueva España, llamados “criollos”— se consolidaron en la élite del poder y ocuparon los cargos administrativos del Virreinato.



Los “indios nativos” fueron relegados como súbditos “conquistados”, obligados al pago de tributo a la Corona española de manera perpetua, sujetos a diferentes leyes y a la voluntad de los españoles peninsulares “blancos”. Finalmente, los negros africanos fueron condenados a la esclavitud pues se estableció la idea de que la misma se transmitía por la sangre. Con este fundamento, fueron muy pocos los africanos que obtuvieron su libertad legalmente, a menos de que se revelaran o huyeran.

Con el paso del tiempo, los numerosos grupos que surgieron de la mezcla biológica o “mestizaje” entre estas “tres razas”—españoles-peninsulares-blancos, indígenas-indios y africanos-negros-esclavos— o los descendientes de las relaciones sexuales entre las “tres razas” anteriores, comenzaron a formar una enorme población heterogénea que fue definida por los españoles peninsulares dentro de castas y linajes muy complejos, que rayaron en lo absurdo de una nomenclatura que reflejó la obsesión por la raza y la pureza o limpieza de sangre en la sociedad novohispana. Para entender mejor al sistema de castas, pensemos que cada casta equivalía a un grupo social, y cada casta representaba a un molde. De cada molde, se engendraban otros seres “idénticos”, como si se tratara de una “matriz social” que produce personas semejantes para cada grupo.

De esta manera, en la segunda mitad del siglo XVIII, se producen en el virreinato de Nueva España numerosas series de cuadros con contenidos pictóricos cotidianos y no religiosos que fueron conocidos como los “cuadros de castas” (Castro Morales, 1983; Ebert, 2008; Fernández de Urquiza, 2009). Se trata de un nuevo género dentro de la pintura colonial novohispana con la intención de retratar este nuevo panorama racial. Estos cuadros de castas fueron hechos expreso para comunicar a los habitantes “el quien es quien” en la sociedad, además de informar visualmente, las “diferencias físicas” que socialmente habían sido impuestas para diferenciar a los individuos de cada casta. Por sí mismos, los cuadros de castas fueron un constante recordatorio del lugar al que supuestamente pertenecían los habitantes de la Nueva España, haciendo a la vez un despliegue visual de los beneficios y de los privilegios que el color de la piel conllevaba.

---



## El arte de los cuadros de castas

---



☞ La gente española de esta Nueva España es mejor de gobernar de todas cuantas yo he tratado, y más obedientes y que más huelgan de contentar á los que los mandan, si los saben llevar; y al contrario cuando se desvergüenzan, porque ni tienen en nada las haciendas ni las personas.

Los indios se han de tratar como los hijos, que han de ser amados y castigados, en especial en cosas de desacato, porque en este caso no conviene ninguna disimulación, y tener siempre especial cuidado en que los principales no castiguen á los maceguales con tributos ni servicios demasiados. Háse de tener consideración á que si los principales son favorecidos, roban á los maceguales; si no son favorecidos, no tienen autoridad para mandar, y esto se ha de reglar teniendo conocimiento de la calidad de las personas y negocios en particular.

Relación, Apuntamientos y Avisos que por mandado de S.M. dio D. Antonio de Mendoza y Pacheco, Virrey de Nueva España (1535-1550), al Sr. Luis de Velasco y Ruiz de Alarcón, Virrey, y Gobernador y Capitán General de esta Nueva España (1550-1564), *Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores*. Tomo I (1873, 17-18)

Los mulatos y negros criollos, de que hay gran copia en el reino, concuerdan entre si con poca diferencia: son naturalmente altivos, audaces y amigos de la novedad. Conviene mucho tenerlos en respecto y cuidar de sus andamientos y designios; pero sin mostrar desconfianza, trayendo la mano ligera en la exacción de sus tributos.

Los mestizos, hijos y nietos de españoles y de indias, hacen gremio distinto y número casi igual al precedente; no son menos presuntuosos, pero por mejor camino y con valor mas ordenado y sujeto á la razón. Précianse de tener sangre nuestra; y en algunas ocasiones han mostrado que saben desempeñarse de esta obligación.

Los indios difieren mucho de las dos naciones referidas, por ser gente melancólica y pusilánime, pero atroz, vindicativa, supersticiosa y mendaz: sus torpezas, robos y barbaridades (y no sé si también la negligencia y avaricia de sus párrocos) dan pocas prendas de su aprovechamiento espiritual, tan recomendado de la piedad de los Señores Reyes de Castilla á los prelados eclesiásticos y á los magistrados seculares de estos reinos, como V. E. reconocerá por diferentes cédulas Reales, sobre cuya ejecución entiendo haber obrado lo posible, pero no lo bastante. En medio de estos vicios merece gran compasión y lástima su abatimiento como blanco de la codicia de los españoles, para cuya tutela y amparo también se han despachado y despachan cada día muchas cédulas [...]

Instrucción que de Orden del Rey dio el Virrey de México, a D. Antonio Sebastián de Toledo Molina Salazar, Segundo Marqués de Mancera (1664-1673), a su sucesor el Exmo. Sr. D. Pedro Nuño Colón de Portugal y Castro, Duque de Veraguas, marqués de Jamaica

y Grande de España (20 de noviembre de 1673 a 13 de diciembre de 1673) en 22 de octubre de 1673, *Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores*. Tomo I (1873, 104-105)

Por lo general, los cuadros de castas se componen de dieciséis lienzos —repartidos en series de cuatro escenas— que representan a dieciséis grupos raciales. Visualmente, los grupos de mayor jerarquía se ubican en la parte superior izquierda del lienzo, de manera que los espectadores ubiquen visualmente al grupo de élite primero, para así continuar con la lectura de la primera serie de los lienzos recorriendo la mirada de izquierda a derecha.

Los personajes que forman las escenas fueron pintados con esmero y se puso especial atención a su indumentaria, que reprodujo las más ricas telas o los más desaseados andrajos. También se cuidó de representar con mucha veracidad el aspecto físico de los individuos. Por ejemplo, en algunos casos se enfatiza el color de la piel, de los ojos y la textura del cabello. Y en algunos cuadros se llegó a exagerar ciertos rasgos físicos para indicar las diferencias raciales.

En cada uno de estos lienzos se muestra a una pareja, mejor dicho, a un matrimonio —padre y madre— y a un hijo o hija, pero preferentemente a hijos varones. Cada uno de los miembros del matrimonio fue pintado haciendo un trabajo que corresponde al tipo de vestimenta que está relacionada con la escala social a la que pertenece. Casi siempre, el niño o la niña acompaña a la madre quien lo sostiene en brazos o deja que se sujete a su falda. Los niños tienen edades variables pero se buscó que no rebasaran la infancia. En algunas de las series, las parejas aparecen riñendo mientras el niño llora asustado; en otros se representó a la madre que amenaza, golpea o sujeta, en actitud de reprender al niño.

En las series que se conocen, cada escena, dentro de un sólo lienzo, lleva un número que corresponde al lugar que ocupa cada matrimonio en la escala social, además de un texto con la denominación de los progenitores y la de los hijos de acuerdo con la “clasificación” utilizada. Desde el punto de vista lingüístico, no existe una sola clasificación para todas las series y existen notables diferencias en los nombres que se usaron. Exclusivamente tienen correspondencia las designaciones de las mezclas de los tres grupos raciales primarios —españoles, indios y negros— pero las grandes diferencias lingüísticas son para los nombres de los descendientes de las diferentes mezclas.

Podemos decir que cada lienzo es una representación visual y lingüística de la matriz social novohispana, que aglutina la identidad, la descendencia, el lugar que se ocupa en la jerarquía y el destino en la vida. Al mismo tiempo, estas “clasificaciones” se organizaron siguiendo una ideología patriarcal, en donde el hombre es superior a la mujer y es el origen del poder y de la descendencia. En cuanto a los textos que

clasifican a los grupos sociales, en casi todos los cuadros de castas solamente coinciden los nombres de las cinco primeras pinturas o lienzos y las relaciones de parentesco podían establecerse tanto por la línea paterna como materna (Castro Morales, 1983, 675):

1-De español e india, mestizo (a), 2-De mestizo y española, castizo (a), 3-De castizo y española, español (a), 4-De español y negra, mulato (a), 5-De español y mulato (a), morisco (a).

Entre los términos que figuran con mayor frecuencia para designar a los descendientes de las mezclas se encuentran los siguientes: albino, morisco, chino, torna atrás o salta atrás, lobo, grifo, cambujo, albarazado o albarrazado, cuarterón, barcino o bararcino, coyote, coyote mestizo, chamiso (chamizo), gíbaro (jíbaro), zambaigo, calpamulato, tente en el aire, genizaro (jenízar), no te entiendo y ahí te estás (Castro Morales, 676).

Como lo mencionamos anteriormente, estos términos, como el concepto de “mestizo”, provienen del lenguaje utilizado para llamar a los animales, en particular para nombrar a las crías de caballos. Si bien estos apelativos fueron denigrantes para los seres humanos, tampoco fue juzgada su validez moral en su época. Por el contrario, en la práctica, estas clasificaciones raciales resultaron ser confusas y complicadas, creando más ambigüedades para intentar relacionar entre sí a los individuos de la sociedad novohispana. Una de las fuentes que conocemos para las dieciséis posibles combinaciones bilógicas entre españoles, indígenas y africanos que fueron representadas visualmente en los cuadros de castas es la siguiente:

1. Español con india: mestizo.
2. Mestizo con española: castizo.
3. Castizo con española: español.
4. Español con mora (negra): mulato.
5. Mulato con española: morisco.
6. Morisco con española: chino.
7. Chino con india: salta atrás.
8. Salta atrás con mulata: lobo.
9. Lobo con china: gíbaro (jíbaro).
10. Gíbaro (jíbaro) con mulata: albarazado.
11. Albarazado con negra: cambujo.
12. Cambujo con india: sambaigo (zambaigo).
13. Sambaigo con loba: calpamulato.
14. Calpamulato con cambuja: tente en el aire.
15. Tente en el aire con mulata: no te entiendo.
16. No te entiendo con india: torna atrás.

Esta clasificación se aprecia en el cuadro de castas que presentamos a continuación. Por su parte, el historiador mexicano del siglo XIX Vicente Riva Palacio, también dio cuenta de las “razas y castas” de la que se componía la población



Imagen 2

Las castas en la Nueva España. Autor desconocido. Siglo XVIII. Museo Nacional del Virreinato, Tepotzotlán, México.

de la Nueva España, y enfatizó de forma puntual que “el cruzamiento de estas razas y de los mestizos que de ellas resultaban dio origen a multitud de castas” (1967, tomo segundo, 472). Además, agrega Riva Palacio que “...todas estas castas eran como arroyos que nacidos de lejanas fuentes se mezclaban y se subdividían para venir a fuerza de repetidos cruzamientos a reunirse y confundirse, olvidándose hasta la memoria de sus orígenes en un sólo cauce y en una nueva raza para formar la nacionalidad mexicana” (472). Riva Palacio destaca que la mezcla de todas las castas estaba formando una “nueva raza”—según esto— la “mexicana”. Sin duda, el proceso de mestizaje fue la base para la formación de la sociedad novohispana que más tarde sería la mexicana. Sin embargo, en los cuadros de castas no aparecen representados los descendientes directos de los españoles peninsulares. Pero Riva Palacio ofrece una respuesta. Nos explica que las castas dependían según la procedencia de cada persona y dice que “los hijos de español y española que no podían considerarse como casta” y que

“eran llamados criollos” (472). Las castas siempre inician con los “otros grupos humanos” y con un español o española peninsular. De esta manera, continúa Riva Palacio, “el hijo de español e india se llamaba *mestizo* o *coyote*” (472). A partir de este desciende “mestizo o coyote”, la base de las “castas”, resulta entonces que —siguiendo a Riva Palacio— comenzaba la nomenclatura o clasificación de los grupos humanos:

- De mestizo y española castizo.
- De castizo con española español.
- De español con negra mulato.
- De mulato con española morisco.
- El salta-atrás ere el que tenía caracteres de negro, naciendo de una familia blanca.
- Del salta-atrás o torna-atrás casado con india, nacía un hijo al que se llamaba chino.
- Del chino con una mulata salía el lobo.
- Del lobo con multa el gíbaro.
- De gíbaro con india el albarrazado.
- Del albarrazado con negra el cambujo.
- Del cambujo con india el zambo o zambaygo.
- Del negro con india también zambo o zambaygo.
- Del negro con zamba el zambo-prieto.
- Del zambo con mulata calpan-mulata.
- Del calpan-mulata con zamba el tente en el aire.
- Del tente en el aire con mulata no te entiendo.
- Del no te entiendo con india ahí te estás.

El propio Riva Palacio asevera que se trataba de una “larga y ridícula clasificación” a la que podría añadirse, incluso, “los nombres de las castas en que se mezclaban los chinos y habitantes de Filipinas con las otras razas”. Pero el historiador aclara que “no han llegado hasta nosotros ni se encuentran en los manuscritos ni en los libros los nombres que esos mestizos recibían” (472).

En todo caso, no es parte de esta investigación la discusión del mestizaje como fenómeno social pero sí como parte del legado histórico en la conformación de la población de los pueblos del real de minas de Guanajuato. Como se desprende del análisis de las castas de Riva Palacio, los nombres, clasificaciones, nomenclaturas, taxonomías y el lenguaje que los españoles peninsulares usaron para denominar a los “otros grupos humanos” que eran considerados diferentes e inferiores a “nosotros, españoles peninsulares blancos” expresan la preocupación obsesiva por la raza, la pureza de sangre, y la descendencia para garantizar la perpetuidad de honores y privilegios auto conferidos en función de su clase, rango social y “raza”.

Para concluir, todas esas nomenclaturas o clasificaciones pretendían representar las variaciones humanas posibles en el universo social novohispano, aunque muchos investigadores del tema han puesto en duda que estos vocablos hayan sido



Imagen 3:  
*Las castas mexicanas.*  
 Autor: Ignacio María Barreda (1750-1800), ca. 1777. Real Academia de la Lengua, España.

Imagen 4 (sig. p.):  
*De Mulato y Española, Morisco.* Autor: Francisco Clavera (1746-1810), ca. 1775. Cortesía del Denver Art Museum.

Imagen 3



Imagem 4

Die Mulatrin und Spanischer Mochico

utilizados por la población. Desafortunadamente, Riva Palacio demuestra lo contrario, y por nuestra cuenta, en nuestra investigación hemos constatado el uso de estos nombres en las partidas de bautizos, matrimonios y defunciones, tales como lobo, coyote, castizo y morisco, además de los nombres más comunes como español, criollo, indio, mestizo, chino, negro y mulato que sí fueron de uso general y la mayoría de ellos aparecen en los documentos históricos.

Como hemos visto, el sistema de castas que fue impuesto en la Nueva España, presuponía que la sociedad debía de mantenerse dividida en clases definidas de acuerdo con nociones raciales, de pureza de sangre y de nobleza. En la práctica, las castas funcionaron como un factor de determinismo social para cada una de las “razas” con el propósito de mantener de forma indefinida, el poder, los cargos, los privilegios y la posición dentro de la sociedad. Bajo este principio, el sistema de castas comenzó primero con el contacto e intercambio biológico-sexual entre los diferentes grupos humanos, inicialmente entre los españoles peninsulares y las mujeres indígenas nativas, siendo su progenie los mestizos. Posteriormente, se construyó socialmente una nueva nomenclatura para catalogar a estos grupos humanos a través de la cultura y el lenguaje. De esta forma, el sistema de castas se integró al régimen colonial dentro de una rígida base legal para respaldar al nuevo orden, privilegiando siempre la posición de poder de la élite: de los españoles peninsulares y de sus descendientes, los criollos. Pero ante todo, fue la misma sociedad novohispana la que adoptó el sistema de castas que se manifestó en costumbres y tradiciones que responden directamente a la lógica del sistema, normalizándose la discriminación racial como una herramienta para el control de grupos mayoritarios y así mantener el prestigio y el estatus social.

---

### ❁ Crece y se acelera el “mestizaje: La población de los territorios de Guanajuato ❁

---

—❁—❁—❁—

**D**entro del contexto histórico del sistema de castas que hemos bosquejado, entre 1619 y 1630, el poblamiento en Guanajuato avanzaba y se aceleraba la transformación de sus territorios. En 1619, el rey Felipe III otorgó el título a Guanajuato de “Noble y Real Villa de Santa Fe, Real de Minas de Guanajuato” (Rionda Arreguín, 2010, 113). La ganadería y la agricultura fueron introducidas como nuevas actividades de la región pero siempre estuvieron supeditadas a proporcionar el abastecimiento de los centros mineros y urbanos. Al mismo tiempo, las manufacturas alcanzaron un mayor impulso con

el progresivo comercio de los arrieros en los caminos reales. La minería creó una demanda sorprendente de bienes y servicios de todo tipo, incluyendo bebidas alcohólicas. El territorio guanajuatense —ubicado estratégicamente— se convirtió en una importante intersección de caminos entre las regiones económicas más desarrolladas del virreinato: el norte minero con el Nuevo Reino de León, la Nueva Galicia y la Nueva España en el Valle de México. Estas condiciones beneficiaron considerablemente a las actividades comerciales y productivas de Guanajuato.

Un interesante ejemplo del crecimiento económico de la región es San Miguel el Grande. En 1619, en la jurisdicción de la villa de españoles, de acuerdo con los datos del obispo Covarrubias, había 36 españoles peninsulares, un religioso, 460 indígenas, 50 mulatos y 27 estancias o haciendas ganaderas. Para 1631, en San Miguel había “75 vecinos españoles y mestizos, 50 indios y pocos mulatos” (Guevara, 2017, 66). Nótese que los datos de la población indígena son contradictorios y hasta cuestionables, pero no por ello dejan de tener relevancia pues ejemplifican la transformación demográfica. Por su parte, las estancias en San Miguel el Grande habían crecido hasta llegar a 66 labores, entre estancias y trasquilas (esquila de ovejas). Se estima que para ese mismo año había 135,000 ovejas (Landeros, 2011, 58). De las estancias, “48 eran labores de maíz, trigo o mixtas; seis estancias de ganado; seis de trasquila y otras seis eran estancias y labores mixtas” (Sepúlveda-Garza, 2017, 18). Como es de suponerse, las élites locales de españoles peninsulares concentraron grandes extensiones de tierra, característica que daría paso a las “grandes haciendas y cacicazgos” que se esparcieron en todos los territorios guanajuatenses. Por ejemplo, resalta el caso de Juan Altamirano, quien fue dueño de varias haciendas como “La Erre, La Ventilla, El Llanito, El Joconoxtle, entre otras” (Ruiz, 2004, 182-185).

Durante las décadas de 1630 a 1650, los datos demográficos y económicos de los pujantes territorios guanajuatenses son casi inexistentes. Las causas son diversas. Entre ellas se encuentra la destrucción intencional de fuentes documentales durante guerras, incendios, saqueos o mudanzas. Otras razones han sido los desastres naturales como inundaciones y las plagas de insectos o de roedores. Y en muchos casos, fueron simplemente las inconsistencias en el registro de los datos. Pero sobre todo, el problema fundamental para el estudio de las fuentes históricas de Guanajuato en el siglo XVII, es la dispersión de archivos (estatales, municipales, parroquiales del estado, de los Obispos de Michoacán y de la Ciudad de México, en el Archivo General de Indias y en el Archivo General de la Nación), misma que ha dificultado la sistematización de las fuentes pues todavía hay muchas manuscritas y aún no han sido identificadas.

No obstante, es posible observar un importante desplazamiento de poblaciones entre pueblos del mismo territorio,

como fue el caso los habitantes del real de Santa Ana que se mudaron al de Guanajuato. En 1619, Santa Ana tenía 191 habitantes (40 españoles peninsulares, un religioso y 150 indígenas, de acuerdo con el censo del obispo Covarrubias). Para 1649, “ya sólo contaba con veinte vecinos españoles en esa fecha, porque los más se han pasado a Santa Fe de Guanajuato” (Williams, 1993, 21-23). Sin embargo, lo más relevante de estas décadas fue el dinámico proceso interracial o de “mestizaje” que comenzó entre las poblaciones de españoles peninsulares, criollos, indígenas, africanos, mulatos y mestizos.

Para ilustrar lo anterior, consideremos que durante la segunda mitad del siglo XVII, se duplicó el número de nacimientos en las regiones guanajuatenses, al mismo tiempo que la explotación de alguna nueva mina atraía a más pobladores. Para el último cuarto del siglo XVII, la tendencia se mantendría a la alza, gracias al crecimiento vegetativo (el aumento o descenso de la población que se produce como resultado de la diferencia entre nacimientos y defunciones) y a la constante llegada de obreros desde todo el virreinato, atraídos por los altos salarios que se percibían. Como ya lo mencionamos en la primera parte de este capítulo, el salario promedio de un trabajador minero fluctuaba entre los seis y los nueve reales por semana laboral de seis días. En consecuencia, los flujos de población aceleraron las uniones interraciales que a su vez contribuyeron a borrar las líneas del color de la piel entre los habitantes. Paulatinamente, se fue conformando una numerosa población “mestiza” donde las raíces entre los indígenas, los africanos, los españoles y sus descendientes se diluían. En esta sociedad heterogénea, se permitieron libertades inusitadas, como por ejemplo, que los individuos de las castas pudieran portar armas y montar a caballo, incluso, que pudieran casarse con españoles peninsulares (Caño, 2011, 44-45).

En cuanto a la población de esclavos africanos y de sus descendientes nacidos en la Nueva España, existen importantes trabajos que han podido recrear, con las pocas fuentes y archivos disponibles, la esclavitud y el comercio de esclavos en el real de minas de Guanajuato. En un periodo que abarca de 1603 a 1700, con datos completos únicamente para los años de 1603, 1606, 1699 y 1700, se han identificado 273 casos de venta de esclavos. De estos, “98 corresponden a declaraciones de propiedad”, “49 son relativos a madres de esclavos en venta o propiedad declarada en cláusulas testamentarias” y “18 esclavos fueron parte de la dote de alguna mujer para ayudar a “soportar las cargas de la vida maridable”” (Guevara, 2008, 50). Entre los casos analizados, se resalta que existía “el trueque de esclavos por granos o el intercambio de un esclavo por otro esclavo”, mientras que “otros esclavos fueron empeñados, se pusieron a censo y unos cuantos fueron donados” (Guevara, 50). En el estudio que tomamos como referencia, se menciona, además, que la mayoría de los esclavos no fueron de origen africano —llamados “bozales” y que fueron

solamente 32 esclavos— sino que se trató de “mulatos nacidos en la región de las minas de Guanajuato” o en los pueblos aledaños en donde se comerciaban productos para las labores mineras como “sal, carbón granos, y textiles” (51). Estos 273 casos, contrastan con los 238 esclavos africanos y 200 mulatos que el obispo Covarrubias contabilizó en su informe de 1619. Aunque no sabemos en realidad el origen de dichos esclavos, podemos suponer que provinieron de África. Con ello, la suma de la población de esclavos africanos se eleva, así como la de sus descendientes, en el real de minas de Guanajuato.

Recordemos que los datos son incompletos y que por lo tanto, no se pueden establecer conclusiones precisas. Sin embargo, esta información nos permite acercarnos a la realidad de la esclavitud en los poblados de Guanajuato durante el siglo XVII. Por ejemplo, sabemos que los indígenas junto con los mestizos, los africanos esclavos y otras castas trabajaron en la minería y en las faenas del campo. En otros casos, los africanos y mulatos fueron vaqueros en las haciendas ganaderas pero también trabajaron en las haciendas de beneficio del mineral (Guevara, 2017, 66).

Por otra parte, en este mismo periodo —1630-1650— se inician otros fenómenos de trascendencia, como son la historia de las grandes haciendas, de los matrimonios estratégicos, de las familias venidas a menos por deudas, de las viejas rencillas, de los pleitos legales y de otras razones que hicieron que muchas propiedades fueran heredadas, vendidas, arrendadas o que cambiaran de manos. Igualmente observamos en estos años una evolución de las formas de propiedad de la tierra: de la estancia netamente ganadera se pasa a la hacienda mixta (agrícola, ganadera, minera), y de la hacienda, se da el paso a otra clase de propiedad que comienza a popularizarse: el rancho. Este término —rancho— que originalmente fue usado para nombrar a un poblado consistió en “una porción desmembrada [fragmentada] de una hacienda, pero regularmente otorgada por una merced del cabildo” (Brading, 1975, 106-107). La hacienda y el rancho se mantendrán en convivencia como formas de propiedad de la tierra —con algunos cambios en cuanto a su fragmentación territorial— durante toda la colonia, e incluso ambas se mantienen hasta después de las reformas agrarias de los siglos XIX y XX.

Tenemos entonces que para 1650, en Guanajuato existía una población que oscilaba en los 8,500 habitantes. Para 1700, llegaría a los 16,000 y en 1735 alcanzaría los 35,000 (Caño, 2011, 43-44). Este crecimiento demográfico sería más o menos sostenido, aún y cuando la expectativa de la vida laboral de un minero solía ser de tan sólo diez años antes de morir (Caño, 44). Otro factor que se debe considerar y que tampoco interrumpió el crecimiento demográfico, fueron las epidemias de 1630, 1657, 1673 y 1684, siendo estas tres últimas, epidemias de viruela, según lo consignan las partidas de entierros (González Flores, 2018, 82). Se estima que la llamada epidemia de *matlazáhuatl* (voz compuesta del náhuatl, *matlatl*,

“la red” y de *zabuatl*, sarna, roña, erupción; red de granos o viruela, *Gran Diccionario Náhuatl* [en línea] UNAM) de los años cincuenta tuvo un índice de mortalidad del 34% en Guanajuato, que sin embargo, no mermó la fuerza laboral al ser reemplazada con la inmigración de otros trabajadores indígenas provenientes de otras regiones de la Nueva España (Caño, 44).

Para poner en perspectiva la situación de las tendencias demográficas y de las epidemias, veamos la situación al nivel de toda la Nueva España. En 1595, de acuerdo con cálculos aproximados, no se registra más de 1,300,000 personas. Para 1605, la Nueva España tenía 1,000,000 de personas (Beligand, 2004, 1). Las causas de la caída demográfica corresponden a las lamentables condiciones de vida a la que estaban sometidos la mayoría de los indígenas, los africanos y en general, los individuos pertenecientes a otras castas. Esta condición social novohispana ha sido concebida por algunos autores como consecuencia del trinomio “trabajo-dieta-epidemia” (Beligand, 1). Este fenómeno histórico es la huella de la colonización que también ha sido calificada como “la herida colonial” o los daños históricos que implicaron que una minoría impusiera una matriz de poder basada en el color de la piel para clasificar a los habitantes nativos de todo el continente americano como sujetos subdesarrollados económica y mentalmente (Mignolo, 2005).

Como hemos mencionado, los cálculos de la población total novohispana a través de las décadas, son el producto de aproximaciones que han sido posibles gracias a la conjunción de diversas fuentes documentales. Un extraordinario ejemplo de esta labor, son los datos aportados por autores como Gonzalo Aguirre Beltrán (1989), quien cuantificó la población durante la época colonial y además la separó por “castas” (Tabla 2).

En este censo de población es necesario resaltar que los datos comienzan a partir de 1570 y continúan hasta 1646. Con este motivo, solamente podemos agrupar las cifras de población total que corresponden a los años intermedios que hemos examinado y que reflejan el decremento demográfico causado por el factor “trabajo-dieta-epidemia” de los años de 1595 y 1605, para así completar, de la mejor manera posible, el crecimiento poblacional novohispano como se ilustra en la Tabla 3.

Al factor “trabajo-dieta-epidemia” debemos añadir otra causa: la despoblación. Por ejemplo, entre 1540 y 1630, en la región del Valle de México, la introducción de ganado en grandes extensiones territoriales produce un fenómeno inusitado de exclusión humana; es decir, las poblaciones son reubicadas para favorecer a la crianza de los animales. No obstante, para 1650, como señalamos antes, comienza la recuperación de la población de Guanajuato misma que coincide —relativamente— con los datos demográficos

Año	Total	Española	Africana	Indígena	Castellana	Alentejana	Italiana
1570	3,985,012	1,644	20,560	3,963,808	11,957	2,427	2,418
1595	1,300,000	11,380	30,000	1,258,620	100,000	1,000	100,000
1646	2,477,277	3,214	20,121	1,844,556	360,218	360,168	269,000
1793	3,799,561	7,001	5,130	2,218,711	377,458	360,168	400,000
1810	6,122,354	16,000	10,000	4,818,191	1,000,000	100,000	100,000
1570	100	0.2	0.5	99.3	0.8	0.05	0.01
1595	100	0.8	2.3	96.9	0.6	0.0007	0.0007
1646	100	0.1	0.8	98.4	1.4	0.0014	0.0014
1793	100	0.2	0.1	58.2	11.6	0.0011	0.0011
1810	100	0.3	0.1	55.0	17.6	0.001	0.001

Imagen 5

Tabla 2: Población por castas en la Nueva España. Estadística elaborada con datos de Aguirre Beltrán (1989, 234). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Año	Total
*1570	3,380,012
**1595	1,300,000
**1605	1,000,000
*1646	1,712,615
*1742	2,477,277
*1793	3,799,561
*1810	6,122,354

Imagen 6

Tabla 3: Crecimiento poblacional novohispano. Estadística elaborada con datos de \*Aguirre Beltrán (1984, 234) y \*\*Beligand (2004, 1). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).



de la Nueva España de 1646. En 1650, de acuerdo con otros cálculos demográficos, los indígenas constituían alrededor del 80.4% de la población, mientras que los españoles peninsulares y posiblemente la población de criollos (los descendientes de españoles peninsulares nacidos en la Nueva España) representaba el 6.4%. Por su parte, los africanos llegaban al 7.3% y los mestizos sumaban alrededor del 6% de la población, ligeramente por debajo de los españoles peninsulares (Mauro, 1967, 337). Estas cifras nos permiten señalar que los indígenas ocupaban el primer lugar en la demografía novohispana y los africanos la segunda posición. Desde esta perspectiva, tenemos que el aumento en la población africana se debió a la mortandad de la indígena.

Sin duda, la afluencia de personas a las minas de Guanajuato, pueblos, ranchos y haciendas adyacentes, ha llevado a muchos académicos a describir esta región como un “crisol” de diferentes grupos raciales y étnicos, incluidos los inmigrantes indígenas, los españoles peninsulares, otros europeos, los africanos y los afrodescendientes. Estas condiciones demográficas han enfatizado la naturaleza “mestiza” de la población de los territorios de Guanajuato. Pero todos estos grupos sociales diferentes, trabajaron y convivieron, se casaron entre sí, crearon espacios y culturas compartidas, motivo por el cual, no podemos pasar por alto la presencia indígena y africana en el real de minas de Guanajuato.

Como lo muestran los datos que hemos revisado, los hombres y las mujeres indígenas superaron constantemente a las poblaciones de otros grupos, a pesar de las epidemias y de sus condiciones de vida. Sin embargo, a menudo, tanto los indígenas como los africanos han sido relegados a un papel histórico secundario. Al final del período colonial, estos tres grupos —españoles peninsulares, indígenas nativos y africanos— fundaron una sociedad completamente mixta o “mestiza” e hicieron importantes aportaciones a la composición de la población de Guanajuato y de su historia.

Al respecto, nos interesa destacar que a pesar de las epidemias y de la mortalidad de la población mayoritaria —indígenas, africanos, mulatos y mestizos— debido a las condiciones del “trabajo-dieta-epidemia”, en los territorios del real de minas de Guanajuato ya se había logrado un crecimiento económico y demográfico suficiente para sus habitantes. Por ejemplo, para la segunda mitad del siglo XVII, el impulso minero que representó la explotación de las vetas de plata en La Valenciana, Santa Rosa, Cata o Mellado ya había consolidado la importancia minera de Guanajuato. Además, al mismo tiempo, varias familias de élite y oligarquías, ya se habían afianzado para controlar la economía y la producción de productos en los pueblos guanajuatenses.

En consecuencia, se comenzaron a desarrollar redes clientelares que manejaron los asuntos locales en función de sus propios intereses. A la vez, estos grupos ejercerían presión política al virreinato y a la misma Corona para que el territorio

guanajuatenses fuera reconocido legalmente y de esta manera obtener honores y privilegios. Con estos fines, en un inicio, se buscó para Guanajuato el título de villa y después el de ciudad. La obtención de los títulos no sólo implicaba cuestiones de honor, sino libertades políticas y una mayor capacidad de decisión en los aspectos relevantes de la vida y la economía local, además de lograr con ello una mayor autonomía para sus habitantes. Esta oligarquía —en el caso de Guanajuato— estaba representada por los mineros que controlaban las minas más rentables y que buscaban incrementar su poder y prestigio para perpetuar su linaje entre la élite local durante el mayor tiempo posible. Sin duda, fueron estos mineros los más interesados en lograr el título de ciudad, pues con ello lograrían aumentar las competencias del cabildo, una institución que estuvo prácticamente controlada por ellos desde su creación en 1656 hasta 1741 (Caño, 2011).

Con estos planes, a mediados del siglo XVII, el gobierno de Guanajuato inició el proceso para la creación del cabildo con la solicitud de la categoría de “villa”. Por su parte, la llamada “real cédula de medios de 1654” (Sanz, 2003, 635; 2011, 157-158) que ordenaba la venta de los oficios o cargos públicos en Nueva España, facilitó que en 1656, el real de minas se pudiera constituir en “villa”. Así, se formó el primer cabildo de la historia de Guanajuato. Aquí debemos aclarar que la venta de cargos públicos —políticos y administrativos— en la Nueva España como en la península Ibérica estaba restringida y solo podían participar aquellos individuos de origen peninsular, con educación, con prestigio y nobleza probadas por las cortes españolas. La venta de los cargos públicos facilitó la obtención de réditos económicos para la Real Hacienda, pero sobre todo, creó un mercado de cesión de dichos cargos que funcionó de manera exclusiva entre particulares y que no estuvo exento de problemas legales y hasta éticos (García, 2008; Sanz, 2011). En suma, la riqueza, el control de la propiedad de la tierra, el poder político y económico ejercido por unas cuantas familias y pequeños grupos, se tradujeron en prosperidad y estabilidad para la región minera de Guanajuato durante toda la segunda mitad del siglo XVII.

No obstante, debemos considerar algunas precisiones. Si bien la explotación minera fue el mayor sustento de la economía guanajuatense, paulatinamente, la ganadería y la agricultura que en un inicio estaban dedicadas al abastecimiento de los habitantes de los reales de minas, se fueron convirtiendo en otra fuente de ingresos para la región, creando una red comercial y artesanal que conectó a Guanajuato con el comercio novohispano y transatlántico con España. En efecto, coexistía una especialización regional. En el centro, se realizaba la minería; en el sur, la producción agrícola, y en el norte, las labores agrícolas y ganaderas que a su vez fueron favorecidas por el mercado minero (Sepúlveda-Garza, 2017, 19).

Por consiguiente, es fundamental que nos enfoquemos en el contexto de la población dedicada al trabajo minero.

Sabemos que el trabajo que los indígenas, esclavos africanos, mulatos y otros individuos de las demás castas realizaban en las minas, los exponía, día con día, a grandes peligros y a daños irreparables para su salud y sus vidas, incluyendo a sus familias. Nos preguntamos entonces, ¿cómo fue posible que pudieran soportar la brutalidad de la mina, sin encontrar alguna forma para mitigar el dolor y el sufrimiento, en el mejor de los casos? El historiador Vicente Riva Palacio, a quien ya hemos citado anteriormente, nos dice que “el aguardiente y el vino que introdujeron en México los conquistadores fueron un nuevo y poderoso incentivo para la intemperancia de los hombres y de las mujeres de la raza vencida, que creían encontrar en la embriaguez el olvido siquiera pasajero para sus desgracias y sufrimientos” (Riva Palacio, 1967, tomo segundo, 479). Hemos visto que el pulque fue la “bebida de los indios” como lo constatamos a través de las crónicas de los cronistas religiosos del siglo XVI, y que la embriaguez “se hizo común entre los naturales del país al tiempo de la dominación española, porque en la época en que estaban gobernados por reyes y señores de la tierra, aquel vicio era muy raro en los pueblos” (1967, 479). Sabemos que el vino y el aguardiente español eran poco asequibles para la mayoría de las castas novohispanas. Pero para el siglo XVII, las bebidas destiladas, como el vino de cocos y el vino mezcal — y muchas otras más— serían la nueva opción para la “intemperancia” o carencia de “templanza” o “autocontrol” por parte de los indígenas. Aquí queremos aclarar que esta palabra es clave y que Riva Palacio la usó con plena consciencia de su significado teológico, puesto que dentro de la moral cristiana impuesta por la colonización, la templanza era una de las cuatro virtudes cardinales y consistía —de forma general— en moderar los apetitos y el uso excesivo de los sentidos, sujetándolos a la razón (Arancibia, 1982).

Desafortunadamente, los documentos históricos —en su mayoría— no dan cuenta del papel que tuvo el alcohol y las bebidas embriagantes en la vida cotidiana de los novohispanos en general, y en los reales de minas en particular. Pero sabemos por las prohibiciones de la época y por los testimonios de clérigos y de autoridades, que el “vino mezcal”, el vino de cocos, los aguardientes de caña y otras bebidas, tuvieron una innegable presencia en las poblaciones de Guanajuato durante casi todo el siglo XVII y la totalidad del XVIII. Las castas de trabajadores mineros perteneciente a la inmensa mayoría de la sociedad novohispana, nos obliga a reflexionar sobre la estrecha relación que existió entre sus condiciones de vida, el “trabajo-dieta-epidemia” y el elevado consumo de alcohol, entre otras formas de evasión y de diversión, como las peleas de gallos o los juegos de azar que fueron muy populares en los pueblos mineros. Por estas razones, en el siguiente apartado abordamos el consumo y producción del “vino mezcal” desde su dimensión socio-cultural dentro de la vida cotidiana y la recreación de los trabajadores mineros y de otros grupos novohispanos.

---

## ❧ “Totalísimamente dañoso”: Entre la mina y la bebida en los reales de minas en Guanajuato ❧

---

—❧—❧—❧—



En los estudios contemporáneos sobre las bebidas alcohólicas que circularon en la Nueva España, se señala con bastante énfasis que el consumo mayoritario de bebidas destiladas que aparecieron a partir del siglo XVII, se concentró en los pueblos de los reales de minas de los diferentes reinos novohispanos. (De León, 2010, 2015, 2017; Lozano Armendares, 2005; Machuca, 2013, 2015, 2018, 2019). Sin embargo, poco sabemos de la vida cotidiana en los pueblos mineros como tampoco tenemos un panorama acabado de lo que fue el trabajo en las minas. Por consiguiente, la relación entre la mina y el consumo del alcohol, se infiere debido a las condiciones extremas del trabajo minero y de la existencia de otros factores sociales y económicos asociados a la estructura demográfica y productiva de los reales de minas. Por estas razones, para elaborar nuestra reconstrucción histórica —queremos aclarar— que partimos de las investigaciones que se han enfocado en el estudio de la minería y en las condiciones laborales durante el siglo XVIII, para otros reales mineros pertenecientes a otras regiones de la Nueva España incluyendo a Guanajuato. De esta manera, por correlación, inferimos que las condiciones de los reales de minas de Guanajuato durante el siglo XVII tuvieron una semejanza con lo que ha sido documentado hasta ahora.

Durante todo el siglo XVI —y por supuesto en el siglo XVII— el trabajo en las minas fue brutal para los indígenas y para los esclavos africanos. Fray Toribio de Benavente o de Paredes, Motolinia, nos ha legado el que quizá sea uno de los testimonios más completos sobre las enfermedades y mortandad que el trabajo en las minas causó a los indígenas desde el inicio de la colonización. El fraile Toribio compara “el servicio de las minas” como una de las diez plagas que azotaron a la Nueva España después de la invasión armada de los españoles peninsulares, al tiempo que se inició la construcción del virreinato. En las ciudades donde había colonias mineras, de acuerdo con el fraile, los caminos y los alrededores de estos lugares llegaron a verse cubiertos de cadáveres y de osamentas de indígenas muertos por el hambre y la fatiga, al extremo de que “eran tantas las aves y cuervos que venían a comer sobre los cuerpos muertos, que hacían gran sombra al sol, por lo cual se despoblaron muchos pueblos, así del camino como de los de la comarca. Otros indios huían a los montes y dejaban sus casas y haciendas desamparadas” (De Benavente, 2014, 24). Y continúa fray Toribio:

La novena plaga fue el servicio de las minas, a las cuales iban de sesenta leguas y más a llevar mantenimientos los indios cargados. Y la comida que para sí mismos llevaban, a unos se les acababa en allegando a las minas, a otros en el camino de vuelta antes de su casa, a otros detenían los mineros algunos días para que les ayudasen a descopetar (o escopetar; cavar para extraer el mineral), o los ocupaban en hacer casas y servirse de ellos. Adonde acababa la comida, o se morían allí en las minas o por el camino, porque dineros no los tenían para compralla ni había quien se la diese. Otros volvían tales, que luego se morían, y de estos y de los esclavos que murieron en las minas fue tanto el hedor, que causó pestilencia, en especial en las minas de Oaxaca, en las cuales media legua a la redonda y mucha parte del camino apenas se podía pisar sino sobre hombres muertos o sobre huesos. (24)

El testimonio de fray Toribio es espeluznante. Al grado de que ha sido juzgado por algunos historiadores como una exageración. Para otros, el fraile fue el testigo más imparcial de las atrocidades cometidas por los españoles peninsulares en contra de los indígenas, mientras que para otros, fray Toribio se distinguió como uno de los hombres más notables de la Nueva España que durante toda su vida, mantuvo una feroz defensa en favor de los indígenas. Sea como sea que el lector interprete la crónica histórica de fray Toribio, lo cierto es que el trabajo en las minas fue la pérdida de miles de hombres y la fortuna para muy pocos.

Otra prueba de la vida laboral en las minas a finales del siglo XVI, nos fue legada por Gonzalo Gómez de Cervantes (México, c. 1537 – c. 1599), minero y cronista de la Nueva España. Como “criollo”, tuvo un importante estatus social dentro de la élite novohispana y durante su vida se mantuvo relacionado con el comercio minero y con la producción de grana cochinilla (colorante natural extraído de un insecto parásito del nopal). Al mismo tiempo, Gómez de Cervantes desempeñó los cargos de juez, gobernador de la ciudad de Tlaxcala (1598) y tal vez el de oidor de la Real Audiencia. En 1599, terminó un escrito titulado *Memorial de Gonzalo Gómez de Cervantes para el Oidor Eugenio Salazar, Oidor del Real Consejo de las Indias*, que fue publicado en 1944 bajo el título de *La vida económica y social de Nueva España al finalizar el siglo XVI* y cuyo original se encuentra en el Museo Británico de Londres (Maeso Fernández, 2021). Gómez de Cervantes relata en su *Memorial* cómo los indígenas cargaban el mineral que habían extraído en sus mantas para completar todos los procesos: de la mina al ingenio, del ingenio a los morteros, de allí a los cedazos y por último a los incorporadores. Como es fácil de suponer, después de ocho días, se le pagaban al trabajador “cuatro reales y como la manta destruida por el acarreo del mineral costaba cinco o seis, el indio servía

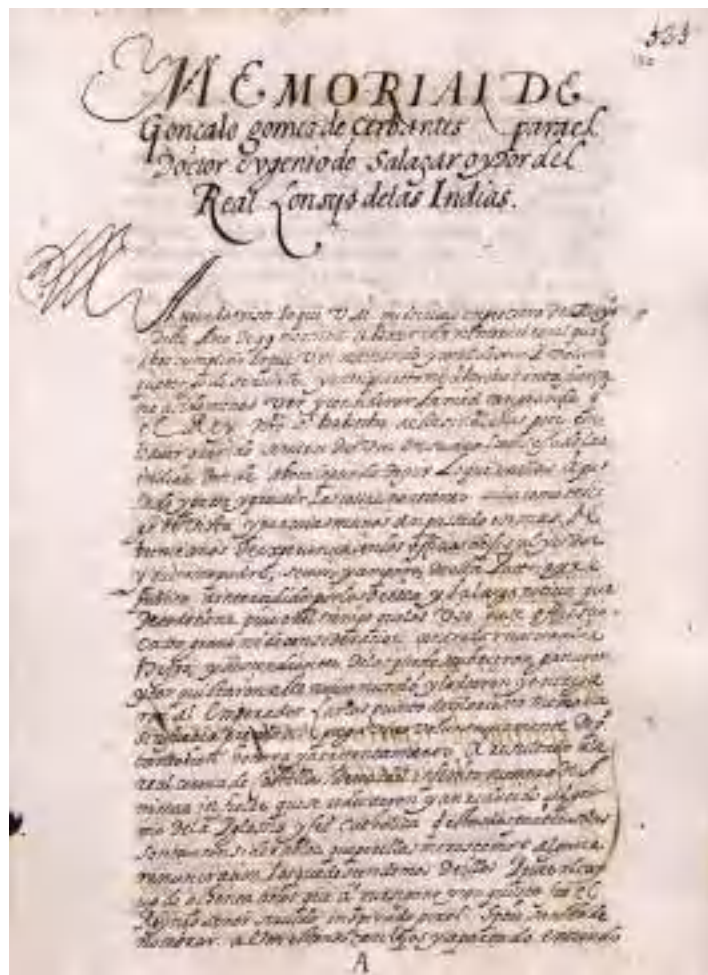


Imagen 7

Memorial de Gonzalo Gómez de Cervantes para el Oidor Eugenio Salazar, Oidor del Real Consejo de las Indias, s. l., 1599. The British Museum. Reproducción no comercial.

de balde y aún ponía dinero de su casa”. Además —comenta Gómez de Cervantes— “cuando se saca el metal de las minas sale hecho barro; y cuando el miserable indio va a dormir, está la manta con que había de abrigarse, mojada y llena de barro” (Citado por Benítez, 1953, 41).

Al iniciar el siglo XVII, poco había cambiado en las minas. Las autoridades novohispanas habían hecho casi nada para mejorar las condiciones laborales, como lo atestigua en 1605, el Obispo de Guadalajara, Alfonso de la Mota y Escobar. El obispo, de manera contundente, dice al final de la siguiente cita que “sin indios no se puede sacar plata en la Nueva España”:

...el oficio más trabajoso de las minas es el entrar en ellas, que están ya muy hondas, en muchos estados, y cavar y barretear el metal y sacarle afuera. Este oficio hacen indios y no negros y esclavos, porque se sabe ya

por experiencia que dentro de poco tiempo que cavan en las minas los hinche de mil enfermedades el grandísimo frío y humedad que en el centro de las minas hay. Y en lo que más se ocupan los negros es en asistir a la molienda y al incorporar y labrar de los metales. Y lo que tras este se sigue de más primor es el echar la salmuera en los metales y incorporarles el azogue, y saber conocer cuando a tomado la ley. El saberlos labrar, el desazogue, y apartar la plata del azogue, afinarla y hacer la plancha que para esto tiene gran conocimiento los indios y liberalidad, a lo cual no llega el ingenio ni habilidad de los negros ni aun de muchos españoles. De aquí se sigue que sin indios no se puede sacar plata en la nueva España. (Mota y Escobar, 1605, 68)

El testimonio del obispo Mota y Escobar, junto con los anteriores que hemos incluido en este capítulo, no deja ninguna duda sobre los múltiples peligros y enfermedades a los que diariamente estuvieron expuestos los mineros y operarios novohispanos que trabajaron en “el oficio más trabajoso”: los reales de minas de Guanajuato durante los siglos XVII y XVIII. El obispo Mota y Escobar señala de manera directa que fueron los africanos y los indígenas quienes, poniendo en peligro sus vidas, día con día, “cavaron y barretearon el metal para sacarlo fuera de la mina”. Podemos imaginar entonces que los trabajadores mineros de los reales de minas de Guanajuato, desde 1650 hasta 1750, a pesar de su relativa “movilidad espacial” y de los “altos salarios” de los que ya gozaban para esa época, vivieron una especie de “esclavitud virtual”. La mina no dejó de ser un trabajo forzado cuyo control estaba social y laboralmente institucionalizado por la legislación vigente en la época. Además, la supuesta preocupación que las autoridades novohispanas profesaban por la embriaguez de los trabajadores mineros, fue en realidad un asunto de control laboral. Se pretendía evitar —a toda costa— que los indígenas y los africanos se ausentaran del trabajo en la mina. Si bien es cierto que las riñas, la violencia y el exceso de consumo de alcohol comenzó a ser un problema social desde el siglo XVI —con el pulque y las consiguientes prohibiciones— el discurso oficial que criminalizaba a los indígenas, africanos y castas, en el fondo, siempre estuvo orientado a la vigilancia y a la recaudación de impuestos gravables para las bebidas alcohólicas, como lo fueron el estanco, los diezmos y la sisa del vino, un impuesto que fue aplicado a productos de consumo y cuyos ingresos debían ser destinados para obras locales o regionales (*Recopilación*, 1998, Sisas, libro 4, título 15, tomo tercero, 70). Ya hemos señalado el carácter ambivalente de las ordenanzas y de las leyes novohispanas que primero prohibían para después legalizar, como por ejemplo, las bebidas alcohólicas.

Un ejemplo de la ambigüedad entre la prohibición y la ganancia tributaria, fue la ordenanza real del 10 de enero de 1646 que el corregidor de Zacatecas, Pedro Sáenz de

Izquierdo (ocupó el cargo de 1639 a 1649) recibió para que se reabriera el comercio y libre tránsito del vino de cocos y mezcal en esa ciudad. La contradicción que queremos resaltar radica en que el predecesor de Sáenz de Izquierdo, el capitán Diego de Medrano (Corregidor de Zacatecas de 1622 a 1626) en 1620 había prohibido el comercio del vino de cocos y mezcal, como se refiere en el texto del mismo documento de *Traslado de la provisión para la venta de vino de cocos y mezcal* —un proceso judicial o administrativo para comunicar a las partes un determinado documento o resolución— que presentamos a continuación:

**Fragmento: Traslado de la provisión para la venta de vino de cocos y mezcal (10 de enero de 1646)**

¶ El vino de cocos y mezcals [es] totalísimamente dañoso en esta ciudad para la salud de gente de todo estado y calidad, porque según el temperamento de ella, causa y ha causado gravísimas enfermedades y pestes generales, en especial a los naturales sirvientes y laboríos de las minas que por consultas y acuerdo de médicos y cirujanos siempre que ha habido dichas enfermedades, han convenido en que la causa de ellas ha[n] sido dichos vinos, fundados en que el temple es sumamente frío, por lo cual se resentía el calor natural de los extremos a lo anterior. Y como dichos vinos son secos, simples violentos y calientes en mucho extremo, aumentan el calor interno, se violentan y corrompen con que se causan dichas enfermedades lo cual no milita en tierras calientes, porque el calor natural se dilata a los extremos y salta en lo interior con que saca este daño para cuyo remedio siempre los corregidores [y] sus antecesores lo han prohibido con gravísimas penas fundado, en las prohibiciones que han hecho los señores visitadores [de] este reino, en especial el señor don Diego de Medrana, por auto del año pasado de seiscientos y veinte, permitiendo que el de mezcals se vendiese en las boticas para medicamento. Y las causas [y] motivos que para ello hubo [de] constatar de dicho auto y de los demás hechos por dichos corregidores, cuyo tanto autorizado se ponga en esta real provisión para que de ello conste a su alteza. Y para hacer experiencia de la maletía que traen estos vinos en especial el de cocos, y el efecto que puede obrar en un cuerpo humano, se ha hecho experiencia de verterlo en el suelo [...] y se les haya unos saquillos de pepitas de chile y cal para darles más fuerza en los barriles en que los traen. (Tomado de Machuca, 2019, 34-35, quien cita la fuente como AHEZ, Fondo Ayuntamiento, Serie Reales Cédulas y Provisiones, Subserie Reales Cédulas, F. 1 V-2)

El corregidor Sáenz de Izquierdo no estaba conforme con la reapertura del estanco que previamente había existido en Zacatecas y que recaudó “rentas considerables” (2019, 34). “Totalísimamente dañoso”, dice el texto del *Traslado* en una circunvolución tortuosa de palabras para referirse a las bebidas destiladas, “porque ha causado gravísimas enfermedades y pestes generales”, se señala pero sin mencionar ningún ejemplo, y continúa exponiéndose que “en especial a los naturales sirvientes y laboríos de las minas”. Haciendo a un lado el discurso pseudo médico que sirve para justificar la “maletía”, la malicia o la enfermedad que supuestamente producen el vino de cocos y el vino mezcal, el objetivo es explícito: evitar que “los naturales sirvientes y laboríos de las minas” consuman alcohol.

En la práctica, la venta de bebidas alcohólicas significó una importante fuente de ingresos para los cofres de la hacienda virreinal, de las autoridades novohispanas de los reinos y para los particulares como comerciantes y transportistas. Por lo tanto, las prohibiciones al consumo de alcohol afectaban a los consumidores potenciales, a la población mayoritaria, y en especial a quienes tenían un mejor poder adquisitivo: los trabajadores mineros.

Al mismo tiempo, las propias leyes y Ordenanzas Mineras sirvieron para establecer las formas de explotación de los trabajadores. Al respecto, en 1761, Francisco Xavier de Gamboa (1717-1794; jurista, consultor de la Santa Inquisición y alcalde del crimen de la Real Audiencia hasta 1769) en sus *Comentarios a las Ordenanzas de Minas*, destaca más la corrupción, la venta de metal robado y el consumo de alcohol ilegal en las minas en vez de la necesidad de proteger y de garantizar los derechos de los trabajadores mineros indígenas:

☞ Reprueban algunos la permisión de Rescatadores; y debe entenderse de aquellos, que notoriamente compran metales hurtados: dignos por ello de la advertencia, y pena de la Ley, y Auto acordado: y de los que con torpe logro engañan a los Sirvientes, y Vendedores, cambiando los metales por *Vingarrote*, *Aguardiente de Caña*, y *Chingirito* (*chinguirito*) fomentando la embriaguez, capa regular de los delitos, que frecuentemente se cometen en los Minerale; sobre que debía inflamarse el zelo de las Justicias, para hacer menos atrevidos, y criminosos a los Sirvientes, castigando a los que les dan ocasión a sus excesos. (Capítulo XXIV. Ordenanza LXVI, p. 463)

En la mayoría de los casos, los intereses de los empresarios mineros siempre se anteponían a los de la Real Hacienda y de los trabajadores. Pero a pesar de la corrupción dentro de las minas que solamente beneficiaba a los llamados “rescatadores”, los peligros y la miseria para los trabajadores indígenas y africanos continuaban. ¿Pero quiénes

eran los rescatadores? Desde el siglo XVI, el salario no fue el único origen de los ingresos para el trabajador de las minas en Nueva España. El metal extirpado a las entrañas de la tierra se dividía en dos partes: la mayor en peso y en horas de trabajo, se llamaba *tequio* (del náhuatl “tequitl”, renta, tributo, trabajo, oficio; trabajo comunitario o colectivo; *Gran Diccionario Náhuatl* [en línea] UNAM). Por el tequio se percibía el salario. Dicho de otra forma, el tequio era la parte obligatoria que cada trabajador debía entregar al empresario minero. Una vez que se cumplía con esta exigencia, el barrendero o extractor de metal trabajaba “horas extra hasta donde el cuerpo aguantara”. Esta segunda parte de su trabajo se denominaba “partido” porque se dividía en dos mitades: una para el dueño de la mina y otra para el trabajador que la extrajo. En la práctica, la porción del “partido” significaba para el trabajador minero la verdadera fuente de su subsistencia y el único incentivo para entregarse a una tarea tan extenuante y peligrosa. El trabajador tenía el derecho de vender su “partido” en el mercado libre, es decir, que podía comerciarlo con el propio dueño de la mina o con los “rescatadores”, quienes por lo general “pagaban mejor”.

De esta forma, cantidades significativas del mineral fueron manejadas por los rescatadores. Esta práctica subsistió durante los siglos XVII y XVIII. Como lo constamos, el jurista Gamboa comenta en sus *Comentarios a las Ordenanzas de Minería* que los indígenas cambiaban el partido —el metal— por vingarrote, destilado de fermentos de maguey, y por aguardiente de caña o chingirito (chinguirito), bebidas que circulaban sin reservas en los reales de minas desde las primeras décadas del siglo XVII y de las que hablaremos más adelante. De este sistema salarial podemos inferir que los abusos por parte de los dueños de las minas y de los rescatadores, crearon y hasta fomentaron “malos hábitos” en los trabajadores mineros, como el despilfarro y la falta de previsión para administrar su sueldo entre gastos y deudas. Pero las condiciones laborales seguían igual, tal y como lo demuestran las mismas Ordenanzas:

☞ Para sacar los metales se expende grande trabajo, y amenazan graves peligros; y por ello a los hombres perdidos impusieron las Leyes esta pena, por ser continuo el ejercicio de la labor, continuos los precipicios; y más peligrosos, mientras más hondas las Minas. Caen los respaldos, y las piedras, que sofocan muchos: son frecuentes los estrépitos, y rayos; y ay. AA. que aseguran varios fantasmas, espectros, y aun Demonios, que juegan, y también afligen, y hacen desamparar las Minas. (Capítulo XXIV. De los frecuentes hurtos de los Trabajadores de las Minas, y su castigo: Tratase de los Rescatadores de Metales. Ordenanza LXVI, 461)

Son estas unas cavernas húmedas, sofocadas, obscuras, y no se alienta en ellas sino el vapor nocivo:

los riesgos de la vida en el ascenso, descenso, y derribamientos, amedrentan: desnudos, y herizados los Operarios, y cargados de pesadas barras, y metales: frecuentes las enfermedades, y la corrupción: venenosas las Fundiciones, y, las Azoguerías: incurables, y a cada paso las dolencias; entre humedades, fuego, y vapores. Hace todo las penas de un Infierno, según la grave descripción de Plauto, que aun pone por más excesivas las penas, y duros trabajos de las Minas. (Capítulo XXIV. Ordenanza LXVI, 462)

Estrépitos, rayos; fantasmas, espectros, y aún Demonios, que juegan, y también afligen, y hacen desamparar las Minas. Cavernas húmedas, sofocadas, oscuras, y no se alienta en ellas sino el vapor nocivo: los riesgos de la vida en el ascenso, descenso... Frecuentes las enfermedades, y la corrupción: venenosas las Fundiciones, y, las Azoguerías: incurables, y a cada paso las dolencias; entre humedades, fuego, y vapores. Hace todo las penas de un Infierno... Y este infierno fue la vida que tuvieron miles de indígenas y de africanos y de mestizos y de mulatos, a pesar de que muchos de ellos hubieran sido asalariados libres, pues una vez que estuvieron ligados a la mina, no encontrarían otra ocupación como tampoco sabían hacer otra cosa para ganarse la vida. Desde esta mortal perspectiva que amenazaba sus vidas todos los días, podemos imaginar y entender, porque los trabajadores mineros bebían hasta embriagarse.

Si bien ha sido demostrado que dentro de la organización laboral en los reales de minas, “no todos los mineros trabajaron en el mundo subterráneo ni todos participaban en las labores de las haciendas de beneficio de los metales” (Machuca 2019, 20), pues existía una división del trabajo con la consecuente asignación salarial y los riesgos asociados a la integridad física de los mineros (Villalba Bustamante, 2013, 56-59), por mucho que los trabajadores hubieran recibido altos salarios, el trabajo en las minas siempre fue extrema servidumbre. Al respecto, Fernando Benítez comenta:

Los indios, llevados en masa de sus pueblos, eran echados sin misericordia al hoyo del socavón, o a los patios de beneficio donde el azogue les mordía las piernas dejándoles llagas incurables. Para ellos se crearon muchos nuevos oficios. Si bien la diversificación del trabajo hacía que llevaran sugestivos títulos —veladores, paleros, cajoneros, tenateros, barreteros, limpiadores, rompedores, rebotalleros, achichinques y zorras—, de hecho podían agruparse bajo el nombre común de esclavos. (1953, 41)

La práctica minera especializada como trabajo de alto riesgo y sin protección fue adaptándose —a lo largo de los siglos— a la sociedad y a la cultura novohispanas como una expresión

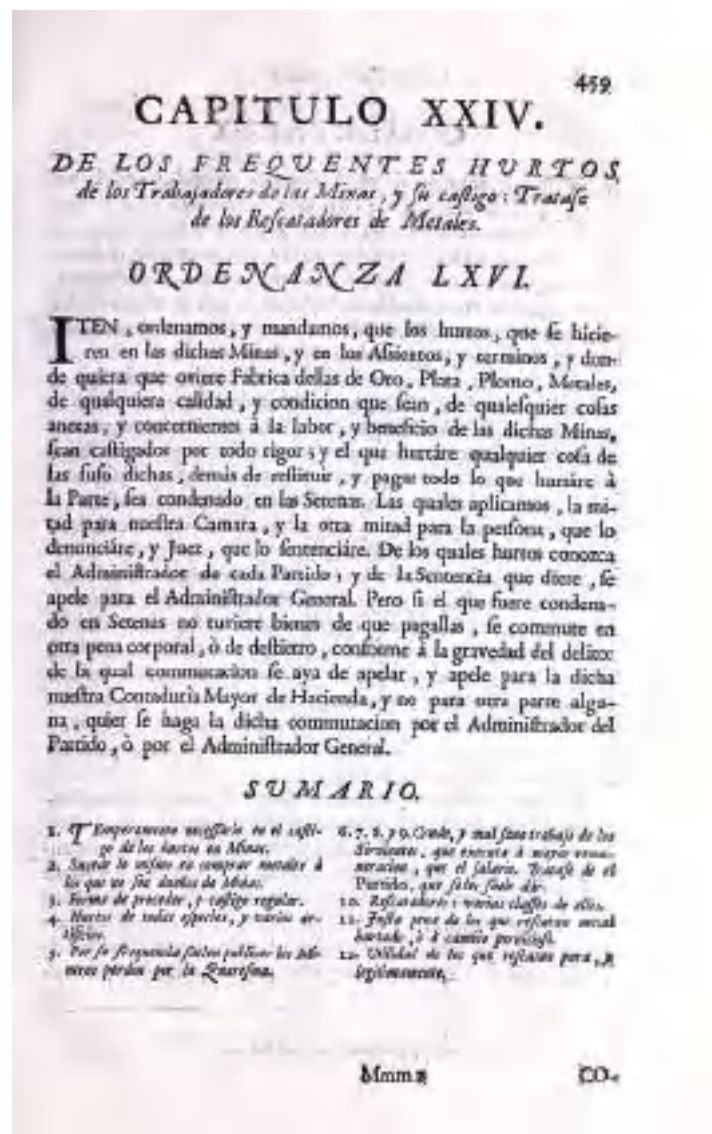


Imagen 8

Francisco Xavier de Gamboa. (1761). *Comentarios a las Ordenanzas de Minas*. Madrid: En la Oficina de Joachin Ibarra.

más de la realidad y la cotidianidad. Recordemos que la expectativa de vida de un trabajador minero era de diez años. Por ello debemos aclarar que podemos imaginar, especular, como ya lo hemos dicho, para reconstruir históricamente la vida cotidiana de los mineros pues los problemas documentales para estudiar el siglo XVII son múltiples debido a la escasez de fuentes sobre este tema. Incluso, algunos investigadores han sugerido que las autoridades novohispanas y los dueños de las minas “tenían un interés en no dejar huella de la situación que prevalecía en ellas [las minas]” (Villalba, 2013, 37).

En todo caso, nuestro propósito es entender, cómo sería ser un trabajador minero, independientemente de su oficio

específico, sin importar su origen indígena, o africano, o ser descendiente de alguno de estos grupos, o tal vez tener ascendencia española, o ser un mestizo, pero ocupando una casta de por vida. Cada día, de la noche a la mañana, viviendo jornadas de trabajo de seis días, estar siempre bañado en polvo y asfixiado por vapores tóxicos, con los huesos roídos por el frío y la humedad, atado a la mina, al hambre y a la hacienda por los vínculos legales, y a veces, por la fuerza de los golpes y de las armas. Ser un minero y tener una familia que también fue dependiente, esclava, de la hacienda o del rancho en donde se nació, y en donde también nacieron sus hijos, que con toda seguridad, serían la siguiente generación de mano de obra que asimismo morirían en las minas que parecían que nunca se acababan, y cuyas entrañas seguían devorando hombres. Como lo hemos mencionado, tenemos algunas pistas pero no el panorama completo. Una interpretación histórica de la vida cotidiana en los reales de minas, la bosquejó Fernando Benítez de la siguiente manera:

☞ Al real de minas le era desconocido el orden de las ciudades agrícolas. Se vivía al margen de la ley, entre la iglesia y la taberna, los naipes y las riñas, la quiebra ruinosa y la fortuna. No se guardaban mucho las formas porque en la lotería de las minas el millonario de la víspera se ha convertido en un mendigo y el desarrapado de hoy puede transformarse en el magnate de mañana. El juego carecía de reglas y el cálculo de probabilidades aún no se había inventado. La suerte estaba en manos de los dioses. El milagro era un milagro hecho a la medida del minero, una señal divina que participaba del carácter azaroso y del resplandor levemente siniestro que se proyectaba sobre la aventura del gambusino.

En este orden de cosas, alterado y febril, la religión, omnipresente en la Nueva España, se subordinaba a las peculiaridades y a los imperativos de la vida. Los santos patronos, de tarde en tarde, salvaban a un pobre indio que perdió el equilibrio deteniéndolo en el aire y la misma Virgen no dudaba de hacerse presente en las tabernas y de interponer su divino cuerpo entre los cuchillos de dos furiosos rivales. Todos los apetitos, las concupiscencias y los contrastes que en las grandes ciudades aparecían sujetos y reglamentados, en los reales de minas se manifestaban con hiriente crudeza.

Los dibujos de los antiguos viajeros que muestran los cortes seccionales de las minas nos han conservado una estampa fiel de aquellos sombríos y torturantes hormigueros. Es la radiografía de una montaña. En el exterior, su vellosa epidermis cubierta de árboles se abre a los dulces valles bañados por el sol, pero en sus entrañas oscuras y ardorosas unos hombrecillos

desnudos horadan la tierra con picos y palas, otros desaguan la mina, y otros más, con fardos a sus espaldas, ascienden y descienden, vivos cubos de noria, por las dobles escalas que llevan a los túneles. Al concluir el trabajo salían desmayados de hambre, boqueando de sed, transpirados de sudor, deslumbrados por la oscuridad en que habían permanecido, y abrumados por la carga, para ir a morir de inanición en los caminos, o de las enfermedades contraídas en aquellos antros, a sus miserables pocilgas. (Benítez, 1953, 40-41)

La severidad del trabajo en la mina y de la vida en los pueblos del real de minas que dibuja Benítez es el resultado del contraste entre dos mundos, entre la luz y la sombra, entre el descenso a las entrañas de la tierra y el ascenso al pueblo controlado por la Iglesia, el dueño de la mina, las castas, el hambre y las enfermedades. El contraste de los oficios entre los mineros y los vaqueros, arrieros, muleros, comerciantes o aquellos que laboraban en las haciendas de maíz, trigo, frutas y otros cultivos, sugiere la necesidad de repensar que la vida estaba sostenida por la esclavitud, la servidumbre, el abuso, la explotación y el oportunismo. En los pueblos mineros había plata, en metal y como sinónimo de riqueza, de poder y de dinero. Por regla, se vivía al margen de la ley, en connivencia, en el “obedézcase pero no se cumpla”, entre la obediencia a la Iglesia y la evasión existencial que se bebía en la taberna, “entre los naipes y las riñas, la quiebra ruinosa y la fortuna”.

A diferencia de la mayoría que trabajaba para una minoría, el sistema de minas establecido durante la colonia permitía la acumulación de fabulosas riquezas, en una tierra en la que abundaban los minerales preciosos, muchos de ellos aún sin ser explotados. Entre los relatos de extranjeros que atestiguaron esta diferencia social, tenemos algunos que ilustran con lujo de detalles, los aspectos de la cotidianidad novohispana al finalizar el siglo XVI.

Henry Hawkins, comerciante inglés que vivió en la Nueva España y que trabajó en las minas de Zacatecas por cinco años, antes de ser aprehendido “por hereje”, y sentenciado y condenado a exilio perpetuo en Guadalajara en 1571, escribió sus memorias a petición de Richard Hakluyt (Londres, 1552-1616; geógrafo y cartógrafo), en el condado de Hereford, en 1572 y que tituló como *A relation of the commodities of Nova Hispania, and the manners of the inhabitants*. Sus memorias fueron parte de los relatos e historias de viajeros que Hakluyt compiló en su *The Principal Voyages, Navigations, Traffiques, and Discoveries of the English Nation*, cuya primera edición en un volumen fue publicada en Londres en 1589. La segunda edición apareció entre 1598 y 1600, en tres volúmenes (López de Mariscal, 2003, 189, 194, 202). Hawkins hizo —tal vez sin pensarlo— un retrato impercedero de las familias mineras de Zacatecas, de la pompa y de la opulencia exagerada en la que vivían. Hawkins escribe:

☞ The pomp and liberality of the owners of the mine is marvellous to behold: the apparel both of their wives is more to be compared to the apparel of noble persons otherwise. If their wives go out of their houses, as into the church, or any other place, they go out with great majesty, and with as many men and maids as though she were the wife of some noble man. I will assure you; I have seen a miner's wife go to the church with a hundred men, and twenty gentlewomen and maids. They keep open the house: who will, may come to eat their meat. They call men with a bell to come to dinner and supper. They are princess in keeping their houses, and bountiful in all manner of thigs. (1810, 554)

La pompa y la liberalidad de los dueños de las minas es maravillosa de contemplar: la vestimenta de sus esposas es más comparable con la vestimenta de las personas nobles. Si sus mujeres salen de sus casas, como para ir a la iglesia o a cualquier otro lugar, salen con gran majestuosidad, y con tantos hombres y doncellas como si fueran la esposa de algún noble. Se lo aseguro; He visto a la esposa de un minero ir a la iglesia con cien hombres y con veinte damas y doncellas. Mantienen la casa abierta: quien quiera, puede venir a comer su comida. Llamam a los mayordomos con campana para que vengan a servir la comida y la cena. Son princesas en el cuidado de sus casas y generosas en todo tipo de cosas. (La traducción es nuestra)

Hawkins se maravillaba de la riqueza de los mineros y los compara con los miembros de la “nobleza”. Además, la mirada del inglés captó el aparente desenfado y a la vez, despilfarro, que la riqueza de la tierra de Nueva España permitía a “estas señoras” para hacer realidad sus lujos. Tampoco escaparon a sus observaciones las necesidades para el negocio de la minera, mismo que llegó a conocer por experiencia propia. Hawkins describió los pormenores de “todas las cosas que son necesarias para las minas de plata y de oro” de la siguiente manera:

☞ A good owner of mines must have at the least a hundred slaves to carry and to stamp his metals; he must have many mules, and men to keep the mines; he must have mills to stamp his metals; he must have many waines [sic.] and oxen to bring home wood to fine the ore; he must have much quicken-silver, and a marvellous quantity of salt-brine for the metals; and he must be at many other charges. And as for this charge of quicken-silver, it is a new invention, which they find more profitable then to fine their ore with lead. Howbeit the same is vey costly: for there is never a hundred of quicken-silver but cost at the least threescore pounds sterling. And the mines fall daily

in decay, and of less value: and the occasion is, the few Indians that men have to labor their mines. (554)

Un buen dueño de minas debe de tener al menos un centenar de esclavos para transportar y amalgamar sus metales; debe de tener muchas mulas y hombres para mantener las minas; debe de tener molinos para amalgamar sus metales; debe de tener muchas vagonetas [sic.] y bueyes para llevar a su casa leña para refinar el mineral; debe de tener mucha plata viva (azogue) y una cantidad maravillosa de salmuera para los metales; y debe de estar [atento] en muchos otros cargos. Y en cuanto a esta carga de plata viva (azogue), es un invento nuevo, que encuentran más rentable para refinar su mineral que con el plomo. Sin embargo, lo mismo es muy costoso: porque nunca hay un centenar de plata viva (azogue) que no cueste por lo menos sesenta libras esterlinas. Y las minas caen diariamente en decadencia, y en menor valor: y la ocasión es, por los pocos indios que tienen los hombres para trabajar sus minas. (La traducción es nuestra)

Los detalles no pasaron por alto para Hawkins, quien demuestra su conocimiento del “método de patio” recién introducido en la minería novohispana y sobre el cual hablamos en el Capítulo II. Del testimonio de Hawkins queremos, además, destacar que no omite decir que se necesitan al menos cien esclavos. En otras palabras, sabía que para extraer los metales, los “indios” son indispensables, confirmando así con sus comentarios, todos los testimonios anteriores que hemos visto “sobre la necesaria mano de obra de los indios y de los esclavos”. Finalmente, como otros lo hicieron, el comerciante inglés puso su atención en la planta ancestral de los indígenas, en el pulque y en los excesos de los indígenas con el alcohol:

☞ There is much, honey, both of bees and also of a kind of tree which they call magueiz. This honey of magueiz is not so sweet as the other honey is, but it is better to be eaten only with bread, then the other is; and the tree serves for many things, as the leaves make thread to sow any kind of bags, and are good to cover and thatch houses, and for diverse other things. (552) Hay mucha miel, tanto de abejas como también de una especie de árbol al que llaman maguey. Esta miel de maguey no es tan dulce como la otra miel, pero es mejor comerla solo con pan, que la otra sí lo es; y el árbol sirve para muchas cosas, pues con las hojas hacen hilo para tejer todo tipo de bolsas, y sirven para cubrir y techar casas, y para diversas otras cosas. (La traducción es nuestra)

El testimonio de Hawkins sobre el maguey, nos recuerda a los muchos otros que fueron escritos por los múltiples cronistas



del siglo XVI. El inglés también habla con mayores detalles sobre los indígenas, haciendo una descripción de sus caracteres físicos y de sus conductas cuando están embriagados:

☞ The people of the country are of a good stature, tawny coloured, broad faced, flat nosed, and given much to drink both wine of Spain and also a certain kind of wine which they make with honey of Magueiz, and roots, and other things which they use to put into the same. They call the same wine Pulco. They are soon drunk, and given to much beastliness, and void of all goodness. In their drunkenness they use and commit Sodomy; and with their mothers and daughters they have their pleasures and pastimes. Whereupon they are defended from the drinking of wines, upon pains of money, as well he that sells the wines as the Indian that drink the same. And if this commandment were not, all the vine in Spain and in France were not sufficient for the West Indies only. (552-553)

La gente de este país es de buena estatura, color leonado, cara ancha, nariz chata, y muy dada a beber tanto vino de España como también cierta clase de vino que hacen con miel de Maguey, raíces y otras cosas que utilizan para poner en el mismo. Lo llaman vino Pulque. Pronto están borrachos, y dados a mucha bestialidad y desprovistos de toda bondad. En su embriaguez, usan y cometen sodomía; y con sus madres e hijas tienen sus placeres y pasatiempos. Con lo cual son defendidos por beber vinos, con penalidades de dinero, tanto para el que vende los vinos como para el indio que los bebe. Y si este mandamiento no fuera así, toda la vid en España y en Francia no sería suficiente para las Indias Occidentales. (La traducción es nuestra)

Demoleadoras y desgarradoras son las palabras de Hawkins en esta cita. La supuesta depravación y el alcoholismo que enfatiza, parecen atestiguar sobre el estado permanente y las razones por las cuales los indígenas novohispanos —los vencidos, los conquistados, los explotados, los esclavos— tendrían para buscar y abusar del alcohol, para embriagarse, para acceder a la catarsis temporal y para lograr obnubilar el dolor de la existencia misma de sus vidas. Más allá de la victimización del indígena que hemos constatado, nos importa recalcar su realidad como parte del sistema de castas y como trabajador en la mina, clave para la prosperidad del real de minas. Tampoco debemos olvidar la suplantación de su cultura ancestral por otra, la española.

Por ello, creemos que fabricar, transportar o comerciar el vino mezcal no sólo sería la fuente para la subsistencia —ya fuera adicional, o en muchos de los casos, la única— para muchas de las familias de los maestros mezcaleros. El mezcal, con el trajinar de los arrieros, con el celo protector de la receta

para fabricarlo, con el conocimiento ancestral del maguey, y con el manejo de las técnicas para su destilación, se convertiría, paulatinamente, en el medio para la resistencia y para trastocar, de vez en cuando, el orden de la vida dictada en el real de minas por la religión, el trabajo, las castas, el hambre, la miseria y por la obsesión compulsiva de riqueza y de poder por parte de las élites y oligarquías de españoles peninsulares. Los mulatos, los mestizos, los criollos y otros españoles también tendrían sus razones para abusar del alcohol, para acompañar con vino mezcal sus partidas de naipes, los juegos de gallos, las fiestas, celebraciones, funerales, bautizos, matrimonios, o simplemente, para olvidar y para gozar. Pero también hemos visto el lado oscuro del consumo de alcohol, de bebidas cuya gradación ética desconocemos a ciencia cierta pero que imaginamos que fueron potentísimas, que acompañaron a la violencia, las riñas y la depravación a que incitaba y que servía para justificar las prohibiciones que se impusieron a lo largo de los siglos de la colonia. En otras palabras, “el costo social de la embriaguez” asociado al pulque y al vino de España durante el siglo XVI, pasó al vino de cocos y al vino mezcal durante el siglo XVII, y cuando finalmente cesó la producción del vino de cocos en los inicios del siglo XVIII, “la carga moral” se transfiere, como herencia indeseable, del vino de cocos al vino mezcal (Machuca, 2018, 302-303).

Con estas consideraciones, señalamos que la evolución histórica del vino mezcal como bebida destilada dentro de las sociedades novohispanas del siglo XVII, es una nueva forma de identidad cultural durante la época colonial. Esta identidad, se dio paso para ocupar su propio lugar como una opción de consumo, dentro del antagonismo cultural y de poder imperante entre el vino de uva de los españoles peninsulares y el vino de maguey de los indígenas. El vino mezcal de la tierra de los indígenas nativos nacía como otro tipo de mestizaje, también como resultado de la mezcla entre grupos humanos. El vino mezcal brota de la fusión inesperada de intercambios tecnológicos, de la reconquista por parte de los indígenas de su propio pasado histórico que vivía en la memoria colectiva de sus pueblos, y de la suma de otros aliados como los maestros mezcaleros y de otros individuos, como los comerciantes adinerados. Fueron los transportistas, los dueños de las licencias, de los estancos y los traficantes de bebidas, quienes, buscando el negocio personal, hicieron llegar al vino mezcal, cargado en largas recuas de mulas, hasta la mayoría de los pueblos de los reales de minas, en donde llegaron, como en Guanajuato, para quedarse para siempre.

En definitiva, el nacimiento del vino mezcal como bebida destilada por indígenas y castas, y popularizada en la Nueva España, es una nueva forma de identidad cultural que surge ante la amenaza de pérdida de la identidad que suponía la imposición de las formas de vida españolas-europeas y la destrucción de las indígenas. La formación de esta identidad constituye, desde nuestro punto de vista, un intento muy

significativo en la historia de las bebidas destiladas de México para establecer un espacio intercultural, que otorga al vino mezcal de un auténtico sentido ético, económico, político, social y cultural de una magnitud extraordinaria.

---

✿ A la fama de la mina se juntó gran chusma  
de léperos, zaragates y zaramullos,  
como sucede siempre que hay alguna bonanza.  
Guanajuato: el juego y la bebida ✿

---

—✿—✿—✿—

☞ El carácter y genio de los mineros es raro, y sólo quien haya visto los reales podrá creerlo. Si las minas están en bonanza, así los mineros como los operarios juegan, gastan y expenden cuanto tienen sin término ni modo; no hay barretero ni pepenador que no sea pródigo, gastando en lujos, superfluidades y vicios cuantos tesoros sacan de las minas.

Fray Francisco de Ajofrín (1719-1789), *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en 1763*. (Edición de 1958, 270)

Hasta ahora hemos venido siguiendo el rastro a la expansión del vino mezcal como parte de los fenómenos de transferencia tecnológica y de adaptación doméstica, de zonas de producción y de venta, y de grupos sociales de consumo. Al indagar en sus orígenes históricos, más allá de las técnicas para la destilación, de los aparatos para destilar y de las formas para fabricar el vino mezcal, también hemos hecho un examen de la dimensión humana, social, que se asocia históricamente entre el potencial de consumo de bebidas permitido por la riqueza de los reales de minas de Guanajuato y la esfera individual y colectiva de una sociedad caracterizada por la desigualdad.

En la idiosincrasia de la sociedad novohispana, regida por la moral cristiana, el alcohol fue aceptado como “medicina”, como parte asociada con la liturgia, “el pan y el vino” de la eucaristía, como elemento cultural de la dieta española, “vino, pan y aceite”, y como negocio o comercio para privados y para la Corona española. La actitud general novohispana frente al consumo de bebidas alcohólicas fue la “tolerancia ambigua”, es decir, se permitían o se prohibían dependiendo de los equilibrios sociales y económicos de cada época.

Las prohibiciones impuestas a las bebidas alcohólicas durante los siglos XVII y XVIII encontrarían sus principales argumentos y sustento en la moral y las buenas costumbres,

en la protección de la salud y en el mantenimiento del orden público, pero sobre todo, el principal interés estuvo en proteger y favorecer a los vinos y aguardientes producidos en España, para los cuales había que eliminar todo tipo de competencia novohispana.

Para la segunda mitad del siglo XVII, los pueblos mineros de Guanajuato estaban habitados por una población minoritaria de españoles peninsulares y una mayoría compuesta por indígenas, mestizos, africanos, mulatos y castas. Aunque discutimos con anterioridad que dichas categorías no reflejaban del todo la complejidad social, sí resumían factores del orden económico, social y cultural. Sabemos con certeza que cada una de estas clases sociales agrupaba a una extensa variedad de grupos étnicos, los cuales acrecentaban sus diferencias debido a la situación geográfica, las formas de vida, las relaciones de convivencia, la lengua, las tradiciones, las costumbres, los parentescos, las formas de alimentación y otros factores. Los pueblos mineros de Guanajuato eran una especie de asentamiento multicultural integrado por un conjunto de haciendas, ranchos, caminos, minas, iglesias y presidios; por discursos y códigos morales, legales y religiosos, por una mayoría precaria y por élites y familias apuntaladas en la cúspide social —que en conjunto— le daban un sentido distintivo al desarrollo guanajuatense. En otras palabras, dicha fusión social alcanzó expresiones culturales específicas de acuerdo con las regiones y según las influencias y tradiciones aportadas por cada uno de los componentes raciales en la interacción social. Por su parte, los intercambios sexuales entre los distintos grupos humanos rompieron las barreras —en apariencia rígidas pero en realidad maleables— de las estructuras sociales y del comportamiento endogámico impuesto a la mayoría de los grupos étnicos.

También pensemos que aunado al auge minero, con el crecimiento de la producción agrícola y ganadera, se incrementaron nuevas clases de trabajadores y de otros oficios, como los labradores, muleros, carreteros, arrieros, comerciantes, vaqueros, carpinteros, caballerangos, artesanos y por supuesto, los taberneros y los vendedores de pulque, aguardientes y vino mezcal. Todos estos trabajadores serían consumidores potenciales de bebidas alcohólicas, además de productores, transportistas y comerciantes.

En cuanto al trabajo en las minas, si bien las autoridades religiosas y novohispanas —como lo hemos constatado— tenían pleno conocimiento de las deplorables condiciones laborales que imperaban en las mismas, a pesar de los intentos que se hicieron por mejorarlas, el trabajador minero siguió retenido en la mina, mientras que los empresarios mineros y las élites de Guanajuato lograron consolidar su estatus y control político al establecer legalmente el primer cabildo en 1656.

Hagamos un alto en este punto para mirar en retrospectiva y trazar las líneas de tiempo del comercio del vino mezcal

en Guanajuato. Para ello, retomaremos informaciones previas y las ampliaremos con nuevas aportaciones.

Queremos recordar a los lectores que en 1652 —cuatro años antes de la creación del primer cabildo en Guanajuato— ya se había derogado el primer estanco de vino de cocos y mezcal en Guadalajara. Sin embargo, esto no significa que el vino mezcal no estuviera presente en los reales de minas antes de 1652, ni tampoco después de la terminación de la primera etapa del estanco. Para ese mismo año es muy factible que tanto el vino de cocos como el vino mezcal, hubieran sido distribuidos en León y en San Miguel el Grande desde Guadalajara o que incluso los cargamentos de bebidas hubieran llegado desde Valladolid (Furlong, 2014, 434; Machuca, 2018, 285).

En 1640, el comerciante Sebastián Báez de Acevedo, radicado en la Ciudad de México, fue quien compró el estanco de vino de cocos y mezcal por 2,500 pesos y que mantuvo los derechos hasta 1643. Y por segunda ocasión en 1650 y precisamente hasta 1652, el mismo comerciante adquiriría de nuevo la propiedad del estanco. En 1641, Báez de Acevedo celebró un contrato con Antonio Nava, vecino de Autlán, en la Provincia de Ávalos, lugar en el que igualmente recordamos a los lectores, se celebró en 1616 el remate de los diezmos de la mencionada provincia en favor de Juan de Anguioar, vecino de Guadalajara. Esta información corrobora la importancia de la Provincia de Ávalos como zona productora de vino mezcal. En este contrato, Nava aceptaba entregar a Báez de Acevedo cuatro cargas de vino mezcal al mes, lo cual equivalía a una cantidad de entre 2,637 y 3,410 litros al año (Furlong, 2014, 433). Estos datos son cruciales para la historia del vino mezcal en Guanajuato porque nos indican que los comerciantes de vino de cocos y de vino mezcal ya habían encontrado en los reales de minas un mercado potencial.

Otro ejemplo, nuevamente en 1641, es el de Joseph de Solís, vecino de Colima, quien facilitó su recua (animales de carga, especialmente mulas) al arriero Antonio Piñedo para transportar y entregar un cargamento de 100 botijas de vino mezcal, en dieciséis cargas de barriles con destino a los Altos de Jalisco. Solís y los arrieros, Nicolás de Escobar, un mulato de Colima, y Andrés, un indígena de Cocula (en la Provincia de Ávalos), cobraron a Piñedo una comisión adicional para vender vino de cocos y vino mezcal en Guadalajara, León, San Miguel el Grande y en los reales de minas de Guanajuato (Furlong, 434).

Para 1649, la comercialización del vino de cocos y del vino mezcal había llegado hasta el norte de la Nueva España, a las regiones de la Nueva Vizcaya como Parral, en el actual estado de Chihuahua. Las autoridades de los reales de minas en esa región exponían que los comerciantes mezclaban vino de cocos con vino mezcal. Por esta razón, fueron proclamadas ordenanzas para hacer inspecciones y verificaciones a los cargamentos, además de prohibirse el consumo de bebidas

alcohólicas a los indígenas, africanos y castas del real de minas de Parral porque “incitaban a la violencia” (434). Resulta entonces que muchos comerciantes, para pasar las inspecciones y evadir las prohibiciones, “juraban por escrito” que únicamente vendían vino mezcal que se producía en sus fábricas.

En otras ocasiones, los comerciantes eran acusados de hacer pasar vino de cocos como vino mezcal. Ese fue el caso de la acusación que Juan Miguel, un indígena de la Ciudad de México, presentó el 22 de mayo de 1652, en contra de los comerciantes Andrés González y Martín de Astorga por infringir estas ordenanzas y por haberle vendido vino de cocos en vez de vino mezcal. Después de haber sido detenidos, una investigación de los administradores encontró que los barriles efectivamente contenían vino mezcal, por lo que únicamente los comerciantes fueron multados por sobre precio, el cual estaba fijado en dos reales por cuartillo (435).

Durante el periodo de 1652 hasta 1685, continuó la producción de vino de cocos y de vino mezcal de manera paralela, en la que los indígenas, mestizos, descendientes de africanos y de otras castas, ya habían desplazado a los vintateros “filipinos” o “indios chinos” en la fabricación, en la transportación y en la comercialización de las bebidas (436). Durante este periodo, las evidencias indican que debido a su predominio en la transportación, los filipinos estuvieron en condiciones de comercializar ambas bebidas destiladas incluso hasta 1685. Durante este mismo periodo, no hubo estanco de vino de cocos y mezcal sino hasta 1672. De acuerdo con las palabras de Fernando de Haro y Monterroso (Cuenca o Madrid, c. 1632 – 1692), entonces fiscal de la Audiencia de Guadalajara —cargo que ocupó de 1669 a 1670— las prohibiciones y la supresión del estanco de vino de cocos y mezcal crearon más problemas, pues los indígenas encontraron la forma clandestina para fabricar bebidas de maíz y caña que eran “nocivas” (Machuca, 2018, 297). En esta ocasión, se hicieron los trámites correspondientes para obtener la autorización real y por cédula del 7 de septiembre de 1673, se otorgó el permiso para reabrir el estanco de vino de cocos y mezcal. Entre 1674 y 1701, el estanco tuvo cinco propietarios diferentes, todos vecinos de Guadalajara (2018, 297-298). Desde la reapertura del estanco y hasta 1701, el precio del cuartillo para ambas bebidas destiladas se mantuvo en dos reales —como venía siendo costumbre— y se ajustaron y endurecieron las inspecciones fiscales que todas las bebidas debían cumplir “en las garitas de Sayula y Zapotlán, para continuar de Colima hacia la Nueva Galicia” (298).

Para 1700, los filipinos ya casi se habían retirado de la fabricación del vino de cocos por varias razones. La primera —y de mayor peso— fue que la ordenanza de 1673 prohibía de forma definitiva la esclavitud de los indios chinos. Por consiguiente, muchos de ellos solicitaron su liberación bajo el marco legal de esta ley. Pero otra de las razones que nos interesa resaltar, es la posibilidad de que para esa época, el trabajo

que hacían como vinateros fue disminuyendo debido a la difusión que ya había alcanzado la tecnología para la destilación y el uso y fabricación de aparatos destiladores de origen asiático-filipino. El largo periodo de transferencia tecnológica y de adaptación doméstica que comenzó a partir de 1580 y que continua hasta 1700, incorpora muchos años de trabajo en común, de conocimientos compartidos para la fermentación de la tuba y la destilación de lambanog o vino de cocos, entre los filipinos y los indígenas que participaron en el cultivo del coco en las haciendas de palmas de beneficio de Colima. Además, los matrimonios entre indígenas y filipinos, aceleraron —sin lugar a duda— la adaptación y transmisión de las técnicas para la destilación que como hemos venido analizando, se utilizarían a partir de 1600 para la fabricación de destilados a partir de fermentos de maguey.

Otro aspecto notable, de carácter comercial, fue el decremento paulatino en la demanda de vino de cocos a partir de 1700 en el mercado de los reales de minas, debido a la competencia de otras bebidas destiladas, como el vino mezcal, el aguardiente de caña o chinguirito y el vino de Santa María de Parras, que harían menos atractivo para los hacendados de Colima mantener el negocio del vino de cocos. Al respecto, Patricia Machuca observa que durante el periodo de 1700 a 1724 sucede el declive en el consumo del destilado de cocos. Pero la misma autora considera que fue la ordenanza del Virrey Juan de Acuña, Marqués de Casafuerte promulgada en 1724, la que puso “el punto final” cuando estableció la prohibición para elaborar, consumir y comercializar la bebida (2018, 337-342). Sin embargo, el texto de la de la Ordenanza que fue publicada el 23 de diciembre de 1724, no solamente prohibía al vino de cocos, sino que además incluía a muchas otras bebidas que circulaban en la Nueva España, entre ellas, el “aguardiente de maguey”, “binguies”, “mezcales” y “bingarrotes”, todas ellas bebidas destiladas con fermentos de maguey. La ordenanza del Marqués de Casafuerte es un ejemplo histórico de los aspectos que hemos analizado sobre las prohibiciones. Por ello, presentamos el texto en su totalidad para que los lectores tengan una visión de los asuntos que ocupaban a las autoridades virreinales en la primera mitad del siglo XVIII.

#### Bandos de la Ciudad de México

☞ Don Juan de Acuña, marqués de Casafuerte, caballero del orden de Santiago, comendador de Adelfa en la de Alcántara, del consejo de su majestad en el supremo de guerra, capitán general de los reales ejércitos, virrey, gobernador y capitán general de esta Nueva España y presidente de la real audiencia de ella, etc. Por cuanto la detestable malicia de muchos indigios y desalmados hombres, haciendo con declarado

abuso, público alarde de sus delitos, sin temor ni respeto a las leyes, cédulas reales, ordenanzas y otras repetidas prohibiciones, han introducido, y se han extendido por todo el reino, *muchos abominables géneros de bebidas, como son aguardientes de maguey, de caña, de miel, cantincata, ololinque, mistelas contrabechas, vinos de cocos, sangres de conejo, binguies, tepaches, mezcales, guarapo, bingarotes y otras muchas que con semilla de árbol del Perú, piñas y otros asquerosísimos y venenosos ingredientes componen y fabrican*, todas dañosísimas a la salud y contra las buenas costumbres, de que se originan no sólo las embriagueces sino muchos excesos de latrocinios, sacrilegios, homicidios, hostilidades, nefandos e incestuosos desafueros y otros innumerables pecados, maldades y delitos que continuamente se están experimentando, con lastimosa perdición de sirvientes, esclavos, oficiales, y lo que es más, de muchas personas de calidad y distinción que son comprendidos en semejantes excesos, o bien por el celo de la embriaguez o por la insaciable codicia de excesivas y reprobadas ganancias, por las cuales tienen por sí y de su cuenta fábricas, o hacen sombra, y patrocinan por lo que les contribuyen los fabricantes y delinquentes; con otras perniciosas consecuencias e inconvenientes que de tales desafueros resultan en perjuicio irreparable de la salud espiritual corporal; para cuyo remedio los ilustrísimos señores arzobispos, obispos y demás prelados eclesiásticos, en todas sus diócesis, han publicado censuras, y reagrándolas hasta la formidable de anatema contra todos los transgresores y en cualquiera manera culpados en tales delitos, cuya gravedad ha estimulado la voluntad de su majestad de expedir varias repetidas cédulas y leyes para aplacar tan cundido desorden, imponiendo severísimas penas a los delinquentes; como se reconocen de las ordenanzas primera y segunda acerca de la bebida del pulque, aprobadas por su majestad en la ley treinta y siete, título primero, libro sexto de la Recopilación de Indias, cuyo tenor es el siguiente:

Primera ordenanza. Que se guarden los capítulos y ordenanzas siguientes, dispuestas acerca de la bebida y uso del pulque: Primeramente que se extirpen todas las bebidas prohibidas de tepache, guarapo, binguí y otras nocivas, y también la del pulque amarillo, corrupto y con la raíz: pena a los que vendieren, tuvieren, usaren y contrataren cualquiera de estas bebidas, de perdimiento de bienes, aplicados para la cámara de su majestad, juez y denunciador, por tercias partes; y de doscientos azotes y seis años de galeras, en conformidad de la ordenanza de siete de mayo del año de mil seiscientos y treinta y cinco; y se impongan otras mayores, según las gravedad o circunstancia del delito o

transgresión. Y para ello sean jueces competentes todas y cualesquiera justicias (sin inhibición de alguna), las cuales además de encargárseles en esto la conciencia, por cualesquier omisión, negligencia o disimulación que en ello tuvieren incurrirán en privación de sus oficios y destierro de este reino; y que baste así para la prueba de este delito (en odio de él) como de las omisiones de las justicias, la irregular de tres testigos singulares de diferentes actos. Que los obispos procedan en esto con censuras públicas, así contra los que bebieren, expendieren, tuvieren y trataren en estas bebidas, como contra las justicias que lo disimularan y fueren omisos en su castigo y corrección; y contra todos los que supieren esto no lo denunciaren ante los magistrados y jueces eclesiásticos y seculares, respectivamente. Y considerando que el incurrir en este exceso no sólo es pecado grave, pero incentivo y causa próxima de otros gravísimos y detestables delitos contra su divina majestad, en cuyo caso es muy justo y debido que todos los derechos y leyes, por la honra y servicio de dios, se junten y se armen y usen de la espada del castigo y de la venganza; conviene que no se contenten solamente los obispos con la declaración de las censuras contra los susodichos delinquentes, tratantes y ocultadores de las dichas bebidas, pero que pasen a la agravación y reagravación de éstas hasta la de anatema; pues ayudándose ambas jurisdicciones, eclesiástica y real, podrá prometerse seguro el vencimiento de tanto desorden, y que tienen echadas tan hondas y antigua raíces, como parece de una real cédula dirigida a la Real Audiencia de México, fecha en Toledo a veinte y cuatro de agosto de mil quinientos y veinte y nueve.

Para cuya puntual observancia, y en obediencia de las cédulas posterior y nuevamente expedidas por su majestad se han promulgado bandos por los excelentísimos señores virreyes mis antecesores, real acuerdo y real sala del crimen, y en todos tiempos se han dado las providencias que se han tenido por convenientes, con agravación y reagravación de penas, las cuales dejo en su entero vigor y fuerza, sin que por falta de especial mención se entiendan derogadas, prescritas o desvanecidas; y respecto a que tan repetidas providencias no han surtido el fin a que se han dirigido, para que se consiga enteramente, conformándome con el pedimento del señor fiscal de su majestad, parecer del señor doctor don Pedro Malo de Villavencio, caballero del orden de Calatrava, y voto consultivo del real acuerdo, he tenido por bien de expedir el presente despacho, que ordeno se publique por bando, y edicto en todo el distrito de mi gobernación, y se fije en las partes más públicas y

notorias, así de esta ciudad como de todos los lugares de esta Nueva España, para que viniendo a noticia de todos, no haya la menor excusa de ignorancia para su transgresión; *por lo cual mando que ninguna persona, sea de la jerarquía, dignidad y elevación que fuere, aunque sea caballero, militar, noble o plebeyo, español, indio, mulato, negro, mestizo, lobo o coyote, o de la calidad y condición que fuere, pueda inventar, fabricar, ni introducir, ni vender, ni tratar o comerciar, ni usar, ni tener pública o secretamente, ni en manera alguna, ninguna de las bebidas prohibidas susreferidas, ni las demás sean las que fueren, aunque por sus nombres no vayan expresadas, y sin que pueda servirles de disculpa el mudarles los nombres, o que por otros sean conocidas en distintos lugares, o aunque se diga no componerse, hacerse o mezclarse con los referidos ingredientes; porque, o bien sean más o menos, o de diferente especie, todas y cada una de por sí quiero se tengan aquí por expresadas y contenidas, como no sean de los caldos legítimos y puros que son los lícitos y permitidos; porque todos los que no lo fueren de nuevo los prohíbo; como también el que las pueda aprovechar la frívola excusa de decir el que tienen licencia por escrito o de palabra, o que les toleran las justicias (porque ninguno aunque sea magistrado superior la puede conceder ni tolerar) o los administradores, asentistas o recaudadores de la bebida del pulque, quienes igualmente se han de entender comprendidos en dicha prohibición y sus penas, en las cuales por el mismo hecho declaro por incursos a todos los dichos transgresores y delinquentes, y especial y señaladamente en las penas impuestas por dichas ordenanzas, que son las de perdimiento de todos sus bienes y destierro de esta ciudad o de las donde se hallaren los españoles, sean como va expresado de la calidad que se fueren, que contravinieren al susodicho; y los demás de color quebrado en las de doscientos azotes y seis años de galeras, en que serán condenados irremisiblemente y sin dispensación, ni conmiseración alguna, luego que fueren comprendidos en semejantes excesos; y fuera de ellas conforme a la cualidad o mayor gravedad del delito serán castigados, con las mayores, más severas y exorbitantes penas que se tuvieren por correspondientes con agravación y reagravación de ellas, y de la misma suerte serán castigados sin diferencia alguna los taberneros, vinateros y demás personas que tales bebidas, fuera de las puras y permitidas, vendieren, tuvieren o comerciaren; y asimismo los maestros y oficiales que hicieren los alambiques, alquitaras y demás instrumentos para su fábrica, y los que concurrieren, dieran ayuda y permiso a ella; y los que lo supieren cualquiera de estos excesos y no los denunciaren; los jueces, justicias y demás ministros que lo disimularan,*

consintieren dieran permiso, o en cualquiera manera toleraren y no procedieren con el desvelo, cuidado y vigilancia que la gravedad de la materia pide; a quienes mando especialísimamente se dediquen, y pongan todo su conato y esmero en inquirir, proceder y castigar a todos los culpados en cualquiera manera de las dichas, en lo cual procedo sin aceptación de personas, estados ni calidades, y si se hallaren algunos inconvenientes o embarazos, que retarden el puntual cumplimiento de lo que se les ordena, me den cuenta luego, con toda la instrucción conveniente, para su remedio, estando entendidos que por el menor descuido y tolerancia que se reconozca haber tenido en esto, se procederá en virtud de la prueba irregular que previene la ordenanza, al más severo castigo conforme a lo dicho y se les hará especial cargo en sus residencias, en que fuera de incurrir en la mayor indignación, serán declarados inhábiles para otro cualquier oficio y empleo público y de justicia, y para evitar en todas maneras los fraudes y ocultas introducciones que pueda haber, *todos los que hicieren alquitaras, alambiques u otro instrumentos semejantes no las vendan a personas que se hubieren ocupado, o tuvieren sospecha de que se pueden ocupar en semejantes fábricas prohibidas, y que los instrumentos que fabricaren antes de venderlos, los manifiesten en la fiel ejecutoria y diputación de esta ciudad para que se sellen y conozcan, expresen las personas para quienes fueren, su calidad y vecindad, firmándolo de su nombre.* Y así lo cumplan y ejecuten, debajo de las susreferidas penas; y los guardas de las calzadas y caminos no permitan las entradas, salidas, transportes, ni pasaje a ninguna persona de cualquiera calidad que llevare caldos que no sean registrados, y con boleta, o guías del consulado, o de oficiales reales de la Veracruz, o de las justicias de los partidos, de donde los sacaren, dando cuenta como son obligados y denunciando a todos los transgresores, debajo de las mismas penas, y que se procederá contra ellos a lo demás que se tuviere por conveniente. Y el prior y cónsules de dicho consulado registrarán, verán y reconocerán, con personas inteligentes, los caldos que se remitieren a esta ciudad o se sacaren de ella, y hallándolos inficionados o adulterados, los detengan y luego me den cuenta, con expresión de la persona que los remite y de la a quién van consignados, y de las que los condujeren y trajeren, para pasar al debido remedio y castigo del exceso, so pena que se procederá en su contravención u omisión, a lo mismo que se les está intimado a las justicias, con quienes también se entienda, y con oficiales reales de la Veracruz, la obligación del reconocimiento y demás diligencias encargadas al dicho Consulado, dando todos por lo que les toca boletas o guías para la conducción de

dichos caldos, sin las cuales, y sin su reconocimiento, no se puedan conducir ni trajinar, sobre que se tendrá el mayor cuidado que sea posible para el entero cumplimiento y observancia de todo lo contenido en este bando, y por la más leve transgresión contra él, se procederá con la mayor acrimonia y severidad; sin excepción ni atención de personas, para que de esta suerte se logre el fin a que se tira del escarmiento de tales delincuentes, remedio de tanta torpeza y del general abuso y desenfreno que en esto se experimenta. Y se libren despachos de ruego y encargo a los ilustrísimos señores arzobispos y obispos, venerables deanes y cabildos de las santas iglesias catedrales sedes vacantes, a los provisores y vicarios generales o jueces foráneos, para que por su parte concurren en lo que es tan del servicio de dios y de su majestad, para que armadas ambas jurisdicciones y potestades, como en las citadas ordenanzas se previene, hasta con la imposición de censuras se consiga del todo el deseado fin y extinción de semejantes bebidas, sentina de innumerables pecados, como la misma experiencia (con gran dolor de los católicos) acredita, y daño de la salud espiritual y temporal de las almas. Y para que lo practique el [...] mandé expedir el presente.

México y diciembre veinte y tres de mil setecientos veinte y cuatro años. Vuestra excelencia prohíbe el uso de todo género de bebidas contrahechas, y para ello da las providencias que contiene este despacho, debajo de las penas que incluye, y que para que lo practique el [...] se expide en presente. (Compendio Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial. Dirección de Estudios Históricos, Instituto Nacional de Antropología e Historia: <https://bandosmexico.inah.gob.mx/nosotras.html>)

La ordenanza de 1724, la competencia y la disminución en la demanda pusieron fin a la fabricación del vino de cocos. Y como se puede apreciar, la prohibición abarcaba a otras quince bebidas más, lo cual corrobora la fuerte competencia comercial que se había desarrollado en el mercado novohispano de bebidas alcohólicas. Además, queremos resaltar que es la primera vez que encontramos en un documento histórico, disposiciones legales muy específicas para la regulación y registro de la fabricación y venta de aparatos destiladores: “alquitaras, alambiques u otro instrumentos semejantes”. Los “instrumentos semejantes”, muy posiblemente, se referían a los destiladores de origen asiático-filipino. En conjunto, estas medidas estaban encaminadas a evitar que dichos destiladores fueran fabricados, facilitados o vendidos de forma ilegal, indebida o irregular a quienes se les hubieran confiscado con anterioridad o a quienes hubieran sido encontrados culpables de alguna violación de las ordenanzas:

...todos los que hicieren alquitaras, alambiques u otro instrumentos semejantes no las vendan a personas que se hubieren ocupado, o tuvieren sospecha de que se pueden ocupar en semejantes fábricas prohibidas, y que los instrumentos que fabricaren antes de venderlos, los manifiesten en la fiel ejecutoria y diputación de esta ciudad para que se sellen y conozcan, expresen las personas para quienes fueren, su calidad y vecindad, firmándolo de su nombre.

Por estas razones, los filipinos se quedarían sin empleo y perderían su especialidad como maestros vinateros, condición que les había dado un valor agregado para ser importados a la Nueva España por parte de los hacendados de Colima, como un grupo de trabajadores especializados. En definitiva, la adaptación doméstica de la tecnología para la destilación y el aparato destilador asiático-filipino, proporcionó inicialmente a los filipinos una ventaja técnica, social y laboral relativa, comparada con las condiciones generales de los indígenas, prerrogativa que desapareció ante los cambios comerciales y legales a los que nos hemos referido. Pero el punto de quiebre fue sin duda la aplicación de las técnicas filipinas para la destilación de los fermentos de maguey.

Tenemos entonces que entre 1650 y 1700, el comercio de vino mezcal en los reales de minas de Guanajuato, León, San Miguel el Grande y muy posiblemente en Celaya, Silao y San Luis de la Paz, se desarrolló mediante el uso de las posibles rutas que presentamos a continuación. Estas rutas han sido reconstruidas siguiendo la idea de zonas productoras y consumidoras, con base en los trabajos de los investigadores

Imagen 9: Mapa 1. 1620. La Ruta del Pacífico. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).



Imagen 9

y en las fuentes históricas que corresponden a los siglos XVII y XVIII. Con estos criterios, hemos identificado cuatro grandes rutas:

1620. La Ruta del Pacífico. Partía de los pueblos huicholes de Huajimic y Huaynamota hacia los reales de minas de Bolaños, Guanajuato, Aguascalientes, Zacatecas y San Luis Potosí (Mapa 1).

1640. La Ruta de Ávalos. Conformada por los pueblos de Sayula, Tápala, Coacala, Zacoalco, Techaluta, Atoyac, Teocuitatlán, Chapala y Ajijic hacia Guanajuato, Aguascalientes, Zacatecas y San Luis Potosí (Mapa 2).

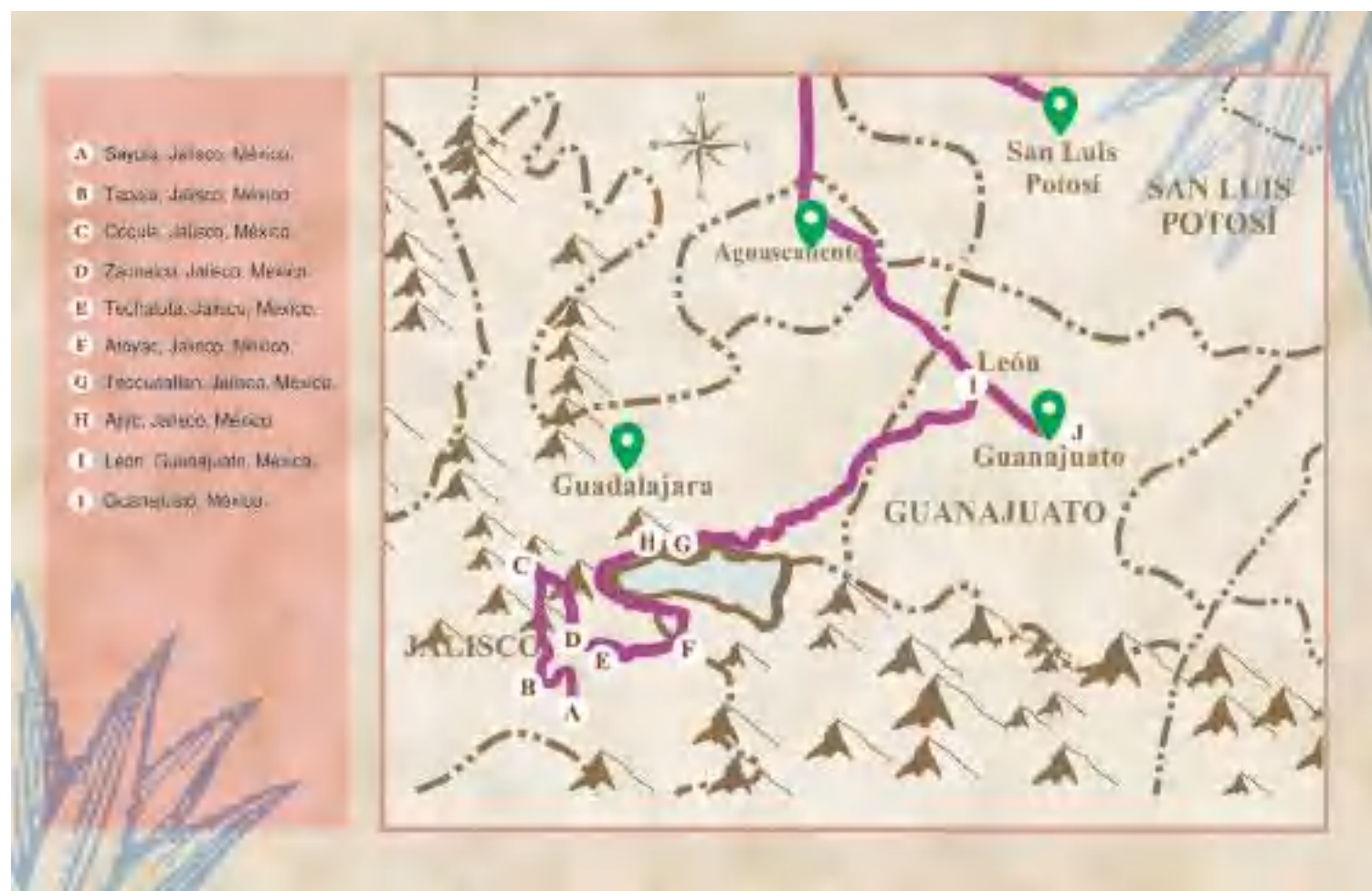
1650. La Ruta del estanco de Guadalajara. Esta ruta pudo contar con dos ramales. Ramal 1: Guadalajara-León-Guanajuato. Este ramal conectaba a los pueblos de Jalostotitlán, Lagos de Moreno, San Francisco del Rincón, León, Silao y Guanajuato. Ramal 2: Guadalajara-Valladolid (Morelia)-Guanajuato. (Mapas 3 y 4).

1700. La Ruta de Nueva Galicia. Conectaba a los pueblos de Huejuquilla, Nostic y Mezquitic con los reales de Bolaños, Zacatecas y Guanajuato. Desde Mezquitic se conectaba principalmente con los caminos hacia León, Silao, Guanajuato y San Miguel el Grande (Mapa 5).

Estas rutas sin duda florecieron y se expandieron creando ramales y atajos que recorrieron otras zonas y regiones para acortar las distancias, los tiempos del viaje y por supuesto para evitar la vigilancia de los soldados que patrullaban los caminos, sobre todo los Caminos Reales de Tierra Adentro.

Entre 1700 y 1751, recordemos que el estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara experimentó varias transformaciones. Como hemos señalado, las prohibiciones

Imagen 10: Mapa 2.  
1640. La Ruta de Ávalos.  
Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).





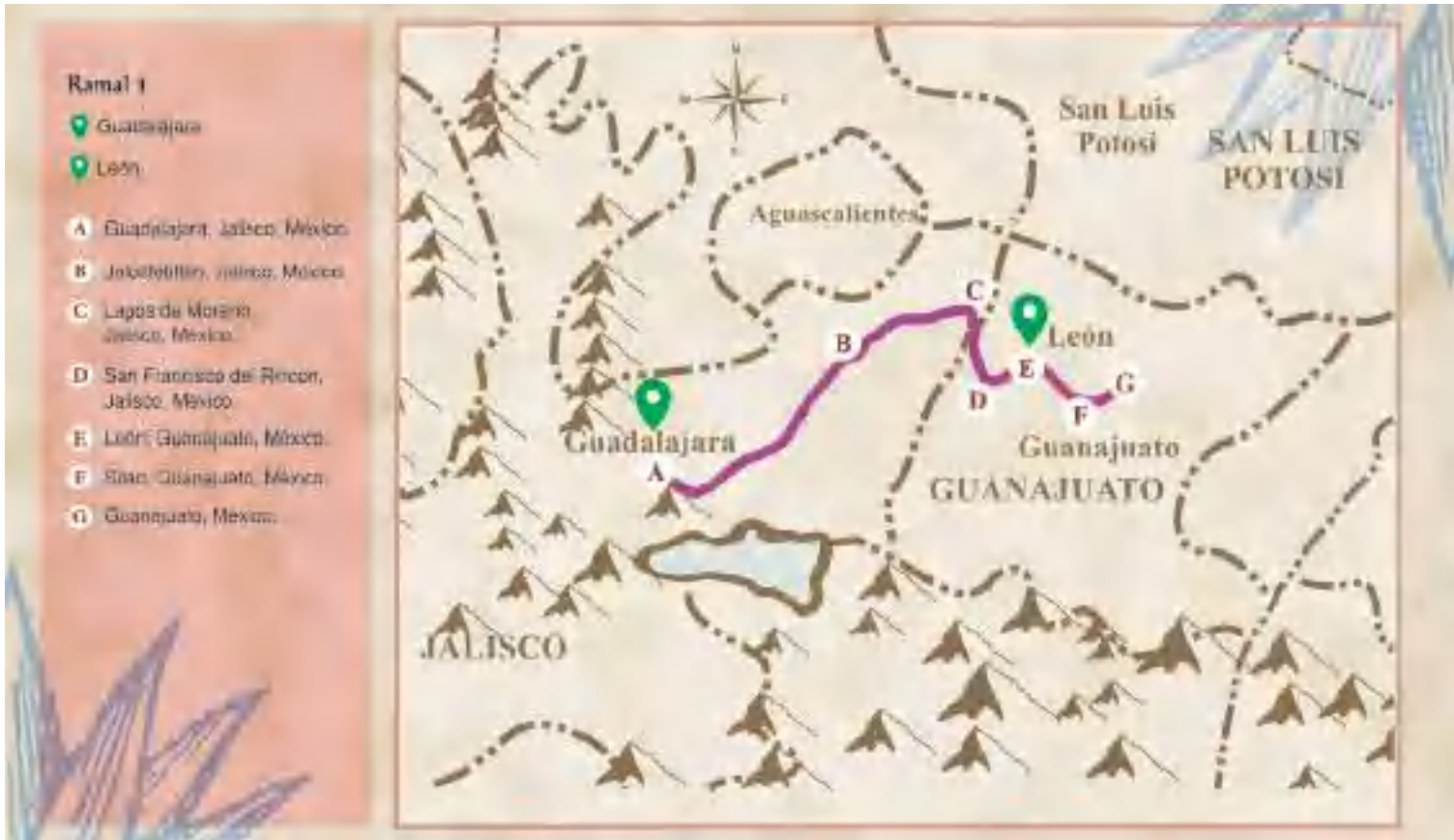


Imagen 11



Imagen 12

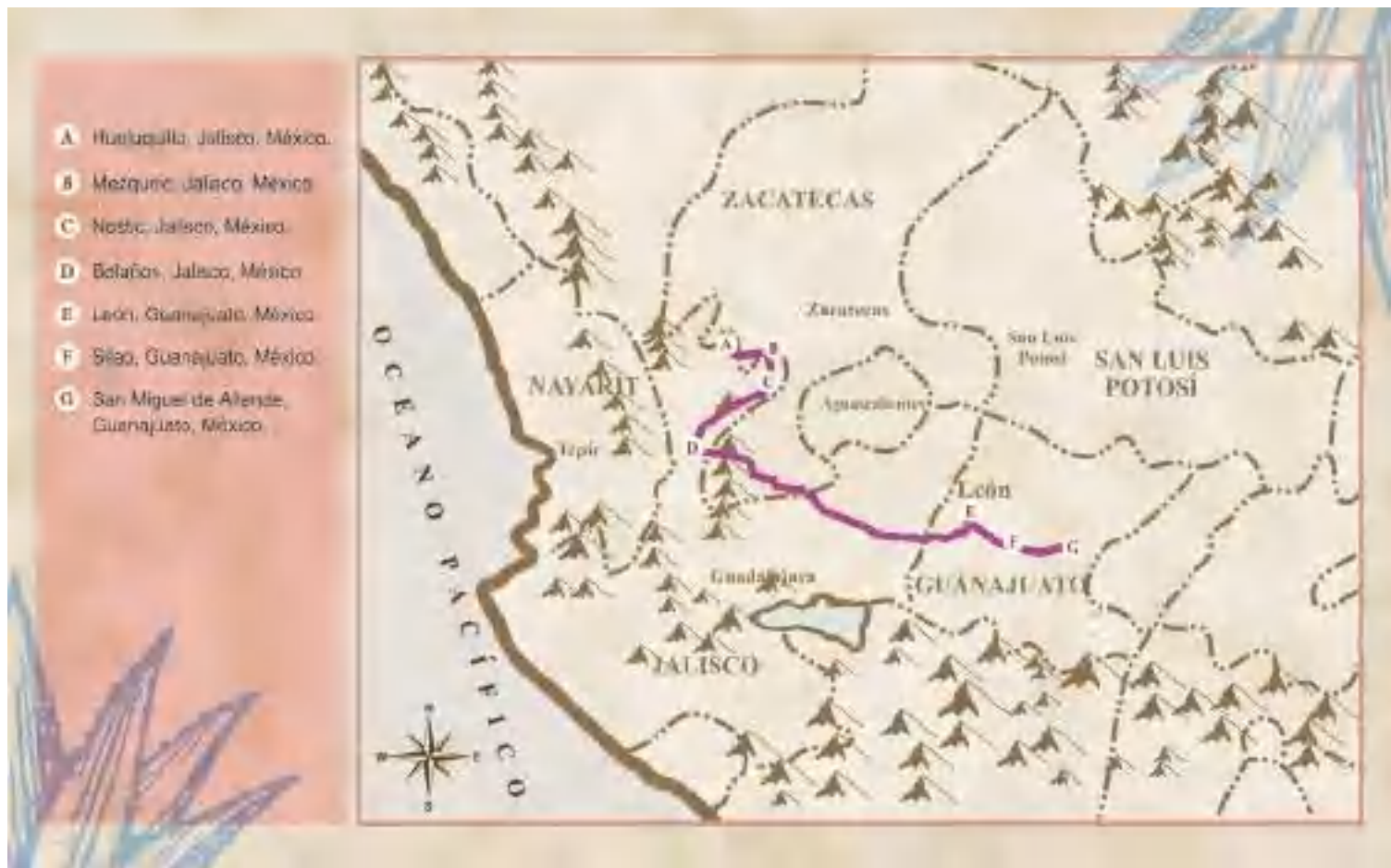


Imagen 13

y las condiciones de mercado en la demanda de bebidas alcohólicas, llevó no sólo a la extinción del estanco de vino de cocos, sino además, impulsó la fabricación, comercialización y consumo ilegal del vino mezcal. Entre 1732 y 1742, solamente existía un asiento de “vino mezcal” en la ciudad de Guadalajara (Machuca et al, 2013, 87). Otro importante cambio fue el confuso tratamiento legal que las diferentes autoridades novohispanas dieron a la fabricación y venta del “vino mezcal”. De esta manera, “no en todos los pueblos ni todos los años se permitió el consumo de esta bebida” (2013, 88). Por ejemplo, en algunas ocasiones, el vino mezcal era una bebida “dañosísima” para la salud, mientras que en otras, llegó a exaltarse como remedio curativo y medicinal. En 1714, 1724 y 1744, por ejemplo, los virreyes novohispanos continuaron promulgando ordenanzas contra las bebidas alcohólicas (Lozano Armendares, 2005, 25). Sin embargo, nada detuvo la fabricación y hasta la diversificación de estas.

Esta ambivalencia dependió en mucho de las necesidades de recaudación tributaria y de la agitación social del momento, ya fueran las sanciones morales de la Iglesia o de otras autoridades locales de los reales de minas. Considerando este conflicto entre las prohibiciones y las licencias, para 1751, de nueva cuenta se aceptó la reapertura del estanco de Guadalajara, que en esta ocasión fue adquirido por José Joaquín Grondana. Desafortunadamente, no existen más datos sobre la vida del estanco en este año sino hasta 1754 cuando cambia de propietario. Pero por el momento, dejaremos esa parte de la historia pendiente para el siguiente capítulo. Resaltamos que aunque el vino de cocos ya no era producido para 1754, el nombre del estanco se mantuvo como vino de cocos y mezcal, mismo que en realidad debió de llamarse estanco de vino mezcal.

Imagen 11: Mapa 3. 1650.

La Ruta del estanco de Guadalajara.  
Ramal 1: Guadalajara-León  
Guanajuato. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Imagen 12: Mapa 4. 1650.

La Ruta del estanco de Guadalajara.  
Ramal 2: Guadalajara-Morelia-  
Guanajuato. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Imagen 13: Mapa 5. 1700.

La Ruta de Nueva Galicia. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Mientras tanto, entre los años de 1717 y 1750, las cuentas de la Caja de la Real Hacienda nos ofrecen una perspectiva muy interesante sobre el consumo de bebidas alcohólicas y de naipes por parte de los habitantes de los pueblos de Guanajuato. Durante ese periodo, las cuentas reportan 1,400 reales pertenecientes a “vinos mescales” (Tabla 4:1717-1719) y 2,734 reales que fueron recaudados por concepto del “nuevo impuesto de aguardiente” (Tabla 5:1729-1750). Entre ambas cuentas se hace un total de 4,134 reales (Tabla 6). En cuanto al impuesto de naipes, se recaudaron en Guanajuato 37,504 reales (Tabla 7: 1666-1762). Los datos de la recaudación están incompletos para los tres casos y no hacen referencia a regiones o pueblos en concreto. Por ese motivo, hacemos algunas precisiones necesarias.

VINOS MESCALES

Las cajas reales únicamente reportan dos años de recaudación por el concepto de “vinos mescales” (mescal escrito con “s” y en plural en el documento original de las cuentas). Entre 1700 y 1717, existió una sola prohibición de la que tenemos conocimiento y fue expedida en 1714. Por esta razón, no sabemos la causa por la cual no hay datos reportados entre 1700 y 1713, o incluso anteriores al siglo XVIII. Por otra parte, entre 1714 y 1719 es evidente que seguía vigente la ordenanza de 1714 y por esto suponemos que no hay datos para los años de 1715 y 1716. Además de estas confusiones e imprecisiones, es muy desafortunado que no se hubieran especificado los tipos de “mescales”.

Caja de la Real Hacienda, Guanajuato			
AÑO		CARGO	
1/1717-12/1717	GO	Vinos Mescales	700
1/1719-12/1719	GO	Vinos Mescales	700
<b>Total</b>			<b>1,400</b>

Imagen 14

Tabla 4. Caja de la Real Hacienda, Guanajuato. Estadística elaborada con datos tomados de las Cajas de la Real Hacienda de la América Española, siglos XVI a principios del siglo XIX. Recursos Digitales de la Biblioteca de El Colegio de México. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Tampoco sabemos cuál fue el tipo de “aguardiente” que se consigna en estas cuentas, pero el hecho que nos interesa señalar es el nivel de consumo de bebidas alcohólicas que se había alcanzado en Guanajuato durante la primera mitad del siglo XVIII. Sin embargo, de acuerdo con las fechas, descartamos que este aguardiente fuera el vino de cocos puesto que “supuestamente” estaba vigente la prohibición de 1724 y su producción venía en declive desde 1700. Por ello, suponemos que se trató del “aguardiente de maguey”. Faltan las cuentas para los años de 1734 y 1735 y no existen datos para los años anteriores a 1729. Pero encontramos una ordenanza promulgada en 1736 por el Arzobispo de México Juan Antonio de Vizarrón y Esguarrera (de 1731 a 1747) y Virrey de la Nueva España (de 1734 a 1740) en la cual se prohíben:

☞ Muchos abominables géneros de bebidas, como los Aguardientes de Maguey, de Caña, de Miel, Canticara, Ololinque, Mistelas contrahechas, Vinos de cocos, Sangres de Conejo, Vinguies, Tepaches, Mezcales, Guarapo, Vingarrotos, y otras muchas, que con semilla de árbol del Perú, y otros asquerosísimos y venenosos ingredientes, componen y fabrican, todas dañosísimas á la salud, y contra las buenas costumbres. (*Compendio Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial*. Dirección de Estudios Históricos, Instituto Nacional de Antropología e Historia: <https://bandosmexico.inah.gob.mx/nosotras.html>)

La ordenanza de 1736 todavía menciona al vino de cocos pero igualmente a los aguardientes de maguey y a los mezcales que estaban prohibidos. Este es un ejemplo más de las contradicciones y de las ambigüedades entre la aplicación de las prohibiciones y su supuesto cumplimiento.

En 1744 se reportaron datos, mismo año en el que entró en efecto otra prohibición, la cual habría parado la recaudación subsecuente. Una vez más, los datos reflejan la “tolerancia ambigua” a la que nos hemos referido.

Considerando lo anterior, sí encontramos otra prohibición entre los años de 1740 y 1744. Se trata de la ordenanza del 31 de diciembre de 1742, promulgada por el Virrey Pedro Cebrián, y Agustín, conde de Fuenclara que prohibía:

☞ *La fábrica, introducción y comercio de los aguardientes de maguey, caña, miel o de otros ingredientes, vinos de coco, mistelas de la tierra, binguís, tepaches, mezcales, guarapos, bingarrotos y otras cualesquier confecciones*

y mezclas perjudiciales y semejantes a éstas, y en consecuencia de esta resolución mando que ninguna persona de la jerarquía, dignidad, estado o graduación que fuere, caballero notorio, público, militar, noble o plebeyo, español, indio, negro, mulato, mestizo, lobo, coyote ni otro alguno invente, fabrique, proteja, introduzca ni venda pública o secretamente ninguna de dichas bebidas prohibidas. (Compendio Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial. Dirección de Estudios Históricos, Instituto Nacional de Antropología e Historia: <https://bandosmexico.inah.gob.mx/nosotras.html>)

Asimismo, no encontramos otras ordenanzas posteriores a 1744 y hasta 1750. Esto nos permite inferir las siguientes posibilidades. 1. Muchos de los datos se perdieron. 2. Cuando no hay datos fue porque la venta de bebidas alcohólicas era ilegal. 3. El nuevo impuesto de aguardiente fue en realidad para “aguardiente de maguey”. 4. Premeditadamente, los cobros de impuestos por concepto de vinos mescales y aguardientes de maguey no son reportados. 5. Hubo un manejo deficiente y discrecional en el registro de los datos hacendarios por parte de las autoridades novohispanas. Finalmente, no existen otras cuentas relativas para otro tipo de bebidas alcohólicas en Guanajuato entre los años de 1700 y 1750, además de las que ya hemos presentado. La Tabla 6 concentra las dos bebidas y todos los años que encontramos.

## NAIPES

En esta serie de recaudaciones de la Caja Real y retrocediendo en el tiempo, encontramos que los “naipes” en Guanajuato aportaron considerables rentas. Los datos tampoco son completos y comienzan a partir de 1666 y terminan en 1762, para luego reaparecer hasta 1812, sin existir ninguna información sobre este concepto para los años intermedios entre 1763 y 1811. Durante este periodo, la Real Hacienda captó un total de 37,504 reales (Tabla 7). Los naipes junto con el estanco de tabaco, fueron uno de los productos más lucrativos en la Nueva España para la Real Hacienda. El juego y la bebida son ahora asociados históricamente y las cuentas de la Caja Real nos ofrecen un testimonio que nos permite un pequeño acercamiento a los usos y costumbres de los guanajuatenses del siglo XVII. El juego y el consumo de alcohol que las cajas reales reportan, se asocian por lo general con la idea de vicio y despilfarro que se presume existió en los reales de minas de Guanajuato y en otros pueblos.

Caja de la Real Hacienda, Guanajuato			
AÑO		CARGO	
1/1729-12/1730	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	170
2/1730-12/1730	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	163
1/1731-12/1731	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	118
1/1732-12/1732	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	48
1/1733-12/1733	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	10
1/1736-12/1736	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	104
1/1737-12/1737	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	213
1/1738-12/1738	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	69
1/1739-12/1739	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	165
1/1740-12/1740	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	338
1/1741-12/1741	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	524
1/1742-12/1742	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	147
1/1743-12/1743	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	185
1/1744-12/1744	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	144
1/1745-12/1745	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	69
1/1746-12/1746	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	20
1/1747-12/1747	GO	NUEVO ARBITRIO DE AGUARDIENTE	50
1/1748-12/1748	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	60
1/1749-12/1749	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	84
1/1750-12/1750	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	72
TOTAL			5.794

Imagen 15

Tabla 5. Caja de la Real Hacienda, Guanajuato. Estadística elaborada con datos tomados de las Cajas de la Real Hacienda de la América Española, siglos XVI a principios del siglo XIX. Recursos Digitales de la Biblioteca de El Colegio de México. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Caja de la Real Hacienda, Guanajuato			
AÑO		CARGO	
1/1717-12/1717	GO	VINOS MESCALES	700
1/1719-12/1719	GO	VINOS MESCALES	700
1/1729-12/1730	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	170
2/1730-12/1730	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	163
1/1731-12/1731	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	118
1/1732-12/1732	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	48
1/1733-12/1733	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	10
1/1736-12/1736	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	104
1/1737-12/1737	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	213
1/1738-12/1738	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	69
1/1739-12/1739	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	165
1/1740-12/1740	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	338
1/1741-12/1741	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	524
1/1742-12/1742	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	147
1/1743-12/1743	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	185
1/1744-12/1744	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	144
1/1745-12/1745	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	69
1/1746-12/1746	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	20
1/1747-12/1747	GO	NUEVO ARBITRIO DE AGUARDIENTE	50
1/1748-12/1748	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	60
1/1749-12/1749	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	84
1/1750-12/1750	GO	NUEVO IMPUESTO DE AGUARDIENTE	72
TOTAL			4.134

Imagen 16

Tabla 6. Caja de la Real Hacienda, Guanajuato. Estadística elaborada con datos tomados de las Cajas de la Real Hacienda de la América Española, siglos XVI a principios del siglo XIX. Recursos Digitales de la Biblioteca de El Colegio de México. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Caja de la Real Hacienda, Guanajuato

AÑO		CARGO	
3/1666-12/1666	GO	NAIPES	207
3/1672-3/1674	GO	NAIPES	117
4/1674-3/1676	GO	NAIPES	6,266
4/1676-2/1678	GO	NAIPES	3,866
4/1676-2/1678	GO	TRIBUTOS DE NAIPES	38
3/1678-4/1679	GO	CAJAS Y ARPILLERAS DE NAIPES	11
3/1678-4/1679	GO	NAIPES	4,372
5/1679-3/1681	GO	NAIPES	4,979
4/1681-6/1683	GO	CAJAS Y ARPILLERAS DE NAIPES	0
4/1681-6/1683	GO	NAIPES	4,560
7/1683-7/1684	GO	CAJAS Y ARPILLERAS DE NAIPES	8
7/1683-7/1684	GO	NAIPES	3,540
6/1680-5/1683	GO	NAIPES Y PAPEL SELLADO	1,931
6/1683-5/1686	GO	NAIPES Y PAPEL SELLADO	221
6/1686-5/1688	GO	NAIPES	960
1/1762-12/1762	GO	NAIPES	400
TOTAL			37,504

Imagen 17

Tabla 7. Caja de la Real Hacienda, Guanajuato. Estadística elaborada con datos tomados de las Cajas de la Real Hacienda de la América Española, siglos XVI a principios del siglo XIX. Recursos Digitales de la Biblioteca de El Colegio de México. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).

Sobre la relación entre la riqueza del real de minas, los trabajadores mineros, el consumo de alcohol, el juego, el despilfarro, la violencia, las extravagancias, las depravaciones y otras cosas, el fraile capuchino Francisco de Ajofrín (Bonifacio Castellano de Lara: Ajofrín, Toledo, 14.V.1719 – Madrid, 16.I.1789) fue quien observó —para nuestra fortuna— de manera acuciosa y con gran lujo de detalles, la vida cotidiana que se vivía en el Guanajuato de 1764. El fraile Ajofrín, nombrado con el encargo de recoger limosnas en la Nueva España para la misión capuchina del Tíbet de la Congregación de Propaganda Fide, se traslada junto con el fraile Fermín de Olite, hasta Cádiz para embarcarse. Desde su salida de España, el fraile Ajofrín comienza su *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional*, en el que recoge anécdotas y observaciones muy significativas de todo aquello que les va ocurriendo a los frailes durante su trayecto. El 30 de noviembre de 1763, los frailes llegaron al puerto de Veracruz y a la capital de la Nueva España hasta el 23 de diciembre. Después de unos meses de descanso, el fraile Ajofrín cumplió con los requisitos necesarios para recolectar limosnas. Con este fin, el 22 de marzo de 1764, salió de Ciudad de México para emprender un viaje que duró varios meses, recorriendo lo que hoy corresponde a los estados de Michoacán, Guanajuato y Querétaro. Cumplida su tarea en Nueva España, en compañía del virrey y de su familia, embarca rumbo a España desde el puerto de Veracruz, el 30

de mayo de 1767, y llega a Cádiz el 28 de agosto, después de tres años de estancia (Pena González, 2021).

Considerando la importancia histórica del testimonio del fraile Ajofrín para el conocimiento de la vida cotidiana en Guanajuato en el siglo XVIII, hemos decidido concluir este capítulo con varios pasajes de su obra que incluyen descripciones de Guanajuato. Los comentarios y observaciones que Ajofrín nos dejó en su *Diario del viaje* son una cápsula en el tiempo que capturó con singular ironía y estilo —como a continuación estamos seguros de que los lectores podrán apreciarlo— muchos de los aspectos que hemos analizado con relación a los trabajadores mineros, la mina, el alcohol, la sociedad y otros detalles de los reales de minas de Guanajuato. Pero antes de darle la palabra al fraile Ajofrín, debemos aclarar que hemos hecho una selección de su *Diario de viaje* que a nuestro juicio sirve para enriquecer este trabajo, siempre teniendo en mente que el conocimiento directo de las fuentes documentales, debe privilegiar a la construcción de la narrativa histórica. Recomendamos a los lectores interesados a que consulten esta estuenda obra.

### Fr. Francisco de Ajofrín y su Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en 1763

—\*—\*—\*—

Guanajuato (1958, [1763], 263-276)

Es Guanajuato ciudad confusa, rodeada de fragosos cerros, altos unos y otros bajos, cuya situación más parece estalaje de fieras que habitación de hombres, negando a sus vecinos llanuras y planicies en que formar casas; bien que el arte ha vencido la naturaleza, allanando cimas, desmontando breñas, para facilitar el terreno en que hoy se miran y admiran suntuosos edificios y magníficos templos.

Su situación (que está en la longitud de 272 grados 22 minutos y 22 grados 4 minutos de latitud) es heterogénea, compuesta de cimas, faldas y algunas cortas planicies. Está colocada en una cañada profunda, por donde estrechado corre un presuroso río, cuyas aguas, aunque salobres, son de beneficio para las haciendas de fundición. Sus alturas se ven coronadas de vistosos tropeles y pelotones de humildes jacales y pajizas chozas. El todo de esta enmarañada

población, aunque agradable a la vista en sus partes, se hace tan imperceptible en el todo, que apenas se puede formar de ella un entero mapa, y por eso la daré separada en trozos.

Eran estos montes y breñas, antes de la conquista, lóbrega habitación de los bárbaros indios chichimecas, y aún hoy fuera inculto recinto de agrestes fieras si la providencia del Señor no hubiera depositado en sus entrañas la inmensa riqueza de infinitos tesoros de oro y plata, lo que ha hecho accesible este fragorísimo paréntesis de la América, en que no se halla ni tierra para sembrar, ni comodidad alguna para vivir, pues anduvo tan escasa la naturaleza, que aún le negó el agua, de que abunda cualquiera otro terreno.

Por este motivo carece de agua para beber la ciudad, y ha sido preciso hacer una gran presa en una de sus cañadas que tiene a la banda del Oriente para detener el agua de un pequeño arroyo que corre por ella. Esta obra es magnífica y útil, pues aunque no es de las mejores aguas, se provee de ella la ciudad, conduciéndola a cargas. Se llamó esta ciudad, en lo antiguo La Villa de Santa Fe, de donde le ha quedado por armas y jeroglífico un escudo Real con la Fe en medio.

El gobierno político y militar se compone de un Alcalde Mayor con grado de Capitán de guerra; dos Alcaldes ordinarios, dieciséis Regidores, Alguacil Mayor, Contador y Procurador. Hay Real Caja con dos Oficiales reales y demás subalternos de esta distinguida oficina; Diputación de Minería y Comercio, Aduana y otros respetables gremios.

El gobierno eclesiástico se compone de dos Curas clérigos con sus Vicarios correspondientes, un Juez eclesiástico con Notarios, Fiscal y demás dependientes de su Tribunal. Tiene tres casas de religiosos, que son: Descalzos de Nuestro Padre San Francisco; Jesuítas, cuya iglesia se está fabricando con la mayor magnificencia y suntuosidad, y hospital de Padres Bethlemitas (parecidos en todo a los Capuchinos), que cuidan de los enfermos. Hay una sola iglesia parroquial con dos ayudas de parroquia, cinco ermitas que la hermocean: San José, San Juan, San Roque, Nuestra Señora de Guadalupe, etc. En la parroquia se venera una imagen de gran devoción y famosa por los milagros, con el título de Nuestra Señora de Guanajuato; tiene una capilla magnífica y alhajada. Dicen que es dádiva del Emperador Carlos V.

Aunque tiene bellos edificios, no permite el terreno hermosura, nivel ni amplitud en las calles. No puede hacerse juicio cabal del vecindario que tiene la ciudad y sus minas, por ser gente por lo común volante y sin consistencia, que crece a proporción

que la opulencia de las minas. Es voz común, y me persuado a ello, que la ciudad, con arrabales y minas, tiene tantas almas como la gran ciudad de Méjico. De españoles sólo, hay muy cerca de seis mil familias. Por el consumo de víveres podrá rastrearse lo crecido del vecindario. Consta por los Registros de la Aduana (sin contar lo que va por alto) que anualmente se consumen cien mil cargas de maíz, dieciocho mil cargas de harina, veinte mil carneros, seis mil vacas, sin el número crecido de terneras, y a proporción los demás comestibles.

El año de 1760, día 5 de julio, por la noche, experimentó esta ciudad un grande estrago en casas, haciendas y gentes por una furiosa tempestad de truenos, que deshaciéndose de repente en agua, reventó en estas cercanías (que a estos fenómenos llaman aquí culebras de agua), con que creció asombrosamente el río y arruinó casas, ahogó personas, destruyó caudales y causó infinitos daños.

Aunque hay muchos alacranes, no son dañosos. El idioma que generalmente hablan los naturales aquí es othomí. Han florecido en el colegio de Jesuítas dos sujetos insignes en santidad y milagros, que son el Padre Borróte y el Padre Corominas, cuyas vidas andan impresas. Los patronos de la ciudad son San Ignacio de Loyola y San Pedro de Alcántara, y de la minería es patrono San Nicolás de Tolentino. Asistí en la parroquia a las funciones de San Ignacio y de San Nicolás, que son muy solemnes, y concurren los Cabildos eclesiástico y secular con las sagradas comunidades.

Este Real de Minas ha sido el más rico y famoso de toda la América Septentrional. La abundancia de oro y plata que el Omnipotente ha depositado en las entrañas de estas elevadas sierras ha llamado en todo tiempo la atención de las más remotas naciones, congregándose a porfía para gozar de sus inmensos tesoros. Al presente no están en la opulencia que en lo antiguo por faltar la ley a los metales y por hallarse ya muy profundas y ser crecido el gasto para sacar los metales, a lo que se llega también el precio subido del azogue.

Son muchas las minas que hay en el circuito de esta ciudad, pues toda su serranía tiene ley de plata, y con verdad se puede decir que por todas partes se va pisando plata y oro. Diré sólo las minas más conocidas y famosas: El Real del Monte de San Nicolás, a distancia de tres leguas por el rumbo del Norte, donde hay las siguientes minas: San Lorenzo, La Trinidad y Santa Rosa. Al rumbo del Poniente, en distancia de una, dos y cuatro leguas, hay las que se siguen: La Puerta, La Obejera, La Mora, San Bernabé,

El Rosario y la de Mellado, que tiene un convento de Padres Mercedarios Calzados para el pasto espiritual de estas minas, aunque no está acabada la fábrica del convento. Por este mismo rumbo están las minas de la Oscura y de la Cata.

En la Sierra Madre, corriendo desde el Norte para el Sudoeste, a mayor y menor distancia, en temperamento frío y áspero, están las minas intituladas La Peregrina, La Serena, San Juan de Arrayas, La Atalaya, La Cata y otras. Cada una de estas minas forma en su recinto una población mayor o menor según la riqueza de la mina y ley de los metales. No pocas de estas minas tienen su capellán para el pasto espiritual de los operarios, con iglesias y capillas de gran primor; pero la mejor que vi entre todas fué la de San Juan de Arrayas y la de Mellado.

Los tesoros que se han sacado de estas minas son inmensos. Supe del mismo dueño de la mina de Arrayas, que fué la primera que se descubrió, que ella sola había dado al Rey en quintos hasta el presente treinta y tres millones de pesos. Parecióme exageración y tomé informe de los oficiales reales, y hallé ser cierto y que constaba de los libros. En algunas bonanzas que ha habido en estas minas, máxime en la Oscura, Santa Ana y Santa Anita, no era piedra lo que sacaban, sino plata pura; de suerte que no podían labrar las minas con picos y barras, sino con hachas y cuñas.

Las piedras que tienen unidas a sí algunos pedazos de piafa virgen, que luego se conoce por el color y calidad de la misma piedra, llaman molonques. Salen también de las minas otras piedras muy singulares que llaman chichcles. Es piedra durísima y blanca, y las puntas que tiene son agudas, pero esquinadas y labradas como a punta de diamante; unas puntas son cortas, otras largas; unas delgadas y otras gruesas; pero todas claras, y tan transparentes como si fueran de cristal muy fino. Cuando salen los chichcles es buena señal, pues viene luego la veta de plata. Es para alabar a Dios ver la hermosura de estos chichcles y la variedad de configuraciones que les da la naturaleza: ya de árboles, ya de ciudades, ya de animales y ya de hombres, y aun de sagradas imágenes. Mil primores he visto en este particular, y me servía de singular recreación cuando llegaba a las minas donde sacaban estas piedras.

En este Real de Minas de Guanajuato, el año de 1753, habiendo dado de limosna 740 pesos para edificar el templo de Nuestra Señora de Guadalupe en la mina de San Lorenzo, se halló poco después en ella una piedra que llaman de metal de fuego o de fundición, y es la que tiene más ley de plata, y formada en ella la imagen de Nuestra Señora de Guadalupe

de Méjico. Se encuentran también algunos chichcles que tienen una gota de agua metida en sus puntas, y se mueve y no se consume. Son muy vistosos los chichcles con antimonio, que parece oro muy fino, y es la destrucción de los metales.

A la banda del Sur de la ciudad hay un elevadísimo cerro que llaman de la Bufa, bien conocido en toda la provincia por su eminencia (y delinearé en su lugar), como también por haber quedado en proverbio, para despedir a otro con aire, decir: Vete al cerro de la Bufa. Hay en este cerro varias bocas de minas antiguas que miran a Guanajuato, y dicen que están encantadas, porque al cavarlas se encuentran piedras de mucha ley de plata, y sacándolas de la mina se vuelven tepetate, que es piedra inútil y de ninguna ley. Cerca de este altísimo cerro hay otros menores donde se trabajan algunas minas, en particular tiene fama el que llaman de Mari-Sánchez, por el mucho oro que ha rendido y aún rinde en el día. No es de piedra este cerro, como los demás, sino de tierra algo fuerte, que en la Europa se llama arcilla; sus minas no son profundas, pues a las dos o tres varas se acaban las vetas. Al contrario las otras minas, en que, además de la profundidad, hay tantos callejones, plazuelas y calles, unas derechas, otras torcidas; unas anchas, otras angostas; unas altas y otras bajas, según lo ancho de las vetas y el diverso giro que toman, que con razón se comparan a una ciudad subterránea.

En este Real de Minas es poco el metal que se saca por fuego; todo, o casi todo, se beneficia con el azogue. Diré con brevedad el modo: Se muele como ceniza la piedra, se hacen montones, se mezcla colpa o caparrosa a proporción, se echa también sal y aun cal viva, se rocía con agua, y hecho todo un barro muy ligamoso, se revuelve todo en varias ocasiones. Después se mezcla el azogue y va con su virtud magnética atrayendo a sí la plata. Después de otros beneficios se echa en los crisoles, y sale plata copeya, separándose del azogue. Hay montones que se rinden a los veinte días, otros a los veinticinco, según la calidad de los metales e ingredientes.

El carácter y genio de los mineros es raro, y sólo quien haya visto los reales podrá creerlo. Si las minas están en bonanza, así los mineros como los operarios juegan, gastan y expenden cuanto tienen sin término ni modo; no hay barretero ni pepenador que no sea pródigo, gastando en lujos, superfluidades y vicios cuantos tesoros sacan de las minas. Sucede que uno de estos infelices, habiendo trabajado la semana en una buena mina, se halla el sábado (que llaman día de raya) con trescientos pesos fuertes; luego empieza a dar al primero que encuentra, gastando en vanidades

sin medida; compran tafetanes, cambray fino, encajes delicados, telas ricas, se visten como príncipes; se hallan el lunes sin un real, y para comer aquel día venden sus galas por cuatro reales y bajan desnudos a la mina. Y aún otros obran con más prodigalidad o brutalidad, pues bajan a trabajar a la mina vestidos de gala, y a la primera ocasión se quitan los vuelos o encajes, rompen la camisola y hacen tacos para los tiros o barrenos.

Es cosa risible ver a estos tiznados con unas caras como diablos, unas manazas negras y feas en extremo, vestidos de gala con calzón de terciopelo, casaca de tisú, franjones de oro, camisola rica de Holanda, etc., que les cae como se deja discurrir. Siempre pecan por manirroto, y cuanto tienen expenden entre conocidos y no conocidos, quedándose ellos desnudos y despilfarrados. Y a proporción de los operarios son regularmente los dueños de las minas.

Me hallé presente a una querrela que se hizo a la justicia de Guanajuato, de donde se conocerá la estrafalaria conducta de esta gente. Quejóse un hombre que teniendo parte en una mina de oro que se había descubierto en el Cerro que nombré antes, de Mari-Sánchez, no había podido interesarse en otra cosa que la comida, habiendo producido la tal mina para sus dueños, en menos de tres semanas, más de doce mil pesos, sin lo que sacaban otros subrepticamente por el descuido del dueño principal.

Era éste (según la relación de queja) un mulato desbaratado, y ebrio en tanto grado, que todo el día estaba privado, excepto un solo día que se le halló en su juicio; pero en medio de su vicio no le faltaba advertencia para dar disposiciones; traía siempre a su lado otro mulato de fuerzas que le servía como de mayordomo y le cargaba al hombro cuando le rendía la bebida, que no eran pocas veces. Todo su vestido eran unos calzones muy rotos, sin harapo de camisa, y un pedazo de manta o frazada con que se embozaba (que es todo el ajuar de los operarios); traía atada la bolsa del dinero con un cordel a la cintura, y regularmente andaba con un machete en la mano, amenazando a todos.

A la fama de la mina se juntó gran chusma de léperos, zaragates y zaramullos, como sucede siempre que hay alguna bonanza, y aunque eran cerca de dos mil, para nadie faltaba que comer y beber, por la gran bizarría del mulato, que no me acuerdo cómo se llamaba. Cuanto iban a vender a la mina, todo lo compraba, sin reparar mucho en el precio, y si faltaba algo, daba providencia para que lo buscasen; de suerte que había con abundancia pan, vino, pulque, carne, frutas y tortillas de maíz, con tal disposición

que sólo para hacer tortillas tenía asalariadas diez mujeres. Pagaba también ocho músicos, que con otros que se juntaban estaban tocando violines, flautas y vihuelas todo el día, y si hacían alguna pausa, decía: *Toquen; para eso los mantengo.*

No había más casa, mesa ni asiento que el campo raso; a la hora de comer tendía cada uno su capa o frazada en el suelo y allí se servía la comida, y para que todos gozasen de la música, disponía que estuviese dividida en tres coros. Si había alguna disputa, como es regular entre semejante familia, tomaba el montante y decía: *Comed, bebed y callad, que aquí yo sólo mando.*

Regularmente no podían levantarse de la mesa, siendo ya ceremonia estar todos ebrios por la tarde, y algunos tan furiosos, que era necesario atarlos a algún árbol para que no fuesen rodando abajo; con que pasaban la noche al sereno, aunque con buen colchón de vino. Cuando iba o le llevaban a Guanajuato (donde tenía mujer e hijos, desnudos y muertos de hambre) traía consigo tres o cuatro hombres con botellas de vino y aguardiente para beber y dar de beber a otros.

Duró esta mina como cinco semanas, y no obstante el mal gobierno, rindió a sus dueños, que eran tres, la cantidad de cuarenta mil pesos fuertes, sin contar lo que sacaban otros; pero acabada la mina, se quedaron todos sin un real, desnudos y tan pobres como si no hubiera habido tal mina.

Estos y otros lances son tan frecuentes en la minería, que por comunes se desprecian. Mantienen estos hombres a todo el mundo con los tesoros de las minas; y que pasando estas riquezas por sus manos se han de quedar ellos, a impulsos de una mala conducta, en la mayor miseria!

Hasta aquí las palabras que el fraile Ajofrín dedicó para describir a Guanajuato. En la mirada del capuchino, acostumbrado a la linealidad geométrica del trazo de las ciudades españolas, la ciudad novohispana que tuvo ante sus ojos por primera vez le pareció “una ciudad confusa”, una “enmarañada población”, “aunque agradable a la vista en sus partes”, reconoce el fraile. La confusión y el enmarañamiento llegan a lo extraño, al grado en que “se hace tan imperceptible en el todo, que apenas se puede formar de ella un entero mapa”. Guanajuato fue construida en un entorno cuya geografía “más parece estalaje de fieras que habitación de hombres”, pero fue gracias “al arte que ha vencido a la naturaleza para facilitar el terreno en que hoy se miran y admiran suntuosos edificios y magníficos templos” como también en “sus alturas se ven coronadas de vistosos tropeles y pelotones de humildes jacales y pajizas chozas”. En la tierra agreste de los “bárbaros indios chichimecas”, la naturaleza



concedió prodigios pero también miserias. El “Señor depositó en sus entrañas la inmensa riqueza de infinitos tesoros de oro y plata” pero al mismo tiempo, “no se halla ni tierra para sembrar, ni comodidad alguna para vivir, pues anduvo tan escasa la naturaleza, que aún le negó el agua, de que abunda cualquiera otro terreno”.

Guanajuato no solamente era una ciudad de minas, de oro y de plata, de caseríos y de templos, sino una sociedad de contrastes. El fraile Ajofrín nos dice que “no puede hacerse juicio cabal del vecindario que tiene la ciudad y sus minas, por ser gente por lo común volante y sin consistencia, que crece a proporción que la opulencia de las minas”. Se refiere a la población temporal, flotante, sin asiento fijo, que dependiendo de la explotación minera era atraída a Guanajuato. El fraile está hablando de una población que desde 1700, venía creciendo, atraída por la posibilidad de poder prosperar o de por lo menos, sobrevivir. Estos son “la gran chusma de léperos, zaragates y zaramullos” de los que habla el fraile Ajofrín, una gran cantidad de indigentes, de vagos, de seres depreciables, que más tarde se convertirían en un “problema de orden público”. En el periodo de 1735 y 1742, el número de habitantes creció de unos 35,000 a 48,750. Y en el periodo entre 1742 y 1793, pasó a 114,344 habitantes, lo cual significa un aumento del 71.7% en el primer periodo y del 234.5% en el segundo (Caño, 2011, 73). Esta población estaba asentada principalmente en barrios fuera de la ciudad de Guanajuato, “con arrabales y minas,” dice el fraile. Fueron barrios que estaban establecidos como anexos de las minas. Y para medir su población, dice que “tiene tantas almas como la gran ciudad de Méjico”. No hay datos poblacionales de la Ciudad de México en 1764, pero en 1742, la población estimada de la Nueva España fue de 2,477, 277 habitantes (de acuerdo con datos de la Tabla 3).

Asimismo —y desafortunadamente— el fraile solamente buscó mencionar a la población de españoles peninsulares, de quienes dice que “hay muy cerca de seis mil familias”. Para ofrecer una idea de la importancia económica del real de minas y de su relación con el crecimiento poblacional, nos dice el fraile Ajofrín que “por el consumo de víveres podrá rastrearse lo crecido del vecindario” y constata que de acuerdo con datos oficiales “de la Aduana que anualmente se consumen cien mil cargas de maíz, dieciocho mil cargas de harina, veinte mil carneros, seis mil vacas, sin el número crecido de terneras, y a proporción los demás comestibles”.

Estas cifras indican que Guanajuato rondaba en poco más de los 100,000 habitantes, si se toma en cuenta que en 1743, la ciudad contaba con 100,000 habitantes, tenía 40 tiendas de comestibles en el núcleo principal, y posiblemente habían 73 más diseminadas por los distintos reales y congregaciones pertenecientes a su jurisdicción. Se llegó a consumir en esta época —anualmente— más de 200,000

fanegas de maíz, 17,200 cargas de harina, 18,200 carneros y 5,000 toros (Caño, 2011, 72). Contrastando los datos del fraile Ajofrín, tenemos que el fraile contabilizó 100,000 cargas de maíz (100,000 cargas menos), 18,000 cargas de harina (800 cargas más), 20,000 carneros (1,800 carneros de más), 6,000 vacas (no hay datos para 1743) y el fraile no menciona toros (que en 1743 fueron 5,000). Según otros censos de la época, para 1760 había en Guanajuato 101,625 personas (2011, 73). Pero otras cifras indican una población menor. Por ejemplo, para 1767 se estimaron 40,000 personas (2011, 74).

Como se puede apreciar, los datos poblacionales son contradictorios y las fuentes para corroborarlos son dispersas y en muchos casos, poco confiables. A pesar de esto, la importancia radica en señalar que más allá de este enredo de cifras, tampoco queda claro si la mayor parte de la población se agrupaba en las minas, haciendas y cuadrillas de la periferia o en el núcleo principal de la ciudad. Sin embargo, más allá de las estadísticas, sabemos que vivió en los reales de minas de Guanajuato, una clase de seres humanos llamados “trabajadores mineros”. Estos trabajadores estuvieron caracterizados por vivir diez años en promedio y tener las condiciones laborales más deplorables y peligrosas. En su mayoría pertenecieron a las castas, a los grupos indígenas y a los africanos, y gracias al esfuerzo de su trabajo escarbando en las entrañas de la tierra, tuvieron un poder adquisitivo que se convirtió en despilfarro, en extravagancia y en embriaguez que llegaba a la violencia y a los crímenes. Estos hombres, atraían como un imán a otros grupos más precarios, a la chusma de léperos, zaragates y zaramullos, quienes gozaban a costa del despilfarro de aquellos esclavos de la mina que se convertían en amo por unos días hasta que se acabara el dinero, con una abundancia efímera de pan, vino, pulque, carne, frutas y tortillas de maíz, cantando y bailando al son de músicos que tocaban violines, flautas y vihuelas todo el día. “Comed, bebed y callad, que aquí yo sólo mando”, decían quienes después de días de juerga, ebrios, sin dinero, y “algunos tan furiosos” que “era necesario atarlos a algún árbol para que no fuesen rodando abajo”. Así, el festín en el descampado llegaba a su fin. Aquellos hombres y mujeres, “pasaban la noche al sereno, aunque con buen colchón de vino”. Y cuando el minero regresaba por su propio pie o le llevaban otros a Guanajuato, “donde tenía mujer e hijos, desnudos y muertos de hambre”, el sainete continuaría por algunos días más, pues el minero que regresaba al jacal, “traía consigo tres o cuatro hombres con botellas de vino y aguardiente para beber y dar de beber a otros”. Vino y aguardiente que muy probablemente pudieron haber sido vino mezcal, bingarrote o binguí, chinguirito, aguardiente de maguey o mezcales, y si había disponible, vino de uva de España.

*Ciudad de Guanajuato, mirada desde el cerro de San Miguel*



Imagen 18

El desarrollo minero, como hemos visto, incluyó el crecimiento económico y demográfico a la par de las minas, y así se propició la formación de un mercado potencial para la venta y consumo de bebidas alcohólicas. La ciudad quedó dividida en un centro político, controlado por las “personas devotas” —como el fraile Ajofrín llamó a las familias de españoles peninsulares— y los arrabales y minas. El pequeño villorrio que en la segunda mitad del siglo XVI era un territorio precario y estaba constantemente asediado por la guerra con los chichimecas, para la segunda mitad del siglo XVIII se había convertido en una de las más prósperas e importantes ciudades de la Nueva España y de la misma Corona de España. Guanajuato ya era para entonces una de las “joyas de la corona” por su contribución a su sostenimiento, a la vez que afianzaba su privilegiada posición dentro del Virreinato novohispano. En este contexto histórico, la seducción del vino mezcal había llegado para quedarse en Guanajuato.

📖 Ciudad de Guanajuato, mirada desde el cerro de San Miguel. Tomado de fray Francisco de Ajofrín. (1958[ca. 1767]). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII*. Madrid: Real Academia de la Historia tomo XII, 288.

---

✿ De las cosas que aprendimos en las dos fases que aquí investigamos para explorar cómo se propagó la destilación y el uso de aparatos para destilar en la Nueva España; del repaso de las cosas que pasaban en los diferentes reinos y de la formación de sociedades en los reales de minas de Guanajuato desde el siglo XVII hasta la primera mitad del siglo XVIII, entre otras cosas notables que vimos para averiguar la llegada del “vino mezcal” a los territorios guanajuatenses ✿

---

---

Primera fase. 1600-1650:  
La transformación del pulque en vino mezcal

---

Comenzamos nuestro recuento del avance preliminar que hemos logrado reunir para investigar la historia de los orígenes del vino mezcal. Para ello, resaltaremos los eventos y los procesos más destacados que hemos encontrado en múltiples fuentes documentales y en los testimonios de quienes en su momento, fueron actores y testigos de los hechos que narraron.

Entre los años de 1600 y 1615 —hasta ahora— no contamos con antecedentes que informen sobre la fabricación de vino mezcal en la Nueva España. Sin embargo, nuestra investigación nos permite suponer que pudo ser muy factible que durante esos años sí se destilara vino mezcal, haciendo una correlación con los datos de la fabricación del vino de cocos, bebida de la cual tenemos constancia de que su destilación comienza a partir de 1598. Al respecto, debemos señalar que ambas bebidas, el vino de cocos y el vino mezcal, tienen un origen histórico y tecnológico en común: las técnicas de destilación y uso del aparato destilador de origen asiático-filipino. Por ello, la destilación de bebidas alcohólicas nace en la Nueva España como el resultado de una transferencia tecnológica ocurrida entre los años de 1576 y 1598 que involucra y fusiona a dos culturas, a dos continentes y a dos plantas: a los filipinos, a los indígenas, Asia, América, a la palma cocotera y al maguey.

En este importante periodo inicial para la destilación en la Nueva España, entre 1605 y 1621, en una primera instancia, y después entre 1630 y 1700, no encontramos ninguna evidencia que indique la fabricación de vino mezcal en la región del valle de Tequila en la Nueva Galicia. Los testimonios que revisamos no mencionan tampoco el cultivo del

maguey, ni el consumo de vino mezcal en esa región. Aclaramos que en este capítulo únicamente cubrimos hasta el año de 1750 y que no ha sido nuestro propósito hacer una investigación sobre el vino mezcal en esa demarcación. Pero los datos consultados nos indican que los orígenes del vino mezcal estuvieron en otras regiones.

A partir de 1616, la Provincia de Ávalos (Nueva Galicia, hoy Jalisco), se destacó como una zona productora y comercializadora de vino mezcal. En este caso, suponemos que la fabricación de vino mezcal pudo haber comenzado desde años anteriores. De la misma manera, entre 1617 y 1620, no encontramos documentos para sustanciar la fabricación de vino mezcal en esta región. Recordamos a los lectores que el análisis del documento del *Remate de los diezmos de la Provincia de Ávalos* sugiere con mucho énfasis que comenzaba el desarrollo de un nuevo mercado con un alto potencial comercial para la Nueva Galicia. Asimismo, los pormenores de este documento nos permitieron conocer el carácter del negocio y de los vínculos entre sembradores de plantas de maguey, fabricantes de vino mezcal, transportistas y comerciantes. Este modelo nos permitió entender, además, que los fabricantes independientes de vino mezcal fueron más bien la norma en el arranque de este oficio.

Continuando con nuestro recuento, queremos destacar que así como existen grandes huecos para documentar algunos periodos de nuestra historia, para nuestra fortuna, tenemos documentos con los cuales hemos podido colocar, poco a poco, las piezas de este singular rompecabezas.

Para 1621, encontramos el primer testimonio histórico, que a su vez, puso en contexto por primera vez, a dos elementos cruciales: la destilación de maguey y el uso de un aparato destilador de origen asiático-filipino para fabricar vino mezcal. Consideramos que la evidencia que nos ha legado el presbítero Arregui —es por ahora— uno de los antecedentes más completos que tenemos sobre los orígenes del mezcal en México. Con esta evidencia, hemos podido explicar los procesos de transferencia y de adaptación tecnológica de los que hablamos con mayor detalle en el Capítulo II. En otras palabras, el destilador de origen asiático-filipino se transforma, desde esta perspectiva, en un actor central de los hechos históricos que informan parte de esta obra.

Igualmente, para 1621, ubicamos una segunda zona productora y comercializadora de vino mezcal, localizada en los pueblos de Guajimic (Huajimic) y Guaynamota (Huaynamota) pertenecientes al reino de Nueva Galicia, hoy estado de Nayarit.

En esta misma época, entre 1616 y 1621, las dos zonas productoras y comercializadoras de vino mezcal —los pueblos de la Provincia de Ávalos y los pueblos de Nayarit— distribuían el destilado a la ciudad de Guadalajara y a los reales de minas de Guanajuato, Zacatecas y al norte de la Nueva España como Parral, entre otras regiones y pueblos mineros.

Entre 1622 y 1629, tampoco localizamos informaciones para documentar la fabricación de vino mezcal, aunque sabemos que su popularidad ya se extendía hasta el virreinato mismo de la Nueva España. Durante estos años, en los reinos de la Nueva Galicia, de la Nueva Vizcaya, Nuevo Reino de León y la Provincia de Ávalos ya se comercializaban el vino de cocos y el vino mezcal. Pero sobre todo, la venta de bebidas alcohólicas —incluido el vino mezcal— se concentró en los mercados potenciales que representaban los reales de minas.

Otra de las informaciones que hemos encontrado para continuar con nuestra investigación, nos ha revelado hechos extraordinarios que asimismo nos han permitido seguir colocando más piezas para reconstruir nuestro acertijo histórico.

En 1630, en la Ciudad de México, capital del Virreinato de la Nueva España, los “indios chinos”, los filipinos que desde 1576 llegarían a la Nueva España y traerían consigo los conocimientos y las técnicas para la destilación de origen asiático-filipino, intentaron monopolizar la fabricación y el mercado de la bebida que fue llamada “aguardiente de maguey”. Con este propósito, obtuvieron licencias otorgadas por los funcionarios del Protomedicato desde 1628, hecho que nos permite inferir que este grupo de la población novohispana ya venía destilando maguey desde años anteriores. Su involucramiento corrobora el potencial que el “aguardiente de maguey”, el vino mezcal, y la difusión de las técnicas y aparato asiático-filipino para destilar ya habían logrado en el incipiente mercado de las bebidas destiladas novohispanas. Asimismo, se comprueba la existencia del aparato destilador de origen asiático-filipino, de su operabilidad y de la importancia del consumo de esta bebida. La demostración oficial que hicieron los indios chinos ante las autoridades novohispanas para destilar pulque usando el aparato de su invención es un hecho sin precedentes en la historia de los orígenes de la destilación en México. Esta evidencia, sumada al testimonio del presbítero Arregui de 1621, consolidan el papel socio-histórico del destilador de origen asiático-filipino, que como ya lo mencionamos, fue el actor que facilitó la transformación del maguey en vino mezcal.

Como explicamos, los filipinos crearon una red de crédito entre su comunidad, prestándose dinero entre sí para financiar sus negocios. Sin embargo, su ventaja técnica era condicionada pues los conocedores del maguey, los herederos de lo que hemos llamado la tecnología ancestral del maguey, eran los indígenas novohispanos. Y por si fuera poco, a pesar de que los filipinos mostraron ser hábiles navegantes del sistema legal del virreinato de la Nueva España para obtener licencias, la suerte nos los favorecería del todo.

Para el 7 de enero de 1631, el Virrey Rodrigo Pacheco Osorio, Marqués de Cerralvo, promulgó una Ordenanza que prohibía de manera definitiva la producción de “aguardiente de maguey”. Por este motivo, todas las licencias otorgadas con

anterioridad a los indios chinos quedaron revocadas. Además, con esta ordenanza, los filipinos, siendo una minoría social y en desventaja ante los fabricantes indígenas de vino mezcal, deciden cancelar su participación en la fabricación de aguardiente de maguey. No obstante, no hay documentación para saber si algunos de ellos continuaron destilando aguardiente de maguey después de 1631, o de si hubo otros intentos para comercializar y transportar el vino mezcal. Después del momento filipino, y en otro giro dentro de la historia que comienza a revelarse ante nuestros ojos, en 1637, se crea el estanco de “vino de cocos” y de “vino mezcal” en la ciudad de Guadalajara, Nueva Galicia. La concesión del estanco duraría hasta 1797, pero su larga vida estaría marcada durante muchos años por diferentes altibajos, como por ejemplo, estaría vacante, o sería clausurado debido a las múltiples prohibiciones de bebidas alcohólicas. En otros casos, fueron las disputas comerciales entre los reinos de la Nueva España las que originaron el cierre del estanco, y por supuesto, la producción ilegal de bebidas afectó los ingresos de los propietarios del estanco.

Entre 1630 y 1750, el vino mezcal y muchas otras bebidas circularon en los reales de minas de Guanajuato y en los pueblos de Celaya, Irapuato, León, Silao, San Miguel el Grande y San Luis de la Paz. Durante este largo periodo, los destilados de maguey junto con otras bebidas alcohólicas, comenzaron a ser muy populares en Guanajuato y su demanda fue cada vez mayor debido al poder adquisitivo de las poblaciones de los reales de minas.

De manera especial, queremos señalar que entre los años de 1600 a 1650, no encontramos evidencia de fabricación de vino mezcal en Guanajuato. Sin embargo, esta investigación sugiere que a partir de 1630 es altamente factible que existieran fabricantes locales de vino mezcal en las regiones guanajuatenses. Esta posibilidad histórica cobra mayor importancia a partir de 1656, cuando se instituye el primer Cabildo de Guanajuato que sería controlado desde ese año y hasta 1741 por los empresarios mineros. Esta época es problemática para su investigación y estudio debido a la carencia de fuentes documentales. Por otra parte, nuestro argumento en favor de la fabricación local de vino mezcal también se sostiene por la importancia económica y comercial que Guanajuato había alcanzado para la segunda mitad del siglo XVII. Al respecto, su vinculación con el Virreinato de la Nueva España a través de la Ciudad de México, abrió las puertas al comercio con Acapulco y con Veracruz, ambos puertos conectados con el comercio asiático y europeo, respectivamente.

Entre 1700 y 1750, el vino mezcal, los mezcales, el aguardiente de maguey, el vino de uva y otra gran variedad de bebidas alcohólicas circulaban sin reservas en los reales de minas de Guanajuato. Las fuentes para reconstruir su consumo durante este periodo, como las ordenanzas, los testimonios

de algunos religiosos y los datos de las Cajas Reales, nos han permitido hacer un bosquejo histórico de este periodo.

Como lo hemos visto a lo largo de este capítulo, desde poco antes de 1600 se desarrolló un vínculo histórico entre el trabajo en las minas y el consumo de bebidas alcohólicas en los reales de minas de Guanajuato y de la Nueva España en general. El consumo de alcohol se incrementó con la introducción de la tecnología para la destilación y el aparato destilador de origen asiático-filipino, pues las bebidas destiladas de maguey desplazaron poco a poco y paso a paso a las fermentadas como el pulque. Conforme avanzaron los cambios tecnológicos en la destilación, la difusión de bebidas destiladas tuvo mayores ventajas, en primer lugar por su duración y por la facilidad para ser transportadas. De esta manera, su consumo se fue extendiendo a más regiones novohispanas, cubriendo cada vez mayores distancias.

En esta fase se distingue lo que hemos llamado “la tolerancia ambigua” que tuvieron las autoridades novohispanas frente al consumo de bebidas alcohólicas; es decir, se permitían o se prohibían dependiendo de los equilibrios sociales y económicos de cada época. Por otra parte, la promulgación de numerosas prohibiciones nos revela la cantidad de bebidas ilegales que con el paso del tiempo, se fueron creando y comercializando en la Nueva España a partir de las últimas décadas del siglo XVII, pero que se expandieron —a pesar de las prohibiciones— con mayor vigor y cantidad a partir de la primera mitad del siglo XVIII. Sobre ellas, sólo hemos visto algunos aspectos que analizaremos con mayor profundidad en nuestro próximo capítulo.

Para finalizar, entre 1600 y 1750, la fabricación de “vino mezcal” y de bebidas alcohólicas en general, se mantuvo dentro de un contexto histórico de tolerancia ambigua, de excesiva tributación, de ilegalidad y de clandestinidad. Y al mismo tiempo, se observan tanto su expansión geográfica como la conformación de más espacios de consumidores, y a lo mejor, de mayores zonas productoras. La destilación de los fermentos de maguey comenzó a crear nuevos órdenes de organización social, como los filipinos y sus redes de crédito, y como las sociedades entre españoles peninsulares y los indígenas en la Provincia de Ávalos. Para ambos casos, la fabricación de vino mezcal puso en marcha a diferentes grupos de personas, familias y comunidades enteras que se dedicarían a producir y comercializar la bebida destilada de maguey. Junto con los grupos anteriores, la fabricación de bebidas destiladas movilizó la creación de una red de transportistas —arrieros, trajinantes y carreteros— que junto con los productores, establecerían una relación social y económica que permitiría la introducción del “vino mezcal” a más lugares y que pondría la bebida al alcance de más personas. Pero a pesar de esta positiva atmósfera de expansión, se incrementaron las prohibiciones y la constante vigilancia por parte de las autoridades novohispanas. Sin embargo, ninguno de los esfuerzos

por prohibir el consumo de “las dañósísimas y abominables géneros de bebidas alcohólicas”, pudo detener el trajinar de las mulas con cargas de “vino mezcal” que llegaron, cautelosas y clandestinas, hasta los reales de minas de Guanajuato.

---

## Segunda fase. 1650-1750: La seducción del vino mezcal llega a Guanajuato

---

En esta fase investigamos la conformación de los diferentes reinos de la Nueva España, desde la fundación de pequeños poblados y villas, hasta el desarrollo de ciudades, grandes haciendas y reales de minas. El proceso demográfico y socioeconómico fue disímil y problemático para cada uno de los reinos por diversas razones, entre ellas, un orden legal y político sin coordinación y lleno de contradicciones, guerras y rebeliones con naciones indígenas, epidemias y grandes desigualdades sociales entre la población mayoritaria y las élites minoritarias. Asimismo, explicamos que el avance de la invasión y ocupación de nuevos territorios, sobre todo en el norte de la Nueva España, estuvo orientado por la explotación de yacimientos de oro y de plata.

Mientras que durante la segunda mitad del siglo XVI y las primeras décadas del siglo XVII, Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y el Nuevo Reino de León crecían en autoridad política y en importancia económica, las regiones del reino de la Nueva España con menor poblamiento y desarrollo político y económico fueron justo en los territorios que algún tiempo después, constituirían al espacio que sería Guanajuato. Entre 1550 y 1600, Guanajuato fue la tierra incógnita y des poblada que controlaron las tribus chichimecas durante casi la totalidad de la segunda mitad del siglo XVI. El oro y la plata hicieron famosos y estratégicos a los reales de minas de Guanajuato a partir de 1650, cuando la economía local de la agricultura y la ganadería, así como el crecimiento poblacional, facilitaron la expansión en la explotación minera. Entre 1600 y 1650, Guanajuato experimentó un crecimiento poblacional extraordinario que colocó a la región en una posición política y económica muy favorable para competir con las economías de los otros reinos novohispanos.

En paralelo, entre 1600 y 1630, las diferencias territoriales en el ámbito eclesiástico, propiciaron que los obispos de Guadalajara, Michoacán, Durango y de la Ciudad de México, realizaran censos socioeconómicos llamados “relaciones” para establecer los límites entre sus jurisdicciones espirituales, que en la práctica, fueron más bien censos de población y de industrias para determinar el monto de los diezmos, fuente de su sostenimiento. Gracias a estas relaciones y variados informes, escritos por los oidores visitantes

y que tuvieron en su época validez legal, que podemos acercarnos al pasado de muchas de las incipientes poblaciones de Guanajuato, para apreciar su estructura social, económica, política y cultural.

Para el periodo comprendido entre los años de 1600 y 1750, nuestra investigación se enfocó en el crecimiento poblacional, en la formación de grupos sociales desde la perspectiva del “sistema de castas”, en la movilización de poblaciones indígenas a los reales de minas, haciendas agrícolas y ganaderas de Guanajuato para garantizar la mano de obra, en la introducción de esclavos africanos para aumentar la fuerza laboral y en la consecuente mezcla biológica entre los diferentes grupos humanos. Pero dentro de este contexto histórico, dimos preferencia al bosquejo de la formación de un vínculo entre el trabajador minero, las poblaciones de los reales de minas y el consumo de alcohol. Nuestra intención fue la de comprender cómo el vino mezcal y una pléyade de bebidas alcohólicas transformarían la vida cotidiana de los habitantes de Guanajuato. En otras palabras, los cambios tecnológicos en la destilación de bebidas, iniciados desde las últimas décadas del siglo XVI y consolidados durante la primera mitad del siglo XVII, traerían consigo transformaciones sociales, culturales y económicas nunca vistas en las sociedades novohispanas.

Descubrimos que los trabajadores mineros y los grupos minoritarios asociados con el trabajo en las minas y con los reales mineros, fueron grandes consumidores de bebidas alcohólicas. Esta relación entre la mina y las bebidas, nos ofreció una mirada histórica a los grupos mayoritarios y socialmente marginados que crecieron con bastante rapidez entre 1650 y 1750, en paralelo con la bonanza minera y la consolidación de Guanajuato como región estratégica para el Virreinato de la Nueva España y para la Corona española.

De esta forma, comprobamos que las poblaciones de los reales de minas fueron el imán que atrajo a la comercialización de las bebidas alcohólicas, y entre ellas al vino mezcal. A su vez, igualmente observamos que estos centros de población permitieron que otros grupos sociales minoritarios participaran en el consumo de alcohol, y que muchos otros vieran en el vino mezcal una oportunidad de negocio, como fueron los dueños del estanco, los mercaderes y los comerciantes, grupos con alto nivel económico para financiar los aspectos legales y logísticos.

En cuanto a la formación de latifundios, de grandes haciendas ganaderas y agrícolas en Guanajuato, destacamos de manera somera que a partir de 1650, comenzaron a ser centros económicos que pasaron del abasto local o autoconsumo, a convertirse en polos productores y comercializadores que por cuenta propia desarrollaron relaciones comerciales con otros reinos de la Nueva España. De esta forma, nacieron en las haciendas nuevos grupos humanos —como los afrodescendientes—, nuevos oficios y una cultura que se contrastó con la

cultura y la vida de los reales de minas. Estas poblaciones, asimismo subordinadas al centro de trabajo, fueron a su vez otro mercado potencial para el consumo de bebidas alcohólicas.

Con el paso del tiempo, sabemos que en algunas de las haciendas establecidas en el siglo XVII, se instalarían algunas de las fábricas legales y clandestinas para producir aguardientes de maguey, vino mezcal y comercializar otras bebidas alcohólicas. Como mencionamos, la mayoría de estas haciendas serían fraccionadas en ranchos y que este tipo de propiedad mixta de la tierra —la hacienda y el rancho—perduraría más allá de la época colonial, teniendo algunos cambios durante el siglo XIX y sobre todo, durante la primera mitad del siglo XX, después de las reformas agrarias derivadas del periodo revolucionario de 1910-1921.

En cuanto a la presencia de fábricas de vino mezcal en las haciendas de Guanajuato entre 1600 y 1750, lamentablemente, no contamos con fuentes documentales. Sin embargo, podemos suponer que la bonanza de la hacienda pudo haber atraído a la bonanza de las bebidas alcohólicas, sobre todo cuando la mano de obra que trabajó en la ganadería y en la agricultura tuvo orígenes indígenas. Además, la región de Guanajuato, la tierra de las etnias chichimecas, contaba con abundancia natural de maguey que facilitaría la destilación clandestina de vino mezcal.

Es lamentable que tampoco tenemos fuentes para documentar la existencia de tabernas y de vinateros en las poblaciones de Guanajuato en el periodo que comprende de 1600 a 1750. Pero el hecho mismo de que sí sabemos que circularon bebidas y naipes desde 1666 —con base en los registros de las Cajas Reales— son indicadores de que la venta de bebidas alcohólicas tuvo espacios públicos. Podemos inferir que el juego de los naipes, de las apuestas, se hizo al calor del alcohol y en la compañía de los músicos que tocaban sin parar en la taberna clandestina. Y como el fraile Ajofrín lo atestiguó con sarcasmo, el consumo de alcohol también se hizo al descampado, en la fiesta de la chusma que comía y bebía a las expensas del trabajador minero. La vida del trabajador minero en la taberna, la imaginamos y la suponemos como parte de la vida cotidiana en los reales de minas. Los españoles peninsulares, los criollos, los mestizos y muchos otros grupos sociales no fueron indiferentes al consumo de bebidas alcohólicas, y tal vez, disfrutaron de un cuartillo de “aguardiente de maguey” o de “mezcales” en la taberna, en la clandestinidad y en la ilegalidad, en contra de la moral y de las leyes.

El esplendor de Guanajuato estuvo inmerso en la desigualdad social, en el abuso de los trabajadores mineros, en el crecimiento de una población de afrodescendientes y de indígenas, en la formación de un centro urbano político-económico-cultural controlado por élites minoritarias y de una población mayoritaria afincada en una periferia de arrabales y villorrios supeditados al real de minas y a las haciendas. El vino mezcal y una gran variedad de bebidas alcohólicas

estarían presentes, sin distinción, a pesar de los prejuicios, de las creencias religiosas, del racismo, del clasismo, del género y de las sanciones y prohibiciones de autoridades. En este sentido —en muchos casos— las autoridades dejaron hacer y dejaron pasar. Convenientemente aplicaron la vieja frase hasta cierto punto estereotipada de “obedézcase pero no se cumpla”, que dependía de no consumir las prohibiciones de bebidas alcohólicas debido a la ganancia económica que reportaban.

En suma, en esta fase desarrollamos las líneas históricas de la comercialización del vino mezcal en Guanajuato y pudimos establecer algunas posibles rutas para su comercialización. En nuestro imaginario del real de minas, bosquejamos la identidad de los trabajadores mineros, a través de la geografía del espacio territorial guanajuatense. Con algunas pocas pinceladas, pudimos plasmar los eventos de la vida cotidiana y las formas de la cultura material. De la relación entre el espacio donde se vive y la identidad social, se produce la necesaria construcción de la identidad cultural del guanajuatense, que con el paso de los siglos se mantiene en la memoria colectiva de una sociedad. En este sentido, el vino mezcal llega, con todo su poder de seducción, a integrarse a la cultura material como una bebida cargada de valores simbólicos, como un dispositivo líquido que cuando se bebe y se comparte, permite generar sentimientos de pertenencia y de representación del lugar propio y, al mismo tiempo, ofrece un marco para establecer las diferencias entre Guanajuato y otras regiones de la Nueva España de ayer y del México de hoy.



## Referencias Capítulo III

- ACEVEDO TARAZONA, ÁLVARO Y TORRES GÜIZA, JOHAN SEBASTIÁN. (2016). La renta de tabaco en la Nueva Granada, 1744-1850. Administración, comercio y monopolio. *Sociedad y economía* 30, 281-303. <https://doi.org/10.25100/sye.voi30.3909>
- ARANCIBIA, JOSÉ MARÍA. (1982). Apuntes bíblicos sobre la templanza. *Teología* 19 (39), 29-42. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2709673>
- ARREGUI, DOMINGO LÁZARO DE. (1621-1946). *Descripción de la Nueva Galicia*. Edición y estudio por François Chevalier. Prólogo de John Van Horne. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos de la Universidad de Sevilla.
- BAGUENA CERVELLERA, MARÍA JOSÉ. (2020). Jerónimo Cortés. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico* electrónico en red: <http://dbe.rah.es/>
- BELIGAND, NADINE. (2004). La mortalidad de una parroquia novohispana del Valle de Toluca: Calimaya en los siglos XVII y XVIII. *Enfermedad y muerte en América y Andalucía (siglos XVI-XX)*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 145-200. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00007849>
- BENÍTEZ, FERNANDO. (1953). *La vida criolla en el siglo XVI*. México: El Colegio de México.
- (1996). *El peso de la noche: Nueva España de la edad de plata a la edad de fuego*. México: Ediciones Era.
- BERTHE, JAEN-PIERRE, CLAVO, THOMAS, JIMÉNEZ PELAYO, ÁGUEDA. (2014 edición electrónica). *Sociedades en construcción, la nueva Galicia según las visitas de oidores (1606-1616)*. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- CALVO, THOMAS. (1992). Demografía y economía: la coyuntura en Nueva Galicia en el siglo XVII. *Historia Mexicana* 41(4), 579-613. <http://www.jstor.org/stable/25138824>
- CAILLAVET CHANTAL, MINCHOM MARTIN. (1992). Le Métis imaginaire : idéaux classificatoires et stratégies socio-raciales en Amérique latine (xvie-xxe siècle). *L'Homme* 32 (122-124). *La Redécouverte de l'Amérique*, 115-132. <https://doi.org/10.3406/hom.1992.369527>
- CARRILLO AYALA, ANA. (2005). El vino y los recipientes con los que se mide y en los que se almacena. Catálogo léxico. *Revista Murciana de Antropología* 12, 329-336. <https://revistas.um.es/rmu/article/view/6875>
- CASTAÑEDA, CARMEN. (1997). Bienes, libros y escritos de Domingo Lázaro de Arregui. *Estudios del hombre* 6, 101-119. <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/volumenes/esthom97b.htm>
- CASTILLO VALDÉS, OCTAVIO. (2020). Las caras de la moneda menuda en Nueva España. Un acercamiento panorámico. *El Semestre de las Especializaciones* 2 (1), 258-292. [https://www.depfe.unam.mx/especializaciones/revista/2-1-2020/06\\_HR\\_Castillo\\_Valdes\\_2020.pdf](https://www.depfe.unam.mx/especializaciones/revista/2-1-2020/06_HR_Castillo_Valdes_2020.pdf)
- CASTRO MORALES, EFRAÍN. (1983). Los cuadros de castas de la Nueva España. *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas. Anuario de Historia de América Latina* 20, 671-690. [http://rc.salemstate.edu/hispanics/other/los\\_cuadros\\_de\\_castas\\_de\\_la\\_nueva\\_espana\\_castro.pdf](http://rc.salemstate.edu/hispanics/other/los_cuadros_de_castas_de_la_nueva_espana_castro.pdf)
- CHEVALIER, FRANÇOIS. (1976). *La formación de los latifundios en México*. México: FCE.
- Código de Derecho Canónico*. Promulgado por la Autoridad de Juan Pablo II, Papa. Dado en Roma, el día 25 de enero de 1983. [http://www.vatican.va/archive/ESL0020/\\_INDEX.HTM](http://www.vatican.va/archive/ESL0020/_INDEX.HTM)
- CONTRERAS VALDEZ, MARIO. (2016 edición electrónica). *Nayarit. Historia breve*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CORTÉS, JERÓNIMO. (1852). *Secretos de la naturaleza*. Barcelona: Imprenta y Librería de Manuel Sauvi.



- CRAMAUSSEL, CHANTAL. (1992). Encomiendas, repartimientos y conquista en Nueva Vizcaya. *Historias* 25, 73-92. [https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wpcontent/uploads/historias\\_25\\_73-90.pdf](https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wpcontent/uploads/historias_25_73-90.pdf)
- DE AJOFRÍN, FRANCISCO FRAY P. (1958 [1763]). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional*. Madrid: Imprenta y Editorial Maestre.
- DE BENAVENTE, TORIBIO FRAY (Motolinia). (2014). *Historia de los Indios de la Nueva España*. Edición de Mercedes Serna Arnaiz y Bernat Castany Prado. Madrid: Real Academia Española.
- DE LA MASA, FRANCISCO. (1939). *San Miguel de Allende, su historia y sus monumentos*. México: UNAM.
- DE LA TORRE RUIZ, ROSA ALICIA. (2012). Composiciones de tierras en la alcaldía mayor de Sayula, 1692-1754: un estudio de caso sobre el funcionamiento del Juzgado Privativo de Tierras. *Letras históricas Universidad de Guadalajara* 6, 45-69. <http://www.letrashistoricas.cucsh.udg.mx/index.php/LH/article/view/2115>
- DE LEÓN MEZA, RENÉ. (2010). *El sistema productivo y comercial de la Nueva Galicia, siglos XVI y XVII*. Tesis de doctorado sin publicar. México: El Colegio de México. <https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/3484zh116?locale=es>
- (2015). Vino de coco y vino mezcal, una historia comercial conjunta en la época colonial. *Letras históricas* 12, 15-36. <https://doi.org/10.31836/lh.12.1746>
- (2017). Reflexiones en torno al origen tardío de la producción del tequila en el pueblo de Tequila. *Fronteras de la Historia* 22 (1), 38-68. <https://doi.org/10.22380/20274688.13>
- DE RIVERA, FRANCISCO. (1631 [1973]). *Minuta y razón de las doctrinas que hay en este Obispado de Michoacán, así beneficios de clérigos como guardianías de religiosos de San Francisco y San Agustín, con los pueblos y feligreses que cada doctrina tiene*. El obispado de Michoacán en el siglo XVIII. Informe inédito de pueblos y lenguas. Estudio preliminar por Ramón López Lara. México: Morelia, Fimax.
- DURAND ALCÁNTARA, CARLOS H. (2009). Hacia un memorial de agravios. La vindicación agraria indígena como epicentro de la independencia de México. *Alegatos* 76, 467-488. <http://alegatos.azc.uam.mx/index.php/ra/article/view/416>
- EBERT, ANNE. (2008). La representación de las Américas coloniales en los cuadros de castas. *Scientia. Revista del Centro de Investigaciones de la Universidad Ricardo Palma* 10, 139-152.
- FERNÁNDEZ COLLADO, ÁNGEL. (2000). *Los obispos de la provincia de Toledo (1500-2000)*. Toledo: Estudio Teológico de San Ildefonso.
- FERNÁNDEZ DE URQUIZA, MARGARITA. (2009). La pintura de castas en la Nueva España: aproximaciones desde el arte. *Tecnológico de Monterrey. Revista de Humanidades* 26, 107-116. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=38415741006>
- FURLONG, MATHEW J. (2014). *Peasants, Servants, and Sojourners: Itinerant Asians in Colonial New Spain, 1571-1720*. [Unpublished doctoral dissertation]. The University of Arizona. <https://repository.arizona.edu/handle/10150/333213>
- GARCÍA GARCÍA, ANTONIO. (2008). El fracaso económico de los oficios vendibles y renunciables. *Illes i imperis: Estudios de historia de las sociedades en el mundo colonial y postcolonial* 10-11, 91-104. <https://www.raco.cat/index.php/IllesImperis/article/view/262124/349291>
- GÁRATE OJANGUREN, M. M. 2018. La red de estancos de tabaco en América y la Real Hacienda durante la segunda mitad del XVIII. En Luxán Meléndez, S. d., & Figueirôa-Rêgo, J. (Eds.). *El tabaco y la esclavitud en la rearticulación imperial ibérica (s. XV-XX)*. Évora: Publicações do Cidehus. <https://accedacris.ulpgc.es/handle/10553/56303>
- GARCÍA FUENTES, LUTGARDO. (1980). *El comercio español con América, 1650-1700*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos.
- GARZA MARTÍNEZ, VALENTINA, PÉREZ ZEVALLOS, JUAN MANUEL. (2007). *Las visitas pastorales de Mazapil, 1572-1856*. Municipio de Mazapil, Zacatecas: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

- GERNERT, FOLKE (Ed.) (2017). *Adivinos, médicos y profesores de secretos en la España áurea*. Presses universitaires du Midi.
- GONZÁLEZ FLORES, JOSÉ GUSTAVO. (2018). Consecuencias demográficas de las epidemias en la Parroquia de Santa María de las Parras (1762-1815). *Letras históricas* 19, 79-98. <http://www.scielo.org.mx/pdf/lh/n19/2448-8372-lh-19-79.pdf>
- GRADIE, CHARLOTTE M. (2000): *The Tepehuán Revolt of 1616. Militarism, Evangelism and Colonialism in Seventeenth-Century Nueva Vizcaya*. Salt Lake City: University of Utah Press.
- GUEVARA SANGINÉS, MARÍA. (2008). Comercio de esclavos en la villa de Guanajuato: siglos XVII y XVIII. *Boletín del Archivo General del Estado de Guanajuato* 32, 43-58. <http://archivohistorico.guanajuato.gob.mx/wp-content/uploads/2017/05/BOLETIN-NUMERO-32.pdf>
- (2017). Guanajuato: territorio de inmigrantes. Siglos XVI-XVIII. *Ciencias Sociales y Humanidades* 4 (1), 59-69. <http://dx.doi.org/10.36829/63CHS.v4i1.%25>
- GUTIÉRREZ LORENZO, MARÍA DEL PILAR. (2020). Nuño Beltrán de Guzmán. En Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* en red: <http://dbe.rah.es/>
- HAWKS, HENRY. (1572). A relation of the commodities of Nova Hispania, and the manners of the inhabitants, written by Henry Hawks merchant, which lived five years in the said country, and drew the same at the request of M. Richard Hakluyt Esquire of Eaton in the county of Hereford, 1572. In Hakluyt, Richard. (1600). *The Third and the Last Volume of the Voyages, Navigations, Traffiques, and Discoveries of the English Nation*. In (1810). *Hakluyt's Collection of the Early Voyages, Travels, and Discoveries of the English Nation*. Vol. III. London: Printed for R. H. Evans, 26, Pall Mall, J. Mackinlay, Strand; and R. Priestley, Holborn.
- HERNÁNDEZ PALOMO, JOSÉ. (1974). *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos.
- HILLERKUSS, THOMAS. (1996). Tasaciones y tributos de los pueblos de indios de la Provincia de Ávalos, 1535 hasta 1555. *Revistas UNAM. Estudios de Historia Novohispana* 16, 15-32. <http://dx.doi.org/10.22201/iih.24486922e.1996.016.3424>
- Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores*. Tomo I. (1873). Palabras de Anselmo de la Portilla. México: Imprenta de Ignacio Escalante.
- JACKSON, ROBERT H. (2012). The Chichimeca Frontier and the Evangelization of the Sierra Gorda, 1550-1770. *Revistas UNAM. Estudios de Historia Novohispana* 47, 45-91. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/novohispana/pdf/novo47/568.pdf>
- LANDEROS MÁRQUEZ, MARÍA DOLORES. (2011). *La aplicación de la geomática en estudios etnohistóricos: la conformación del obispado de Michoacán en el siglo XVII*. Tesis de maestría sin publicar México: CentroGeo. <https://centrogeo.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1012/111>
- LÓPEZ DE MARISCAL, BLANCA. (2003). Otros hombres con libros luteranos: viajeros ingleses en la Nueva España en el siglo XVI. *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey* 15, 187-205. <https://www.redalyc.org/pdf/384/38401508.pdf>
- LOZANO ARMENDARES, TERESA. (2005). Las bebidas prohibidas. En *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito\\_vindicado.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito_vindicado.html)
- MACHUCA CHÁVEZ, CLAUDIA PAULINA. (2013). El estanco del vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos XVII-XVIII. *Letras Históricas* 8, 71-99. <http://www.letrahistoricas.cucsh.udg.mx/index.php/LH/article/view/2123>
- (2015). El vino de cocos a través de sus informantes, Nueva España, época colonial. Hernández López, José de Jesús, Iwadare, Miguel Ángel (coords.). *En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 57-76. [https://www.academia.edu/24665493/En\\_torno\\_a\\_las\\_bebidas\\_alcoh%C3%B3licas\\_mexicanas\\_Poder\\_pr%C3%A1cticas\\_culturales\\_y\\_configuraciones\\_regionales](https://www.academia.edu/24665493/En_torno_a_las_bebidas_alcoh%C3%B3licas_mexicanas_Poder_pr%C3%A1cticas_culturales_y_configuraciones_regionales)
- (2018). *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. México: El Colegio de Michoacán.

- (2019). Alcohol, mineros y operarios en la Nueva España, siglos XVI-XVIII. En Patricio Herrera González, Juan Carlos Yáñez Andrade. (Coords.). *Alcohol y trabajo en América Latina, siglos XVII-XX*. Chile: Gráfica LOM. [https://www.researchgate.net/publication/334971083\\_Alcohol\\_y\\_Trabajo\\_en\\_America\\_Latina\\_siglos\\_XVII-XX](https://www.researchgate.net/publication/334971083_Alcohol_y_Trabajo_en_America_Latina_siglos_XVII-XX)
- LARA CISNEROS, GERARDO. (2019). *El Provisorato de Indios y Chinos del Arzobispado de México en el ocaso del mundo barroco*. México: UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 143-232. [https://ru.historicas.unam.mx/bitstream/handle/20.500.12525/296/614\\_R\\_02\\_provisorato.pdf?sequence=5&isAllowed=y](https://ru.historicas.unam.mx/bitstream/handle/20.500.12525/296/614_R_02_provisorato.pdf?sequence=5&isAllowed=y)
- MAESO FERNÁNDEZ, MARÍA ESTELA. (2021). *Gonzalo Gómez de Cervantes*. Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico. <http://dbe.rah.es/biografias/19446/gonzalo-gomez-de-cervantes>
- MALAGÓN PINZÓN, MIGUEL. (2003). Antecedentes hispánicos del juicio de amparo y de la acción de tutela. *Estudios Socio-Jurídicos* 5 (1), 77-113.
- MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, GERARDO. (2018). ¿Protomédico o Protomedicato? Jerónimo de Herrera y la controversia en torno a la instauración del Tribunal del Protomedicato en la Nueva España. 1620-1622. *Historia mexicana* 67(4), 1811-1872. <https://doi.org/10.24201/hm.v67i4.3570>
- MAURO, FRÉDÉRIC. (1967). *L'expansion européenne (1600-1870)*. France : Presses Universitaires de France, Paris.
- MIGNOLO, WALTER D. (2005). *The idea of Latin America*. USA: Blackwell Publishing.
- MOTA Y ESCOBAR, ALONSO DE LA. (1993). *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. México: Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.
- MOTA Y ESCOBAR, ALONSO. (1966). *Descripción geográfica de los reinos de: Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Guadalajara: Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.
- MUNTZEL LUCY, MARTHA C. (2010). Lenguas originarias en riesgo: entre el desplazamiento y la vitalidad. En Villanueva, R., & Butragueño, P. (Eds.). *Historia sociolingüística de México: Volumen 2*. México: El Colegio de México. <http://www.jstor.org/stable/j.ctt16577h3>
- MURIA, JOSÉ MARÍA. (1982). La Audiencia de Guadalajara. *Lecturas históricas de Jalisco. Antes de la Independencia*, tomo 1. Guadalajara: Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco.
- (2000). Una descripción de la Nueva Galicia en 1621: la de Domingo Lázaro de Arregui y a la espera de una nueva edición. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* XXI (84), 253-271. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=137/13708408>
- OLVEDA, JAIME. (2011). *La costa de la Nueva Galicia. Conquista y colonización*. Zapopan: El Colegio de Jalisco.
- (2014). *Autonomía, soberanía y federalismo: Nueva Galicia y Jalisco*. Zapopan: El Colegio de Jalisco. [http://biblioteca.clacso.edu.ar/Mexico/coljal/20170524033327/pdf\\_1335.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/Mexico/coljal/20170524033327/pdf_1335.pdf)
- ORTIZ MONASTERIO, JOSÉ. (2004). Agonía y muerte del Protomedicato de la Nueva España, 1831. La categoría socioprofesional de los médicos. *Revista Historias* 57, 35-50. [https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wp-content/uploads/historias\\_57\\_35-50.pdf](https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wp-content/uploads/historias_57_35-50.pdf)
- PENA GONZÁLEZ, MIGUEL ANXO. (2021). *Bonifacio Castellano de Lara, Fray Francisco de Ajofrín*. En Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico en red: <http://dbe.rah.es/>
- POWELL, PHILLIPE WAYNE. (1952). *Soldiers, Indians & Silver*. Berkley and Los Angeles: University of California Press.
- Provisión, beneficio y venta de oficios americanos de Hacienda (1632-1700). *Revista Complutense de Historia de América* 37, 145-172. [https://doi.org/10.5209/rev\\_RCHA.2011.v37.7](https://doi.org/10.5209/rev_RCHA.2011.v37.7)
- RANGEL GUZMÁN, EFRAÍN, MARÍN GARCÍA, JORGE LUIS. (2014). Desplazamientos territoriales y nuevos asentamientos tepehuanes. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* 35 (137), 149-178. <http://www.scielo.org.mx/pdf/rz/v35n137/v35n137a8.pdf>

- Recopilación de Leyes de los Reynos de las Indias, Tomo Segundo y Tomo Tercero. (1998). Madrid: Facultad de Derecho, Universidad Complutense. [https://www.boe.es/biblioteca\\_juridica/publicacion.php?id=PUB-LH-199862&tipo=L&modo=2](https://www.boe.es/biblioteca_juridica/publicacion.php?id=PUB-LH-199862&tipo=L&modo=2)
- Recopilación Sumaria de todos los Autos acordados de la Real Audiencia y Sala del Crimen de esta Nueva España, y Providencias de su Superior Gobierno. Tomo Primero (1787). Por Eusebio Bentura Beleña. México.
- REGALADO PINEDO, ARISTARCO. (2011). *Guadalajara, siete acontecimientos que la encumbraron*. Guadalajara: Arlequín.
- REYES G., JUAN CARLOS. (2000). *Por mandato de su Majestad: inventarios de bienes de autoridades de Colima, 1622*. Colima, México: Gobierno del Estado de Colima, Secretaría de Cultura.
- RIONDA ARREGUÍN, ISAURO. (2010). *Santa Fe y Real de Minas de Guanajuato*. México: Gobierno del Estado de Guanajuato.
- RIONDA, LUIS MIGUEL. (1990). Las culturas populares guanajuatenses ante el cambio modernizador. *Relaciones XI* (41), 79-115. <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/041/LuisMiguelRionda.pdf>
- RIVA PALACIO, VICENTE. (1967). *México a través de los siglos*. Tomo segundo. México: Editorial Cumbre, S.A.
- RODRÍGUEZ-GARCÍA, DAN. (2013). The Abomination of Hybridity: Mixophobia as State Policy. *Glocalism: Journal of culture, politics and innovation* 1, 1-47 [https://www.academia.edu/7008271/The\\_Abomination\\_of\\_Hybridity\\_Mixophobia\\_as\\_State\\_Policy](https://www.academia.edu/7008271/The_Abomination_of_Hybridity_Mixophobia_as_State_Policy)
- RUIZ GUADALAJARA, JUAN CARLOS. (2004). *Dolores antes de la Independencia. Microhistoria del altar de la Patria (2 vols.)*. México: El Colegio de San Luis, CIESAS.
- SACK, ROBERT DAVID. (1986). *Human territoriality: Its theory and history*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ, JOSÉ MARÍA. (1996). La cerámica exportada a América en el siglo XVI a través de la documentación del Archivo General de Indias. *Laboratorio de Arte* 9, 125-142. <http://dx.doi.org/10.12795/LA.1996.i09.08>
- SANZ TAPIA, ÁNGEL. (2003). La venta de oficios de hacienda en la Audiencia de Quito (1650-1700). *Revista de Indias* 63 (229), 633-648. 10.3989/revindias.2003.i229.452
- SARAVIA, ATANASIO G. (1993). *Apuntes para la historia de la Nueva Vizcaya II. Las sublevaciones. Los misioneros muertos en el norte de Nueva España*. México: UNAM.
- SEPÚLVEDA-GARZA, MANOLA. (2017). El norte de Guanajuato: escenario de movimientos sociales en los siglos XVIII al XIX. *La Colmena* 67/68, 16-26. <https://lacolmena.uaemex.mx/article/view/5789>
- TAYLOR, WILLIAM B. (1975). Haciendas coloniales en el Valle de Oaxaca. En Florescano, Enrique. (coord.) *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina*. México: Siglo XXI Editores.
- TOVAR Y DE TERESA, GUILLERMO. (2004). Noticias acerca del retablo mayor y la sillería de coro de la catedral de Guadalajara: Francisco de la Gándara Hermosa en 1619. *Boletín de Monumentos Históricos INAH* 1, 7-15.
- WILLIAMS, SARA, SIMS, HAROLD. (1993). *Las minas de plata en el distrito minero de Guanajuato: una perspectiva histórica*. Guanajuato: Universidad de Guanajuato, Centro de Investigaciones Humanísticas de Guanajuato.
- XIMÉNEZ, FRANCISCO FRAY. (1615). Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales, de uso medicinal en la Nueva España. México: En casa de la Viuda de Diego López Davalos. <https://www.wdl.org/en/item/7334/>
- ZAVALA, SILVIO. (1947). Agricultura y ganadería, 31 mayo 1578 – 20 agosto 1666. *Ordenanzas del trabajo, siglos XVI y XVII*, 27-72. México: UNAM, Publicado en línea: 1 de octubre de 2019. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones>
- (1987). Evolución general. *El servicio personal de los indios en la Nueva España: 1576-1599*. México: El Colegio de Mexico, 15-178. 10.2307/j.ctv3f8p7v.4



## ✠ Capítulo IV: 1750-1821 ✠

### DE CÓMO SE DESARROLLARON LAS BEBIDAS DESTILADAS EN LOS TERRITORIOS DE GUANAJUATO

Pan, gallinas, buen carnero,  
queso, vino y aguardiente,  
hallará aquí prontamente  
el que trajese dinero;  
bien sazonado el puchero  
tendrá en aquesta posada,  
con más, la paja y cebada;  
para sus mozos atole,  
pulque, tortillas, clemole.  
Sí, señor. ¡Ay, que no es nada!

—♦—  
Fray Francisco de Ajofrín (1763). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional*. Décima escrita en una de las paredes de un mesón en el que comió fray Ajofrín y que se acordó de cómo sigue



EMOS REVISADO LOS EVENTOS más sobresalientes en la historia de los orígenes y la evolución del vino mezcal. Nuestros hallazgos nos han entusiasmado para continuar con nuestras pesquisas que prometen ser insólitas y sorprendentes. En este nuevo capítulo—dividido en tres partes— analizamos el desarrollo y la bonanza de las bebidas destiladas en Guanajuato y en la Nueva España.

En la primera parte, damos cuenta de la importancia que tiene la cultura y la tecnología chichimeca del maguey, como uno de los antecedentes históricos vinculados con la fabricación de bebidas fermentadas y destiladas de maguey en el territorio de Guanajuato, en especial, del vino mezcal. Por su relevancia como habitantes nativos desde tiempos ancestrales y tomando en cuenta el papel que tuvieron en la conformación territorial

☞ No se conoce una sola nación en el mundo descubierto, que no haya usado de alguna bebida, fermentada o destilada para embriagarse. Las viñas no han hecho falta en los países que no las producen, porque la invención de los hombres ha hallado en las semillas, y en todos los jugos vegetales, materia proporcionada para la extracción de licores...

*Memoria sobre las bebidas de la Nueva España, sus efectos y sus gravámenes excesivos*. Francisco Leandro de Viana Vehena, Conde de Tepa (1730-1804), Madrid y mayo 26 de 1781. Biblioteca Nacional de Madrid.

y cultural guanajuatense, exploramos varios argumentos que nos permiten suponer que las etnias de los chichimecas, entre ellos los guachichiles y los chichimecas jonaces de San Luis de la Paz (en la actual comunidad de La Misión), junto con los guachichiles y los guamares, estuvieron entre los primeros fabricantes de vino mezcal en la región a partir de la primera mitad del siglo XVII, entre los años de 1600 y 1650.

Nuestra hipótesis retoma las líneas formuladas por algunos trabajos pioneros que establecieron zonas culturales en los territorios que constituían el hábitat de las etnias chichimecas antes de la llegada de los españoles peninsulares. Sostenemos que los conocimientos y las técnicas que los chichimecas habían desarrollado sobre el maguey, además de la abundancia de magueyes silvestres en diferentes regiones de la Nueva España, entre ellas, en el norte del actual estado de Guanajuato, permitieron una muy posible y rápida adaptación de la destilación de origen asiático-filipino por parte de estos grupos. Asimismo, creemos que durante todo el siglo XVII, los chichimecas produjeron pulque y llegaron a desarrollar la destilación del vino mezcal. En este sentido, la presencia de otras etnias del grupo chichimeca, como los pames, los guamares y los guachichiles en las fronteras entre los actuales estados de Guanajuato y San Luis Potosí, nos permite suponer la existencia de una zona histórico-cultural compartida y defendida —pues no estuvo libre de conflictos entre los mismos grupos— en la que todos se distinguieron por adoptar al maguey como alimento y para producir bebidas.

La segunda parte de este capítulo examina la fabricación y comercialización de una gran variedad de bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas que circularon por vastos territorios de la Nueva España y por diferentes ciudades y poblaciones de Guanajuato, entre los años de 1750 y 1821. Nuestro enfoque consiste en identificar aquellas bebidas que utilizaban tanto fermentos como destilados de maguey y resaltar su importancia en la sociedad guanajuatense. Por otra parte, al entender los diferentes nombres con los que fueron llamadas muchas de estas bebidas alcohólicas, profundizamos en la evolución y en los cambios que se dieron en los procesos de la destilación y en el uso de fermentos de maguey desde principios del siglo XVII. Reiteramos a los lectores que el gran rompecabezas histórico que hemos comenzado a reconstruir para conocer los orígenes del mezcal, se compone de muchas piezas que están dispersas en el espacio y en el tiempo, de las cuales, muchas continúan perdidas, y otras más, nos han revelado grandes sorpresas. Por ello, los invitamos a que sigan con una mente abierta, para viajar en el tiempo y descubrir más de los secretos de la ruta del vino mezcal.

En la tercera y última parte, hacemos una reconstrucción histórica de los vínculos entre las bebidas alcohólicas y las manifestaciones culturales de Guanajuato. En el capítulo anterior, distinguimos que existió una relación histórica entre el

consumo de alcohol, el trabajador minero y la vida en los reales de minas. De manera similar, el examen de ciertas prácticas cotidianas y de socialización, nos permitió conocer las formas que tuvieron disponibles los guanajuatenses novohispanos para el festejo y el placer, mismas que se vivieron entre los mundos del poder político y religioso, entre los ámbitos de lo aceptable y lo reprochable, entre lo individual y lo colectivo. Pero antes de iniciar con la primera parte, es conveniente hacer un repaso de los hechos históricos más sobresalientes en la ruta secreta del mezcal, además de incluir otras informaciones para seguir ampliando nuestro entendimiento.

---

### Repaso de lo que sabemos sobre los orígenes del vino mezcal, con base en los descubrimientos que hemos venido haciendo en las partes anteriores de esta obra

---

—\*—\*—\*—



Para situarnos en el tiempo, hasta ahora, hemos realizado un recorrido histórico de 229 años— de 1521 hasta 1750— para indagar acerca de los orígenes y la evolución del vino mezcal. Descubrimos que antes de la invasión armada de los españoles peninsulares, las diferentes culturas originarias de México no producían bebidas destiladas. En realidad durante todo el siglo XVI, entre los años de 1521 hasta 1598, tampoco existieron bebidas destiladas en la Nueva España, ni tampoco encontramos aparatos para la destilación como alambiques y alquitaras.

Sin embargo, debido a la colonización de las Filipinas por parte de la Corona de España y el inicio del comercio transpacífico entre las Filipinas y la Nueva España, entre 1565 y 1598, en algún momento de este periodo que comprende treinta y tres años, los filipinos o indios chinos que llegaron a la Nueva España, introdujeron las primeras técnicas y aparatos para la destilación de las que tenemos registros históricos. Es decir, no fueron los españoles peninsulares quienes introdujeron ni las técnicas ni los aparatos para la destilación, sino los filipinos y de manera insospechada. Este proceso lo analizamos dentro del contexto de la transferencia tecnológica incluyendo su consiguiente fase de adaptación doméstica o local que permitió la difusión del destilador asiático-filipino en la Nueva España.

Derivado de esta transferencia tecnológica, en 1598, casi al finalizar el siglo XVI, sabemos que ya se fabricaba el vino de cocos en las haciendas cocoteras de la Provincia de Colima (Nueva Galicia) (Machuca, 2018, 85-87). El vino de cocos es,

por consecuencia, la primera bebida destilada conocida en la Nueva España y fue producida mediante las técnicas y el uso de un destilador que corresponden al aparato de origen asiático-filipino.

A partir del año de 1600 y hasta el año de 1650, a pesar de que tenemos varios periodos sin fuentes documentales como ya lo hemos mencionado, descubrimos algunas fechas que son de suma importancia para la historia del vino mezcal y por esta razón es necesario indicarnos una vez más.

En Guanajuato, durante este mismo periodo, de 1600 a 1650, es en extremo probable que algunas etnias de los chichimecas incorporaran la destilación para fabricar bebidas utilizando el maguey tipo mezcal, y que para ello, usaran un aparato destilador con características semejantes a las del destilador asiático-filipino. Sobre esta hipótesis —como ya se mencionó— hablaremos en la primera parte de este capítulo con mayor profundidad.

En el año de 1605, el obispo Mota y Escobar detalla que no existen bebidas de ningún tipo como tampoco plantas de maguey en la región de Tequila, Nueva Galicia (actual Jalisco). Además, con base en la crónica del Obispo, dedujimos que antes de 1605 tal vez no existía la fabricación de vino mezcal en Nueva Galicia y en general en toda la Nueva España.

Aunque para nuestra sorpresa, en el año de 1616, se rematan los diezmos para el vino mezcal en la Provincia de Ávalos, Nueva Galicia (actual Jalisco). Esto significa que en algún momento entre los años de 1605 y 1615, se comenzó a fabricar vino mezcal, sin que a la fecha contemos con fuentes históricas para confirmarlo. Asimismo, derivado del estudio de este documento, sabemos que se le aplicó a la planta del maguey el diezmo eclesiástico, tanto a los cultivos como al uso de plantas silvestres para fabricarlo. Suponemos que este puede ser el primer antecedente sobre el diezmo del maguey, pues las ordenanzas sobre el pulque expedidas durante el siglo XVI no mencionan nada al respecto.

Para 1619, la presencia de los indios chinos en la Provincia de Colima ya era percibida por algunos españoles peninsulares, como un peligro para el comercio de los vinos españoles en la Nueva España. Uno de estos avizores del mal agüero fue el capitán Sebastián de Pineda, justicia mayor del puerto de Cavite en las filipinas. En su *Relación*, escrita el mismo año, el capitán Pineda advierte que uno de los riesgos causados a la Real Hacienda por los “naturales de las islas filipinas” que vienen y se quedan en Nueva España, es que “hay dellos tantos que han dado en hacer vino de palmas en la costa de la otra Mar del Sur, lo cual hacen con alambique como en Filipinas”. Además, Pineda señalaba que los filipinos “son gente inclinada a beber y embriagarse” y que por ello consumirían aquello que destilan que es “tan fuerte como agua ardiente”. Pineda dice que este aguardiente se fabrica mucho y por lo tanto, era necesario regresar a todos los indios chinos a Filipinas y que se destruyeran los “palmares

y botijas con que se hace esto” y que además “las palmas se corten poniendo graves penas al que se quedare y volviere hacer [vino de cocos]” (Blair and Robertson, 2005, 105-118; Machuca, 2018, 137-138). Las advertencias y la animosidad del capitán Pineda no impidieron la fabricación del vino de cocos, como tampoco detuvieron la inmigración filipina a la Nueva España.

Para el año de 1621, el presbítero Arregui —nativo de Tepic, Nayarit— describe por primera vez en la historia, la destilación de vino mezcal y el uso de un aparato cuyas características corresponden al destilador de origen asiático-filipino que fue usado por los indígenas en la región de Nayarit, Nueva Galicia. Asimismo, en su crónica de 1621, el presbítero Arregui describe que no hay fabricación de bebidas de ningún tipo, ni existen magueyes en la región de Tequila, Nueva Galicia (actual Jalisco). El testimonio de Arregui es crucial, pues sitúa en un contexto único, la destilación y el uso de un aparato destilador para fabricar vino mezcal.

En el año de 1623, fray Tello describe con lujo de detalles, el método para destilar y las características del aparato destilador utilizados para la fabricación del vino de cocos en la Provincia de Colima. De acuerdo con nuestro análisis que detallamos en el Capítulo II, dicho destilador —como el descrito por Arregui en 1621— corresponde al aparato de origen asiático-filipino.

Considerando las descripciones del presbítero Arregui y de fray Tello, podemos argumentar que la destilación del vino mezcal se desarrolló junto con la destilación del vino de cocos y utilizando un aparato destilador en común cuyo origen fue asiático-filipino. Esto significa que las dos primeras bebidas alcohólicas destiladas en la Nueva España fueron fabricadas como consecuencia de la transferencia tecnológica asiática que llegó al continente americano.

A partir del año de 1628, las fuentes históricas indican que los indios chinos —filipinos en la Nueva España— destilaban pulque para fabricar un aguardiente de maguey utilizando sus propias técnicas y aparato destilador. Creemos que puede ser muy factible que los filipinos fabricaran aguardiente de maguey y vino mezcal desde años anteriores, pero aún no hemos encontrado evidencias históricas para corroborarlo. De confirmarse, su influencia como grupo social en la Nueva España, nos permite sugerir la posibilidad de que existieran indios chinos y grupos indígenas en otras regiones del Virreinato, intercambiando conocimientos y experiencias para fabricar destilados de maguey. Este argumento abona a la gran rapidez con la cual se difundieron las técnicas para la destilación y el uso del aparato destilador de origen asiático-filipino.

En el año de 1630, encontramos que los indios chinos solicitaron licencias para la fabricación y comercialización exclusiva del aguardiente de maguey en toda la Nueva España ante las autoridades del Protomedicato de la Ciudad de México.



La comunidad filipina en la Nueva España, en gran medida competitiva tanto técnica como económicamente, había establecido —con mucho éxito y desde hacía algún tiempo— una red de créditos y de contactos que permitió a muchos filipinos financiar varios negocios, entre ellos, la destilación de bebidas alcohólicas utilizando su propia tecnología. Este descubrimiento cambia por completo la noción que antes se tenía de que los indígenas novohispanos y los españoles peninsulares eran los únicos participantes en el negocio del vino mezcal. Además, constatamos que la difusión de las técnicas y el aparato destilador asiático-filipino ya se habían hecho presentes en la capital misma del Virreinato de la Nueva España. De esta forma, el negocio del vino mezcal y del aguardiente de maguey, entraban al escenario novohispano de las bebidas alcohólicas siete años antes de que la Real Audiencia de la Nueva Galicia creara en el año de 1637, el estanco de vino de cocos y vino mezcal. En síntesis, significa que las autoridades de la Nueva España tenían conocimiento de esta bebida, de cómo se fabricaba, en dónde se comercializaba y de quienes la producían.

Sin embargo, en el año de 1631, la suerte no favoreció por mucho tiempo a los indios chinos. Por ordenanza del Virrey de la Nueva España, Rodrigo Pacheco Osorio, Marqués de Cerralvo (1624-1635), se prohíben las bebidas destiladas, en especial el aguardiente de maguey, vinos mezcals y otras más. Esta prohibición significó la salida de los filipinos de la fabricación de destilados de maguey. Sin embargo, no sabemos si algunos de ellos, se asociaron con indígenas, mulatos o españoles peninsulares después del año de 1631 para continuar en el negocio.

Por otra parte, entre los años de 1632 y 1637, no hemos encontrado fuentes para documentar la fabricación de vino mezcal —en general— aunque suponemos que continuaba propagándose con rapidez y con bastante éxito.

En el año de 1637, de manera ilegal —sin informar al Virreinato de la Nueva España que para 1631 había prohibido la fabricación de vino mezcal— el presidente gobernador de la Real Audiencia de la Nueva Galicia, Juan de Canseco y Quiñones, establece el primer estanco de vino de cocos y vino mezcal en la ciudad de Guadalajara, otorgando una licencia por un lapso de dos años. Este es sin duda un claro ejemplo —entre los muchos que se dieron durante toda la época colonial— de lo que hemos llamado “tolerancia ambigua”; es decir, mientras que en una región una bebida alcohólica era prohibida, en otra se le otorgaba permisos o licencias para su fabricación y venta.

En Guanajuato, entre los años de 1600 a 1650, se comercian y se consumen bebidas destiladas, como vino mezcal, aguardiente de maguey y otras, en los reales de minas de Guanajuato, en San Miguel el Grande, Celaya, Irapuato, Silao, León y a lo mejor en San Luis de la Paz. Incluso, conforme al contexto histórico de ese periodo, es muy posible que se destile localmente

en alguna región de Guanajuato, aguardiente de maguey y vino mezcal. A pesar de que hasta ahora no se han encontrado fuentes documentales para corroborar esta hipótesis, es muy posible que algunos grupos de las etnias chichimecas estuvieran fabricando pulque y destilados de maguey durante este periodo. Por esta razón, hemos considerado explorar esta suposición más adelante en la primera parte de este capítulo.

En cuanto al desarrollo del estanco de vino de cocos y vino mezcal, señalamos que los compradores de los derechos fueron siempre comerciantes y españoles peninsulares con medios económicos. A continuación, incluimos los eventos más importantes de su desarrollo comenzando desde el año de 1652 hasta la primera mitad del siglo XVIII (Machuca et al, 2013, 95).

---

### ✿ La vida del estanco de vino de cocos y de vino mezcal a partir de la segunda mitad del siglo XVII ✿

---

—\*—\*—\*—



En el año de 1652, después de operar durante quince años sin licencia real a partir de 1637, las autoridades del Virreinato de la Nueva España suprimen el estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara.

Para el año de 1654, la cancelación del estanco de Guadalajara afectó la existencia del estanco de Zacatecas, pues en ese mismo año, “una ordenanza prohibió allí la venta de vino de cocos, mezcal y pulque, bajo el argumento de enfermedades y muertes que causaba su consumo” (Machuca et al, 2013, 81-82). El estanco de Zacatecas es otra muestra de la amplia comercialización que el vino de cocos y el vino mezcal habían alcanzado en los pueblos de los reales de minas. Desafortunadamente, no sabemos si existieron planes para establecer un estanco de bebidas alcohólicas en Guanajuato.

En el año de 1671, en una carta del 23 de marzo, el fiscal de la audiencia de la Nueva Galicia, Fernando de Haro y Monterroso (1632-1692), relata que al haber sido prohibida a los indígenas “la bebida que llaman Colima y mezcalillo”, ellos comenzaron “a fabricar clandestinamente otros “bebidas nocivos” de maíz y de caña con los que se huían al monte para no ser descubiertos”. Con este argumento, el fiscal sugería el restablecimiento del estanco para ambas bebidas (2013, 82).

Para el año de 1672, el presidente de la Real Audiencia de Guadalajara, Francisco Calderón Romero, autorizó la compra del vino de cocos. Suponemos que también se autorizó la del vino mezcal, aunque no hay detalles al respecto.

En el año de 1673, un año después, esta vez contando con la cédula real del 7 de septiembre del mismo año, se estipula y establece oficialmente el estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara. Sin embargo, la fabricación y comercialización de ambas bebidas no se detuvo entre los años de 1652 y 1672, a pesar de las prohibiciones.

En el año de 1674, inicia la operación legal del estanco y se remata a Miguel Thomás. Se inaugura así la segunda fase del establecimiento. Después de todo, entre los años de 1674 y 1701 hubo cinco asentistas —todos españoles peninsulares y vecinos de Guadalajara— que fueron los dueños del estanco.

---

### ✿ La vida del estanco de vino de cocos y de vino mezcal durante el siglo XVIII ✿

---

—✿—✿—✿—



Entre los años de 1701 y 1751, son escasas las fuentes documentales. Este periodo se caracteriza por la diversificación alcanzada en las bebidas alcohólicas y por los constantes esfuerzos de parte de las autoridades novohispanas, de contrarrestar y de prohibir su fabricación, prácticamente sin conseguir el resultado planeado. Entre las bebidas que tuvieron popularidad y que compitieron en los mercados novohispanos, destacan el vino mezcal y al aguardiente de caña conocido como chinguirito.

Durante el periodo de los años de 1700 a 1724 ocurre el declive en el consumo del vino de cocos. Para 1700, los filipinos ya no fabricaban el vino de cocos por dos razones. La primera fue porque la ordenanza de 1673 prohibía de forma definitiva la esclavitud de los indios chinos. Por este motivo, muchos filipinos tramitaron ante los tribunales novohispanos su respectiva liberación. La segunda razón, de carácter comercial, fue el decremento paulatino en la demanda de vino de cocos en el mercado de los reales de minas, debido a la competencia de otras bebidas destiladas, como el vino mezcal y el chinguirito.

En el año de 1709, el corregidor de Tequila (Nueva España), el capitán Mateo Martínez de la Parra, amenazó con sanciones económicas a toda persona que comercializara en su jurisdicción el vino mezcal y de cocos, además de tepache, binguí y otras bebidas (2013, 88).

A partir del año de 1717, las cajas reales de Guanajuato reportan ingresos por la venta de “vinos mescales”.

En 1724, la ordenanza del Virrey Juan de Acuña, Marqués de Casafuerte (estuvo en el cargo de 1722 hasta 1734) puso “el punto final” al vino de cocos cuando estableció la prohibición para elaborar, consumir y comercializar esta bebida.

Para esta fecha y desde tiempo atrás, los indios chinos ya habían dejado de producir el destilado de cocos. Esta es la primera de tres ordenanzas que hemos localizado, en donde por primera vez encontramos de manera explícita que se prohíbe la fabricación y la venta de aparatos destiladores como alambiques y alquitaras.

A partir del año de 1729, las cajas reales de Guanajuato reportan ingresos por la venta de “aguardiente”. Suponemos que esta bebida pudo ser aguardiente de maguey.

Para el año de 1732, se sabe que el estanco de estos destilados sirvió para financiar el proyecto de la conducción del agua de Guadalajara (2013, 87), como también se hizo en 1637. El mismo año, la caja real de Guanajuato registra ingresos por concepto de “aguardiente”.

Una vez más, el 14 de noviembre de 1740, el Virrey Pedro de Castro y Figueroa, duque de la Conquista y Marqués de Gracia Real (quien ocupó el cargo de 1740 a 1741), emite un bando u ordenanza prohibiendo una vez más todo:

☞ ...género de bebidas y confecciones que la humana malicia ha inventado contra la salud espiritual y temporal, pues de su uso y comercio se originan no sólo las embriagueces sino incidentes, excesos de latrocinios, sacrilegios, homicidios, nefandos e incestuosos delitos y desafueros, que se están experimentando con lastimosa perdición de sirvientes, oficiales, esclavos, y lo que más es, de muchas personas de calidad y distinción conocida que son comprendidas en semejantes torpezas, o bien por su inclinación a la embriaguez o por la insaciable codicia de excesivas, reprobadas ganancias que en este prohibido comercio adquieren...

Además de la letanía de los argumentos del Virrey, entre las bebidas y confecciones que la humana malicia ha inventado estaban, y que Castro y Figueroa dice que:

☞ *nuevamente prohíbo el uso, fábrica, expendio y comercio de los aguardientes de maguey, caña, miel, cantincara, ololínque, vinos de coco, sangres de conejo, binguís, tepaches, mezcales, guarapos, bingarotes, confecciones de piñas, de árbol del Perú y otras cualesquier confecciones, mezclas e ingredientes de que se componen y fabrican tales brebajes; y asimismo todo género de mistelas, aunque sean de las de Europa, respecto de que a título y con nombre de éstas se ha introducido el uso de las que contra artes, y con manifiesto daño de la salud pública, se fabrican en este reino sobre aguardientes falsos. (AGN, bandos, vol. 3, exp. 20, fs. 208, INAH)*

Este es otro ejemplo que contravenía o estaba en contra de las medidas que las autoridades de la Nueva Galicia —en especial las de la ciudad de Guadalajara— estaban llevando a cabo

con la autorización del estanco de bebidas. También esta ordenanza es el segundo documento que hemos localizado en donde se prohíbe expresamente a “los maestros y oficiales que hicieren los alambiques, alquitaras y demás instrumentos para su fábrica”.

Por lo anterior, resulta una clara infracción a las ordenanzas del Virrey Castro y Figueroa que para el año de 1742, Matías de la Mota Padilla (1688-1766), en su obra *Historia de la conquista de la Provincia de la Nueva Galicia*, se refiera a los beneficios que el vino mezcal había reportado a la ciudad de Guadalajara y que además la bebida había sido aprobada por los médicos. Ambos argumentos, en la opinión de Mota Padilla, justificaban la reactivación de estancos no sólo en Guadalajara sino en toda la Nueva Galicia. Sin embargo, las contravenciones a las ordenanzas de los virreyes por parte de las autoridades de Nueva Galicia continuarían en los siguientes años.

Por su parte, el 31 de diciembre de 1742, el mismo año de la propuesta de Mota Padilla, el Virrey Pedro Cebrián y Agustín, conde de Fuenclara (en el cargo desde el 3 de noviembre de 1742 hasta el 8 de julio de 1746), reitera que “no han sido suficientes a la extinción de brebajes y bebidas nocivas y prohibidas las órdenes de su majestad ni los reiterados bandos de este superior gobierno y Real Sala del Crimen promulgados incesantemente”. Por ello, dice el Virrey:

☞ ...estoy obligado a dedicarme con especial esmero, nuevamente prohíbo la fábrica, introducción y comercio de los aguardientes de maguey, caña, miel o de otros ingredientes, vinos de coco, mistelas de la tierra, binguís, tepaches, mezcales, guarapos, bingarotes y otras cualesquier confecciones y mezclas perjudiciales y semejantes a éstas...

En esta ocasión, además de la prohibición de las bebidas, las sanciones impuestas para prevenir el uso de aparatos destiladores y de su venta al público fueron más estrictas:

☞ E impongo asimismo la pena de perdimiento de todo aquello que se aprehendiere conducente a la fábrica de semejantes bebidas, como los alambiques, alquitaras y demás instrumentos. Y a los taberneros, fuera de las penas impuestas, la de que no puedan volver a tener taberna; e incurran en las arriba contenidas, bajo de la propia distinción, los maestros oficiales y demás personas que hicieren los instrumentos para la fábrica de dichas bebidas, conciencia de que son para ellas. (AGN, bandos, vol. 3, exp. 32, fs. 257, INAH)

No obstante —como el lector podrá suponer—, a pesar de las ordenanzas de los años de 1724, 1740 y de 1742, para el año de 1751, el estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara se remata en favor de José Joaquín Grondana, mientras que

la caja real de Guanajuato siguió registrando impuestos por la venta de “aguardiente” hasta el año de 1750. Recordemos que el estanco siguió llamándose así a pesar de que ya no se fabricaba el vino de cocos desde 1724. Pero curiosamente, las ordenanzas de los años de 1740 y de 1742, continuaron incluyendo al destilado de Colima dentro de la lista de bebidas prohibidas.

Para el año de 1754, Francisco Barbachano controla el estanco de vino mezcal en Tequila, Nueva Galicia. Al respecto, es importante aclarar que la producción de vino mezcal estaba en Amatitán y que participaban los indígenas de la región. Desde el corregimiento de Tequila, se supervisaba su producción y comercialización por parte del asentista del estanco, y, además, otra de las funciones del corregimiento era de la vigilar las tabernas clandestinas y el orden público (Carrano Aguayo, 2016).

En el año de 1769, en franco desafío al virreinato de la Nueva España, la Real Audiencia de la Nueva Galicia promueve la creación de estancos de vino de cocos y mezcal en toda su jurisdicción.

En paralelo con todos estos eventos, en Guanajuato, durante los años de 1650 y hasta 1750, continúa la comercialización de vino mezcal y de otras bebidas destiladas, siendo los principales consumidores los pueblos y reales de minas. Reiteramos que es muy factible que en este periodo se destile de forma local, por la adaptación doméstica del aparato filipino, aguardiente de maguey y vino mezcal, toda vez que la actividad económica y comercial de la región había alcanzado un alto nivel de desarrollo y de autoconsumo.

Además, las fuentes documentales indican que entre 1750 y 1821, se producían y consumían en la Nueva España, una gran variedad de bebidas fermentadas y destiladas que analizaremos con mayor amplitud en la segunda parte de este capítulo.

Por el momento, hasta aquí nuestro repaso. Regresaremos a la vida del estanco de vino de cocos y mezcal —donde ya no se comercializaba el vino de cocos— hasta la tercera parte del presente capítulo. Y para concluir con los eventos históricos más relevantes sobre el origen y la evolución del vino mezcal que hasta ahora hemos investigado, nos queda por señalar algunas cosas.

Entre los años de 1600 y 1750, no encontramos ninguna fuente documental que mencione o que se refiera a la autorización o la concesión de licencias, a la fabricación, la importación, la venta o el uso de aparatos destiladores europeos como los alambiques y las alquitaras. En contraste, hemos localizado únicamente prohibiciones y sanciones en tres ordenanzas virreinales. La primera fue la misma que puso “el punto final al vino de cocos” y que fue publicada el 23 de diciembre de 1724, por el Virrey Juan de Acuña, Marqués de Casafuerte, en la cual se detalla con claridad que se prohíbe el uso, fabricación y venta de los aparatos destiladores. La segunda, del 11 de noviembre de 1740, expedida por el Virrey Pedro de Castro y Figueroa, también impide que los alambiques y las alquitaras

se usaran para fabricar bebidas vetadas. Y la tercera, que fue publicada el 31 de diciembre de 1742 por el Virrey Pedro Cebrián y Agustín, conde de Fuenclara, ratifica y aumenta las penas para el uso indebido de aparatos destiladores.

Como constatamos, las ordenanzas no solamente vedaban el vino de cocos, sino que además incluían a otras bebidas alcohólicas como el “aguardiente de maguey”, “binguies”, “mezcales” y “bingarotes”, además de “castigar a los maestros y oficiales que hicieren los alambiques, alquitaras y demás instrumentos para su fábrica”. No deja de sorprendernos la carencia de documentos que constaten la existencia de alambiques y de alquitaras, sobre todo en una época de gran diversificación de bebidas destiladas en la Nueva España. Asimismo, es necesario resaltar que las ordenanzas especifican con claridad que estos aparatos deben ser presentados para ser sellados y registrados por las autoridades. Por todo lo anterior, suponemos que imperaba la clandestinidad para fabricar bebidas, aunada a la corrupción de las autoridades, las contravenciones legales entre los reinos de la Nueva España y, sobre todo, debido a la facilidad para construir destiladores menos costosos, como el destilador de origen asiático-filipino, disuadiendo así la adquisición y el registro legal de alambiques y alquitaras.

Otro aspecto sobresaliente para comentar, es la importancia que comenzó a tener la recaudación de impuestos por concepto de bebidas alcohólicas en Guanajuato. Las Cajas de la Real Hacienda reflejan —a pesar de la inconsistencia de la información que proporcionan— que durante la segunda mitad del siglo XVII y todo el siglo XVIII, se comercializaban bebidas destiladas en la región. Además, las cajas reales nos permitieron conocer otros dos aspectos de la vida cotidiana de los guanajuatenses novohispanos: el juego de los naipes y de los gallos. Sobre ambos pasatiempos, también trataremos con mayor amplitud en la tercera parte de este capítulo.

Sin duda, las bebidas, los naipes y los gallos, nos hablan de hallazgos reveladores para la historia regional guanajuatense, mismos que nos señalan la necesidad de continuar con la profundización de las investigaciones enfocadas en los siglos XVII y XVIII.

---

## ❁ Primera parte: Allí van por las sierras de Guanajuato: Los chichimecas y su tecnología del maguey ❁

---

—\*—\*—\*—

☞ “Hasta hoy no se ha hallado nación que se contente con beber sólo agua.”

Su habitacion o chlíma es de XX gra[do]s de latitud hasta XXII enpiegan desde la villa de s[ant] miguel

y allí fue su principal avitacion y alcança a la de sant filipe y minas de guanaxuato y llega hasta la pro[vin]cia de] mechuacan y rrio grande estan poblados en pueblos [de Juan] de villaseñor penjamo y coramano y allí fue su prim[era] poblaçion y de allí van por las sierras de guanaxuato...

**Fray Guillermo de Santa María. *Guerra de los chichimecas (México 1575-Zirosto 1580).***

—\*—

☞ El idioma othomite y chichimeco es muy bárbaro, áspero, y tan cerrado, que apenas pronuncian con la boca, hablando lo más con las fauces y narices; al contrario, el idioma tharasco es muy señor, elegante, grave y majestuoso, por lo que tiene el segundo lugar después del mejicano.

**Fray Francisco de Ajofrín (1763). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional.***

Durante todo el siglo XVI, para los españoles peninsulares el norte de México —entonces la Nueva España— fue un gran espacio inhóspito, impreciso, desconocido y peligroso. La llamada Provincia de Chichimecas, o la Gran Chichimeca, fue para ellos el país de los bárbaros, de los salvajes, de los agrestes, de los cazadores, de los guerreros, de las bestias y de los asesinos. Los españoles peninsulares se referían así cuando hablaban de los cazcanes o caxcanes, tecuexes, tepicanos, pames, guachichiles, guamares, chichimecas jonaz, tepehuanes y zacatecos. Para todos estos grupos, ese territorio fue su casa, habitada desde tiempos ancestrales, en donde desarrollaron su cultura nómada o seminómada y aprendieron a sobrevivir, transmitiendo sus conocimientos y experiencias entre ellos mismos, y también a otros grupos indígenas, a través de los siglos.

Desde tiempos prehispánicos y durante toda la época colonial, el área territorial del actual estado de Guanajuato, formaba un espacio muy dinámico que ha sido habitado por etnias chichimecas como los guachichiles, los guamares y los chichimecas jonaz. Todos estos grupos, a partir de los inicios del periodo colonial, fueron sometidos “a una guerra orientada a exterminarlos, para obligarlos posteriormente a asentarse en el actual Estado de Guanajuato, pero existen también pequeñas comunidades chichimecas en San Luis Potosí y Querétaro” (Rionda Arreguín, 1998, 7).

No se ha escrito mucho sobre los guachichiles además de los relatos que hicieran de ellos Pedro de Ahumada (*Relación sobre la rebelión de los indios zacatecos* [1562]) y fray Guillermo de Santa María (*Guerra de los Chichimecas* [1571-1585]). Tanto fray De Santa María como fray Torquemada consideraron a

los guachichiles como los peores delincuentes de todos los pueblos chichimecas. No obstante, fray De Santa María indicó que los más belicosos, traicioneros y dañinos eran los guamares, grupo que ancestralmente ocupaba áreas de los estados actuales de Guanajuato y Michoacán.

El término chichimeco —cualquiera que haya sido su significado original— estaba aplicado desde antes de la llegada de los españoles peninsulares como una palabra despectiva; otras veces se refería para nombrar a toda una comunidad. Pero sobre todo, el término chichimeca servía para expresar la idea de personas crueles, feroces, incultas y guerreras, y se usaba para todas las etnias sin excepción y sin distinción. En este contexto, chichimeca fue un concepto heterogéneo y denigrante para incluir a todos los grupos del norte mesoamericano.

Un ejemplo que sirvió para reforzar el estereotipo del “chichimeco” y del “salvajismo” lo encontramos en la *Guerra de los Chichimecas*, escrito entre los años de 1571 y 1585, texto que originalmente se pensaba que era de la autoría del capitán de fronteras —como se le hacía llamar en esa época— Gonzalo de las Casas. En la actualidad y gracias a los estudios paleográficos realizados por los investigadores, sabemos que el verdadero autor de la *Guerra* fue el fraile agustino Guillermo de Santa María (Carrillo, 2003). Fray De Santa María tiene un estilo directo y desde las primeras líneas de su narración, define a los chichimecas de la siguiente manera:

☞ Este nombre Chichimeca es genérico, puesto que los mexicanos en ignominia de todos los indios que andan vagos, sin tener casa ni sementera. Se podrían comparar a los árabes. Es compuesto de chichi, que quiere decir perro y mecatl, cuerda o sogá, como si dijese Perro que trae la sogá rastrando. (De la Torre, 1998, 310; De Santa María, 2003, 113)

Y por si no fuera poco, “el perro que viene arrastrando la sogá”, públicamente denostado, errante, vagabundo, nómada, sin dueño y sin tierra para cultivar, tiene una característica particular. Fray De Santa María dice que los chichimecas “son por todo extremo crueles, que es la mayor señal de su brutalidad” (1998, 311). Con descripciones como la de fray De Santa María, se fue construyendo un imaginario colectivo en donde el chichimeca ha sido el seudónimo del “indio bárbaro”, así como el término “indio” encasquetó hasta nuestros días, a miles de etnias y de culturas, que de un plumazo lingüístico proferido por la lengua de los invasores— el español— fueron despojados de su identidad, de su lengua y de su cultura. Desde entonces, los chichimecas han sido uno de los grupos atrapados en la narrativa histórica de otra leyenda negra, en la doble colonización del lenguaje y del sometimiento a lo largo de toda la época colonial y hasta más allá del siglo XX.

Para 1579, la construcción del imaginario sobre los chichimecas ya había cruzado el océano Atlántico. En su travesía conceptual, el salvaje chichimeca había dejado de pertenecer al ámbito de las crónicas escritas por los religiosos de la Nueva España. Con una amplia circulación en Europa, muy pronto aparecerían las noticias de los chichimecas del Nuevo Mundo en representaciones visuales más complejas. Una de las muestras más acabadas de esa construcción cultural europea del chichimeca, la encontramos en el mapa elaborado por Abraham Ortelius, *Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio* que fue impreso en Amberes, Bélgica, en el año de 1579. En este detallado mapa de la Nueva España, todo el territorio de los actuales estados de Guanajuato, San Luis Potosí y Zacatecas es inexistente. Se trata de una *Terra sine descriptio*, es decir, “de una tierra sin descripción”. En su lugar, Ortelius tuvo a bien llenar el espacio visual con detalladas informaciones en latín sobre los chichimecas, a manera de advertencia posiblemente dirigida a los usuarios de esta cartografía exótica. Para ofrecer a los lectores una idea del contenido de estas inscripciones latinas, hemos hecho una traducción e interpretación libre del latín, tratando de incluir lo mejor posible, tanto el sentido y el significado de estas en nuestra versión en español. A continuación presentamos ambas versiones, aclarando que hicimos nuestra lectura en el mapa, de derecha a izquierda y de arriba hacia abajo (Imagen 1).

Los chichimecas descritos por Ortelius reproducen casi todo el catálogo de las descripciones de los cronistas españoles — salvajes, animales, desnudos, errantes, cazadores y recolectores—, pero además, el cartógrafo añade por su cuenta la transformación de los salvajes en temibles antropófagos que viven en las montañas. Por otra parte, es de llamar la atención que Ortelius menciona cinco etnias chichimecas y que no se hubiera limitado a la simple agrupación genérica de “chichimecas”. Finalmente, de Guanajuato, solamente tenemos la mención de San Miguel, como monasterio de fraternidad menor.

En 1610, la imagen del chichimeca recibe un tratamiento poético. Fray Fernando Vello de Bustamante, amigo y compañero de la Orden de San Agustín de fray Fernán González de Eslava (1534-1601), recopiló los dramas teatrales y los poemas de González de Eslava y los publicó en México en un único volumen conocido como *Coloquios espirituales y sacramentales y Poesías Sagradas*. En el “Coloquio Quinto, De los Siete Fuertes que el Virrey D. Martín Enríquez mandó hacer, con guarnición de soldados, en el camino que va de México á las minas de Zacatecas, para evitar los daños que los Chichimecos hacían á los mercaderes y caminantes que por aquel camino pasaban”, el fraile agustino escribió un poema que con mucha elocuencia describe la idea del chichimeca salvaje, bárbaro y asesino:

Septemtrio (106) Deserta regio, et gens silvestris, animalium, carnes putrefactas et sole semicoctas in delicijs habens. (105) Bella inter se, ob messem et fructuum collectiones, sepius gerunt. (105)	Septentrión Una zona desierta, con gente salvaje, con animales salvajes, con carnes putrefactas si el sol hubiera cocinado todo con deleite. De la guerra entre sí, por el producto de la recolección de frutas de verano, y muy a menudo escasean.
Chichimicas gens, passim vagans sub dio vitam degens. (105)	Chichimecas, gente pasando la vida errante al aire libre.
Monasteriu frat minoru S. Michael (105, 21)	Monasterio de fraternidad menor San Miguel.
His montibus máxima argenti copia effoditur. (106)	En las montañas, se extrae la cantidad máxima de plata.
Cacatequas gens barbara arcu et sagittis contenta quibus venationi indulget. (106)	Los cacatequas (¿caxcanes?) son gente primitiva, con arcos y flechas con los cuales practican la caza indulgentemente.
Tecaxquines qui venatione tantum et fructibus vivunt. (106)	Tecaxquines (¿tecuéres?) que son hábiles para cazar, pero viven de los frutos.
Terra incognita, et montibus aspérrima. (107)	Tierra sin descubrir y montañas escarpadas.
Guachuchules gentes nude incedunt sub dio habitant venationibus tantum intenti. (107)	Guachuchules (guachichiles) gente desnuda caminando al aire libre cazando, pero alertando a los residentes.
Tepecuanes gens fera et sine legibus. (108)	Tepecuanes (¿tepecanos o tepehuanes?) gente salvaje y sin leyes.
Antropophagi sunt, qui his montibus habitant. (109)	Son antropófagos los que viven en las montañas.

Imagen 1

Imagen 1: Inscripciones en latín hechas por Abraham Ortelius para su mapa *Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio* impreso en Amberes, Bélgica en el año de 1579. La traducción es nuestra.

☞ Dentro en su furor esquivo  
Se encierran todos los males,  
Y con flechas infernales  
A ninguno dejan vivo  
De los míseros mortales.  
El Demonio, Carne y Mundo  
Son Chichimecos malditos,  
Que nos espantan con gritos  
Que nos llevan al profundo  
Con gravísimos delitos.

(González de Eslava, 1877  
[conforme a la edición de 1610], 63)

El poema de fray González de Eslava se convertiría en el epítome del chichimeca salteador y asesino. Y para el año de 1765, la imagen de los chichimecas no había cambiado

favorablemente. En ese mismo año, el padre Francisco Javier Alegre Capetillo (1729 –1788) recibió la encomienda de que continuara escribiendo la *Historia de la Compañía de Jesús en México* que años antes el padre Francisco Florencia había comenzado y que no pudo terminar antes de su muerte. Se trata de una crónica que detalla la provincia mexicana a cargo de la Compañía de Jesús y que el padre Alegre pudo concluir antes de la expulsión de los jesuitas de la Nueva España en 1767 (Beuchot, 2021). Esa provincia son los territorios de San Luis de la Paz, que habían sido encomendados a los jesuitas desde 1594 por el Virrey Luis de Velasco y Castilla (El Joven) para su “evangelización”.

Como se puede apreciar a continuación, la narrativa de la *Historia* del padre Alegre mantiene el mismo estereotipo, pero a la vez tiene un carácter más informativo pues profundiza en la historia de la región y contextualiza al mismo tiempo la de los chichimecas. Escribe el padre Alegre:

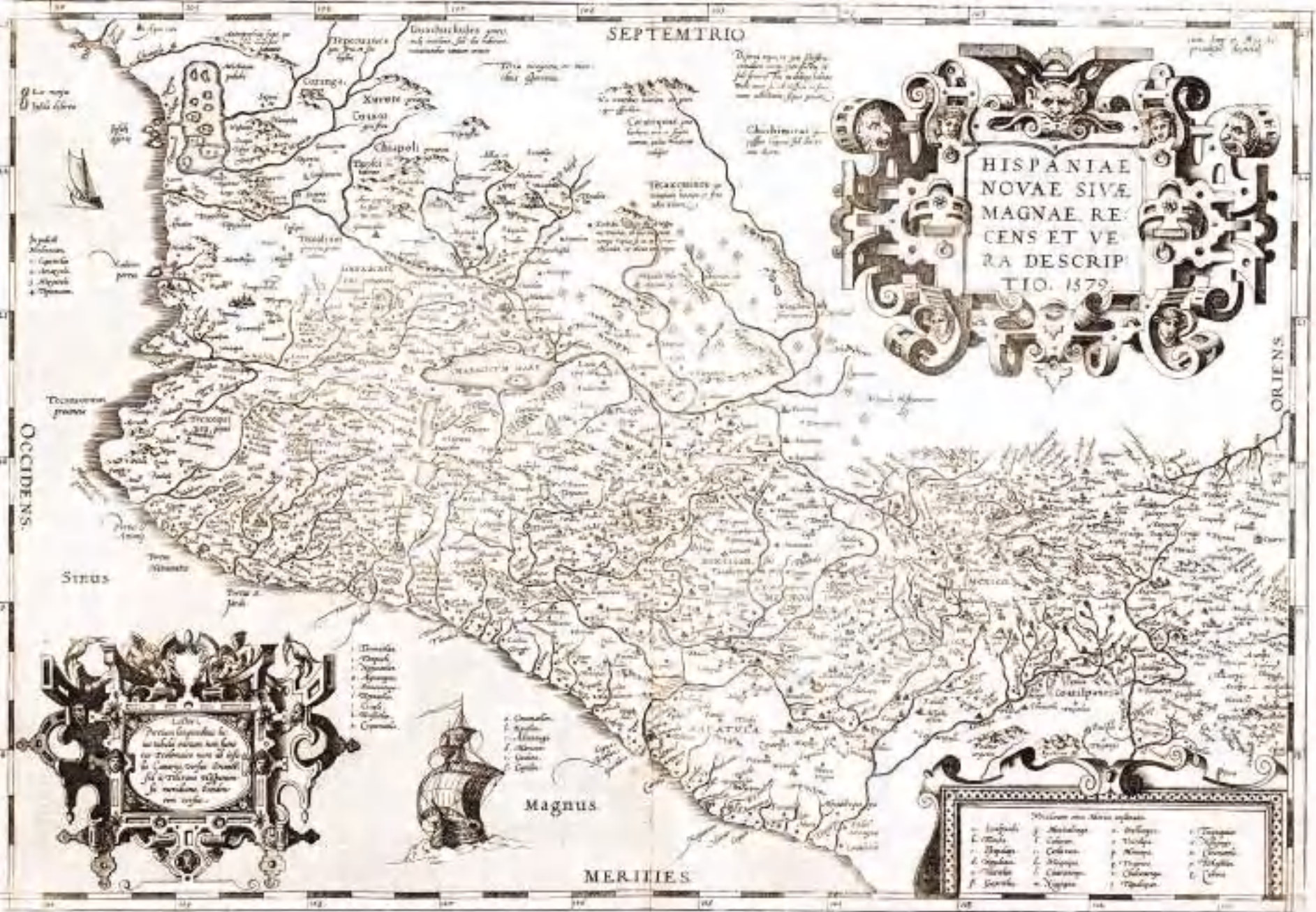


Imagen 2: Abraham Ortelius. *Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio*, Amberes, Bélgica, 1579. Agradecemos la amable cortesía del señor Rainer Götzfried de GÖTZFRIED Antique Maps (Alemania) para usar esta imagen. (<https://www.vintage-maps.com/en/>)

Hallamos también de aquellos mismos tiempos haber descubierto uno de los primeros pobladores una mina extremadamente rica, por los años de 1525; pero habiéndosele querido despojar violentamente del derecho que le había dado la fortuna, no se pudo saber después del lugar donde estaba. Se hallan en los confines de este obispado las minas de S. Pedro, las de S. Luis Potosí, las famosas de Guanajuato, y algunas no de tanto nombre en los contornos de la villa de León: las de Sichú, pocas leguas al Este Nordeste de S. Luis de la Paz: las del Espíritu Santo á doce leguas de la costa y de la boca oriental del rio de Zacatula.

Fuera de estas hay muchas minas de cobre que trabajan con grande habilidad sus naturales, y de que hay fundición en el pueblo de Santa Clara, poco distante de Pátzcuaro ácia el Sur. Se hablan en toda la estension de este pais cuatro lenguas: la mexicana, ácia el Sur y costa del mar Pacífico, que es verosíblemente el camino que trajeron los antiguos mexicanos. En el centro del obispado la tarasca, idioma muy semejante al griego en la copia, en la armonía y en la frecuente y facil composicion de unas voces con otras. Partiendo de Guanajuato ácia el Norte, se habla en muchos lugares la otomí, lengua bárbara, cuasi enteramente gutural, y que á penas cede al estudio y á la mas seria

aplicación. En otra gran parte se habla la chichimeca, que parece haber sido en otro tiempo el language común de toda Nueva España ántes de la venida de los mexicanos, como diremos mas largamente en otra parte. Este idioma confunden algunos con el otomí, que es el que vulgarmente se habla hoy en los chichimecas cristianos de S. Luis de la Paz; pero que no era este el antiguo y propio de la nación, lo convencen muchos argumentos que no son propios de este lugar. (1841, 89-90)

Para el padre Alegre, los chichimecas a cargo de su jurisdicción eclesiástica, son la base lingüística de la Nueva España, o sea, de Mesoamérica, incluso antes de la llegada de los aztecas-mexicas o mexicanos. Además, los otomís son igualmente considerados como vulgares y bárbaros. Por otra parte, en los siguientes pasajes, los chichimecas son descritos como los primeros moradores:

☞ Los primeros moradores de este país; parecen haber sido los chichimecas, á quienes desalojaron después los mexicanos en su marcha, y el idioma de estos es el más común, aunque se hablan fuera de él otros dos. (204)

Estos primeros pobladores, son al mismo tiempo, gente “belicosísima”:

☞ Los chichimecas era una gente belicosísima que no habían podido domar setenta y tres años de guerras casi continuas con los españoles. Los virreyes de México, para asegurar los caminos á las minas de Zacatecas habían tomado inútilmente varios arbitrios. D. Luis de Velasco, el primero, había fundado para este efecto los presidios de S. Felipe y S. Miguel el grande. D. Martin Enríquez, por los años de 1570, añadió la Concepción de Zelaya para este mismo fin; pero estos presidios hacían poco ó ningún daño á una nación que en la extensión de muchas leguas no tenía asiento fijo alguno. Ellos, á la manera de los árabes, andaban siempre por aquellos arenales y campañas, haciendo una guerra tumultuaria, en tropas desbandadas á que no era posible resistir. No moraban en algún lugar, sino el tiempo que tenían en él frutas silvestres de que alimentarse, enteramente desnudos, ligerísimos en la fuga, y tan diestros y certeros en el manejo del arco al cometer, como al huir, lo que celebraban tanto los romanos en los antiguos Partos. Chichimecas habían ocupado el valle de México y poblado la Nueva España antes de los mexicanos. (279)

El padre Alegre, como lo hiciera fray De Santa María, también compara a los chichimecas con los árabes, con los otros

nómadas del desierto. No sabemos si el padre Alegre conoció el texto de Santa María, pero el hecho es que para ambos religiosos, la vida errante de los chichimecas por las zonas áridas del norte de la Nueva España recreaba en sus mentes la imagen de los árabes musulmanes recorriendo el desierto. Aquí es conveniente señalar que fueron los árabes o moros —a los que se referían los religiosos— quienes invadieron la península Ibérica y que entre los años de 711 y 726 derrotaron al reino visigodo y se asentaron por ocho siglos. Fueron a los moros a quienes precisamente los españoles peninsulares combatieron durante siglos hasta expulsarlos, finalmente, en 1492. Desde este contexto, la comparación entre los árabes y los chichimecas adquiere la connotación del enemigo en común, del choque entre las culturas y la religiones, de las nociones de la guerra justa y de la esclavitud de los chichimecas; del invasor que invade al invasor (Cook, 2013).

Para el caso del padre Alegre, los chichimecas son los pobladores originarios, los nómadas, belicosísimos, pero además, son holgazanes y bebedores hasta la embriaguez de “perder el sentido cada tercer día”:

☞ Precian tanto de esta inhumanidad, que como por blasón traen consigo en un hueso contadas las personas que han muerto, y hay quien numere veintiocho y treinta, y algunos mas. Es gente muy holgazana, especialmente los hombres; las mugeres son las que cargan y traen leña y lo demás de su servicio. Ahora han sembrado algún maiz con la esperanza del provecho, porque cuasi todo lo venden al rey para que vuelva á dárselo. Las mugeres hacen el vino, y ellos lo beben largamente hasta perder el sentido cada tercer día. El material de que sacan este licor es de la tuna: el modo de fabricarlo es quitar la cáscara á esta fruta, colar el zumo en unos tamices de paja, y ponerlo al fuego ó al sol, donde dentro de una hora fermenta y hierve grandemente. Como esta especie de vino no es muy fuerte les dura poco la embriaguez y vuelven á beber. Este es uno de los mayores obstáculos para la propagación del Evangelio. (281)

Para nosotros, la importancia de esta última crónica del padre Alegre radica en la información que ofrece sobre la fabricación del colonche, una bebida fermentada de tuna. La tuna, fruto del nopal, nos sirve para conectarnos históricamente con una cultura que venía siendo practicada durante miles de años por los antiguos chichimecas y por otra etnias, antes de la llegada de los españoles peninsulares. Gracias a los estudios etnobotánicos y arqueológicos, y por supuesto, a las crónicas históricas, sabemos que en casi toda la extensión de la Gran Chichimeca escaseaban los alimentos y que el consumo de ciertas bebidas “embriagantes” estaban asociadas



con prácticas rituales (Mellink et al, 2018; Bravo Torres, 2019). En muy pocos lugares —como narra el padre Alegre— los chichimecas cultivaban el maíz, pero su alimentación cotidiana dependía de tunas, mezquites, de ciertas raíces y semillas, así como de la caza y de la pesca. Asimismo, sabemos que los grupos llamados “chichimecas” tenían diferentes formas de organización y que existían diferencias lingüísticas. Desde esta conceptualización, podemos concluir que el término “chichimeca” no presupone una igualdad común, ni económica, ni lingüística, incluso tampoco tecnológica, pero sí se puede decir que comparten varios elementos distintivos entre las etnias, como por ejemplo, el origen geográfico, formas de vida, el aprovechamiento del nopal, del mesquite y del maguey para la alimentación y la preparación de bebidas alcohólicas (Rionda Arreguín, 1998, 9-32; Zamora Ayala, 2004, 37-42).

En la mayoría de las regiones que ocupaban los grupos chichimecas, los cactus y los mezquites ofrecían alimentos básicos. Por ejemplo, comían las tunas crudas, secas o en forma de bebida fermentada. También consumían las hojas, el corazón y las flores de los cactus, a menudo cocidiéndolas en hornos subterráneos. Pero no solamente los nopales se consumían y cocían. Recordemos que Francisco Hernández, en su *Historia de las Plantas de la Nueva España* escrita entre 1571 y 1576, describe que el maguey es alimento y que además:

☞ ...las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra preparada con azúcar”. (*Historia de las Plantas de la Nueva España*. Libro Séptimo. Capítulo LXXI. Del METL o maguei, 1942-1949, 1036-1038)

El maguey como alimento y el desarrollo de la tecnología del horno subterráneo, son sin lugar a dudas, los antecedentes que nos permiten señalar la posibilidad de que estas técnicas fueron aprovechadas para la destilación de fermentos de maguey. Recordemos que Hernando Alvarado Tezozómoc, en su *Crónica Mexicana*, dice que los aztecas-mexicas aprendieron de los antiguos chichimecas a comer y a cocinar al maguey. Sobre la cocción del maguey en hornos cavados en el suelo, fray De Santa María comenta que para los chichimecas “es de gran ayuda y mantenimiento”:

☞ ...el maguey les es grande ayuda y mantenimiento porque nunca les falta y del se aprovechan en todo lo que los demas de la nueva españa ezeto en no hazer ropa del pero comen las hojas y rraiz. cocidas en hornillo q aca llaman mizcale y es buena comida y hazen vino del que beben y ansi todas las rrayzes dichas comen cocidas en hornillo porque crudas no se pueden comer. (De Santa María, 2003, 121)

Con mucha claridad, fray De Santa María pone en evidencia la importancia que el maguey llamado “mizcale” o “mezcal” tiene para la alimentación y la fabricación de “vino”. Además, el fraile menciona que el maguey mezcal se come cocido en “hornillo”. Aunque no especifica si se trata de un horno cavado en el suelo, de cualquier forma, deducimos que este hornillo es parte de la tecnología del maguey que permite aprovechar el maguey mezcal para alimento y para bebida. Y en cuanto al “vino”, podemos decir con seguridad que se trataba de una bebida fermentada de maguey tipo mezcal. En otras palabras, los chimecas conocían la fermentación, el uso del maguey mezcal y habían desarrollado su aprovechamiento como alimento y bebida alcohólica.

Por su parte, el mismo padre Alegre cuenta en su *Historia* que los chichimecas usaban el maguey para fabricar bebidas, lo cual corrobora la información de fray De Santa María. Comenta el padre Alegre:

☞ En su gentilidad no conocían mas que las tunas, las pitayas, y tal cual frutilla silvestre que contaban entre sus mayores delicias. De todas estas plantas, y principalmente del maguey, destilaban vinos ó licores fuertes para sus solemnidades, y celebración de sus victorias. (1841, 232)

A pesar de que el padre Alegre no especificó cuáles fueron “los vinos o licores fuertes” fabricados con maguey, la simplemención de la importancia del maguey para los chichimecas —como igualmente lo describió fray De Santa María— abre para nosotros una entrada histórica a la cultura y tecnología del maguey que durante siglos, las diferentes etnias de este grupo indígena, fueron desarrollando como parte de su cotidianidad; aprovechando al maguey para diferentes finalidades, en especial como alimento y para producir bebidas fermentadas y muy posiblemente, destiladas.

Un caso muy específico es el de los guachichiles, que como a los demás chichimecas, de acuerdo con fray De Santa María, les gustaba la embriaguez. Su principal bebida alcohólica era el colonche, la bebida fermentada de tuna, como también lo observó el padre Alegre. Pero se decía que también preparaban “vino de maguey mezcal” con el maguey nativo de la región, y una bebida alcohólica preparada con vainas de mezquite. Comenta el fraile Santa María:

☞ Tienen sus brebajes que beven po[rq]ue hasta oy no se a hallado nacion que se contente con beber sola agua los mexicanos tienen solo el que sacan del magu[e]ly estos tyenen el mysmo y otro que hazen de las tunas y otro del mezquite por manera que tienen tres diferencias de vinos. con los quales se enborrachan muy a menudo q son por todo extremo borrachos. (De Santa María, 2003, 122)

Por esta razón, para enlazarnos con la tecnología chichimeca del maguey, haremos un viaje al futuro, al siglo XX, para poner en contexto la importancia que históricamente tiene la cultura chichimeca para Guanajuato. Sobre todo en una época —siglos XVII y XVIII— cuando la destilación estaba prácticamente extendida por toda la Nueva España y la fabricación de vino mezcal formaba parte de la clandestinidad, como también fue el caso para muchas de las bebidas alcohólicas que circulaban en Guanajuato desde el siglo XVII. Como veremos a continuación, la bebida fermentada de maguey tipo mezcal, es la clave para seguir la pista de la conexión entre los chichimecas, el territorio guanajuatense, el maguey tipo mezcal, y las bebidas alcohólicas producidas desde tiempos ancestrales.

En la década de los años de 1930, el geógrafo estadounidense Henry Bruman (2000) visitó varios grupos indígenas mexicanos y centroamericanos para reconstruir la variedad de técnicas nativas y la extensión de las antiguas tradiciones en la fabricación de bebidas alcohólicas. Bruman bosquejó cinco áreas geográficas distintas, todas ellas definidas con base en las bebidas que fueron más significativas en su cultura y superpuestas sobre una zona muy particular a la que el geógrafo llamó “la gran región del mezcal wine” o vino mezcal. Las cinco bebidas fundamentales son:

#### 1- CACTACEAS DEL NORTE

- a. Saguaro (cactus gigante)
- b. Pitaya (fruto de diferentes especies de cactus).

#### 2- TESGUINO O TESGÜINO

Cerveza de maíz.

#### 3- PULQUE

Fermentación del maguey.

#### 4- MESCAL-JOCOTE

Género de maguey mezcal y jocote (*Spondias purpurea*)

#### 5- BALCHÉ

Bebida de origen maya producida de la corteza de un árbol leguminoso (*Lonchocarpus violaceus*).

En cuanto al “vino mezcal” —mezcal wine— debemos aclarar que Bruman se refiere al agave o maguey “conocido colectivamente como mezcal”(2000, 14) y no a la bebida destilada que hemos venido investigando y que es conocida como “vino mezcal”. Por ello, es fundamental aclarar esta distinción lingüística para evitar confusiones. Debido a lo anterior, al término de Bruman, “mezcal wine”, lo llamaremos “bebida de maguey mezcal” que no implica destilación sino fermentación, como el mismo Bruman aclara en su obra. Esta aclaración es crítica y prevenimos a los lectores de tomarla en cuenta para las siguientes páginas.

Aunado a lo anterior, Bruman menciona al tipo de maguey que se utiliza preferentemente para la fabricación del pulque y que el investigador llamó maguey pulquero. Dentro de estas cinco áreas que incluimos, destacaron bebidas elaboradas con cactus, frutos de cactus y de nopal (pitayas y tunas), tallos de maíz y vainas de mezquite; cerveza de maíz germinado; fermentos de maguey pulquero y fermentos de maguey mezcal. Para aclarar aún más, la clasificación que Bruman hace de las bebidas, considera varios factores como la geografía, las plantas y las especies utilizadas, los grupos indígenas que las fabrican y su importancia cultural históricamente.

En términos generales, Bruman postuló que antes del advenimiento de la agricultura, los magueyes mezcal constituían un recurso muy importante para las poblaciones nómadas y recolectoras de alimentos del norte de México antes de la llegada de los españoles peninsulares, entre ellas, varias etnias de los chichimecas. Para su preparación no era necesaria ningún tipo de alfarería o de cerámica, pues las cabezas y las pencas de maguey se cocinaban en hornos cavados en la tierra.

Pero más tarde, con el cultivo del maíz, el frijol y la calabaza, su importancia disminuyó, aunque el maguey siguió estando disponible como alimento en tiempos de hambruna. Además, como bebida alcohólica —señala Bruman— los agricultores sedentarios del centro de México se dedicaron a explotar varias especies de maguey para hacer pulque como el *Agave atrovirens* (llamado maguey verde grande), mientras que el uso del maguey mezcal sobrevivió entre los recolectores nómadas del noroeste. Para otros investigadores, este patrón ha venido siendo básico para la distribución actual de las dos industrias en México: la pulquera y la mezcalera (Walton, 1977).

En la teoría de Bruman, se establece que los recolectores indígenas fueron atraídos por el quiote — la flor que crece en la punta del tallo grueso y recto que brota del centro del maguey— y que culmina con el largo ciclo de vida de la planta. Para probarlo, lo cortaron y lo chuparon y se percataron de su jugo. Más tarde se cocinó y se descubrió que era dulce y nutritivo. Con estas características, se adoptó fácilmente como alimento básico. Además, Bruman observó

que la práctica de cocinar o asar quiotes se ha registrado entre varios grupos indígenas del suroeste de los Estados Unidos y en el norte de México.

Para Bruman, el siguiente paso lógico que los recolectores harían con el uso del maguey mezcal, sería cocinar toda su parte carnosa después de cortar las pencas, duras y fibrosas. Esto hizo disponible una mayor cantidad de alimento y con ello liberó a los recolectores errantes de la escasez estacional. Geográficamente, la cocción de magueyes y de otras plantas del desierto se extendía desde el Gran Cañón de Arizona hasta Tehuantepec. Para algunos grupos como los apaches mezcateros (quienes derivaron su nombre de la planta) los magueyes mezcal eran el recurso alimenticio más importante. En áreas donde los magueyes no eran abundantes, otras plantas del desierto tomaron su lugar. Por ejemplo, en Chihuahua, también se horneaba en pozos cavados en la tierra la planta *Dasyllirion sp.* con la que actualmente se continúa elaborando el sotol, una bebida destilada que tiene un proceso similar al de la elaboración del vino mezcal y del vino mezcal de Tequila.

Sin embargo, siguiendo con la teoría de Bruman —y tal como él mismo así lo planteó— para rastrear los antecedentes directos del maguey mezcal era necesario delimitar la extensión geográfica del siguiente paso a seguir en la utilización de esta especie de maguey: la extracción del jugo de la planta y de su fermentación para producir una bebida. Bruman señala que la bebida fermentada de maguey mezcal estaba mucho más restringida en comparación con su uso como alimento en el México prehispánico.

Para lo anterior, Bruman delimitó la producción de la bebida fermentada de maguey mezcal, en la región ocupada tradicionalmente por los grupos indígenas que habitaban la Sierra Madre occidental, especialmente a lo largo de las porciones costeras de los actuales estados de Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán y continuando en la depresión del Balsas de Guerrero o Cuenca del Río Balsas. Dicha depresión ocupa importantes porciones de los estados de Jalisco, Michoacán, México, Guerrero, Morelos, Tlaxcala, Oaxaca y Puebla. Para Bruman, las culturas nativas de estas regiones desarrollaron —en mayor o menor medida— la fermentación del jugo del maguey mezcal.

La bebida fermentada de maguey mezcal —con el paso del tiempo— se convirtió en una bebida de uso más cotidiano, y únicamente sobrevivió hasta tiempos recientes entre dos grupos bastante aislados: los coras del noroeste de la Sierra de Nayarit y la tepehuanes en el extremo sur de Durango, región circunvecina con los estados de Nayarit y de Zacatecas. Parece que a medida que el uso del pulque se extendió entre los agricultores prehispánicos, el uso del maguey mezcal declinó o retrocedió hacia la periferia occidental de México. Si bien el límite norte de la bebida fermentada de maguey mezcal coincidió con el límite norte de las altas culturas

aborígenes cerca de Culiacán, su extensión hacia el interior desde el Pacífico aparentemente estuvo regida por la presencia de magueyes pulqueros.

Continuando con la teoría desarrollada por Bruman, recordemos que el investigador ha postulado la existencia de una bebida fermentada —no destilada— fabricada con el maguey mezcal, que como hemos mencionado, es un tipo entre las agaváceas o magueyes. Por consiguiente, Bruman habla de la fermentación como técnica ancestral que fue practicada por varios grupos indígenas y conforme a su propia clasificación geográfica. Los postulados de Bruman coinciden con las crónicas de fray De Santa María y del padre Alegre que hemos visto anteriormente.

Tomando en cuenta estas aclaraciones y siguiendo con la teoría de Bruman, se podría suponer con seguridad que, dondequiera que la destilación del maguey mezcal comenzara después de la invasión española, prevalecía en la localidad inmediata de varios territorios una bebida de maguey mezcal “sin destilar”. Con esta trascendental hipótesis, Bruman se enfocó en la búsqueda de un origen de la destilación del maguey mezcal. En otras palabras, Bruman buscó los orígenes del “vino mezcal”, exactamente como nosotros lo hemos venido estudiando a lo largo de esta obra.

Bruman —en su trabajo de campo realizado en México— observó que el paso de la fermentación a la destilación, debía de tener un origen histórico. Para Bruman, la lógica dictaba que cuando se introdujeron los alambiques después de la ocupación española de México, estos se duplicaron fácilmente a partir de materiales nativos. De acuerdo con Bruman, lo más probable sería que los indígenas encontraran al maguey mezcal destilado tan atractivo que la bebida fermentada de maguey mezcal llegó a ser considerada como una etapa intermedia en la producción de un producto final. Pero esto no sucedió así, tal y como nosotros lo hemos analizado y como el mismo Bruman caería en cuenta.

La hipótesis de Bruman se derrumbó por completo cuando en 1897 un explorador y etnógrafo noruego, Carl Lumholtz (1851-1922), descubrió que los huicholes del este de Nayarit estaban usando un aparato destilador que tenía un diseño que no correspondía para nada a los antecedentes españoles del alambique. El origen de este aparato destilador siguió siendo un misterio durante medio siglo hasta que Henry Bruman encontró una posible conexión asiática.

En 1944, Bruman documentó cómo los marineros filipinos —los “indios chinos”— habían traído aparatos destiladores similares a los europeos en la Nao de China o Galeón de Manila a la costa oeste de México y que los habían aplicado a la producción de su aguardiente de coco —vino de cocos— durante la segunda mitad del siglo XVI. Bruman señaló que esta industria prosperó durante el siglo XVII en Colima —Provincia de Colima, parte de Nueva Galicia— y se localizaba dentro de la región de la bebida fermentada del maguey mezcal.

De esta manera, Bruman plantea por primera vez en la historia del estudio de los orígenes de las bebidas alcohólicas en México, una intrigante especulación: la destilación del vino mezcal pudo no haber sido introducida directamente por los españoles peninsulares, sino más bien, fue introducida de contrabando por los filipinos a la entonces Nueva España.

Como lo hemos investigado en esta obra, la teoría del aparato destilador de origen asiático-filipino que se aplicó para la fabricación del vino de cocos y del vino mezcal, es sólida y cuenta con evidencias documentales que se extienden a lo largo de poco más de cuatrocientos años de nuestra historia. Con su trabajo, Bruman abrió el camino para que muchos otros investigadores —nosotros incluidos— desarrollaran más investigaciones y descubrimientos en la ruta secreta del vino mezcal.

Tomando en cuenta todo lo anterior y apoyados en el estudio de las bebidas alcohólicas indígenas en México desarrollada por Bruman, podemos deducir con seguridad que algunos grupos de chichimecas incorporaron la destilación para fabricar “vino mezcal” en Guanajuato, en algún momento entre los años de 1600 y 1650, periodo que cómo ya hemos analizado, coincide con la acelerada propagación de las técnicas y del aparato destilador de origen asiático-filipino, y con la gran popularidad que alcanzaría el vino mezcal en los reales de minas de Guanajuato y en otros pueblos de su territorio. Podemos decir que los chichimecas, quienes ya preparaban bebidas fermentadas utilizando el maguey llamado mezcal, y quienes además habían desarrollado el uso del horno cavado en el suelo para cocinar las granadas —cabezazas— del maguey, incorporaron la destilación y pudieron construir con cierta libertad y facilidad, un aparato destilador con características similares a las del aparato asiático-filipino. Con estos recursos disponibles, la fabricación de vino mezcal sería el resultado de un proceso conocido, al cual se le añadirían otras técnicas y pasos para así adaptar la destilación y obtener el vino mezcal.

La teoría de Bruman, los testimonios de los religiosos agustinos y jesuitas que analizamos, y las investigaciones que hemos desarrollado hasta este capítulo, nos permiten hacer está suposición histórica, cuya posibilidad —por sí misma— abre otra línea para continuar con la investigación de la fabricación del vino mezcal en el actual estado de Guanajuato. Además, la tecnología chichimeca del maguey es un antecedente ancestral que vincula a la región con la historia de los orígenes del vino mezcal, desde una perspectiva en la que los indígenas chichimecas cobran el papel de actores protagónicos, al ser ellos los depositarios ancestrales de los saberes, conocimientos y técnicas desarrollados por su cultura en función del aprovechamiento del maguey.

Después de este largo viaje de ida y vuelta, entre los siglos XVI y XX, ahora invitamos al lector a regresar al siglo XVIII, para continuar con la ruta secreta del mezcal en la Nueva

España y en Guanajuato. Para ello, hacemos una atenta invitación para pasar a la segunda parte de este capítulo que da cuenta de las bebidas alcohólicas que los novohispanos consumían.

---

❧ Segunda parte: Bebidas y confecciones que la humana malicia ha inventado contra la salud espiritual y temporal. Expendio y comercio de los aguardientes de maguey, caña, miel, cantincara, ololínque, vinos de coco, sangres de conejo, binguís, tepaches, mezcales, guarapos, bingarotes, confecciones de piñas, de árbol del Perú y otras cualesquier confecciones, mezclas e ingredientes de que se componen y fabrican tales brebajes ❧

---

—\*—\*—\*—



Al leer las palabras de quien fuera el escribano que redactó la ordenanza del Virrey Pedro de Castro y Figueroa, duque de la Conquista y Marqués de Gracia Real, publicada el 14 de noviembre de 1740 en la Ciudad de México, tenemos la impresión de que intencionalmente esas palabras buscaban extraer todo el placer, el solaz, el sabor y el gusto por las bebidas alcohólicas. Nada de esparcimiento, nada de alivio de los trabajos y de la cotidianidad. Nada de placer.

Las bebidas son proferidas con frases que expresan desaprobarción, disgusto y repugnancia. El alcohol es el resultado de la maldad humana y todas esas invenciones son dañosísimas para la salud del espíritu y del cuerpo. Las bebidas y confecciones son asquerosas, repugnantes y corruptas y “originan no sólo las embriagueces sino incidentes, excesos de latrocinios, sacrilegios, homicidios, nefandos e incestuosos delitos y desafueros”. El crimen, el pecado y la inmoralidad son las consecuencias del consumo de embriagantes. Y por si fuera poco, en un intento por no dejar escapar a ninguna tan sólo por el hecho de cambiar de nombre, la ordenanza incluye señalar a todas las mezclas o combinaciones de ingredientes —confecciones— de los que se componen las bebidas alcohólicas.

La persecución y la prohibición son absolutas para el expendio y el comercio de bebidas alcohólicas. Pero a pesar de las amenazas y las amonestaciones, entre los años de 1750 y 1800, las bebidas, brebajes y confecciones seguían siendo producidas, vendidas y consumidas en la Nueva España, y con una amplia variedad de inventos alcohólicos fermentados y destilados que usaban diversos ingredientes, entre ellos, el maguey.

El consumo de alcohol en la Nueva España y en Guajuato reportaba ganancias para los comerciantes, asentistas, fabricantes, trajineros, taberneros, vinateros y por supuesto, a las Cajas de la Real Hacienda, sin contar con los sobornos, decomisos en especie, contrabando y omisiones tributarias. Bebían todos. Hombres, mujeres, castas y españoles peninsulares —productores y bebedores por herencia cultural propia—, jóvenes y viejos, autoridades, oficiales, tropas, clérigos, monjes, pobres y ricos; habitantes de ranchos, haciendas, pueblos, villas, reales de minas y de ciudades; de todos los reinos de la Nueva España.

Durante todo el periodo colonial, prohibir y dejar hacer, juzgar y absolver, ordenar pero no cumplir, fueron parte del ciclo de la vida social, religiosa, moral, política, económica y personal, de la cotidianidad novohispana con relación a la fabricación y el consumo de bebidas alcohólicas. El contrabando, la clandestinidad y la ilegalidad incrementaron el consumo de alcohol, así como la diversificación de los brebajes y confecciones. La sociedad novohispana, como lo dijera de los chichimecas fray De Santa María, no se contentaba con beber agua solamente. Las bebidas fermentadas y destiladas alcanzaron sus mercados y consumidores, además de convertirse en una lucrativa y extraña economía que perduró entre la formalidad legal y la informalidad ilegal de la clandestinidad; de lo anónimo y del secreto.

Hemos hablado de esta doble moralidad anteriormente, tanto en el discurso como en los hechos, que las autoridades, el clero y las élites ejercieron, siguiendo cada uno sus propios intereses creados como grupos sociales dominantes y de poder. También analizamos las causas y los argumentos básicos de esta doble moralidad a la que llamamos “tolerancia ambigua”. Pero sin duda, el consumo de alcohol sí tuvo repercusiones sociales en toda la Nueva España, entre ellas, un aumento en la criminalidad. Lejos del espectáculo público de las plebes borrachas, tiradas en las calles, ahogadas de alcohol, y de las muertes causadas por intoxicación alcohólica, de las riñas a muerte, de los pleitos y de la violencia en general causada por la embriaguez, el control del consumo de alcohol y sus consecuencias, fue una manifestación de la vida colonial novohispana. La herencia de las bebidas alcohólicas novohispanas es el resultado de la herencia del “vicio del alcohol” que llegó desde Europa con los españoles peninsulares y que tendría graves secuelas entre la población indígena. Recordemos al lector que en nuestro primer capítulo, exploramos cómo el orden indígena se colapsó con la incursión española, en donde los usos y las costumbres del mundo prehispánico que regían el consumo del alcohol, se rompieron. El nuevo orden impuesto por los españoles peninsulares era un caos para el indígena y se revirtió en un relajamiento generalizado de las costumbres y condiciones para un mayor consumo de pulque, principalmente. Pero también de otras bebidas alcohólicas.

Por su valor histórico como antecedente de la relación entre el consumo de embriagantes y los problemas de sanidad y de orden público, damos a continuación un gran ejemplo. Se trata del *Informe sobre Pulquerías y Tabernas en la Ciudad de México* publicado el 27 de septiembre de 1784, mismo que fue preparado por una junta compuesta por Antonio de Mirafuentes, Miguel Calixto de Acedo, Cosme de Mier y Trespalacios y Eusebio Ventura Beleña, y que fue dirigido al Virrey Matías de Gálvez y Gallardo (Virrey de la Nueva España, 1783-1784).

La generalización del consumo de pulque en la Nueva España, como varios investigadores lo han analizado y de acuerdo con los documentos que existen al respecto, fue sorprendente. El *Informe* es un largo expediente que consigna que las pulquerías de la Ciudad de México eran centros de continuos desordenes, sobre todo durante los días festivos y las procesiones religiosas. Asimismo, en el documento se dice que en las pulquerías se cometen actos ofensivos a Dios y al orden público, principalmente al anochecer, cuando son más concurridas tanto por mujeres como hombres.

En la *Nota del Informe*, se proporcionan los antecedentes para la elaboración del “importantísimo dictamen” que contiene “256 párrafos, en los que se tocan los cuatro siguientes puntos”:

1. Los desórdenes que causa la embriaguez en México, y cuan arraigado se halla este abominable vicio en la gentes de su ínfima plebe.
2. Los desórdenes consiguientes a la embriaguez son inevitables subsistiendo las pulquerías y tabernas de esta capital en su actual situación, construcción y manejo.
3. Propónense los medios más oportunos de evitar o disminuir en lo posible los desórdenes que causa la embriaguez en México.
4. De efectuarse los medios propuestos en el precedente punto no resultará daño alguno a la Real Hacienda, cosecheros, tratantes ni consumidores de pulque y demás caldos de España. (Boletín del AGN Tomo XVIII (2), 1947 [1784], 190)

Como podemos apreciar, meter en orden a las pulquerías y evitar la venta de pulque adulterado eran mediadas que se alineaban con los intereses de la Real Hacienda. Por otra parte, las autoridades religiosas, tenían su propio interés en este asunto, como se puede examinar en el texto de la *Nota* que transcribimos a continuación:

☞ Con motivo de la representación hecha por los curas párrocos de la ciudad de Mexico ante los prelados

reunidos en el Concilio IV Mexicano sobre la frecuencia de los hallazgos de cadáveres desnudos en las acequias de la Ciudad, así como de su exposición en los atrios de las iglesias, efecto todo ello del abuso del pulque, el Rey Carlos III expidió cédula de 21 de octubre de 1775 ordenando el remedio, tanto de dicho abuso como de las desastrosas consecuencias que originaba. Posteriormente, con fecha 18 de marzo de 1778, se ordenó por la autoridad real practicasen los alcaldes cuantos arbitrios juiciosos dictase su celo a la realización de aquel fin, prescribiendo al efecto la formación de una junta compuesta por el Arzobispo, el Regente de la Audiencia, el fiscal más antiguo y el Superintendente de la Aduana de Pulques, para que en presencia del virrey se propusiesen, tratasen y examinasen los medios más eficaces, especialmente el de poner las pulquerías en administración, como ramo estancado, manejado por cuenta de la Real Hacienda, para detener los grandes males y ofensas a Dios que de tal abuso provenían. (Boletín del AGN, 1944 [1784], 189)

En efecto, las autoridades eclesiásticas no tenían la intención de cancelar y de prohibir la venta y el consumo de pulque, sino de aprovechar la situación para su provecho, además de controlar en la práctica, el uso social de la bebida de acuerdo con sus preceptos morales. Evitar el escandaloso espectáculo de “cadáveres desnudos en las acequias de la Ciudad, así como de su exposición en los atrios de las iglesias”, podía ser alcanzado sin perjudicar el negocio y a las rentas obtenidas por la fabricación y venta del pulque. Las mismas razones —en esencia— se buscaron para conseguir que las abominables invenciones de la maldad humana continuaran siendo un negocio, pero sin los catastróficos resultados sociales de la embriaguez. En este balance entre el alcoholismo de los novohispanos, la criminalización de los bebedores y la economía de la Nueva España, la proliferación de las bebidas, brebajes y confecciones serían la expresión de una de sus grandes contradicciones sociales. Las personas “poseídas por el alcohol” — se señala en el *Informe*—después de:

☞ tomar frecuentes vasos de aguardiente como es común entre las de diverso sexo aun cuando al entrar fuesen a sólo a beber y sin otro mal pensamiento, son estos tan consiguientes al ardor de los licores, que ya puede inferirse cuantas y cuan lascivas resultas habrá de las borracheras causadas con la detención de los bebedores en las tabernas. ((Boletín del AGN, 1944 [1784], 228)

De acuerdo con los autores del *Informe*, pareciera que el crimen, la prostitución, los pleitos y la embriaguez habían aumentado en las pulquerías de la Ciudad de México, a partir de los últimos veinte años, es decir, a partir de 1764 —más o menos—

situación que coincide al mismo tiempo con la proliferación de las bebidas alcohólicas que comenzaron a circular en la Nueva España a partir del año de 1750.

Estas fechas son muy significativas puesto que coinciden con otros informes que fueron elaborados en 1784 y 1791— respectivamente— y que son relativos a “los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcalalatorios de la Nueva España”, así como de las “Recetas” y “Explicación para preparar” bebidas, brebajes y confecciones alcohólicas que fueron presentados, al parecer, por diferentes personas y que tuvieron como destinatarios a las autoridades tanto de la Nueva España como de la Corona española.

Para dar una idea de lo que los novohispanos bebían en Nueva España durante esos años, presentamos una breve relación de las fuentes documentales que hemos consultado. Hasta ahora, sabemos de la existencia de cuatro artículos académicos que han analizado la variedad de las bebidas alcohólicas en la Nueva España del siglo XVIII con base en documentos históricos pertenecientes a diversos archivos e instituciones, tanto de México, de España y del Reino Unido. De estos estudios, tuvimos acceso solamente a tres. De acuerdo con ellos, hemos hecho un cotejo de las fuentes y agrupamos en una tabla todas las bebidas mencionadas que se consumían en Nueva España, además de agregar nuestra interpretación y explicación, sobre la variedad de los ingredientes y las formas para prepararlas (Tabla 8, 308-327). Asimismo, mostramos las diferentes localidades en donde se consumían bebidas alcohólicas en Guanajuato, de acuerdo con la información encontrada en el *Informe* de 1784 (Tabla 9, 250). Los documentos a los que hacemos referencia son los siguientes:

1784

Archivo General de la Nación, México. “Informe presentado el 29 de febrero de 1784 por Juan Navarro, Director General de Alcabalas, y dirigido al Virrey Matías de Gálvez y Gallardo” (Virrey de la Nueva España, 1783-1784) a cerca de los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcalalatorios (Citado por Manuel Carrera Stampa, 1958, 310-336). Documento incluido. Este documento es el único que tiene autor y es quizá uno de los más completos. Por ejemplo, se mencionan los lugares donde se consumían las bebidas que pagarían impuestos. Además, ofrece una interesante “Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que se usan en este reino”. Por esta razón y por su fecha, es nuestro documento base. También recordemos que en febrero del mismo año de 1784, se presentó al mismo Virrey el *Informe sobre las Pulquerías* que comentamos anteriormente. Este hecho es muy significativo pues nos habla, por un lado, de la crisis social originada por el amplio consumo de alcohol en la Nueva España, y por el otro,

de la importancia fiscal que las bebidas habían alcanzado para la economía del Virreinato.

1791

Archivo del Museo Naval de Madrid, España. “Una explicación del modo de preparar 77 bebidas”. Este documento forma parte de los papeles que reunió en la Nueva España el naturalista y teniente coronel, Antonio Pineda y Ramírez (1751-1792), quien tomó parte en la Expedición científica alrededor del mundo, comandada por Alessandro Malaspina Meliluppi (1754-1810) y realizada entre los años de 1789 y 1794. (Citado por Roberto Moreno de los Arcos, 1975, 170-179). Documento no disponible.

1791

Archivo del Museo Naval de Madrid, España. “Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas Bebidas, que usan en el Reyno de la Nueva España”. Informe que según Iris Higbie Wilson fue hecho en 1791 por alguna autoridad novohispana y que fue entregado al naturalista y teniente coronel Antonio Pineda y Ramírez, primer encargado de Historia Natural en el viaje alrededor del mundo dirigido por Alessandro Malaspina Meliluppi (Citado por Higbie, 1963, 500-510). Documento incluido. Este documento únicamente menciona las recetas o formas para fabricar las bebidas sin incluir los lugares de su consumo.

Sin fecha. Se infiere que el manuscrito pertenece al siglo XVIII. Museo Británico de Londres, Reino Unido. “Recetas para el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarroto o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan”. (BM. Add. MS. 13.976, fols. 41-45. Manuscrito citado en el artículo de Manuel Moreno Alonso, 1985, 81-96). Documento incluido. Este texto tiene la desventaja de que se superponen los comentarios de Moreno Alonso con las citas del documento original. Si embargo, ofrece una gran cantidad de comentarios adicionales, como por ejemplo, los supuestos efectos nocivos que tenían las bebidas y la mención de algunos lugares de su procedencia.

Al estudiar los dos primeros documentos —el del año de 1784 y el de 1791— nos percatamos de la existencia de algunas similitudes en cuanto al contenido, a pesar de las notorias diferencias estilísticas y lingüísticas (ortográficas y de redacción), además de la procedencia de cada uno, archivos mexicanos para el primero y españoles para el segundo. Si bien no son copias textuales, presumimos que es factible que el *Informe* de 1784, que es el documento más extenso y

completo, haya sido el manuscrito base para la elaboración del documento de 1791, y muy posiblemente del otro documento —también del mismo año— del que no pudimos tener acceso (el citado por Roberto Moreno de los Arcos). En cuanto al tercer documento que incluimos, únicamente menciona trece bebidas que supuestamente se describen en el manuscrito sin fecha del archivo inglés y su estilo es completamente diferente a los anteriores.

De esta manera, quedará para el futuro definir la autoría de los documentos del Archivo Naval de España y del Museo Británico, correspondientes a lo que es muy posiblemente, un mismo texto base. Por lo pronto, presentamos nuestras aclaraciones e interpretaciones de lo que hoy, al menos 237 años después, pudieran representar para nuestro conocimiento de las bebidas alcohólicas en la historia de México.

De los hallazgos que hicimos sobre los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalatorios de la Nueva España, así como de las Recetas y Explicación para preparar bebidas, brebajes y confecciones alcohólicas

Al comparar los tres documentos que incluimos en nuestro estudio, obtuvimos más de 83 bebidas, de las cuales, 57 incluyen la fermentación y 26 la destilación. De acuerdo con estas cifras, del total de bebidas, el 30% son destiladas. Por su parte, dentro de la categoría de los destilados, el 60% corresponde a los destilados de maguey. A continuación, presentamos un resumen de los datos de la Tabla 8.

BEBIDAS ELABORADAS CON FERMENTOS DE MAGUEY (32)

Mantequilla, ponche de pulque, charangua, charape, chilode, copalotile, coyotte, guaxapo, nochole, ojo de gallo, ostotzi, polla ronca, pulque de almendra, pulque de attole, pulque blanco fino, pulque de chirimoia, pulque de durasno, pulque de guayaba, pulque de huevo, pulque de naranja, pulque de obos, pulque de piña, pulque tlachique, quanchan-vino, sangre de conejo, tecolito, tlachique, tepache, tepache común, tonlonze, vino tepeme, y otras sin descripción.

BEBIDAS CON OTROS FERMENTOS (25)

Cerveza, chica, chiquito, chuámico, obo, ostoche, peyote, pulque colorado, pulque de coyol, quebranta huesos, revolttijo,

sendecho, sidra, tecuin, tejuino, tepache de ciruelas pasadas, tepache de jobo [obo], tepache de timbiriche, tlachique, tuba, tubiriche, vino de caña, vino de palmas silvestres, zaguadúa o ponche de sidra, zliztli.

#### BEBIDAS CON DESTILADOS DE MAGUEY (15)

Binguí, bingarrote, excomuni3n, mantequilla, mezcal, mezcal corriente, mezcal floxo a cola, mezcal de pulque, mezcal resacado de cola, mezcal resacado corriente, mistela por alambique, ponche de pulque, vino mezcal de Guadalajara, vino resacado y otras que no tienen descripci3n.

#### BEBIDAS DESTILADAS DE OTRAS MATERIAS QUE NO SON MAGUEY (11)

Aguardiente de San Luis de la Paz, aguardiente de frutas, aguardiente de uva silvestre, chiringuirito o chinguirito, ros3li, sisique o aguardiente de pulque, vino de mezquite, vino de salvado, vino de tuna, zambúmbia, otras.

De estas bebidas, las siguientes circulaban en los “alcabalarorios” de Guanajuato de acuerdo con los datos del *Informe de 1784* (Tabla 9).

Para entender el tipo de bebidas que se consumían en Guanajuato, daremos las siguientes explicaciones para cada una siguiendo un orden alfabético. Aclaremos a los lectores que para estas interpretaciones, partimos de los conocimientos disponibles en nuestra época, siglo XXI. Pero a la vez, no podemos juzgar el pasado histórico desde nuestra actualidad. Por ello buscamos recrear y respetar en todo momento, el contexto histórico del siglo XVIII en el que se desarrollaron. Muchas de las bebidas que aquí se mencionan, dejaron de existir o son en nuestra actualidad conocidas y categorizadas de otra forma. En otras palabras, el pasado de las bebidas fermentadas y destiladas en Nueva España, forma parte de esta historia que hemos venido desmenuzando a través de los siglos. Por ello pedimos al lector situarse en el tiempo y no perder de vista que se trata de una evoluci3n de las bebidas alcoh3licas en México.

#### 1-AGUARDIENTE DE UVA (DESTILADO)

Bebida obtenida a partir de orujos de uva fermentados y destilados, ya sea directamente por vapor de agua o mediante previa adici3n de agua. Muy posiblemente se trató del aguardiente importado de España puesto que no se incluyó en la “explicaci3n para del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas” del *Informe de 1784*.

#### 2-AGUARDIENTE CRIOLLO DE SAN LUIS DE LA PAZ (DESTILADO)

Destilado de uva para el cual se debió hacer un fermento inicial. La utilizaci3n del dulce durante la fermentaci3n seguramente incrementaba el grado alcoh3lico del fermento, aumentando el volumen de destilado obtenido.

#### 3-BINGARROTE (DESTILADO)

Segunda extracci3n destilada posterior al Bingui. Su contenido alcoh3lico volumétrico es menor a la primera extracci3n probablemente entre los 30-40° G.L. Coloquialmente se le llama mezcal de colas.

#### BINGUÍ (DESTILADO)

Se le llamaba a la primera extracci3n destilada mediante un aparato destilador que se hacía, desde luego, después de fermentadas las cabezas de maguey hechas barbacoa. Su contenido alcoh3lico es el más alto, rondando entre los 40-60° G.L. Hoy se le conoce coloquialmente como mezcal de puntas. Por otra parte, es muy probable que también se comercializara y consumiera el bingui en Guanajuato.

#### 4-CHARAPE (FERMENTADO)

Fermento infusionado con panochas blancas majadas (piloncillo blanco), canela, clavo y anís. Esta bebida evolucionó hasta el siglo XXI, volviéndose popular en el norte de los estados de Michoacán y Guerrero, en donde actualmente se prepara con agua de cebada o piña fermentada endulzada con piloncillo.

#### 5-CHARÁNGUA (FERMENTADO)

Fermentado especiado y concentrado en sabor mediante calor. Sería más comparable a un atole de muy bajo contenido alcoh3lico. Actualmente existe la Charanda tradicional michoacana que es un destilado, sin embargo parece que para el año de 1791 aún no era así.

#### 6-CHINGUIRITO (DESTILADO)

Destilado de miel prieta que pudiera ser miel de agave o piloncillo compuesto con azúcar de caña. La receta de 1784



ALCABALATORIO	DESTILADO	FERMENTADO
Acámbaro: 4 bebidas	Chinguirito	Charape, pulque de almendra, pulque blanco o fino
Celaya: 5 bebidas	Vino mezquite, vino resacado	Charape
Guanajuato: 6 bebidas	Bingarrote, mezcal, *vino de tuna	Charángua, sangre de conejo, tepache, *vino de tuna
León (Villa de): 3 bebidas	Aguardiente criollo de San Luis de la Paz, bingarrote	Tepache
San Miguel El Grande: 8 bebidas	Aguardiente de uva, bingarrote	Charape, pulque de almendra, pulque blanco, pulque de naranja, pulque tlachique, sangre de conejo
Salamanca: 4 bebidas	Bingarrote, mezcal	Tepache, vino de salvado

Imagen 3

Imagen 3: Tabla 9. Bebidas que circulaban en los “alcabalatorios” de Guanajuato de acuerdo con los datos del *Informe presentado el 29 de febrero de 1784 por Juan Navarro, Director General de Alcabalas, y dirigido al Virrey Matías de Gálvez y Gallardo*. Fuente: Citado por Manuel Carrera Stampa, 1958, 310-336.

dice que “la primera sacada era prueba de olanda [Holanda]” y que “en las demás resacas sale prueba más alta hasta verificar la de refino”. Esto nos hace suponer que existieron diferentes calidades de chinguirito, en función del tiempo de fermentación y del número de veces que se hiciera pasar el destilado por el aparato destilador (Lozano, 2005, 26).

#### 7-MEZCAL (DESTILADO)

Destilado de fermento de maguey. Desconocemos la razón por la cual los informes de 1784 y de 1791 mencionan que no puede extraerse pulque de estos magueyes, pues es la base del destilado que se sugiere. Sin embargo, la descripción sin fecha del documento del Museo Británico claramente indica que “el mezcal, que sólo sale de los magueyes pequeños y cabezas de los grandecitos”. Se trata de una bebida destilada que se hacía después de “soasadas las cabezas de maguey” y fermentadas “en canoas y allí se marta- jan” para después destilar “bien exprimido aquel zumo se va echando en los alambiques y va saliendo el mezcal”.

#### 8-PULQUE DE ALMENDRA (FERMENTADO)

Fermentado de maguey saborizado con almendra y endulzado.

#### 9-PULQUE BLANCO O FINO (FERMENTADO)

Destaca una fermentación de magueyes jóvenes, tiernos, arrancada con lo que se llama en los informes como “madre” que se va fermentando y tomando fuerza dentro del cuero que transporta a la bebida.

#### 10-PULQUE DE NARANJA (FERMENTADO)

Fermento de maguey aderezado con naranja y endulzado.

#### 11-PULQUE TLACHIQUE (FERMENTADO)

Fermento de maguey.

#### 12-SANGRE DE CONEJO (FERMENTADO)

Fermento de maguey aderezado con tuna roja y endulzado. A este nopal se le llama nopal de Cochinilla o Cactus cohinillifer.

#### 13-TEPACHE (FERMENTADO)

En este fermento endulzado con panocha o piloncillo hervida con anís destaca el beneficio de la fortaleza que pudiera referirse al aumento de la concentración alcohólica por la fermentación de los azúcares aportados por el piloncillo concentrado tras el calentamiento. Actualmente, el tepache se encuentra más comúnmente como un fermentado en olla de barro de cáscara y pulpa de piña con clavo y canela.

#### 14-VINO MEZQUITE (DESTILADO)

Después de fermentadas las semillas del mezquite, se pasan por un aparato destilador para obtener un destilado.

#### 15-VINO RESACADO(DESTILADO)

Doble destilado de pencas de maguey cocidas y fermentadas.

#### 16-VINO DE TUNA

Aquí consideramos que tal vez existe un error en la descripción. En la técnica, no tiene sentido primero hacer una destilación que posteriormente se fermentará. Se debe recordar que la concentración alcohólica de un destilado es demasiado alta como para que se pueda generar una fermentación. Por otra parte, existe la posibilidad de que se trate del colonche, conocido fermento de tuna. En todo caso, esta bebida está a caballo entre la fermentación y la destilación.

#### 17-VINO DE SALVADO (FERMENTADO)

Fermento de salvado, entendiéndose como salvado a los subproductos de la molienda de granos de maíz, trigo, cebada y otros.

Del informe de 1784, se desprende que se consumían 17 bebidas alcohólicas en 6 poblaciones de Guanajuato. De estas bebidas, 7 eran destilados y 10 fermentados, cifra que podría variar al considerar el caso del vino de tuna. En otra perspectiva, al menos el 41% de todas las bebidas alcohólicas fueron destiladas, de las cuales destacan 3 destilados de maguey: bingarrote, mezcal y vino resacado. También pudo haber sido consumido el bingui, como ya lo mencionamos. Las otras 4 bebidas destiladas son: aguardiente de uva, aguardiente criollo de San Luis de la Paz, chinguirito y vino de mezquite. En cuanto a las bebidas fermentadas, al menos 5 son de maguey. Tenemos entonces que sumados los fermentados y los destilados, había 8 bebidas que se fabricaban con maguey, lo cual representa el 47% del total de las bebidas alcohólicas. Estos datos nos revelan, que al menos en el Guanajuato del siglo XVIII, el maguey fue la materia prima que predominó para “confeccionar” embriagantes.

Asimismo, si comparamos el total de las bebidas que circularon en la Nueva España, que de acuerdo con nuestra comparación de fuentes arrojó poco más de 83, con aquellas que se consumían en Guanajuato, podemos apreciar que al menos un 20% de la variedad total de los fermentados y destilados, circularon en los 6 alcalalatorios guanajuatenses. En cuanto al consumo local, destaca que en San Miguel El Grande había 8 bebidas, dos destiladas —una de uva y una de maguey— y 5 fermentadas de maguey. En Guanajuato, se consumían al menos 3 bebidas destiladas y 3 fermentadas, de las cuales 3 usaban maguey (dos destiladas y una fermentada). Por su parte, el único lugar en donde no se reportó el consumo de bebidas destiladas de maguey es Acámbaro, siendo el bingarrote la bebida que se consumió más en 4 de 6 poblaciones (Guanajuato, León, San Miguel y Salamanca), seguido en segundo lugar por el mezcal en 2 de 6 poblaciones (Guanajuato y Salamanca) y en tercer lugar el vino resacado en uno de seis lugares (Celaya). Y en cuanto a los fermentados de maguey, San Miguel destaca en el consumo seguido de Acámbaro. En definitiva, los destilados y los fermentos de maguey fueron los de mayor consumo para los novohispanos de los pueblos de Guanajuato en el siglo XVIII; combinando una gran variedad e incluyendo otros destilados y fermentados elaborados con diferentes frutos, semillas y materias primas.

El análisis comparativo de las fuentes históricas, nos ha revelado un exquisito acervo cultural y culinario que formaba parte de la cotidianidad de los novohispanos del siglo XVIII.

Si bien la mayoría de las bebidas enlistadas en los informes son primordialmente hechas a base de derivados del maguey, también se encuentran otras bebidas alcohólicas a base de tuna, coyol, uva y caña de azúcar, entre otras. Es importante mencionar que según nuestro análisis, la palabra “pulque” se usó no sólo para referirse a los fermentados de maguey sino también para los fermentados de otras frutas y materias primas ricas en azúcares fermentables.

También es notorio que la lista menciona —con cierta proporción— a muchas más bebidas fermentadas que destiladas, lo cual es interesante en varios sentidos. Primero, porque el pulque o las bebidas fermentadas tienen una corta vida, acidificándose y descomponiéndose después de días o pocas semanas. Esto nos sugiere que la producción de pulque era local, frecuente, recurrente y continua a lo largo de todo el año, lo cuál no sería factible en climas más fríos o con inviernos inclementes que impiden la fermentación. Todo lo anterior presupone la existencia de cierta abundancia de magueyes, en su gran mayoría, silvestres. Y por consiguiente, la predominancia de los fermentados nos ayuda a corroborar nuestra hipótesis de que los indígenas chichimecas, los otomíes y posiblemente los tarascos estarían fabricando el pulque y otras bebidas fermentadas.

Segundo, nos indica que los destilados —aunque tienen una larga vida comparados con los fermentados— eran consumidos y producidos en menor proporción, lo cual pudiera sugerir que su tecnología de producción no estaba tan arraigada o disponible, como la tecnología de la fermentación. Podemos aducir que el consumo de los fermentados estaba más arraigado que el de los destilados, tal vez por las razones históricas previas a la llegada de los españoles peninsulares a las que hemos aludido en páginas anteriores. Pero cabe hacernos la pregunta de quienes estarían destilando las bebidas a base de maguey, toda vez que significaban, por lo menos, el 41% de todas las bebidas alcohólicas que se consumían en las poblaciones de Guanajuato, de las cuales destacan el bingarrote, el mezcal y el vino resacado.

En este tenor, los informes que analizamos, plasman en la historia de los destilados, específicamente los hechos a base de maguey, cómo se estaban abriendo paso en el mundo de las bebidas alcohólicas del siglo XVIII. Gracias a la tecnología de la destilación y al consumo más generalizado de los destilados de maguey, tanto en las poblaciones de Guanajuato como en el resto de los territorios de la Nueva España, la evolución del vino mezcal adquiere una participación mayor dentro de la oferta de las bebidas alcohólicas.

Para concluir con la segunda parte de este capítulo, que-remos hacer algunas consideraciones adicionales. En los informes consultados, se usa la palabra “alambique” como sinónimo de “destilación” e incluso se emplea como verbo para referirse a la acción de “destilar” o “alambicar”. Aún en nuestra época, se maneja esta expresión para describir, tanto

el proceso de la destilación para fabricar bebidas alcohólicas, como para nombrar al aparato destilador. Más allá de los usos y costumbres, hasta ahora, hemos realizado una extensa búsqueda de los aparatos destiladores de origen europeo conocidos como “alambique y alquitara” sin ningún resultado. Al respecto, no negamos que en el siglo XVIII, cualquier aparato destilador era llamado “alambique” así como a cualquier destilado o fermentado se le llamó “vino”, “aguardiente” o “licor”, indistintamente. Pero resulta muy extraño que las autoridades virreinales no mencionaran la importancia de los aparatos destiladores —salvo los casos excepcionales de las ordenanzas que hemos estudiado— como tampoco deja de ser comprensible que los mismos no fueron sujetos a la aplicación de “alcabalas” o impuestos. Desde el rastreo que hicimos a inicios de la colonización hasta el año de 1791, fecha de uno de los informes analizados, no hemos podido comprobar la utilización de alambiques o alquitaras en la Nueva España. Reiteramos que hasta ahora, se ha supuesto su existencia, misma que hemos puesto en duda a lo largo de esta obra.

En cuanto a la tecnología del maguey, nuestros hallazgos aportan pistas muy sugestivas de la pervivencia de la fermentación del maguey para producir bebidas en Guanajuato, en concordancia con la hipótesis que desarrollamos en la primera parte de este capítulo. Es decir, los grupos de las etnias chichimecas, los otomíes y muy posiblemente los tarascos, producían bebidas fermentadas de maguey. Por ende, la fermentación podría rastrearse hasta el siglo XVII, y sin duda, a mucho antes de la llegada de los españoles peninsulares. Al mismo tiempo, el paso de la fermentación a la destilación de maguey, bien podría tener sus antecedentes en Guanajuato, en el algún momento del siglo XVII, toda vez que la tecnología y el aparato para destilar de origen asiático-filipino se propagó con cierta velocidad en la Nueva España y en los reales de minas, incluidos los guanajuatenses.

La gran cantidad de bebidas que se producían fueron en su mayoría clandestinas. Esta situación, nos permite suponer que una de las estrategias para comercializarlas fue el constante cambio de nombres que recibieron. El bingui y el bingarrote, por ejemplo, son dos estados diferentes de la destilación del maguey, y pudieron ser aceptados como dos destilados independientes. Los cambios ortográficos en los nombres, muy posiblemente dictados por las convenciones del español de los siglos XVII y XVIII, también ayudarían a que las bebidas pudieran seguir existiendo en la clandestinidad. Este es el caso del mescal, mezcal, aguardiente de mezcal, vino mezcal, bingarrote, vingarrote, mingarrote, y de muchas otras denominaciones, que además de buscar encubrir a la bebida destilada de maguey, provocaban el sarcasmo y la notoriedad. Un emblemático ejemplo es el mezcal llamado “excomunió”. El Obispo Martín Elizacochea (1679-1756) quien a partir de 1749 pasó a regir la diócesis de Michoacán impuso castigos eclesiásticos como la “pena de excomunió

mayor ipso facto incurrenda” para todos aquellos que vendieran y consumieran mezcal (Hernández, 1974, 47). Por otra parte, muchos fabricantes que eran perseguidos bajo la imposición de las múltiples ordenanzas y prohibiciones, con la intención de evadirlas y de encontrar un punto de acceso dentro de los vericuetos del sistema legal novohispano, usaron nombres para confundir, para diversificar el producto— como actualmente se hace por medio de la mercadotecnia— y para llamar la atención de los consumidores. Otros notables ejemplos de nombres de bebidas coloniales que podrían ser exitosos en el siglo XXI son “sangre de conejo”, “ojo de gallo” y “polla ronca”, por citar algunos ejemplos. En todo caso, la diversidad lingüística fue de la mano con la proliferación de los fermentados y los destilados.

Pero el maguey, además de ser usado para fabricar bebidas, nunca dejó de ser alimento cotidiano para los indígenas de la Nueva España. Alessandro Malaspina Meliluppi, en el año de 1790, con motivo de su *Expedición científica*, en su ruta hacia el norte del continente americano, escribió sobre el uso del maguey como alimento en su *Descripción física y costumbres de la California*. Sus observaciones son reveladoras:

☞ ...pero la planta que hace el primer papel, es el mezcal ó magüey de Nueva España, que sirve de pan cotidiano á los indios, asándolo debajo de tierra. Su tamaño y calidad varía con respecto á las latitudes en que se cría. En la parte austral es grande, aunque nunca igual al de la América ulterior; por los 26° queda chico, pero dulce, y en los 29°, especialmente entre la sierra y el Oceano, vuelve otra vez á crecer como en el Sur, pero con el defecto de ser amargo en el todo ó en mucha parte. Para usarlo, cortan sus hojas por más arriba del tronco y envolviéndolas entre cenizas y piedras caldeadas de antemano, las dejan cubiertas por uno ó dos días, y al cabo de este tiempo se encuentra el mezcal bien asado, jugoso y dulce. (1885 [1791], 434)

El maguey o mezcal —dice Malaspina— sin distinguir entre la planta de maguey y una variedad de esta. El expedicionario no fue el único en reproducir esta asociación taxonómica entre el género y una especie. Además, observó que ese “mezcal” es asado debajo de la tierra y que es jugoso y dulce. Y solamente pudo saberlo porque lo probó, como también lo hicieron muchos otros científicos, religiosos y cronistas que lo antecedieron. Malaspina pareciera anticiparse casi 150 años a Henry Bruman, de quien ya hablamos en la primera parte de este capítulo. Y por si fuera poco, entre los estudios barométricos y otras cosas que Malaspina y sus acompañantes de expedición practicaran para registrar las alturas existentes entre los diferentes “parajes” de la Nueva España, el expedicionario se refiere, por una parte, a Guanajuato, y por la otra, no deja de pasar la oportunidad para hablarnos de los

efectos del calor y las bebidas alcohólicas. Ambas citas están interrelacionadas, motivo por el cual presentamos ambas:

☞ La población de Guanajuato, por ejemplo, 128 ½ leguas de Perote por camino y 87 en línea recta, está más baja que lo ordinario del país unas 800 varas castellanas, según la referida observación de D. Antonio Pineda, que concuerda bien con otra hecha en 1777 por el Sr. D. Antonio Ulloa; pero esta diferencia estriba únicamente en que esta población se halla situada en una quebrada cuyo suelo difiere casi toda aquella cantidad del terreno adyacente, el cual empieza á descender á distancia de diez leguas en el paraje que nombran la venta de Temascatio (409).

Recordemos que el mencionado Don Antonio Pineda, es el naturalista y teniente coronel, Antonio Pineda y Ramírez, miembro de la expedición de Malaspina, a quien se atribuye la solicitud de información sobre las bebidas de la Nueva España como lo hemos visto antes en una de nuestras fuentes documentales. De Guanajuato como georreferencia — para las distancias entre Guanajuato y Temascatio, en la actualidad en Irapuato— Malaspina pasa a los efectos del calor en la salud de las personas, como en la digestión y en el consumo de alcohol:

☞ Otras señales del efecto del calor que aquí se experimenta, son la debilidad de estómagos y la dificultad de perfeccionarse la digestión; la contrariedad de ciertas bebidas y particularmente el que sea nocivo el uso del vino. Parece que el cuerpo tiene necesidad de adquirir vigor con bebidas más espirituosas como el aguardiente y los licores: la experiencia ha manifestado á estas gentes, que el uso moderado de estos últimos y á ciertas horas es provechoso, así como contrario el del vino, á ménos que no se use con mucha moderación y poca frecuencia. El vino, dicen, les enciende la sangre, relaja los estómagos, irrita las bilis y causa diarreas que no se corrigen fácilmente. (410)

Podemos imaginar que estos comentarios de Malaspina, la preferencia de las “bebidas más espirituosas como el aguardiente y los licores” en lugar del “nocivo uso del vino”, pudieron levantar algunas cejas de asombro y de incredulidad entre los españoles peninsulares de finales del siglo XVIII. Malaspina era italiano, pero a la vez científico y marino. Después de hablar de las “Toesas de París” (una antigua unidad de medida francesa para la longitud, área y volumen equivalente a 1,946 metros o en unidades de la época a 7 pies castellanos) para calcular la longitud del Real de Minas de Guanajuato, “el más abundante en minas y tal vez el más opulento que se conoce en el orbe” (407) el expedicionario nos dice que en estas tierras,

“parece que el cuerpo tiene necesidad de adquirir vigor con bebidas más espirituosas como el aguardiente y los licores”. Como hemos visto, circulaban en San Miguel El Grande, el aguardiente de uva y los destilados de maguey, pero del vino de Castilla, ni se menciona en el informe de 1784.

¿Acaso Malaspina estaría escribiendo a partir de la experiencia de terceras personas? Nos dice que “la experiencia ha manifestado á estas gentes”, para dejar así asentado que se basó en la autoridad de los locales, a quienes muy probablemente Malaspina consultó o escuchó describir sus opiniones con respecto al consumo de bebidas alcohólicas. Dando voz a los novohispanos, Malaspina afirma “que el uso moderado de estos últimos [el aguardiente y los licores] y á ciertas horas es provechoso”. Es decir, son más benéficas las bebidas destiladas — las bebidas más espirituosas— que el vino de uva. Y para rematar la aseveración, Malaspina señala que a esta gente el vino “les enciende la sangre, relaja los estómagos, irrita las bilis y causa diarreas que no se corrigen fácilmente”. En otras palabras, las bebidas espirituosas tienen mejor aceptación por sus beneficios en la salud en comparación con los males que el consumo de vino de uva provoca a “estas gentes”.

Estas observaciones nos hablan de la preferencia en bebidas alcohólicas que tenían los novohispanos de Guanajuato de finales del siglo XVIII. Además, son una evidencia muy explícita de la aceptación que habían alcanzado los destilados que se producían en Nueva España. De esta manera, con los testimonios recogidos por el expedicionario Malaspina, cerramos aquí la segunda parte y continuamos con la tercera de este capítulo. Pedimos a los lectores que se preparen para seguir con nuestro viaje en el tiempo, y los invitamos a explorar algunos de los escenarios en donde el consumo de alcohol estuvo presente como parte de las manifestaciones culturales de Guanajuato.

---

✿ Tercera parte: Parece que el cuerpo tiene necesidad de adquirir vigor con bebidas más espirituosas como el aguardiente y los licores. Los juegos, fiestas y celebraciones en Guanajuato ✿

---

—\*—\*—\*—



El XVIII es el siglo del apogeo y de la diversificación de las bebidas alcohólicas en toda la Nueva España. La transferencia tecnológica de la destilación de origen asiático-filipino ocurrida durante las últimas décadas del siglo XVI y la posible introducción de aparatos destiladores europeos

en algún momento del siglo XVII, hicieron viable la fabricación de bebidas destiladas a base de maguey, y de otras materias, como la caña de azúcar. Los cincuenta años de la segunda mitad del siglo XVIII —1750 a 1800— son el escenario de la popularización, criminalización y clandestinidad de dos grandes destilados novohispanos: el vino mezcal y el chinguirito. Así como el vino de cocos y el vino mezcal nacieron de forma paralela hasta la decadencia del primero entre las décadas de 1720 y 1730, el vino mezcal y el chinguirito coexistirían durante los siglos XVII y XVIII.

Al mismo tiempo, durante la segunda mitad del siglo XVIII, una serie de eventos históricos muy singulares suceden en Guanajuato y en otros reinos de la Nueva España. Las sociedades novohispanas y sus autoridades políticas, militares y eclesiásticas conviven dentro de un aparente estado de permisividad y de consentimiento, y a la vez, de exigencia, de recato, de decoro, de pundonor, de circunspección y de aceptación o conformidad con las conductas socialmente aceptadas bajo los preceptos morales religiosos. La ley y el orden, por un lado, y por el otro, el juego, la fiesta y la bebida son las manifestaciones sociales del mundo novohispano dieciochesco que se desarrolla entre la opulencia de muy pocos y la decadencia de muchos.

El problema del consumo de alcohol en la Nueva España y de la constante aparición de bebidas prohibidas no emergió de la noche a la mañana en el siglo XVIII. Sus efectos perniciosos comenzaron, como ya lo hemos visto, a partir del momento mismo del establecimiento del orden colonial, desde la imposición de sanciones en 1529 en contra del consumo indígena de pulque. Las autoridades virreinales —políticas y eclesiásticas— incluyendo a la misma Corona de España, intentaron por todos los medios posibles, extinguir el consumo de bebidas alcohólicas pero sin ningún éxito. El testimonio de sus fracasos es una larga y constante lista de ordenanzas, bandos, prohibiciones, excomuniones de pena mayor y de repetidas sanciones que se acumulan durante los tres siglos de colonización de la Nueva España. Hemos dado cuenta de estos textos a lo largo de esta obra y ninguno tuvo permanencia. En la vida cotidiana, el discurso legal y moral tampoco lograron prohibir la combinación de las bebidas, los juegos y las fiestas en donde se cometían actos —en la opinión de las autoridades— pecaminosos y criminales, ofensivos a Dios y para el orden público. Pero parecía que nadie se escapaba de la seducción del alcohol. El exceso de su consumo, gradualmente, fue progresando cada vez más en todos los estratos de las castas sociales novohispanas.

Otra notoriedad del siglo XVIII, fue que a pesar de los fracasos, todo el aparato legal prohibitivo-punitivo y religioso no se modificó. A diferencia, el cambio se dio en la progresiva diversificación de bebidas alcohólicas, fermentadas y destiladas, y en la aceptación de confecciones y combinaciones de bebidas nunca vistas, destacando los destilados como

el vino mezcal y el chinguirito. De manera gradual, hubo algunos españoles peninsulares y otras voces novohispanas que apoyados en discursos pseudocientíficos o médicos, pero sobre todo, de carácter político-económico, estuvieron obligados a reconocer la conveniencia de regular y no de sancionar la fabricación y el consumo de alcohol. Los partidarios en este más atrevido y nuevo giro frente a las bebidas alcohólicas fueron hombres que estuvieron motivados por el espíritu de las llamadas Reformas Borbónicas — encaminadas a reforzar el poder real, centralizar la administración, incrementar la recaudación de impuestos y asegurar la dominación sobre las colonias americanas—quienes advirtieron el potencial económico y la oportunidad de que la Nueva España ejerciera su propia hegemonía comercial ante España.

Al mismo tiempo, los problemas del orden social no se limitaban al consumo de alcohol, sino más bien, a la expansión del contrabando de bebidas embriagantes y la proliferación de las fábricas ilegales de vino mezcal y chinguirito (Lozano, 2005, 199-228). El contrabando procuraba alcohol para su consumo en las fiestas callejeras, en las ceremonias religiosas, en las tabernas, en los juegos de gallos y de naipes, en las plazas públicas en donde se escenificaban obras de teatro, parodias y tablados. Los festejos religiosos se prolongaban en vicios paganos y sacrílegos. Y las peleas de gallos y las apuestas de naipes, terminaban en crímenes y en muertos. El vicio del alcohol se propagaba y sus adeptos ya no eran la chusma de léperos, zaragates y zaramullos, sino algunos clérigos, españoles peninsulares con alta posición económica y social, militares y autoridades virreinales, y por supuesto, las mujeres y los hombres de otras castas.

A grandes rasgos, este es el escenario que prevalecía en la Nueva España desde la perspectiva de una historia a la que hemos llegado a través de diferentes filtros. Nuestra mirada al pasado, ha sido fragmentaria e incompleta. Pero no por ello menos reveladora y significativa. Nuestros hallazgos nos permiten desandar el laberinto del tiempo y desatar las otras historias que tienen que ver con la cotidianidad de las mujeres y de los hombres que vivieron en el Guanajuato del siglo XVIII, de esa gente para quienes las bebidas más espirituosas son aceptables, sin importar cuales hubieran sido sus razones, gustos y preferencias.

Por esta razón y para continuar con nuestra mirada al pasado, en esta tercera parte presentamos una serie de pequeños retratos o de viñetas que ilustran algunos de los aspectos de la vida cotidiana en la Nueva España y en el Guanajuato del siglo XVIII. A su vez, estas ventanas históricas se entrelazan con otras informaciones más generales que tienen el propósito de ampliar el contexto para acercarnos a ese mundo de contradicciones que la historiografía tradicional ha definido como el “Siglo de las Luces” o la centuria de la Ilustración. Se trata de una época de la historia mundial en donde se supone que la razón se erige como un valor virtuoso que ilumina la

noche de las tinieblas de la ignorancia de la humanidad precedente. En el caso de la España del Rey Carlos III (1716-88) se retomó este espíritu de lo racional en lo que con anterioridad hemos definido como las Reformas Borbónicas. Por último, precisamos que estas reformas son el contexto más no el objeto de nuestra investigación en esta tercera parte.

---

## ❧ Dos extremos diametralmente opuestos. La Nueva España vista por fray Francisco de Ajofrín ❧

---

—❧—❧—❧—



ecogiendo los testimonios de quienes presenciaron los cambios sociales que se acumulaban en el siglo XVIII, una vez más, recurrimos a la singular voz del capuchino fray Ajofrín, quien a través de sus observaciones, nos ofrece una imagen única de las costumbres y las formas de vida cotidiana en la Nueva España. Se trata de una época caracterizada por el exceso de control y de prohibiciones impuesto por las autoridades novohispanas, en un intento por llevar a la práctica, la cruzada ilustrada de las Reformas Borbónicas que ya llevaba un camino andado en España y también en el orbe novohispano. Categórico, cáustico, descriptivo y sobre todo, siempre atento para registrar las contradicciones y los contrastes del Nuevo Mundo, fray Ajofrín describió casi todo; a los habitantes, sus ciudades, costumbres, formas de vestir, celebraciones, espectáculos, bebidas, organización política, estado de la Real Hacienda y otros aspectos relevantes. Iniciamos este balance entre contrastes y contradicciones con la Ciudad de México, a la cual el capuchino definió como dos extremos diametralmente opuestos. El año es 1763:

☞ Todas las casas de Méjico (y lo mismo las otras ciudades de esta América: Veracruz, La Puebla de los Angeles, Valladolid, Oaxaca, etc.) tienen terrados, que junto con su magnificencia, las hacen vistosísimas y de bella perspectiva. Pero no obstante que hay tanta grandeza en Méjico, caballeros tan ilustres, personas ricas, coches, carrozas, galas y extremada profusión, es el vulgo en tan crecido número, tan despilfarrado y andrajoso, que lo afea y mancha todo, causando espanto a los recién llegados de Europa; pues si de toda España pintasen cuantos pobres e infelices hay en ella no se hallarían tantos ni tan desnudos como en solo Méjico, y a proporción, en la Puebla de los Angeles, como dije, y demás ciudades del reino. De cien personas que encuentres en las calles, apenas hallarás una

vestida y calzada. Ven a verlo. De suerte que en esta ciudad se ven dos extremos diametralmente opuestos: mucha riqueza y máxima pobreza; muchas galas y suma desnudez; gran limpieza y gran porquería. (1958 [1763], 80)

Las palabras de fray Ajofrín, escritas hace más de 250 años, aún reverberan en la actualidad social y económica de nuestro México y de nuestro Guanajuato, como también sirvieron en su época para describir a las muchas “otras ciudades de esta América”. La impresión, el espanto que la contemplación del orden metropolitano causa al visitante —nos dice el fraile— es de “mucha riqueza y máxima pobreza; muchas galas y suma desnudez; gran limpieza y gran porquería”. Contrastes y contradicciones. “Personas ricas”, “galas y extremada profusión”, y “el vulgo, tan crecido en número, tan despilfarrado y andrajoso, que lo afea y mancha todo”. Fray Ajofrín narra el espectáculo de la grandeza y de la decadencia humana de la Nueva España con palabras poco compasivas para quienes son la masa de los pobres, haciendo gala de un repertorio de epítetos para definir al vulgo —que no deja de crecer— como “los zaragates, léperos, zaramullos, pelagatos, zánganos y leperuscos” que habitan “la famosa plaza del Baratillo” y que para fray Ajofrín es la universidad de los vagos y de los criminales:

☞ ...es el concurso célebre de todos los léperos y zaragates de Méjico; es la universidad de los zánganos y zaramullos, donde, siendo su catedrático de Prima el bien conocido Pancho Moco, aprenden cuantos ardidés y sutilezas hay para hurtar, sin poder ser acusados ni conocidos; dejándose atrás cien leguas, o por mejor decir, más de dos mil, a cuantos maestros ha habido y hay en el Lavapiés y Barquillo de Madrid. (80-81)

En opinión de fray Ajofrín, Nueva España supera con creces a los maestros y discípulos del crimen que hay en España. Y dice que “es materia larga escribir los enredos y sofisterías del Baratillo”. El Baratillo estuvo instalado en el actual Zócalo de la Ciudad de México. Fue un espacio en donde el ambiente de mercado y de feria, se combinaba con el bullicio de los comerciantes y de los compradores; entre la venta de comida y de bebidas. Fue un lugar para las concurrencias y en donde se practicaba de manera cotidiana, el trueque o se vendían artículos robados y de segunda mano como ropas, trastes, calzado, bastimentos, utensilios domésticos y herramientas. En ese entonces, el Baratillo era también el centro mismo del desorden, de la porquería, de los robos y de las basuras que se acumulaban por las calles y en el atrio de la catedral metropolitana. Este espacio público novohispano sin duda horrorizó al fraile capuchino. Pero esto

no fue motivo para limitar su escrutinio y posar su mirada crítica en otras cosas.

Por ejemplo, sobre la manera de vestir de los habitantes, fray Ajofrín señala que “El traje y modo de vestir en la gente principal es casi en todo a la española, imitando los hombres el modo y estilo de los que vienen de la Europa, y las mujeres las modas de las señoras gachupinas (así llaman a las europeas)” (81). Se burla del uso de “un pañuelo blanco que llaman el barbiquejo” con el que “hombres y mujeres andan regularmente embozados”. Además, nos dice que “usan de este dengue aun las personas de primer carácter, presentándose así dentro y fuera de casa, trascendiendo a los religiosos y clérigos”, a quienes el capuchino nos dice que ha “visto asistir así en el coro y también en el altar” (81). Y por si fuera poco, Ajofrín no perdona y dirige su sarcasmo a “los gorros blancos que es otro títere. En toda España no hay tantos como en solo Méjico. Chicos y grandes, ricos y pobres, todos traen su gorro muy empingorotado, hasta los clérigos y frailes” (81). Pero quizá la costumbre que más haya pasmado al capuchino es el vicio del cigarro. Fray Ajofrín no deja de exhibir su repudio ante esta costumbre de “consumo exorbitante” de tabaco, al parecer muy común y extendida entre mujeres y hombres, a tal grado que su aparente naturalidad “se comunica fácilmente a los que pasan de Europa”:

☞ El tabaco de hoja es otro abuso de la América. Lo fuman todos, hombres y mujeres; hasta las señoritas más delicadas y melindrosas; y éstas se encuentran en la calle, a pie y en coche, con manto de puntas, y tomando su cigarro; y como en España traen el reloj colgando de la basquiña, aquí traen su cigarrera de plata o de oro y aun guarnecida con diamantes. La figura de la cigarrera es como un botecito pequeño de cuatro o cinco dedos de alto, y cuelga de una cadenita. En las visitas de las señoras pasan varias veces una bandeja de plata con cigarros y un braserito (y los he visto muy pulidos) de plata o de oro con lumbre.

Fuera de casa, sea en la calle o paseo, no se desdennan, ni señoras, ni señores, de sacar el eslabón y yesca para tomar el cigarro, y aunque estén delante de personas del mayor respeto. Y lo mismo cuando van a visitar algún sujeto de carácter; en medio de la conversación sacan sus bolsas, donde traen el eslabón, pedernal y yesca; aunque en las casas de los criollos luego ofrecen al huésped su braserito, que siempre está prevenido con lumbre encima de la mesa, para que encienda el cigarro, y para este obsequio están advertidos los criados y criadas. Los religiosos y clérigos se encuentran también en las calles tomando cigarro, habituándose desde niños a este vicio, y creo le aprenden, con otros, de las amas de



leche, que aquí llaman chichiguas, y regularmente son mulatas o negras. Y como esta viciosa costumbre se ve autorizada con las personas del primer carácter, se comunica fácilmente a los que pasan de Europa, siendo su consumo exorbitante, pues apenas dejan el cigarro de la mano en todo el día, excepto el tiempo que están en la iglesia, cuyo lugar sólo está exento de este vicio, pero no las sacristías. (82)

Del tabaco y sus extravagancias asociadas con el lujo y la suntuosidad de las personas del primer carácter, el capuchino también comenta que “el uso del chocolate en toda la América es frecuentísimo” (82) al igual que “el consumo del dulce es igualmente grande” (83). Prosiguiendo con la revista de las costumbres novohispanas, tampoco faltan las reflexiones y comparaciones sobre los festejos o cumpleaños que se celebran entre “las gentes de distinción” y “la gente común”:

📖 Imagen 4: Plaza Mayor de la Ciudad de México. Autor anónimo, ca.1766. Óleo sobre tela. INAH/ Museo Nacional de Historia, Ciudad de México.





Imagen 5: Detalle del Mercado del Baratillo en la Plaza Mayor de la Ciudad de México. Autor anónimo, ca.1766. Óleo sobre tela. INAH/ Museo Nacional de Historia, Ciudad de México.

En los días de festejo o cumpleaños, hay estilo en Méjico y demás ciudades de la América tener bailes, que llaman fandangos, en sus casas, a puerta abierta para todos los que quieran concurrir, según la calidad de la casa, aunque no los conviden. Cuando se hace entre gente de distinción, son estas funciones honestas, decentes y sosegadas, y bailando primero algunas danzas y minuets propios del reino, que son de bastante artificio y ligereza, prosiguen con los bailes de Europa, alternando con letras y canciones, ya del reino, ya de la Europa. Dura esta diversión regularmente hasta amanecer.

Los fandangos de la gente común son nada decentes y en todo desordenados; beben mucho vino, aguardiente o pulque; hay muchas riñas y pendencias, y vienen a acabar en heridas y muertes. (83-84)

Los fandangos son un ejemplo muy distintivo y estrepitoso de las diferencias entre los grupos sociales y sus costumbres. Y sin ningún reparo ni reserva, fray Ajofrín sentencia que los fandangos de la “gente común” son ocasiones para el excesivo consumo de alcohol y que terminan en “riñas”, “en heridas y muertes”. El vino, el aguardiente y el pulque solamente se mencionan como parte de los festejos de la gente común y no así “entre gente de distinción” cuyos festejos son “funciones honestas, decentes y sosegadas”. Las bebidas son asociadas con el vulgo y no con la gente decente. Para el fraile, la gente decente no bebe, es mesurada y no riñe. Fray Ajofrín hace un retrato muy estereotípico de las diferencias sociales y criminaliza a los bebedores.

Sin embargo, los contrastes y las contradicciones siguen siendo el hilo conductor de sus descripciones. Ante estas situaciones de la vida humana que se despliega ante sus ojos, el capuchino reflexiona, lanza una idea y opina que la Nueva España es:

[un] Mundo propiamente nuevo, o al revés del viejo.

☞ En este Nuevo Mundo se ven juntos dos extremos opuestos diametralmente: suma riqueza y suma pobreza. Dives et pauper simul in unum. Muchos siempre a caballo por las ciudades, sin saber dar un paso a pie; muchos siempre a pie por no tener jamás un caballo. (84)

*Dives et pauper simul in unum*, el rico y el pobre al mismo tiempo y en un mismo lugar, dice Ajofrín, que son el referente de la vida cotidiana en la Nueva España que representa al Nuevo Mundo que es el mundo al revés del Viejo Mundo. La metáfora de los dos mundos extremos continúa a lo largo de todo el *Diario del viaje* de fray Ajofrín. Y para seguir revelando sus observaciones sobre las costumbres de los novohispanos, ahora veremos su icónica representación de la “fiesta de gallos”:

☞ Las fiestas de gallos son comunes en el reino; hay una casa determinada para esta diversión, con un patio grande y sus asientos alrededor, a modo de tablados; atan a cada gallo dos navajitas muy sutiles en lugar de sus garrones y de su misma figura corva. Señalan dos para cada pelea, y unos ponen por uno y otros por otro, uno, dos, veinte o más pesos a quien vence. Sueltan los dos gallos y empieza la pelea, hasta que el uno vence; y parece increíble lo que suele suceder, que al primer choque le pasa todo el pecho con la navaja y cae muerto. Si se hieren los dos de muerte, hay su juez señalado para que decida las dudas que ocurran, cuya sentencia es definitiva e inapelable.

Tienen los gallos sus nombres según el color de la pluma: el Abado, el Búlique, el Pinto, el Repinto, Malatoga, Emboyoque. Este asiento le vale al Rey muchos pesos, como dije. (89)

Fray Ajofrín comenta que “las fiestas o juego de los gallos” son comunes en toda la Nueva España. Y Guanajuato no sería la excepción como veremos más adelante. En cuanto a los muchos pesos que el asiento representaba para la Corona española, fray Ajofrín elaboró una lista de “Ramos y Productos de la Real Hacienda” en la que se mencionan 16 ramos y/o productos, de los cuales resaltamos sólo algunos por ser de especial interés para nuestra obra:

☞ El Ramo y asiento de los naipes en todo el reino, se tenta mil pesos.

El Ramo del pulque (bebida regional de los indios aun antes de la conquista y que embriaga como el vino, produjo este año pasado de 1763 trescientos mil pesos, sólo en esta capital, pagados todos los gastos.

El juego de los gallos del reino, treinta mil pesos cada año.

El del tabaco se está implantando ahora. (74-75)

De acuerdo con los datos proporcionados por fray Ajofrín, los impuestos del ramo del pulque ocupan el primer lugar con 300,000 pesos y fueron recaudados solamente en la Ciudad de México. El segundo lugar es para el ramo y asiento de los naipes con 70,000 pesos. El tercer lugar con 30,000 pesos es para el juego de los gallos y el asiento del tabaco quedó sin cuantificar puesto que “se está implantando”. Estas cifras nos dan una idea de la importancia que tenía el consumo del pulque para la Real Hacienda —como lo constatamos en la segunda parte de este capítulo— además de la creciente contribución que comenzaban a tener los naipes y los juegos de gallos. Pero es muy significativo que fray Ajofrín no mencione al estanco de vino mezcal y que tampoco hiciera ninguna referencia sobre las alcabalas por concepto de bebidas alcohólicas. Para explicar esta situación, debemos hacer una mirada retrospectiva.

En teoría, para el año de 1763, el estanco de vino mezcal venía funcionando en Guadalajara (Nueva Galicia) desde el año de 1754. Al respecto, la situación contable de las cajas de la Real Hacienda de Guanajuato es muy paradigmática, pues el último año de los reportes hacendarios para los naipes es del año de 1762. Y para el aguardiente y el vino mezcal el último informe corresponde al año de 1750. Por otra parte, la última prohibición de bebidas que encontramos— como se analizó en el Capítulo III— fue la ordenanza del 31 de diciembre de 1742, promulgada por el Virrey Pedro Cebrián y Agustín, conde de Fuenclara. Tenemos entonces

que entre los años de 1743 y 1763 prácticamente no hay ninguna otra prohibición, pero sí antecede la creación del Juzgado de Bebidas Prohibidas en el año de 1755 del cual hablaremos más adelante. Por estas razones, es necesario explicar la situación de las prohibiciones para las bebidas alcohólicas en la Nueva España durante ese periodo. Entre los años de 1748 y 1752, las leyes fiscales virreinales fueron, por así decirlo, reformadas. Se crearon los derechos del llamado Nuevo Impuesto y de Arbitrios mismos que se recaudaban en todo el Virreinato. Estas contribuciones no tenían un destino establecido y la Real Hacienda podía disponer de esos recursos para sus propios gastos. En este contexto de uso discrecional de los recursos de la Real Hacienda, se decidió entonces generar una estrategia para beneficiar a los vinos españoles, principalmente a los cosecheros de España. Por ejemplo, se suprimió el pago del derecho de Arbitrios y se redujo el Nuevo Impuesto. De esta forma, se esperaba que ambas medidas alentaran una mayor exportación de vinos peninsulares, con una consecuente reducción de sus precios de venta a los consumidores y así contrarrestar a la producción de las bebidas alcohólicas novohispanas, con especial énfasis en el bloqueo del chinguirito y del vino mezcal. Aunado a estas medidas de las autoridades de la Nueva España, en el año de 1752, por Real Decreto, se redujo el impuesto al tonelaje de exportaciones españolas, de 60 a 30 pesos por tonelada (Hernández, 1974, 42-43).

Los resultados, a pesar de los cambios en las políticas fiscales que incluso afectaban a la Aduana de Veracruz, no fueron satisfactorios. Los vinos y aguardientes españoles no bajaron tanto de precio como se había supuesto. En contraste, el chinguirito y el vino mezcal eran de fácil elaboración y el precio de las materias primas para fabricarlos eran mínimos, a veces totalmente gratuitos. Ambas bebidas tenían un amplio margen de ganancia y su fabricación clandestina resultó ser sumamente difícil de exterminar puesto que los medios técnicos necesarios como los aparatos destiladores y otros enseres para fabricar los destilados eran pocos y bastante asequibles. Así que la batalla en contra del vino mezcal y del chinguirito, por el momento, continuaba.

En consecuencia y debido al fracaso fiscal antes mencionado, se decidió hacer un cambio de carácter político-administrativo. El 7 de octubre de 1755, el virrey saliente, Juan Francisco de Güemes y Horcasitas, primer Conde de Revillagigedo (quien ocupó el cargo del 9 de julio de 1746 hasta el 9 de noviembre de 1755) recomienda al virrey entrante, Agustín de Ahumada y Villalón, segundo Marqués de las Amarillas (en el cargo a partir del 10 de noviembre de 1755 hasta al 5 de febrero de 1760), que prosiga con las acciones del recién establecido Juzgado de Bebidas Prohibidas “para la extirpación de las bebidas prohibidas en este Reino”. Reproducimos a continuación el texto de este documento para dar a conocer a los lectores, los objetivos de este Juzgado:

☞ Muy señor mio.- Entre los últimos encargos que he tenido de la Corte, ha sido uno el de establecer un juzgado privativo para la extirpacion de las bebidas prohibidas en este reino, cuyo uso, á mas de ser fomento de la embriaguez, ha venido á causar un gran perjuicio al comercio de España, por el menor consumo de los licores que de allá se traen, y consiguien- temente, la Real Hacienda, por los derechos que se le defraudan á su salida de Cádiz y entrada en este reino.

Este establecimiento comprenden V. E. por la Ordenanza de 22 de Agosto de este año, que formé para arreglarlo, segun las órdenes que se me comunicaron; y para que tenga efecto un designio tan importante, no puedo menos que recomendar á V.E. esta idea, para que interesando toda su autoridad en sostenerla, se haga respetable al pueblo. El juez privativo es lo mas á propósito que pude hallar; lo tuvo el conde de Fuenclara, y lo he tenido yo en el empleo de capitán de la guardia de alabarderos, siguiendo la idea de los antiguos virreyes, que siempre ocuparon en este destino á un caballero del país. Si el pueblo se persuadiere á que goza el favor de V. E. y merece su protección, se logrará el proyecto, porque se hará respetable, y sus providencias impondrán el temor, que es solo el que puede remediar males envejecidos. De todo he dado cuenta á la Corte, como se me previno; y los autos que se han formado en este asunto, los hallará V. E. en el oficio de D. Jph. Gorraez, por donde han corrido.

V. E., con su prudencia, hallará los medios de adelantar esta providencia hasta el punto que conviene, para los grandes fines que la han dictado.

Dios guarde á V. “E. muchos años. —México, 7 de Octubre de 1755. (1867, 40)

El nuevo Juzgado contaba con la autoridad para atraer e intervenir en todos los casos y denuncias sobre bebidas prohibidas en Nueva España. Asimismo, su actuación estaría justificada en función del seguimiento de medidas económico-legales y en concordancia con un discurso de naturaleza moral. Este último argumento es tan sólo una continuación que se desprende de la larga tradición establecida en los múltiples bandos, ordenanzas y prohibiciones que consideraban a las bebidas novohispanas como la causa de todos los males sociales, económicos, del orden público, de los delitos y de los crímenes cometidos en todo el reino; y por si fuera poco, hasta de las epidemias. Pero como bien se aprecia en el texto del Conde de Revillagigedo, el meollo del Juzgado estaba en detener “el fomento de la embriaguez” y en evitar a toda costa “el gran perjuicio al comercio de España, por el menor consumo de los licores que de allá se traen”. En otras palabras, las bebidas alcohólicas novohispanas eran el enemigo que se debía destruir a toda costa (Bazán, 1964, 330-331).

Para el año de 1763, ocho años después de la creación del Juzgado, la lucha en contra de las bebidas alcohólicas producidas en la Nueva España seguía estancada. Durante estos años, el Juzgado había atravesado por varios problemas y limitaciones. Para empezar, estaba ubicado en la Ciudad de México, en donde fue bastante activo. Sin embargo, esto limitó su actuación para cubrir los vastos territorios de la Nueva España, como por ejemplo, incursionar en ciertas poblaciones de difícil acceso.

Por otra parte, las anomalías en la administración del gobierno del Marqués de las Amarillas y la ineptitud de muchas de las Alcaldías mayores también influyeron en su precario alcance y en los pocos resultados obtenidos por las autoridades del Juzgado (Hernández, 1974, 54-56).

Por lo anterior, no resulta tan sorprendente que sea el mismo fray Ajofrín quien nos hable de los omnipresentes brebajes, a los que incluyó en su largo y detallado examen de los usos y costumbres del Nuevo Mundo. Se trata del chinguirito, del pulque, del mexcale y del tepache. En las siguientes descripciones de lo que el capuchino llamó “las bebidas regionales” vemos que su valoración personal fue tanto positiva como negativa para algunas de las bebidas que sin duda probó. Dice fray Ajofrín:

☞ Las bebidas regionales, chinguirito, que en nada se distingue del aguardiente fino de Castilla, ni en el sabor, ni en el olor, color, etc., y para heridas y contusiones es más precioso que el aguardiente. Lo hacen de miel, salvado y agua, lo cual junto fermenta, y se alambica. Con que viene a ser como el aguardiente romo o de caña que fabrican los ingleses. (92)

El chinguirito no pasó la prueba de fray Ajofrín. No solamente fracasó por ser una bebida de inferior calidad comparada con el aguardiente español, sino que sencillamente, era mejor usarlo como alcohol medicinal para heridas y golpes. Y en cuanto a sus materias primas y forma de fabricación, el capuchino dice que se parecía al ron de caña inglés, aunque es “romo”, o sea, que carece de “carácter”.

En cuanto al pulque —“el vino de la América”—parece que esta bebida causó una mejor impresión en el paladar de fray Ajofrín, dedicándole tal vez por ello una larga descripción. Dice que el aguamiel es “nada desapacible” o en otras palabras, que no causa disgusto o que no es desagradable. Y del pulque propiamente dice que “se puede beber”:

☞ Pulque es el vino de la América, cuya bebida se usaba en tiempo de la gentilidad, aunque sólo se les permitía su uso, y aun el abuso, a los nobles y sacerdotes de los ídolos, no a los inferiores; lo hacen de magüey o pita, cuya figura hallarás más adelante, que es donde se apareció Nuestra Señora de los Remedios. Cuando

la planta de magüey tiene seis o siete años, la cortan el cogollo, y con un instrumento cortante, a manera de cuchara redonda, de acero, que llaman ocascle, hacen un hoyo en el tronco del magüey, y allí va destilando un aguamiel claro y nada desapacible, lo cual cogen todos los días dos veces, por tarde y por mañana, en cantidad como de dos cuartillos; lo echan en tinajas, mezclando algunas raíces de árboles o frutillas, con que fermenta luego, y se puede beber. No se puede guardar más que día y medio o dos días, porque se pierde. Hay un árbol que llaman pulque, cuya raíz es buena para esta bebida; también la cáscara del árbol que llaman timbre. Zucan el pulque o le chupan cuando lo sacan del hoyo donde va destilando en el magüey, con una calabaza larga y angosta como caña, que en mejicano llaman acocote. Su producto para el Rey en los derechos del pulque se ha dicho antes.

Cuando ponen alguna pulquería de nuevo llevan por las calles un pellejo con una gran procesión de zaragates tocando tambores, clarines y otros instrumentos (92-93)

Fray Ajofrín parece estar más interesado en conocer todo lo relacionado con el pulque más como un objeto de estudio y menos como una bebida. Así como lo hicieron muchos de sus compañeros capuchinos, franciscanos, dominicos y jesuitas que le antecedieron, fray Ajofrín tiene un afán por aprender todo lo posible de los naturales del Nuevo Mundo.

Por otra parte, es importante destacar que fray Ajofrín compara sutilmente a la celebración callejera de los zaragates con motivo de la inauguración de una pulquería, con una especie de procesión pagana que estaba acompañada con música y por alguien portando “un pellejo” del cual podemos imaginar que pudo tratarse de un odre o cuero para contener bebidas. La escena evoca a un pequeño “pastoral”, pero con zaragates andrajosos en vez de pastores y sin ninguna connotación religiosa ni bucólica, sino más bien citadina.

La siguiente bebida regional en la lista de fray Ajofrín es el “mexcale” y fue la única que pasó la escrupulosa cata del capuchino, otorgándole su aceptación y calificándola como “exquisita y delicada”:

☞ Mexcale es bebida muy exquisita y delicada que hacen de una planta más pequeña y fina que el magüey, aunque de la misma figura y aun naturaleza. Echan también piña en esta bebida. (93)

Destacan dos observaciones que hizo el capuchino sobre el mezcal. La primera es que distingue entre el maguey y la variedad de maguey que se usa para fabricar el mezcal. La segunda es que comenta que se agrega “piña” al mezcal. No sabemos si fray Ajofrín se refirió a la piña como fruta o se

trató de las cabezas de maguey conocidas como “piñas”. En cualquier caso, como hemos destacado en otra parte de esta obra, a las cabezas o corazones de maguey durante la colonia se les llamaba “granadas”. Así que por el momento nos queda esta incógnita por resolver.

Fray Ajofrín dice del tepache que “es casi lo mismo que el chinguirito” (93). Tampoco pasó la prueba. Más adelante, para dar a conocer sus hallazgos y para comunicarlos a sus lectores, el capuchino incluye a las bebidas regionales en su “Vocabulario Indiano: bebidas: chinguirito, pulque, mexcale, tepache, atole, etcétera” (179). En este punto, no deja de ser hasta cierto punto extraño que fray Ajofrín no haya dedicado una sola crítica de tipo religioso-moral a los brebajes. Tampoco se pronunció en contra de las bebidas alcohólicas en general, como era parte del discurso eclesiástico y legal de la Nueva España. Y de esta forma, sin más palabras, así terminan las descripciones que fray Ajofrín hiciera sobre las bebidas regionales.

Por nuestra parte, de las bebidas, pasamos a los festejos populares que el capuchino observó en diversos pueblos de la Nueva España. Sus observaciones sobre estos aspectos sociales, religiosos y culturales, nos abren una ventana para recuperar el pasado histórico novohispano. Por ejemplo, dice de manera muy escueta lo siguiente sobre la celebración de Nuestra Señora de la Concepción en Jalapa, Veracruz:

Concurrieron todos los pueblos de la jurisdicción; hubo fiestas de pólvora, toros, cañas, comedias y muchas danzas raras por su alegórica significación, pues representaban las diversiones y entretenimientos que tenían Moctezuma y Cortés con sus respectivos soldados. (42)

En esta descripción, nos interesa destacar las menciones a las “fiestas de pólvora” o fuegos artificiales, a los toros, a los juegos de cañas, a las comedias y a las “muchas danzas raras” que para el entendimiento de fray Ajofrín representaban las supuestas diversiones que tenían los antiguos aztecas-mexicas en tiempos de Moctezuma y los españoles peninsulares comandados por Cortés. Estas danzas raras tal vez pudieron haber sido una escenificación o recreación de alguno de los eventos que ocurrieron con motivo de la ocupación de Cortés y de sus soldados de la ciudad de Tenochtitlan. Aunque no sabemos con exactitud el origen de las danzas a las que se refiere fray Ajofrín, recordemos que los españoles peninsulares recreaban la llamadas “escaramuzas”, una suerte de batalla entre turcos o moros y los cristianos, para conmemorar la Reconquista de España y la derrota de los árabes. Bernal Díaz del Castillo menciona que con el objeto de atemorizar a los emisarios Tendile y Pitalpitoque enviados por Moctezuma, Cortés improvisó con sus hombres “el Jueves Santo de la Cena del Señor de mil e quinientos y diez y nueve años”,

en el puerto de San Juan de Ulúa, la que pudiera haber sido la primera de esas escaramuzas:

Y luego mandó Cortés a los artilleros que tuviesen muy bien cebadas las lombardas con buen golpe de pólvora, para que hiciese gran trueno cuando lo soltasen. Y mandó a Pedro de Alvarado que él y todos los de a caballo se aparejasen para que aquellos criados de Montezuma los viesan correr, y que llevasen pretales de cascabeles; y también Cortés cabalgó, y dijo: “Si en estos médanos de arena pudiéramos correr, bueno fuera; mas ya verán que a pie atollamos en el arena; salgamos a la playa desque sea menguante y correremos de dos en dos”. E al Pedro de Alvarado, que era su yegua alazana de gran carrera y revuelta, le dio el cargo de todos los de a caballo. Todo lo cual se hizo delante de aquellos dos embajadores; y para que viesan salir los tiros, hizo Cortés que los quería tornar a hablar con otros muchos principales, y ponen fuego a las lombardas. Y en aquella sazón hacía calma; y van las piedras por los montes retumbando con gran ruido; y los gobernadores y todos los indios se espantaron de cosas tan nuevas para ellos, y todo lo mandaron pintar a sus pintores para que su señor Montezuma lo viese. (Díaz del Castillo, 2011, 121)

La procesión que fray Ajofrín presenció en 1763 evoca una extraordinaria carga simbólica entre dos mundos, el español y el indígena, que son representados y resignificados entre lo religioso, lo simbólico y lo popular. Además, esta procesión quizá fue acompañada por grupos indígenas, aunque no son mencionados. Durante toda la colonia, las procesiones se emplearon con pericia por la Iglesia Católica para ostentar pública y colectivamente, la cohesión y la defensa de la fe católica de la comunidad novohispana, reforzando al mismo tiempo la identidad religiosa de sus feligreses.

Dejando a un lado el carácter religioso de la procesión, pasemos a los aspectos de lo social y lo colectivo. Fray Ajofrín menciona algunas de las diversiones del momento, de las cuales, los fuegos pirotécnicos o “cohetes”, los juegos de gallos llamados en la actualidad palenques y las corridas de toros han sobrevivido hasta nuestros días. Pero uno de los entretenimientos públicos que primero queremos resaltar en la crónica del capuchino es “el juego de cañas”.

Los juegos de cañas eran un espectáculo ecuestre que formaba parte de los juegos con toros. Ambos coexistieron como prácticas públicas e inseparables y además serían muy populares entre los aficionados novohispanos durante toda la época colonial. En este “juego”, el jinete hostigaba y alanceaba al “burel” para matarlo con una lanza de combate —muy similar a la manera del rejoneador moderno— y si no lograba sacrificar al animal, entonces entraba a pie

un “mancebo de espuela con capa y espada” y daba fin al toro. Con el tiempo, este mancebo se convirtió en el “matador”, el actor principal de la plaza de toros desde fines del siglo XVIII (Weckmann, 1996, 131). El juego de cañas tiene su origen en las antiguas zambras de los moros, una fiesta muy popular en el Oriente durante la Edad Media y que se celebraba con algarabía, regocijo y baile. Se trataba de un simulacro de combate en donde los jinetes o caballeros se lanzaban unos a otros varas o cañas quebradizas —de unos dos metros y medio de longitud— que se rompían al impacto en la adarga (escudo de cuero, ovalado o de forma de corazón) o en la armadura pero sin causar ningún daño (1996, 128).

Cultural e históricamente, estos juegos ecuestres y taurinos representan al mundo del invasor español peninsular, quien trajo consigo a sus animales, sus fiestas, sus juegos, sus historias y sus actividades ecuestres, que con el paso del tiempo, se incorporarían a la vida cotidiana de la Nueva España. Desde los primeros años de la invasión armada, hemos encontrado noticias de ambos espectáculos. Por ejemplo, sabemos que en el año de 1522, Hernán Cortés celebró unos juegos de cañas “para dar la bienvenida a su primera esposa, Catalina Suárez Marcadayda” (128). Y de la primera corrida de toros de la que tengamos noticia en la Nueva España fue la organizada en el año de 1526 en la Ciudad de México, para darle la bienvenida a Hernán Cortés por su regreso de Honduras (Villegas Durán et al, 2001,19). Y en el año de 1529, se celebró la primera corrida oficial de toros, con motivo del aniversario de la caída de Tenochtitlan (citado por Villegas Durán et al, 2001, 19). Sólo los nobles podían participar en los juegos de cañas, servir de alabarderos en la corte virreinal o de familiares de la Inquisición y encabezar a caballo las procesiones públicas. Los alabarderos son soldados del cuerpo especial de infantería que da guardia de honor a los reyes de España y cuya arma distintiva es la alabarda, un arma medieval parecida a una lanza, cuya punta está atravesada por una cuchilla, aguda por un lado y con forma de media luna por el otro. Como podemos apreciar, los juegos de cañas serían un gran espectáculo público. Todas las castas sociales podían presenciarlo y hasta colaborar con su organización. Pero la participación estaba reservada para las élites novohispanas, quienes encontraban en los juegos la oportunidad de hacer gala de su poder, nobleza y habilidades ecuestres dignas de un gran “señor y caballero” al servicio de su Majestad el Rey.

En contraste con los caballos, los jinetes y los toros, otra festividad que fray Ajofrín observó con cierta emoción y sentimiento, pues en su descripción utiliza diminutivos y palabras de afecto, fue la celebración indígena del día de la Señora de Guadalupe en la Ciudad de México:

☞ Apenas hay día en que no concurran muchos pueblos de indios a ofrecer algún donecillo a su Madre.

Llevan sus danzas de inditos e inditas, vestidos a su usanza con vistosos plumajes, y al son de arpa, violines, rabeles y otros instrumentos bailan delante de su Reina con arte y concierto aquellas danzas antiguas, tan inocentes como devotas. Me enternecía mucho ver la simplicidad y candidez de estas pobrecitas gentes y con qué amor veneran a su querida Madre y Señora de Guadalupe. (119)

La expresión de “donecillo” usada por fray Ajofrín se refiere a una limosna, creemos que tal vez una ofrenda. Destaca que las danzas prehispánicas son acompañadas por música que combina instrumentos europeos y atuendos de origen indígenas, mostrando un patente sincretismo cultural como parte de los usos y las costumbres de la Nueva España. Esta ceremonia, eminentemente indígena y de profesión de la fe católica es otra de las manifestaciones sociales y culturales que serán celebradas a lo largo de toda la época colonial y cuya herencia se mantiene vigente hasta nuestros días. Y dentro de estos festejos, el consumo de bebidas alcohólicas siempre ha estado asociado como parte de sus prácticas.

El testimonio de fray Ajofrín nos abre un espacio directo a toda una variedad de celebraciones y de festejos. Los juegos de cañas, las procesiones católicas con motivo de las santas señoras y de señores, de patronas y de patronos regionales de acuerdo con la observancia de un largo calendario religioso, los juegos de gallos, los fuegos de pólvora, las danzas o bailes, los tablados en donde se escenificaban obras teatrales callejeras y otras formas de entretenimiento, estarían acompañados con música, con vendedores de comida y con el consumo de alcohol. El espacio público como la plaza del Ayuntamiento, el Cabildo, el atrio de la Iglesia o el campo llano, serían los puntos en donde se convocaba a las castas sociales. Allí, reunidas todas, estarían separadas, cada una en su lugar, y haciendo las actividades propias que le correspondían en función de su género, clase y posición. Guanajuato entraría de lleno en la práctica social de estas formas de festejos y de celebraciones, siguiendo los ritos de las fechas religiosas establecidas por la Iglesia y abriendo espacios para otras diversiones y entretenimientos públicos y colectivos que no estarían libres de tensiones, contrastes, contradicciones y resistencias.

Con este propósito, para continuar con las descripciones que fray Ajofrín hizo de las ciudades de Guanajuato en el siglo XVIII, de las cuales presentamos algunas en el capítulo anterior, a continuación las completamos con Salvatierra, Salamanca, Irapuato, Marfil y San Miguel el Grande para cerrar así el ciclo de las ventanas históricas. Al final, añadimos algunas informaciones para dejar entrever los contrastes y las contradicciones, a la manera que lo hiciera fray Ajofrín.

---

## ☞ Ventanas históricas. Fray Francisco de Ajofrín y su mirada sobre las ciudades de Guanajuato ☞

---

---

### Salvatierra

---

☞ Se halla esta ciudad en la longitud de 272 grados 10 minutos y en la latitud de 21 grados 30 minutos, en temperamento sano, templado y benigno. Dista de la capital de Méjico, por el Oeste-Noroeste, 90 leguas. Su vecindario se compone de trescientas familias de españoles, mestizos y mulatos, y como unas mil de indios, que hablan el idioma othomí. Era antes doctrina de Padres Observantes; ahora hay un cura clérigo. Su jurisdicción toca a la ciudad de Zelaya (Celaya), por lo que hay sólo Teniente de Alcalde Mayor. La república de indios tiene su gobierno, alcaldes y regidores.

Hay su comercio muy bueno de tiendas y mercaderías, demás del que ofrecen las semillas y frutos regionales. Se coge vino, aceite y abundancia de melones y sandías, que son las más afamadas de la Provincia. Y aunque el terreno es pedregoso, es no obstante fértil y abundante por las muchas huertas y granjas, que la hacen divertible. Pasa por las cercas de la ciudad el río Grande, que eran los términos de división entre los indios tharáseos y mixtéos; sus aguas son muy útiles para regar huertas y haciendas, y las riberas del río son frondosísimas y deliciosas. La ciudad tiene sobradísima agua para beber y regar sus jardines.

Hay convento grande de Padres Observantes, que era la parroquia antigua; otro de Padres Carmelitas Descalzos; un beaterío, con su iglesia, de Nuestra Señora de la Luz; parroquia que se está fabricando; una iglesia y hospicio que están haciendo los Padres Dominicos. Pasé aquí el día de Nuestra Señora del Carmen. (Ajofrín, 1958, [1763], 255-256)

En esta ciudad son mayoría los indígenas y minoría los españoles peninsulares y los criollos. Por otra parte, aunque el terreno es pedregoso, es fértil y abundante. Además de los españoles peninsulares, criollos, mestizos, mulatos y de la población otomí que mencionó fray Ajofrín, en la ciudad de Salvatierra y su jurisdicción, la presencia de esclavos africanos y de sus descendientes que contribuyeron en la conformación social de Guanajuato fue bastante significativa. La mayoría de ellos trabajaron para el servicio personal y doméstico de los dueños de las haciendas. Tratados como

objetos, lo esclavos eran considerados como bienes que podían ser comprados, vendidos, hipotecados y heredados.

En Salvatierra, el libro de protocolos del escribano público y de Cabildo, Joseph de Porosavel del 5 de septiembre de 1703 registró en el testamento de Nicolás García Botello, uno de los principales pobladores y fundadores de la ciudad, la repartición de esclavos como parte de los bienes familiares. En otro documento suscrito el 5 de enero de 1719 ante el escribano público y de Cabildo Agustín Gómez, se asentó un caso para garantizar el precio pagado por la compra de un esclavo hipotecado llamado Pedro de Sandi. Finalmente, en el año de 1746, el libro de protocolos del escribano público Pedro Marcos Santurio, registró sucesivas operaciones de compraventa de esclavos para diferentes dueños (Alejo López, 2009, 83-85).

En cuanto al crecimiento demográfico de Salvatierra, para el año de 1790, la población ascendía a 24, 995 habitantes, de los cuales, un 50% era de indígenas; el 26 % fue de mestizos y otras castas y un 24% fueron entre españoles peninsulares y criollos (2009, 81). En otras palabras, los indígenas continuaban siendo mayoría y los españoles peninsulares y los criollos eran una minoría.

En ese mismo año, las autoridades del Ayuntamiento aprobaron el Reglamento de la Ciudad de Salvatierra. Para el año de 1791, algunos de los miembros del Ayuntamiento que habían aprobado el Reglamento fueron acusados por haber cometido delitos. Este fue el caso del escribano público y de Cabildo Rafael Arellano quien fue enjuiciado por adulterio. También fue notoria en el año de 1818, la acusación por embriaguez, mala conducta, arrestos injustificados, insultos y desafíos, en contra del Portaguión del Regimiento Provincial de Dragones del Príncipe, Joaquín González del Villar (Octubre de 1818, AGN, AG, vol. 99, exp. 1228, fs. 182-210).

Para el año de 1821, consumada la Independencia y con motivo de la coronación de Agustín de Iturbide como emperador de los mexicanos, el Ayuntamiento de Salvatierra ofreció a Iturbide numerosos reconocimientos, entre ellos, hubo corridas de toros con novillos de la hacienda de La Magdalena. (2009, 121).

---

### Salamanca

---

☞ En el valle de Santiago me hospedó don Francisco Zalamea con afecto y devoción; era mercader rico y tenía una hija casada con don Blas López de Espinosa, natural de Río seco. Aquí estuve hasta el día 20 de julio, que por la mañana fui a comer a Salamanca por varios ranchos y haciendas, pasando el río Grande en-

canao, 6 leguas. No es Salamanca ni sombra de la española Salamanca; es población corta, despilfarrada, en situación triste y melancólica. Lo mejor que tiene (o por mejor decir lo único) es el convento de Padres Agustinos que con magnificencia está fabricando a su costa el reverendo Padre Ortega, Provincial de Mechoacán, que me recibió con agrado. (Ajofrín, 1958, [1763], 260-261)

“No es Salamanca ni sombra de la española Salamanca”, dice fray Ajofrín. Además, “es población corta, despilfarrada, en situación triste y melancólica”. Sin embargo, esta población menor tenía 480 personas para el año de 1765, incluyendo a los ranchos adyacentes, así como los barrios de San Juan y San Pedro. No obstante, estos pueblos tenían su propio cabildo pero en la práctica estaban sujetos a la república de Nativitas. (Contreras, 2010, 95)

“Y lo mejor que tiene, por mejor decir lo único, es el convento de Padres Agustinos”, dijo fray Ajofrín. Este convento que el capuchino vio en construcción se llamó San Juan de Sahagún y fue terminado en el año de 1771. Finalmente, para el año de 1809, Salamanca era una villa que contaba con una población de 16, 344 habitantes, según los datos de la Iglesia. (2010, 104).

---



## Irapuato

---



☞ Llegué a las diez de la noche, tarde, cansado y afligido, a Yripuato; pero la devoción del referido doctor me preparó luego el alivio correspondiente a mis fatigas y necesidades. Me estuve curando hasta el día 23 del dicho julio, que volví a tomar el camino. Es este pueblo de la jurisdicción de Guanajuato, y reside en él un Teniente de Alcalde Mayor. Hay dos curas clérigos del idioma tharasco. Hay hospicio de Padres Observantes con licencia del Rey para crearle convento. Hay también un beaterío de Franciscas.

Se compone el vecindario de mil familias de indios y trescientas de españoles y otras calidades. Hay en su jurisdicción varias haciendas y ranchos, donde se coge con abundancia maíz, trigo, fríjol, chile y otras semillas; en particular, los garbanzos que se cogen en una gran hacienda que tiene el Mariscal de Castilla exceden en grandor, suavidad y buen gusto a los más afamados de España, aunque entren los de Mérida.

Hay buenos mercaderes y tiendas que hacen al pueblo apreciable, junto con la buena índole de sus gentes. Con la asistencia caritativa del dicho doctor y

su familia me reparé del cansancio, sané de mis heridas, y queriendo yo continuar a pie, no lo permitió mi buen doctor, y así previno una muía y mozo que me condujese hasta Marfil. Tenía un cajero llamado don Francisco del Valle.

En esta jurisdicción y la de Salamanca hay viñas y olivas muy buenas. Por los caminos se crían mocos de pavo aún más vistosos que los que hay en los jardines de Europa; enredaderas con sus flores de campanilla, blancas, azules, moradas y matizadas de otros colores; perpetuas blancas y encarnadas; clavellinas de muerto muy finas; dondiegos de noche, o pericos, y otros géneros de flores no conocidas. Quedando agradecido al afecto y devoción de mi bienhechor, tomé mi muía el día 23 de julio y fui a cenar a Marfil, pasando por varias rancherías; 8 leguas. (Ajofrín, 1958, [1763], 260-263)

El Irapuato de “mil familias de indios y trescientas de españoles y otras calidades”, a principios del siglo XIX, se transformó en un Irapuato ampliamente conformado por indígenas —otomíes y tarascos— y mestizos. Los españoles peninsulares siguieron siendo minoría y los criollos aún más. De cualquier modo, para el año de 1833, Irapuato tenía alrededor de nueve mil habitantes, en su mayoría, peones indígenas mal pagados y explotados, a pesar de la riqueza de las numerosas haciendas que existían en la región, casi todas establecidas a mediados del siglo XVII. En ese mismo año, se habían construido calzadas y puentes en las garitas de Salamanca y Guanajuato. Además, Irapuato contaba con Ayuntamiento, juez local, administraciones de rentas y de correos, trece mesones, ochenta y siete calles empedradas, tres plazuelas, plaza de gallos, gran número de tiendas de comercio y algunas fábricas de paños (Ruiz, 2010, 93). Y de “las viñas y olivas muy buenas” solamente quedó el rastro de lo que fray Ajofrín dijo que vio.

---



## Marfil

---



☞ Tiene el pueblo de Marfil mil familias de españoles e indios; hay muchas herrerías, y son famosas en la América las armas fabricadas aquí; v. gr., cuchillos, machetes, espadas, puñales, etc. Está el pueblo fundado al principio de la cañada que llaman de Marfil, y no tiene más que una calle, y por medio pasa el río que viene de Guanajuato, por lo que está expuesto a inundaciones. Hay cura clérigo (que me recibió con cariño) del idioma tharasco. El día 24, por la mañana,



salí de Marfil a pie por hallarme ya muy recuperado, y fui a comer al Real de Minas y ciudad de Guanajuato, una legua. (Ajofrín, 1958, [1763], 263)

El pueblo de mil familias con muchas herrerías fue fundado de manera simultánea con la ciudad de Guanajuato y ambos como reales de minas. En principio, fue llamado Real de Minas de Santiago. Posteriormente, Pedro Marfil, propietario de la primera hacienda de beneficio de metales que se construyó en el poblado, le agregó su apellido. En el año de 1554, se instalaron en la región cuatro fortines militares, siendo uno de ellos el Real de Minas de Santiago de Marfil. Los otros fortines fueron los de Santa Ana, de Tepetapa y de Santa Fe. En la actualidad, todos ellos son barrios o poblados contiguos a la ciudad de Guanajuato (Sánchez Valle, 1949, 6; Bravo, 2020, 4).

Durante el siglo XVIII, el Real de Minas de Santiago de Marfil fue extendiéndose hacia los márgenes del Río Guanajuato, con la implantación de las haciendas de beneficio, desde Tenería y Casas Blancas, por las de San Juan, Trinidad, Santa Ana, San Nicolás, la Purísima, Barrera Grande, Barrera de Enmedio, Dolores, San Antonio y Sacramento de Barrera; hasta Noria Alta y Cipreses (Sánchez Valle, 1949, 5)

En el año de 1767, se inicia la construcción del camino, conocido con el nombre de “camino nuevo o camino de arriba” que hasta la fecha, comunica a la ciudad de Guanajuato con el pueblo de Marfil (Marmolejo, 1883, 231).

Para el año de 1775, encontramos que “el curato de Marfil, que también es Alcaldía Mayor al igual que su vecino Guanajuato, dista una legua”, tenía “haciendas y ranchos, su feligresía y juzgado, que según el padrón eclesiástico levantado por orden del Marqués de Rayas se enumeran 400 españoles, 1,800 mulatos, 3, 620 indios y de lo que se compone todo, es de 5,826 personas siendo su jurisdicción de 19 leguas” (citado por León y Montiel, 1981, 40). En tan sólo doce años, del año de 1763 al año de 1775, creció la población indígena y de afrodescendientes en Irapuato, mientras que los españoles peninsulares y los criollos continuaron siendo minoría.

Para el año de 1810, comenzó el declive del mineral de Marfil, debido principalmente a la guerra de Independencia y más tarde por los avances tecnológicos para el tratamiento de metales, como la amalgamación en el año de 1877 (Sánchez Valle, 1949, 6).

---



## San Miguel el Grande

---



☞ Salí de Guanajuato a otro día de San Nicolás de Tolentino, 11 de septiembre, por la mañana, a Marfil, una

legua; al rancho de Herretes, 2 leguas. Está el rancho a corta distancia del cerro de la Bufa, y observé su figura, que es la que se sigue, admirándome de eminencia tan disforme: De los Herretes a los ranchos de la Carbonera, una legua; Rodeo, 2; de Saucedá, 2 leguas, y a dormir a la venta y hacienda de Santa Catalina, 4 leguas, sin encontrarse pueblo ni rancho alguno. Jornada, 12 leguas.

Es camino muy trabajoso, ya por la mucha soledad como por pasarse un río repetidas veces con mucha piedra y guijarro. Es esta hacienda de Santa Catalina, con toda su tierra, que son no pocas leguas, del Mariscal de Castilla.

Salí de Santa Catalina a otro día por la mañana para la villa de San Miguel el Grande, que dista 8 leguas, sin hallar abrigo alguno hasta el río, que está una legua de la villa. Me afligió mucho el cansancio y sed, por pedregoso el camino y no haber agua en parte alguna. Sea por amor de Dios. Bien es verdad que me servía de singular recreación ver tanta variedad de hermosas flores como el Creador de todo había puesto en estos campos; había muchas perpetuas blancas y encarnadas; mocos de pavo; flores de campanilla de varios tamaños y colores; rosas de difunto, pequeñitas y vistosas. Pero entre todas me robó la atención una humilde hierba que produce unos montoncitos de pequeñas, delicadas y finísimas flores que llaman nublados, de un color muy extraño, como azul; no las he visto en el reino sino en estos campos.

El río iba muy crecido, y queriéndole pasar, me llevaba la corriente y se me desvanecía la cabeza, con que desistí, y un buen hombre me pasó a cuestras y con bastante trabajo por el ímpetu de las aguas. Llegué a la famosa villa de San Miguel el Grande el día 12 de septiembre por la tarde. Jornada, 8 leguas. Me recibió en su casa con mucho amor y caridad el Capitán don Baltasar de Sauto, caballero distinguido y rico, natural del Señorío de Vizcaya.

Está situada esta villa a la falda de una loma, a los 272 grados 10 minutos de longitud y 21 grados 30 minutos de latitud; tiene inmediatas las dos jurisdicciones de Querétaro y Guanajuato, la primera por el cuadrante del Sur y la segunda por el Oeste. Goza de temperamento muy sano, aires benignos y dulcísimas aguas, en particular las de la fuente que llaman el Chorrillo, que está en un barrio frondosísimo y de especial diversión. Se ha hecho de población muy crecida y rico comercio. Fundáronla en los principios españoles y tlaxcaltecas, conquistando a los indios bárbaros chichimecas que habitaban el país, y así se ha quedado la población principal de españoles, mestizos y mulatos, que pasan de tres mil familias, sin



Imagen 6: San Miguel el Grande, mirado de Poniente a Oriente. Tomado de fray Francisco de Ajofrín. (1958[ca. 1767]). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII*. Madrid: Real Academia de la Historia tomo XII, 294.

el número crecido de indios del idioma othomí que tiene en sus barrios, haciendas y obrajes.

Hay una parroquia con cura clérigo, que tiene sus vicarios para la administración espiritual, que es tan numerosa, que me aseguró el mismo cura que pasaban de setenta mil almas. La parroquia es magnífica, y al presente están haciendo un transparente riquísimo, con una bóveda de entierro debajo muy capaz y perfectamente acabada.

Se venera en el altar mayor de la referida parroquia una milagrosísima imagen del Cristo del escarnio en el Paso del *Ave Rex Judeorum*, que es el asilo de todos los vecinos en sus trabajos y necesidades. Es devotísima y de gran majestad.

Hay convento de Padres Observantes, con una bella capilla de la Tercera Orden; oratorio de San Felipe Neri, con varias becas para colegiales, y estudios mayores y menores; y también escuela para niños, todo a la dirección de dichos Padres del Oratorio; tienen una suntuosísima capilla de Nuestra Señora de Loreto, adornada ricamente por su especial bienhechor don Manuel de la Canal. Hay también una iglesia o beaterio de Dominicas, con algunos Padres que las gobiernan, y otro beaterio de Franciscanas. Se está fabricando un magnífico convento para Monjas de la Concepción, y dentro un colegio para niñas.

Gobierna la villa un Alcalde Mayor y dos alcaldes ordinarios, con su Ayuntamiento de regidores y demás empleos necesarios. Está agregada a esta Alcaldía la villa de San Felipe, de población competente, y en

ella se cría mucha fruta de peras exquisitas, granadas, membrillos muy grandes, nueces, manzanas, uvas, con otras frutas peculiares del país, como guayabas, chirimoyas, tejocotes, mameys, etc. Y en un pueblo poco distante, que llaman Los Dolores, se crían estas frutas, máxime la uva, con más abundancia.

En San Miguel el Grande se cría también mucha fruta, en particular toronjas, limones, naranjas, chayotes, granaditas de la China, etc. Por la banda del Norte, a media legua de distancia, hay sobre una eminencia una fábrica antigua de los indios gentiles, que hoy se llama Cuisillo, y dicen era un famoso templo o adoratorio; a mí me pareció, después de haber examinado su circunferencia, fábrica y modo de construcción, que sería fortaleza o castillo, pues se registran aún en el día varios fortines y como baluartes alrededor del edificio principal, que parece plaza de armas.

En la jurisdicción hay muchas y cuantiosas haciendas y crías de ganado, y en los barrios de la villa, grandes obrajes y fábricas de exquisitos paños y casi tan finos como los de Segovia. Hay muchas curtiderías donde se labran todos géneros de pieles, vaquetas, suelas, antes, gamuzas, cordobanes y corazas. Se fabrican armas filares y de fuego: espadas, machetes; escopetas, pistolas, y demás instrumentos de guerra. Las mujeres bordan con aguja colchas o cobertores para las camas, y tapetes o alfombras para el suelo, con gran primor y arte. He visto algunas obras de esta clase de tan buen gusto como pudieran hacerse en la Europa.

- Señor Capitán, don Baltasar de Sauto.
- Señor don Blas Mariano de Sauto, Regidor, su hijo.
- Don José Bermúdez de Castro, su cajero.
- Señor Gallardo, su corresponsal en Méjico.
- Don Antonio Lacodre y Zapata, boticario.
- Don Manuel de Betancurt y Mercado, cajero menor.
- Señor don Manuel Ibarrola, Regidor, casado con hija de don Baltasar.
- Cura, doctor don Juan Manuel de Villegas.
- Alcalde Mayor, don Angel Álvarez.  
(Ajofrín, 1958, [1763], 290-295)

La mirada de fray Ajofrín no captó nada sobre las fiestas y las celebraciones tradicionales en San Miguel el Grande. Pero sí dio cuenta de su extensa población indígena, de su pujanza económica, de su grandeza arquitectónica religiosa y de las pequeñas élites de la época. El espacio social de San Miguel que el capuchino observó estaba conformado por un orden compuesto por clérigos, autoridades, familias devotas, obras, cultivos, haciendas, indios, mulatos, mestizos, ganado, diversos artículos y habitantes y barrios de la villa. Un mundo de trazo lineal, jerárquico, religioso, de progreso, de trabajo, de obediencia, de mucha opulencia y de muchos indígenas.

No hay huellas visibles del mundo de las calles, de las castas mayoritarias, de sus celebraciones y festejos, de sus alimentos y de sus bebidas, incluidas las alcohólicas. A pesar de estas ausencias en la crónica de fray Ajofrín, la famosa villa de San Miguel que visitó el capuchino ya era desde la segunda mitad del siglo XVII, una población afamada por organizar celebraciones y festejos públicos.

Por esta razón y para hablar de ellos, es tiempo de cerrar las ventanas históricas de fray Ajofrín, para entrar a un microcosmos guanajuatense que está simbolizado por San Miguel el Grande; un núcleo socio-cultural que gravitaba entre lo sagrado y lo profano, entre la fiesta católica y la fiesta secular, entre la representación y el espectáculo. En las páginas que siguen hacemos, hasta donde las fuentes documentales nos han permitido, una recreación de los tiempos y espacios festivos que forman parte de un conjunto de prácticas colectivas, como los festejos navideños, las solemnes procesiones religiosas, las corridas de toros, las peleas de gallos y otros ritos urbanos. Nuestra intención es rescatar al otro mundo novohispano, desconocido, obcecadamente negado, popular, que por más de tres siglos estuvo disminuido y relegado a la periferia por el mundo del español peninsular y del criollo que al mismo tiempo buscaba emanciparse del español. Es un orbe indiano —tomando la frase de Brading (1993)— en donde diferentes sensibilidades pertenecientes a una sociedad colonial de “castas” rigurosamente estructurada, tuvieron un

papel decisivo para la estabilidad y la sobrevivencia de la Nueva España.

Si bien en el siglo XVIII la Iglesia novohispana sigue ejerciendo su hegemonía con gran devoción, asimismo perduraron las creencias y prácticas seculares, en particular las de los indígenas y aquellas de los nuevos grupos sociales como los criollos, los mestizos y los afrodescendientes. Se trata de una cotidianidad en donde la expansión de bebidas alcohólicas estuvo acompañada por la aparición de juegos y aficiones que aún perduran en nuestro tiempo.

---

### ✠ Un microcosmos en el orbe indiano: San Miguel el Grande entre lo sagrado y lo profano ✠

---

—✠—✠—✠—

El Pulque, Juego, y Muger,  
echan al Hombre a perder.

**Juan de Dios Fernández de Sousa,**  
*Carta consolatoria de la ciudad de Guanajuato, 1764.*

Durante el siglo XVIII, el pueblo de San Miguel el Grande crecía como un pequeño mundo a imagen y semejanza del universo novohispano, que a su vez, se reproducía con cierto rigor por todos los reinos de la Nueva España. El orbe indiano colonial del Virreinato se alineaba con la órbita de la Monarquía española, así como la tierra gira alrededor del Sol. En este orden de jerarquías planetarias y de cuerpos celestes, los habitantes de San Miguel el Grande vivían sus vidas gravitando en torno a las “esferas terrestres” de la Iglesia y de la élite, conformadas por comerciantes, autoridades, mineros y hacendados. Los criollos, los indígenas, los mulatos, los africanos y todas las demás “castas” ordenaban sus vidas conforme a los dictados de las esferas terrestres, siendo su función procurar el sustento cotidiano del microcosmos sanmiguelense. Desde el punto de vista político y fiscal, este microcosmos, fue llamado desde el siglo XVII Alcaldía Mayor y formaba parte de otras cuatro: Celaya, León, Guanajuato y San Luis de la Paz. De estas alcaldías, dependían los ranchos, las congregaciones, las villas y los reales de minas, centros organizadores de la cotidianidad, junto con los templos, las iglesias y los colegios religiosos.

En las tareas de gobierno entre el cielo y la tierra, la Iglesia Católica había alcanzado mayor poder en toda la Nueva España en comparación con la mismas autoridades Virreinales. La jerarquía de la maquinaria eclesiástica ejercía su control en los aspectos cruciales de la vida de los novohispanos,

como los nacimientos, los matrimonios, los funerales, el cobro de los diezmos, la administración de la producción de sus tierras, el control de los colegios y templos, y la organización de celebraciones y de otros aspectos de la vida pública que incursionaban en los ámbitos legal, fiscal y administrativo.

La Corona de España, en consecuencia, el 4 de diciembre de 1786 ordenó un cambio de sistema para establecer el modelo administrativo de “intendencias” que los borbones habían diseñado para reorganizar su reino y sus colonias, en territorios más eficientes y mejor administrados. En especial, se buscaba un mejor control de los recursos económicos y de la recaudación del tributo. Asimismo, estos cambios de régimen incluían medidas para reorientar la hegemonía de la Iglesia en el Nuevo Mundo. Así fue como Guanajuato se convirtió en intendencia. Por otra parte, un eje importante de las Reformas Borbónicas, buscaba fortalecer las atribuciones otorgadas a los obispos como dirigentes espirituales y rectores morales de sus diócesis. En otras palabras, la política impulsada desde España, consideró la posibilidad de ordenar y reformar a la Iglesia Católica. De esta manera, tanto los feligreses como el clero novohispano, debían apegarse al orden moral y racional que reclamaba la Corona.

Pero los cambios introducidos por la Monarquía española no sucedieron de la noche a la mañana. Desde el año de 1750, la Nueva España era ya el escenario de variadas tensiones y conflictos. Por ejemplo, la disputa por el control de los puestos públicos entre los españoles peninsulares y los criollos crecía cada vez más. Además, imperaba una pésima administración colonial y el poder eclesiástico competía con el virreinal. Los delitos de naturaleza “moral” que involucraba conductas ilícitas de los clérigos y los crímenes en general, también habían aumentado. Pero sobre todo, el descontento de las poblaciones novohispanas iba en aumento ante el endurecimiento de la vida terrenal que incluyó mayores prohibiciones, entre ellas, de festejos, celebraciones y bebidas.

Por otra parte, las Reformas Borbónicas implicaban abrir el mercado de la Nueva España a la estructura económica internacional, creando de esta manera el contexto para establecer el salario a destajo o por jornada que buscaba la mejor explotación del trabajo minero y de otros rubros de la economía. Dicho de otra forma, la desintegración del orbe indiano fue un proceso gradual e inexorable, cuyos orígenes se remontan a finales del siglo XVII y que desembocaría en el movimiento de una insurgencia independentista que comenzaría en el año de 1810.

Una de las visiones apocalípticas de la descomposición de ese orbe indiano, la proporciona el misionero e historiador franciscano Agustín de Vetancurt o Betancourt (1620-1700) quien en 1698 publicó en la Ciudad de México su obra *Teatro Mexicano*. La obra tiene el mérito de refutar y desmentir, en líneas generales, las distorsiones, prejuicios y creencias europeas de la época, sobre el Nuevo Mundo.

Fray Betancourt contiene, desde la primera línea de su *Tratado Primero* que “Calumnia fué de la antigua cosmografía, en sus primeros tiempos contra este Nuevo-Mundo, llamar la región desierta, infatigable y enemiga de la vida humana” (1870 [1698], 1).

Desde nuestro punto de vista, la sección que nos parece reveladora de la condición de la vida humana en el Nuevo Mundo, es el análisis histórico que fray Betancourt realiza sobre el proceso de colonización y el quebrantamiento del mundo indígena. Dentro del contexto del sincretismo compuesto por la herencia prehispánica y la española europea, el franciscano sintetiza el horror y la decadencia de la vida colonial de los indígenas, mulatos, africanos, mestizos y de muchos españoles peninsulares debido a la bebida y la embriaguez, causas que eran consideradas, en el pronóstico del franciscano, como de “estabilidad tan poca, y amenaza de caída lamentable”:

☞ Después de la conquista empezaron los indios, así principales como plebeyos, á beber, porque la codicia de venderlos el vino de Castilla y la inclinación que tienen á beber y á la embriaguez, dio fácil entrada á que bebieran hasta caer. A los principios tenían pena de cárcel y de azotes los borrachos: el pulque se vendía en puesto conocido para medicamento en la plaza: dejaron el vino de Castilla, y pasaron á beber el vino de la tierra por barato, y dió en entrar tanta cantidad en esta ciudad de México, que hoy entran cada día mas de dos mil arrobas, y en particular los mártes y los sábados: es un exceso grandísimo, que según computo entrarán estos días mas de quince mil arrobas; y tantos son los puestos donde públicamente se embriagan, que no hay barrio ni calle que no tenga taberna pública, donde se vende con música de guitarras, arpas y otros instrumentos, con aposentos donde se juntan negros, y mulatos, y mestizos, y muchos españoles: los indios que eran de los negros enemigos, se han hecho con la bebida camaradas, con tanta inmunidad de iglesia, porque ningún ministro real puede entrar á aprehender ni á sacar de la pulquería delincuente (que esa es una de las condiciones del asentista), y si se atreve á entrar, castigan los ministros superiores al ministro inferior: ahora se verifican las palabras de Dios por el rey David:—Odivi Ecclesiam malignantium—¿Dónde se ha visto entre católicos que tenga inmunidad de iglesia, una sinagoga de vagabundos y borrachos? con tanta conveniencia que dan de comer de balde á los que tan caro les cuesta la bebida solo por atraer marchantes que lo compren; y para mas aficionarlos ponen por administradoras y vendedoras las mas hermosas y limpias, que sirven de ensuciar las almas y conciencias; y aunque no quisiera ofender los castos oídos de los virtuosos, es forzoso decir, que se tuvo por cierto que

para atraer compradores tenían prevención de sujetos de todos sexos para la torpeza: tanto ha subido el precio de esta pública disolución, que los asentistas han llegado á dar noventa mil pesos cada año sin lo que ganan para sí, y distribuyen en tantas guardas que registran las entradas. (1870 [1698], 498-500)

La proliferación de las tabernas públicas, de las sinagogas de los vagabundos y los borrachos, el lugar para la asamblea de los malignos, es el espacio de la decadencia moral y social de las castas y de algunos españoles peninsulares en la Nueva España. Fray Betancourt no esconde su indignación ante la falta de control por parte de las autoridades y de la exclusión del poder eclesiástico para mantener el orden en estos establecimientos. La taberna es uno de los pocos lugares que pertenecen al reino de lo profano, de la celebración colectiva, al margen de las prohibiciones, los castigos corporales y las enemistades históricas entre las castas. La bebida es la gran equalizadora de la mundanidad social. Pero las disertaciones del franciscano sobre el pecado, el crimen y la embriaguez continúan por varias páginas, haciendo gala de argumentos morales, económicos, sociales y proféticos:

Este, pues, pecado tan continuo, es la perdición total de los naturales en sus vidas, en sus haciendas y en sus almas. En sus vidas, porque estando borrachos, con el furor se matan unos á otros, y á sus mujeres con ocasión muy leve, pues en seis años (entre mil y doscientos difuntos que se numeran en los libros para la rebaja de los tributos), se hallaron setenta y seis muertos en pulquerías; apénas. Hay día en que no sucedan desgracias de heridas y muertes; y si esto es lo que se manifiesta, ¿cuántas serán las que se ocultan? Y no son pocos los que del maltratamiento y del mucho pulque que beben enferman, pues son los que mueren muchos. No es ménos en sus haciendas la perdición, pues dejan de trabajar lo más de la semana, por acudir á la embriaguez; y como tienen en la pulquería la comida, con lo poco que ganan se contentan; y si no trabajan, no te falta la bebida, porque unos á otros se convidan, y el trabajo de toda una semana se gasta en una hora, dejando á sus mujeres y á sus hijitos sin sustento; y da compasión verlos tan desnudos, sin tener que vestir, porque todo lo gastan en beber. También es contra sus almas, porque, fuera de ser pecado mortal la embriaguez intentada, de ella se siguen innumerables ofensas contra Dios: de aquí los incestos hasta con sus mismas madres, y esto á sabiendas; porque para tener disculpa, si los cogen, toman por capa el beber, para decir que estaban borrachos, siendo la misma culpa su disculpa: unos á otros se truecan las mujeres; y porque uno le convide

á la borrachera, le convida con su mujer para la lujuria: de aquí los robos: de aquí los homicidios, los bailes y supersticiones, idolatrías, llamándole agua de Dios al pulque, como si fuera bendita; y lo que mas es de llorar, que con ser tan patente esta insolencia y de todos sabida, y que cada día va creciendo la maldad, no hay esperanza de la enmienda, porque no se pone remedio; y aunque cada día se predica, es predicar en desierto, porque parece que lo está este reino de celo y justicia.

Mucho necesitaba México de que con penas grandes de azotes y de cárcel se reprimiera la disolución de esta gente (que es tal, que no se enmienda sino es con el rigor del castigo). Pudiera ser que con esto, se minoraran tantos daños, pues de la embriaguez nace la ignorancia de las cosas de Dios, porque no tienen lugar de aprender las oraciones, ni oyen misa, ni pláticas, ni se confiesan, causa para que se les borre la fe y sean peores que gentiles. Pero como no se han de ejecutar los mandatos, que muchas ordenanzas se echan á las espaldas, yo quisiera volverlas por no ver en esta ciudad de México tanta perdición. Aquí es la mayor, que en los pueblos pequeños donde no hay jueces de pulque interesados, tienen á las justicias y á los religiosos ministros más temor y reverencia; pero, aquí á cada paso pierden á sus ministros el decoro; y como su primer cuidado es tener á hombres poderosos y oficiales de justicia por compadres, á quienes regalan con cosas de poca monta (de que hacen las comadres mucho aprecio), se fian en que tienen para con los ministros defensores. ¡Lastimoso estado, aunque no sé si se puede llamar estado lo que promete estabilidad tan poca, y amenaza caída lamentable! (1870 [1698], 500-502)

En resumen, “de la embriaguez nace la ignorancia de las cosas de Dios”, la bebida es la culpa y la disculpa de la comisión de crímenes y de pecados, y “muchas ordenanzas se echan á las espaldas” y no se cumplen los mandatos. Por ello, la cárcel y los azotes son necesarios para enmendar el “lastimoso estado” “que promete estabilidad tan poca” y que más bien amenaza con la caída lamentable del orbe indiano. Las almas y las haciendas de los novohispanos estaban en peligro de pecado mortal, pero también las familias y el orden público porque cada día, la maldad iba creciendo. Fray Betancourt describe a la vida humana que se vivía en la Ciudad de México como la excepción, más que la regla de la cotidianidad en el orbe indiano. Para el franciscano, la sede del Virreinato era una especie de Sodoma y Gomorra, que aunque no fue abiertamente declarada como tal, era el ejemplo más decadente. Por otra parte, fray Betancourt presupone que “en los pueblos pequeños donde no hay jueces de pulque

interesados”, sus habitantes “tienen á las justicias y á los religiosos ministros más temor y reverencia”. Sin embargo, la realidad probaría ser completamente diferente. Los religiosos de los pequeños poblados no escaparon a las tentaciones de los juegos prohibidos.

En el año de 1758, por iniciativa del Obispo de Valladolid, Michoacán, Martín de Elizacochea (1745-1756) se establece formalmente la Cárcel Eclesiástica de Valladolid, Michoacán. Durante el siglo XVIII, este tipo de juzgados se fueron extendiendo en la zona del Bajío y fueron establecidos los correspondientes para Guanajuato, San Miguel el Grande, Valle de Santiago y San Felipe. Sin embargo, desde antes de la creación de la Cárcel, el Obispo Elizacochea impulsó con mucho celo, el cumplimiento de la disciplina por parte de su clero y la vigilancia del orden moral de los seglares del obispado. (Raya Guillén, 2016, 50-53)

En particular, las autoridades eclesiásticas prohibían sin tolerancia que los clérigos portaran armas y que participaran en juegos prohibidos, como naipes, albures y gallos. Estas diversiones —además de ser ilícitas— estaban asociadas con los grupos más bajos de la sociedad novohispana y con el consumo excesivo de bebidas alcohólicas. Por estos motivos, los obispos hacían sin intermisión llamadas de atención a la población en general, y en especial, a sus eclesiásticos para que evitaran estas diversiones.

No obstante, muchos clérigos hacían caso omiso de los exhortos y las prohibiciones. Desde el año de 1752, el doctor Juan Carlos Muñoz de Sanabria, cura en el Real de Minas de Guanajuato y en el año de 1732, cura de la villa de San Miguel el Grande, había sido reprendido por los obispos y provisosos debido a su afición por los juegos prohibidos. Enterado del asunto, el Obispo Elizacochea amonestó al cura Muñoz de Sanabria y le impuso una multa de mil pesos. También fueron aplicadas sanciones económicas a los eclesiásticos que acompañaron al cura de Guanajuato para que sus casos sirvieran de castigo ejemplar. No obstante, el cura Muñoz de Sanabria continuó con el vicio del juego. Por este motivo, en el año de 1754, el Obispo Elizacochea, otra vez reprendió al cura Muñoz de Sanabria para que modificara su conducta, con la amenaza de que esta vez pasaría a la ciudad de Guanajuato y pondría remedio a su perdición. Finalmente, así sucedió (2016, 59). Otro caso emblemático fue el de Gabriel de Espinoza, clérigo presbítero de Guanajuato. En el año de 1734, el clérigo de Espinoza fue acusado ante las autoridades por asesinar a varias personas. Para el año de 1736, debido a las complicaciones del caso y a pesar de que el clérigo alegaba haber actuado en defensa propia, continuaba preso en la cárcel eclesiástica (2016, 62).

Para el año de 1758, los conflictos entre clérigos por mantener el control de los espacios religiosos en San Miguel el Grande habían alcanzado connotaciones entre lo sagrado y lo profano. Un ejemplo que da cuenta de los

enfrentamientos y de las disputas jurisdiccionales fue el que se desató en el año de 1712, entre la congregación del Oratorio de San Felipe Neri, la cofradía de los mulatos y el cura de San Miguel el Grande. Desde el punto de vista de los eclesiásticos sanmiguelenses, los filipenses invadieron desde entonces la iglesia de la cofradía, situación que trajo problemas de autoridad y de beneficios económicos para ambas partes (Castañeda García, 2018). La entrega de este recinto tenía el propósito de que sirviera de Oratorio a los Filipenses, quienes con el tiempo, “la transformaron de una humilde capilla en una espléndida iglesia, en cuyo altar mayor colocaron a la venerada imagen del Señor Ecce Homo” (López Espinoza, 2010, 117). El Señor Ecce Homo era el protector oficial de los sanmiguelenses para garantizar que hubiera buen tiempo y abundantes cosechas. Su fiesta se estableció el primer día del año y los festejos duraban ocho días (2010, 144).

Sin bien para el año de 1758, ambas instituciones ya no convivían en el mismo espacio religioso, los ataques proseguían desde el púlpito. El primero de enero de ese año, el filipense Joseph Antonio Ramos de Castilla destacó en su sermón la labor de su congregación. El cura afirmaba que una de las causas por las cuales San Miguel el Grande era “tan quieto y recogido” se debía al trabajo de los filipenses, quienes siempre estaban empeñados en “extirpar con sus muchos sermones y pláticas doctrinales toda ocasión de ofender a dios”. Asimismo, enfatizó que desde hacía muchos años que su congregación había estado en contra de las fiestas que se hacen en enero para el “Sr. Ecce Homo”, y en septiembre para San Miguel Arcángel (Castañeda García, 2018, 115). Dijo Ramos de Castilla:

¶ [...] siempre ha clamado en estos panegíricos mi congregación contra las fiestas anuales que se hacen en esta villa al S. Ecce Homo y S. S. Miguel Arcángel, quienes apagan la luz de la gracia en muchos corazones, y yo como siempre lo he hecho ahora clamo [...] contra la fiesta que ahora no hay, sino contra las que habrá de aquí a pocos días y demás, que pueda haber en lo futuro [...] contra las que siempre se hacen al S. Ecce Homo y S. S. Miguel anuales en esta villa, y las que hay se previenen con toros y comedias en la solemnidad de la S. S. imagen de Guadalupe; diversiones totalmente opuestas a un asunto y objeto tan sagrado contra este género de fiesta crían siempre que se me ofrezca ocasión, mis clamores. (Citado por Castañeda García, 2018, 115)

Para los filipenses, en voz de Ramos de Castilla, los toros y las comedias estaban en contra del “objeto tan sagrado” de las fiestas religiosas. Contundente, el filipense se pronunció en contra de toda celebración de esta naturaleza, tanto en lo inmediato como en el futuro próximo. Devoción sin diversión,

se profesaba. Culto devoto sin espectáculo popular, se clamaba. Procesión religiosa sin alborotos y bullicios de la plebe, se enfatizaba. Fiesta sagrada sin festejo pagano, se exigía.

Tradicionalmente, el primero de enero, a partir de las cuatro de la tarde, se iniciaban las fiestas en honor del Señor Ecce Homo en la plaza de la Soledad con una procesión solemne acompañada con música de chirimías y del clarinero. Además, en la capilla de la cofradía se montaba un altar especial para las celebraciones. Estos festejos fueron el motivo de los conflictos entre los miembros de la cofradía de mulatos y los filipenses. Los mulatos exigían su derecho para continuar con la fiesta anual que venían celebrando desde antes de 1712, a la que se oponían los filipenses escandalizados ya “que siempre iba acompañada por abundante bebida, juego y otros desórdenes” (Brading, 2016, 58). En cuanto al efecto del sermón de Ramos de Castilla, no sabemos si causó alguna polarización entre los sanmiguelenses, en especial, con respecto a las diferencias devotas entre la cofradía y los filipenses vinculadas con la imagen del Cristo más popular en la villa de San Miguel el Grande (2018, 116). Tampoco sabemos si en alguna ocasión serían suspendidos los toros y las comedias a causa de estos pleitos.

Cinco años después, en 1763, muere el padre jesuita Ignacio Rafael Coromina (Olot (Gerona) 1709 – Guanajuato (México) 1763), quien fuera el Rector del Colegio de Guanajuato (antiguo Colegio de la Santísima Trinidad) desde el año de 1756. Con este motivo, otro jesuita, el padre Juan de Dios Fernández de Sousa escribió en el año de 1764 su obra *Carta consolatoria a la ciudad de Guanajuato en la sensible muerte de su zeloso apostol el padre rector Ignacio Raphael Coromina, professo theologo de la sagrada Compañia de Jesus, y analysis de su exemplar vida*. La *Carta* es una extensa apología y hagiografía que sin embargo dejó lugar para las observaciones del padre Fernández de Sousa sobre Guanajuato. El retrato que el jesuita describió de la ciudad de Guanajuato quedó muy alejado de la imagen del pueblo “tan quieto y recogido” que el filipense Ramos de Castilla nos dejara en su sermón sobre San Miguel el Grande. Es pertinente que recordemos que fue precisamente en el mismo año de 1763, cuando el fraile capuchino Francisco de Ajofrín visitó la ciudad de Guanajuato y que su impresión no fue favorable. Decía fray Ajofrín:

☞ Es Guanajuato ciudad confusa, rodeada de fragosos cerros, altos unos y otros bajos, cuya situación más parece estalaje de fieras que habitación de hombres, negando a sus vecinos llanuras y planicies en que formar casas; bien que el arte ha vencido la naturaleza, allanando cimas, desmontando breñas, para facilitar el terreno en que hoy se miran y admiran suntuosos edificios y magníficos templos. (1958, [1763], 263)

La crónica que hizo el padre Fernández de Sousa sobre la ciudad y Real de Minas de Guanajuato y de sus habitantes es muy

similar a la que escribió fray Ajofrín. Las semejanzas entre los textos nos llevan a sugerir la posibilidad de que el jesuita pudo haber conocido la obra del capuchino. Juzgue el lector al respecto. Para ello, a continuación presentamos la cita del padre Fernández de Sousa:

☞ Guanajuato confuso conglobado de fragosos cerros: altos unos, otros baxos, y todos tan horrorosos a la vista, que más parecen habitación de fieras, que estalaje de racionales: como que en este aborto de la naturaleza, intentó esta ostentar su armonía en su escabrosidad, negando planes en que situarle poblaciones de gentes. Vistosa variedad á los ojos, y tan inconceptible en el todo su especie, que no pudiendo afixarse en el entendimiento, tampoco puede hacerse de ella composicion, que depositada en la memoria, sirva para describirla en un Mapa. Situación ethérogenea de cimas, faldas, y muí escasos planes: en los que ya se hacen admirar sumptuosas fabricas, copiosa sucesion de bien portadas tiendas, y tropelía de humildes edificios: ya se encuentra un agregado de chosas pajizas, que si unas se acercan, otras se apartan de su centro por los altos, y baxos de su sitio. Abrigo de gentes, que á fuer de un ímprobo trabajo, agitado por el espíritu de la codicia, y ancia de acaudalar riqueza, no de una sagaz industria solicita de una suficiente comodidad. Refugio de muchos pobres, á quienes recibe con entrañas de plata. Madriguera consiguientemente de hombres viciosos, que causando con su muchedumbre, confusion, y desorden, no reconocen otra ley, que la de su apetito, temeridad, y osadia, y baraxados individuos de varias infames calidades, componen un pueblo montuoso de brutales costumbres. Bolsa opulenta de perennes thesoros, que depositó el Omnipotente en ricos minerales para enriquecer al publico. Finalmente, Madre de profundos ingenios, indoles suaves, y ánimos generosos propensos a lo bueno, y de pensamientos mui nobles: correspondientes á lo distinguido de su vecindario: en que campea con un comercio no vulgar, la política, y piedad christiana. (1764, 65-66)

La ciudad es un espacio confuso compuesto por una horrosa vista de cerros. Es un “refugio de muchos pobres, á quienes recibe con entrañas de plata”. Estas palabras del jesuita Fernández de Sousa, pobres en una tierra de plata, nos recuerda a los contrastes entre riqueza y pobreza que también usó fray Ajofrín para escribir sus impresiones de la Nueva España y de sus reinos.

Para el jesuita, Guanajuato es una “Madriguera consiguientemente de hombres viciosos, que causando con su muchedumbre, confusión, y desorden, no reconocen otra ley, que la de su apetito, temeridad, y osadía, y barajados

individuos de varias infames calidades, componen un pueblo montuoso de brutales costumbres.” Fernández de Sousa nos describe a las muchedumbres, a las plebeyos, a los pobres, como hombres de viciosos. Como lo hizo fray Ajofrín, el jesuita también criminaliza a los pobres. Para ellos, afirma Fernández de Sousa, su única ley es la ambición, el atrevimiento, la imprudencia ante los peligros, y el desorden que desemboca en la perturbación, la indisciplina, el exceso y el abuso que altera la tranquilidad guanajuatense. Son gente de las montañas con costumbres propias de los animales por su violencia o irracionalidad. En otras palabras, son criminales violentos que no tienen respeto por nadie y por nada, y que habitan en las madrigueras de las montes, en los lugares retirados y escondidos donde se oculta la gente de mal vivir. Guanajuato es un “Abrigo de gentes, que á fuer de un ímprobo trabajo, agitado por el espíritu de la codicia, y ansia de acaudalar riqueza, no de una sagaz industria solicita de una suficiente comodidad”. La ciudad como un “abrigo de gentes” que no tienen un trabajo horrado, sino más bien, que buscan enriquecerse con afán excesivo, en vez de dedicarse a trabajos prudentes que proporcionen lo suficiente. La medida y el exceso, la avaricia y la honradez, el trabajo y la codicia, son, nuevamente, los contrastes de un espacio y de una sociedad, desde la perspectiva de otra mirada que como la de fray Ajofrín, persiste en dejar constancia de los contrastes y de las miserias.

De Guanajuato y sus contrastes, regresemos a las calles empedradas de San Miguel el Grande, a la tarde del Viernes Santo del 9 de abril de 1767. El padre Luis Felipe Neri de Alfaro (1709-1776) fundador del santuario de Jesús Nazareno en Atotonilco y también precursor de la procesión del Viernes Santo, con celo y devoción, personalmente ya había organizado las solemnes procesiones. El padre Neri de Alfaro había llegado a San Miguel el Grande, el 26 de mayo de 1730, día de la festividad de san Felipe Neri. Tal vez por ello, adoptó el nombre “Neri de Alfaro” (Rubio Huertas, 2018,159). Como en años anteriores, la procesión del Viernes Santo salió del Santuario de Atotonilco llevando la imagen del Jesús Nazareno. Con el padre Neri de Alfaro a la cabeza, lo acompañaban los hermanos de la Santa Escuela y otros penitentes. La procesión avanzaba por las calles de la villa dirigiéndose a la Plaza Mayor. En el transcurso, los habitantes de San Miguel el Grande veían al padre Neri de Alfaro portando una corona de espinas que le penetraban la frente y que bañaban su rostro con sangre. Además, el padre trataba, compungido y solemne, cargando un pesado madero, en memoria de Jesús con la cruz. Las iglesias y los templos participantes en la procesión de Viacrucis, proseguían con el padre Neri de Alfaro, al son de la música que acompañaba a todo el cortejo.

A pesar de que no hemos encontrado alguna mención que describa la participación de los indígenas en estas procesiones,

podemos suponer que sí se unieron, con su música y sus danzas, como asimismo lo hicieron los mulatos. Pero los juegos prohibidos y las bebidas siempre asociadas con ellos, no podían convivir con la vida espiritual que los clérigos de San Miguel el Grande, entre ellos el padre Neri de Alfaro, habían dictado para sus habitantes.

La vida del padre Neri de Alfaro, inspirada en los Ejercicios Espirituales de San Ignacio de Loyola, estuvo regida por la frugalidad, por la auto mortificación penitencial, el examen de conciencia y la meditación. Su propósito fue convertir su vida en un ejemplo de la vida de Cristo. Y su influencia entre los feligreses de San Miguel el Grande fue permanente. Entre los años de 1765 y 1776, se estima que 7,541 personas asistieron a los ejercicios espirituales dirigidos por el padre Neri de Alfaro para seguir la vida de Cristo, en las habitaciones de las capillas del santuario de Atotonilco. Las jornadas espirituales consistían en plegarias colectivas, meditaciones y flagelación penitencial. Durante ocho días, los penitentes —hombres y mujeres, ricos y pobres— comenzaban los ejercicios a las cinco de la mañana mismos que proseguían hasta el anochecer. Los viernes, el padre Neri de Alfaro “predicaba de rodillas, con una apretada corona de espinas en la cabeza” (Brading, 2016, 61).

Sin duda, era de esperarse que el padre Neri de Alfaro dedicara sus pensamientos y acciones para renovar la fe en aquellos sitios en los que predominaba el pecado. En aquel tiempo, en Atotonilco, considerado por el padre como el antiguo “teatro de idolatrías” y escenario de los “desórdenes y sensualidades” (Rubio Huertas, 2018,163). Con este motivo, se prohibían la música y los espectáculos profanos como el teatro, las corridas de toros y las peleas de gallos. En contraste, la labor del padre Neri de Alfaro fue la de promover, desde el púlpito, el catecismo, la confesión, la docencia, las virtudes cristianas y el seguimiento de la vida de Cristo.

---

### ✠ Rompimiento del orden en el microcosmos del orbe indiano: Expulsión y exilio de los jesuitas de los dominios de Carlos III ✠

---

—✠—✠—✠—

☞ A mayor Gloria  
De la Compañía de Jesús,  
En celebridad  
Del Augusto Templo  
Que ha erigido en este Lugar  
Para beneficio común,  
En recompensa  
De los denigrantes insultos, que padece



Del error, y de la embidia,  
Y para público monumento  
De la gratitud  
De la Muy Noble Leal Ciudad  
y Real de Minas  
De Guanajuato.

***Elogio con motivo de la consagración del Templo  
de la Compañía de Jesús en Guanajuato, 1765.***

—\*—

Prohíbo por vía de Ley y regla general que jamás pueda volver a admitirse en todos mis Reinos en particular a ningún individuo de la Compañía ni en Cuerpo de Comunidad con ningún pretexto ni colorido que sea, ni sobre ello admitirá el mi Consejo, ni otro Tribunal, instancia alguna; antes bien, tomarán a prevención las justicias las más severas providencias contra los infractores, auxiliadores y cooperantes de semejante intento, castigándoles como perturbadores del sosiego público.

Ninguno de los actuales Jesuitas profesos, aunque salga de la Orden con licencia formal del Papa, y quede de secular o clérigo, o pase a otra Orden, no podrá volver a estos Reinos sin obtener especial permiso mío.

***Minuta del Decreto de expulsión,  
El Pardo, marzo de 1767.***

En España, mientras las procesiones de Semana Santa eran celebradas en San Miguel el Grande, un día antes del Viernes Santo, el 2 de abril de 1767, el rey Carlos III (1759-1788), con base en el decreto que se había promulgado el 27 de febrero del mismo año, ordenó la “Pragmática Sanción de su Majestad, en fuerza de ley”, para expulsar a todos los jesuitas de sus dominios en Europa y en América. Poco más de dos meses después de las celebraciones de San Miguel el Grande, el 25 de junio de 1767, el Virrey de la Nueva España, Carlos Francisco de Croix, Marqués de Croix (1766-1771) publicaba un bando en el que daba a conocer a los novohispanos, la decisión del Rey de España de expulsar a los jesuitas del virreinato.

En ese entonces sólo en la Nueva España, se estima que “la Compañía de Jesús agrupaba a 678 sacerdotes y hermanos” (Brading, 2016, 14). Casi el 70% de los jesuitas mexicanos provenían de distinguidas familias criollas originarias de la Ciudad de México, Puebla y los alrededores. De la noche a la mañana, por un decreto que fue repentino pero que no causó una total sorpresa, fueron clausuradas todas las instituciones jesuitas ubicadas en poco más de treinta ciudades y villas de toda Nueva España, incluidos los de Guanajuato. “La expulsión significó el cierre de 25 colegios, 5 residencias,

11 seminarios, un noviciado y 6 provincias de misiones con unas 100 cabeceras” (St. Clair Segurado, 2005, 15). La decisión de la Corona española de expulsar a los jesuitas de la Nueva España, buscaba reducir el protagonismo criollo, a la vez de que esta medida se inscribía dentro de un contexto más amplio de reformas administrativas y de centralización del poder colonial.

En la diócesis de Michoacán que por entonces incluía a los actuales estados de San Luis Potosí, Guanajuato, Michoacán y Colima, la expulsión de los jesuitas causó levantamientos populares que fueron reprimidos brutalmente por el “Visitador General de todos los tribunales de justicia, cajas y ramos de la Real Hacienda y de los propios y arbitrios de las ciudades, villas y pueblos de esa Nueva España”, José de Gálvez y Gallardo (1720-1786) (Brading, 2016, 14).

La Compañía de Jesús poseía 7 colegios en la diócesis, ubicados en Valladolid, Pátzcuaro, León, Guanajuato, Celaya, San Luis de la Paz, y San Luis Potosí que albergaban a unos 52 sacerdotes y a 15 escolares y ayudantes. El caso de Guanajuato resultaba aún más patético, pues los jesuitas habían llegado a la ciudad apenas once años antes de su expulsión. Tanto los propietarios de las minas como sus trabajadores habían contribuido con generosidad y desinterés para la edificación del Colegio de la Santísima Trinidad y de una iglesia construidos en estilo churrigueresco, y que fueron consagrados en el año de 1765.

Sin embargo, ya se habían producido tensiones sociales antes de la expulsión. En el año de 1766, los habitantes de la ciudad y Real de Minas de Guanajuato se amotinaron para protestar en contra de la imposición del pago de alcabalas por el maíz, la harina y la carne. Además, se habían producido agresiones en contra de representantes reales debido a la presión fiscal, la formación de milicias locales y el incremento de tropas de origen peninsular. El presbítero Lucio Marmolejo, escribió sobre los hechos de la siguiente manera:

☞ Entendieron entonces que aquella frenética multitud, poderosa como un torrente que ha roto sus diques exigía: que no se cobraran las alcabalas con tanto rigor, como lo ejecutaba el Administrador D. Jacinto Monasterio; que se extinguieran los estancos que había puesto en las minas D. Francisco Bustamante; que el estanco general les vendiese libremente el tabaco; y que no se llevar á efecto el empadronamiento y alistamiento para las milicias, que a la sazón se pretendía, con otras cosas de menor importancia. Entre tanto la multitud crecía prodigiosamente, hasta contarse en la plaza de 5 á 6,000 personas, en los cerros de la cañada de Marfil un número mucho mayor, y en los que circunvalan la ciudad cerca de 40.000, todos amenazadores y cargados de armas cortantes ó de fuego, pa los, piedras y flechas.

Para buscar los medios de poner fin á tan terrible conflicto, se reunió el cabildo con los Curas y preladados de las religiones; y considerando de todo punto imposible resistir a aquella inmensa multitud desenfrenada, acordaron acceder sin demora á todo cuanto el pueblo pretendía. Se presentó, en consecuencia, por segunda vez, el Sr. Cura D. José Bonilla, y con palabras las mas suaves y expresivas, hizo presente la pacífica determinación de las autoridades; pero la enfurecida plebe no quedaba contenta, y con gritos cada vez mas terribles repetía “viva el Rey y muera el mal gobierno”. Hasta que le ocurrió al Alguacil mayor, regidor D. Simón Arroyo, el feliz pensamiento de ir él mismo á las minas á quitar acto continuo los estancuillos, para que con este acto material, viera la multitud que se atendía á sus pretensiones. Hubo con esto de calmar poco á poco aquel tumulto horrible, que dejó por largo tiempo á los habitantes pacíficos de la Ciudad llenos de susto y de consternación. (1883, 221-221)

De regreso al año de 1767, al hacerse públicas las noticias de la expulsión de los jesuitas, comenzó el alboroto de gente:

☞ Se hace saber á todos los habitantes de este imperio, que el rey nuestro señor, por causas que reserva en su real ánimo, se ha dignado mandar se estrañen de las Indias á los religiosos de la Compañía, así sacerdotes, como coadjutores ó legos, que hayan hecho la primera profesión, y á los novicios que quisieren seguirles; y que se ocupen todas sus temporalidades! ¡Santo Dios! ¡Qué escuchamos! (Marmolejo, 1883, 226)

Congregados en la plaza mayor de la ciudad y frente a las Casas Reales, la muchedumbre gritaba “que lo que el rey daba no lo quitaba” y “porqué se habían de llevar a los padres de la Compañía” (citado por Ruiz Medrano, 1999, 26). Así, resistiendo a disgregarse, entre gritos e insultos, fue llegando un considerable número de trabajadores de las minas y de las haciendas del beneficio de Guanajuato, junto con muchos vagos de la ciudad y de la región. Se amotinaron, atacaron las cárceles para liberar a los presos; apedreando a los alcaldes mayores y oficiales del ejército. Las cajas reales, comercios, almacenes y estancos de tabaco y pólvora fueron saqueados y muchos otros edificios. Pero al mismo tiempo, la muchedumbre enfurecida protegía a los jesuitas, quienes esperaban su destino sin resistencia, para ocultarlos y llevarlos a lugares protegidos.

En todo caso, los estragos cometidos, en su mayoría, fueron desatados cuando la población se percató del avance de tropas armadas hacia Guanajuato. Con un regimiento español enviado desde la Ciudad de México y con el apoyo de las fuerzas milicianas dirigidas por terratenientes y mineros

criollos, el Visitador General José de Gálvez y Gallardo suprimió la rebelión guanajuatense con extrema severidad. Gálvez mandó encarcelar a por lo menos 674 hombres para interrogarlos, de los cuales ahorcó a 85 personas, mandó azotar a 73, desterró a 117, sentenció a 31 a cadena perpetua y a otros 148 les dictó diversos periodos de prisión (citado por Brading, 1993, 503; 2016, 14).

Otras fuentes revelan que de un grupo de 250 detenidos, 95 eran originarios de otras poblaciones y que trabajaban en las minas de Guanajuato. Aquí debemos resaltar que de esta población fuereña, 40 personas indicaron haber sido detenidas anteriormente por delitos como la embriaguez, robos, pleitos, amancebamiento y otros escándalos (Ruiz Medrano, 1999, 23). En otras palabras, un nutrido grupo de los participantes en las rebeliones de protesta por la expulsión de los jesuitas tenían antecedentes criminales entre los cuales estaba “la embriaguez”. Recordemos que tanto fray Ajofrín como el padre Fernández de Souza, describieron a un grupo de novohispanos asentados en los arrabales y minas, como muchedumbre, plebe, hombres viciosos, gente volante y sin consistencia, la gran chusma de léperos, zaragates y zaramullos, para referirse a una gran cantidad de indigentes, de vagos, de seres depreciables que más tarde se convertirían en un problema de orden público para las autoridades locales. El auge comercial y minero tenía su lado oscuro, en donde la opulencia subsistía con el refugio de muchos pobres, con las madrigueras de hombres viciosos, a quienes la ciudad de Guanajuato recibió con entrañas de plata no para su goce y beneficio sino para su miseria y suplicio. Resulta evidente que las élites y las autoridades vieran a esta población con animosidad y desconfianza, pero no por ello podemos minimizar el papel protagónico que tuvieron en la economía de la ciudad y en el consumo extensivo de bebidas alcohólicas, como el vino mezcal, el chinguirito y otros brebajes y confecciones producto de la invención de la malicia humana.

No es nuestro propósito hacer un análisis exhaustivo de las consecuencias que tuvo la expulsión de la Compañía de Jesús de la Nueva España y de Guanajuato. Cabe decir que la exclusión y confiscación de los bienes de los jesuitas visibilizó el lugar protagónico que ocuparon en la sociedad novohispana desde el siglo XVI. Por un lado, los miembros de la Compañía contribuyeron con buena parte de las necesidades sociales, culturales y religiosas de la vida cotidiana. Por otro lado, desafortunadamente, se convirtieron en un exitoso y poderoso competidor económico y social del que muchos otros novohispanos estuvieron ansiosos por deshacerse. Con el paso de los siglos, los discípulos de San Ignacio estuvieron enraizados y asentados en el imaginario colectivo, ya fuera para resentir y criticar su prevalencia económica, ya fuera para ser reconocidos como un pilar del Cristianismo en la Nueva España (Rionda Arreguin, 1996). En definitiva, las medidas de la Corona española buscaban reformar la Iglesia Católica en

sus dominios. Al mismo tiempo, limitaban el protagonismo de los criollos novohispanos y de todas las expresiones religiosas de carácter popular, que ante los ojos de los borbones ilustrados y de sus clérigos, constituían espectáculos que no servían para la edificación devota.

---

### ✿ Restauración del orden en el microcosmos del orbe indiano: La ilustración borbónica ✿

---

—✿—✿—✿—

☞ Muy ilustre Cabildo y Regimiento de la Villa de San Miguel el Grande: la notoria justificación y piedad de V. S. alienta mi pluma para poner ante los ojos de su discreción los gravísimos daños espirituales y temporales que de las fiestas profanas que con el título del culto del Milagroso Santo Ecce Homo ha introducido la gente vulgar [...].

[...] a las fiestas concurren los más insignes vagabundos, coimes y gente vulgar de que abundan estos Países; [...]. ¡Qué juramentos se oyen! El nombre de Dios ultrajado, el de la Virgen Santísima María en varias advocaciones vilipendiado; voto a Dios, voto a Cristo, voto a las entrañas de la virgen, juro, etc.

Estas son las voces con que se alaba al Santo Ecce Homo en estas fiestas...

¿Hay quién se atreve a dar cuenta a Dios de los pecados que en la villa de San Miguel se hacen con título y pretexto de las fiestas? [...], pongo a consideración de V. S. [...], eviten semejantes maldades, y que no se convierta esta Villa piadosa en una Ginebra disimulada [...].

Su más rendido Siervo... Juan Antonio Pérez de Espinosa. (Citado por Castañeda García, 2018, 106-107)

Los años que siguieron a la expulsión de los jesuitas no estarían libres de tensiones sociales, económicas y políticas en la Nueva España, en San Miguel el Grande y en Guanajuato. Y dentro de este contexto, la fabricación de bebidas fermentadas y destiladas, a pesar del endurecimiento de las prohibiciones, nunca se detuvo. Además, las cajas reales de Guanajuato que analizamos en el capítulo anterior, únicamente reportaron ingresos hasta el año de 1762.

En octubre del año de 1767, el Visitador General José de Gálvez y Gallardo impuso a los habitantes de Guanajuato, el pago de 3,000 pesos de multa anual como castigo por las rebeliones ocurridas hacía cuatro meses. La suma fue pagada por el Tribunal de Minería de la ciudad y esta sanción subsistirá hasta el 26 de septiembre de 1810, cuando “el Intendente-

Riaño, conociendo la indignación con que era soportado tan inicuo yugo, publicó la derogación de aquel decreto” (Marmolejo, 1883, 231). La tranquilidad devuelta por las armas a la cotidianidad de Guanajuato ya no sería la misma. Los criollos inconformes de la ciudad, cobrarían la factura política a los españoles peninsulares con su insubordinación en las conspiraciones independentistas.

Dos años después de la expulsión de los jesuitas, en el año de 1769, la vida del vino mezcal proseguía con su curso entre la legalidad y la clandestinidad. La Real Audiencia de la Nueva Galicia, a pesar de las prohibiciones de los virreyes, promovió la creación de estancos de vino de cocos —bebida de la que solamente tiene el nombre— y de vino mezcal en toda su jurisdicción. El negocio de las bebidas alcohólicas había alcanzado en toda la Nueva España, paradójicamente, una gran demanda, dentro de un orbe indiano que gravitaba entre las prohibiciones de celebraciones religiosas y de espectáculos populares. Al margen del tedio de la cotidianidad, los novohispanos habían encontrado razones de carácter existencial en el culto a los santos, en su veneración y en la práctica festiva. Pero también habían desarrollado aficiones y encontrado cierto solaz, y por supuesto, negocio, en los naipes, los juegos de gallos, los toros, los juegos de alibures, los fandangos y otras diversiones y pasatiempos.

A partir del año de 1769, que sería tan representativo como el de 1767, comenzó en España y llegó hasta el Nuevo Mundo, un raudal de leyes que tenían como propósito eliminar el desorden, las distracciones innecesarias y la falta de devoción que ocasionan los espectáculos que acompañaban a las fiestas religiosas y que únicamente eran expresiones de herejía y de excesos.

Como ya habíamos empezado a bosquejarlo antes de la expulsión de los jesuitas, las prohibiciones emanadas de las Reformas Borbónicas estaban enmarcadas entre lo sagrado y lo profano. Para las delicias de muchos eclesiásticos novohispanos, pero no por fuerza o necesidad de los curas y párrocos de la villa de San Miguel el Grande y de la ciudad de Guanajuato, se prohibieron las danzas en las iglesias o en las procesiones. En Semana Santa, procesión primordial para San Miguel el Grande desde 1531 y para el padre Neri de Alfaro desde su llegada a la villa, la nueva ley estipulaba la “Prohibición de disciplinantes, empalados, y otros tales espectáculos en procesiones, y de bayles en Iglesias, sus atrios y cimiterios”. Ordenaba que las Cancillerías y las Audiencias del reino:

☞ ...no permitieran otros espectáculos semejantes que no sirven de edificación, y pueden servir a la indecencia y al desorden en las procesiones de Semana Santa, Cruz de Mayo, rogativas, ni en otras algunas; debiendo los que tuvieren compunción y penitencia elegir otras más racionales, secretas y menos expuestas, con el consejo y dirección de sus confesores.

No consientan procesiones de noche; haciéndose las que fuere costumbre, y saliendo a tiempo que estén recogidas y finalizadas antes de ponerse el sol, para evitar los inconvenientes que puedan resultar de lo contrario.

No toleren bayles en las Iglesias, sus atrios y cimiterios, ni delante de las imágenes de los Santos, sacándolas á este fin á otros sitios con el pretexto de celebrar su festividad, darles culto, ofrenda, limosna, ni otro alguno; guardándose en los templos la reverencia, en los atrios y cimiterios el respeto, y delante de las imágenes la veneración que es debida conforme a los principios de la Religión, a la santa Disciplina, y á lo que para su observancia disponen las leyes del reyno. (*Novísima Recopilación*, 1805, Libro I, Título I, Ley XI, 4-5)

Tampoco escaparon las prohibiciones para la población que participaba durante las procesiones:

☞ En ninguna Iglesia de estos reynos, sea Catedral, Párroquial ó Regular, haya en adelante danzas ni gigantes; y cese del todo esta práctica en las procesiones y demás funciones eclesiásticas, como poco conforme á la gravedad y decoro que en ellas se requiere. ...semejantes figurones causaban no pocas indecencias, y servían solo para aumentar el desorden, y distraer ó resfriar la devoción de la Magestad Divina. (1805, Libro I, Título I, Ley XII, 5-6)

La Corona, con el apoyo de Roma, buscaba reformar la devoción en sus reinos, mediante “la extirpación de las herejías y errores que en estos tiempos en la cristiandad tanto se han extendido, y para la reformación de los abusos, excesos y desórdenes —que según los borbones— “tanta necesidad había” (1805, Libro I, Título I, Ley XIII, 6). Desde la óptica novohispana, el propósito de las reformas era eliminar para siempre, todo tipo de festejos y celebraciones de culto popular, incluidas las prácticas y rituales de los indígenas, mulatos y mestizos. La música, los fuegos de pólvora, las danzas, los juegos de gallos, los toros, los naipes, la comida y las bebidas representaban excesos, indecencias, desviaban la atención de la devoción y solamente servían para aumentar el desorden.

La Iglesia como institución promotora de los valores de la sociedad novohispana, con el transcurso del tiempo, fue conciliando y permitiendo dentro de la ortodoxia de la religión cristiana, la mezcla de los ritos y prácticas indígenas, como las danzas de los naturales con sus trajes y música que fray Ajofrín describió con motivo del culto a la Virgen de Guadalupe. Pero además, las celebraciones cristianas como las de Semana Santa y los festejos navideños, por citar algunos ejemplos, se convirtieron en los espacios más propicios

para salir a la calle, para que mujeres y hombres se cortejaran, para la manifestación de los espectáculos “obscenos”, para el relajamiento de las exigencias cotidianas. Estamos hablando de un microcosmos sagrado y profano regido por fiestas y celebraciones religiosas, oficiales y populares, en las cuales, las bebidas alcohólicas circulaban con mayor o menor reserva y holgura. Ya fuera el regocijo, la celebración o el deshago, la fiesta y el alcohol estaban vinculados en diversos espacios de lo público-colectivo y de lo privado-íntimo.

Sin duda, más allá de las fiestas establecidas por la Iglesia, los indígenas, las cofradías de los mulatos, los mestizos y las autoridades locales de las villas y pueblos, tenían otros motivos para la fiesta. Por ejemplo, celebrar la fiesta anual dedicada al santo patrón. Organizar la fiesta que será recordada por todos en el pueblo y en los pueblos vecinos, durante muchos años, con diversiones de estruendo y de luces multicolores de cohetones. Las danzas al interior del atrio acompañadas de música de chirimías, flautas y trompetillas, las procesiones por el pueblo, los cantos indígenas, los banquetes y el dispendio de las bebidas. En fin, en la ruptura del microcosmos con su rígida cotidianidad, se rebelan el colorido, el bullicio, la algarabía y el estruendo que ahora domina con la festividad. Se trata de un equilibrio cívico y religioso entre la presencia de los españoles peninsulares y sus ancestrales creencias y prácticas que cruzaron con ellos desde el Orbe Monárquico español y el mundo ritual, ancestral, de las prácticas indígenas, africanas y mestizas que entre todas, configuran la fiesta del orbe novohispano.

---

### ☞ La ley y el orden en el microcosmos del orbe indiano: El Alguacil, los juegos y las diversiones ☞

---

—\*—\*—\*—



Hasta ahora, nos hemos enfocado en el aspecto sagrado del microcosmos del orbe indiano, en donde las necesidades espirituales y las devociones de los novohispanos, se conjuntaron entre el mundo religioso-festivo de los indígenas y su asimilación en el culto cristiano que vino acompañado de las creencias y las prácticas culturales de los españoles peninsulares. Al margen del templo y de la oración, la vida cotidiana de las villas, pueblos y ciudades de la Nueva España requería de un orden de la vida material, de la aplicación y cumplimiento de las leyes y del combate contra los viciosos y maleantes para el control de los delitos y el orden público. Las excomuniones, las amonestaciones y las prohibiciones de expresiones devotas vistas como excesos y herejías, son tan

necesarias o más, como las detenciones, el levantamiento de cargos, las sentencias y el encarcelamiento de quienes no cumplieran con las leyes.

Para garantizar las funciones de la ley y el orden, se estableció en la Nueva España el cargo de Alguacil mayor, quien fue la persona encargada de hacer el trabajo de la policía durante toda la etapa colonial. Para la segunda mitad del siglo XVIII, su autoridad se aplicaba a las disposiciones emitidas por los tribunales que presidían los Alcaldes ordinarios y el Corregidor, atendiendo asimismo las disposiciones de las juntas de policía. Por otra parte, si el Ayuntamiento lo solicitaba, debía hacer que se cumplieran las ordenanzas municipales que fueron numerosas:

#### Ley IV. Que los Alguaciles mayores ejecuten las Ordenanzas de gobierno

---

☞ Alguaciles mayores de Audiencias hagan y ejecuten lo que está mandado en las Ordenanzas para el buen gobierno y regimiento de la Ciudad, ó Villa donde residiere Audiencia. (*Recopilación*, Tomo I, 1998, 417)

Aunada a todas estas atribuciones, el Alguacil mayor tenía autoridad para detener a los delincuentes que fueran sorprendidos in fraganti o al momento de cometer un delito (Ley XXIII. Que los Alguaciles puedan prender in fraganti sin mandamiento, como se dispone. *Recopilación*, Tomo I, 1998, 421). En principio, su labor policíaca estaba restringida sólo a la población de españoles peninsulares, pero con el paso del tiempo se fue extendiendo a los indígenas, mestizos, mulatos y castas. La tarea de vigilancia de los Alguaciles mayores incluía rondas diurnas y nocturnas de las villas y ciudades:

#### Ley XX. Que los Alguaciles mayores y sus Tenientes rondan, so la pena de esta ley

---

☞ Alguaciles mayores de las Audiencias y sus Tenientes rondan de noche, pena de que pagarán los daños que por su culpa y negligencia sucedieren, y de quatro pesos para los Estrados de la Audiencia por cada noche que faltaren.

#### Ley XXI. Que los Alguaciles ande por lugares públicos

---

☞ Otrosí los Alguaciles tengan cuidado de andar de noche, y de día por los lugares públicos, para evitar ruidos questiones, pena de suspensión de sus oficios. (*Recopilación*, Tomo I, 1998, 420-421)

Durante las rondas nocturnas, los alguaciles prohibían la música, se aseguraban de que no se liberaran bajo fianza a quienes habían sido detenidos por mandato del juez y que se incautaran únicamente los bienes que pertenecían a los detenidos. Pero resaltamos que los Alguaciles mayores tenían instrucciones especiales de averiguar si se cometían pecados públicos:

#### Ordenanza LXVII. Que los alguaziles tengan cuidado de ynquirir si ay en la ciudad pecados públicos

---

☞ Mando que los dichos alguaciles tengan especial cuidado de ynquerir e saver por todas vias si ay en la ciudad o villa de estuviere algunos usureros sortilegios y hechizeros alcahuetes y amancebados públicos y mancebas de casados o de otras personas proybidas en derecho e si ay jugadores y en que casas ay tableros públicos e se juega a juegos vedados e si ay rrufricanes que tengan mujeres que ganan públicamente e otros pecados publicos para que ynformados dello lo denuncien ante los alcaldes y otros juezes para que lo castiguen conforme a derecho so pena de diez mil maravedíes aplicados como dicho es y privacion de officio al alguacil que viniendo a su noticia lo disimulare y encubriere e si los dichos alguaciles denunciaren de algún caso susodicho los dichos alcaldes e juezes hagan justicia sin respeto alguno so la dicha pena. (Citado por Sánchez Bella, 1969, 554)

Por otra parte, los Alguaciles mayores podían hacer las inspecciones por sí mismos o con el apoyo de los alguaciles menores, tenientes y auxiliares que habían sido nombrados para tal efecto. A su vez, su labor era complementada por otros funcionarios como los alguaciles menores y los alguaciles de campo. Estos últimos, tenían jurisdicción en los caminos, posadas y pueblos adyacentes. En específico, los alguaciles de campo debían informar de los altercados ocasionados por el juego o la bebida, tenían que evitar los duelos, capturar a los esclavos fugados, y además, cuidar la cárcel. Entre todas las atribuciones y obligaciones del Alcalde mayor, una de las más importantes era la de vigilar los juegos y las diversiones que se practicaban entre los novohispanos:

#### Ley X. Que no disimulen juegos, ni pecados públicos

---

☞ Guarden los Alguaciles mayores, y los demás de las Ciudades lo proveído con los de las Audiencias, sobre que no disimulen juegos vedados, ni pecados públicos, y todo lo demás contenido en la ley 24. tit. 20. lib. 2. que de esto trata, con la misma pena. (*Recopilación*, Tomo II, 1998, 143)

**Ley XXIV. Que los Alguaciles no disimulen pecados públicos, y cada semana den cuenta de lo que hicieren**

---

☞ Los Alguaciles mayores, y los demas no disimulen juegos vedados, ni pecados públicos; y si en la execucion de ello hubiere alguna resistencia, lo manifiesten luego á la Audiencia, y el Sábado de cada semana vayan á dar cuenta y relacion de lo que hicieren, pena de quatro pesos al que no la diere, para los pobres de la Cárcel. (*Recopilación*, Tomo I, 1998, 421)

Hemos mencionado antes, algunos de los juegos más comunes como los naipes o baraja y las peleas de gallos. Pero también se jugaban otros como los dados, tablas reales, oca, biribís o bisbís, cubilettes, correguela o correhuela y bolos.

Las tablas reales eran un juego parecido al de las damas, donde se combina la habilidad con el azar, ya que son los dados los que deciden el movimiento de las piezas. Este juego es un antecedente medieval del actual backgammon.

La oca era otro juego de mesa que se practicaba en un tablero con casillas numeradas por las que la ficha de cada jugador avanza o retrocede, según determinan el dado y las normas del juego, y gana el primero que llega a la casilla número sesenta y tres.

El bisbís era un juego semejante a la ruleta que también se hacía en un tablero o lienzo dividido en casillas con números y figuras, en cada una de las cuales colocaban los jugadores sus apuestas.

La correhuela era un juego que se hacía con una correa con las dos puntas cosidas, y que consiste en presentarla doblada con varios pliegues, en uno de los cuales un jugador mete un palito. Si al soltar la correa resulta el palito dentro de ella, gana quien lo puso, y si cae fuera, gana el que dobló.

Ante la diversidad de los juegos, las apuestas, la bebida y las riñas eran parte del mundo cotidiano de los bajos fondos novohispanos. Por consiguiente, las autoridades sabían que debían vigilar el orden en los lugares de las apuestas, especialmente cuando se jugaba en establecimientos frecuentados por tahúres y malvivientes que podían provocar altercados y peleas entre los jugadores (Semo et al, 2000). Las leyes eran ambivalentes, se prohibían tanto los dados como los juegos de naipes, pero los últimos eran tolerados siempre y cuando las apuestas no rebasaran “los diez pesos por día” (Sarabia Viejo, 1972, 9).

La ley estipulaba que:

☞ Assimesmo, porque su magestad fue informado que en la dicha tierra se juegan muchos juegos excessivos de naypes y dados y otros juegos, que son proybidos en estos nuestros reynos, y sobre ello los dichos nuestro presidente é oidores llevaron provision nuestra,

aquella guardareys y haryes guardar y executar con gran diligencia y cuydado. (Sandoval, 1878, 178)

Al tomar posesión de su cargo, se advertía a los Alguaciles que no aceptaran dinero o regalos de las personas que estaban en la cárcel. Asimismo, ninguna autoridad podía tomar para sí el dinero de las apuestas, ni mucho menos ser cómplices de los tahúres y dueños de los establecimientos:

**Ley XIV. Que no tomen el dinero á los que hallaren jugando**

---

☞ No tomen el dinero á los que hallaren jugando, y pueden depositar la pena de la ley.

**Ley XV. Que no reciban dádivas de los presos, ni prendan, ni suelten sin mandamiento**

---

☞ No reciban dádivas, ni dones de los presos, ni se los lleven por aliviar prisiones, ni prendan, ni suelten sin mandamiento, con la misma pena impuesta á los de las Audiencias. (*Recopilación*, Tomo II, 1998, 143)

**Ley XVII. Que los Alguaciles no quiten el dinero á los que hallaren jugando, y guarden lo que se ordena**

---

☞ Mandamos que los Alguaciles de las Audiencias no tomen los dineros á personas que hallaren jugando, y que les lleven la pena de la ley, la cual puedan depositar si los aprehendieren en el juego. (*Recopilación*, Tomo I, 1998, 422)

Pero el pecado y las tentaciones son muchas y las necesidades y la avaricia son mayores. La continua convivencia de algunas autoridades con los delincuentes, la falta de definición de funciones o en su caso, el ejercicio indebido de atribuciones, hicieron que la corrupción fuera no solamente tolerada sino aceptada. Tanto los alguaciles de segundo rango, en villas y pueblos más pequeños, como los auxiliares de los Alguaciles mayores, participaron en el fructífero negocio de las apuestas —fueran por concepto de naipes, peleas de gallos y otros juegos de mesa— y en otras actividades prohibidas como la prostitución y la comercialización clandestina de bebidas prohibidas. Al respecto, uno de los mejores ejemplos de los abusos cometidos por los Alguaciles y los tenientes que ocasionaron graves problemas entre las autoridades y la población, tanto de españoles peninsulares, indígenas y otras castas fueron las rondas nocturnas. En Valladolid (Michoacán), el teniente Juan Maldonado era conocido por

extorsionar a los indígenas que fabricaban charape (fermento infusionado con piloncillo blanco, canela, clavo y anís). Maldonado recorría los barrios de la ciudad para confiscar la bebida fermentada y demandaba diferentes cantidades de dinero a los indígenas para no llevarlos a la cárcel. Y por si fuera poco, el teniente Maldonado tenía la costumbre de salir ebrio para cumplir con sus obligaciones (Castro Gutiérrez, 2004, 195).

Como el lector podrá suponer, el puesto de Alguacil proporcionaba a su titular ganancias nada despreciables. Por ejemplo, fue un acuerdo de la época, que el Alguacil retuviera el diez por ciento de todas las multas que se cobraban en la Ciudad de México.

☞ ...que siempre que nombraren y presentaren qualquier Alguacil menor, hagan juramento, De que no le han llevado nada, ni hecho concierto con el...Mas no porque hagan este juramento se impide o excluye, que puedan reservar para si las decimas de las execuciones, que se hizieren por sus tenientes, porque ello en todas partes se practica. Y verdaderamente, supuesto que estos oficios cuestan siempre tanto dinero. No se debe estrañar mucho, si pretendieren sacar dellos algun razonable aprovechamiento... (Solorzano Pereira, 1603, Libro V. Cap. I, 389)

Con el crecimiento de las ciudades novohispanas, aumentaron el número de delitos y de sentencias. En consecuencia, la recaudación de las sanciones que se imponían a los infractores estuvo a cargo de los alguaciles menores y sus tenientes, quienes solían aceptar sobornos o pactar ciertos pagos con las partes infractoras. Las sumas que se cobraban variaban, por ejemplo, según la distancia que un funcionario tenía que recorrer para acudir a entregar un citatorio. Otras veces, el pago dependía de la importancia del asunto, de la urgencia para entregar un documento oficial, o de la dificultad para arrestar a un delincuente.

Este tipo de arreglos entre autoridades y delincuentes —prohibidos por las leyes pero que fueron práctica común— permitía la evasión de las cantidades que se recaudaban. Debido a lo anterior, puede explicarse que entre el Alguacil mayor y sus subordinados existía un pacto que estipulaba que los tenientes y los alguaciles menores no recibirían un salario por sus empleos. Por el contrario, ellos debían pagar a su jefe una cantidad anual por el derecho de ejercer sus “oficios”, en el entendido de que podrían aceptar o retener, dinero proveniente de las sanciones y acuerdos que se tuvieran con la delincuencia. Y por si no fuera poco, además de no recibir un sueldo, los gastos ocasionados para desempeñar su trabajo, como armas, caballos, vestiduras, y otras cosas, tenían que ser cubiertos por su cuenta. Mientras estuvieran ejerciendo sus cargos, los Alguaciles mayores, menores y tenientes, sólo reportaban los ingresos por las penas que recaudaban ajustándose a la ley,

sin contabilizar los ingresos obtenidos con los infractores. A pesar de las constantes prohibiciones con las que virreyes y arzobispos intentaban frenar los juegos de azar, la prostitución y la embriaguez, se trataba de costumbres muy arraigadas en la vida cotidiana de los novohispanos, y por lo tanto, difíciles de eliminar pese a la vigilancia oficial.

Por último, el cargo de Alguacil mayor se compraba— como otros oficios en el Cabildo— y asimismo era hereditario y podía ser traspasado. Un ejemplo es el de Domingo Pardo Verastegui, quien tomó el oficio de Alguacil mayor de Guanajuato en el año de 1726 como resultado de una herencia familiar después de la muerte de su hermano ese mismo año (Caño Ortigosa, 2006, 196). Años después lo sucedería en el cargo otro familiar, Juan Pardo Verastegui, quien a su vez sería relevado en el año de 1735, por su sobrino Joaquín Velasco Duque de Estrada (2006, 197). Siendo nombrado en el puesto, Joaquín puso a su hermano como teniente en Guanajuato. La ocupación del alguacilazgo por los Verastegui hizo que fuera propiedad de la misma familia durante más de cuarenta años, entre los años de 1714 y 1756. Otro caso notable fue el oficio de la escribanía de Cabildo de Guanajuato, que fue ejercida por los Martínez de León entre los años de 1696 y 1756 a través de este sistema hereditario (Caño Ortigosa, 2011, 189).

Como se puede constatar con los ejemplos anteriores, ocupar uno o varios puestos administrativos con familiares fue una práctica muy común, como fue el caso de José Ferrón, quien mientras fue Alcalde mayor, designó a su hermano Gregorio Ferrón como Teniente de Alguacil mayor en Irapuato, el 27 de noviembre de 1742 (Caño Ortigosa, 2011, 153). De esta manera, Gregorio Ferrón, gracias al apoyo de su hermano, consiguió mejores relaciones sociales y económicas con la élite local, con quienes estableció lazos para negociar sus intereses. Como consecuencia de este tipo de nombramientos administrativos, Gregorio Ferrón consiguió el cargo de Alcalde mayor, puesto que ejercería entre los años de 1747 y 1751. Desde entonces, la familia Ferrón se colocaría entre la élite local, toda vez que el hijo de Gregorio, Juan Antonio Ferrón, para el año de 1790 figuraba como minero matriculado en Guanajuato (2011, 153-154).

Para cerrar con la lista de los ejemplos de la laxitud legal y moral y de nepotismo, otra práctica muy arraigada en estos casos fue la de tener al mismo tiempo dos cargos: por ejemplo, el de Teniente de Alcalde mayor y el de Alguacil mayor. Juan Casimiro Martínez Lejarzar, en los años de 1747 y 1759, ocupó simultáneamente ambos puestos en Silao. Agustín Lozano, fue Teniente de Alcalde mayor y Alguacil mayor de Marfil en el año de 1752. Y Jerónimo Riovalle repitió la duplicidad de cargos, también para Marfil, en el año de 1760 (2011, 196).

En resumen, el caso de las familias de los Ferrón, de los Verastegui, de los Martínez de León y de muchos otros, es evidencia que tanto el oficio de Alguacil mayor como el de Alcalde mayor y otros puestos en Guanajuato, Irapuato, Silao

y Marfil, significó para todos aquellos que ocuparon dichos cargos, un trampolín de promoción política, económica y social que se extendió a través de generaciones.

Por otra parte, los abusos y los excesos cometidos por los Alguaciles mayores eran bastante comunes. En el año de 1737, el Virrey Juan Antonio Vizarrón y Eguiarreta (17 de marzo de 1734 a 17 de agosto de 1740) ordenó al Alcalde mayor de Guanajuato que comenzara las investigaciones sobre los excesos que aparentemente cometía el Alguacil mayor de la villa, Joaquín Velasco Duque de Estrada. Por ejemplo, el Alcalde mayor tuvo que revocar varias de las órdenes de encarcelación dictadas por el Alguacil Velasco, además de que tuvo que convocar a una junta extraordinaria de Cabildo para analizar la actuación del Alguacil. Al año siguiente, en 1738, el Alcalde mayor fue nuevamente requerido por instancias superiores para reprender al Alguacil Velasco y hacerle pagar las costas de los procesos indebidos (2011, 106).

En este juego para afianzar la posición, aparte de los intereses personales como negocios comunes o relaciones de amistad y de parentesco, el cargo público proporcionaba una marcada situación de privilegio —social, económico y político— que el propio marco legal y administrativo hispano confería no solamente al Alguacil mayor, sino a todos los funcionarios mayores y menores de la Nueva España. De esta forma, el poder político fue casi monopólico, y los beneficios económicos que los oficios representaban, permitieron que un grupo de familias se consolidara en Guanajuato y en otras regiones del virreinato, como la élite de la sociedad novohispana.

Considerando las atribuciones derivadas del cargo de Alguacil mayor y de los alguaciles menores y tenientes, incluidos los alguaciles de campo, el orden público en el orbe indiano transitaba entre la legalidad y la transgresión, la connivencia y la prohibición, así como el orden espiritual coexistía entre lo sagrado y lo profano, la tolerancia y la exigencia devota que demandaban los curas y párrocos, arzobispos y obispos.

Para los novohispanos de la Nueva España y de Guanajuato, el microcosmos de sus vidas estuvo celosamente regido. Por un lado, se debía cumplir con las leyes y las prohibiciones cívicas, terrenales, que incluían a las bebidas alcohólicas, los juegos de azar, los gallos y todas las diversiones que mencionamos. Por el otro, todo cristiano tenía obligaciones espirituales, devotas, que exigían su obediencia ciega a los preceptos de la Iglesia, cuidándose además de no practicar idolatrías, excesos y expresiones ajenas a lo sancionado por las leyes virreinales y eclesiásticas.

Pero toda sociedad en la historia de la humanidad, ha tenido sus vicios, aficiones a juegos y desarrollado su gusto por ciertas bebidas y diversiones, cuyas raíces se vinculan con creencias y formas de vida —que con el tiempo— forman parte de la cultura y de la cotidianidad de los pueblos. Y la sociedad de la Nueva España no fue la excepción. Los vicios

y los males estuvieron asociados con los juegos de azar y con otras diversiones, como veremos en las páginas que siguen.

---

## ❁ Vicios, males, abusos, despilfarros, bebidas y ostentaciones: celebraciones, juegos de azar y otras diversiones ❁

---

—❁—❁—❁—

☞ El carácter y genio de los mineros es raro, y sólo quien haya visto los reales podrá creerlo. Si las minas están en bonanza, así los mineros como los operarios juegan, gastan y expenden cuanto tienen sin término ni modo; no hay barretero ni pepenador que no sea pródigo, gastando en lujos, superfluidades y vicios cuantos tesoros sacan de las minas.

**Fray Francisco de Ajofrín (1719-1789),  
*Diario del viaje que por orden de la Sagrada  
Congregación de Propaganda Fide hizo  
a la América Septentrional en 1763.*  
(Edición de 1958, 270)**

Los vicios, el despilfarro y los crímenes estuvieron asociados con las poblaciones que vivieron y trabajaron en los reales de minas y en las ciudades de la Nueva España durante el periodo colonial. También fueron criminalizados los indígenas y los mulatos como vagabundos y holgazanes que gastaban todo en borracheras. El consumo de bebidas alcohólicas, la embriaguez, los delitos y los crímenes eran estigmatizados como parte de la cotidianidad de las castas, de la chusma novohispana. En virtud de esta construcción social de las clases bajas de la Nueva España, desde finales del siglo XVII, comienza una separación más evidente entre las diversiones de la élite y las llamadas populares, misma que se agudiza durante todo el siglo XVIII. En consecuencia, fueron reglamentadas las corridas de toros, las comedias, los juegos de gallos, los juegos de naipes, el juego de pelota; las pulquerías, las tabernas, las garitas y las casas de juego. Además, se dictaron medidas para controlar las manifestaciones populares durante las procesiones religiosas y las conmemoraciones públicas.

En el Capítulo III de esta obra, consideramos algunos de los testimonios de la época, como el escrito por fray Ajofrín y otros, quienes describieron a los reales de minas de Guanajuato como lugares grotescos, madrigueras y abrigos de hombres viciosos, poblados en donde la indecencia y la violencia prevalecían como formas de vida. Los curas y los Alguaciles, y otras autoridades novohispanas en los pueblos y en las villas de los reales de minas, eran los encargados de la



vigilancia terrenal y espiritual de las almas y de los cuerpos. Su papel principal era garantizar el orden público, el estricto cumplimiento de las leyes y de las prohibiciones, pero sobre todo, denunciar y castigar a los infractores.

Dentro de este imaginario colectivo compartido por españoles peninsulares, criollos y otras castas, sin sumar los excesos de nepotismo y de corrupción de algunas autoridades civiles y religiosas, los trabajadores mineros que extraían las riquezas de las entrañas de la tierra —indígenas y mulatos— eran vistos como una plebe de indisciplinados, de infelices derrochadores y de manirroto propensos a cometer excesos en las fiestas y en todo tipo de diversiones y pasatiempos. Hemos visto con mucho detalle las crónicas de fray Ajofrín, pero hubo otros visitantes que nos dejaron sus testimonios. Uno de ellos fue Francisco Antonio Mourelle de la Rúa (1750-1820), un oficial naval y explorador al servicio de la Corona española que visitó Guanajuato a finales del año de 1790. El día de su partida, Mourelle escribió que la plata de los cerros era el origen de “los vicios y males” que pululaban en la villa y real de minas:

☞ Mi corazón palpita de consuelo al perderte de vista. [...] únicamente siento dejar algunos de tus habitantes, [...] todo el resto es semejante a lo de tu terreno: escabroso, tortuoso y empedernido. Aún creo que hay corazones donde no se pudieran dar los barrenos que vi en las entrañas de las minas. Y así los desprecié como escorias de la humanidad. (Citado por Rionda Arreguín, 1989, 135-136)

En la descripción de Mourelle se traslucen el juicio moral y la repugnancia. La mayoría de los habitantes de Guanajuato, salvo algunas excepciones, son igual de escabrosos —ásperos, duros, de mala condición—, tortuosos — personas maliciosas— y empedernidos —personas que tienen un vicio muy arraigado— como la geografía de la región. Mourelle sentenció que aún quedan personas en cuyo corazón no hay vanidad, presunción o altanería, que ahuecan a los individuos como el barreno hace orificios que sirven para extraer la plata de las minas. Pero todos los demás, son escorias de la humanidad, como la parte menos pura de la plata, la sustancia más vil y de ninguna estimación. Sin embargo, las duras palabras de Mourelle que describen a la población de trabajadores mineros de Guanajuato, son tan sólo un ejemplo de otros grupos sociales novohispanos que también fueron considerados “escorias de la humanidad”.

Desde el siglo XVI, las autoridades virreinales y eclesiásticas buscaron regular la actividad minera y controlar la disciplina de los trabajadores de las minas, vigilando sus hábitos, vicios y aficiones por las bebidas y los juegos prohibidos. Las poblaciones de los reales de minas de Guanajuato y de otras regiones mineras fueron objeto de estrictas

ordenanzas y de la aplicación de diferentes códigos mineros que establecían prohibiciones y urgían a las autoridades a imponer su cumplimiento.

Durante el siglo XVIII, se publicaron bandos y ordenanzas que constituyen el epítome de las reformas y prohibiciones. Uno de ellos es el bando publicado el 28 de abril de 1770 por el Virrey Carlos Francisco de Croix, Marqués de Croix (1766-1771). En el texto de este extenso documento, se sintetiza la situación que prevalecía en la Nueva España con relación a los juegos de azar, diversiones, establecimientos, vicios y delitos que formaban parte del orbe indiano. Se da cuenta, por ejemplo, de la prohibición y cancelación de las concesiones de naipes debido a los abusos cometidos por los asentistas. Son notables los tipos de juegos que se prohíben y los que se permiten. Y de manera muy puntual, se definen las sanciones en función de la casta y condición social de los infractores y se argumentan las consecuencias para la Real Hacienda y para la moral pública, en caso de su incumplimiento. Por su importancia, citamos íntegro este texto y agregamos subtítulos en negritas para guiar al lector en las partes de su contenido.

☞ Don Carlos Francisco de Croix, Marqués de Croix, caballero del orden de Calatrava, comendador de molinos y laguna rota en la misma orden, teniente general de los reales ejércitos de su majestad, virrey, gobernador y capitán general del reino de Nueva España, presidente de su real audiencia, superintendente general de real hacienda y ramo del tabaco, juez conservador de éste, presidente de su junta y subdelegado general de la renta de correos en el mismo reino.

#### Se cancelan las licencias para los juegos públicos

---

☞ Habiendo desde el día dos de diciembre del año pasado de mil setecientos sesenta y cinco púéstose en administración de cuenta de su majestad la real fábrica y estampa de naipes, y con mi acuerdo formado el ilustrísimo señor visitador las ordenanzas correspondientes, en las que se contienen las prohibiciones y penas cuyo tenor es el siguiente. Considerando también los abusos que se han experimentado hasta aquí en vender las justicias vergonzosamente licencias de mantener juegos públicos en plazas o casas particulares, y arrendarlos en las funciones públicas de los lugares de su jurisdicción, con el falso pretexto en tiempo de los asentistas de las creces de esta renta, ha parecido conforme a la justa atención con que mira su majestad los intereses de su erario prohibir este vicioso modo de aumentarlo, queriendo sólo lo que legítimamente le corresponde y que sus amados vasallos se conduzcan a una libre y moderada diversión, y no a un vicio

autorizado de las justicias que atrase sus patrimonios. Por estas poderosas y bien meditadas razones, que hacen el más vivo sentimiento de la república, quedan desde hoy de ningún efecto y valor las licencias dadas en esta forma, y aquellas personas que las hayan obtenido, usándolas, incurrirán en la pena que se va a declarar contra las que las dieron, pues para los juegos moderados no necesitan licencia, y los inmoderados no los sufre la justicia, por los perjuicios y desórdenes con que irremediablemente se acompañan; y así queda, y se les encarga y manda estrechamente a los jueces la vigilancia en este tan recomendable punto, propio de su obligación.

### Abuso de las autoridades para conceder licencias

---

☞ Hasta aquí han sido los justicias quienes han amparado o introducido el abuso de dar licencias para juegos públicos y privados de naipes, u otras especies aun de las prohibidas, por haber estado a su cargo el repartimiento y venta de las barajas, la cual poniéndose ahora al cuidado de los factores de la real renta del tabaco, y no queriendo que incidan en este detestable perjuicio al público y a los particulares, y nada justo arbitrio de adelantar el consumo de la renta y el aumento que les dejará a sus privados intereses, se prohíbe generalmente a todos semejantes permisos o licencias, bajo de la pena de quinientos pesos por la primera vez que se verifique dada alguna después de este reglamento, cuya multa se doblará a proporción de la reincidencia y según lo pidiere el exceso; y para este fin se encarga a los justicias, bajo la propia pena, celen las que puedan dar (aunque no se espera) los factores, y éstas, las que den las justicias, sin que esta prohibición forme entre unos y otros disputas odiosas y contrarias a los fines que tiene esta ordenanza en reprimir estos codiciosos abusos.

### Denuncias de abusos, especialmente en los reales de minas

---

☞ También ha hecho ver sensiblemente la experiencia, con las quejas que han llegado al superior gobierno, otro vicio no menos perjudicial y ruinoso a los vasallos y públicos intereses como es el de mantener los mismos [ ] juegos, por intereses particulares suyos y tan poco justos, que después de perder en ellos los concurrentes su caudal, empeñan allí parte de su hacienda, ropa o instrumentos de su arte, y a veces cuanto tienen, lo cual previamente gradúan o dan valor los jugadores para proseguir el juego, tan en su

ruina que suelen, aun cuando no les es enteramente contrario, dejarlos con una considerable pérdida, atendida la extensión de sus cortos bienes, o ya en su ropa, o ya en los instrumentos con que aliviaban su fatiga, ganando el sustento necesario a su vida, a su casa y a su familia; para quitar este inicuo abuso y desterrarle de la república, se prohíbe con la misma pena, y en la propia forma que queda declarada contra los justicias o factores, que tengan o den licencia para tales juegos, que destruyen la buena policía y demás costumbres republicanas, **especialmente en los reales de minas**, a donde de esta práctica nacen los atrasos más considerables de los operarios y de la real hacienda, pues entretenidos estos poco económicos labradores de las minas, dejan el trabajo ínterin tienen con qué mantener el juego, y cuando quieren volver a sus destinos se hallan sin ropa, y sin instrumento, sin dinero, perdidos sus salarios y lo que pudieran haber adelantado en sus labores en beneficio suyo, del minero principal y del erario.

### No se puede alegar excepción o ignorancia

---

☞ Para que ninguna persona pueda alegar excepción o ignorancia de no ser comprendido en la prohibición del uso de barajas extranjeras, aunque sean de España o contrahechas, quedan desde ahora todos, sin distinción de calidad, estado, dignidad o título, sujetos a cumplir esta ordenanza en la parte que les toca y en no usar de otras barajas que las que se fabriquen en el real estanco de esta ciudad, ni para jugar, ni para vender, ni para regalar, ni teniéndola de cualesquiera otro modo, bajo las penas señaladas, pues de cualquiera de éstos se ofenden y minoran los intereses de esta renta, y así en ninguna parte, ni en el real palacio, cuerpos de guardia, cuarteles, casas particulares ni en otro lugar público o secreto, profano o religioso, se pueden usar ni tener con pretexto alguno, ni estas personas, ni jefes o dueños consentirán que otros las usen o tengan en sus casas o lugares mencionados, aun para la más inocente diversión.

### Personas del clero y plebeyos

---

☞ Las personas seculares, sean del fuero, calidad o dignidad que fueren, contraviniendo de cualquier modo a lo dispuesto en la ordenanza antecedente, además de las costas de sus causas, por la primera vez sufrirán la pena de un mil pesos de oro, por la segunda dos mil, y por la tercera la de perdimiento de la mitad de sus

bienes y destierro perpetuo de estos reinos, distribuyéndose las multas pecuniarias por tercias partes entre la real cámara, juez y denunciador, y no habiéndolo, entre la real cámara y juez o jueces de la causa, conforme a lo prevenido en la citada ley 15 título 23 libro 8 de la Recopilación y dispuesto en esta ordenanza; y cuando los reos no tengan caudal para sufrir estas penas, siendo de especial calidad, título o carácter, serán desterrados por la primera vez cuarenta leguas en contorno del lugar donde cometieron el delito por tiempo de dos años, y en la segunda y demás penas se guardará la proporción debida, o consultarán a esta superintendencia general los jueces respectivos; pero si fueren plebeyos los reos, o no tuvieren alguna recomendable calidad, serán condenados por la primera vez a cuatro años de presidio, por la segunda a ocho y por la tercera a diez, los cuales cumplirán en el que se les señale por el superior gobierno.

Siendo cierto, y determinado muchas veces por reales cédulas y leyes que las personas seculares exentas de la jurisdicción ordinaria, y otras que no sean las de sus respectivos jefes, no gozan de sus excepciones en causas de contrabando, aunque sean de fuero militar o tengan otros privilegios, se declaran éstas desde luego comprendidas por la misma razón en las penas expresadas en el párrafo antecedente, con las distinciones que allí se señalan según su calidad, título y carácter, siempre que se verifique transgresión de estas ordenanzas en ofensa inmediata de los reales intereses.

## Militares

---

☞ Los oficiales y soldados de tropa reglada y de milicias quedarán privados por la capitanía general de sus empleos y fuero militar si por cualesquiera justicia, director, factor o guarda mayor de esta renta fueren aprehendidos o encontrados en el grave delito de coimes, garitos u otros juegos prohibidos que mencionan las leyes y reales cédulas por ofenderse con ellos a dios y a la república, como tantas veces se ha repetido por nuestro [ ].

## Personas eclesiásticas, seculares o regulares

---

☞ Las personas eclesiásticas, seculares o regulares, que contravinieren a lo dispuesto en el presente reglamento se deberán corregir y castigar por sus respectivos prelados y jueces, a este efecto se pasarán por el director, factores y demás de cuyo cargo es su cumplimiento los oficios y quejas correspondientes en los casos que ocurran, y en los de no imponerse a los

transgresores las penas debidas y que se consideren de bastante corrección, se dará aviso por la dirección a la superintendencia general, para que por ésta se pase otro a los prelados recomendando la enmienda, y que se usará en su defecto de los otros remedios que tiene señalados el derecho.

## Barajas prohibidas

---

☞ Porque no se pueda poner a cubierto la malicia de los contrabandistas de las barajas prohibidas, no obstante lo que queda prevenido en el párrafo primero de este capítulo, podrán ser registrados habiendo dilación o sospecha todos los lugares de cualesquiera excepción que sean, por los justicias, factores, guarda mayor o director general, en cuya diligencia procederán con la moderación debida a cada uno, sin estrépito ni abandono de los respetos de los dueños o jefes de tales lugares, dirigiéndose sólo a la invención del contrabando, y en el caso de que sean impedidos por la fuerza u otro medio, se pasará aviso de ello a la superintendencia general para tratar como corresponda a los que así expliquen su desobediencia contra los intereses de su majestad.

Estando prohibida la venta y comercio de los naipes o barajas viejas de la real fábrica, por decreto de este superior gobierno, dado en seis de septiembre de mil setecientos cincuenta y tres a pedimento del señor fiscal, en vista de los perjuicios que se ocasionaban a esta renta, se declara ahora nuevamente y reitera aquel decreto, para que no se pueda usar tal comercio o venta de semejantes barajas, aderezándolas, limpiándolas o componiéndolas a este fin, bajo la pena de cincuenta pesos por la primera vez, y duplicada y triplicada por la segunda y tercera; y no teniendo bienes serán castigados a proporción con tiempo de cárcel, destierro o presidio; y siendo eclesiásticos se tomará por el director, factores o justicias el medio de evitar a sus respectivos superiores para el castigo que haya lugar, cuando no soliciten éstos la corrección, usar el medio que ya queda prevenido, pasando noticia al superior gobierno, y lo mismo se hará cuando los delincuentes sean de otra clase de privilegiados y no puedan sufrir la pena señalada de cincuenta pesos.

## Sólo permiten los juegos lícitos y moderados

---

☞ Deseando su majestad que los intereses de su erario no los produzca el vicio, sino que tengan una causa inocente y justa, y siendo también su primera

atención la de que se guarden inviolablemente sus leyes, cédulas y órdenes, que sólo permiten moderados juegos de diversión, y que se estorben los excesivos de suerte y envite, para lo cual encarga y manda estrechamente a los justicias pongan el mayor celo y vigilancia en contener estos excesos y las perjudiciales consecuencias que nacen de ellos, como todo consta más por menor de una real cédula expedida en treinta y uno de julio de mil setecientos cuarenta y cinco, mandada nuevamente observar por otra de veinte y ocho de octubre del año inmediato, cuyo tenor se ha publicado en varios bandos y es conforme a lo prevenido en las leyes de ambas recopilaciones, particularmente en la séptima y octava de la de Castilla, título 2 libro 7, y la primera título 2 libro 7 de la de Indias, autos acordados y repetidos decretos de esta real audiencia y superior gobierno, se declara y renueva para su debida observancia que sólo se permiten los juegos lícitos y moderados de naipes que sean de pura diversión y entretenimiento, continuando en su perpetua prohibición los otros mencionados en los citados lugares, como son todos los de suerte y envite en las casas, tablajes y arrastraderos, a donde regularmente asisten personas de inferior clase, vagabundos, esclavos, hijos de familia y otros, sin tener reparo los coimes y dueños de estos abominables juegos en recibir toda especie de prendas propias o hurtadas, de que resultan los detestables vicios de embriaguez, latrocinios, quimeras, homicidios y otros que quedan ya apuntados, sobre cuyo particular deberán celar todos los jueces inferiores y superiores; teniendo entendido también lo que queda dicho en cuanto a las personas exentas, pues ninguna puede usar de tales juntas aunque sea para hacer un juego moderado y con naipes de la fábrica, y mucho menos en las vinaterías o cualesquiera otra casa de trato.

### Juegos rigurosamente prohibidos

---

¶ Por la misma razón quedan absoluta y rigurosamente prohibidos, bajo las penas que están señaladas, **los de dados, rifa, chuza, dedales, boliche, taba, ancla, bisbis**, que se han propagado torpemente aun en casas y sujetos distinguidos, con otros que ha inventado la malicia, y la industria de gentes viciosas, sin objeto a la diversión sino a las ganancias injustas; y será bien que en las residencias se haga especial cargo a las justicias de tales juegos, si los hubieren permitido, para lo cual habiendo noticia de ello en la dirección de la real fábrica de naipes, se pondrá nota en la certificación que ha de dar la contaduría como queda prevenido, a

fin de que no se aprueben las residencias sin la multa o castigo que merezcan.

### Juegos lícitos y moderados

---

¶ Para hacer una diversión inocente, y dar descanso con ella a las fatigas de las diversas ocupaciones de cada uno, se podrán usar además de los **juegos lícitos y moderados de naipes, los de la pelota, raqueta, billar y otros de esta especie que no sean prohibidos**, no sólo por el modo de jugarlos sino por ser rara o extraña la malicia o engaño que puede haber en ellos, con tal de que no los haga ilícitos la cantidad o cantidades que se atreviesen o hagan el objeto del juego, de modo que [no] todos quedan sujetos a esta prohibición sino los mencionados y los moderados de naipes.

Pero en cuanto al de **trucos y billar**, se guardará el ajuste que debe celebrar el dueño de éstos con el director general o factores de las provincias, en la misma forma que lo hacían los asentistas y según la situación y tamaño de las mesas, en las que no puede haber otro juego, so pena de ser castigado siempre que los encuentren las justicias, y si éstos, los factores, director o guarda mayor, haciendo la visita hallasen que los juegos se hacen con barajas prohibidas, sufrirán el dueño y jugadores la pena de la ley conforme queda declarada.

En atención a que [por] el motivo de no estar publicadas ha habido lugar para que aleguen de ignorancia, y se declaren por libres como tiene expuesto el señor fiscal en sus pedimentos, que testimoniados pasó a mis manos el director general de esta renta; para prevenir con la notoriedad de ellas los maliciosos pretextos con que pretenden eludir mis justas providencias, y que tengan en todas partes el debido cumplimiento dichas ordenanzas en favor de los intereses de su majestad, que se miran defraudados y sin castigo los delincuentes, por el presente mando se publique éste por bando en esta capital y demás lugares del reino a fin de que en lo de adelante ninguno alegue ignorancia. México, veinte y ocho de abril de mil setecientos setenta.

Es importante destacar algunos aspectos contenidos en este bando. En muy pocos documentos legales del Virreinato, encontramos que además de ser especificados los juegos prohibidos, asimismo se incluyeron los juegos lícitos. Otro aspecto notable, se refiere a que el mismo Virrey Marqués de Croix reconoció que algunas autoridades habían cometido abusos, en particular con la expedición de licencias para el juego de naipes. Sobre este punto, la descripción de penas y de castigos conforme a la jerarquía de castas es otro aspecto que

demuestra el grado de descomposición administrativa y social por la que atravesaba el Virreinato. Finalmente, el recuento de los actores y de los lugares involucrados en las actividades ilícitas es mucho más amplio, lo cual nos permite observar su nivel de extensión y de arraigo en la sociedad novohispana, destacando a los reales de minas, a los trabajadores mineros, y la descripción de las consecuencias que tienen el juego y la embriaguez para sus familiares. En conjunto, este documento es una interesante crónica social, cultural, económica y política de la vida cotidiana en la Nueva España, cuyo objetivo es regular y controlar las actividades y juegos prohibidos porque representaban una fuga de ingresos para la Real Hacienda y graves problemas de orden público, laboral y moral. En otras palabras, las reformas estuvieron orientadas en sustituir las ganancias de actividades “moralmente reprobables” por otras diversiones y pasatiempos “moderados y aceptables”.

Un segundo ejemplo, es la reforma contenida en la legislación minera del año de 1783. En la Real Ordenanza se estipula, en su Título XIX, los privilegios de los dueños de las minas y las prohibiciones a las que debían sujetarse los trabajadores de las minas:

¶ A fin de evitar los desórdenes y daños espirituales y temporales que producen los juegos de envite y azar y aún los permitidos cuando en ellos se procede con exceso y asimismo las otras diversiones y festejos comunes, prohíbo muy estrechamente que en los reales y asientos de minas, ni entre los dueños y operarios de ellas, se pueda usar de ninguno de los juegos de naipes prohibidos por repetidas reales pragmáticas y cédulas, ni aun de los permitidos con interés excesivo a lo que se regula por un honesto desahogo, y prudente diversión. Y con el mismo rigor prohíbo el juego de dados, tabas y peleas de gallos, como también el que puedan permitirse diversiones escandalosas, pues no solamente ocasionan la pérdida del tiempo que se había de dedicar al trabajo, sino también la ruina de los intereses, y tal vez muchos homicidios y desórdenes. Por tanto encargo muy estrechamente a los Jueces y Diputados de todos los reales y asientos de minas que cuiden y celen con la más vigilante aplicación el cumplimiento de este artículo, pena de que serán irremisiblemente responsables de su inobservancia, y comprendidos en las que prescriben las enunciadas reales pragmáticas y cédulas contra sus contravenciones. (Real Ordenanza, Título XIX. De los privilegios de los mineros, 11, 105-106)

Se prohibían los juegos de naipes, incluso los que estaban permitidos, el juego de dados, tabas y peleas de gallos y además todas las “diversiones escandalosas”. Pero el interés

central de las autoridades era evitar a toda costa que los vicios y malas conductas de los trabajadores mineros fueran motivo para dedicar menos tiempo al trabajo o para dejar de trabajar, puesto que de no hacerlo, se vaticinaba la ruina de los intereses —es decir, la falta de ingresos mineros— y por consiguiente, que tal vez se cometieran “muchos homicidios y desórdenes”. Pero a pesar de las prohibiciones, en los reales de minas se jugó a todo tipo de juegos de azar, incluso con el consentimiento y la participación de las autoridades.

Así como en las minas se buscaba disciplinar y vigilar la conducta de los trabajadores mineros para evitar “desórdenes y daños espirituales y temporales”, en las haciendas de ganado, los mulatos que trabajaban en esos centros tampoco escaparon a la criminalización de las autoridades. Estos trabajadores eran gente considerada de baja posición y además, gastaban sus sueldos “en malos usos de borracheras y amancebamientos”. Asimismo, se decía que si no estaban trabajando en las haciendas, estarían de “vagabundos, salteando”, robando a las personas en los caminos. Un ejemplo de esta caracterización de los mulatos, la encontramos en la “Ordenanza sobre el salario que han de llevar los mulatos que sirven en las estancias de ganados mayores en las chichimecas”:

¶ Por cuanto por parte de los criadores de ganados mayores de esta Nueva España me ha sido hecha relación que el beneficio de ganado hacían herrar como recoger y sacar los novillos para las carnicerías; hacer los rodeos se hacía casi universalmente con mulatos, y desde que comenzó haber ganados y hacer el dicho beneficio nunca habían llevado de salario más de hasta doce, quince, veinte, y cuando más hasta veinte y cinco o treinta pesos por un año, y que de dos años a esta parte, como habrá habido mortandad de indios que también ayudaban en el dicho beneficio, los dichos mulatos habían encarecido los dichos salarios y pedían a cincuenta y ochenta y ciento, y aun a doscientos pesos, y no querían servir si no se los daban; lo cual, demás de ser ellos gente baja y gastar los dichos salarios en malos usos de borracheras y amancebamientos, no les era de ningún efecto por no tener necesidad de ninguna cosa, más de solo el vestido, por dárselos en las tales estancias todo lo necesario; era cosa muy perjudicial en la república, así porque si no sirven en lo susodicho habían de andar vagabundos, salteando, como porque dejando de servir, las haciendas se perderían y la carne se encarecería porque llevando semejante salario, aun no se podría sacar fruto de las estancias para sólo sustentarla...(Zavala, 2019 [1947], 32)

Los vaqueros mulatos son despilfarradores como los trabajadores mineros, gastándolo todo en borracheras y en mujeres. Los pecados de la unión extramarital y de la embriaguez,

además, derivan en robos y en asaltos, como los homicidios y los desórdenes. Esta combinación de estereotipos fue aceptada por las élites y por los clérigos de la Nueva España como parte de la naturaleza casi inmutable de las castas más bajas de la sociedad novohispana. No discutimos la comisión de delitos y de crímenes, sino la propensión de las autoridades coloniales en designar a los indígenas, africanos esclavos, mulatos, mestizos y otras castas, como los “miserables del Nuevo Mundo”. Se trata de seres extremadamente pobres, pero a los ojos de las autoridades, canallas, desdichados e insignificantes pero un mal necesario; puesto que fueron la mano de obra que descendía a las minas para sacar los metales preciosos y fueron quienes herraban y cuidaban al ganado que alimentaba con su carne a los habitantes del Virreinato.

Pero los males, los vicios y los abusos también fueron cometidos por las propias autoridades y por los españoles peninsulares, al punto de que llegaron a ser frecuentes y evidentes en la vida cotidiana de Guanajuato. Este fue el caso de José Noriega, un español peninsular vecino de la villa, quien utilizando su posición como Alcalde provincial de la Santa Hermandad guanajuatense, consiguió la adquisición del primer estanco del vino mezcal y de otras bebidas alcohólicas en Guanajuato en el año de 1716. Es necesario resaltar que se trató de una concesión que nunca había sido permitida en la localidad. La Santa Hermandad —cuya titularidad Noriega ocupó en múltiples años— era una autoridad de tipo rural que tenía asiento en el Cabildo y que estaba dedicada a perseguir malhechores y delincuentes en poblados y caminos, con el fin de garantizar el orden público. Estas hermandades fueron sostenidas económicamente por los concejos de cada lugar. Pero en muchos casos, estos puestos públicos fueron utilizados para cometer abusos.

En realidad, Noriega buscó tener la propiedad del estanco y aprovechar su nombramiento de Alcalde no necesariamente para “perseguir” a los delincuentes, sino para “controlar” el comercio y transporte ilegal del vino mezcal en toda la jurisdicción. En el remate del estanco de vino mezcal, Noriega solicitó tener el derecho para inspeccionar tabernas, haciendas, tiendas y casas. Asimismo, requirió contar con la autoridad para dictar sentencias de embargo y sanciones económicas que serían en su propio beneficio, como la confiscación de los animales de transporte, el cobro de las multas imputadas o la exhibición pública para destruir derramando las bebidas prohibidas (Caño Ortigosa, 2011, 375). Desafortunadamente, poco sabemos de la vida del estanco de vino mezcal en Guanajuato, motivo por el cual será necesario continuar con las pesquisas.

En otro caso, en el año de 1731, el Alcalde provincial de la Santa Hermandad, Juan García de Enterría Posada, se trasladó a la hacienda de beneficio más importante de la villa de Guanajuato llamada “Burras” y que pertenecía al entonces célebre José Sardaneta Legaspi. Su propósito era incautar

los cueros que había en la hacienda con bebidas prohibidas como el tepache, el bingarrote y otros brebajes. Además, esta producción ilegal contaba con el agravante de que su venta había sido preparada para los días de Pascua. En este caso, el Alcalde provincial sí estaba ejerciendo una comisión expresa del Virrey para hacer cumplir la prohibición de comerciar con bebidas ilícitas (2011, 376).

Pero si las leyes terrenales no podían contener los abusos y los vicios de los guanajuatenses, la ira de Dios siempre fue un aviso contundente. En el año de 1784, fray Miguel Martínez, de la Real y Militar Orden de Nuestra Señora de la Merced y sacerdote de Guanajuato, en su Sermón de acción de gracias pronunciado con motivo “de unos espantosos ruidos subterráneos” (Marmolejo, 1883, 260) que tuvieron lugar durante cuatro días en ese real de minas, habló de la relación entre los pecados cometidos por los vecinos de Guanajuato y los temblores. Con lujo de oratoria clásica, el padre Martínez usó la analogía bíblica entre la antigua ciudad Asiria de Nínive — que por corrupta desató la ira de Dios para ser destruida — y el real de minas de Guanajuato para dirigirse a los feligreses asustados que habían conseguido aplacar al Todopoderoso, gracias a que habían implorado los divinos auxilios de María Santísima, principal Patrona de la ciudad:

☞ Antes que amenazara Dios á Guanaxoato de una ruina la mas lastimosa, amenazó á Nínive de otra semejante. Pero ¡qué diferencia de una amenaza á la otra! Quiere Dios destruir á la grande Nínive por la malicia de sus Ciudadanos; pero hace á fuerza de milagros que sea advertida de su destrucción: quiere destruir á Guanaxoato por los pecados de sus Vecinos, y la primera noticia de su ruina parece que iba á ser su ruina misma.

Guanaxoato no sabe los dias que le restan despues que ha sido amenazada de su ruina. ¿No es pues muy necesario que toda Guanaxoato se mude, que toda Guanaxoato haga penitencia? No nos queda otro partido, Christianos Oyentes, que aplacar la Justicia de Dios irritada por nuestros crímenes, calmar las emociones de su corazon, y hacerle caer las armas, que aun vemos entre sus manos. (Marmolejo, 1883, 265-267)

El castigo divino había sido provocado por los pecados de los guanajuatense, por sus vicios, males, abusos, despilfarros, juegos y bebidas prohibidas, y por otras faltas cometidas ante los ojos de Dios y con la connivencia de las justicias de la ciudad. Sin embargo, Dios perdonó la vida de los guanajuatenses y el orden del microcosmos fue restaurado.

Dos años antes de los espantosos ruidos subterráneos ocurridos en Guanajuato, en 1782, el Virrey Martín de Mayorga (del 23 de agosto de 1779 al 28 de abril de 1783), prohíbe

los estancos de vino mezcal en la jurisdicción de la Nueva España (Machuca et al, 2013, 95). Recordamos a los lectores que Guanajuato estaba en la jurisdicción del reino de la Nueva España. En efecto, la prohibición del vino mezcal se debió a motivos más terrenales que celestiales, pues la venta ilegal de bebidas alcohólicas, entre ellas los destilados de maguey, había alcanzado proporciones inusitadas, sobre todo por la extendida corrupción que imperaba en el arrendamiento de los estancos en general. Como hemos mencionado, la participación de los Alguaciles mayores en el comercio ilícito de bebidas alcohólicas, promovió aún más el transporte ilegal, que las tabernas estuviesen abiertas más allá del horario permitido, y que las bebidas confiscadas, en vez de ser derramadas en público, fueran revendidas clandestinamente.

Regresando en el tiempo, el 14 de julio de 1784, otro Virrey, esta vez Matías de Gálvez y Gallardo, autor de varias de las ordenanzas que hemos analizado en este mismo capítulo, reestablece la prohibición de los juegos de albuces, naipes, siendo de envite o suerte, biribís, oca, dados, tablas, bolillo o semejantes (Poder Judicial del Estado de Hidalgo, 2019, 8). Las aficiones de los novohispanos por estos juegos prohibidos no cesaban. Por el contrario, se incrementaba y seguían formando parte de los pasatiempos asociados con el consumo de bebidas alcohólicas, asimismo, ilegales. La situación social que prevalecía en la Nueva España de finales del siglo XVIII, oscilaba entre la severidad extrema de las prohibiciones y la complacencia excesiva. Pero los intentos por mantener el control de las diversiones moderadas y legítimas continuaron.

Y precisamente dentro del orden legal de los entretenimientos, en abril del año de 1788, se concluyó y estrenó el coliseo de Guanajuato. Las representaciones teatrales también estuvieron bajo el escrutinio de las autoridades novohispanas. En esa época, el teatro servía para alejar al crecido número de personas que no tenían oficio ni ejercicio, a los holgazanes, de otras diversiones más dañinas. El teatro era una diversión legítima y moderada, a la vez que fue apreciado como el medio más apropiado para inculcar costumbres más aceptables y transmitir principios morales. En la *Gaceta de México* se refirió a la terminación del Corral de Comedias de la siguiente manera:

☞ Guanajuato.—El día de la fecha se dexa ver perfectamente acabado y estrenado ya en esta Ciudad, un costoso Coliseo y Corral de Comedias, con todas las dimensiones correspondientes á su perfección, adornado de bellas pinturas y exterioridades muy placenteras, con competentes palcos ó quartos, bancas de luneta, cazuela y patio capaces para mucha concurrencia; con que se ha proporcionado una diversión del primer orden á un lugar que absolutamente carece de las que ofrecen en otros las alamedas y florestas. (Citado por Marmolejo, 1883, 288)

Mientras los guanajuatenses estrenaban el Corral de Comedias —una diversión de primer orden— para la escenificación de dramas, tragedias y comedias, en el Reino de la Nueva Galicia, el estanco de vino mezcal seguía activo y produciendo ingresos para la ciudad de Guadalajara. En Guanajuato, durante las décadas de los años de 1780 y de 1790, la vida cotidiana estuvo caracterizada por la ostentación. Las élites guanajuatenses y de la Nueva España en general, buscaron una mayor participación en la vida pública para hacer visible su magnificencia y vanagloria. Por ejemplo, en las fiestas y en las celebraciones religiosas y políticas, las familias distinguidas buscaron un lugar especial, de privilegio, que permitiera ver y ser visto, y así evidenciar a los demás habitantes el estatus social y económico que se había alcanzado. Los ejemplos más tradicionales de estos despliegues de poder y de riqueza, fueron la donación de grandes sumas de dinero a la Iglesia para la construcción de edificios religiosos y para obras devotas y piadosas. Pero había también otras ocasiones para demostrar magnanimidad, como las contribuciones y pagos de fiestas y desfiles o para el mejoramiento de la infraestructura de la ciudad donde se vivía. Ante todo, lo esencial fue aprovechar toda celebración y evento que permitiera a los donantes elevar su posición en la sociedad guanajuatense.

Por ejemplo, las distintas celebraciones de los días festivos o las llevadas a cabo con motivo de coronaciones y nacimientos reales, representaban una gran oportunidad para ser padrinos y contribuir con sumas considerables de dinero. En estas fiestas era habitual la contratación de misas con la mayor cantidad de personas para los actos de la liturgia, como capellanes, acólitos, turiferarios (personas encargadas de llevar el incensario), cantores y sacristanes. Tampoco podían faltar la compra de fuegos de pólvora y bombas, la contratación del mayor número posible de músicos, el pago por el toque de las campanas en las iglesias, el adorno de calles y el despliegue de pendones de gala, y por supuesto, la celebración de corridas de toros y los juegos de gallos.

El año de 1790 es de particular interés para la historia de los actos solemnes religiosos y políticos que involucraron la celebración de festejos, juegos, aficiones y otras manifestaciones de la vida cotidiana. Nos referimos a la ceremonia de la coronación del Señor San José y las fiestas de proclamación de Carlos IV, ambas celebradas en el mismo año y en la ciudad de Guanajuato. La *Gaceta de México*, es de nueva cuenta, la fuente que proporcionó la crónica de los eventos del 25 de julio de 1790:

☞ Poseídos del indecible amor y devoción con que siempre han venerado al Castísimo Patriarca Señor San Joseph los habitantes de esta Ciudad, y llenos de júbilo por las funciones que se han celebrado en varias Ciudades y Lugares por su solemne coronación,

movieron á su Ilustre Congregación establecida en la Iglesia Parroquial á verificarla.

Puesta de acuerdo con el Cura Juez Eclesiástico, asignó la tarde del 20 del corriente, y convidando por medio de su Rector, Tesorero y Secretario al Ilustre Ayuntamiento, Clero, Comunidades, Terceros Ordenes, Cofradías, Oficialidad y Republicanos distinguidos, precediendo á la mañana una salva de general repique, cámaras y otros fuegos, se comenzó á las cuatro el devoto acto, estando colocado el SS. Patriarca al lado derecho del altar mayor en un magestuoso trono todo iluminado de fina cera, como también muchos candiles y resortes de cristal, la Imágen de la SS. Virgen de Guanaxuato á su derecha como Madrina, y en los laterales la de S. Ignacio de Loyola y S. Nicolás de Tolentino, Patronos de la Ciudad y Minería, los siete Príncipes, y otros Angeles vistosamente vestidos.

Tomó de las manos de la Soberana Emperatriz las Coronas de oro el Dr. D. Manuel Quesada Cura y Juez Eclesiástico, y las trasladó á las cabezas del SS. Patriarca y Santo Niño que tenía en los brazos, acompañándole todos los prelados vestidos de capas pluviales, y á este tiempo resonó la música de bélicos y sonoros instrumentos y voces, el continuado repique de campanas, y las festivas aclamaciones del pueblo.

Siguieron las Vísperas y Maytines con igual decoración y solemnidad, colocándose á los dos Castísimos Esposos baxo de dosel ricamente aderezado, y á las nueve de la noche se iluminó toda la Ciudad y sus muchos barrios, tirándose multitud de cohetes y bombas.

El día siguiente se celebró Misa de gracias, que cantó el Lic. D. Felipe Guzmán Cura de la misma Parroquia, sirviendo de Acólitos y Turiferarios Presbíteros del V. Clero: predicó en ella el R. P. Fr. Joseph Aedo, Comisario de Terceros, mereciendo el general aplauso del numeroso auditorio; y por la tarde salió una lúcida Procesión por las calles principales, conduciendo todo el acompañamiento indicado |á las soberanas Imágenes objeto de estos cultos. Se dijeron diferentes Loas alusivas á la coronación: se adornaron las calles con vistosas colgaduras, arcos y decentes altares, y á los debidos tiempos repitió el fuego sus salvas habiendo dado todos las más brillantes pruebas de su devoción, y concurrido por su parte al lucimiento de unos actos de tanta ternura, que, autorizados por el Ilustre Ayuntamiento, se desempeñaron á satisfacción por la generosidad de dicha Congregación y algunos Particulares, habiéndose señalado su Tesorero el Regidor D. Joseph Hernández Chico en solicitar quanto pudo concurrir á la mayor solemnidad.

A estas noticias de la Gaceta agregaremos para concluir, que el padrino de la descrita ceremonia fue

el Presbítero. D. José Estanislao de Otero, que á la procesión concurrió un acompañamiento numerosísimo de lo más florido de eclesiásticos y de seculares: que iban en ella primorosamente adornadas las Imágenes de Ntra. Sra. De Guanajuato, del castísimo Patriarca, de S. Ignacio de Loyola patrón de la ciudad, y de S. Nicolás Tolentino que lo es de la minería, como ya lo indicamos arriba; y en fin, que un aguacero impidió que acabara la procesión de recorrer la estación acostumbrada, teniendo que entrar violentamente al templo por la calle del truco. (Citado por Marmolejo, 1883, 304-306)

Esta singular ceremonia de coronación de un santo de la Iglesia ilustra todos los aspectos a los que nos hemos referido. Comenzando con la nutrida participación de las autoridades políticas y religiosas, acompañada por la salva de general repique, cámaras y otros fuegos. Las decoraciones e iluminaciones especiales en los altares de las iglesias, los prelados vestidos de capas pluviales y la música de bélicos y sonoros instrumentos y voces. No faltaron el continuado repique de campanas, las festivas aclamaciones del pueblo, la iluminación de toda la ciudad y de sus muchos barrios, mientras se lanzaban multitud de cohetes y bombas. Se celebró la Gran Misa de Gracia y se pusieron adornos en las calles con vistosas colgaduras, arcos y decentes altares. Y a los debidos tiempos, se repitió el fuego de las salvas. Después de todo, pues no podía faltar, se hace mención del padrino de tan distinguida ceremonia. Y del pueblo, solamente hay una línea en todo el texto que menciona que es devoto y que participó como un espectador con “festivas aclamaciones”.

La narrativa de la crónica de la ceremonia conlleva el orden jerárquico del microcosmos del orbe indiano, en donde las esferas terrenales y celestes están por encima del resto de los demás mortales. Además, confluyen una multitud de factores que tocan de una manera u otra, la existencia de los guanajuatenses novohispanos en los niveles de lo sagrado, de lo popular y lo colectivo, de la devoción y de las necesidades espirituales, del espectáculo festivo y del entretenimiento. A su vez, estos niveles parecen seguir diferentes tiempos y espacios, como por ejemplo, de la Iglesia y el recogimiento, se transita a las calles de la ciudad para el espectáculo festivo. En suma, la ceremonia convocó a todas las castas y no hubo transgresiones del orden sagrado. No hubo los típicos festejos del pueblo que incluyen comida, bailes, más música y por supuesto, el consumo de bebidas alcohólicas.

Pero quizá el ejemplo más apoteótico de la opulencia que combinó lo sagrado y lo profano, se verificó ese mismo año, exactamente cinco meses después de la coronación de San José, el 25 de diciembre de 1790, cuando se dio principio con regia pompa, a las fiestas de la proclamación de Carlos IV en la ciudad de Guanajuato. Los festejos se extendieron



hasta por lo menos el 3 de enero de 1791, incluyendo diversiones populares. Asimismo, hubo otras celebraciones, no con menor entusiasmo —de acuerdo con las crónicas de la época— en San Miguel el Grande (de las que hablaremos más adelante) y en San Luis de la Paz:

☞ ...la exaltación al Trono del Rey Don Carlos IV en San Luis de la Paz, donde los Paseos militares, Misa de Gracia, Carros alegóricos, Bailes, etcétera, se sucedieron durante cinco días, confluyendo estas fiestas con cuatro Corridos de Toros, lidiados por una magnífica Cuadrilla formada con los más connotados diestros, y siguiéndose a estas Corridos, otras dispuestas por los naturales de ese pueblo, que más que ninguno, eran aficionadísimos a torear. Fue costumbre en esa población, como en algunas otras del país, de que en las mañanas de los días que se verificaban Corridos, salieran los principales vecinos de ellas a recibir el ganado a los suburbios, llevando consigo músicas de viento y de cuerda y además, clarines, tambores y timbales, con lo que se aumentaba el regocijo del público. (Citado por Rangel, 1924, 221)

Resulta muy interesante que “los naturales” de San Luis de la Paz fueran grandes aficionados a los toros. Tal vez la crónica se refería a los chichimecas, grupo indígena que dos siglos antes aterrorizó a casi todos, debido a su fama como cazadores y a su aguerrida lucha en contra de los españoles peninsulares. De nuevo, no tenemos noticias de la instalación de tablados para la venta de comida como tampoco informaciones sobre el consumo de bebidas alcohólicas durante los festejos conmemorativos. Pero la afición por los toros de los naturales de San Luis de la Paz, igualmente la encontramos en los indígenas de San Miguel el Grande, como veremos más adelante.

Por su parte, la descripción de los magnos festejos celebrados en la Nobilísima Ciudad de Guanajuato con motivo de la Jura de Carlos IV, se hizo asimismo en la *Gaceta de México*, cuyo texto nos dejó una capsula histórica que dice textualmente:

☞ Luego que comenzó á propagarse en esta Nobilísima Ciudad y opulento Mineral la plausible noticia de que se aproximaba la Jura de Ntro. Católico Monarca el Sr. Don Carlos IV. (Q. D. G.) se concitó tanto el alborozo y júbilo de sus moradores, que á porfía trataba de manifestarlo.

Publicados los Bandos de estilo, de orden del Sr. Intendente Corregidor interino de esta Capital D. Pedro Joseph Soriano, prescribiendo el régimen y gobierno con que debían celebrarse las funciones, asignándose para la Proclamación el 25 de Diciembre último, se procedió inmediatamente á la composición

de los empedrados de todas las calles por donde debe ir el Paseo del Real Pendón, cuyas casas también se pintaron con uniformidad, presentando hasta el día la más agradable vista.

Levantóse por la Nobilísima Ciudad en la plaza mayor un suntuoso Tablado, formado de perspectivas, con arreglo á arquitectura moderna, cuyo piso cubrían exquisitas alfombras turquescas, adornados de muchos trofeos, geroglíficos y poesías latinas y castellanas alusivas y propias del soberano Objeto á que se dedicaban, dando lugar en los intercolumnios, centro y fachada á un precioso juego de espejos, pantallas y cornucopias de cristal con marcos de plata. Ocupaban el lugar principal, de sobresaliente pintura, y baxo de magestuoso dosel de terciopelo carmesí galoneado de plata, los Retratos de nuestros Augustos Soberanos: en los correspondientes sitios quatro bellas estatuas doradas de cuerpo entero, que, representando las Virtudes Cardinales, hacían un mudo panegírico de las que adornan á SS. MM., y remataba este hermoso monumento de la gratitud y amor, con un bien dispuesto balcón, y en él colocada una Vandera con los escudos de las Armas Reales, y las que ennoblecen á esta N. C.

El distinguido cuerpo de esta Minería, á expensas de sus individuos, erigió otro Monumento y Tablado en la Plazuela del Convento de San Pedro de Alcántara, pintado con quanta delicadeza y esmero exige el arte, representando con la mayor viveza las diferentes máquinas de que se usa para extraer de la tierra los metales y beneficiarlos por medio de sus Operarios, con el auxilio indispensable del azogue y el activo agente del voraz fuego que lo purifica; dando con tan magestuoso aparato este distinguido Cuerpo una prueba nada equívoca de su gratitud y fidelidad hácia sus amables Soberanos, cuyos Retratos igualmente estaban colocados en el lugar y con los adornos correspondientes.

El tercer Tablado se dispuso con semejante magnificencia á esmeró del arte, en los balcones principales de las Casas de Cabildo, adornádoles de hermoso cortinaje carmesí, y de multitud de flámulas, gallardetes y vanderas las azoteas y almenas. Cubrían las puertas, ventanas, antepechos, y piezas de dichas Casas muchos Escudos de Armas Reales y de la Santa Fé, como peculiares de la Ciudad, de excelente pintura, sobresaliendo la ante sala y sala Capitular por la simetría buen orden y disposición con que se adornaron en todas sus partes, estando pendientes del friso de sus paredes los Retratos de los Señores Reyes inmediatos predecesores del presente, comenzando desde su Augusto Abuelo el Señor Don Felipe V.

Dispuesto todo lo dicho, dirigidos los Villetes de convite á todas las Personas y clases distinguidas de esta

Ciudad y foráneas; y adornadas con el esmero y lucimiento posible á cada vecino, las casas todas de la carrera, á las tres de la tarde del 27 (por no haberse podido concluir lo proyectado para el día asignado) se congregó el Ilustre Cuerpo de Regidores y acompañamiento al frente y puertas de las Casas de su Ayuntamiento, y los cuatro Reyes de Armas lucidamente vestidos de ceremonia con los Mazeros y guiando la Música de timbales y clarines, pasaron á la Casa del Señor Marqués de San Juan de Rayas, Don Joseph Mariano de Sardaneta y Legaspi, Alférez mayor, conducirle á tomar el Real Pendón.

Practicada esta ceremonia en la Sala Capitular con las formalidades de estilo por el expresado Señor Intendente Corregidor, inmediatamente se formó el paseo en esta forma: Abrían la marcha los Timbales y Clarines con un Piquete de Caballería de la Legión Mixta Provincial del Príncipe, con espada en mano, y á su continuación la Música del Gobierno Político, compuesta también de timbales y clarines, chirimías y tambores con ropages encarnados, Ministros y Alguaciles de Justicia, todos á caballo. Seguían los Caballeros Militares y Políticos en la misma forma, y excediéndose unos á otros en lo exquisito de los jaezes, sillas y adornos de los caballos, y libreas de los Lacayos, y lo terminábanlos expresados Señores Intendente y Alférez Real.

Apeados ambos con los Individuos del Ayuntamiento, luego que llegaron al Tablado de la Plaza principal, subieron á él, y ocupando los Reyes de Armas los lugares correspondientes, é intimando al Pueblo el debido silencio, hizo la proclamación el expresado Alférez Real en estos términos: Castilla, Castilla, Castilla, y la Ciudad de Santa Fé Real y Minas de Guanaxuato por el Señor Rey Don Carlos Quarto, á quien Dios guarde, y tremolando por tres veces el Real Pendón (pieza digna de admiración por lo raro de su bordado) correspondió alegre el innumerable concurso con repetidos vivas, aumentándose su festivo alborozo al correrse la rica cortina que cubría los Retratos de SS. MM., y así mismo con el general repique y Salvas de la Tropa, que continuaron á los tiempos y horas acostumbradas.

Terminóse este acto con arrojarle al Pueblo cantidad de las Monedas de oro, plata y cobre que se habían acuñado con este designio, y volviéndose á ordenar la Ilustre Comitiva, se procedió al segundo acto de la Proclamación en el Tablado de la Plazuela de San Pedro de Alcántara, habiéndolos recibido el distinguido Cuerpo de la Minería representado por sus Diputados y Electores; quienes á su tiempo con igual generosidad y júbilo arrojaron al alborozado concurso

número excesivo de las Monedas que para este efecto mandaron acuñar por su parte, de los mismos metales, con el Busto de S. M. y figuras características del Noble Cuerpo que las dedicaba, y las palanganas de plata que las contenían; cuya resulta fué la repetición de los generales Víctores y aclamaciones.

Ordenado de nuevo el Paseo, y habiendo llegado á las Casas Capitulares, se celebró en su magnífico Tablado el tercer acto con la misma solemnidad y pompa que en los otros, volviéndose á arrojar al Pueblo cantidad de Monedas, en que estaba grabado en el anverso el Retrato del Monarca, y por el reverso las Armas de la Ciudad, y terminado el acto repitiéndose los vivas y aclamaciones, quedó allí expuesto el Real Pendón por tres días consecutivos con la correspondiente Guardia, y por las noches con la sería iluminación de trescientas achas de cera, que repartidas con bella simetría entre la multitud de candilejas que adornaba toda la fachada, presentaban un golpe de luz tan extraordinario que emulaba las claridades del día.

Desde las mismas Casas Reales y con igual orden, acompañando el Ayuntamiento y toda la Comitiva al Señor Marqués Alferez Real, se dirigieron á su Casa a las seis de la tarde, donde se les sirvió un espléndido general refresco, con tanta variedad de helados, frutas, masas y composición de exquisitas flores, que dió que admirar aun á los Sujetos del más delicado gusto; y para mejor perpetuar la memoria de tan plausible día distribuyó a los Concurrentes muchas Medallas de oro, plata y cobre de las que por su parte se acunaron con el Busto del Rey y las Armas de su Nobiliario de las que a su tiempo se dirigieron á SS. MM. Real Familia y Ministerio con las de la Ciudad y Minería los correspondientes juegos, acomodados en caxitas de madera forradas en terciopelo, y adornadas de exquisitos broches de plata y oro.

En la noche de este día y los dos siguientes se dexaron ver iluminados á competencia los tres Tablados con mucha cera, candilejas, y raras inventivas de colores y combustibles agradables al olfato, y de la misma suerte los balcones, azoteas y muchas fachadas de las casas de toda la Ciudad, dexando libres las calles para el más fácil tránsito del numeroso gentío que las paseaba, atraído de su hermosura, y de los varios golpes de música que las regocijaba. Señalóse entre otras la casa del Señor Conde de Valenciana así por su completa iluminación, ricos adornos y general orquesta de instrumentos con que quiso manifestar su inmenso júbilo por la exaltación al Trono de nuestro Soberano, como también por haber erigido en la calle de ella un magnífico Arco triunfal de orden compuesto y excelente pintura, adornado de varios

geroglíficos y símbolos alusivos al soberano objeto á quien se dedicaba.

En la salida de la Plaza de la Compañía se hallaba otro Arco que hicieron construir los Regidores Comisionados para mayor decoracion de la carrera, de hermosa perspectiva, é igualmente adornado de geroglíficos. inscripciones y piezas de poesia en elogio de las virtudes de SS. MM., cuyos Retratos lo coronaban: iluminóse como el anterior las tres noches, y para llenar la expectacion del público, en todas ellas se mantuvo en él un buen golpe de música.

El día 28 se celebró la función de iglesia en la del Colegio que fué de la Compañía, por ofrecer la extension correspondiente al crecido número de Personas que debían concurrir á tributar á Dios sus religiosos votos. Para este efecto se hizo adornar á todo costo, é iluminar completamente, se previno la música más selecta, y se encomendó el Sermón, al R. P. Presentado Fr. Joseph Villarobles, del Orden de Nuestra Sra. de la Merced, Sugeto de conocida literatura. Todo se desempeñó con magnificencia y esplendor, repitiéndose á las horas acostumbradas los repiques y descargas de una Compañía de Granaderos. Terminóse la función cantándose el Tè Deum, é inmediatamente se regresó el Ilustre Ayuntamiento á su Sala Capitular, donde recibíendose por su orden al V. Clero, Prelados de Comunidades, Oficialidad, Administradores de Rentas Reales, Diputados de Minería, y demás Sujetos de distinción, se les sirvió otro exquisito general refresco, en que, como en todo lo demás, hicieron ver su actividad, esmero y fino gusto los dos Comisionados del mismo Ayuntamiento, D. Joseph Hernández Chico y D. Pedro de la Riva.

En los dos días siguientes se celebraron en la misma Iglesia y con magnificencia en todo semejante á la expresada, otras dos funciones de Misa y Sermón, la primera para repetir á Dios las debidas gracias el Noble Distinguido Cuerpo de la Minería, y la segunda para tributarlas por su parte la ilustre Casa del Sr. Conde de Valenciana. Desempeñaron los Sermones el R. P. Mtro. Fr. Joseph Ausina del Orden de Predicadores, y el Dr. D. Joseph García Diego, y terminadas se sirvieron en la misma Sala Capitular otros refrescos igualmente abundantes y exquisitos á todos los convidados.

En la noche del último de estos días hizo la misma Casa del Señor Conde de Valenciana otra singular demostracion de su lealtad y amor hacia nuestros soberanos, mandando exponer á la expectacion del alborozado pueblo diferentes árboles de fuego de raras invenciones y perspectivas, como lo habían executado en las dos anteriores la Nobilísima Ciudad y el cuerpo

de Minería con semejantes árboles, voladores de extraordinaria magnitud, y otros artificiales fuegos.

Celebradas estas funciones con el orden, esplendor y magnificencia expresados, se siguieron los Gremios de Artesanos, cada cual en una tarde, á manifestar el júbilo que los ocupaba. Dieron principio el día 28 unidos y bien formados desde la Calzada de Ntra. Sra. de Guanaxuato los Albañiles y Carpinteros montados a caballo y ricamente vestidos, con los adornos, divisas y Lacayos de librea correspondientes á las Reales Personas que representaban. Seguía una danza de Jóvenes vestidos á lo Volantin, y luego un Carro triunfal que encerraba varias Ninfas y Tritones, adornado con varias alegorías y geroglíficos.

Llegados al Tablado de la Plaza principal, hicieron su danza los expresados Mancebos con muchas y bien ensayadas figuras y evoluciones: siguió un buen concierto de música, y dando fin con una excelente Loa que representó un Jóven vestido gallardamente, siguió el paseo su derrota, para repetir esta demostracion de su alegría en los sitios correspondientes.

En las cinco posteriores tardes se congregaron en el mismo parage los Gremios de Sombrereros, Sastres, Aguadores, Plateros, Veleros, Arrieros, Tendejones, Panaderos, Barberos y Zapateros, y formando cada uno su Mogiganga y Paseo con su Carro triunfal, dieron la vuelta que el primero, representando en los sitios que este sus respectivas Loas acompañadas de conciertos de instrumentos sonoros, concluyendo tan festivas demostraciones con ir fijando Víctores para perpetua memoria de su lealtad, en los parajes más visibles de la carrera.

El día 3 comenzó la primera corrida de toros en la Plaza de San Diego, que continuaron hasta el día 12, haciendo alarde de su habilidad y destreza muchos Chulos y Toreros de á pié y de á caballo, que de todas partes concurren, por haberse anunciado con anticipacion las fiestas: hiciéronse éstas, más plausibles por la variedad de diversiones que se interpolaban con las lides: se mataron ciento y ochenta Toros, que se distribuyeron á las Cárceles, Comunidades Mendicantes y otras personas pobres: el adorno y composura de la Plaza en pinturas y cortinaje, fué singular, y no menos su iluminacion por las noches, en que también se daba música hasta las diez; siendo sobre todo digno de admiracion ver el innumerable gentío de á pié y á caballo que concurría todas las mañanas á la introduccion del ganado, que se conducía con muchos clarines, chirimías, caxas y timbales.

En los días festivos, que no se pudieron lidiar toros, el Señor Intendente interino por su parte, y el Sr. Comisionado D. Joseph Hernández Chico por la suya,

hicieron fijar avisos para que todos los Pobres mendigos de la Ciudad y forasteros ocurrieran al medio día al Convento de Religiosos del Orden Belemítico para que se les ministrase á cada uno competente ración de carne y pan, lo que se verificó abundantemente á expensas de cada uno, y lo mismo lograron los Pobres de las Cárceles y Mujeres recogidas, en obsequio de SS. MM.

Todas las noches de estas funciones se representaron en el Teatro del Coliseo diferentes Comedias, Sainetes y otras piezas selectas propias de tal objeto, y con el mismo fin se tuvo un suntuoso bayle en el Salón de las Casas Capitulares, á que ocurrió multitud de Caballeros y Damas de la Ciudad y de fuera, ricamente vestidas, sirviéndose á todos un espléndido, costoso y exquisito refresco de variedad de bebidas y pastas adornadas de exquisitas flores, y por remate una cena tan delicada y opulenta, que se hizo digna de la admiración de todos con lo que duró la diversión hasta el amanecer del siguiente día.

Las comunidades religiosas hicieron respectivamente sus solemnes funciones de gracias con *Te Deum* con el mismo plausible motivo, asistiendo á todas la Nobleza, Oficialidad, Venerable Clero y el Ilustre Ayuntamiento: y para perpétua memoria se tan heroicos, brillantes y memorables actos de esta N. C. hizo levantar una Coluna ó Pirámide de diez y nueve varas de altura, con la basa correspondiente, orlada de una faja de relieve que dice Viva Carlos Quarto con inscripciones Castellanas y Latinas indicativas de tan regio monumento, el que remata con la Estatua pedestre del Monarca.

Instruido el Magistrado de la variedad de espectáculos que se preparaba, y considerando la concurrencia que las presenciaria, así de la Ciudad, como de sus Minas y forastera, tomó de antemano las providencias que correspondían para conseguir el mejor Orden, la comodidad del Público, la abundancia de todo lo necesario, y la seguridad de las Personas con las Patrullas de noche y día, y diferentes Guardias de Caballería y de Infantería en las entradas y calles principales de la Ciudad y Barrios; y con tales precauciones se verificaron tan plausibles diversiones sin la menor desgracia, donde apenas había paso franco y libre para dar giro y movimiento á las comparsas, ni se oyó una palabra de incomodidad ni riña, resultando de todo una satisfacción completa, una paz inexplicable, una continuada alabanza, vivas y aclamaciones, con que quedó para siempre eternizada en los ánimos de Guanaxuato y de sus muchos Mineros la augusta Proclamación y Jura de nuestros Católicos Soberanos y Reyes de las Españas Don Carlos Quarto, y su

amable Esposa Doña Luisa, que vivan y reynen por siglos en beneficio de sus Vasallos. (Citado por Marmolejo, 1883, 307-316)

La coronación del Soberano Monarca convocó al alborozo, al jubileo, al entusiasmo, a las loas, a la pompa y a la opulencia de los súbditos novohispanos. Desfilaron las élites y también el pueblo, representado por los gremios de sombrereros, sastres, aguadores, plateros, veleros, arrieros, tendejoneros, panaderos, barberos y zapateros. Cada una de estas agrupaciones, hizo su “mojiganga”, es decir, usaron disfraces de figuras ridículas y estrafalarias, de carácter cómico, tal vez de diablos, animales y otras cosas, y desfilaron en Carro triunfal por las calles de la ciudad, al son de instrumentos sonoros y de vítores.

Pero las mojigangas tienen otras dos acepciones. Se trataba de obras teatrales muy breves que se representaban en los entreactos o al finalizar el tercer acto de las comedias en los Corrales. Y en el contexto de los toros, las mojigangas fueron un tipo de novilladas pantomímicas para el entretenimiento del público y se hacían intercaladas en las corridas de novillos. En las mojigangas se representaban parodias de diferentes obras teatrales de la época y los participantes salían al ruedo disfrazados. Con el tiempo, estas mojigangas se convirtieron en comedias que se intercalaban en los entreactos de las corridas de novillos y las peleas de gallos (Rangel, 1924).

A su vez, las diferentes marchas y procesiones para demostrar la lealtad al nuevo Monarca —de acuerdo con la crónica de la *Gaceta de México*— estuvieron acompañadas por diez días consecutivos de corridas de toros en donde se mataron ciento ochenta animales. Destaca la participación de una cuadrilla de chulos de a pie, la cual podemos imaginar que estuvo jugueteando un tiempo con el astado, en combinación con las destrezas de algunos caballistas y toreros de a pie que terminaban la lid dándole muerte al burel con el estoque. Por otro lado, además del reparto de la carne y del pan a los habitantes de la ciudad como parte de las acostumbradas obras piadosas, queremos resaltar “el adorno y compostura de la Plaza en pinturas y cortinaje”, “su iluminación por las noches” y la música que tocaba hasta las diez de la noche. Todo en conjunto, atrajo a un “innumerable gentío de a pie y de a caballo” que asistía todas las mañanas y aunque no se menciona en la crónica, podemos suponer que igualmente concurría por las noches, al son de los clarines, chirimías, cajas y timbales que sonaban desde la mañana.

La crónica de la *Gaceta de México* concluye de manera muy elocuente comentando que se tomaron “providencias” para mantener “el mejor orden, la comodidad del público, la abundancia de todo lo necesario, y la seguridad de las personas con las patrullas de noche y día”. Diferentes guardias de caballería y de infantería fueron apostadas en las entradas y calles principales de la ciudad y barrios. Gracias a esta vigilancia, se dice que las diversiones —las corridas de toros— fueron

celebradas “sin la menor desgracia”, como tampoco “se oyó una palabra de incomodidad ni riña”. Todo resultó en “una satisfacción completa, todo fue “una paz inexplicable”. Diez días de toros simplemente fueron “una continuada alabanza”.

Haciendo a un lado la veneración y la jactancia de la “paz inexplicable”, sabemos que los robos, las riñas, las escenas de embriaguez y otros espectáculos “inmorales” fueron la norma durante la celebración de las corridas de toros. La oportunidad que ofrecía la celebración de las corridas de toros para ganar dinero, procurar momentos de diversión, de ver a otros y de ser visto, de reunirse con los amigos o de buscar amores, era muy atractiva, a pesar de las prohibiciones y de la vigilancia de las tropas. En la Ciudad de México, por ejemplo, desde el año de 1770, fue de sobra conocida la severidad del Virrey Marqués de Croix para hacer que se respetaran sus disposiciones para las corridas toros:

☞ Ninguna persona, de cualquiera calidad o condición que sea, a más de los Toreros nombrados, entrará en la Plaza a pie ni a caballo mientras se lidien los Toros, ni saltará a ella de las Barreras o Lumbreras con ningún pretexto, pena de un año de destierro a los Nobles, de cien azotes a los de color quebrado, y de dos meses de Cárcel a los españoles; y ninguno, bajo las mismas penas, será osado a picar a los Toros desde dichos parajes con Espada, Garrocha, Púas o Jaretas, ni entrar a la Plaza a vender dulces, pasteles, bebidas, ni alguna otra cosa. Y no obstante que todo lo dicho se hará saber por Bando que será publicado en la misma Plaza cada día de Corrida antes de empezarla, se advierte también en este Cartel, para que nadie pueda alegar ignorancia. (Citado por Rangel, 1924, 146)

La venta de comida y de bebidas, incluidas las alcohólicas, era una práctica bastante arraigada y esperada por los concurrentes y por las autoridades. Por ello, las prohibiciones fueron repetidas con invariable rigor. Para el 17 de noviembre de 1787, el Reglamento de Toros promulgado en el bando del Virrey Manuel Antonio Flores Maldonado (del 16 de agosto de 1787 al 16 de octubre de 1789) sancionaba expresamente los actos “inmorales” que con frecuencia se cometían en las plazas de toros después de la lidia, en especial, la celebración de fiestas que duraban hasta la madrugada:

☞ Con el justo deseo de que en las próximas corridas de toros que celebra esta nobilísima ciudad en obsequio mío se eviten en todo lo posible las ocasiones de los muchos desórdenes y excesos a que da motivo una tan numerosa concurrencia de ambos sexos, como la que regularmente acude a semejantes fiestas, con especialidad cuando llegada la hora de noche ella misma franquea más la libertad y proporción para la disolución,

embriagueces y robos (según estoy informado, y lo persuaden bastante la propia oscuridad, las bebidas, la estrecha unión de hombres y mujeres, y los ocultos rincones que forman los tablados), he resuelto para el debido remedio, y en precaución de tantas de las ofensas que contra dios y el público pueden cometerse, que concluida que sea la lidia del último toro salga toda la gente de la plaza, y desocupando los tablados (sin excepción de persona) se cierren sus puertas, no permitiéndose durante la noche que en los dichos tablados tampoco se introduzcan gentes por la parte de afuera, no haya música, bebidas ni comidas, celándose con exactitud la menor contravención en esto, a cuyo efecto tengo dadas las órdenes convenientes. Y para que también llegue a noticia de todos, de manera que asistiendo con este conocimiento a las expresadas fiestas ningún individuo de los concurrentes a ellas extrañe o se queje de que por la tropa o ministros destinados al despejo se les reconvenga sobre el cumplimiento de lo indicado, mando se publique por bando en los parajes acostumbrados, fijándose los correspondientes ejemplares en las puertas de la plaza para que así nadie pueda alegar ignorancia y generalmente sea observada esta providencia de buen gobierno conforme a lo prevenido.

En efecto, en esa época, fue costumbre que en el redondel de la plaza de toros hubiera puestos de comida que para su mejor disfrute, había que acompañar con pulque, chinguirito, bingarrote, mezcal y otras bebidas embriagantes. A cada corrida, seguía una larga juerga con música y bailes improvisados que desembocaban en borracheras y en riñas (Rangel, 1924, 190). Las mismas medidas fueron impuestas y ampliadas en el año de 1794, en un bando promulgado por el Virrey Miguel de la Grúa Talamanca (del 11 de julio de 1794 al 31 de mayo de 1798):

☞ Con el justo objeto de que en las próximas fiestas de toros que celebra esta nobilísima ciudad en obsequio de mi feliz ingreso al mando de estos dominios se eviten en todo lo posible los desórdenes y excesos que otras veces se han notado en tales fiestas, he dispuesto se observe lo siguiente:

1º Que en los días 18, 19, 20 y 21, 24, 25, 26 y 27 del corriente destinados a las corridas luego que se empiece a partir la plaza debe salir de ella sin dilación alguna toda la gente, sin distinción de persona, a tomar sus asientos respectivos, para que despejada con prontitud siga la lid del toro a la seña acostumbrada. 2º Que ninguno de los espectadores quede dentro de la valla por pretexto ni motivo alguno a fin de evitar los daños y peligros experimentados en otras ocasiones de toros.

3° Que no se den gritos ni voces con que desatendiendo al respeto y atención debida a la superioridad se falta igualmente al decoro y consideración del público, evitándose también con esta providencia que los toreros, excitados de ellas, expongan como suelen sus vidas a más inminente peligro, en inteligencia de que los centinelas que han de estar repartidos en la plaza tendrán orden de hacer callar a los escandalosos y contenerlos en su deber.

4° Que ninguno cometa el exceso de herir a los toros con espadas ni otros instrumentos, sea dentro del coso o fuera de él, cuando salen y se introduzcan en las dos vallas, apercibido el que lo haga de que se le castigará según corresponde.

5° Como no menos perturban la vista y atención de los espectadores los vendimieros de dulces y otros comistrajos, igualmente que los aguadores, se abstendrán unos y otros de andar por parte alguna de los tablados, así por delante como por detrás de sus gradas, cuya prohibición debe entenderse también para los demandantes de limosnas por ser irregular e impropio que semejantes personas concurren a tales actos.

6° Que no se arrojen a la plaza cáscaras de naranjas, limas ni otras frutas ni despojos de ellas, que formando basura en que resbalen los lidiadores les pongan en riesgo y a peligro.

7° Tampoco éstos tomarán el pretexto o nombre de algún santo para ejercer sus habilidades ni sacar limosnas, que las más veces son involuntarias y repugnantes, cuya advertencia se les hace para que la observen puntualmente.

8° Ninguna persona podrá separarse de su asiento y lugar, haciendo camino por dentro de la plaza, hasta que esté muerto el último toro de la fiesta por mañana o tarde, entendido de que contra el que lo ejecutare se tomará providencia que castigue su contravención.

9° Concluida la fiesta de la tarde saldrá toda la gente de la plaza, desocupándose también tablados y lumbreras sin excepción alguna de persona, a fin de que cerradas las puertas se retiren todos, en debida precaución y remedio de las ofensas que contra dios y contra el público pudieran cometerse continuando la costumbre de otras fiestas anteriores, que evitó por bando publicado en noviembre de 1787 el excelentísimo señor virrey don Manuel Antonio de Flórez.

10° Consiguientemente durante la noche no se introducirán gentes a la plaza por fuera de los tablados, ni menos a las gradas o lumbreras, y no se permitirá que haya músicas, bebidas ni comidas, celándose con exactitud la menor contravención que en esto ocurra, para lo cual están dadas las órdenes convenientes.

11° Tampoco se consentirá que debajo de los tendidos, en los huecos de la plaza, ni en las calles o esquinas de su contorno se pongan cocinas, puestos de licores ni de ninguna otra especie, tanto para evitar un incendio que podría resultar de las primeras como el embarazo que los segundos causarían a la gente de a pie y a los coches.

12° Los que vengan a la plaza de toros, luego que dejen las personas que traigan destinadas a ellas, se retirarán a colocarse en parajes en que no impidan el tránsito de la gente y de ningún modo quedarán en las bocacalles ni en el tránsito que forma la plaza con el palacio y el Parián, bien entendido que los que se coloquen delante de la catedral y del portal de las Flores, deberán dejar lugar suficiente para el paso de los demás.

Y para que nadie alegue ignorancia de estas providencias [ ] se queje o extrañe de que por la tropa y [ ] despejo, se les reconvenga sobre el [ ] observando en todo lo prevenido, mando se publique por bando, y se fije en las cuatro puertas de dicha Plaza y demás sitios nombrados.

En el punto número diez del bando, se prohibía explícitamente que las personas entraran a la plaza por la noche —tablados, gradas y lumbreras— y se sancionaba que no hubiera “músicas, bebidas ni comidas”. En la mayoría de los casos, el consumo de bebidas embriagantes durante y después de las corridas de toros siempre fue ilegal, pero nunca fue completamente erradicado. Los novohispanos eran aficionados a las bebidas y a los toros, tanto como a los juegos de gallos y los juegos de azar, las carreras de caballos, las novilladas y las corridas ilegales “en fincas rústicas” fuera de las plazas y coliseos. Y al terminar cualquiera de los espectáculos mencionados, se organizaban bailes, músicas, corrillos y otras concurrencias públicas que traían consigo los ya mencionados inconvenientes y prejuicios que la embriaguez ocasionaba. Incluso los llamados chulos y los toreros, destinados y aprobados para las corridas, debían de guardar el debido orden y tenían prohibido que entraran ebrios o que se les notara alguna perturbación. En su caso, eran expulsados del coso taurino y remitidos a la cárcel.

En San Miguel el Grande, fundado en 1542, los orígenes de la tradición taurina se remontan a las décadas de los años de 1550 y 1560 del siglo XVI. Desde entonces, se concedió permiso para que los indígenas de la villa —purépechas, chichimecas y de otros grupos nativos— celebraran anualmente “con función de Iglesia y dos semanas de Corridas de Toros, a mañana y tarde, y en las que únicamente ellos toreaban, la fiesta titular del Arcángel San Miguel, patrono de la Villa” (Rangel, 1924, 325). Se trata de una disposición muy singular para la época, puesto que prohibía que los españoles

peninsulares de la villa participaran en estas corridas. En otras palabras, la fiesta estaba exclusivamente reservada para la población indígena, quienes eran dirigidos por sus caciques. Como parte de los preparativos, cercaban la Plaza Mayor con barreras para correr en ese espacio a las reses bravas que eran adquiridas en las haciendas inmediatas, en particular, en la hacienda de El Jaral (1924, 325). Con el paso de los siglos, aquello que en un principio fue diversión sólo para los habitantes de la localidad, se convirtió “en rumbosa feria, con espectáculo de comedias, juegos de azar, peleas de gallos, bailes públicos y demás alicientes para atraer concurrencia de los puntos más apartados de la comarca” (325).

Entre otra de las transformaciones que las corridas de toros tuvieron, además de ser celebradas con motivo de determinadas fiestas religiosas, fue que también sirvieron para ofrecer una magna recepción a los altos dignatarios eclesiásticos y virreinales. Tal fue el caso de las fiestas que en octubre del año de 1747, fueron organizadas para recibir a las Reverendas Madres Recoletas, fundadoras del Convento de la Concepción. Con este motivo y con la participación del Obispo Martín de Elizacochea (1679-1756), la villa de San Miguel el Grande fue copiosamente adornada. Nueve días duraron los festejos que incluyeron varios espectáculos. Durante las noches, se quemaron costosos fuegos artificiales. También hubo paseos de carros alegóricos y se representaron diferentes comedias en el teatro que fue levantado con este motivo. Y la fiesta mayor consistió en las corridas de toros que contaron con ejemplares de las más renombradas ganaderías. A las fiestas de San Miguel el Grande concurrieron muchos de los principales vecinos de las poblaciones de la comarca. Para entonces, la afición a las lides taurinas ya era peculiar para todos los vecinos de la villa: españoles peninsulares, indígenas, criollos, mestizos y mulatos (141).

Para entender la casi escandalosa afición a los toros que tuvieron los novohispanos de todas las castas y estratos económicos durante toda la época colonial, nada mejor que el relato casi cinematográfico del padre jesuita Rafael Landívar Ruíz de Bustamante (1731-1783). Nacido en Guatemala, el padre Landívar estudió en la Ciudad de México. Como jesuita, fue expulsado y repatriado en el año de 1767 a Bolonia, Italia, sede la Compañía de Jesús, en donde falleció años después. Durante los años de 1749 y 1750, el padre Landívar recorrió varios lugares de la Nueva España (Browning, 2021). Sus memorias de esos años quedaron plasmadas en su obra *Rusticatio Mexicana* — publicada entre los años de 1781 y 1782 en Bolonia— y editada en México como *Por los campos de México* (1993). El relato del padre Landívar sobre una corrida de toros celebrada en algún lugar de la Nueva España, habla por sí mismo:

☞ Nada, sin embargo, más ardientemente ama la juventud de las tierras occidentales como la lidia de toros feroces en el circo. Se extiende una plaza espaciosa

rodeada de sólida valla, la cual ofrece numerosos asientos a la copiosa multitud, guarnecidos de vivos tapices multicolores. Sale al redondel solamente el adiestrado a esta diversión, ya sea que sepa burlar al toro saltando, o sea que sepa gobernar el hocico del fogoso caballo con el duro cabestro.

Preparadas las cosas conforme a la vieja costumbre nacional, sale bruscamente un novillo indómito, corpulento, erguida y amenazadora la cabeza; con el furor en los ojos inflamados, y un torbellino de ira salvaje en el corazón, hace temblar los asientos corriendo feroz por todo el redondel, hasta que el lidiador le pone delante un blanco lienzo y cuerpo a cuerpo exaspera largamente su ira acumulada.

El toro, como flecha disparada por el arco tenso, se lanza contra el enemigo seguro de atravesarlo con el cuerno y aventado por el aire. El lidiador, entonces, presenta la capa repetidas veces a las persistentes arremetidas; hurta el cuerpo, desviándose prontamente, con rápido brinco esquiva las cornadas mortales. Otra vez el toro, más enardecido de envenenado coraje, apoyándose con todo el cuerpo acomete al lidiador, espumajea de rabia, y amenaza de muerte. Mas aquél provisto de una banderilla, mientras el torete con la cabeza revuelve el lienzo, rápido le clava en el morrillo el penetrante hierro. Herido éste con el agudo dardo, repara y llena toda la plaza de mugidos.

Mas cuando intenta arrancarse las banderillas del morrillo y calmar corriendo el dolor rabioso, el lidiador, enristrando una corta lanza con los robustos brazos, le pone delante el caballo que echa fuego por todos sus poros, y con sus ímpetus para la lucha. El astado, habiendo, mientras, sufrido la férrea pica, avieso acosa por largo rato al cuadrúpedo, esparce la arena rascándola con la pezuña tanteando las posibles maneras de embestir. Está el brioso Etón, tendidas las orejas, preparado a burlar el golpe, en tanto que el lidiador calcula las malignas astucias del enemigo. La fiera, entonces, más veloz que una ráfaga mueve las patas, acomete al caballo, a la pica y al jinete. Pero éste, desviando la rienda urge con los talones los anchos ijares de su cabalgadura, y parando con la punta metálica el morrillo de la fiera, se sustrae mientras cuidadosamente a la feroz embestida.

Pero si la autoridad ordena que el toro ya quebrantado por las varias heridas, sea muerto en la última suerte, el vigoroso lidiador armado de una espada fulminante, o lo mismo el jinete con su aguda lanza, desafían intrépidos el peligro, provocando a gritos al astado amenazador y encaminándose a él con el hierro. El toro, súbitamente exasperada su ira por los gritos, arremete contra el lidiador que lo incita

con las armas y la voz. Éste, entonces, le hunde la espada hasta la empuñadura, o el jinete lo hiere con el rejón de acero al acometer, dándole el golpe entre los cuernos, a medio testuz, y el toro temblándole las patas, rueda al suelo. Siguen los aplausos de la gente y el clamor del triunfo y todos se esfuerzan por celebrar la victoria del matador.

Algunas veces el temerario lidiador, fiándose demasiado de su penetrante estoque, es levantado por los aires y, tras pasadas sus entrañas por los cuernos, acaba víctima de suerte desgraciada. El toro revuelca en la arena el cuerpo ensangrentado; se atemoriza el público ante el espectáculo y los otros lidiadores por el peligro. Sucédense luego nuevas luchas, por orden, cuando se desea alternarlas con el fin de variar. (Landívar, 1993 [1782], 172-174)

En la crónica del padre Landívar, el toro —más no los toreros ni tampoco el público— es el protagonista. Sin embargo, la narración comienza con una afirmación: la juventud de las tierras occidentales ama ardientemente la lidia de toros feroces en el circo. En estas pocas líneas, son de notarse dos cosas. Primero, el público es “juventud”. Y segundo, no se dice corrida de toros, sino circo, para describir al conjunto de personas, animales y objetos que forman parte del espectáculo taurino. Asimismo, en aquella época se usó ese término para hablar del circo taurino (Rangel, 1924; Flores Hernández, 2015). Más adelante, por primera vez aparece una “copiosa multitud” que es espectadora, que mira y que reacciona ante los acontecimientos que se desarrollan en el ruedo, en donde la vida y la muerte se juega entre el toro, los rejoneadores y el torero. El relato avanza y el padre Landívar anticipa el final del encuentro. El espectáculo se agudiza en lo inevitable. La gente se atemoriza cuando la muerte es el desenlace del torero, o revienta en aplausos y gritos exaltados para “celebrar la victoria del matador”. Los aficionados a los toros son muchedumbre de jóvenes novohispanos que “aman ardientemente” la lidia, así como los indígenas de San Miguel el Grande y de San Luis de la Paz también fueron apasionados al mismo espectáculo. La crónica del padre Landívar dio voz a una tradición que durante el periodo colonial reunió como pocas veces, a todas las castas de la Nueva España. Y además, las corridas de toros fueron un foco en donde las prohibiciones y las tensiones sociales, lo sagrado y lo profano, la diversión y la fiesta lasciva, concurren al mismo tiempo, al calor fervoroso del espectáculo y del alcohol fogoso que se bebió con vehemencia.

Por otra parte, el padre Landívar —como jesuita de su tiempo— de manera casi imperceptible, deslizó en su relato taurino una alegoría que evoca varios niveles de simbolización. En un primer nivel, “el brioso Etón” es un toro casi agonizante que se transforma en el Águila de Zeus, en el Águila

del Cáucaso, o en el Águila de Prometeo de la mitología griega. Posiblemente, el padre Landívar utilizó esta relación entre el toro y el águila para sugerir una nueva alegoría, esta vez relacionada con el evangelio de la religión católica. Este segundo nivel de simbolización —que se entrelaza con el anterior— proviene del tetramorfos, un conjunto de cuatro seres ubicados en un panel alrededor del trono de Dios cuya figura ocupa el centro. En las dos esquinas superiores del cuadro están las figuras de los evangelistas Mateo (ángel) y Juan (águila). Y en la esquinas inferiores se encuentran Marcos (león) y Lucas (toro). Los cuatro evangelistas fueron concebidos como seres alados, mitad hombre mitad animal, y aparecieron en las obras de arte en Europa hasta el siglo V (González Hernando, 2011).

En este caso, el toro representa a Lucas y su evangelio, en el cual destaca el sacrificio del incienso que Zacarías ofreció a Dios. Así, el toro es el símbolo del sacrificio y el deseo de una vida espiritual que permite al hombre triunfar por encima de sus instintos animales para obtener la paz interior. Por último, el águila simboliza a Juan y su evangelio. Esta ave ha sido considerada como un animal sabio que cuando vuela, se eleva por encima de todos los demás. Con estas asociaciones, “el brioso Etón” del relato de Landívar, tal vez simbolizó al toro cuyo sacrificio en el ruedo de la vida material, permite al hombre elevarse por encima de sus pasiones para reconectarse con la paz del espíritu, con Dios.

No encontramos en las fuentes que describieron a las corridas de toros durante la época colonial ninguna alusión teológica, como la que hemos inferido en la crónica del padre Landívar. Más sin embargo, el frenesí de los novohispanos por la fiesta taurina que hemos venido analizando, sugiere un ethos que vinculó a esas multitudes copiosas con un espacio de recreación en el cual las corridas de toros, organizadas por razones de carácter religioso, político y económico, fueron el pretexto para celebrar bailes, música y encuentros sociales en donde estuvo presente el consumo de bebidas alcohólicas. Y para realizar las corridas de toros, se necesitó de un comerciante, de una figura de alto rango dentro de la élite novohispana, de un clérigo o de un cacique o jefe de los indígenas, para financiar la fiesta brava.

Al respecto, el caso del patrocinio de los caciques indígenas nos permite acercarnos al mundo novohispano que se vivió a finales del siglo XVIII en la villa de San Miguel el Grande. Las autoridades virreinales, desde el siglo XVI, sabían que los indígenas mantenían un respeto reverencial a sus caciques. Con este motivo, aceptaron que el cacique indígena se integrara al sistema de la administración colonial para ampliar el control de las poblaciones indígenas de la Nueva España. En virtud de esta asimilación de una figura de autoridad indígena al orden colonial, las autoridades virreinales convirtieron a los caciques en vasallos de alto rango dentro de sus propias comunidades. Esta estrategia fue exitosa, puesto que por un lado, la Corona de España reconoció



la soberanía de los indígenas principales en sus respectivos pueblos. Por otra parte, los nobles indígenas, se convirtieron al cristianismo, y a la vez, hicieron valer sus derechos ancestrales. Aprovechando su estatus dentro del sistema indígena y novohispano, el patrocinio de obras por parte de los caciques fue singular e incluso, más generoso que el apoyo de los españoles peninsulares, de acuerdo con algunos cronistas. La construcción de templos, la decoración de retablos, el encargo de pinturas y el financiamiento de fiestas y celebraciones, corrió por cuenta de los caciques (Halcón, 2012; 2019).

Quizá uno de los ejemplos más emblemáticos de esta práctica fueron los festejos realizados el 7 de mayo de 1791, en San Miguel el Grande, con motivo de la proclamación de Carlos IV. Hemos descrito las ceremonias conmemorativas que con la misma finalidad fueron celebradas en la ciudad y real de minas de Guanajuato y en el pueblo de San Luis de la Paz. Sabemos que las fiestas estuvieron financiadas por el cacique Felipe Bartolomé Ramírez Hernández de la Mota, gobernador de la república de naturales de la Villa de San Miguel el Grande, en Guanajuato. El cacique patrocinó la decoración de la plaza mayor, un paseo de carros triunfales para “jurar por soberano y señor natural” al rey Carlos IV, la acuñación y reparto de monedas de plata conmemorativas y la organización de corridas de toros y luminarias. Muy desafortunadamente, no tenemos noticia de fuentes documentales para describir las corridas de toros en San Miguel el Grande con motivo de los magnos festejos antes referidos. Pero para nuestra fortuna, el cacique Ramírez Hernández de la Mota nos dejó un interesante dibujo. Con esta imagen, el cacique justificó su petición para que el nuevo rey le concediera un escudo de armas y dos sitios realengos de ganado mayor (aproximadamente 35 kilómetros cuadrados). Junto con el dibujo, el cacique envió una carta en la cual aludía a su fidelidad por la monarquía y la financiación de los festejos realizados en San Miguel el Grande. Las celebraciones quedaron inmortalizadas en un dibujo o memoria que fue comisionado por el propio cacique Ramírez Hernández de la Mota, que como representación visual, cuenta su propia historia de los magnos eventos (Imagen 7).

En esta imagen quedaron plasmados aproximadamente 103 indígenas, 34 caballos, 2 mulas, timbales a caballo, unas cornetas, un fagot, una bocina, una guitarra, trompetas y una persona tocando un instrumento de percusión o teponaztle. Todos estos elementos fueron integrados dentro de un contexto que incluyó arquitectura, pintura, escultura y música que tuvo la finalidad de conmemorar un acto monárquico con la teatralidad barroca de la época.

El dibujo contiene numerales y las leyendas que describen el orden del cortejo fueron pintadas sobre dos mantas blancas que son sostenidas por dos ángeles querubines gigantes, cada uno en un costado. Visualmente, el espacio fue dividido en ocho planos o segmentos, cuyo orden de lectura es de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha, iniciando con el

primer plano en la parte superior que tiene la mayor área de representación y que fue reservado para los personajes ilustres, entre ellos, el cacique Ramírez Hernández de la Mota.

Siguiendo el orden antes descrito, en la parte superior puede verse el tablado real, con decoraciones y arquitectura neoclásica que incluye dos columnas dobles y simétricas. En general, en el dibujo predominan las líneas rectas sobre las curvas. Asimismo, los volúmenes dominantes en el tablado real son esféricos como una de las formas geométricas que simbolizan la perfección. El frontón y su balaustrada son pequeños y están rematados por un entablamento con un medallón central, en donde se representa el carro del Sol, conducido por el dios Febo Apolo con el resplandor del astro rey en el fondo. La imagen invoca el lema *Post nubila Phoebus* —Después de las nubes, el sol— que fue de uso frecuente para las proclamaciones de los soberanos de la Corona de España. En cuanto al medallón central, por un lado, aparece flanqueado por dos trofeos militares. Por el otro, en las esquinas hay dos leones dándose la espalda. Ambos tienen una de sus patas sobre un orbe que simboliza el domino terráqueo de la monarquía española (Halcón, 2012; 2019; Castañeda y Luque, 2013).

Al interior del tablado real son visibles los retratos que representan a los nuevos monarcas, Carlos IV y a su esposa la reina María Luisa. En la base de la estructura se pueden percibir los anagramas reales de los monarcas, cuya presencia simbólica se manifiesta por medio de sus efigies y el pendón real. Debajo de los retratos de los monarcas —sobre un cojín— hay una corona real que está custodiada de manera simbólica por dos mazas. En este escenario, los personajes llevan a cabo el acto de jura y proclamación. Destaca la figura del cacique Ramírez Hernández de la Mota sosteniendo con su mano derecha una moneda de plata con la efigie de Carlos IV. La moneda es tomada de una bandeja —también de plata y repleta de otras monedas similares— que es sostenida por otro personaje ataviado con vestimenta azul. Las monedas estaban destinadas a ser repartidas entre los asistentes siguiendo la costumbre. A la derecha del cacique, se encuentra un grupo de tres notables de la Villa de San Miguel, acompañados por un eclesiástico. A su izquierda, vemos el pendón real con las armas de la Corona de Castilla y León, custodiado por dos maceros. Por último, en ambos lados del estrado, están apostados dos fusileros vestidos con traje de gala que ensalzan con su presencia toda la escenografía (Halcón, 2012; 2019; Castañeda y Luque, 2013).

Para continuar con la descripción de los siguientes elementos visuales del dibujo, seguimos el texto que sirve para describir el documento original que resguarda el Archivo General de Indias en España. Originalmente, hemos mencionado que el dibujo contiene números para explicar los sucesos y señalar a los participantes. Sin embargo, aclaramos que las descripciones del dibujo y las escritas en el texto del archivo no son completas. Por este motivo, complementamos la información con otras fuentes que hemos consultado.

Después de la descripción del retablo principal —a partir del segundo plano visual— inicia la representación del cortejo. A continuación, presentamos el texto del Archivo General de Indias:

☞ Se observa el carro donde va la persona encargada de la loa (número 3), el gobernador de españoles y su república (número 4); los tres Reyes Magos a caballo y entre Melchor y Gaspar cuatro individuos portan unas andas con la corona real (número 5). Le siguen una persona tocando un instrumento de percusión (teponaztle) colgado a la espalda de otro, acompañados de dos mujeres danzando (número 6); el rey Moctezuma es llevado en andas, acompañado de una mujer y rodeado de indígenas chichimecas y por mujeres que llevan el nombre común de Malinche (números 7 y 8). Sigue una representación del dios Cupido a caballo; el rey Tecocom con acompañamiento de indígenas portando el pendón y acompañamiento de musical a caballo, abriendo el cortejo una figura a pie con una bocina de la que sale la palabra “Viva”. En el lateral izquierdo en su parte inferior hay una rúbrica.

**Archivo General de Indias. Testimonio del expediente rotulado: Don Felipe Bartolomé Ramírez, cacique de la villa de San Miguel el Grande, sobre servicios que hizo en la jura de nuestro actual católico monarca” (México, 5 de noviembre de 1801), remitido con carta número 204 de Félix Berenguer de Marquina, virrey de Nueva España, a José Antonio Caballero, secretario de Gracia y Justicia. México, 27 de mayo de 1802.**

Para finalizar, a continuación ampliamos algunas informaciones para bosquejar el contexto histórico del dibujo, usando como referencia la obra de algunos autores (Halcón, 2012; 2019; Castañeda y Luque, 2013). Los comentarios siguen los numerales del 3 al 8 descritos en el texto del Archivo General de Indias. Pero también hay otros comentarios que no tienen numeración y que se incluyen con la leyenda “sin número”.

### NÚMERO 3

En la carroza viaja una persona que fue la encargada de interpretar una loa. Esta era un poema o discurso dramático breve para celebrar —alegóricamente— a una persona ilustre o un acontecimiento fausto. La loa servía de preludeo para la procesión y llevaba un acompañamiento musical con instrumentos de cuerda (una guitarra) y de viento (dos trompetas). Por su parte, la carroza está coronada por el Arcángel San Miguel

—patrón de la villa— que es venerado por dos indígenas que están postrados a sus flancos.

### NÚMERO 4

El gobernador de españoles y su república se refiere al corregidor de la villa y al cuerpo de gobierno municipal de los españoles peninsulares. No tenemos referencias de los nombres de los participantes en el tablado real.

### NÚMERO 5

Los tres Reyes Magos, Melchor, Gaspar y Baltasar, a caballo y con largos mantos sostenidos por caballerangos indígenas a pie. El rey Baltasar está pintado de acuerdo con su origen étnico. Entre Melchor y Gaspar, desfilan cuatro individuos finamente ataviados y portan unas andas decoradas con lujo en la que llevan una corona real.

### NÚMERO 6

Desfila una persona que toca el teponaztle que un compañero lleva cargando en su espalda. A su vez, son acompañados por dos mujeres que danzan al ritmo de la música. Recordemos que con la evangelización, los indígenas fueron incorporando a sus melodías tradicionales, las oraciones y las plegarias de la Iglesia católica. Esta imagen expresa un sincretismo entre los ritos indígenas y la nueva liturgia.

### NÚMERO 7

Moctezuma es llevado en andas por un acompañamiento de indígenas que portan un pendón y por una mujer indígena vestida con un huipil. Los indígenas de la escena son chichimecas. Están pintados semidesnudos, con un tipo de falda y portando arco y carcaj con flechas. Esta representación es anacrónica, toda vez que los aztecas-mexicas y los grupos de chichimecas, no tuvieron relaciones de linaje entre sí. Por el contrario, los aztecas-mexicas tampoco tenían un linaje de gobernantes propio, ni de origen tolteca ni de origen chichimeca (Navarrete, 2008).

### NÚMERO 8

El rey meco Olindes con una Malinche a caballo y sujetando las riendas un caballerango indígena. Aclaremos que



Imagen 7

Imagen 7: Dibujo de la función pública y cortejo organizado y sufragado por Felipe Bartolomé Ramírez Hernández de la Mota, cacique de la villa de San Miguel el Grande, con motivo de la proclamación del rey Carlos IV, el 7 de mayo de 1791. Anónimo. Dibujo a plumilla e iluminado a la aguada en varios colores. Agradecemos al Archivo General de Indias su autorización para reproducir esta imagen.

a las mujeres que acompañan a los reyes indígenas se les dio el nombre genérico de Malinche. Tal vez para simbolizar la importancia femenina y política que Marina o Malinche ejerció junto con Hernán Cortés. En cuanto a la palabra “meco”, esta pudo tener varias acepciones en el siglo XVIII. Por ejemplo, se refiere al color bermejo mezclado con negro; se usaba para denominar a los indígenas “bárbaros”, para llamar a la persona que conserva sus costumbres y tradiciones, y por último, como un insulto grave. Tampoco tenemos referencias sobre la identidad del llamado rey Olindes.

SIN NÚMERO

El rey meco Costical con una Malinche a caballo y sujetando las riendas un caballerango indígena. No fue posible identificar al rey indígena.

SIN NÚMERO

El rey meco Artecas con una Malinche a caballo y sujetando las riendas un caballerango indígena. No fue posible identificar al rey indígena.

SIN NÚMERO

El rey meco Curcutemo con una Malinche a caballo y sujetando las riendas un indígena. No fue posible identificar al rey indígena. Podría tratarse de Cuauhtémoc.

SIN NÚMERO

Cupido a caballo con el arco y la flecha y sujetando las riendas un caballerango indígena.

SIN NÚMERO

El rey meco Tecocom con acompañamiento de indígenas que portan un pendón. No fue posible identificar al rey indígena. Podría tratarse de Tezozómoc.

SIN NÚMERO

Acompañamiento musical de personas a caballo y a pie, compuesto por cuatro tambores y ocho instrumentos de viento (trompetas, bocina y un fagot). Uno de los músicos toca una bocina de la cual sale la palabra “Viva” y está

vestido igual que los danzantes señalados con el número 6 en el documento (Fin de la descripción).

El dibujo que el cacique Felipe Bartolomé Ramírez Hernández de la Mota mandó pintar para constatar los festejos de la proclamación de Carlos IV es una ventana histórica. A través de cada una de las imágenes, nos asomamos al pasado de un mundo colonial, en donde las tradiciones indígenas y las novohispanas, confluyeron en un mismo escenario con el propósito simbólico de prestar juramento solemne de lealtad a la Monarquía de España. Las jerarquías de las castas, los indígenas, los caciques, las autoridades políticas y eclesiásticas, son el despliegue de una compleja sociedad, marcada por ritos, fiestas, celebraciones y otros actos en donde la presencia de las élites parece mezclarse, o al menos, muestra ser tolerante del protagonismo de los indígenas de San Miguel el Grande.

La jura del nuevo monarca, al ser patrocinada por un cacique local con recursos de los indígenas de su jurisdicción, permitió que predominaran su presencia y el mestizaje de simbologías y elementos prehispánicos y cristianos. Podemos imaginar a los sanmiguelenses proclamar vivas, asombrarse ante las fanfarrias, reaccionar a la vista de los carros, escuchar la música, el batir del teponaztle y avanzar para ver el cortejo de danzantes que acompaña a los Reyes Magos, a los dignatarios indígenas y a toda una sucesión de otros participantes en los festejos. El microcosmos del orbe indiano se regocijó ante sí mismo; y con galas, pompas y celebraciones, juró lealtad, se enaltecó y se retrató para inmortalizar el pequeño espectáculo novohispano que fue hecho a la imagen y semejanza de los cánones españoles y de las tradiciones de la cultura de los indígenas. La vida del orbe indiano había dado un vuelco completo. Y de la imagen de aquellos bárbaros y temidos chichimecas parece que simplemente había quedado el recuerdo.

---

### La vida del estanco de vino mezcal a partir de la última década del siglo XVIII y hasta 1821

---

—\*—\*—\*—



En los años que siguieron a los magnos festejos de San Miguel el Grande, el estanco de vino mezcal siguió funcionando en varias localidades de la jurisdicción de la Nueva Galicia, a pesar de las prohibiciones impuestas por las autoridades del Virreinato de la Nueva España.

En Guanajuato, en el año de 1792, el 3.4% de la población de hombres adultos (364 personas de un total de 10,

679) se dedicaba a la venta de comida y de licores. Sólo en Guanajuato, había 13 personas: 7 españoles peninsulares, 5 criollos y 1 mestizo que se dedicaron a ser taberneros (Brading, 1972, 464, 469, 471). En términos generales, el aumento en los ingresos captados por las cajas reales por concepto de monopolios e impuestos sobre las bebidas alcohólicas —para todo el virreinato— comenzó durante los años de 1770. El incremento prosiguió hasta alcanzar una declinación temporal en la década de los años de 1790. En el caso de las cajas reales de Guanajuato —como hemos señalado en capítulos anteriores— existió una norma constante de altibajos y en diversos momentos, tuvieron un papel relevante en la percepción de fondos por impuestos sobre bebidas. Se estima que durante la década de 1790 a 1799, los ingresos totales para las cajas de Guanajuato fueron de 1,329, 536 pesos, lo cual significó un 100 % de índice de crecimiento (Klein, 1985, 566, 571).

Para el año de 1794, existieron estancos de vino mezcal en las poblaciones de Avakatlan (Aguacatlán) y en Xala (Jala) en la región del actual estado de Nayarit. En el año de 1796, hubo otro estanco en Tepatitlán (actual Jalisco) y en el año de 1797, se discutió la posibilidad de arrendar estancos de vino mezcal en Colima y Zapotlán (actual Jalisco). En el año de 1801, María Antonia Carranco obtuvo por la cantidad 2,150 pesos el arrendamiento del estanco de mezcal para los poblados de Tequila y Hostotipaquillo (actual Jalisco) (Machuca et al, 2013, 92, 95). Durante la década de 1800 a 1809, el vino mezcal y la mayoría de las bebidas embriagantes siguieron vendiéndose de manera ambivalente. En algunas regiones continuó la expedición de licencias y el arrendamiento de estancos mientras que en otras, las prohibiciones ocasionaron la venta clandestina de alcohol.

Sin embargo, al estallar la Guerra de Independencia, el control de la fabricación y el tráfico de bebidas alcohólicas fue casi imposible. Al mismo tiempo, la guerra hizo que las bebidas se convirtieran en un producto muy codiciado y de gran demanda, debido a que tanto los ejércitos insurgentes como los realistas consumían grandes cantidades de alcohol para incentivar a las tropas. Por estas razones y ante la posibilidad de hacer negocio aprovechando la demanda, el 4 de septiembre de 1811, el Virrey Francisco Xavier Venegas de Savédra y Rodríguez de Arenzana, marqués de la Reunión y Nueva España (1810-1813), autorizó la fabricación y el consumo libre del vino mezcal —también conocido como bingarrote o vingarrote— en Fresnillo, Jerez, Zacatecas, Charcas y San Luis Potosí. Otras importantes zonas productoras en ese entonces fueron Guanajuato, Querétaro, Michoacán y Oaxaca, las cuales abastecían la demanda de los ejércitos. Por primera vez en la historia de las bebidas alcohólicas en la Nueva España, se permitió su libre comercio. El argumento económico era razonable: la elaboración y el expendio del vino mezcal sería responsabilidad de los particulares y no correría por cuenta de la administración real. Dice el texto del Bando:

Formado expediente en esta superioridad sobre que se permitiese la fábrica y uso libre del vino mezcal, conocido también con el nombre de vingarrote, así como lo tienen la provincia de Zacatecas, fiolato del Fresnillo y Jerez, Charcas y pueblos de su comprensión Sierra de Pinos y Villa Nueva; oídos los informes que han dado sobre el asunto los tribunales de cuentas y consulado, y la dirección general de aduanas; y dada vista de todo al señor fiscal de Real Hacienda, se acordó en junta superior de ella celebrada en 4 de mayo último, que presidí, el amplio y general permiso para que en todo el distrito de este virreinato se fabrique el expresado licor bajo el sistema y pensiones que se asentarán, en el concepto de que su libre elaboración y expendio correrá directamente por cuenta de los particulares, y no por administración real que se establezca al efecto para su cuenta y razón, pues no resulta al erario ventaja ni utilidad alguna de este manejo, y por lo mismo no se ha adoptado en los lugares donde no está prohibido, sino es cuando ha obligado a ello la necesidad por falta de individuos que hayan hecho postura para rematar en cabeza propia los asientos.

Deberán entender los administradores de aduanas en el cobro de la pensión del permiso, como individuos más proporcionados al intento; esta pensión será de medio real en cada peso del valor que tenga o a que se venda cada barril de a cien cuartillos al pie de la fábrica, regulándose a este respecto los cueros o botijas de que se hace uso comúnmente; asimismo pagara esta bebida por separado de la pensión del permiso la alcabala, como el aguardiente de caña, entendiéndose del valor o estimación que tenga conforme a su calidad en el paraje donde se venda, debiendo caminar siempre con guías de las administraciones o receptorías más inmediatas; en el concepto de que no llevándolas, ha de caer el efecto en la pena de comiso, y también las cabalgaduras y demás en que se conduzca.

Asimismo deberán dichos administradores dar las licencias para el establecimiento o continuación de las fábricas, encargándose de recaudar la pensión bajo las fianzas que tengan dadas por el ramo principal de alcabalas, con anuencia y consentimiento de sus fiadores; cargando igualmente los propios administradores con las obligaciones que tenían impuestas por sus particulares instrucciones los de vinos mezcals de Zacatecas, Charcas y Sierra de Pinos en cuanto a las visitas de fábricas; procurar se ubiquen éstas lo más aproximadas que se pueda a las poblaciones; que la bebida se haga sin mezcla alguna de ingredientes nocivos a la salud, bajo la pena de que los contraventores serán castigados con la mayor severidad, celándose

sobre esto con actividad y eficacia; y por este trabajo y responsabilidad tendrán dichos administradores el premio de cinco por ciento sobre el producto del derecho de permisión para sí y los gastos que ocurran, y en la alcabala del propio artículo lo mismo que disfrutan en los demás efectos de comercio.

Será del cargo de la Dirección General de Aduanas el cuidado y conocimiento de las cuentas del derecho de permiso, pues así se sistematizará el ramo con mayor sencillez, uniformidad y mejor régimen, corriendo bajo un solo jefe por vía de encargo o comisión, como tiene el ramo de aguardiente de caña, que es tan análogo al de vinos mezcales, para cuyo buen gobierno no deben obstar las grandes distancias, así como no influyen en contrario respecto de aquel; observando dichos administradores el propio método en orden a la cuenta y razón de los derechos con separación de cada especie de contribución, y en cuanto a las formalidades de asientos en sus partidas. Por lo que toca a la aplicación que deberá darse en lo sucesivo a los productos de derechos del vino mezcal de la provincia de Guadalajara, destinados desde su origen a la obra de su real palacio, y a la conducción de agua a aquella ciudad, se destinará oportunamente una parte de dichos productos para la conservación en buen estado de dicha fábrica, y continuar el gasto de la conducción del agua; pero para que estos costos se eroguen con la debida formalidad y economía, se formará un cálculo prudente de los que se consideren regulares y ordinarios en cada año, para que se determine y fije la cantidad competente; para lo cual deberá tomar el señor intendente de aquella provincia la instrucción e informes que estime conducentes y dar cuenta a esta superioridad, exponiendo lo que le parezca acerca de la cuota de los gastos anuales ordinarios que podrán erogarse en dichas obras para que se vean y determinen en junta superior de Real Hacienda, con prevención de que para los extraordinarios y eventuales sólo podrá librar el propio señor intendente, previa justificación de la necesidad, y de haberse consumido la dotación que se asigne, la cantidad de cien pesos anuales para cada una de dichas obras; pero en excediendo el costo de la expresada suma, se ha de acordar y determinar con las formalidades que previene el artículo 105 de la ordenanza de intendentes.

Por lo que respecta a los términos en que deberán extinguirse o cesar, como es indispensable, las administraciones que se hallan establecidas de cuenta de la Real Hacienda, y los estancos o asientos rematados a particulares, cuatro son los establecidos en administración que se han erigido hasta ahora de

cuenta del erario, a saber; el de Zacatecas con los fielatos agregados del Fresnillo y Jerez; el de Charcas y pueblos de su comprensión; el de Sierra de Pinos y el de la Villa Nueva, sujetos al pago de medianata los empleados que hayan subrogado a los de nueva creación, y que se les dio entrada al descuento y goce de montepío de subalternos.

Dichos empleados necesitan (y debe dárseles) el término suficiente para expender el licor con que se hallen, a cuyo fin se les señalara el plazo de un mes para que puedan expender dicho licor y demás existencias de las administraciones y fielatos que sean de cuenta de la renta con cuanta ventaja sea posible, y con intervención de las intendencias en las capitales respectivas, como de los subdelegados en las otras poblaciones, aplicándose los productos a la Real Hacienda, y advirtiéndose a los dependientes del ramo, que aunque precisamente quedarán sin las asignaciones que gozan en él, se atenderá el mérito que han contraído en lo que haya lugar, haciéndolo presente cuando les convenga; y por lo que respecta a los goces del montepío de oficinas, deberán entenderse con arreglo a lo dispuesto en el párrafo 2º del art. 9, cap. 2º de su particular reglamento.

En cuanto a los arriendos o remates de los asientos de vino mezcal que están corriendo hasta ahora de cuenta de particulares, queda al arbitrio de los actuales asentistas continuar sus contratas hasta que se cumpla el término de ellas, o rescindir las desde luego, según mejor les convenga, para que no les perjudique la declaración del uso libre del mezcal; pero dicho arbitrio deberá entenderse bajo la calidad o prevención de que en los lugares donde los mezcales corren ahora por asientos, se ha de pagar la pensión de indulto y la alcabala por los respectivos causantes, ya se convengan los asentistas en continuar o rescindir sus contratas, pues no hay mérito ni razón para que por la libertad en que se deja, haya de privarse a la Real Hacienda de percibir los mencionados derechos.

Finalmente, por lo que mira al ejercicio de la jurisdicción contenciosa, substanciación, seguimiento y conclusión hasta el estado para definitiva de las causas que ocurran en este nuevo ramo sobre contravenciones o contrabandos de él, imposición de penas a los defraudadores y distribución de comisos, se observarán puntualmente las reglas y prevenciones establecidas para la renta de aguardiente de caña en su particular reglamento de 6 de diciembre de 1796 y posteriores órdenes; en el concepto de que en el distrito de provincias internas se dará cuenta al señor comandante general de ellas con las causas de

contravención en los mismos casos que se hace en este virreinato y superintendencia general subdelegada de Real Hacienda, conforme al citado reglamento y últimas disposiciones de la materia.

Y para que llegue a noticia de todos, mando se publique por bando en esta capital, remitiéndose los correspondientes ejemplares a las intendencias del distrito del virreinato y al mismo señor comandante general de provincias internas para su inteligencia, y que también disponga su publicación en ellas, pasándose asimismo los oportunos a esta Real Audiencia y Sala del Crimen, a la de Guadalajara, Real Tribunal de Cuentas y los de consulado, direcciones generales de alcabalas, pólvora y naipes, a la administración general de esta Real Aduana, al juzgado de bebidas prohibidas, al señor asesor general del virreinato y a los señores fiscales, para su respectiva inteligencia y cumplimiento en lo que les toque; dándose cuenta a su majestad con testimonio de todo el expediente para su aprobación, o que determine lo que sea de su soberano agrado. (Hernández y Dávalos, 1877)

Cabe resaltar que dentro de las nuevas medidas, se otorgaba la posibilidad a los asentistas de vino mezcal de continuar con sus licencias hasta que se cumpliera el vencimiento o de rescindirlos de acuerdo con sus intereses. Además y por primera vez, un bando virreinal instruye a la intendencia de Guadalajara canalizar cierta cantidad de lo acumulado por el pago de los impuestos del vino mezcal a la Real Hacienda. En el fondo, una vez más, las autoridades virreinales intentarían administrar las rentas de la producción y comercio del vino mezcal y también del aguardiente de caña o chinguirito. La liberalización del vino mezcal no eximia del pago de impuestos y los infractores fueron perseguidos con rigor. Al respecto, el testimonio de Lucas Alamán nos ofrece una idea de la situación que prevalecía en la Nueva España a finales del siglo XVIII:

☞ El interés de la agricultura y comercio de la metrópoli había hecho que se prohibiesen diversos ramos de cultivo y de industria agrícola. Entre estos el principal era el de los aguardientes: no solamente se prohibió destilarlos de la miel de caña, maguey y demás plantas susceptibles de producirlos, sino que para hacer más efectiva la prohibición, se estableció un juzgado privativo llamado de “bebidas prohibidas”, que se encargó al capitán de la Acordada para cuyos gastos se impuso un derecho sobre los aguardientes de España introducidos en Veracruz: los muchos dependientes que la Acordada tenía, distribuidos en todo el reino, no solo perseguían con el mayor empeño las fábricas de este licor, sino que si alguno se hacía, particularmente el

mezcal ó de maguey silvestre, que se destilaba entre los montes con alambiques muy sencillos y portátiles, cuando era cojido se derramaba en las poblaciones y sus conductores eran castigados con graves penas. (Alamán, 1883, 128)

Notemos que Alamán resalta que la fabricación de mezcal o de maguey silvestre, se destilaba en la clandestinidad que los montes proporcionaban y “con alambiques muy sencillos y portátiles”. Y recordemos que en el bando del Virrey Venegas de Saceda se hacía hincapié en procurar que las fábricas de mezcal estuvieran “lo más aproximadas que se pueda a las poblaciones”. Pero los estragos de la guerra impusieron otras inesperadas condiciones a las que se adaptaron el vino mezcal y el chinguirito, las bebidas que fueron más consumidas durante la guerra.

Por ejemplo, el bloqueo económico que los insurgentes impusieron, ocupando los caminos y la principales rutas comerciales y el mismo puerto de Veracruz, hizo que muy pronto los vinos y aguardientes importados de España comenzaran a escasear. Además, los cargamentos de vinos y licores confiscados eran repartidos entre las tropas y usados para la compra de otros productos. Por consiguiente, la producción de vino mezcal, pulque, chinguirito y otras bebidas no solamente se disparó en la clandestinidad, sino que se convirtió en un producto de primera necesidad.

Asimismo, en la mayoría de los informes de la época, se menciona que durante la entrada de los ejércitos insurgentes a los pueblos, villas y ciudades, reinaron el desorden y el saqueo de casas y comercios de donde obtuvieron dinero, alimentos, ropa, armas, caballos, mezcal y aguardiente. Cuando los insurgentes comandados por el cura Hidalgo llegaron a Guanajuato, después de asaltar y destruir la Alhóndiga y las viviendas y comercios de los principales vecinos, se dedicaron a beber sin tregua, tal y como lo describe Lucas Alamán:

☞ La plaza y las calles estaban llenos de fragmentos de muebles, de restos de los efectos sacados de las tiendas, de licores derramados después de haber bebido el pueblo hasta la saciedad: este se abandonaba á todo género de excesos, y los indios de Hidalgo presentaban la más extrañas figuras, vistiéndose sobre su traje propio, la ropa que habían sacado de las casas de los europeos, entre la que había uniformes de regidores, con cuyas casacas bordadas y sombreros armados se engalanaban aquellos, llevándolas con los pies descalzos, y en el más completo estado de embriaguez (Alamán, 1883, 379)

Para contener este desorden, Allende hizo los mayores esfuerzos y mandó disparar un cañón, siendo muertas ó heridas muchas personas, y con este estrago se sosegó el tumulto, que estuvo á punto de volver á

comenzar, porque habiendo muerto algunos indios por los excesos que cometían comiendo porción de frutas y bebiendo cantidad de licores, cuyo fermento les era mortal, corrió la voz de que estaba envenenado el aguardiente de una tienda. El mismo Allende, para hacer ver que era falso, bebió de él á la vista de todos, con lo que se calmó la gente. (Alamán, 1883, 400-401)

El testimonio de Alamán narra uno de los mayores problemas que padecieron los ejércitos de ambos grupos durante la guerra: la indisciplina derivada de la embriaguez. El consumo excesivo de alcohol entre las tropas se había generalizado al extremo de convertirse en una novedosa forma para eliminar algunos enemigos. En los reportes militares —tanto del bando de los realistas como de los insurgentes— se menciona que se hizo costumbre al retirarse de sus posiciones en algún lugar, dejar mezcal, chinguirito o pulque mezclados con alguna sustancia tóxica.

También fue una práctica generalizada que las tropas buscaran en las grandes haciendas agrícolas —además de productos comestibles— tesoros, dinero y barricas de aguardiente español o de vino mezcal que los propietarios guardaban. Este fue el caso de Xavier Mina (1789- fusilado el 11 de noviembre de 1817) cuando el 7 de julio de 1817, acompañado de Pedro Moreno (1775-muerto en batalla el 27 de octubre de 1817) y 300 hombres, decidieron tomar la hacienda del Jaral (en el actual Guanajuato). El coronel realista Juan de Moncada, quien a la vez era el dueño de la hacienda, estaba al mando de un regimiento para defender su propiedad. En aquel entonces, la hacienda, con una extensión aproximada de más de 300 kilómetros de largo, “producía una enorme cosecha de maíz, trigo y chile” que redituaba “más de 25,000 pesos anuales sin contar los grandes rebaños y el número de caballos que tenía”. Por esa riqueza, “Moncada se hacía llamar el marqués del Jaral”. Después de buscar por toda la propiedad y de terminar una excavación que “duro tres horas”, se encontraron “\$14,000 pesos en plata y oro”. Los insurgentes también se apropiaron “de tres cañones y de provisiones que se encontraban en el almacén de la hacienda, de donde fueron tomados: 1,124 fanegas de maíz (con costo de \$4.00 la fanega), azúcar, cacao, aguardiente y varios artículos de manufactura inglesa” entre cientos de caballos, ovejas, bueyes, mulas y carros para carga (Pérez Rodríguez, 2018, 274-276).

Otro de los graves problemas que tanto las tropas como las poblaciones padecieron por los estragos de la guerra fue el hambre. La necesidad llegó a ser tan extrema que la gente comía carne de los asnos, caballos y hasta de los perros que hubiera. Pero la sed era invencible. Marco Román, un soldado del insurgente Pedro Moreno que participó en la batalla del Fuerte del Sombrero comentó que a falta de agua “lo que bebíamos era pinos [mezcal], de modo que yo de jilo [vilo, sic] estaba borracho” (citado por Pérez Rodríguez, 2018, 323).

Del lado del ejército realista, también encontramos en la correspondencia militar entre oficiales, algunas breves menciones sobre el consumo de aguardiente o mezcal. Por ejemplo, en una carta del 2 de marzo de 1811, Rosendo Porlier y Asteguieta (1771-1819), caballero del Orden de Santiago y comandante en jefe de las tropas destinadas a la reconquista y pacificación de los pueblos de Zacoalco Sayula y Zapotlán, pedía a su superior, José de la Cruz, comandante general del Ejército de Operaciones de Reserva “si tiene la bondad de embiarme botellas de Aguardiente, que me abriguen el estómago” (Hernández y Dávalos, 1877, 229). Y para evitar que las tropas no desertaran pero sobre todo que no huyeran durante los combates, un reporte indica que los oficiales realistas estimulaban a los soldados a luchar después de prepararlos “con mucho aguardiente mezclado con pólvora para enfurecerse”, pero que no era suficiente para evitar que la tropa “se retiraba con el mayor desorden” (citado por Pérez Rodríguez, 2018, 326). Estas anécdotas nos permiten suponer que las tropas realistas guardaban reservas de bebidas alcohólicas para surtir a los soldados y oficiales. Durante los años de la guerra, así fue el consumo de embriagantes, hasta que el 30 de junio de 1821, Agustín de Iturbide en un *Decreto de abolición de ciertos impuestos* publicado en Querétaro y en el cual se “abolía las cargas de 4 pesos y 12.5 reales que se imponían al aguardiente de caña y al vino mezcal” para que únicamente pagaran la alcabala (Moreno Gutiérrez, 147-148) De esta forma, terminaba la historia colonial del estanco de vino mezcal que como muchos otros impuestos en la Nueva España, sufrió altibajos y cambios fiscales a lo largo de su existencia. Y al mismo tiempo, se cierra un capítulo en la historia del vino mezcal que continuaría con su propia existencia —esta vez— a lo largo de la vida de una nación emergente y para el consumo y deleite de los mexicanos.

---

### De las cosas que aprendimos del vino mezcal durante el siglo XVIII en la Nueva España y en las poblaciones de Guanajuato

---

—\*—\*—\*—



Podemos decir que el siglo XVIII de la época colonial fue una etapa caracterizada por los extremos y por los opuestos, como por ejemplo, la abundancia de pocos y la miseria de muchos, el excesivo celo para la aplicación de la ley y el orden y la pasión por las aficiones, los juegos y las bebidas. En lo social, económico y político, se experimentaron grandes contrastes entre las aspiraciones de reformar todos los aspectos de la vida de la Nueva España y la resistencia por mantener



las tradiciones y el estatus quo ya conocido. En este periodo, los españoles peninsulares, los criollos y el resto de las castas novohispanas, se disputaron la apropiación de los espacios públicos. Las autoridades virreinales intentaron controlar el comportamiento social y laboral de las castas, mientras que las muchedumbres salieron a las calles para festejar, celebrar y embriagarse a pesar de la paulatina reglamentación de la vida cotidiana que buscaba erradicar todo tipo de juegos de azar y diversiones populares.

Durante este siglo, las prohibiciones para controlar las bebidas alcohólicas se multiplicaron. Pero así como aparecieron los bandos y las ordenanzas por toda la Nueva España, de manera casi proporcional, por su gran velocidad y como si hubiera existido una fuerza equivalente para contrarrestar el impulso por controlar el consumo, nacieron y se multiplicaron las bebidas alcohólicas, fermentadas y destiladas. El siglo Ilustrado en Europa, con sus intentos de Reformas borbónicas en las colonias americanas, fue para la Nueva España el siglo de las prohibiciones y el siglo de las bebidas embriagantes. El siglo XVIII fue una sociedad en donde vivieron novohispanos “relajados y reprimidos” (Viqueira Albán, 1987, 269). Pero a pesar de que los reprimidos pertenecieron a la élite mientras que los relajados eran el pueblo, pudimos observar las fisuras y los vínculos entre los grupos sociales.

Los españoles peninsulares, los criollos, las autoridades eclesiásticas y públicas, las mujeres y los hombres, no fueron seres inflexiblemente “reprimidos” y tampoco estuvieron libres de vicios, abusos y aficiones como pudimos comprobarlo. Por el otro lado, entre los relajados destaca la presencia de la cultura indígena y popular, cuya influencia abrió espacios para participar en fiestas, celebraciones y actos religiosos y políticos. Los motivos de los trabajadores mineros, de los mulatos, de los esclavos de las minas y haciendas, de la plebe que siempre disgustó a las élites no respondieron ni al estatus, ni al poder económico ni a las modas o modales. El dolor físico y espiritual, el hambre, la injusticia y la represión sistemática fueron las motivaciones para beber hasta embriagarse, para abrigar al alma de las penurias de la vida, para gozar y olvidar todo, aunque fuera pecado y estuviera prohibido por las leyes de Dios y de los hombres.

Como revisamos en los diferentes documentos de la época, a partir de los años de 1740 se publicaron un cúmulo de leyes y de ordenanzas que intentaron prohibir los “excesos”, los juegos de naipes, los bailes con músicas, las corridas de toros, los juegos de gallos, las peleas en tabernas y pulquerías, y todo tipo de diversiones a las que las chusmas callejeras fueron aficionadas. Y por supuesto, el combate en contra de las bebidas prohibidas y de la embriaguez fue feroz. Pero la represión, irónicamente, creó mayor demanda de bebidas y más consumo. Desde otro ángulo de interpretación, las prohibiciones impulsaron la popularización y el arraigo en el consumo de embriagantes. Recordemos que el estudio de

las fuentes documentales de la época nos permitió establecer la existencia de hasta 83 tipos diferentes de bebidas alcohólicas, de las cuales 57 fueron fermentadas y 26 destiladas, en donde el 60% de las bebidas destiladas fueron de maguey.

En contraste con otros reinos de la Nueva España, durante este siglo es cuando la élite minera, hacendada y comercial de Guanajuato consolida su preminencia económica y política. Igualmente, el vino mezcal y el consumo de alcohol irrumpe en todas las áreas de la cotidianidad de los guanajuatenses y de los novohispanos. En este sentido, examinamos los vínculos históricos desarrollados por la cultura de las etnias chichimecas nativas del territorio que hoy llamamos Guanajuato, con el maguey, con la elaboración de bebidas fermentadas, con el uso de la planta como alimento y exploramos su potencial tecnológico para asimilar las técnicas de la destilación para fabricar bebidas destiladas con maguey. Esbozamos que este proceso fue muy factible a partir de la segunda mitad del siglo XVII, cuando la dispersión del destilador de origen asiático- filipino había alcanzado los centros mineros y sus poblaciones como mercados potenciales de consumo.

Asimismo, pusimos en evidencia la vida de los trabajadores mineros y de su asociación con el derroche y el consumo excesivo de bebidas alcohólicas, la criminalización de los bebedores siempre relacionados con las castas más bajas y los abusos cometidos por Alguaciles y otras autoridades políticas y eclesiásticas vinculadas con el comercio ilegal de bebidas prohibidas, juegos y diversiones prohibidas y otros aspectos de la vida clandestina en los reales de minas, pueblos y villas en Guanajuato.

Relacionado con el consumo de alcohol, ilustramos su relación con los juegos y espectáculos públicos y religiosos, como las corridas de toros, los gallos, los naipes, las comedias, los juegos de azar y un largo etcétera. Pudimos entrever que muchas de las medidas que las autoridades tomaron se fueron flexibilizando ante la imposibilidad de cumplir a cabalidad con los reglamentos, ya fuera por la extendida corrupción que imperaba entre algunas autoridades y por el alto atractivo económico que representaban los negocios ilícitos. En consecuencia, las leyes y los reglamentos dejaron de prohibir las fiestas y las diversiones populares y se enfocaron en controlarlas y en “ordenarlas” conforme a la visión eurocéntrica y barroca de las élites y de los clérigos de la Nueva España.

En otras palabras, el fin de la fiesta no fue el fin. Otras medidas se enfocaron en dividir el espacio público para las celebraciones y diversiones de la élite y separar así los momentos y lugares para las fiestas y entretenimientos populares. Pero las costumbres y las formas de comportamiento de los grupos indígenas, de afrodescendientes, de mestizos y de otras castas no se ajustaron a las políticas y a los designios del Orbe Imperial español. Ni los bandos ni las excomuniones lograron erradicar la pasión por los gallos, los naipes, los toros, los bailes lascivos y otras diversiones pecaminosas y

legalmente indebidas. La afición de españoles peninsulares, criollos, indígenas, mulatos y mestizos abrazó con pasión toda clase de juegos, muy en particular los llamados de suerte y envite —los naipes y los dados— que se jugaron en todas las castas. Nada pudo detener la pasión, ni los discursos morales de las autoridades que proclamaron que esas perversiones estaban siendo la descomposición y la ruina de muchas familias insignes, que fomentaban la ociosidad y que causaban “la relajación de las costumbres”.

Por último, destacamos que las leyes y reglamentos distinguieron dos tipos de juegos: los lícitos y los ilegales, los moderados y los excesivos. La diferencia entre uno y otro estaba en función del monto de las apuestas: el máximo era de 10 pesos. Pero también el criterio moral de las autoridades dictaminó cuáles juegos eran aceptables —como el billar o los bolos— qué juegos eran ilícitos —como los albures y los bisbises— y cuáles otros juegos serían tolerados, como la oca y las tablas reales. Los toros y los gallos fueron espectáculo y lucrativo negocio. Por ello fueron reglamentados para que la chusma se comportara, se evitaran accidentes y sobre todo, para que no se cometieran actos inmorales entre las mujeres y los hombres.

En suma, en casi todos estos espectáculos, juegos y diversiones, además de las religiosas o las públicas, como los festejos en San Miguel el Grande, San Luis de la Paz y Guanajuato para conmemorar la proclamación del rey Carlos IV, las bebidas alcohólicas como el vino mezcal y el chinguirito estuvieron presentes. El consumo de alcohol sirvió para reducir las fatigas corporales y espirituales, para restablecer un poco la alegría desvanecida por las cargas del trabajo, para buscar un poco de solaz y de esparcimiento. Pero el alcohol no conoce límites y los extremos fueron la embriaguez, las riñas, los crímenes y otros delitos morales. La sociedad novohispana del siglo XVIII estuvo resistiendo entre la moderación y el abuso, entre lo razonable y el exceso. Sin embargo, el negocio y los impuestos que las bebidas alcohólicas procuraban no se alinearon con los preceptos legales y morales de los comerciantes, asentistas, arrieros, muleros y fabricantes de vino mezcal y chinguirito, las bebidas supremas del pueblo durante todo ese largo y cargado tiempo. El orden del microcosmos del Orbe Indiano se descarrilaba. Comenzaban a sonar los tambores de la guerra en Guanajuato y en otras regiones de una Nueva España que transitaba al siglo XIX con un déficit económico interno, una apabullante desigualdad social, graves tensiones entre los criollos y los españoles peninsulares y un pueblo muy hartado de los donaires y discursos de la élite y de los gobernantes. Es así como el vino mezcal entra en la guerra, se alista con las tropas de ambos bandos, insurgentes y realistas, libra batallas, abriga el estómago de los oficiales, se bebe hasta la saciedad, se trafica, se esconde, se usa como arma envenenada para eliminar al enemigo, se mezcla con pólvora para enfurecer y dar valor a los soldados, se bebe todos los días porque no hay agua y es mejor estar borracho que morir sediento, hasta que logra liberarse a sí mismo del yugo del estanco, y también obtiene su independencia del régimen colonial de prohibiciones. El vino mezcal, como la nación que emerge, se libera, y ahora en libertad, se convierte en bebida que transita por los mismos lugares para el gusto de las personas, pero con un espíritu nuevo para proseguir con su largo camino histórico en otra etapa de su existencia.



## Comparativo de bebidas alcohólicas en la Nueva España en el siglo XVIII

				<p>Juan Navarro, Director General de Alcabalas: Informe del 29 de febrero de 1784 sobre los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalatorios de la Nueva España.</p>	<p>Antonio Pineda, 1791: Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que usan en el Reyno de la Nueva España.</p>
Bebida	Fermento de maguey (FM)			<p>29 de febrero de 1784. Informe o nota dirigida al virrey Matías de Gálvez, sobre los "licores simples y compuestos, o artificiales" que se bebían en los principales sitios alcabalatorios. Por considerarlo de gran interés, publicamos la nota que Navarro dio al Virrey en la que aparecen los sitios alcabalatorios y las bebidas que se consumían. Tomado del Archivo General de la Nación, México.</p>	<p>En 1791, la Nueva España fue objeto de una extensa investigación científica llevada a cabo por Antonio Pineda, primer encargado de Historia Natural, integrante del viaje alrededor del mundo dirigido por Alejandro Malaspina. La mayor parte de la expedición de Malaspina zarpó del puerto de Acapulco en la primavera de 1791 para examinar las costas de California hasta su límite norte. A su regreso a la Ciudad de México, Antonio Pineda ya había completado una descripción muy amplia de la vida económica de la colonia más importante de España en ese entonces. En diciembre de 1791, antes de su salida, Pineda remitió los resultados de sus investigaciones al conde de Revillagigedo para su remisión a la Corte de Madrid.</p>
	Otro fermento (F)				
	Destilado de maguey (DM)				
	Otro destilado (D)				
Bingui			DM	<p>"Se asan en barbacoa cabezas de maguey viejo, y martajadas, se echan a fermentar en una vasija de pulque, y [se] extrae después, a fuego por alambique. A la primera botija que sale llaman bingui, y al resto bingarrote."</p>	<p>"Se asan en barbacoa cabezas de maguey viejos, y martajadas se hechan a fermentar en una basija de pulque, y extrahe despues a fuego por Alambique. A la primera botxa que sale se llama Bingui, y al resto Bingarrote."</p>
Bingarrote			DM		
Excomunion			DM	<p>"Esta bebida es el mezcal que se prohibió con excomunion en el obispado de Valladolid [Morelia], siendo obispo el señor Elisacochea, y de aquí trae esta denominación."</p>	<p>"Esta bebida es el mescal, que se prohibió con excomunion en el obispado de Valladolid, siendo Obispo el Señor Elizacochea, y de aquí trae esta denominación."</p>

<p>Sin fecha. Museo Británico de Londres: Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarroto o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan.</p>	<p><b>Aclaraciones y/o interpretaciones</b></p> <p>Citamos dos fuentes que al parecer no estaban relacionadas entre sí: una de 1784 y la otra de 1791. Si bien el primer documento es más extenso y completo que el segundo, ambas fuentes parecen ser una cita o copia textual de un manuscrito base, a excepción de sus diferencias en estilos lingüísticos. Invitamos al lector a comparar ambas citas. De esta manera, queda pendiente definir la autoría correspondiente a cada fuente. Por lo pronto, presentamos ambas y agregamos aclaraciones e interpretaciones propias de lo que hoy en día pudieran representar.</p>
<p>"Vingui o mingarroto (mezcal de Querétaro, también llamado mequitil y pachuca que se hace de pulque) y éste, como es de parte tan lejos y abunda, no pueden costear traerlo a México, ni por allá hay consumo de él por ser malo y no de la calidad del que se labra en Cempoala y sus territorios y así lo divierten en labrar dichas bebidas. El modo de labralo es como el mezcal, salvo que no se echa el maguey a soasar ni las cabezas, sino el pulque líquido o sus aseritos. Y así a éstos se echó una gallina o copón tostado y bien molido en el alambique, para que uno y otro estile por él, como dicho llevo en las mistelas de anís. Es de gran distancia y si se vuelve a refinar, como dicho es arriba, sale más fuerte y activo".</p>	<p>Se le llamaba a la primera extracción destilada mediante alambique que se hacía, desde luego, después de fermentadas las cabezas de maguey hechas barbacoas. Su contenido alcohólico es el más alto rondando los 40-60° G.L. hoy en día se le conoce coloquialmente como mezcal de puntas.</p> <p>Segunda extracción destilada posterior al Vingui. Su contenido alcohólico volumétrico es menor a la primera extracción probablemente rondando los 30-40° G.L. Coloquialmente se le llama mezcal de colas.</p>
	<p>Seguramente fue cualquier destilado de maguey aderezado o especiado y con alto contenido alcohólico.</p>

Imagen 8

Mantequilla	FIM	DM	"Al pulque se mezcla aguardiente y azúcar u otra cosa que lo endulce, y traqueados estos tres ingredientes resulta tal bebida."	"Al pulque se mezcla Aguardiente y azúcar u otra cosa que lo endulce y traqueados estos tres ingredientes resulta tal bebida."
Mezcal		DM	"Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo."	"Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan, y hechan en infusión con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo."
Mezcal corriente		DM	"Se extrae por alambique el conjunto de agua y maguey chapado cocido, que nombran en la Misteca Yalhuy-Tziuqu, fermentado antes en cueros; a que suele agregarse timbre y pulque blanco."	"Se extrahe por Alambique conjunto de agua y maguey chapado cocido que nombran en la Misteca Tahulzingu, fermentado antes en cueros a que suele agregarse timbre, y pulque blanco."
Mezcal flojo o cola		DM	"Mezcal flojo o cola: Es el mismo licor de arriba, con la diferencia de ser de la segunda resacada."	"El mismo licor de arriba con la diferencia de ser de la segunda resacada."
Mezcal de pulque		DM	"Extraese por alambique porción de pulque tlachique y miel de piloncillo, fermentado en cueros."	"Extraese por Alambique porción de pulque tlachique, y miel de piloncillo, fermentando en Cueros."
Mezcal resacado de cola		DM	"Este licor lo resacan del mezcal cola para mejorarlo, y queda reducido a la cuarta parte."	"Este licor lo resacan del mezcal cola para mejorado y queda reducido a la cuarta parte."
Mezcal resacado corriente		DM	"Lo resacan por alambique del mezcal corriente y queda en la cuarta parte."	"Lo resacan por Alambique del mezcal corriente, y queda en la quinta parte."

	<p>La mezcla de un fermentado (pulque) con un destilado (aguardiente) seguramente resultó en una bebida de contenido alcohólico medio/alto 35-45° G.L. obligando la detención del proceso de fermentación y conservando los azúcares de los endulzantes. De tal manera que en vez de que los azúcares se convirtieran en alcohol se mantuvieran íntegros, obteniendo una bebida seguramente dulce o muy dulce pero también alcohólica.</p>
<p>"Para fabricar mezcal que se labra en tierra caliente, se hace un hoyo y en él se pone lumbre o leña a modo de barbacoa y, estando bien caliente dicho hoyo, se echa fuera la lumbre y se llena de cabezas de maguey y se tapa. Y así que se consideren estar soasadas se sacan y se echan en unas cahoes y allí se martajan, y bien exprimido aquel zumo se va echando en los alambiques y va saliendo el mezcal. Si se quiere levantar de punto que llaman refino para regalar, se echa el primero que salió en dichos alambiques y, vuelto a destilar por segunda vez sin llevar ingrediente alguno, y éste es el mezcal que sólo sale de los magueyes pequeños y cabezas de los grandecitos, sin más que dicho zumo".</p>	<p>Destilado de fermento de maguey, se desconoce la razón por la cual el autor menciona que "no puede extraerse pulque" pues es la base del destilado que sugiere.</p>
	<p>Parece referirse a un mezcal producido a partir de una especie de maguey muy fibroso al que habría que agregarle agua para ablandar y extraer mejor los azúcares necesarios para la fermentación. Una vez más se menciona el "timbre", nombre con el cual se referían a varias leguminosas como <i>Acacia angustissima</i>, <i>Bauhinia coultteri</i>, <i>Rhus</i> spp., <i>Mimosa</i> spp. y <i>Inga spuria</i>, que pudo haberse usado como inocular de levaduras o como especia.</p>
	<p>El mismo mezcal de arriba que continúa destilándose en una segunda garrapa con menos contenido alcohólico.</p>
	<p>Destilado de pulque y piloncillo. Recordar que el piloncillo, alto en azúcares, también aportará al contenido alcohólico de la bebida.</p>
	<p>Sugiere una concentración del mezcal de cola.</p>
	<p>Sugiere un segundo proceso de alambicado o refinación concentrando el alcohol del mezcal corriente.</p>

Imagen 8

Mistela por Alambique			DM	"Es el mezcal corriente resacado por alambique con el agregado de anís y almibar."	"Es el mezcal corriente resacado por Alambique, con el agregado de anís y almibar."
Ponche de pulque	FM		DM	"Una porción de agua de limón se revuelve con pulque, aguardiente, clavo y nuez moscada."	"Una porción de agua de limón se revuelve con pulque, Aguardiente, clavo y nuez moscada."
Vino Mescal de Guadaluara			DM	"El conjunto de agua comun, miel, cabeza de maguey nombrado mezcal, fermentado en cueros, se extrahe por alambique."	"El conjunto de Agua comun, miel, cabezas de maguey, nombrado Mescal, fermentado en cueros se extrahe por Alambique al Fuego."
Vino resacado			DM	"Piñas o troncos de magueyes quitadas sus pencas, se cuesen en horno, por cinco dias, machacarse luego, y se echan en infusion de pulque metido en cueros por dos dias, con raíz de timbre; despues se alambica, y sale un vino ordinario, el cual, vuelto a refinar en el mismo alambique, produce un licor gustoso que llaman vino resacado."	"Piñas, o troncos de Magueies quitadas sus pencas, se cuesen en horno por cinco dias, machacaranse luego, se hechan en infusion de pulque metido en cueros por dos dias con raíz de timbre, despues se alambica, y sale un vino ordinario el qual vuelto a refinar en el mismo Alambique produce en licor gustoso, que llaman vino resacado."
Aguardiente de San Luis de la Paz			D	"Hácese de porción de uva, agua y dulce, destilado todo a fuego por alambique."	
Aguardiente de frutas			D	"Del durazno, pera y manzana, y del agua correspondiente se hace una infusión que alambicada resulta un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual revuelto con éste se vende también por tal."	
Aguardiente de uva silvestre			D	"Este es un licor o aguardiente extraido por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo, fermentado en ollas; agregándole para mayor espíritu la raíz que llaman xixique."	

<p>Estando ya sacado por alambique y echado en el berril o bullja, al que se echa anís, limón o canela".</p>	<p>Aquí pudiera estar hablando de un aderezado/especiado de un mezcal que llevó doble proceso de destilación, obteniendo seguramente una bebida de alta concentración alcohólica sabor a anís y dulce por el almibar.</p>
	<p>Se trata de una mezcla entre un fermento y un destilado con otros ingredientes saborizantes. Hoy en día aún se encuentra en estados como Puebla, Taxcala e Hidalgo.</p>
	<p>Destilado de maguey, la miel pudiera de alguna forma aumentar la cantidad volumétrica de alcohol.</p>
	<p>Doble destilado de pencas de maguey cocidas y fermentadas.</p>
	<p>Destilado de uva para el cual se debió hacer un fermento inicial. La utilización del "dulce" durante la fermentación seguramente incrementaba el grado alcohólico del fermento, aumentando el volumen de destilado obtenido.</p>
	<p>Llama la atención la última oración del texto: "el cual revuelto con éste se vende también por tal"; pareciera, a reserva de otra interpretación, una combinación de dos destilados, el de durazno, pera y manzana mezclado usado como tal o mezclado con el destilado de uva.</p>
	<p>Aquí se explica con más profundidad el proceso que seguramente tuvo también el "Aguardiente de San Luis de la Paz" con la diferencia de que mencionan la raíz del "xixique". Hay muchas fuentes que hablan de raíces en la elaboración del pulque como la raíz de Quapeti, Caesalpinia mexicana o Poinciana mexicana. Otros sinónimos o raíces también citados son el ocpatlí y cimatlí, sin embargo hay pocas menciones de raíces cuando se habla de aguardiente, por lo que en esta ocasión, probablemente la utilización del "xixique" tenía fines organolépticos principalmente.</p>

Imagen 8



Chiringuirito				D	"En cueros de res se echa agua y miel presta; ponen esquillas en un cuarto abrigado y [se] introduce fuego en braseros con que fermenta pronto, y toma punto, es que cocido, se pasa al alambique tal conjunto, de donde resulta que, de la primera sacada queda prueba de punto, y así, en las demás resacadas sola prueba más alta hasta verificar la de refino."	
Rosóli				D	"Es un licor compuesto de agua, amoz, garbanto tostado, cebada, canela molida y carne de siñra, y se pone en infusión quince días, destilándolo después por alambique."	
Sisique o aguardiente de paique				D	"Es al modo del aguardiente, resacado por alambique del paique (sic) que produce la cana."	
Vino de mezquite				D	"La fruta del mezquite (que es una vaina como la del guaje o del frijol mucho más grande), molida y exprimida, se echa en infusión en competente agua, y [se] saca por alambique del fuego."	
Vino de salvado				D	"Puesto en infusión el salvado con agua, panocha o miel, fermentado, y con punto, lo pasan a [l] alambique, de que se saca por una o dos ocasiones."	
Vino de tuna				D	"Se hace de la tuna cardona exprimida con prensas, y colado el calco, se extrae por alambique; lo echan en barriles con madre de amops de la misma tuna, lo dejan fermentar, y lo trasiegan."	
Zambúmbia				D	"Tostada de cebada y mojada, se echan en agua, y en términos de cuatro o cinco días fermenta, y la endulzan con miel de frutos o panocha."	

<p>"Se coge un tercio de miel y se echa en una fina o cuero de toro, y a dicha miel se le echan diez cántaros de agua caliente y se deja en parte que esté asirigada, de modo que no entre ningún viento. Esta luego empieza a hervir naturalmente y está a lo menos quince o veinte días en infusión, tomado cuerpo, regustando dicho cuero o fina todos los días con el cuidado de que haya lumbre en el cuarto donde estuviere. Una vez que ha parado el hervor y está sosegada dicha infusión de agua miel, se tiene prevenido el alambique por donde se ha de sacar dicho chinguirito. A éste, para darle fortaleza, algunos acostumbra a echarle alguna cebada, alimbre, canina de perro y limbre, no porque haya menester ningún ingrediente de los dichos, pero sí para violentarlo y hacerlo más activo. De esta suerte se pueden labrar tantas cargas de miel se quisieran, con la advertencia de que mientras más gruesa sea la miel más cántaros de agua y tiene mejor cuenta al que lo labra".</p>	<p>Destilado de miel prieta que pudiera ser miel de agave o ploncillo.</p>
	<p>Destilado de granos fermentados.</p>
	<p>Destilado de caña que pudiera asimilarse a lo que hoy conocemos como ron.</p>
	<p>Después de fermentadas las semillas del mezquite, se alambican para obtener un destilado.</p>
	<p>Fermento de salvado, entendiéndose como salvado a los subproductos de la molienda de granos de maíz, trigo, cebada y otros.</p>
	<p>Aquí consideramos que existe un error de descripción. Técnicamente hablando no tiene sentido primero hacer una destilación que posteriormente se fermentará. Recuerda que la concentración alcohólica de un destilado es demasiado alta como para que se pueda generar una fermentación.</p>
	<p>Fermento de cebada</p>

Imagen 8

Charangua	FM				"Hácese con pulque rezagado, almibar, chile colorado y hojas de maíz tostadas, ammiando todo en vasijas de barro al calor de mansa lumbré, con que fermenta y asentado se bebe."	"Hácese con pulque rezagado, almibar, chile colorado, y hojas de maíz tostadas, ammiado en vasijas de barro al calor de mansa lumbré con que fermenta y asentado se bebe."
Charape	FM				"A una porción de pulque se agregan panochas blancas majadas, canela, clavo, y un poco de anís cubierto, o dentro de un lienzo, y tarda medio día en tomar incremento y hacerse gustosa esa bebida."	"A una porción de pulque se agregan panochas blancas majadas, canela, clavo, y un poco de aníz, cubierto o dentro de un lienzo, y tarda medio día en tomar incremento y hacerse gustosa bebida."
Chilode	FM				"Chilode": "Chile ancho, epazote, ajo y una poca de sal se incorpora con el pulque, y adquiere tanta fortaleza como el aguardiente."	"Chile ancho, epasote [pazole], ajo y un poco de sal se incorpora con el pulque, y adquiere tanta fortaleza como el aguardiente."
Copafolite	FM				"Es un licor muy usado por los Indios, muy caliente y dañoso. Se forma de semilla del árbol de Perú, [actualmente árbol del Perú] cuando está colorada, fermentada con pulque tachique por espacio de uno o dos días."	"Es un Licor muy usado por los Indios, muy caliente y dañoso. Se forma de semilla del Arbol del Peru, cuando está colorada, fermentada con pulque tachique que por espacio de uno o dos días."
Coyolite	FM				"Se compone de pulque inferior, miel prieta, y palo de timbre, y dejándolo en infusión, se fortalece y bebe, aunque es muy nocivo."	"Se compone de pulque inferior, miel prieta, y palo de timbre, y dejándolo en infusión se fortalece, y se bebe aunque es muy nocivo."
Guavapo	FM				"Compónese de caña de Castilla, y por su falta de la de milpa, se fermenta con pulque y miel prieta; se le echa una memela de maíz caliente por madre, y a los cuatro días se fortalece."	"Compónese de caña de Castilla y por su falta de la Mipa, se fermenta con pulque y miel prieta, se le echa una memela de maíz caliente por madre y a los cuatro días se fortalece."
Nochode	FM				"Compónese de zumo de luna, pulque rápido y agua, fermentado queda gustoso al paladar."	"Compónese de zumo de luna, pulque rápido (áspero), y agua fermentado queda gustoso al paladar."
Ojo de Gallo	FM				"El pulque blanco mixturado con agua y miel prieta se hierve con pimienta, anís y chile ancho, y fermenta en un día."	"El pulque blanco mixturado con agua y miel prieta se hierve con pimienta, anís y chile ancho y fermenta en un día."

	<p>Fermentado especiado y concentrado en sabor mediante calor. Probablemente sería más comparable a un atole de muy bajo contenido alcohólico. Actualmente existe la Charangua tradicional Michoacana que es un destilado, sin embargo parece que para 1791 aún no era así.</p>
<p>"Es lo mismo que el tepache, aunque no está en uso en México, porque solo en Michoacán se estima. Tiene distinta fábrica que el tepache, porque se echa tanto del pulque como de agua, piloncillo, panicho, azúcar o melado, y sale de eso charape que en los estrados y fandangos se usa en dicho Michoacán".</p>	<p>Fermento infusionado con panochas blancas majadas (piloncillo blanco), canela, clavo y anís. Esta bebida evolucionó al siglo XXI volviéndose popular al norte de los estados de Michoacán y Guerrero donde hoy en día se prepara con agua de cebada o pita fermentada endulzada con piloncillo.</p>
	<p>Fermento especiado. La fortaleza a la que se refiere pudiera estar más relacionada a la intensidad en sabor que al contenido volumétrico de alcohol o a su capacidad embriagante.</p>
	<p>Fermento infusionado con semillas del Árbol del Perú era también conocida como Pimiento de California (Schinus molle o Schinus molle o árbol del Perú). Las semillas rojas pudieron aportar cierto sabor a pimienta y en grandes cantidades irritaciones estomacales y digestivas.</p>
	<p>Fermento aderezado y endulzado por la "miel prieta."</p>
	<p>Fermento de agave de caña de azúcar, de maíz y de miel prieta. La razón de que indique que se fermenta con pulque sería seguramente que, sin que lo supieran como tal, el pulque ya traía las levaduras necesarias para fermentar los azúcares de la miel prieta y la caña de Castilla.</p>
	<p>Dependiendo de la cantidad de agua, se habla de un fermentado de maguey con zumo de tuna que seguramente tenía bajo contenido alcohólico tal vez un 5 o 6% de Alc. Vol. comparable a una cerveza o una sidra.</p>
<p>"Tepache u ojo de gallo, el tepache se hace de pulque y si es de Tlachicue (que es también pulque) sale mejor, porque aunque el pulque de Campala es bueno por ser de magueyes capines mercones y otros muchos nombres que tienen y ser de todos de sazón. No sale tan bueno como del dicho Tlachicue, con ser los magueyes de donde salen chicas y quebrados con ninguna sazón, los cuales abundan en los pueblos circunvecinos a México, y los indios, dueños de ellos, venden los dichos Tlachicues para labrarlo, que es en esta manera: en una olla se echa dicho Tlachicue y la cantidad de miel que se echa de ver será necesaria, unos chiles anchos enteros, unos gramos de pimienta de Tabasco y, si le quieren añadir unos clavos de comer, y se está veinticuatro horas en infusión, al cabo de ellas se experimenta una bebida muy fuerte y saludable del estómago".</p>	<p>Se habla de un fermentado blanco al que al agregarle miel prieta, posiblemente piloncillo, y agua, se "hierve". En los siglos anteriores al XVII era común usar el término "hervir" como sinónimo de fermentar. El chile ancho, la pimienta y el anís aunque seguramente tienen poca influencia en la cantidad de alcohol indudablemente tienen al menos un propósito gustativo.</p>

Imagen 8

Ostolzi	FM				"El zumo de la caña del maíz y misturado con el pulque, y por su falta, panocha o miel prieta, y para fortalecerla, le revuelven palo de limbre, quedando de color verdoso."	"El zumo de la caña del maíz mixturado con el pulque y por su falta de panocha o miel y para fortalecerla le revuelven palo de limbre, quedando color verdoso."
Polla Ronca	FM				"A una cantidad de pulque blanco se echa a zarzamora, capulín, pimienta, y azúcar, o panocha cuyo uso no admite dilación."	"A una cantidad de pulque blanco se hechen zarzamora, capulín, pimienta, y azúcar, o panocha cuyo uso no admite dilación."
Pulque de Almendra	FM				"Según la cantidad del pulque se regula la almendra, a la que se quita la cascara, se muele y revuelta con el pulque y se agrega el azúcar correspondiente."	"Según la cantidad de pulque se regula la Almendra, a la que se quita la cascara, se muele y revuelve con el pulque y se agrega la azúcar correspondiente."
Pulque de Atole	FM				"Se revuelve en el pulque una cantidad regular de atole acedo, se cuele por cedazo y se endulza."	"Se revuelve en el pulque una cantidad regular de Atole acedo, se cuele por cedazo, y se endulza."
Pulque blanco fino	FM				"De los magueyes mansos capados de tres o cuatro años, se extrae el agua miel, se introduce en los tinacales, e inserta en los cueros destinados a este efecto sobre aquella madre que tienen preparada, y según la distancia de su tránsito en el golpe del camino, adelgaza y toma fuerza"	"De los magueyes mansos, capados de tres o cuatro años se extrae el agua miel, se introduce en los tinacales, e inserta en los cueros destinados a este efecto sobre aquella madre, que tienen preparada, y según la distancia de su tránsito en el golpe del camino adelgaza, y toma fuerza."
Pulque de Chirimoya	FM				"Pulque de chirimoya": "La chirimoya deshecha, y sin cascara ni hueso, se incorpora con el pulque, y pasa por un cedazo con el dulce correspondiente."	"La Chirimoya deshecha, y sin cascara ni hueso se incorpora con el pulque, y pasa por un cedazo con el dulce correspondiente."
Pulque de Durazno	FM				"Los duraznos sin cáscara se ponen sobre un perol con corta porción de agua, al fuego, hasta que consuma la mitad de esta, y toma color, en cuyo acto, se separan los duraznos y [ya] fría el agua, se echa en el pulque, endulzándolo con azúcar."	"Los duraznos sin cáscara se ponen sobre un perol con corta porción de agua al fuego hasta que consuma la mitad de esta, y toma color, en cuyo acto se separan los duraznos, y fría el agua, se hecha en el pulque, endulzándolo con azúcar."
Pulque de Guayaba	FM				"Según la cantidad de pulque es la de guayaba, sin cáscara, y machacada, a [la] que se agrega el azúcar correspondiente, y pasa, a poco tiempo, por un cedazo."	"Según la cantidad de pulque es la de guayaba sin cáscara, y machacada, a que se agrega el azúcar correspondiente, y pasa poco tiempo por un cedazo."
Pulque de Huevo	FM				"Separadas las claras de los huevos respectivos al pulque que se ha de hacer se echan en él, y baten, hasta que bien incorporados, se le agrega azúcar necesario."	"Separadas las claras de los huevos respectivos al pulque, que se ha de hacer se hechan en él, y vaten hasta que bien incorporado se le agrega azúcar necesaria."
Pulque de Naranja	FM				"Se extrae el zumo de naranja correspondiente al pulque en que se incorpora, y endulza"	"Se extrae el zumo de naranja correspondiente al pulque en que se incorpora, y endulza."

	<p>Fortalecido en azúcares por el zumo de caña y por lo tanto, acabando la fermentación, en alcohol, se obtiene este fermento aparentemente verde por el uso una vez más de timbre. Hoy en día se encuentra en el estado de Puebla como Ostocho.</p>
	<p>Fermento de sabor. Los ingredientes extra, en esta ocasión, parecen tener fines degustativos a modo de infusión, incluso el azúcar en un sólo día tendrá únicamente efectos endulzantes principalmente. Se invita a consumir rápido para evitar el agnado o acedado que con el paso de los días pueden estar favorecido por los nuevos ingredientes.</p>
	<p>Fermentado de agave saborizado con almendra y endulzado.</p>
	<p>Entendiéndose atole como "masa de maíz" tal y como lo plantea el propio autor, hablamos de un fermentado de agave endulzado y con sabor a atole de maíz.</p>
	<p>Destaca una fermentación de magueyes jóvenes, tiernos, arrancada con lo que el autor llama "madre" que se va fermentando y tomando fuerza dentro del cuero que la transporta.</p>
	<p>Fermentado de maguey saborizado.</p>
	<p>Fermentado de maguey saborizado y endulzado.</p>
	<p>Parece ser más probable que una vez más la guayaba se usa como saborizante posterior a la fermentación del maguey que como pulpa fermentable.</p>
	<p>Fermento de maguey aderezado con huevo y endulzado con azúcar.</p>
	<p>Fermento de maguey aderezado con naranja y endulzado.</p>

Imagen 8

Pulque de Obos	FM				"Esta es una fruta al modo de ciruelas que llaman obos, la cual disuelta en pulque con un poco de panela o azúcar, lo cuecen y usan como si fuese vino."	"Esta es una fruta al modo de ciruelas que llaman obos, la cual disuelta en pulque con un poco de canela o azúcar, lo cuecen y usan como si fuera vino."
Pulque de Piña	FM				"Martajadas las piñas sin cascara en un metate, se incorporan en pulque blanco; a poco intermedio, se pasa por cedazo y [se] agrega dulce."	"Martajadas las piñas sin cascara en un metate, se incorporan en pulque blanco, y poco a poco intermedio se pasa por cedazo y agrega dulce."
Pulque Tlachique	FM				"Dimana, o se fabrica de los magueyes tiernos, que llaman mecelónez, o cimarrones. Estos los raspan, sin que tengan sazón ni otro preparativo, por lo que sale el pulque de mal gusto, baboso y espeso."	"Dimana, o se fabrica de los magueyes tiernos, que llaman Macelones, o Cornarrones. Estos los raspan, sin que tengan sazón, ni otro preparativo, por lo que sale el pulque de mal gusto, baboso y espeso."
Quaachan-Vino	FM				"Lo fabrican los Indios con el pulque tlachique, incorporándole la frutilla que produce el árbol del Perú separada su cascara, y teniéndolo en infusión cuatro o seis días; lo usan sin más composición."	"Lo fabrican los Indios con el pulque tlachique incorporándole la frutilla, que produce el Arbol del Perú, separada su cascara, y teniéndolo en infusión quatro o seis días; lo usan sin otra cosa."
Sangre de Conejo	FM				"Al pulque blanco se [le] revuelven tunas que producen el nopal, que nombran tapón, las entregan con las manos, y pasado rato, se cuele por cedazo, quedando lo líquido de color de sangre, al que se le agrega el dulce correspondiente."	"Al pulque blanco se revuelven tunas que producen el Nopal, que nombran tapon, las entregan en las manos, y pasado rato se cuele por cedazo quedando lo líquido de color de sangre, a que se le agrega el dulce correspondiente."
Tecolito	FM				"Son unos gusanos de maguey, que se tostan, y reducen a polvo, lo revuelben con pulque, y es de color colorado."	"Son unos gusanos del maguey, que se tostan, y reducen a polvo, lo revuelben con pulque, y es de color encarnado."
Tlachique	FM				"Procede de magueyes de sazón de todas calidades, y con el pie, o madre de pulque fino sale delgado y de gusto."	"Procede de magueyes de sazón de todas calidades, y con el pie, o madre del pulque fino sale delgado y de gusto."
Tepache	FM				"Pulque blanco se mezcla con miel de pancha, hervida con anís, y las horas que gasta en enfriar son a beneficio de la fortaleza."	"Pulque blanco se mezcla con miel de pancha hervida con aníz, y las horas que gasta en enfriarse son a beneficio de la fortaleza."
Tepache común	FM				"Del asiento que va dejando diariamente el pulque tlachique juntan cantidad, que deslien en agua echándole miel prieta, pimienta, y una hoja de maíz, y a poca diligencia fermenta."	"Del asiento que va dejando diariamente el pulque tlachique juntan cantidad, que deslien en agua, hechándole miel prieta, pimienta, y una hoja de Maíz, y a poca diligencia fermenta."

	Fermento de maguey aderezado con cinifas o los especificada por el autor como Jobo o Xobo; Spordias myrobelenus, canela o azúcar.
	Fermento de maguey aderezado con piña y endulzantes.
	Fermento de maguey.
	Fermento de maguey aderezado con semillas de Pirul con sabor a pimienta o picante.
	Fermento de maguey aderezado con lura roja y endulzado. A este Nopal el autor lo llama nopal de Cochinilla o Cactus cochiniifer.
	Independientemente de la mención de los gusanos de maguey, hablamos nuevamente de un Fermento de maguey aderezado.
	Si bien es interesante que se habla de más de un tipo de maguey es aún más destacable que al parecer la "madre" o "pie" es más importante para hacer un buen pulque que el tipo de maguey. Se entienda por "madre" o "pie" al inóculo de levadura que desencadenará la fermentación. Es decir, hablamos de una buena calidad de levaduras fermentadoras.
	En este fermento endulzado con panocha o piloncillo hervida con anís destaca el beneficio de la fortaleza que pudiera referirse al aumento de la concentración alcohólica por la fermentación de los azúcares aportados por el piloncillo concentrado tras calentamiento. Hoy en día el tepache se encuentra más comúnmente como un fermentado en olla de barro de cáscara y pulpa de piña con clavo y canela.
	Al parecer hablamos de una segunda fermentación que se hace de los asientos del pulque para cuyo fin se le agrega miel prieta con la finalidad de aportar los azúcares a fermentar en alcohol. La pimienta seguramente aderezará la bebida pero destacó sobretodo la hoja de maíz que pudiera ser un catalizador o mineralizador de las levaduras.

Imagen 8



Tolónce	FM				"Tolónce [Tolonche?]" "Se compone de la frutilla del árbol del Perú, fermentada con pulque."	"Se compone de la frutilla del Ábol del Perú, fermentada con pulque."
Vino tepeme	FM				"Es un licor compuesto del zumo de pencas de un maquey angosto y silvestre, hervido con palo de mesquite para su mayor fortaleza; y lo beben los indios."	"Es un licor compuesto del zumo de pencas de un maquey angosto y silvestre hervido con Palo de Mesquite para su mayor fortaleza lo beben los Yndios."
Cerveza		F			"Se compone de agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar, y sirve para refrescar. También se hace con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, y fermentada, con la correspondiente agua, en un bamil que haya tenido aguardiente, se bebe, y embriaga."	
Chicha		F			"Se compone de agua de cebada, piña y masa de maíz prieto. Se deja acedar por espacio de cuatro días y después se le agrega dulce, clavo y canela, con que fermenta otros cuatro días y se gasta."	
Chiquito		F			"Compónese de agua y juna que farran carbona, fermentada en ollas."	
Chuamíco		F			"Se hace de la ciruela o cualquiera fruta que tenga dulce, como el durazno, manzana, etc., la cual molida, se pone a fermentar en correspondiente agua y panocha, hasta que toma fuerza, y cotada usan de esta bebida."	
Obo		F			"Es compuesta esta bebida, del zumo de la fruta nombrada obo (que es una especie de ciruela silvestre), incorporado con agua para su fermentación."	
Ostoché		F			"Es el zumo de la caña del maíz fermentado con agua, y lo usan los indios."	
Peyote		F			"Se hace de una especie de biznaguilla del tamaño de una bola de fruco que se cria en terreno seco y estéril, y majándola, la ponen en unos morteros de palo a fermentar con agua; y para avivarla más, le echan una o dos hojas de tabaco, en cuya forma la beben los indios gentiles (previas unas rebanadas al propio peyote) en los bailes más solemnes, no obstante que entorpece y facilita sombras muy funestas."	

	Fermento de la unión de los azúcares del maguey y los azúcares de Piñal.
	Fermento de maguey. Importante resaltar que el término "hervido" utilizado aquí seguramente se refería al proceso de burbujeo de la fermentación más que al proceso de cocción por calor.
	Fermentado especiado que al paltear se hacía en barmes que fueron utilizados como contenedores de aguardiente, lo cual pudiera hasta cierto punto, garantizar la inocuidad necesaria en los consumidores.
	Fermento especiado con canela y clavo posiblemente más comparable a una cerveza especiada más que al pulque.
	Fermentado de tuna.
	Fermentado de frutas. importante recalcar que especifican "dulce" pues solo del dulce (azúcares) se pueden hacer fermentos.
	Fermentado de abo.
	Fermentado de la caña de maíz.
	Se habla de un fermentado sin quedar claro exactamente la biztaja de la que se hacía. Si queda más clara los especiados con hoja de labaco y su relación con el peyote.

Imagen 8

Pulque colorado		F			"Quitada la cáscara a la tuna se machaca en un chiquihuite para separar la pepita, y el zumo se pone a fermentar en una olla con la hierba, que llaman timbre, y es cáscara del árbol de este nombre."	"Quitada de la cáscara a la tuna se machaca en un Chiquihuite para separar la pepita, y el zumo se pone a fermentar en una olla con la Yerba, que llaman timbre, y es cáscara del árbol de este nombre."
Pulque de Coyol		F			"Es el zumo que se extrahe de la palma nombrada coyol."	"Es el zumo que se extrahe de la Palma nombrada coyol."
Quebrantá Huesos		F			"El zumo extraido de la caña del maiz se incorpora maiz tostado y semilla madura del árbol del Perú, y todo en infusión, fermenta por dos o tres días."	"El zumo extraido de la Caña del Maiz, se incorpora maiz tostado, y semilla madura del Arbol del Peru, y todo en infusión fermenta por dos o tres días."
Revoltijo		F			"Revoltijo" "Al zumo de tuna echan cáscara de timbre, o una raíz que llaman del pulque, y ya que ha fermentado, le agregan cantidad de mezcal."	"Al zumo de tuna echan cáscara de timbre, o una raíz que llaman del pulque, y ya que ha fermentado le agregan cantidad de mezcal."
Servilecho		F			"Se echa al maiz amarillo a nacer en agua, se seca y quiebra en el metate, y vuelto a remojar por una noche, al siguiente día se remuele y pone a cocer en todo él, y como el (oque de) oración se cuefa, hirviendo, y añade un poco de piloncillo rayado."	
Sidra		F			"El zumo de la manzana o perá bergamota extraido por prensa, se pone a fermentar dos o tres meses hasta que clarifica."	
Tecuín		F			"Maiz prieto tostado y molido, agua y piloncillo, se deja en infusión dos días."	
Tejuino		F			"Es zumo sacado de todo género de tuna, puesto en infusión subterránea con cáscara de timbre, por corto tiempo, y no se le mezcla dulce alguna."	
Tepache de ciruelas pasadas		F			"Esta fruta se pone en infusión de agua por tres o cuatro días, hasta que bien remojada, se deshace con la mano en la misma agua, y colada, se usa sin otro compuesto."	

	<p>Fermentado de tuna con limbre. Destaca una vez más la utilización del "limbre" del cual, en este caso, se usa la cascara o corteza del árbol. Es posible que el "limbre" se utilizara como inoculador de levaduras o sólo como sabonzante.</p>
	<p>Fermentado de la Palma Coyol. El autor la especifica como <i>Costus arabicus</i>; sin embargo, es posible que exista una equivocación en dicha nomenclatura. Es posible que se refiriera a la planta del Coyol o Cúcoyo (<i>Acrocomia aculeata</i>), que proviene del nahuatlismo <i>coyol</i>, que quiere decir Palmera o cascabel.</p>
	<p>Fermento del zumo de la caña de maíz</p>
	<p>Fermento de tuna mezclado posteriormente con mezcal. El autor habla de una raíz que seguramente se usaba como iniciador de la fermentación del maguey. Hay muchas fuentes que hablan de raíces en la elaboración del pulque como la raíz de Quapsill, <i>Caesalpinia mexicana</i> o <i>Poinciana mexicana</i>. Otros sinónimos o raíces también citados son el <i>ocpall</i> y <i>citnall</i>. Hoy en día se puede conseguir en los estados de San Luis Potosí, Puebla y Tlaxcala.</p>
	<p>Se parece a la elaboración del "Sande", bebida alcohólica prehispanica que aún perdura en algunas regiones del Estado de México, también se usa de aliento.</p>
	<p>Fermento de frutos</p>
	<p>Fermento de maíz y piloncillo.</p>
	<p>Fermento de tuna.</p>
	<p>Cervezas aparentemente ya comenzadas a fermentar</p>

Imagen 8

Tepache de jobo [obo]		F		"Fermentado en días el conjunto de la fruta (parecida a la ciruela) llamada jobo (obo) y piloncillo, se le agrega, para mayor actividad la raíz del árbol nombrado xixique."		
Tepache de timbiriche		F		"Hácese de una fruta llamada timbiriche (y son unas vainitas blancas con pepitas), machacada y echada en agua a fermentar, y colada, se usa sin agregarle dulce, por tenerlo naturalmente."		
Tlachiquo		F		"Procede de magueyes de sazón de todas calidades, y con el pie madre de pulque fino, sale delgado y de gusto."		
Tuba		F		"La palma de coco produce cierto licor por medio de una incisión que se le hace en el tronco, como va a descolgar en tiempo de florecer, y como destila paulatinamente, se le aplica una vasija que permanece hasta que concluye, y luego se usa sin más compuesto."		
Tubiriche		F		"Es una fruta nombrada tubiriche que se da en tierra caliente, de la que se hace bebida después de fermentada."		
Vino de caña		F		"Se muele la caña de maíz en un molero, y todo el jugo depositado en una vasija, se deja que fermente naturalmente, y luego lo endulzan con piloncillo."		
Vino de palmas silvestres		F		Los dátiles de las palmas silvestres asadas en un hoyo o barbacoa, y molidas, se echan en infusión en agua correspondiente, y fermentada, se cuela y bebe."		
Zaguadua o ponche de sidra		F		"Compónese de agua fría, azúcar y unas gotas de limón o naranja, y se mezcla sidra."		
Zizilli		F		"Es un licor que resulta inmediatamente del caldo de la caña, fermentado en vasijas de barro, agregándole para mayor espíritu, algunas hierbas irritantes."		
Agua Miel				"Es el zumo del maguey sin composición ni fermentación alguna."	"Zumo del maguey, sin composición ni fermentación alguna."	
Pozo				"Pónese al fuego, maíz hasta que revienta, y entonces se muele en metate, dejándolo acedar con agua, hasta tres o cuatro días, y sirve también de alimento."		
Otras	FM		DM	P	Otras bebidas mencionadas en la obra de las cuales no hay descripción: Aguardiente de uva, Bingarrón, Pulque, culque, pulque Blanco, pulque fino, pulque ordinario.	

	<p>La fruta Jobo o Obo es llamada <i>Spondias myrobalanus</i> (Higbie, 1963) y la raíz de xiqué no se tiene muy claro que es ni cuál era su función "activadora". Hay muchas fuentes que hablan de raíces en la elaboración del pulque como la raíz de Quapatli <i>Caesalpinia mexicana</i> o <i>Poinciana mexicana</i>. Otros sinónimos o raíces también citados son el ocapatl y cimatl.</p>
	<p>Fermento de semillas:</p>
	<p>Al pie madre se le llama al inóculo que ya probado en otros fermentos se trae para iniciar la nueva fermentación.</p>
	<p>Fermentado de la palma de coco. Importante mencionar que la palabra "destila" aquí se usa como "exudado" y no como proceso de evaporación de alcoholes.</p>
	<p>Fermentado de tubiñche:</p>
	<p>Fermento de jugo de caña endulzado</p>
	<p>Fermentado de dátiles de palma previamente cocidos en horno</p>
	<p>Al parecer al fermento de sidra, hecho a base de manzana o pera, se le agregaban cítricos y azúcar para cambiar o mejorar su sabor.</p>
	<p>Es frecuente encontrar que "para agregar espíritu" se adicionaban hierbas y raíces; se infiere que generalmente tenían más una función organoléptica más que fermentativa.</p>
	<p>Zumo, jugo, sabia o exudado puro de maguey. Nectar líquido en su mayoría sumamente dulce, ideal para ser fermentado y transformado en diversos tipos de bebidas alcohólicas.</p>
	<p>Se parece a la elaboración del "Sende", bebida alcohólica prehispánica que aun perdura en algunas regiones del Estado de México, también se usa de aliento.</p>
	<p>Por usos, costumbres y la riquísima diversidad lingüística de la región, es frecuente encontrar sinónimos y otros nombres de las mismas bebidas dejando a los investigadores un riquísimo acervo que unas veces es solucionado y otras mal interpretado forjando así la evolución de las lenguas, culturas y tradiciones.</p>

Imagen 8

JUEGOS Y DIVERSIONES EN NUEVA ESPAÑA DURANTE EL SIGLO XVIII

Con el propósito de completar el conocimiento sobre la variedad de los pasatiempos y de las diversiones que practicaron los novohispanos en la época de la colonia durante el siglo XVIII, decidimos incluir una extraordinaria lista que nos ofrece una mirada poco convencional, al pasado de un tema muy poco investigado. El estudio y recopilación que a continuación presentamos, es en nuestra opinión, uno de los más interesantes y mejor documentados. No duden los lectores en consultar la fuente que aquí dejamos.

**Fuente:** Lozano Armendares, Teresa.(1991). Los juegos de azar. ¿Una pasión novohispana? Legislación sobre juegos prohibidos en Nueva España. Siglo XVIII. *Estudios de historia novohispana* 11, 178-181. <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn11/EHN01109.pdf>

**Albur:** En el juego del monte, las dos primeras cartas que saca el banquero. Contingencias o azar a que se fía el resultado de alguna empresa.

**Azares:** En los juegos de naipes o dados, carta o dado que tiene el punto con que se pierde. En el juego de trucos o billar, cualquiera de los dos lados de la tronera que miran a la mesa. En el juego de pelota, esquina, puerta, ventana u otro estorbo.

**Baceta:** Naipes que, en varios juegos, quedan sin repartir, después de haber dado a cada jugador los que le corresponden.

**Banca o faraón:** Juego que consiste en poner el que lleva el naipe una cantidad de dinero y en apuntar, los demás, a las cartas que eligen, la cantidad que quieren. Cantidad de dinero que pone el que lleva el naipe.

**Banca fallida:** Fallo, falla, en algunos juegos de naipes, fallo de un palo. Úsese con el verbo estar “estoy fallo a oros”. Falta de un palo en el juego de naipes “tengo fallo a espadas”.

**Billar:** Juego de destreza que se ejecuta impulsando con tacos bolas de marfil en una mesa rectangular forrada de paño, rodeada de barandas elásticas y con troneras o sin ellas.

Casa pública o aposento privado donde están la mesa o mesas para este juego. Juego de salón que consiste en hacer correr unas bolitas sobre un tablero inclinado y erizado de púas o clavos, y gana el que alcanza mejores puntos, según el paradero de su bolita.

**Bisbis o biribis :** Juego que se hace en un tablero o lienzo dividido en casillas con números y figuras, en cada una de las cuales colocan los jugadores las puestas que quieren. Sacado a la suerte el número de una de aquéllas, el banquero paga al jugador favorecido su puesta multiplicada, y los demás pierden las suyas. Tablero o lienzo que sirve para este juego.

**Bolillo:** En la mesa de trucos, hierro redondo, de 10 a 12 cm. de alto, puesto perpendicularmente en una cabecera. Enfrente de la barra.

**Cacho:** Juego de naipes que se juega con media baraja, repartiendo a cada jugador tres cartas; cuando llegan a ligarse las tres de un palo se forma el cacho y se llama cacho mayor el de los tres reyes.

**Carteta o parar:** Arriesgar dinero u otra cosa de valor a una suerte de juego.

**Corregüela o correhuela:** Juego que se hace con una correa con las dos puntas cosidas. El que tiene la correa la presenta doblada con varios pliegues, y otro mete en una de ellas un palito; si al soltar la correa resulta el palito dentro de ella, gana el que lo puso y si cae fuera, gana el otro.

**Cubilete:** Vaso de cobre u hojalata, redondo o abarquillado y más ancho por la boca que por el suelo, del cual se valen los que hacen juegos de manos. Vaso angosto y hondo, algo más ancho por la boca que por el suelo y que ordinariamente se hace de cuerno o de cuero, y sirve para menear los dados y evitar las trampas en el juego del chaquete y otros.

**Chaqueta:** Juego parecido al de damas en que se empieza poniendo peones en todas las casillas y se gana haciéndolos

pasar, con arreglo a ciertas condiciones, por delante del lado contrario.

**Chueca:** Bolita pequeña con que los labradores suelen jugar al juego de la chueca. Juego que se hace poniéndose los jugadores unos en frente de otros en dos bandas iguales, procurando cada uno que la chueca, impelida con palos por los contrarios, no pase la raya que señala su término.

**Dados:** Pieza cúbica de hueso, marfil u otra materia, en cuyas caras hay señalados puntos desde uno hasta seis y que sirve para varios juegos de fortuna o de azar.

**Envite:** Apuesta que se hace en algunos juegos de naipes y otros, parando, además de los tantos ordinarios, cierta cantidad a un lance o suerte.

**Faraón:** Juego de naipes parecido al monte, y en el cual se emplean dos barajas. Se llamó así por la figura de un Faraón que se representaba en las antiguas barajas.

**Flor:** Juego de envite que se juega con tres naipes; el del que junta tres de un palo, se dice que hace flor. Lance en el juego de la perejila o de la treinta y una, que consiste en tener tres cartas del mismo palo.

**Juego de cubiletes:** Industria con que se trata de engañar a uno haciéndole creer lo que no es verdad.

**Monte:** Juego de envite y azar en el cual la persona que talla saca de la baraja dos naipes por abajo y forma el albur, otros dos por arriba con que hace el gallo, y apuntadas a estas cartas las cantidades que se juegan, se vuelve la baraja y se va descubriendo naipes por naipes hasta que sale alguno de número igual a otros de los que están apuntados, el cual de este modo gana sobre su pareja.

**Oca o auca:** Juego que consiste en una serie de 63 casillas ordenadas en espiral, pintadas sobre un cartón o tabla. Estas casillas representan objetos diversos: cada nueve, desde el uno, representa un ganso u oca, y algunas de ellas ríos, pozos u otros puntos de azar: los dados deciden la suerte.

**Parar:** (de parar, arriesgar en el juego). Juego de cartas en que se saca una para los puntos y otra para el banquero, y de ella gana la primera que hace pareja con las que van saliendo de la baraja. Arriesgar dinero u otra cosa de valor a una suerte del juego.

**Paujilla:** Juego de naipes que consiste en hacer 31 tantos, con otras varias suertes, y en el cual el siete de oros es comodín. Siete de oros en este juego.

**Quince:** Juego de naipes cuyo fin es hacer 15 puntos con las cartas que se reparten una a una, y si no se hacen, gana el que tiene más puntos sin pasar de los quince.

**Sacanete:** Juego de envite y azar, en que se juntan y mezclan hasta seis barajas, y después de cortar, el banquero vuelve una carta, que será la suya, y la coloca a la izquierda; vuelve otra, que sirve para los puntos, y la pone a la derecha, y sigue volviendo nuevos naipes hasta que salga alguno igual a uno de los primeros, que es el que pierde.

**Taba:** Dado para jugar. Juego en que se tira al aire una taba de carnero y se gana si al caer queda hacia arriba el lado llamado carne; se pierde si es el contrario y no hay juego si son la chuca o la taba (chuca: uno de los 4 de la taba, que tiene un hoyo o concavidad).

**Tabla de juego:** Casa o garito donde se juntan algunos a jugar.

**Tabla de la vaca:** Dícese del corrillo o cuadrilla que mete mucho ruido y bulla en el juego o en la conversación.

**Tablas reales:** Juego parecido al de las damas, en el que se combina la habilidad de los jugadores con el azar, mediante el lanzamiento de los dados.

**Treinta:** Juego de naipes en que, repartidas dos o tres cartas entre los que juegan, van éstos pidiendo más para llegar a acercarse a 30 puntos, y no más, contando las figuras por diez y las demás cartas por lo que indican, excepto el as, que vale uno u once.

**Treinta y una:** Juego de naipes o de billar, que consiste en hacer treinta y un puntos, y no más.

**Trompico o pirinola:** Peonza pequeña que baila cuando se hace girar rápidamente con dos dedos un manguillo que tiene en la parte superior. El cuerpo de este juguete es a veces un prisma de 4 caras, marcadas con letras y sirve entonces para jugar a interés.

**Truco:** Suerte del juego llamado de los trucos, que consiste en echar con la bola propia del contrario por alguna de las troneras o por encima de la barandilla. En el primer caso se llama truco bajo, y en el segundo, alto. Juego de destreza y habilidad, que se ejecuta en una mesa dispuesta a este fin con tablillas, troneras, barras y bolillo. De ordinario juegan dos personas cada una con su taco de madera y bola de marfil de proporcionado tamaño.

**Veinte y una:** Juego de naipes o de dados, en que gana el que hace 21 puntos o se acerca más a ellos sin pasar.



## Apéndice II. Capítulo IV

### LA RUTA DE UN APARATO DESTILADOR DURANTE EL SIGLO XIX



lo largo del siglo XIX, el camino para seguir buscando los orígenes del mezcal y de la destilación en México, está lleno de nuevas pistas, de rastros ignorados y entrelazados con la historia nacional. Después de la guerra de

Independencia, nuestro país entró en una etapa de construcción del Estado-Nación y surgieron nuevos actores políticos y económicos que intervinieron en ese proceso. Nos referimos a los liberales y a los conservadores; a los ricos hacendados y a los capitales extranjeros; a las guerras de intervenciones extranjeras y a las pérdidas de territorio; a los debates entre la tradición y la modernidad; al atraso del campo y el contraste con las ciudades; a la parcela con arados y la fábrica con motores de vapor, al resurgimiento del pulque, el auge del tequila y del mezcal compitiendo con el whisky y con la cerveza; a la destilación con métodos artesanales y a la destilación industrializada con la tecnología de punta de la época.

Como veremos en las páginas que siguen, los testimonios y las fuentes documentales que hemos reunido nos permiten observar la evolución y la continuidad histórica de la presencia y del uso de un tipo de diseño o modelo de un aparato destilador cuyo prototipo hemos rastreado hasta finales del siglo XVI. Al mismo tiempo, el desarrollo de esta tecnología para la destilación en suelo mexicano, demuestra la consistencia técnica que durante poco más de 300 años, los Maestros Mezcaleros acumularon y fueron capaces de conservar y de transmitir para mantener viva la fabricación de mezcal. Gracias a ellos y a sus familias, el mezcal ha tenido su propia independencia y resistencia a través de los siglos.

El mezcal, junto con el pulque y el tequila, estuvieron hermanados en este siglo de profundos cambios y de transformaciones. Observados escrupulosamente por las miradas de nacionales y de extranjeros, las bebidas alcohólicas nacionales se convirtieron en el objeto de nuevas formas para estudiar al maguey o agave y a sus derivados. El maguey fue visto como un tema de investigación científica al igual que las culturas indígenas se convirtieron en el objeto de estudio de los exploradores y de los antropólogos. De esta forma, destacados investigadores recorrieron

y conocieron varias regiones de nuestro país. A su paso, en sus viajes a caballo, en mulas, en burros o a pie, en los caminos, en las veredas, entre las barracas y en los pueblos remotos, encontraron al casi omnipresente mezcal, y se detuvieron para probarlo, para describirlo, y así, nos dejaron sus testimonios para la historia. Este viaje inicia en 1827 y termina en 1901, con el cambio de los siglos y con la promesa de que esta historia continuará.

#### 1827: Jean Louis Berlandier, la Comisión Mexicana de Límites y el omnipresente mezcal



ocos años después de la liberación del vino mezcal de las leyes coloniales en 1821, comienza la historia de una región fronteriza que pronto se convertiría en una zona de tensiones, de disputas y de eventual guerra, y que fue reclamada tanto por México como por los Estados Unidos. Entre los años de 1821 y de 1826, ninguno de los dos países sabía mucho sobre las tierras que cruzan los ríos Guadalupe, Brazos, Nueces y Río Bravo. En ese periodo, el territorio nacional comprendía más de 4, 500 000 kilómetros cuadrados y se extendía, en el norte, hasta California, Nuevo México y Texas, mientras que en el sur abarcaba hasta Centroamérica.

En 1825, durante la presidencia de Guadalupe Victoria (de 1824 a 1829), el representante de los Estados Unidos de América, Joel R. Poinsett, comenzó las negociaciones con el gobierno mexicano para comprar Texas y establecer la frontera en el río Bravo. La propuesta fue motivo de acaloradas disputas entre los miembros del gabinete del presidente Victoria, en especial fue la respuesta del entonces Ministro Relaciones Exteriores de México, el guanajuatense Lucas Alamán (1792-1853), quien se expresó en contra de los intereses estadounidenses. Debido a esta situación:

El supremo gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, deseando arreglar los límites de sus vastas posesiones hacia el N.E., nombró en el año de 1827 una comisión para que marcara los puntos convenidos en el tratado celebrado en 1819 por Don Luis de Onís, pero las cámaras, así como el poder ejecutivo, persuadidos de que en el interior de la República se ignoraba el verdadero aspecto de aquellas fronteras desiertas ó poco conocidas, resolvieron, para tener datos más positivos, no limitarse á nombrar solo un comisario y un geómetra, sino una comisión científica, compuesta de varios sujetos, que pudiesen, a más de cumplir con el principal objeto del Viage, dar noticias sobre la física y la historia natural de aquellos países remotos.

El Exmo. Sr. general D. Manuel de Mier y Terán fue nombrado director de la comisión; y á su celo y vastos conocimientos se deben la diversidad de notas que ha adquirido la comisión en sus largos viages. Los tenientes coroneles D. José Batres y D. Constantino Tarnava<sup>3</sup> fueron encargados de las observaciones militares y geográficas: el teniente D. José María Sánchez nos acompañó como dibujante, y á los que suscriben fueron designadas las observaciones relativas á las ciencias naturales. El diario que sigue manifiesta las que han hecho; pero advertimos, que á pesar de que los trabajos fueron distribuidos como queda dicho, mutuamente nos auxiliábamos unos a otros, cuando el tiempo y las circunstancias lo permitían. (1850, sin número)

*Diario de Viage de la Comisión de Límites que puso el gobierno de la república, bajo la dirección del Exmo. Sr. General de División D. Manuel de Mier y Terán. La escribieron por su orden los individuos de la misma comisión Luis Berlandier y Rafeal Chovel*

Aquí comienza otra historia dentro de la historia, la de la Comisión Mexicana de Límites para explorar el área. El año es 1827. Entre los convocados estuvo Jean Louis Berlandier (ca. 1805-1851) conocido como Luis Berlandier en español, prominente naturalista francés quien escribió el *Diario de Viage*. Su función consistió en recolectar especímenes de flora y fauna y registrar observaciones detalladas de los paisajes y de los pueblos por los que viajaba el grupo explorador. Sus informaciones, incluidos los bocetos y las pinturas de plantas, de animales y de indígenas del actual territorio de los Estados Unidos y del norte mexicano, fueron el primer compendio de observaciones científicas de la región que se recopiló y que finalmente se publicó.

Elegido por su tutor, el entonces prominente botánico suizo Auguste Pyrame de Candolle (1778-1841) para

realizar colecciones botánicas y zoológicas en México, Berlandier llegó a Pánuco, Vera Cruz, el 15 de diciembre de 1826. Recogió plantas en esa vecindad antes de continuar su viaje a la Ciudad de México, donde se unió, como botánico, a la Comisión Mexicana de Límites, que salió de la Ciudad de México el 10 de noviembre de 1827, al mando del general Manuel de Mier y Terán.

Berlandier hizo extensas colecciones botánicas en la región del actual Laredo, Texas, en febrero de 1828 y en las zonas de San Antonio y San Felipe en marzo, abril y mayo de 1828. Se enfermó de malaria el 17 de mayo del mismo año y por ello fue enviado de regreso a Matamoros, Tamaulipas. Posteriormente regresó a San Antonio y del 19 de noviembre al 18 de diciembre acompañó una expedición al mando de José Francisco Ruiz para explorar las minas de plata en el río San Saba. El 3 de febrero de 1829 acompañó a Antonio Elosúa a sofocar un levantamiento contra el comandante del Presidio de Nuestra Señora de Loreto de La Bahía, hoy ciudad de Goliad en Texas.

Tras la disolución de la Comisión de Límites Mexicanos a finales de 1829, Berlandier pasó el resto de su vida en Matamoros, estudiando la cultura local, construyendo su práctica médica, recolectando especímenes, observando las crecientes tensiones entre los Estados Unidos, México y los pueblos originarios. La vida de Jean Louis Berlandier llegó a un final prematuro en el año de 1851. Mientras cruzaba el río San Fernando a caballo, como lo había hecho muchas, muchas veces, las corrientes inusualmente rápidas del río lo arrastraron hacia abajo y no lo soltaron.

Tampoco nunca lo soltó su curiosidad y su pericia para describir y relatar. Durante sus exploraciones, recorriendo los territorios norteños del país, se topó en varias ocasiones con el maguey, con el mezcal y con lugares en donde hace casi 200 años se destilaba mezcal. El *Diario de Viage* comienza el 10 de noviembre de 1827, saliendo de la Ciudad de México. Camino a Querétaro, el 17 de noviembre, observando el entonces estado del comercio regional que “es muy mezquino y no proporciona ventajas de consideración” (1850, 16), Berlandier dice que “El mezcal es excelente y de calidad superior al que se hace en muchos puntos de la República” (16). El 25 de noviembre, en ruta para Guanajuato, comenta sobre el paisaje y nota que “Los numerosos valles que se atraviesan para ir á Guanajuato, están cubiertos de mesquites, de nopales y de un bonito chaparro del género *Arbustus*” (25).

En San Felipe, en la hacienda del Jaral, a donde Berlandier llegó el 1º de diciembre, habla de los productos de la agricultura y de la ganadería, resaltando el vino de tuna y los caballos:

Los esquilmos consisten en trigo, maíz, más de 18.000 pesos del vino de tuna, de 8 á 10.000 pesos de chile,

y las grandes ventas y matanzas que anualmente se hacen de ganado menor, así lanar como de pelo; *pero á lo que debe esta hacienda la mayor parte de su fama, es á su buena raza de caballos, tan conocidos en la República como solicitados, á pesar de que su precio es bastante subido.* (35)

Al siguiente día, el 2 de diciembre, la comisión continúa su marcha hacia el norte, saliendo del Jaral hacia el Valle de San Francisco, en el actual estado de San Luis Potosí. Berlandier señala que en esta zona se preparan diversas bebidas con el jugo del maguey y vino de parra:

Las cosechas de maíz son poco abundantes; pero la tuna Cardona proporciona grandes recursos á los habitantes, quienes también preparan diversas bebidas con el jugo del maguey. La parra ha merecido también la atención de los agricultores, y cada año se aumenta un poco su cultivo y la cantidad de vino que se fabrica en este pueblo. En las montañas vecinas á la población se trabaja una pequeña mina de cobre, con el que se fabrican cazos. (1850, 37)

El 3 de diciembre, en la ciudad de San Luis Potosí, el botánico comenta que “En las haciendas de los contornos cultivan el maguey, del que sacan el jugo para preparar el pulque y el mescal: se cultivan, además, la parra, el trigo, el maíz, y varias especies de tunas” (38).

Para el 7 de enero de 1828, la comisión ya había llegado a la ciudad de Monterrey en donde permanecieron 15 días. Casi al final de su estancia en esa ciudad, Berlandier señala que “En los pueblos retirados de la capital, en donde nace el Agave, hay muchas fábricas de mescal” (65). Y el 21 de enero del mismo año, rumbo a Texas, dice que en Salinas, en donde se definió la ruta a seguir, en la Villa de Salinas Victoria, con “una población de 2, 545 habitantes” (66) se cosechan anualmente de 1, 400 á 1, 800 cargas de maíz, 150 á 200 cargas de piloncillo, y de 200 á 300 barriles de vino mescal” (67).

El 24 de enero, la comisión llegó a Boca de Leones, actualmente en la municipalidad de Villaldama, Nuevo León. En esta pequeña demarcación cercana a la actual frontera con los Estados Unidos, nos sorprende saber gracias a Berlandier que en aquel entonces “La principal riqueza de esta jurisdicción, consiste en la fabricación de cerca de 900 arrobas de vino mescal, anualmente” (75). Al día siguiente, el 25 de enero, en el camino de Boca de Leones a la Hacienda del Carrizal, la comisión pasó por el pueblo de Tlaxcala —San Miguel de Aguayo de la Nueva Tlaxcala— ubicado en el actual municipio de Bustamante, en el estado de Nuevo León. La fundación de este pueblo se remonta a la época colonial cuando se decidió el traslado

de familias de tlaxcaltecas para trabajar en la minería de la zona. Dice Berlandier:

La población de este pueblito se compone de indígenas descendientes de los antiguos tlaxcaltecas, amigos fieles de Cortés y de sus compañeros, y de algunos indígenas convertidos de Boca de Leones: los primeros todavía recuerdan con orgullo su noble origen, las prerrogativas que les concedía el rey de España. Ellos cultivan la tierra, conocen bien el sistema de irrigaciones, *hacen piloncillo, vino mescal, y son muy dedicados á los fuegos de artificio; pero su principal industria consiste en curtir pieles para suelas.* El pueblo está situado al pie oriental de la cordillera, cerca de una grande garganta abierta entre rocas escarpadas. Por el censo que el alcalde puso en manos del señor general, supimos que la población se componía de 1,984 almas. (76)

Los herederos de los tlaxcaltecas originales que llegaron al norte del país “hacen piloncillo, vino mescal, y son muy dedicados á los fuegos de artificio”. Las tradiciones del centro del país fueron trasladadas y conservadas, lo que nos hace pensar en los muchos otros posibles intercambios que a través de los siglos, ocurrieron entre diferentes grupos indígenas. Para el año de 1828, 230 años después contados a partir del año de 1598, fecha de la primera fabricación del vino de cocos, la tecnología de la destilación ya se había extendido entre regiones cubriendo un amplio territorio nacional. Pero las sorpresas aún seguirían en el *Diario de Viage*.

El 1º de febrero de 1828, Berlandier y todos los integrantes de la comisión al mando del general Manuel Mier y Terán llegan a Laredo. Para el 20 de febrero, “abandonamos las orillas del Río Grande, y nos dirigimos á la capital de Tejas” (97). El general Mier y Terán tenía instrucciones de trazar la línea fronteriza de acuerdo con el Tratado Adams-Onís de 1819, así como de establecer guarniciones de defensa. Durante los trabajos, el general observó que la proporción de extranjeros y mexicanos era de 9 a 1, y sobre todo, percibió el deseo de los habitantes de separar políticamente a Texas de Coahuila.

Para el 28 de febrero, exploran el “lado septentrional del Río de las Nueces” (102-103). Después de varios meses haciendo diferentes recorridos y sondeos, la comisión regresa a México y concluye su misión en el fin del año de 1829, que según Berlandier, “ha sido fértil en desastres” (152).

Disuelta la Comisión de Límites Mexicanos en 1829, Berlandier decidió quedarse a vivir en Matamoros. Como mencionamos líneas arriba, el naturalista francés nunca dejó de explorar y de hacer descubrimientos. Por su cuenta,

en un recorrido de exploración que hizo el 16 de noviembre de 1831, Berlandier escribió en el *Diario*:

☞ ...salí de Matamoros para reconocer las diversas maderas que produce el Estado. Yo me había propuesto ir hasta las orillas del Panuco, para hacer una pequeña historia de los varios palos de tinte que se usan en el país y se esportan al extranjero; pero sorprendido por un vigoroso invierno (cual no esperaba) que destruyó la vegetación, no pude ni aun siquiera hacer una colección clásica de los productos de dicha tierra. (154)

El 29 de diciembre de 1831, Berlandier visitó San Nicolás, población que fue fundada el 1º de abril de 1768 como Mineral de San Nicolás. Hoy es un municipio del estado de Tamaulipas. En san Nicolás, Berlandier nos habla de los mineros que por falta de trabajo en las minas se convirtieron en “mescaleros”. En esas áridas tierras:

☞ De Burgos á San Nicolás no hay agua en la mayor parte de las estaciones del año: desde unas lagunas llamadas ciénegas, situadas al salir de Burgos, no hay agua hasta el rancho del Vino, del ojo de agua, poco distante del real, y muchas veces aunque habido dicho rancho, en tiempo de calor los mescaleros van á traerla de los arroyos de San Nicolás. (159)

El rancho del vino es la primera alusión a una serie de cambios sociales que se produjeron durante y después de la Guerra de la Independencia. El deterioro de las minas, la falta de recursos, y sobre todo, de tecnología para reactivarlas, estaban entre las causas, como observó Berlandier: “San Nicolás, estando muy poco elevada, no tiene aguas corrientes los más meses del año; solo con animales ó máquinas de vapor, se podría obtener un principio de movimiento para la reducción del mineral” (163). Ante esta situación, continúa la crónica del *Diario*:

☞ Los habitantes de San Nicolás, mirando despoblar sus minas, quisieron dedicarse á la agricultura; pero entonces, situados en medio de una sierra, se vieron privados de tierras anexas á la poblacion; pues ya pertenecían todas á poblaciones vecinas que las habían denunciado desde mucho tiempo hacía. *Privados de muchos recursos, los mineros se trasformaron en mescaleros*, y es con esta industria y la poca plata que se saca, con la que los quinientos habitantes del real, compran maíz, carne, sal, frijol; pues no cosechan nada, y no existe siquiera un rancho de ganado en toda la municipalidad. *La naturaleza ha cubierto esta porción de la sierra, de magueyes tan abundantes:*

*que hay ciertos ranchos de mescaleros que permanecen muchos años sin tener con qué hacer vino. Pertenecientes á San Nicolás se cuentan siete ranchos de vino, y el más considerable de todos es el rancho del Ojo de Agua, del cual salen anualmente cerca de ochenta barricas de vino mescal. Los demás ranchos cambian de lugar cuando ya han acabado con los magueyes de los contornos: son verdaderamente ambulantes, y cosechan término medio, más ó ménos, treinta barricas al año.*

La cantidad total de vino mescal que se saca de este pueblo, puede, según los informes de personas del país, ascender á 300 ó 350 barriles, que se venden á veinte ó veinticinco pesos cada uno, y queda un producto de 6 á 8,000 pesos, según el valor y la abundancia de esta bebida. (163-164)

Tenemos entonces que los indígenas tlaxcaltecas de Nuevo León y los de San Nicolás en Tamaulipas, estaban destilando mezcal. La pregunta es ¿cómo? Los mineros, privados de recursos se transformaron en mezcaleros, aprovechando la abundancia natural de magueyes en la zona. Los ranchos de vino eran además “ambulantes” pues cuando acababan con los magueyes de un contorno, se movían a otro. La descripción de Berlandier retrata a una comunidad que gracias a sus conocimientos sobre el maguey desarrolló una economía de subsistencia por medio de la fabricación local de mezcal, incluyendo los recursos por la venta de plata que eran de “6 á 8,000 pesos de plata” (164). Añade Berlandier que tales cantidades, la venta de mezcal y del mineral, sumadas, “dan una idea de la miseria de San Nicolás; pues la mayor parte de este dinero se queda en manos de los que habilitan á los operarios, y á los dueños de los terrenos de los magueyes (164). Subsistencia y resistencia, ante las carencias y las limitaciones del entorno. Pero también un ejemplo patente de las trasformaciones sociales a consecuencia de la apropiación y de la adaptación de la tecnología del maguey y de la destilación. Para nuestra suerte, es el mismo Berlandier quien nos dio la respuesta a nuestra pregunta y escribió una de las descripciones más memorables que hemos encontrado en los documentos históricos de las primeras décadas del siglo XIX con respecto a la fabricación de mezcal. A continuación el relato de tipo socioeconómico, tecnológico y etnográfico de Berlandier:

☞ Siendo muy poco conocida la fabricación del vino mescal en estos Estados, haré una corta relación del modo como se trabaja en los ranchos de vino ó de mescaleros, que son habitaciones la mayor parte ambulantes, de los hombres que se dedican á la destilación de esta especie de aguardiente. En lo general, en medio de los cañones de la sierra á donde hay más magueyes, que los mescaleros establecen

sus chozas, no prueban sino miseria: muchas veces es un sencillo techo formado con pencas de los magueyes, y los mescaleros son sumamente maltratados por su oficio. La planta que sirve para esto es, según algunas personas, el mismo maguey (*Agave mexicana*) ó *Metl de los mexicanos*, y que produce el agua miel que se transforma en *pulque*. Otras dicen, que es una especie de maguey diferente, ó á lo ménos una variedad: no habiendo visto dicha planta con flores ó frutos, no he podido notar diferencia alguna. En la sierra de Tamaulipas del Norte, los mescaleros no sacan jamás el agua miel del *Agave* para hacer el mescal. Dicen que así se saca poco provecho, y que este método exige mucho trabajo. Tan luego como un maguey de tres á cuatro años va á echar el giote ( ó *hampa de flores*), los mescaleros le cortan cerca de las raíces (*al platean*), quitan todas las hojas, y conservan solo la cabeza ó piña, que llevan á los ranchos. Después de haber reunido 3 á 400 cabezas, las echan á cocer en unos hermosos hornos de una forma particular.

*Dichos hornos no son otra cosa sino unas inmensas cavidades cóncavas, guarnecidas por todas partes de piedras, á donde echan en el fondo mucha leña que incendian: cuando ésta está convertida un poco en brasas, la cubren de piedras que se calientan: éstas se cubren de pencas de magueyes, y sobre todo, las cabezas ó pifias, que también se cubren de piedras y de leña ardiente. El tiempo necesario para cocer un horno, es de ocho á quince días. Entonces la parte ácre y mucilaginoso de las cabezas del maguey se transforma en materia sacarina, propia para hacer el vino mescal, ó á lo ménos dispuesta á la fermentación.*

Para sacar el jugo, los mescaleros comprimen con los piés las piñas, entonces muy blandas, y recogen el líquido que llevan adentro de los cueros, á donde la fermentación no tarda en operarse. Según los gustos, se echan entonces varios aromatos, y en lo particular la raíz ácre de una *Mimosa* (*Mesquitillo*) llamada *Raicilla*, cuyo sabor es muy agradable á los habitantes del país. Es cuando la fermentación se acaba; quiero decir, cuando esa no purga ó no echa espuma el licor que se destila y que se obtiene el mescal, especie de aguardiente, que tiene 18 á 22 ° del areómetro de Beaumé.

*El método que se sigue en los ranchos de vino para destilar el mescal en estos puntos, es sumamente vicioso. Parece que los habitantes ignoran la existencia del alambique; y en esto están tan adelantados, como los rusos nómades que sacan un aguardiente de la leche de sus yeguas. Es por medio de dos vasos; uno que sirve para contener el líquido á destilar, y otro arriba que se llena de agua, que sirve de refrescador que se saca el vino*

*mescal por un tubo puesto á la reunión de los dos vasos que se pegan con tierra arcillosa. Un alambique simple no dejaría perder vapor; y si se buscaba con un doble fondo ó alambique á baño maría, no tendría el mescal este sabor de quemado, que siempre sería fácil de dar, según las circunstancias. La acción demasiado enérgica del fuego, sobre las materias que se precipitan en el fondo de los vasos ó contra las paredes, está conocida desde mucho tiempo, y su influjo sobre el sabor de los aguardientes probado por los destiladores. La mayor parte de las sustancias que se precipitan, reciben el calórico de modo inmediato, y se descomponen, dando nacimiento al ácido acético y al aceite empireumático, que da el sabor del mismo nombre á estos licores quemados. Muchas veces el vino mescal se pudiera mejorar, dejándole algún tiempo sobre el carbón, aunque todo esto no valga la ratificación de los destiladores. El vino mescal del Estado de Tamaulipas, no tiene el sabor ácre del de Tierrafuera. Los hombres que le fabrican, tienen buena salud, y se dice que engordan. Es á esta pequeña industria, junto á los productos de las minas, que se debe la existencia presente del real de S. Nicolás, que sin los magueyes ya no existe. Todos los habitantes de San Nicolás podrían dedicarse á la fábrica del mescal; pues los dueños de los ranchos de vino permiten á todo el mundo disfrutar de los magueyes, á condiciones verdaderamente razonables. Cualquiera hombre pobre pero trabajador, si no quiere ir á los ranchos de vino como peón ó jornalero, puede con todo allí, buscar su existencia como arrimado. Este es el que va á hacer su choza junto á un rancho: reúne, como si fuera dueño, todas las piñas para cocer un horno, y el propietario le facilita todo lo que exige, sea para la trasladación de las piñas, sea para la fabricación del mescal. Después de haber destilado la cocida, debe dar por cada horno dos botijas de mescal, lo que corresponde al diez por ciento del producto líquido. (164-167)*

Por nuestra cuenta, solo queremos resaltar sin ninguna pretensión de hacer un análisis químico, que la referencia al ácido acético alude al olor y al sabor agrio —característicos en el vinagre, por ejemplo— mientras que el aceite empireumático también indica el olor y el sabor peculiares que toman algunas sustancias vegetales sometidas a “la acción demasiado enérgica del fuego”, como en este caso, los fermentos de maguey que son destilados. Dicho lo anterior, nuestro enfoque está en el análisis de tres aspectos de esta joya documental: el horno, el destilador y la naturaleza social de la fabricación del mescal. Como hemos estudiado en secciones anteriores de esta obra, el horno es una de las piezas claves en la tecnología ancestral del maguey.

Este tipo de hornos con “cavidades cóncavas, guarnecidas por todas partes de piedras, á donde echan en el fondo mucha leña que incendian”, con sus variaciones y adaptaciones, más o menos, siguen siendo utilizados por los maestros mezcaleros en diferentes lugares de nuestro país y en pleno siglo XXI.

En cuanto al destilador, Berlandier dejó muy claro que no se trataba de un alambique: “Parece que los habitantes ignoran la existencia del alambique”. Incluso, con sarcasmo, dice que “en esto están tan adelantados” y compara al destilador y al método para destilar que usaban los mezcaleros de San Nicolás con la forma “como los rusos nómades que sacan un aguardiente de la leche de sus yeguas”. Pensamos que esta alusión a los nómades de las estepas rusas fue más bien una referencia a los mongoles y a su destilador portátil, prototipo del destilador chino y filipino. Como analizamos en el Capítulo II, el aparato destilador filipino derivó de la transferencia tecnológica mongola durante el imperio Mongol en China alrededor de los años de 1211 hasta 1368 —siglos XIII y XIV— (Lu, 2012; Schottenhammer, 2016). El aparato destilador mongol-chino integró dos grandes características funcionales que a su vez fueron incorporadas en el aparato destilador filipino: 1- el recipiente condensador/enfriador que se coloca en la parte superior del tanque y 2-la transportabilidad del aparato (Hommel, 1969, 143; Needham, 1980, 62, 103-105; Valenzuela-Zapata, 2013, 162). Recordemos también que la estructura, los componentes básicos del destilador filipino y su funcionamiento no experimentaron modificaciones radicales a través de los siglos y que fue este tipo de tecnología la que los indios chinos trajeron a la Nueva España en algún momento después de 1565.

El aparato destilador que Berlandier describió funcionaba “por medio de dos vasos”:

1. Recipiente: El vaso que sirve para contener el líquido á destilar.
2. Cubierta o tapa superior: El otro [vaso] arriba que se llena de agua, que sirve de refrescador.
3. Salida del destilado: Que se saca el vino mescal por un tubo puesto...
4. Unión del recipiente y la cubierta o tapa: á la reunión de los dos vasos que se pegan con tierra arcillosa.

Berlandier desconoce el aparato destilador usado por los mezcaleros pero reconoce sin lugar a duda que es distinto de un “alambique simple” y que tampoco es “otro tipo de aparato de doble fondo o alambique a baño maría”, siendo

este último una alquitara. Aunque Berlandier no detalló el interior del aparato destilador, sí nos legó una extraordinaria cátedra sobre la destilación y de los sabores del mezcal destilado en San Nicolás. Por estas razones, creemos que el aparato destilador de los mezcaleros de Tamaulipas —y posiblemente el de los mezcaleros de Tlaxcala, Nuevo León— fueron aparatos destiladores de tipo filipino.

Por último, los habitantes de San Nicolás, dice Berlandier, “podrían dedicarse á la fábrica del mescal”. Esta industria facilitó la subsistencia de “cualquiera hombre pobre pero trabajador”, que “si no quiere ir á los ranchos de vino como peón ó jornalero, puede con todo allí, buscar su existencia”. Los mineros que se convirtieron en mezcaleros bien pudieron ser los mineros de los reales de minas de Guanajuato, de Zacatecas, de San Luis Potosí y de otras regiones, antes de la Independencia y durante los siglos XVII y XVIII de la colonia. Podemos imaginar a los indígenas otomís y chichimecas destilando mezcal en Guanajuato en la forma como Berlandier lo describió, utilizando los mismos elementos y siguiendo los mismos pasos para la destilación y para el proceso de fabricación del mezcal. *El Diario de Viage* de Berlandier termina con descripciones muy interesantes sobre la zoología y de otros trabajos de observación de la flora en los territorios del norte mexicano. El maguey, el mezcal o el vino mezcal— como también Berlandier llamó al destilado— y los mineros transformados en mezcaleros, pareciera que todos se pusieron de acuerdo y salieron al paso del científico francés, a encontrarse con él, como si fueran figuras casi omnipresentes, desde su llegada a México. Todos ellos quedaron inmortalizados en el *Diario de Viage* como los productos de la naturaleza y de la gente de un país que se preparaba para la guerra con los Estados Unidos.

---

✿ 1837: Para conocer mejor a la dicha planta: el maguey o agave mexicano por José Mariano Sánchez y Mora, tercer Conde de Santa María de Guadalupe del Peñasco ✿

---

—✿—✿—✿—



Un año después de la primera guerra entre México y los Estados Unidos (1835-1836) que tuvo como resultado la pérdida del territorio de Texas para nuestro país, en ese entonces perteneciente al actual estado de Coahuila, en 1837, encontramos uno de los primeros trabajos monográficos que dan cuenta de la importancia

del maguey, de los fermentados y de los destilados fabricados con la planta. Se trata de la *Memoria instructiva sobre el maguey o agave mexicano* que —dice en el subtítulo— “contendrá los nombres con que se conocen treinta y tres variedades en los llanos de Apan, su cultivo, duración, usos, virtudes medicinales y preparación de la bebida que de él se saca, llamada pulque, puesto en idioma al alcance de todos, y un estado al fin y dos láminas litografiadas, con sus hojas dibujadas en perfil para conocer mejor la dicha planta”.

La obra fue publicada bajo el nombre de “José Ramo Zeschan Noamira” que en realidad fue el seudónimo de José Mariano Sánchez y Mora, tercer Conde de Santa María de Guadalupe del Peñasco, título concedido a su familia por Carlos III de España el 26 de enero de 1768 (Narro Etchegaray, 2018, 138-139). Sánchez y Mora fue un rico hacendado propietario de varias haciendas agrícolas y ganaderas con intereses en el entonces boyante comercio del pulque. Aficionado a la antropología, el Conde del Peñasco formó un pequeño museo con una apreciable colección que estaba dividida en cuatro secciones: antigüedades de piezas precolombinas, historia natural, pintura e instrumentos de las ciencias físicas (Mayer, 1847, 272 [la traducción es nuestra]). Además, Sánchez y Mora fue vicepresidente del Banco de Avío en 1830 (Ramírez Rodríguez, 2020, 98).

La *Memoria* recoge todo el saber indígena disponible en ese momento sobre los nombres de las variedades de especies y subespecies de magueyes con sus nombre en náhuatl y en otomí. Desde su publicación, tanto la clasificación de los agaves conocidos en los llanos de Apan como los grabados de las pencas de diferentes magueyes fueron incluidas en casi todos los estudios que se escribieron sobre la planta durante el siglo XIX. Los llanos de Apan o Valle de Apan, también conocido como la Altiplanicie Pulquera, es una zona que actualmente comprende el sur del estado de Hidalgo. El pulque, junto con “el aguardiente de todo maguey y de todas sus partes, en especial del manso, del chino, y del *tenesmetl* que llaman vino mescal, de muy buen gusto” (Sánchez y Mora, 1837, 24) eran para entonces las dos bebidas de mayor importancia a nivel nacional. El Conde del Peñasco sin duda era conocedor de mezcales y nos dejó su testimonio sobre el modo de hacer lo que él mismo llamó “aguardiente común”:

☞ El modo de hacerlo, es el siguiente. Se hace una barbacoa con el maguey, y hecha se le esprime el jugo; se pone este a fermentar, para que concluida la fermentación, se introduce este fluido en el alambique, donde se destila por una vez, y se vuelve a destilar las ocasiones que uno quiere para ponerlo en el grado de actividad y fortaleza

que necesita; y si hay pulques sobrantes que no se hayan podido vender, para que estos no se pierdan, se mezclan antes de la fermentación con aquel jugo que se dijo primero; advirtiéndose que el mescal que se saca de solo el maguey manso, sale con un gusto mucho más bueno que el de los otros magueyes, sin echarle el arroz, garbanzo molido, ó pechuga de gallina, como suelen hacerlo en algunas partes. (1837, 24-25)

La barbacoa de maguey y el uso del término “vino” nos recuerda a las descripciones de los cronistas del siglo XVI. Por otra parte, Sánchez y Mora usa el vocablo “alambique” para describir el proceso de destilación pero sin especificar si en realidad se refirió al uso de este aparato destilador. Esta es la única referencia en toda la obra, y por lo demás, la crónica menciona los usos y propiedades medicinales del mezcal. Puesto que el enfoque de la *Memoria* es el maguey, abundan las recetas de pulque, como por ejemplo, “con el pulque se hace una sangría muy buena y fresca, echándole en lugar del jugo de naranja ó limón, el pulque; y cuando se le mezcla el vino carlón, hace mucha efervescencia y espuma, la que se le quita, y entonces ya se puede tomar” (1837, 23). En cuanto al vino carlón, su nombre fue Benicarló, derivado de una localidad costera de la provincia de Castellón de la Plana, en la región de Valencia, al Este de España. Allí se elaboraba un vino con uva garnacha al que se le agregaba durante su vinificación mosto concentrado cocido para preservarlo mejor durante más tiempo. Durante los siglos XVIII y XIX, el vino de Carlón o vino Carlón tuvo su época dorada en nuestro país y en Sudamérica, en particular en Argentina (Ayuntamiento de Benicarló en línea).

En lo que se refiere al maguey *tenesmetl*, no pudimos encontrar su etimología, recordando que *metl* significa maguey en náhuatl. Pero sí encontramos dos menciones en obras posteriores. La primera está en la *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos* escrita por Manuel Payno y publicada en 1864. Payno incluye a este maguey como *tenexmetl* y dice que “El líquido que produce es turbio; pero bastante cargado de azúcar” (1864, 24). La segunda referencia la encontramos en el *Curso de agricultura. Cultivo del algodón* del doctor Pablo Martínez del Río publicado en 1882. En esta obra, el doctor Martínez del Río reprodujo la obra de Sánchez y Mora en su totalidad, incluyendo la misma descripción del modo de hacer vino mezcal y de sus aplicaciones medicinales.

Como lo señalamos antes, la *Memoria* de José Mariano Sánchez y Mora fue la obra pionera de los estudios modernos del maguey en el México independiente y cuya influencia marcó la pauta para otras obras, como la de Manuel Payno.

---

## ❁ 1864: El vino mescal en la Memoria sobre el pulque mexicano de Manuel Payno ❁

---

—❁—❁—❁—



Manuel Payno (1810-1894), quien desempeñó de manera simultánea o sucesiva funciones de empresario, secretario de Estado, diplomático, legislador, estratega político y escritor, es mejor conocido por sus memorables novelas, como *El fistol del diablo* (1845-1846), *El hombre de la situación* (1861) y, sobre todo, por *Los bandidos de Río Frío* (1889-1891) —novela preferida de quien escribe estas líneas y publicada en Barcelona por entregas en folletín de periódico.

El pulque, la bebida embriagante a la que Payno dedicó cientos de páginas, no solamente en su *Memoria* sino en sus obras literarias, fue inmortalizada como parte de la identidad de los pueblos y de los mexicanos pobres del siglo XIX. En *Los bandidos de Río Frío*, Payno describe un “extraño edificio” en donde la gente acudía para beber el fermentado de maguey:

¶ Pero el fondo de ese extraño edificio, que más bien parecía olvidado allí desde los tiempos anteriores a la Conquista, tenía algo de claro y de alegre que contrastaba con la triste desnudez del resto. En el centro de una pared blanca que lo cerraba enteramente por ese lado, estaba colocado un gran marco con la imagen de un San José muy mal pintado al óleo, adornado con flores coloradas y blancas de papel, industria muy conocida de los comerciantes del Portal de las Flores. Todo el ancho de la pared, ocupado con grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de amarillo, de colorado y de verde, con grandes letreros que sabían de memoria las criadas y mozos del barrio, aunque no supieran leer: La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera. Cada cuba tenía su nombre propio y retumbante, que no dejaba de indicar también la calidad del pulque. Algunos barriles a los costados, una mesa pequeña de palo blanco y varias sillas de tule. El suelo estaba parejo, limpio y regado, y esparcidas hojas de rosas. El domingo era día clásico. El lunes lo era más; se podía decir de gala.

Tal era la antigua y afamada pulquería de los Pelos.

Afamada por sus pulques, que eran los mejores y más exquisitos de Los Llanos de Apan; afamada por la mucha concurrencia diaria, mayor el

domingo y en toda su plenitud el lunes; y afamada, en fin, por los muchos pleitos, heridos, asesinatos y tumultos. (Payno, 2018, 175)

En este escenario popular y olvidado, en donde destacan los coloridos tinacales para quienes no sabían leer y cuyos nombres parecen sacados de un juego de lotería en donde todos los personajes son femeninos, “La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera”, nos recuerda a las pulquerías de los siglos XVII y XVIII, en donde también sucedieron “los muchos pleitos, heridos, asesinatos y tumultos”. Para la segunda mitad del siglo XIX, la reunión y el encuentro en la pulquería, el vicio de la embriaguez y el crimen, seguían siendo parte de la vida cotidiana de los mexicanos.

En *Los bandidos*, el mezcal también hace su aparición en repetidas ocasiones, como por ejemplo en el capítulo titulado “Revolución más formidable que el tumulto” que inicia con la historia de “un cierto Valentín Cruz, de mucha fama en Guadalajara” (Payno, 2018, 776) quien se había hecho rico como arriero durante veinte años. Valentín “hacía viajes de Guadalajara a San Blas y de Tepic a Guadalajara, pero nunca se le encontraba en el camino real ni entraba a las poblaciones con la luz del día. Era arriero contrabandista” (2018, 776). Valentín hacia contrabando con muchos de los productos que los barcos traían a las costas de Nayarit. Siguiendo sus ambiciones, Valentín decide “casarse con una muchacha de San Pedro”, “abandonando las queridas que tenía en cada pueblo por donde pasaba en sus viajes misteriosos” (776). El primer año de los recién casados fue una luna de miel. Pero los problemas entraron en escena cuando “Valentín dio en encelarse de los mismos amigos que él convidaba a sus festines, y su mujer a preferir los amigos al marido” (776). Fue entonces que:

¶ Después del almuerzo, pleito; a la madrugada, al concluir un fandango, palabrotas y golpes que la mujer devolvía; por último, un día Valentín aventó una botella llena de mezcal, con tan buen tino, que se estrelló en la frente de la desgraciada esposa, que cayó bañada en sangre y falleció a los cuatro días. Valentín fue conducido a la cárcel, se le formó causa y al cabo de seis meses salió bajo fianza y se le echó tierra al asunto. (776)

La muerte de una mujer por el botellazo de mezcal es una escena única en la relación entre la violencia, el consumo de alcohol y el crimen. El capítulo continúa con varias alusiones a los militares y soldados rebeldes que beben mezcal para celebrar, para darse valor, para olvidar o simplemente para describir el paisaje y lo árido de algunas



regiones del país, en donde “con la sola vegetación de los órganos, nopales y pequeños magueyes, de los que se extrae ese alcohol que se llama mezcal, bebida favorita de los habitantes de ese rumbo” (842). Payno parece decirnos que el mezcal puede matar y acabar con la vida. Pero también insinúa que el mezcal ayuda para continuar con la vida, que no siempre es placentera.

Resistiendo a la tentación de seguir con la pista del mezcal en *Los bandidos*, el mezcal que Payno describe sin un tratamiento literario en su *Memoria sobre el pulque mexicano* es ahora un objeto de estudio. Con este trabajo de Payno, que sigue el prototipo de la *Memoria* de José Mariano Sánchez y Mora, se inauguran los estudios técnicos y analíticos sobre el maguey y de los procesos para la fabricación del mezcal durante la segunda mitad del siglo XIX:

XI. Vino mescal. — Noticia del Sr. Ortega. — Empresa de D. Fernando Pontones. — Vino. — Aguardiente vinagre. — Jarabe. — Panocha de diversas clases. — Mariposas del maguey.

☞ El mescal puro es uno de los licores espirituosos, más estimados en el mercado de México. Este licor y el tequila que se fabrica en el Departamento de Jalisco, suelen confundirse en el olor y en el sabor, con el ginebra de Holanda.

El vino mescal se hace con el zumo del maguey asado en barbacoa, es decir, en un horno que se hace en la tierra calentándolo antes con lumbre y tapándolo en seguida con ramas y piedras. Este jugo se pone á fermentar con el calor, como se hace con la miel de caña, y después se pasa, por el *alambique de Derosne* una, dos y tres veces, hasta dejarlo de sesenta á ochenta grados. Con todo maguey y aun con pulque, puede hacerse este aguardiente, pero el maguey que llaman chino, el manso y el *tenametl*, son los más adecuados. La explotación de este ramo es casi moderna, y se ha hecho y se hace en una escala bien pequeña, comparada con el pulque. (Payno, 1864, 99)

Esta formidable cita requiere de varios comentarios. Antes que nada, Payno escribe “vino mescal o vino mezcal”. Por otro lado, en el año de 1817, el farmacéutico francés Charles Louis Derosne (1780-1846) inventó un “alambique” de destilación continua que según los comentaristas mexicanos de la época “reúne muchas ventajas” (*Semanario político y literario de Méjico*, 1821, 337). Todo parece indicar que este tipo de destilador y el uso de la tecnología desarrollada por Derosne fue muy popular en Europa

durante el siglo XIX y con mucha seguridad en México a partir de la segunda mitad del mismo siglo.

En 1836, Jean François Cail, mecánico con especialidad en la construcción de calderas de vapor se unió como socio comercial de Derosne fundándose así la compañía Derosne & Cail. Después de la muerte de Charles Derosne en 1846, Cail tomó el mando de las actividades de Derosne & Cail. Para finales de la década de 1860 —época cuando Payno publicó su *Memoria*— Derosne & Cail se convirtió en Société Cail & Cie., una empresa que para ese entonces tenía alrededor de 5,000 empleados. En 1883, se transformó en Société Anonyme des Anciens Établissements Cail, y en 1898, en Société Française de Constructions Mécaniques hasta su fusión con Fives-Lilles en el año de 1958 (Pretel y Fernández-de-Pinedo, 2015, 276). Sabemos que la Société Cail & Cie estableció relaciones comerciales en Cuba desde 1820 —Cuba seguía siendo en aquel tiempo colonia de España— para introducir a la isla maquinaria moderna para los ingenios azucareros. Para el año de 1843, la producción total de las plantaciones de azúcar se procesó usando maquinarias con la tecnología de Derosne y Cail (2015, 277).

Queda el tema abierto para futuras investigaciones en cuanto al uso de los destiladores y la tecnología de Derosne en México. Por ahora señalamos que la mención de Payno representa un cambio tecnológico muy significativo en la historia de la destilación de bebidas alcohólicas en nuestro país, incluyendo su uso para destilar el mezcal. Aclaramos al mismo tiempo que aunque Payno usó la palabra “alambique” se trató de un aparato destilador completamente diferente a los alambiques tradicionales. Por esta razón debe ser diferenciado y llamado “aparato destilador de Derosne”.

De igual manera, recordemos que fue el mismo Payno quien destacó que “la explotación de este ramo es casi moderna, y se ha hecho y se hace en una escala bien pequeña, comparada con el pulque”. Al respecto, debemos precisar que la fabricación de mezcal era popular y que en efecto, se hacía en menor volumen. Esta aseveración se comprueba si tomamos en cuenta los datos que en el año de 1831, Berlandier aportó sobre la producción anual de los mezcales de San Nicolas en Tamaulipas que alcanzaba alrededor de los “300 ó 350 barriles” de vino mezcal.

Por otra parte, Payno corrobora que “el mescal puro es uno de los licores espirituosos, más estimados en el mercado de México”. Pensemos que se trata del año de 1864. Payno no dijo que el mezcal y el tequila eran las bebidas más estimadas, sino que ambas “suelen confundirse en el olor y en el sabor, con el ginebra de Holanda”, bebida que desde 1664 Lucas Bols (1652-1719) comenzó a producir en Ámsterdam (<https://www.lucasbols.com/>, 2021). Con estas aclaraciones, el pulque y el mezcal fueron las bebidas alcohólicas líderes en una época en donde el tequila comenzaba a cobrar mayor auge entre las bebidas espirituosas.

Así mismo, es notoria la influencia de la *Memoria instructiva* de Sánchez y Mora en la obra de Payno, en especial en las descripciones de la barbacoa, del horno y de las menciones de las variedades de maguey utilizados para fabricar mezcal, como el chino, el manso y el *tenametl*. Y por supuesto que no podemos pasar por alto que Payno también usó la expresión “vino mescal”, de la cual —por medio de una nota especial preparada por el doctor Ortega que nosotros explicamos más adelante— Payno expone que:

☞ ...del vino mezcal, diré que no es propiamente un vino, sino un alcohol. Los vinos son líquidos más ó menos sacarinos, que sufren la fermentación alcohólica y los alcoholes son el producto de la destilación estos líquidos fermentados. Veremos adelante, que el mescal pertenece á esta segunda categoría. (Payno, 1864, 100)

Esta es la primera distinción técnica que hemos encontrado en una fuente documental que explica las diferencias entre el vino y el mezcal, entre la fermentación y la destilación. Estas aclaraciones, no obstante, no dicen por qué se le siguió llamando “vino mezcal” al mezcal. Pero creemos que la tradición y la costumbre son las causas que mantuvieron el nombre de esta bebida, toda vez que desde sus orígenes, así fue conocido el destilado de maguey. Consideremos que Payno, en otro apartado de su *Memoria*, al hacer un comentario sobre la importancia histórica de ciertos licores, siguió llamándolo así, “vino mezcal”:

☞ De 1821 a la fecha [1864], ha continuado en el país la elaboración de los licores conocidos con los nombres de *aguardiente de caña*, *chinguirito* y *vino mezcal*, y los derechos más ó menos subidos impuestos á estas bebidas ó *caldos*, como les llaman en el mercado, se han cobrado por la aduana de México, sin que podamos tener idea ni aun aproximada, de su monto; pero es de creerse que la elaboración del vino mezcal no tiene mucha más importancia, que en que en los años á que nos hemos referido. (1864, 100, las itálicas son del original)

Desde otro ángulo de interpretación, a partir del fin de la Guerra de Independencia en 1821 y hasta 1864, año en el que México fue invadido militarmente por la Francia de Napoleón III, el vino mezcal y el chinguirito siguieron fabricándose en el territorio nacional. La vigencia de ambas bebidas atestigua a su gran arraigo y conveniencia entre las clases sociales más populares que favorecieron

el consumo de estos licores. Notemos que Payno habla de un “mercado” de consumo y de producción, indicativo de los avances hasta entonces alcanzados en las formas para comercializar y fabricar el vino mezcal. En efecto, Payno introdujo en su obra una larga y muy reveladora cita que se titula “Noticia sobre el vino mezcal” que explica las formas para fabricarlo y que menciona los lugares en donde se consume entre muchos otros aspectos. Se trata de un texto dentro de otro texto, de un escrito por encargo que Payno solicitó al doctor Ortega (Aniceto de los Dolores Luis Gonzaga Ortega del Villar, médico cirujano, compositor y pianista, 1825-1875). Por su importancia, hemos seleccionado algunos fragmentos de la *Noticia* para comentarlos en nuestra obra. Pero invitamos a los lectores a revisar este emblemático documento. Dice Payno:

☞ Imprimiéndose ya esta memoria, el Sr. D. Aniceto Ortega nos ha favorecido con la siguiente noticia sobre el vino mezcal, que contiene pormenores sumamente curiosos e interesantes, los cuales aumentan el acopio de datos que se han procurado reunir para este escrito. Dice así: [aquí comienza la cita de Ortega]

Como hasta ahora, creo que nadie se ha ocupado de escribir algo sobre este producto del maguey, podrá tener interés el dar de él una idea, aunque breve. El loable empeño del Sr. Payno, en dar á conocer el maguey y sus varios productos, me ha inducido a escribir rápidamente esta noticia.

El vino mezcal se elabora en grande escala en Guadalajara y en San Luis Potosí. El de Guadalajara conocido generalmente con el nombre de *tequila*, se consume en todo el país. El de San Luis casi todo es esportado para Guanajuato y Zacatecas, y los mineros son los que en gran parte lo consumen.

En San Luis es donde he observado durante cuatro años, su elaboración; así es, que lo que diga respecto de este asunto, se referirá á la práctica y procedimientos empleados en esa parte de nuestro país.

En San Luis Potosí hay grandes porciones de terreno, cubiertas de maguey *verde*, el que siendo inútil para la elaboración de pulque, pues lo produce de muy mala calidad, lo destinan para la fabricación del vino mezcal. Este maguey que la naturaleza ha producido y multiplicado espontáneamente, no recibe por ahora de mano del hombre, ningún cultivo ni beneficio directo. Únicamente se cuida de tres cosas, por los hacendados que lo esplotan con discernimiento.

- Castrar todos los magueyes que van a florear.
- Evitar la *taya*, ó sea la extracción del ixtle, si no es en los magueyes que van á raspase.
- Esplotar maguey en sazón.

La primera que consiste en cortar el pedúnculo ú tallo floral, llamado quiote, y que se ejecuta por numerosas cuadrillas, dichas de *desquiotiladores*, que se distribuyen por todos los campos; dan por resultado útil para el empresario, que el maguey castrado dura en buen estado dos años, y aun mejora de calidad. La sávia que debía ir á los órganos florales, se encuentra en la planta, y se hace más sacarina. Para el maguey, como especie, tiene la ventaja de favorecer el desarrollo de los hijos, pues se observa que el maguey que florea consume en las funciones de reproducción toda su fuerza, muere y los hijos no nacen ó quedan rudimentarios.

El cuidado de no estraer el ixtle de maguey, sino cuando va á raspase, tiene por razón el que la planta que se ha usado para estraer el ixtle, nunca se llega á sazonar, sufre una parálisis en su nutrición [sic.] que se llama *aviejarse*, y por consiguiente, no puede servir para el especulador, ni para la especie, pues no puede llegar jamás al periodo en el que el individuo se reproduce.

En cuanto á no esplotar mas que el maguey en sazón, es obvio el beneficio que de esto resulta, á saber, darle tiempo á que se reproduzca á la especie. Algunos especuladores, por sacar un lucro considerable, no respetan tamaño ni edad en el maguey; pero con esto hacen lo mismo que el de la gallina de los huevos de oro. Dejan un campo yermo para siempre, ó que tarda muchos años en cubrirse de nuevo.

Observando cuidadosamente estas circunstancias, un terreno de maguey *verde* no solamente no sufre nada de esta especie de explotación, sino que de año en año se observa que mejora y se cubre mas y mas de maguey.

En Tequila, segun me han informado, se hacen plantíos de maguey, para el vino mezcal, de manera que se observa en el campo que está en líneas regulares como el maguey de los Llanos. En lo que yo he visto, para nada se cuida de esto, y la naturaleza espontáneamente reproduce el maguey. Algunas esperiencias que he visto sobre arrancamiento de cria y su plantío en líneas paralelas, formándole al derredor su taza ó cajete para su riego, no me parece que han dado buen resultado, pues el maguey ha tardado mucho tiempo en sazonar, y casi no ha dado cria.

La esplicacion me parece la siguiente. Este maguey vive en montoncitos de tierra, que el trascurso de los siglos ha aglomerado á su pié, formados tanto de la tierra que acarrear las aguas y los vientos, cuanto del detritus de los magueyes padres de muchas generaciones. En este terreno perfectamente abonado, libre por todos lados y en donde las yemas subterráneas encuentran facilidad para salir en todas direcciones, es donde el maguey verde vive y se multiplica perfectamente.

Procúrese imitar á la naturaleza, y entonces los plantíos tendrán buen resultado. Esto me lo hacer creer el haber observado que en los vallados y cercas de tierra que bordan de maguey, para evitar el paso de animales, el crecimiento y multiplicación de esta planta, es notable. (100-101)

Esta singular descripción de la forma de preparar los magueyes de acuerdo con las prácticas, las técnicas y los procedimientos usados por los mezcaleros de San Luis Potosí, es uno de los testimonios más completos que tenemos sobre la historia del mezcal en este estado de nuestro país. Notemos que el doctor Ortega dijo que son dos las regiones productoras de vino mezcal a gran escala: Guadalajara y San Luis Potosí. Señala que el vino mezcal de Guadalajara era conocido generalmente con el nombre de tequila y que se consume a nivel nacional. Pero el doctor Ortega no mencionó que el tequila fuera diferente del vino mezcal. Esta información confirma nuestra opinión del auge del tequila a partir de esa década, misma que mencionamos líneas arriba.

En el caso de la producción de mezcal en San Luis Potosí, Ortega dice que “casi todo es exportado para Guanajuato y Zacatecas” y que “los mineros son los que en gran parte lo consumen”. Como lo analizamos en los capítulos precedentes, los centros mineros y los trabajadores mineros, incluidos los habitantes de los poblados aledaños a las minas, desde el siglo XVII y hasta ese momento, en el siglo XIX, en el año de 1864, seguían siendo las zonas de mayor consumo y los bebedores del vino mezcal por excelencia. Guanajuato y Zacatecas son referidos como grandes centros consumidores de vino mezcal y San Luis Potosí como centro productor. Esta relación de mercado entre estados circunvecinos nos ayuda a plantear la dinámica de un circuito del mezcal que se fue construyendo a lo largo de los siglos y que experimentó cambios históricos conforme a las condiciones específicas de cada época y de cada contexto. De modo que Guanajuato, junto con San Luis Potosí y Zacatecas, han venido todos evolucionando y alternándose como centros de producción de vino mezcal, compartiendo además una cultura común para destilar mezcal, toda vez que estas entidades han sido zonas de consumo constante de vino mezcal a través del tiempo.

De igual importancia es la distinción que el doctor Ortega hizo sobre las técnicas de preparación de los cultivos de maguey utilizadas en Guadalajara y en San Luis Potosí. Sobre este aspecto, Ortega se inclina en favor de los métodos naturales, y dice que debe procurarse “imitar a la naturaleza”, pues afirma que de esta forma, “los plantíos tendrán buen resultado”. Podemos inferir que la naturaleza silvestre de los magueyes del Altiplano Potosino y los cultivados en gran escala en Jalisco, desde entonces, comenzaba a marcar la pauta de lo que fue desarrollándose como formas artesanales y métodos industrializados para la fabricación del vino mezcal: desde el cultivo y la selección de los magueyes, hasta los procesos de destilación con aparatos destiladores llamados rudimentarios y con aparatos de destilación continúa o modernos. Sobre estos procesos, el doctor Ortega describió con gran lujo de detalles los que entonces se practicaban en San Luis Potosí como presentamos a continuación:

☞ Estando seguro de que el campo está en sazón, se comienza por establecer la fábrica, ó como allí llaman, el rancho de vino; formándose en dos ó tres semana una población donde era un lugar desierto. Extrañeza causará el oír que para cada vez que le explota un campo de maguey, se tiene que montar la fábrica; pero este es el hecho en la generalidad de las haciendas, y no llamará tanto la atención, cuando se reflexione que los utensilios y menesteres son tan sencillos, y de formas tan rudas, que las fermentaciones del tiempo de Loth, las destilaciones del tiempo de Villanueva, han de haber contado con aparatos más perfectos.

*En algunas haciendas ya se han fabricado oficinas permanentes, y algo menos imperfectas en las diversas fracciones en que se dividen los campos de maguey, para evitar el trabajo preliminar de montar la fábrica.*

Montada ésta, que se compone de tinajas, pilas ó cueros de fermentación, hornilla para el alambique, horno para asar el mezcal, bodega y habitaciones, se comienza por establecer cierto número de *quiebras*, es decir, se prepara un número muy considerable de magueyes, cortándoles el corazón y dejándolos en este estado unos quince días, se procede á rasparlos de la misma manera que para el pulque, y tomando diariamente su sávia ó aguamiel se echa á fermentar en las tinajas, poniendo por fermento una planta astringente que llaman *timbe* (*rhus schinoides*, Dr. Oliva). Igualmente se suelen usar las raíces de dos mimosas (huisachi y mezquite, acacia nilótica?) también astringentes.

Esta práctica, que no creo indispensable, pues la aguamiel lleva en sí misma la parte necesaria de diástasis para fermentar es general y no me es posible por ahora decidir si convendrá ó no desterrarla. He hecho experiencias en pequeño, y la fermentación se ha establecido perfectamente, sin las tales plantas astringentes; pero me ha parecido observar que una levadura abundante que se forma en las tinajas, se fija y adhiere á las ramazones de *timbe*, y como estas vuelven á servir para nuevas cargas, creo que facilitan y apresuran las fermentaciones consecutivas.

Estos depósitos así preparados, con aguamiel y *timbe*, se llaman de pulque.

Por otra parte, todo el maguey que se ha desquiotado ó castrado con anterioridad, mas el que se ha raspado, y algunos otros que estén bien en sazón, se van arrancando sucesivamente del terreno, se le quitan las pencas (operación que se llama *desvirar*) y en este estado que toma el nombre de *piñas*, *cabezas de maguey* ó mezcal crudo, es transportado á la fábrica, y cargando con él un horno de un sistema parecido al de cocer ladrillos, ó más bien al de quemar piedra de cal. Ya lleno, se pone fuego al combustible, que está en la parte inferior, y estando en plena combustión, se tapa con pencas de maguey y tierra, lo que evita todo desperdicio calórico. Este sistema distinto del de barbacoa á que se refiere el Sr. Payno, y que era efectivamente el usado en San Luis hace poco tiempo, es mucho más económico respecto de combustible, pues á la vez que comienza á arder la leña, los operarios van colocando las pencas en la parte superior, y cuando el calor llega á esta parte, con palas y tierra cubren todo prontamente todo el mezcal que queda así encerrado el tiempo necesario para su completa torrefacción. Debo decir que esta es bastante completa é igual, lo cual es debido en gran parte á la práctica y habilidad de los que disponen la hornada. De esta operación en que la parte amilácea abundantísima en el maguey, se transforma en glucosa, salen las piñas sumamente dulces, cargadas de jugo sacarino. Este maguey asado, es propiamente lo que se llama mezcal y aun en el mercado de México lo he visto vender con este nombre.

Preparado así el maguey, pasa luego al machucadero, en donde es despedazado, contundido y exprimido por distintos medios muy imperfectos. El más común consiste en sendos golpes que le dan con enormes porras ó mazas de madera, y luego pisándole, le exprimen el jugo. El jugo que escurre y el bagazo, se transporta á las tinajas,

donde mezclado con el pulque en ciertas proporciones, forma el verdadero líquido de fermentación y aumenta notablemente el producto. El bagazo les sirve para cubrir los caldos de las tinajas, pues de otro modo habría mucha pérdida por la evaporación espontánea. Además, la parte de jugo que queda en la fibra vegetal, entre también en fermentación y aumenta el rendimiento. A este jugo es al que debe el vino mezcal su sabor empíreo, parecido y á veces idéntico al ginebra de Holanda. Toda mejora que tienda á quitarle este gusto particular, no es aceptada por los fabricantes ni por los consumidores. Yo he hecho experiencias redestilando varias veces con agua, vino mezcal, hasta quitarle casi todo sabor empíreo. Lo he dado á gustar á los peritos aficionados, y me lo han desechado como insípido. Igual hecho hay con la historia del rhom. Tenia antiguamente un sabor empíreo, que por los adelantos en el arte de la destilación se le llegó á quitar. Los primeros empresarios que establecieron estas mejoras, perdieron el dinero, y algun tiempo se pasó para que los paladares se acostumbrasen al rhom como es hoy.

Terminada en las tinajas la fermentación, lo que se conoce por la espuma y bagazo que las cubre, comienza á descender (caída de montera, segun la espresion de los destiladores) *se procede á destilar el líquido en unos alambiques muy imperfectos, y en los cuales es seguro que hay mucha pérdida de vapores alcobólicos.*

El primer producto que se obtiene y que se llama vino *ordinario*, sufre una segunda destilación, que produce el vino *refino*, que se espone en el comercio con un grado de 46 (Gay Lussac). Las primeras porciones que pasan en esta segunda destilación, toman el nombre de *flor primera, segunda*, etc. Hay un vino que rectifican añadiéndole gallina, y no recuerdo que otras cosas bien poco volátiles, que llaman vino de *pechuga*, el cual lo preparan solamente para regalo. En algunas fábricas el grado del vino, es aun inferior (37 de Gay Lussac) y así lo llevan al Estado de Zacatecas, que es donde se consume este vino inferior. El de 46°, casi todo, se consume en el Estado de Guanajuato, y una corta parte en San Luis. *Todo vino que sale de las fábricas montadas de la manera que he dicho, tiene el nombre de vino de chorrera, para distinguirlo del que preparan los pobres en pequeñas cantidades, con medios aun mas imperfectos, y que se llaman vino de campanilla.*

La diferencia principal, consiste en el alambique, el cual en las fábricas esta formado de una caldera de cobre, que embutida en una grande

hornilla al ras del suelo, que admite una carga de seis ó mas barriles, y cubierta de un enorme tonel llamado *pipote*, que en vez de fondo lleva un grueso cazo de cobre lleno de agua fría, que sirve de refrigerante. Dentro del pipote y debajo del cazo, esta suspendida una gran cuchara de madera, cuyo mango ahuecado en forma de canal, conduce fuera del aparato el vino condensado por el cazo lleno de agua fría y que es en bastante cantidad para producir un chorro continuo. De aquí, á no dudarlo, viene el nombre de *vino de chorrera*. En algunas fábricas, aunque pocas, el mango de la cuchara entra en un serpentín ó como llaman los *chorreros*, culebra, que acaba de condensar los vapores alcobólicos y enfría el vino condensado en el interior del *pipote*, lo que no es poca ventaja respecto de un líquido tan volátil como es el alcohol.

*El alambique en que elaboran el vino de campanilla*, es lo más imperfecto y curioso que pueda imaginarse: se compone de una olla de barro, un poco alargada que apenas sale de la hornilla donde esta embutida, cubierta de otra olla invertida y cuyo fondo abierto recibe un pequeño cazo con agua fría que sirve de refrigerante. Dentro del aparato y debajo del cazo, está suspendida una cazuela de barro ó *apaste* como allí llaman, que es lo que recibe el alcohol condensado, en el fondo del cazo. A esta disposición del aparato, es á lo que debe este vino el nombre de *Campanilla*. Como el estado de la campanilla es un misterio mientras no se desmonta el aparato, muchas veces sucede que se llena, comienza á derramarse el alcohol en la olla, vuelve a volatilizarse, vuelve á condensarse, etc., y se establece así un círculo, durante el cual, se gasta mucho mas combustible y tiempo necesario.

Muchas reformas como se ve, necesita esta ramo agrícola-industrial de nuestro país, pero al indicarla debidamente, formaría un opúsculo mayor que esta nota, por lo que me limitaré á lo que llevo dicho, advirtiéndole, que en las formas de alambiques para esta fabricación, debe imaginarse algo nuevo, pues es de tenerse presente que la carga de destilación, lleva mucho bagazo y que no debe, además, pretenderse el sustraerlo de la destilación. Esta hoy plenamente averiguado, que no hay prensa por potente que sea, que llegue á hacer salir plenamente de los tejidos vegetales, un jugo alcobólico, y que el calor volatizando el alcohol contenido en la fibra vegetal, es el que da un resultado completo.

Para terminar, diré, que no solo el maguey *verde y manso*, sino todos los demás son capaces de dar vino mezcal. Cerca de Río Verde se prepara

vino mezcal de lechuguilla o jarcia, que es otra variedad de agave, aunque más pequeño. *Hasta aquí la noticia del Sr. Ortega.* (102-105)

Recordemos que esta cita de la *Noticia* del doctor Ortega fue incluida por Payno en su *Memoria* y que su información es un testimonio del cambio en los métodos y en el uso de aparatos para destilar que se estaba consolidado en la segunda mitad del siglo XIX. Para comprender el alcance de la transformación social que fue producida por el desarrollo tecnológico en la destilación, analizamos tres aspectos de la *Noticia*: 1. La fábrica, 2. El vino de campañilla y 3. El vino de chorrera.

---



### La fábrica

---



El doctor Ortega dice que la fábrica es llamada en San Luis Potosí “rancho de vino”. Un rancho, tradicionalmente, era una partición dentro de las tierras que comprendía una hacienda, como analizamos en el Capítulo III. El rancho por sí mismo, se convirtió en una modalidad de la tenencia de la tierra y en una unidad productiva dentro de la hacienda que al mismo tiempo fue independiente de otras actividades que se realizaban en el mismo lugar. La mayoría de las grandes haciendas coloniales fueron fraccionadas en ranchos y este tipo de propiedad mixta de la tierra —la hacienda y el rancho— perduraría durante el siglo XIX teniendo algunas modificaciones. Durante el siglo XX, después de las reformas agrarias derivadas del periodo revolucionario de 1910-1921, comenzaron las expropiaciones de las haciendas y de los ranchos del país. Otras modificaciones significativas a estos tipos de propiedad, se registraron a partir del gobierno del presidente Lázaro Cárdenas del Río (1934-1940) y han continuado hasta nuestros días.

Con estos antecedentes, el rancho de vino referido por el doctor Ortega, fue un lugar en donde había maguey pero que no contaba, en principio, con una “fábrica” para hacer mezcal. En la *Noticia* no se menciona si este lugar en donde se instala el rancho de vino se dedicaba a otras actividades o si contaba con otras formas productivas, como por ejemplo, ganadería. Esta falta de información es significativa cuando la contrastamos con otro dato dentro de la cita del doctor Ortega: “se tiene que montar la fábrica; pero este es el hecho en la generalidad de las haciendas”.

En otras palabras, la fábrica y el rancho de vino son usados como sinónimos, con la característica de que esta fábrica/rancho de vino era instalada en un sitio dentro de

una hacienda, en la cual, había agaves aledaños, de preferencia naturales o no cultivados por el hombre, como el mismo doctor Ortega lo menciona. La unidad de fábrica/rancho de vino, entonces, deriva de la tradición del rancho como ente independiente de la hacienda como lo explicamos antes. Aquí resulta necesario entender el sentido del concepto de “fábrica” que usó el doctor Ortega.

Una fábrica es definida como un establecimiento dotado de la maquinaria, herramienta e instalaciones necesarias para la fabricación de ciertos objetos, obtención de determinados productos o de su transformación industrial (Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.<sup>a</sup> ed., [versión 23.4 en línea]. <https://dle.rae.es> ).

En la *Noticia*, el doctor Ortega dice que una fábrica, una vez “montada ésta, se compone de tinajas, pilas o cueros de fermentación, hornilla para el alambique, horno para asar el mezcal, bodega y habitaciones”. Si tomamos en cuenta estos elementos y los anteriores, podemos afinar nuestra explicación y decir que una fábrica/rancho de vino fue una unidad independiente que se instalaba dentro de las tierras de una hacienda en donde existía un campo de agaves y que contaba con las herramientas e instalaciones necesarias para la producción de vino mezcal.

En cuanto al campo de agaves, el doctor Ortega mencionó los cuidados previos que eran necesarios para mantener a las plantas con el propósito de prepararlas para su uso en la producción de mezcal. Dice entonces que cuando “el campo está en sazón” —en el tiempo oportuno, en el punto de madurez, en el estado de perfección o a tiempo— “se comienza por establecer la fábrica, o como allí llaman, el rancho de vino”. Resulta que la fábrica/rancho de vino dependía de la ubicación del campo de agaves, de que este estuviera listo para aprovechar las plantas y de que se reunieran los elementos técnicos y humanos para movilizar el aparato productivo llamado fábrica/rancho de vino. La fábrica era diseñada en función de la materia prima, de su acopio y disponibilidad, y “montada” cuando el tiempo del maguey así lo indicaba. Estas fábricas, dice el doctor Ortega, tenían que ser establecidas cada vez que se explotaba un campo de maguey, “pero este es el hecho en la generalidad de las haciendas”. Para explicar esta práctica, se alude a la sencillez de “los utensilios y menesteres” que eran “de formas tan rudas”.

Tan primitivos eran las herramientas y objetos necesarios para hacer mezcal —según el doctor Ortega— que son comparados con “las fermentaciones del tiempo de Loth” y con “las destilaciones del tiempo de Villanueva”, quienes de seguro “han de haber contado con aparatos más perfectos”. La primera comparación hace referencia al evangelio de San Lucas (capítulo 17, versículos 26 al 30) que habla de la época de Noé y que dice: “Lo mismo sucedió en tiempos de Lot: comían y bebían, compraban

y vendían, sembraban y edificaban” (*Santa Biblia*, nueva versión internacional, 2015). La segunda comparación es para Arnaldo de Villanueva o Arnau de Vilanova (ca. 12340-¿1311?) quien fue conocido como el teólogo *Arnaldus cathalanus* y quien quizá fue el médico más importante del mundo latino medieval, también involucrado en asuntos político-religiosos de su tiempo (Paniagua Arellano, 2021). Villanueva impulsó los adelantos del “arte de destilar” y demostró su importancia. Se le acredita el descubrimiento de “la esencia de trementina” y de “los ácidos sulfúrico, muriático y nítrico”. Además, Villanueva realizó “los primeros ensayos de la destilación que proporcionaron alcohol” (Melguizo, 1859, 280-282). El doctor Ortega con erudición no exenta de sarcasmo, comparó las herramientas y los utensilios de la fábrica/rancho de vino con los usados antes del Diluvio Universal y durante el siglo XIII, y además dijo que aún entonces fueron mejores a los que se usaban en 1864.

Más adelante, el doctor Ortega comenta que para explotar el campo de maguey y para instalar la fábrica/rancho de vino, se agrupaba “en dos o tres semanas una población donde era un lugar desierto”. Tenemos ahora que, por una parte, la naturaleza de la fábrica/rancho de vino necesaria para la producción de mezcal era en un principio improvisada, temporal y movable en función de la materia prima disponible: el campo de agaves sazonados. Por otra parte, la mano de obra se organizaba de acuerdo con la necesidad y al momento en que fuera decidido fabricar mezcal. Aunque el doctor Ortega tampoco señaló la cantidad de personas necesarias para todas las actividades implicadas y descritas en la *Noticia*, inferimos que estos trabajos movilizaron a pequeños grupos y comunidades de maestros mezcaleros y de ayudantes en los pueblos de San Luis Potosí, de Zacatecas y de Guanajuato. La fabricación de mezcal, desde esta perspectiva, se realizaba como un evento de coordinación y de cooperación entre individuos, como un trabajo comunitario y temporal.

La unidad productiva fábrica/rancho de vino coexistió con “oficinas permanentes” que “en algunas haciendas ya se han fabricado”, señala el doctor Ortega. De manera superficial, se dice que estas fábricas de mezcal fijas o permanentes son “algo menos imperfectas en las diversas fracciones en que se dividen los campos de maguey, para evitar el trabajo preliminar de montar la fábrica”. No hay más detalles en cuanto a este tipo de fábrica pero suponemos que por el hecho de estar instalada de forma fija, pudieron ser equipadas de forma más completa y regular.

Dice el doctor Ortega que “la diferencia principal” entre una fábrica/rancho de vino y una fábrica permanente es el tipo de aparato destilador que se utiliza. Las primeras tienen un destilador con el que “los pobres

fabrican mezcal en pequeñas cantidades” y que se conoce como “vino de campanilla”. Las segundas son llamadas fábricas de “vino de chorrera”.

---

## El vino de campanilla

---

Aunque el doctor Ortega usa la palabra “alambique” para distinguir las fábricas, en realidad se trató de dos tipos de aparatos destiladores. Teniendo en mente esta aclaración, el aparato destilador para fabricar el “vino de campanilla” —según se dice en la *Noticia*— “es lo más imperfecto y curioso que pueda imaginarse”. El nombre de “campanilla” se atribuye a la forma de este aparato que consiste en dos ollas de barro en donde una se coloca por encima de la otra.

---

## Elementos del aparato destilador

---

☞ Una olla de barro, un poco alargada que apenas sale de la hornilla donde esta embutida, cubierta de otra olla invertida y cuyo fondo abierto recibe un pequeño cazo con agua fría que sirve de refrigerante. Dentro del aparato y debajo del cazo, está suspendida una cazuela de barro ó apaste como allí llaman, que es lo que recibe el alcohol condensado, en el fondo del cazo. A esta disposición del aparato, es á lo que debe este vino el nombre de Campanilla. Como el estado de la campanilla es un misterio mientras no se desmonta el aparato, muchas veces sucede que se llena, comienza á derramarse el alcohol en la olla, vuelve a volatilizarse, vuelve á condensarse, etc., y se establece así un círculo, durante el cual, se gasta mucho mas combustible y tiempo necesario.

1. **Caldera:** “Una olla de barro alargada y embutida en la hornilla” (o fuente de calor).
2. **Capitel:** “otra olla invertida y cuyo fondo abierto recibe...”
3. **Refrigerante:** “un pequeño cazo con agua fría que sirve de refrigerante”. No se especifica el material del cazo pero suponemos que también fue barro.

4. **Recipiente para el destilado:** “Dentro del aparato y debajo del cazo (refrigerante), está suspendida una cazuela de barro ó apaste como allí llaman, que es lo que recibe el alcohol condensado, en el fondo del cazo”. El “apaste” es una vasija de barro con dos asas y boca grande que se utiliza para almacenar y refrescar el agua. El destilado se concentraba en este recipiente.

Los cuatro elementos de este aparato destilador son de barro y por consiguiente, son accesibles, fáciles de reponer, relativamente no muy costosos y pueden ser transportados sin mucho esfuerzo. Este último aspecto, la movilidad, nos parece que es el que define a la fábrica/rancho de vino. Sus desventajas son la poca cantidad de destilado, el alto consumo de combustible y el aumento de tiempo para realizar el proceso. Esta adaptación de un aparato destilador de origen asiático-filipino es un gran ejemplo de cómo la tecnología asiática estaba diseminada e incorporada socialmente para responder a las necesidades de la fábrica/rancho de vino. Uno de los aspectos interesantes del “vino de campanilla” fue la decisión de embutir o insertar la caldera-olla de barro en el hueco de la hornilla para mantenerla sobre la fuente de calor. Otra adaptación fue la de incorporar el “apaste” al interior del aparato en el espacio formado por las dos ollas encimadas. Por todas estas consideraciones, los orígenes del aparato destilador conocido como de vino de campanilla que se utilizaba en San Luis Potosí, de acuerdo con el doctor Ortega —o aparato destilador de campanilla como nosotros lo llamamos— corresponden a la transferencia tecnológica que hemos estudiado a lo largo de esta obra.

---



### El vino de chorrera

---



También llamado “alambique” por el doctor Ortega, este aparato destilador fue un derivado de los elementos estructurales del alambique y estaba compuesto por los siguientes elementos:

- ☞ ...esta formado de una caldera de cobre, que embutida en una grande hornilla al ras del suelo, que admite una carga de seis ó mas barriles, y cubierta de un enorme tonel llamado pipote, que en vez de fondo lleva un grueso cazo de cobre lleno de agua fría, que sirve de refrigerante. Dentro del pipote y debajo del cazo, está suspendida una gran cuchara de cuyo mango ahuecado en forma de canal,

conduce fuera del aparato el vino condensado por el cazo lleno de agua fría y que es en bastante cantidad para producir un chorro continuo. De aquí, á no dudarlo, viene el nombre de vino de chorrera. En algunas fábricas, aunque pocas, el mango de la cuchara entra en un serpentín ó como llaman los chorreros, culebra, que acaba de condensar los vapores alcohólicos y enfría el vino condensado en el interior del pipote, lo que no es poca ventaja respecto de un líquido tan volátil como es el alcohol.

**Caldera:** “de cobre, que embutida en una grande hornilla al ras del suelo, admite una carga de seis ó mas barriles”. Se destaca el volumen de capacidad de la materia a destilar.

**Capitel:** “y cubierta de un enorme tonel llamado pipote”... No se especifica el material pero un tonel o cuba es un recipiente de madera o de algún metal como el cobre. El pipote es otra especie de tonel o candiota. Ambas piezas, el tonel y el pipote sirven para guardar o transportar vino u otras bebidas. En este caso, al parecer, fue una sola pieza con las características mencionadas y forzosamente debió ser de cobre para soportar las temperaturas durante la destilación. Asimismo, está cubierta tuvo que estar adaptada para embonar en la caldera.

**Refrigerante:** “que en vez de fondo lleva un grueso cazo de cobre lleno de agua fría, que sirve de refrigerante”. El cazo es de cobre al igual que la caldera.

**Recipiente para el destilado:** “Dentro del pipote y debajo del cazo, está suspendida una gran cuchara de madera, cuyo mango ahuecado en forma de canal, conduce fuera del aparato el vino condensado por el cazo lleno de agua fría y que es en bastante cantidad para producir un chorro continuo”. El canal para conducir fuera del aparato el destilado es una cuchara de madera con el mango ahuecado pero no sabemos el material del recipiente exterior en donde se recogía el destilado. Pudo ser de barro, madera o cobre.

Los componentes del aparato destilador del vino de chorrera eran para el doctor Ortega más eficientes y no tan primitivos como los utilizados para el aparato destilador del vino de campana. Como hemos visto, con la excepción del pipote y del recipiente exterior, las otras partes fueron de cobre aunque el pipote sin duda también fue del mismo material. La única pieza de madera era el canal para recoger el destilado. El doctor Ortega aclara que debido a la presión con que este aparato destilaba, se producía una cantidad



suficiente “para producir un chorro continuo”. Y agrega que “de aquí, á no dudarlo, viene el nombre de vino de chorrera”. Este aparato destilador nos parece una adaptación local de un alambique tradicional, cuyo prototipo estaba extendido en nuestro país, de acuerdo con los testimonios de Payno y del doctor Ortega. Considerando esta información, el aparato destilador para el vino de chorrera fue un destilador de cobre estructurado en función del diseño de un alambique. Además, el doctor Ortega agrega otros datos de gran relevancia y que debemos señalar:

☞ En algunas fábricas, aunque pocas, el mango de la cuchara entra en un serpentín ó como llaman los chorreros, culebra, que acaba de condensar los vapores alcohólicos y enfría el vino condensado en el interior del pipote, lo que no es poca ventaja respecto de un líquido tan volátil como es el alcohol.

El serpentín es un elemento típico de un alambique tradicional cuya función es ayudar en la conducción y salida de los efluvios evaporados para que se vuelvan a condensar y así ser recogidos en forma líquida como el destilado fuera del aparato destilador. El doctor Ortega nos dejó en su descripción una clara alusión a una adaptación entre “el mango de la cuchara” que “entra en un serpentín” que los chorreros llaman “culebra”. Las formas de estas piezas son las que dan su nombre —serpiente, serpentín, culebra— y además se señala que este arreglo es “una ventaja respecto de un líquido tan volátil como es el alcohol”. Es decir, se aprovecha más el enfriado de las mezclas condensadas de fermentos de maguey — al que Ortega llama “el vino condensado en el interior del pipote”— lo cual significa una mayor producción de mezcal.

Cuando comparamos el aparato destilador de vino de chorrera con el aparato destilador de vino de campana, encontramos las siguientes diferencias:



### Diseño



#### VINO DE CHORRERA

Diseñado para ser instalado o “montado” de manera permanente o fija. Adaptación de un alambique tradicional o normal, con caldera tipo pera con recipiente o vaso, con o sin serpentín y canal de madera o cuchara con mango acanalado, adherida al serpentín o “culebra”. Tecnología de destilación de origen europeo.

#### VINO DE CAMPANA

Improvisado, movable y temporal. Ollas o cazuelas de barro superpuestas; una invertida para crear una parte inferior más ancha y cuya unión con la caldera sirva para formar una cavidad. En el interior se coloca un recipiente o “apaste” para recuperar el destilado. Tecnología de destilación de origen asiático-philipino.

### Materiales y costo

#### VINO DE CHORRERA

Cobre y madera. Mayor costo para la elaboración de las piezas o de su adquisición. Implicaba un gasto de inversión y de mantenimiento a largo plazo.

#### VINO DE CAMPANA

Menor costo o más asequible. Barro cocido, madera, menor costo de elaboración de las piezas o de su adquisición. Implicaba un gasto menor y posiblemente las piezas servibles podrían ser reusadas.

### Eficiencia

#### VINO DE CHORRERA

Mayor rendimiento, destilación continua que produce un “chorro”. Mayor capacidad de destilado.

#### VINO DE CAMPANA

Menor rendimiento, menor cantidad de destilado y mayor uso de combustible para la “hornilla” o fuente de calor.

Estos dos aparatos destiladores representan la aplicación de dos tipos de tecnologías para la destilación que fueron usados por los maestros mezcaleros de San Luis Potosí en el año de 1864 para fabricar mezcal.

El uso y la adaptación de ambas tecnologías es uno de los cambios históricos en la destilación de bebidas alcohólicas en nuestro país, cuyos antecedentes en los siglos XVI, XVII y XVIII no pudimos comprobar con fuentes documentales y evidencias historiográficas. La *Noticia* del doctor Ortega atestigua sobre la continuidad histórica, la vigencia y el uso de la tecnología de origen asiático-filipino para adaptar y crear con ella, aparatos destiladores funcionales desde finales del siglo XVI. En opinión del doctor Ortega, el aparato destilador de vino de campana era una forma primitiva o menos moderna para destilar con relación a la tecnología de origen europeo. En la práctica, ambos aparatos destiladores fueron alternativas, medios mixtos y procesos sustitutos en función de las necesidades de fabricación de mezcal, de la disponibilidad de magueyes o agaves, de un espacio para la instalación de las fábricas/rancho de vino, de los recursos económicos y mano de obra y del acceso a las herramientas y técnicas necesarias para establecer fábricas temporales y móviles, o fijas y permanentes.

La *Memoria* de Payno con su texto agregado *Noticias* del doctor Ortega, constituye un testimonio que significa —como lo dijimos líneas atrás— una prueba de la continuidad histórica del uso de un aparato destilador que fue el producto de una transferencia tecnológica. Además, nos permite observar que el uso de tecnologías mixtas, de sus adaptaciones en aparatos destiladores, continuaba siendo la práctica para responder a las necesidades cada vez más crecientes para modernizar los métodos de una tradición, de un oficio, el de maestro mezcalero, en una industria de gran escala y de empresarios. Estamos frente al cambio tecnológico que abrió la posibilidad de revolucionar la fabricación de mezcal, del balance entre la modernidad y la tradición, entre los métodos artesanales y los métodos industrializados.

Por último, Payno también critica la falta de interés que en ese entonces había en México para explotar otros productos derivados del maguey o agave, como la fabricación de mezcal (que era “casi moderna, y se ha hecho y se hace en una escala bien pequeña, comparada con el pulque”), la extracción de la fibra vegetal de la planta o *ixtle*, el azúcar de aguamiel, los vinagres, el piloncillo y el aguamiel (105-108). Payno señala que:

Indios fueron lo que descubrieron las propiedades de esta planta y la cultivaron; indios son los que hoy la cultivan, trasplantan y benefician, y la verdad es que nosotros no hemos adelantado nada en esta cultura, ni quizá tenemos que adelantar: la química y la medicina, son las que tienen que hacer todavía mucho, para llegar a la perfección de las primeras y rudas aplicaciones de nuestros antepasados. (49)

En efecto, como lo hemos constatado en los capítulos I y II de esta obra, las culturas indígenas fueron quienes desde tiempos ancestrales, desarrollaron lo que llamamos la tecnología del maguey que fue la que permitió el aprovechamiento de la multifuncionalidad del maguey o agave como recurso. Las observaciones de Payno al respecto, nos permiten reafirmar la importancia de esta milenaria tecnología del maguey y de su papel en la adaptación de la transferencia tecnológica que produjo cambios sociales, económicos y culturales que han evolucionado en el trascurso de 400 años y que son, sin lugar a duda, transformaciones en la historia de México que llegan hasta nuestros días.

---

### ❁ 1874: El primer trabajo de tesis sobre el pulque y el maguey ❁

---

—\*—\*—\*—



Diez años después de la publicación de la *Memoria sobre el maguey mexicano y sus productos diversos* de Manuel Payno, el entonces pasante de medicina Francisco Guerrero, escribió su tesis titulada *El vino de maguey*. El trabajo de Guerrero fue la primera tesis de grado presentada para estudiar al pulque y al maguey desde una perspectiva médica. En su tesis, Guerrero cita al doctor Ortega de la siguiente forma:

El producto de la fermentación se coloca en un alambique ó en ollas de barro superpuestas, terminando en una montera de hoja de lata. Este procedimiento de los indios hace que se pierda una buena parte de los productos por los vapores alcohólicos que se escapan y por el combustible que se gasta en mucha mayor cantidad. *Las ollas superpuestas están adheridas por medio de un mastic del bagazo del Maguey*, y tienen lateralmente unos tubos de cañaveral ó madera por los cuales escurre un chorro de mezcal. Los productos de la destilación se llaman puntas y de todas, la primera es la que tiene mas grados de fuerza; son cerca de 30° ó algo mas. Según las destilaciones, el mezcal se llama refino, resacado, etc.

En la paráfrasis de Guerrero del texto del doctor Ortega destacan dos elementos nuevos. El primero es el sellado de las ollas superpuestas del aparato destilador que “están adheridas por medio de un mastic del bagazo del Maguey”. El “mastic” es una resina que se obtiene de un arbusto llamado lentisco (*Pistacia lentiscus*) y que también es conocido como “lágrimas de Chios”, un aceite que se produce

tradicionalmente en la isla de Chios (Isla de Almaciga)— la quinta isla más grande de las islas griegas, situada en el norte del Mar Egeo— y que es utilizado para problemas estomacales, de respiración, de inflamación de los músculos y como bactericida natural, entre otras aplicaciones. Pensamos que Guerrero utilizó el término mastic —del inglés y traducido al español como “masilla”— como una referencia para la fabricación de algún tipo de masilla —pasta blanda y moldeable usada para tapar agujeros o para unir o sujetar— con el bagazo del maguey. La segunda novedad es la mención específica a los “indios” como los usuarios de este aparato destilador. Como se aprecia en esta cita de Guerrero, el aparato destilador de origen asiático-filipino seguía siendo usado por los indígenas, en una época cuando ocupaba la presidencia de México Sebastián Lerdo de Tejada y Corral (1872-1876). Como hemos mencionado, este trabajo forma parte de los que fueron publicados dentro del acervo dedicado al estudio científico del maguey y del pulque durante la segunda mitad del siglo XIX.

---

### ❁ 1891: El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos de José Carmen Segura ❁

---

—❁—❁—❁—

**J**osé Carmen Segura (1846-1906) pasó a la historia como el primer agrónomo mexicano que estudió al maguey pero no como la primera persona que se ocupara de la importancia de la planta ancestral. No obstante, *El maguey* de Segura fue un estudio agronómico muy diferente en su época, sobre todo en su análisis de las variedades de magueyes o agaves mexicanos desde una investigación que reunió toda la información disponible a fines del siglo XIX (De Pina, 2006; Ramírez Rodríguez, 2020). Con respecto al mezcal o aguardiente, Segura comentó lo siguiente:

☞ Hasta ahora se cuentan 125 especies de magueyes clasificadas propias de nuestro país, de las cuales cuatro ó cinco se explotan por su filamento, unas siete ó ocho para el pulque y unas cinco ó seis para el aguardiente de mezcal (Segura, 1897, 18)

Otro de los productos de la mayor importancia es el mezcal, aguardiente que se extrae, ya sea de la cepa del maguey, de las pencas tatemadas. Su consumo, en estos últimos años, ha tomado gran incremento, y aun cuando figura en la balanza de exportación del año fiscal de 1889 con un valor de \$ 3, 911, el consumo

interior es casi todos los Estados es importante. De Julio de 1889 á Junio de 1890, se exportaría la cantidad de \$11, 202. (1897, 21)

Segura dedicó bastantes páginas de su obra al estudio de las variedades de maguey destinadas para la fabricación de mezcal. En la cita anterior, vemos la importancia comercial, a nivel de consumo nacional y de mercados de exportación, que el mezcal comenzaba a tener para la economía nacional. Pero es importante destacar que el mezcal y el tequila tendrían que competir dentro de un contexto dominado por la preferencia a las bebidas extranjeras como el whisky y la cerveza, promocionadas por la élite porfiriana del momento en torno al presidente Porfirio Díaz (1884-1911).

Por otra parte, en cuanto a la destilación, Segura recurrió a citar los informes del “Sr. Lázaro Pérez, quien observó las mismas diferencias entre aparatos destiladores o “alambiques de construcción muy sencilla, pero á la vez demasiado imperfecta y antieconómica” (174) y los aparatos destiladores “perfeccionados y de acción continua” (175). Estas referencias se desprenden de las mismas observaciones de la *Noticia* del doctor Ortega que fue incluida en la *Memoria* de Payno y que Segura cita por completo en su propio texto (176-180).

Casi al finalizar el siglo XIX, el panorama tecnológico para la destilación del mezcal en México no había cambiado en lo esencial, desde que en 1864 Payno y Ortega lo describieron con detalle. Con esto queremos enfatizar que la modernización impulsada por el porfiriato comenzaba a llegar a la fabricación del mezcal que aún transitaba entre las tecnologías mixtas pero con una tendencia hacia la industrialización de la producción. El ejemplo contundente de este proceso de cambio de paradigma tecnológico fue el vino mezcal de tequila, como el mismo Segura parece inferir a lo largo de su tratado agronómico sobre el maguey. Por nuestra parte, destacamos la presencia del destilador de origen asiático-filipino que estaba en operación en los últimos años del siglo XIX.

---

### ❁ 1892: “Beber menos mezcal”. Una anécdota sobre los trabajadores mineros por Louis Lejeune ❁

---

—❁—❁—❁—

**E**n la última década del siglo XIX, México estaba a caballo entre el afrancesamiento y la americanización de la vida nacional. Los capitales franceses y anglosajones, al mismo tiempo, competían con los intereses de otros países como España, Italia, Inglaterra y Alemania. La modernización

del país, en la visión de los funcionarios del gobierno de Porfirio Díaz, debía llevarse a cabo con inversiones de capital extranjero pero acompañada de la inmigración de trabajadores europeos. Esta política conjunta de inversión e inmigración fue compartida por las clases sociales mexicanas privilegiadas, amplificada por los periódicos de la época y promovida por diferentes visitantes a nuestro, como fue el caso de Louis Lejeune. En agosto de 1892, se decía en París que los libros de Lejeune y del mexicano Matías Romero (1837-1898) —en ese entonces Secretario de Finanzas del gobierno de Díaz— captaban la atención de los capitalistas franceses y de las personas interesadas en la agricultura, en especial, de los cultivos como el café, la caña de azúcar y el henequén (González Navarro, 1994, 519).

Uno de esos libros que estaban en boga es *Au Mexique* que Lejeune publicó en París en 1892. Interesado en la agricultura y en la minería, en su recorrido por nuestro país, visitó las minas de San Luis Potosí, Pachuca, Zacatecas y Guanajuato. También estuvo en la zona de Tequila, Jalisco, entre otras regiones con interés agrícola. A su paso por las zonas mineras, Lejeune nos dejó sus impresiones sobre las minas y en especial sobre los trabajadores:

☞ Trabajamos, en México, cuando queremos y como queremos, muchas veces solos y para nosotros, o para un pequeño jefe con el que somos más o menos iguales. Una ciudad de cien mil almas, León, y muchos centros importantes fueron formados por la aglomeración de pequeños talleres aislados. La alfarería, figurillas, zapatos, talabartería y enseres se hacen al aire libre o en el dormitorio. Cuando has logrado ahorrar o tomar prestadas 40 piastras [pesos], te conviertes en el patrón, los mineros están asociados en muchos lugares, en Catorce, en Guanajuato, etc., en las ganancias de la mina, y además se sienten libres, en la tierra de las costuras, para emprender una aventura, solo o con un compañero, para buscar una nueva mina o para explotar una mina abandonada por su cuenta. Cualquier minero mexicano sabe que será jefe cuando quiera y este título no es muy tentador, al parecer, ya que las empresas mineras de Pachuca, Guanajuato, Zacatecas, no carecen de trabajadores y no pretenden nunca hablar de huelgas.

Como vemos, la situación de los trabajadores mexicanos no es mala. Ella estaría casi feliz si se enfocaran en formar sociedades de producción y consumo, poner dinero en la caja de ahorros, comer más carne y beber menos mezcal. (Lejeune, 1892, XIV-XV. La traducción es nuestra.)

Para finales del siglo XIX, el consumo del mezcal entre los trabajadores mineros de los estados de Guanajuato, San Luis

Potosí y Zacatecas seguía siendo considerable y en detrimento de la vida “casi feliz” que según el francés llevaban en aquel entonces. El despilfarro y el uso de bebidas alcohólicas que desde el siglo XVII formaban parte de la cotidianidad de los reales de minas y de sus poblaciones, no había cambiado en lo esencial. Es notable que Lejeune hable de una red de empresarios mineros que concentraba a los trabajadores, quienes preferían trabajar en las minas a pesar de las supuestas facilidades para explotar la suya de manera individual “o con un compañero” y ser “el jefe”. Beber menos mezcal —entre otras recomendaciones de Lejeune— es la frase que resume la existencia de los mineros, que desde la colonia, seguían buscando en el alcohol, una vida casi feliz.

Lejeune sabía del mezcal y también del tequila, bebida que como hemos visto en este apartado, comenzaba a tomar un mayor impulso, sobre todo en el extranjero, como el mismo Lejeune lo comenta a continuación:

☞ “El mezcal”, el popular aguardiente del Alto México, es uno de los productos mexicanos más apreciados en la exposición de París de 1889. El pequeño pueblo de Tequila (Estado de Jalisco) es el centro distrital que ofrece el mejor mezcal; también, dicen, por abreviatura, “tequila”, como dicen, en Francia, “coñac”. (Lejeune, 1892, XV. La traducción es nuestra.)

La Exposición Universal de París tuvo lugar en París, Francia, del 6 de mayo al 31 de octubre de 1889. México participó con legendarios pabellones que reprodujeron temas de las culturas indígenas —como el Palacio Azteca— agregando esculturas de Jesús Fructuoso Contreras (1866-1902). Notemos que Lejeune dice que se trata del mejor mezcal, no del mejor tequila y aclara que se le llama “tequila” al mezcal como al brandy que se produce en la región francesa de Cognac, se le llama “coñac”.

En cuanto a la idea de llevar a París los destilados de caña de azúcar y de maguey, de hecho hubo muchas críticas negativas en su momento, la mayoría centradas en la supuesta incapacidad de las cosas y de las personas nativas de México para ser modernas y universales. Por ejemplo, *El Diario del Hogar* del 14 de abril de 1888, un año antes de la celebración de la Exposición Universal, observó sarcásticamente que en París, los productos mexicanos serían contrastados de manera más desfavorable con los franceses: “Licores de caña de azúcar y tequila para competir con los productos de Lyon, Champagne y Burdeos” (Tenorio-Trillo, 1996, 169). El camino del mezcal de Tequila se abrió paso por el mundo a pesar de los prejuicios de los mexicanos de la clase alta, así como el mezcal continuaba siendo la bebida predilecta de los mineros mexicanos aunque fuera en prejuicio de su vida casi feliz.

---

❁ 1893: Un destilador del tipo más primitivo  
entre los tarascos o purépechas descrito  
por John Gregory Bourke ❁

—❁—❁—❁—



El capitán John Gregory Bourke (1846-1896) hizo su fama como miembro del ejército de los Estados Unidos durante las campañas en contra de los indígenas apaches y cheyenes, o haciendo incursiones en el norte de México, desde Coahuila hasta Sonora, para perseguirlos durante las expediciones del General Crook (Hodge, 1896, 139-140). Además, Bourke participó en otros sucesos militares de relevancia durante la Guerra Civil Estadounidense o Guerra de Secesión (1861-1865). Sin embargo, el interés por su obra científica comenzó poco antes de su muerte, cuando Bourke fue mejor conocido como antropólogo que como soldado.

Durante el periodo de marzo a noviembre de 1893, Bourke prestó sus servicios como intérprete del español y del inglés, además de sus conocimientos sobre México, para la World's Columbian Exposition o Exposición Universal de Columbia que fue celebrada en Chicago y que estuvo a cargo del Departamento de Relaciones Exteriores del Gobierno de los Estados Unidos. La Exposición estuvo abierta del primero de mayo al 30 de octubre de 1893 para conmemorar los 400 años de la llegada de Cristóbal Colón al continente Americano o Nuevo Mundo (1896, 142).

Como hemos mencionado, Bourke conocía México, hablaba español y había estado de visita en nuestro país en 1891. Sin embargo, el pequeño artículo que escribió con motivo de su estancia fue publicado hasta enero de 1893 en *The American Anthropologist*. Pareciera increíble que un militar estadounidense de carrera, condecorado y con grandes conocimientos sobre la historia de México y de sus indígenas, fuera a parar en una chalupa en el Lago de Pátzcuaro, durante el mes de septiembre de 1891. El motivo de Bourke para este viaje nos lo cuenta él mismo: “Mi propósito de ir allí era visitar el famoso distrito cafetero de Uruapan y examinar las ruinas del colegio establecido por los franciscanos en 1581 para la educación de los jóvenes de la raza tarasca” (Bourke, 1893, 65. La traducción es nuestra.).

En la travesía, dice Bourke que “tenía a la mano su libro de notas” del que muy pronto haría buen uso. Los acompañantes del capitán eran tarascos o purépechas del lugar que hablaban español con bastante fluidez. Después de intercambiar varias preguntas y respuestas en la travesía por el lago, sus guías lo alertaron de una delgada columna de humo que salía de entre el follaje, en la cresta de un montículo en la otra orilla del lago, en el pueblo de Tzintzuntzan:

☞ “Allí están haciendo mezcal. ¿No le gustaría que remáramos hasta la otra orilla? No está muy lejos”. Respondí que sí, pero insinué que debían mostrarme todo sobre la elaboración de mezcal y de mantener su promesa de guiarme a Tzintzuntzan. Tan pronto como lo acordamos, la proa de la chalupa se abrió camino hacia el primitivo destilador. (1893, 66. La traducción es nuestra.).

A partir de esta referencia, el texto de Bourke describe lo que consideró un aparato destilador del tipo más primitivo. Enseguida, encontramos una serie de reflexiones sobre la existencia de la destilación en México antes de la llegada de los españoles peninsulares y otros datos muy relevantes, y de los cuales, hemos venido comentando a lo largo de las páginas de esta obra. Dice Bourke:

☞ El destilador fue erigido en el borde de un banco vertical de arcilla dura, una situación que simplificó mucho el trabajo. Todo el aparato era del tipo más primitivo, pero el producto era excepcionalmente bueno y claro.

En (a) estaba el fuego, con una salida para el humo en (b); (c) y (d) eran unos aros o anillos, contra los cuales estaban colocadas las duelas, aseguradas en el exterior por otros aros o círculos aparentemente de sauce. En (e) estaba el mezcal triturado o machacado en un cuenco de barro grande; (f), en la parte superior del destilador, estaba otro cuenco grande lleno de agua fría, que era cuchareado por un asistente a medida que se calentaba y se abastecía de nuevo. El vapor que surge del mezcal calentado es condensado contra el fondo del cuenco (f) lleno de agua fría y luego vertido en un recipiente (g) colocado en ángulo. Este cuenco se llamaba *cuchara*. Desde la cuchara, el mezcal salió por el tubo (k), hecho de un tallo o penca de mezcal, dentro de la olla o jarra de agua (l). En una de las duelas, en (h), había una cruz burdamente tallada. Me dijeron que era para asegurar la “buena suerte”.

Aparato destilador descrito por John Gregory Bourke en Tzintzuntzan (Michoacán) en 1891

☞ Todo el proceso de preparación del mezcal para la destilación estaba en operación en ese momento y se explicó con detalle. Solo el centro de la planta, que se asemeja a una cabeza de repollo y que se llama corazón, fue utilizada, siendo rechazadas las hojas exteriores, aunque son ricas en materia sacarina y son utilizadas como alimento por los indios apaches y los navajo.



📖 Aparato destilador descrito e ilustrado por John Gregory Bourke en Tzintzuntzan (Michoacán) en 1891. Tomado de *Distillation Among the Tarascoes*, 1893.

Estos corazones primero se hornearon en unos “hoyos o fosas de mezcal” rellenos con piedras calentadas y cubiertas con hierba mojada y tierra. Después eran transferidas a cuencas poco profundas que estaban hechas en el suelo y que estaban cubiertas con rocas planas; después los corazones fueron triturados con unos pesados mazos de madera hasta formar una pulpa gruesa, luego fueron expuestos al sol para asegurar la fermentación. Esta masa fermentada era la que vi colocada en la olla del destilador (e).

En esta descripción, burda como lo es, deseo llamar la atención sobre lo que me parece un punto muy curioso. No se usó nada que no fuera estrictamente aborigen; la cruz no necesita ser exceptuada, ya que la señal de la cruz ha sido un emblema religioso para las tribus de los Estados Unidos y así ha sido observado desde Gaspé [Quebec, Canadá] hasta Yucatán.

El barril de madera era de construcción muy tosca y las costuras se cerraban con arcilla húmeda y goma. Los tarascos, desde tiempos inmemorables, han sido reconocidos trabajadores de la madera y

han talado y cortado grandes pinos con los que han construido sus chalupas de hasta 25 o 30 pies de largo. También hacen todas las cucharas de madera, cucharones y demás utensilios de cocina utilizados en esa parte del país.

Estoy lejos de comprometerme con la idea de que los indios mexicanos estaban familiarizados con la destilación antes de la época de la conquista. De hecho, cuándo y dónde se practicó por primera vez la destilación tal vez nunca se sabrá. Los chinos afirman que [la destilación fue] el descubrimiento de uno de sus reyes que vivió en el año 2,600 a.C. No recuerdo ninguna referencia a la destilación de licores en las obras de Sahagún, de Motolinia o de otros escritores religiosos tempranos sobre los usos y las costumbres de los aztecas. Sin embargo, la omisión no es de gran importancia. Estos escritores han conservado para la ciencia mucho material etnológico valioso, pero ellos observaron y escribieron desde el punto de vista del misionero y no del antropólogo. La palabra *vino* aparece con cierta frecuencia en sus tratados, pero en general, y creo estar en lo correcto, se ha considerado que se refiere al *pulque*, bebida fermentada.

El mezcal se destila en todas partes en México, en los caseríos más rudos, en las montañas más apartadas, pero siempre de la manera antes descrita. Un licor más fino llamado *tequila* se elabora destilando la savia fermentada del maguey.

Sería natural suponer que entre las primeras cosas que los nativos aprendieron de los españoles después de la conquista de México fue la fabricación de intoxicantes. El peón mexicano tiene un gusto y una habilidad natural en tales preparaciones, y no sólo usa el mezcal y el maguey, sino también la bayoneta española y la yuca. También el peón hace de la *tuna* o higo de los indios (el fruto del nopal), una especie de sidra fuerte llamada *colonche* que es bastante embriagadora. (1893, 67-69. Las cursivas son del original. La traducción es nuestra.)

El artículo de Bourke y su descripción del aparato destilador es invaluable. Este aparato destilador fue fabricado por los indígenas purépechas de la zona de Tzintzuntzan, Michoacán, y fue utilizado para destilar fermentos de maguey. Su construcción doméstica y su funcionamiento útil para hacer mezcal son una prueba fehaciente de la asimilación histórica de la tecnología de origen asiático-filipino que seguía existiendo en el México de finales del siglo XIX.

Las agudas observaciones de Bourke nos permiten apreciar las implicaciones técnicas que la construcción de un aparato destilador implicaba durante esa época.

Por ejemplo, se resalta que todos los materiales utilizados eran de origen nativo o local: madera, ollas de barro, pencas de maguey. Y para nuestra sorpresa no había en este destilador ninguna pieza hecha con cobre, como hemos visto en otros casos, sobre todo si se considera que los purépechas son excelentes artesanos del cobre como lo estudiamos en el Capítulo II. La posibilidad de construir las piezas del destilador con materiales de relativo bajo costo significa que el diseño del destilador ya había tenido adaptaciones y modificaciones a través del tiempo, siendo sin duda su prototipo el aparato destilador asiático-filipino.

Además, Bourke reconoce las capacidades técnicas de los tarascos o purépechas en el manejo de la madera para la construcción de utensilios de cocina y de chalupas, entre otros artículos. Esta capacidad técnica, aunada al amplio conocimiento que tenían de la tecnología del maguey y que Bourke describe con suficiente detalle —hornos de piedra excavados en la tierra, preparación de los corazones o piñas del maguey, cocción, machacado y fermentación— hicieron posible el dominio de la destilación para fabricar mezcal que en la opinión de Bourke era “excepcionalmente bueno y claro”.

Notemos con igual importancia que Bourke rechazó la idea de la existencia de la destilación antes de la llegada de los españoles peninsulares a México, y cuestionó la falta de testimonios al respecto por parte de los cronistas religiosos del siglo XVI, como nosotros también los constatamos en el Capítulo I. Aunado a lo anterior, Bourke afirmó que en las descripciones coloniales aparece de manera constante el uso de la palabra “vino” pero que en realidad se refería al pulque y no a la bebida destilada. Al igual que nosotros lo pusimos en duda, Bourke también puso en tela de juicio el hecho mismo de la transferencia de tecnología europea para la destilación con la llegada de los españoles peninsulares, pues dice que “sería natural suponer que entre las primeras cosas que los nativos aprendieron de los españoles después de la conquista de México fue la fabricación de intoxicantes”. Recordemos a los lectores que en los capítulos I y II desarrollamos de manera muy amplia esta tesis sin que pudiéramos comprobar el uso de aparatos destiladores como alambiques y alquitaras.

Y por si fuera poco, el capitán Bourke señaló que “el mezcal se destila en todas partes en México, en los caseríos más rudos, en las montañas más apartadas, pero siempre de la manera antes descrita”. Siempre usando un aparato destilador del tipo más primitivo y siguiendo los pasos señalados. De tal manera que esta tecnología para la destilación podía ser instalada de manera improvisada en cualquier parte, como en los ranchos de vino que el doctor Ortega describió y en las montañas más escondidas como lo hemos visto en otros casos. La versatilidad y la movilidad del diseño de este aparato destilador, desde sus versiones del siglo

XVI hasta el año de 1893, había permitido que los Maestros Mezcaleros tarascos o purépechas se apropiaran de las técnicas de la destilación para la fabricación secreta del mezcal, en la clandestinidad.

No podemos explicar a ciencia cierta cómo esa tecnología asiática que llegó a las costas del Pacífico mexicano pudo ser adoptada por los tarascos o purépechas de Tzintzuntzan. Usando las palabras de Bourke, “cuándo y dónde se practicó por primera vez la destilación tal vez nunca se sabrá”. Pero el asunto es que la existencia de este aparato destilador abona a la continuidad histórica de la destilación y de la fabricación del mezcal en México.

Bourke no pasó por alto mencionar a “un licor más fino llamado tequila” que “se elabora destilando la savia fermentada del maguey”, como también incluyó describir al colonche de la tuna, un tipo de cidra muy fuerte y “bastante embriagadora”. El maguey, el nopal, el pulque, el proceso para hacer mezcal, el tequila, el colonche, la tuna y el destilador, fueron los objetos de estudio del antropólogo soldado.

La erudición de Bourke sobre las culturas indígenas de Norteamérica, desde Canadá hasta México, sus conocimientos de la historia de México, sobre la destilación y sobre todo, su mirada escudriñadora, nos ha legado una fuente documental imprescindible para entender los orígenes del mezcal y su evolución en nuestro país. Como hemos visto hasta ahora, el aparato que era del tipo más primitivo, sigue apareciendo por todas partes, cruzándose en el camino de otros estudiosos, como veremos en seguida.

---

### ✿ 1898: Un primitivo método de destilación y aparatos destiladores de los huicholes y de los coras descritos por Carl Lumholtz ✿

---

—✿—✿—✿—



Carl Sofus Lumholtz (1851-1922) obtuvo del puño y letra del presidente Porfirio Díaz, “una carta-circular de presentación” ante “todos los Jefes Políticos del país”, para comunicarles que “el distinguido naturalista y muy apreciable caballero Dr. Lumholtz, recorre la República para hacer importantes estudios, sobre todo de antropología” y por ello se les pide brindar las facilidades necesarias “á fin de que el mejor éxito corone sus nobles afanes”. Termina así la carta con firma autógrafa y fechada en México, junio 8 de 1894. En la edición de la obra fue incluida una reproducción facsimilar titulada como “paseporte otorgado por el presidente Díaz al autor”.

El apreciable caballero de nacionalidad noruega había llegado para quedarse cinco años que transcurrieron en seis expediciones en el norte de México y en otras regiones, y cuyos nobles afanes quedaron coronados en dos voluminosos tomos titulados *Unknown Mexico* que fueron publicados en Nueva York en el año de 1902. El subtítulo de la obra de Lumholtz dice: *A record of five years of exploration among the tribes of the Western Sierra Madre; in the Tierra Caliente of Tepic and Jalisco; and among the Tarascos of Michoacán.*

Para el fin del siglo XIX, la antropología y la etnografía habían alcanzado una popularidad mundial. El estudio de las “razas humanas” atrajo la atención de los estudiosos del momento, como por ejemplo, el doctor Aleš Hrdlička (1869-1943), considerado como el pionero de la antropología física y quien acompañó a Lumholtz en algunas de sus expediciones en México. Antes de venir a nuestro país, Lumholtz pasó varios años en Australia estudiando a las culturas nativas. En cuanto a sus razones para investigar a los indígenas mexicanos, encontramos una idea en su Prefacio del volumen I de su obra en donde escribió lo siguiente:

☞ Así, de 1890 a 1898 pasé cinco años completos en investigaciones de campo entre los nativos del noroeste de México. El material se recopiló con miras a arrojar luz sobre las relaciones entre la cultura ancestral del valle de México y los indios Pueblo del suroeste de los Estados Unidos; para dar una idea del estatus étnico de los indios mexicanos ahora y en el momento de la conquista, e iluminar ciertas fases en el desarrollo de la raza humana. (Lumholtz, 1902, vol. I, 8. La traducción es nuestra.)

Lumholtz reunió informaciones de primera mano sobre varias culturas, como la cora, la tarasca o purépecha y la huichol o wixárika mientras vivió con ellos en sus comunidades durante largas temporadas. Antes de sus trabajos, las culturas indígenas mexicanas habían sido estudiadas como curiosidades exóticas, pero no habían sido analizadas desde el punto de vista de un “observador” inmerso dentro del contexto de los grupos que constituyen su “objeto de estudio”. Dejando a un lado las implicaciones teóricas y metodológicas de esta práctica antropológica —puesto que está fuera de los límites de nuestra obra— Lumholtz dejó evidencia de la importancia del mezcal no sólo como una bebida alcohólica, sino como una cultura del mezcal, en donde la bebida formaba parte dentro de un repertorio cotidiano y con usos específicos dependiendo de la ocasión; ya fuera en los ritos o como bebida para las celebraciones y los festejos de las comunidades huicholes.

El área específica que Lumholtz estudió comprendía las zonas de Santa Catarina y San Francisco (en la Sierra

Madre Occidental), circunvecinas a Mesa del Nayarit (Mesa del Nayar, actualmente municipio del Nayar en el oriente del estado de Nayarit), Tepic (capital del estado de Nayarit), Bolaños y Mezquitic (ambos municipios localizados al norte del estado de Jalisco). Todas estas regiones son representativas de la cultura huichol, con diferentes grupos como los tepecanos, los tepehuanes y los guachichiles, entre otros. Recordemos que en el siglo XVI, los grupos huicholes iniciaron rebeliones en contra de la dominación de los españoles peninsulares en la que fuera entonces Nueva Galicia, en los territorios que corresponden a los actuales estado de Nayarit y de Jalisco. Asimismo, esta es la zona que el presbítero Domingo Lázaro de Arregui recorrió entre 1618 y 1621 y en donde registró el primer testimonio histórico que tenemos sobre la fabricación de vino mezcal (Capítulo III).

En *Unknown Mexico*, Lumholtz describe la forma para destilar que usaban los huicholes y los coras, destacando que la mayoría de las bebidas fermentadas y destiladas en el México de finales del siglo XIX, provienen del maguey o agave. Al respecto, menciona bebidas como “el toach”— que no pudimos identificar pero que tal vez se refiere al sotol, aunque Lumholtz dice que el sotol es una variedad de agave— y “el mezcal”. En la siguiente cita que veremos a continuación, Lumholtz hace una serie de especulaciones sobre los orígenes de la destilación y describe tanto el proceso para fabricar mezcal como el uso de aparatos destiladores:

☞ Entre las posesiones de Felipe estaba una destilería autóctona para la producción de un brandy suave o débil llamado toach. Como la mayoría de las bebidas alcohólicas en México, este licor se produce a partir de un agave, siendo la variedad empleada, en este caso, el sotol. Varias clases de agaves producen diferentes tipos de licor, siendo el más famoso de todos el mezcal, obtenido del maguey. La fabricación de bebidas alcohólicas derivadas de plantas milenarias es una industria muy extendida en México. Los métodos siguen siendo rústicos, aunque algunos accesorios modernos como las calderas y las tuberías de metal, ahora han sustituido, generalmente, a los implementos originales. En los años más recientes y hasta la fecha, fábricas modernas han levantado sus altas chimeneas, en especial en la localidad de Tequila, estado de Jalisco, que da nombre a la mejor marca de mezcal.

El tratamiento preliminar de la planta es en todos los casos el mismo; ya sea si el huichol quiere hacer su inofensivo toach, o el mexicano su fuerte mezcal. La corazoncitas de las plantas se cuecen entre piedras calientes en un montículo de tierra [bajo tierra



o al ras]; luego se trituran, se mezclan con agua, y se deja fermentar en cueros de vaca, cada uno de los cuales es suspendido entre cuatro postes. Después de que la masa [de los fermentos] ha estado de esta manera al aire libre durante aproximadamente una semana, está listo para destilar.

Un método primitivo de destilación, que me inclino a considerar precolombino, todavía puede ser encontrado en operación entre los huicholes en su remota vastedad montañosa. Su destilería consta de un montículo de piedra y lodo, construido alrededor de una gran jarra de barro o caldera, con dos vasos adicionales que completan el aparato. La parte inferior del montículo forma un horno con dos aberturas en los lados opuestos para el tiro, y aquí el fuego se construye alrededor de una piedra sobre la que descansa el gran recipiente que contiene la masa fermentada. La parte superior de esta jarra encaja perfectamente en el montículo que forma una especie de embudo-recipiente sobre él. Se colocan tres gruesos anillos de hierba, uno encima del otro, sobre el borde de la caldera para que el embudo-recipiente sea más sólido.


La condensación se efectúa por medio de un recipiente de cobre colocado en la parte superior del embudo-recipiente y se mantiene fresco llenándolo constantemente con agua fría. Un recipiente, en forma de pequeña vasija de barro, está suspendido sobre la olla grande con dos hilos de fibra de yuca, que, a su vez, se mantienen en su lugar por la presión del recipiente de enfriamiento contra la pared interior del montículo. Por lo tanto, es el lugar adecuado para interceptar las gotas de los vapores condensados que caen del fondo del enfriador. El asistente de vez en cuando retira el condensador para ver cómo avanza la destilación. Cuando el asistente encuentra el receptor lleno, lo levanta y vierte el licor en una jarra que está a la mano. Luego, con cuidado reemplaza los vasos para continuar con la operación, enyesando con barro espeso alrededor del enfriador para asegurarse que nada de los vapores se escape.

La vasija de cobre, por supuesto, se compra en los almacenes mexicanos, pero en tiempos antiguos su lugar estaba ocupado por un grueso disco de madera con una manija en el medio para facilitar su manejo. El licor producido rara vez se destila por segunda ocasión, y por lo tanto es bastante aguado, pero no de sabor desagradable. Tomado en grandes cantidades es embriagador, aunque no parece afectar la constitución de los huicholes. La bebida nunca se guarda por mucho tiempo, y debe ser hecha para cada fiesta.

El proceso de destilando entre los huicholes es, en mi conocimiento, el más primitivo en el continente americano. Solo un paso más alto es el método empleado por sus vecinos y parientes, los coras, donde el embudo-recipiente es un cilindro, de más de un metro de altura y formado por un trozo de corteza de un cedro de la montaña y cuyos extremos son unidos de manera firme con pegamento nativo.

Como receptor, los coras utilizan una especie de artesa [cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo] que consiste en una hoja de maguey cortada en forma de cuchara, de ahí su nombre. El cuenco de esta cuchara se coloca oblicuamente dentro del embudo-recipiente para atrapar los vapores condensados, mientras que la penca de maguey pasa por un orificio cuadrado en la mitad inferior del cilindro. De esta forma, el líquido se lleva al exterior del embudo-recipiente y cae directamente en un recipiente colocado debajo del final de la penca.

Los coras destilan su licor dos veces, excepto cuando se usa en la fiesta de la pubertad, cuando se bebe en su primera etapa, y se llama apropiadamente agua vino. La destilación de los tarascos es prácticamente idéntica a la de los coras. (Lumholtz, 1902, vol. II, 182-186. La traducción es nuestra)

 **Imagen 10:** Reconstrucción de un destilador de tipo asiático-filipino fabricado y usado por los huicholes y que fue ilustrado por Carl Lumholtz, ca. 1902. En este aparato sobresalen las piezas hechas con barro. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).


 **Imagen 11:** Reconstrucción de otra versión de un destilador de tipo asiático-filipino fabricado y usado por los huicholes y descrito por Carl Lumholtz, ca. 1902. En este aparato sobresalen el condensador de cobre y el cilindro de madera en lugar de piezas de barro. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).



Imagen 10



Imagen 11

Entre los primeros comentarios sobre la cita de Lumholtz, tenemos que señalar la transición de tecnologías para la destilación que estaba en curso durante finales del siglo XIX, y que otros autores que hemos visto antes en este apéndice, lo hicieron notar de igual forma. Lumholtz observó el uso de “métodos rústicos” y el crecimiento de “fábricas modernas” que comenzaban a ser establecidas para la producción de bebidas alcohólicas en México.

En este sentido, el mezcal que los indígenas producen y el mezcal de la “localidad de Tequila” —que de acuerdo con Lumholtz “da nombre a la mejor marca de mezcal”— son asociados, por un lado, con los métodos tradicionales y antiguos, y por el otro, con la tecnología moderna que venía sustituyendo a las prácticas rústicas con “calderas y tuberías de metal”. Barro, madera, pencas de maguey, metales —posiblemente cobre que “se puede comprar en una tienda mexicana”— son los materiales que definen a los aparatos destiladores primitivos y que los distinguen de los destiladores modernos. Notemos que Lumholtz, como Bourke, Lejeune, Payno y Ortega, habla del mezcal que se produce en Tequila y nunca como una bebida diferente. Pero todos estos autores mencionados incluido Lumholtz, fueron testigos del auge en el desarrollo del mezcal de Tequila y de su popularidad en el México decimonónico.

Otro aspecto que debemos resaltar, son los procesos y las técnicas para la destilación de mezcal practicados y compartidos por los tarascos o purépechas de Michoacán y los coras y los huicholes de Nayarit. Las semejanzas son todavía más patentes cuando analizamos los aparatos destiladores que estos grupos indígenas desarrollaron; todos siguen el diseño del aparato destilador de origen asiático-filipino y sus materiales constructivos son sorprendentemente muy similares.

Lumholtz dejó una muy amplia y detallada descripción que nos permite afirmar que las culturas indígenas de Nayarit desarrollaron desde el siglo XVII, adaptaciones e innovaciones al prototipo del aparato destilador de origen asiático-filipino. Hemos mencionado que el presbítero Arregui escribió en el año de 1621, el primer testimonio histórico sobre la fabricación de mezcal hecha por indígenas de los pueblos de Huajimic, hoy pueblo de la municipalidad de Yesca (distrito de Ahuacatlán, Nayarit) y Huaynamota, pueblo del estado de Nayarit al noreste de Huajimic (Capítulo III).

Al comparar los aparatos destiladores, filipino, huichol, tarasco, cora e inclusive los desarrollados en San Luis Potosí —descritos por el doctor Ortega como vino de campanilla— y los observados por Berlandier en Tamaulipas y en Nuevo León, podemos comprobar una continuidad histórica en la adaptación, la innovación y el uso de una tecnología que llegó a México desde Asia para ser reproducida a lo largo de los siglos por diferentes usuarios, nuestros

Maestros Mezcaleros. La tecnología del maguey invariablemente siempre es parte de estos procesos de evolución en la destilación de los fermentos de maguey, así como de sus partes destacadas, como los hornos de tierra y el uso de piedras incandescentes, la molienda, el triturado o el machucado de los corazones, las cabezas o las piñas de maguey, su fermentación en cueros de res al aire libre y su destilación en aparatos construidos dentro de los parámetros técnicos que hemos analizado. Por último, las variantes en la destilación — procesar el mezcal una o dos veces— como Lumholtz señaló, tienen que ver con los usos festivos del mezcal y no con motivos de sabor o comerciales. Podemos decir que con la obra de Lumholtz se inauguró una “antropología de las bebidas alcohólicas de los indígenas mexicanos” y en específico, una antropología del mezcal o etnobotánica.

Por todas las razones que hemos expuesto, el testimonio del distinguido naturalista y muy apreciable caballero Dr. Lumholtz —junto con los anteriores que hemos presentado— es otra pieza notable para armar el rompecabezas de la historia de la ruta secreta del mezcal. Para 1898, el mezcal marcaba su presencia entre la tradición y la modernidad, en un México que avanzaba entre las crecientes tensiones sociales, la desigualdad económica generalizada, un agudo retraso en el campo y una acelerada industrialización dependiente del ingreso al país de los capitales de la economía mundial. En este contexto, el mezcal seguiría con su camino, acompañando con persistencia a los mexicanos del inmediato fin de siglo y del inicio del siglo XX.

---

### ❁ 1899: Léon Dignet y la antropología del mezcal ❁

---

—❁—❁—❁—



Entre las décadas de 1880 y 1890, México se convirtió en el campo experimental para el estudio de las “tribus” indígenas, de sus métodos de vida, costumbres, tradiciones, fisonomía, raza, mitos, religión, arte, historia y por supuesto, de sus bebidas alcohólicas. Como hemos visto, los trabajos de Lumholtz dedicados a los huicholes y a los coras de Nayarit y de Jalisco, atrajeron la atención de muchos otros investigadores, como por ejemplo, los casos de Léon Dignet (1859-1926) y de la pareja de estudiosos Eduard Seler (1849-1922) y Caecilie Seler-Sachs (1855-1935) quienes viajaron y exploraron juntos México y otras regiones del continente americano. La obra de la pareja Seler la veremos más adelante en nuestro último apartado en este largo apéndice.

Si bien es cierto que la mayoría de los investigadores fueron extranjeros con motivos netamente académicos, no podemos por ello pasar por alto que la minería fue una de las principales razones por las cuales una gran cantidad de científicos, exploradores y naturalistas, llegaron a nuestro país. México, bajo la administración del presidente Porfirio Díaz, para atraer la inversión extranjera, impulsó una atractiva política de permisos y de concesiones mineras, otorgando licencias de explotación de todo tipo de minerales a las compañías europeas y estadounidenses, entre estas, algunas empresas de capital francés.

Léon Diguét fue parte de una generación de investigadores que se dedicaron de forma simultánea a las ciencias naturales y a las humanas o sociales. Diguét realizó su primer viaje a México durante los años de 1889 a 1892 debido a un contrato con la Casa Rothschild de París para trabajar como químico industrial en El Boleo o Compagnie du Boleo, minas de cobre localizadas en Santa Rosalía, hoy Baja California Sur, y cuya explotación inició en la década de los años de 1860 (Jáuregui, 2005, 2).

Diguét regresó a Francia con variados especímenes de geología, zoología, botánica y cultura arqueológica que coleccionó en Baja California. Debido a su importancia museográfica y científica, el Ministère de l'Instruction Publique le encomendó a Diguét que realizara una misión científica en tierras mexicanas. A esta comisión le siguieron otras cinco más: Baja California (1893-1894); Jalisco y zona de Tepic (1896-1898); San Luis Potosí, Jalisco, Colima y las playas del Golfo de California (1899-1900); Puebla y Oaxaca, en especial el Istmo de Tehuantepec; sur de Baja California y sus islas vecinas (1901-1904); Michoacán y la región de Toluca (?) y de nuevo en Jalisco y Baja California (1911-1913) (Jáuregui, 2005, 2).

A finales del año de 1896, Diguét exploró la región huichola y es casi un hecho que tanto Lumholtz como el francés realizaron sus investigaciones durante los años de 1896 a 1898, y que además, que ambos recorrieron itinerarios semejantes por las zonas del occidente de México. Pero Diguét no mencionó a su colega en sus informes. En marzo del año de 1897, Diguét escribió:

Acabo de realizar una feliz expedición con los indios huicholes en el norte de la Sierra de Nayarit, que duró hasta finales del año 1896. Pero el rigor excesivo del invierno me obligó a volver a las tierras cálidas...(citado por Jáuregui, 2005, 17)

La aparente rivalidad o los celos profesionales entre los dos exploradores es otra historia digna de ser contada pero en otro lugar. Por nuestra parte, de la extensa producción científica de Diguét, solo queremos resaltar sus novedosos estudios etnobotánicos que se enfocaron en el maíz, el

magüey, la jojoba, la cochinilla, el agave tequilero, el peyote y el mezcal.

Las primeras menciones sobre el mezcal, las encontramos en su ensayo etnográfico *La Sierra de Nayarit y sus indígenas. Contribución al estudio etnográfico de las razas primitivas de México* (1899). En este trabajo, Diguét postula una base cultural en común para las etnias de los coras, los huicholes y los tepehuanes. De igual forma, desarrolla un amplio resumen histórico de la región y de las características culturales entre los coras y los huicholes. De este estudio, hemos hecho una selección de citas sobre el mezcal que presentamos a continuación con nuestros comentarios sobre el contexto de la obra de Diguét:

Algunos tipos de agaves se emplean únicamente para preparar el alcohol y también un tipo de dasyliro [Dasyliro]. El procedimiento para prepararlo hasta la fermentación es el mismo que se usa en todo México para la elaboración del mezcal.

La parte central de la planta de la que sale el tallo, se corta, se asa en un horno especial que se fabrica excavando en el suelo; enseguida, se tritura con agua y se deja reposar en un recipiente de barro para su fermentación.

Se usan varios procedimientos para la destilación; entre éstos, hay uno que es verdaderamente original y *debe ser el empleado por los antiguos hasta antes que llegaran los españoles*, representa en su conjunto el sistema de destilación más primitivo que se pueda imaginar. *El aparato consiste en un horno o chimenea cilíndrico* de una altura aproximada de sesenta u ochenta centímetros; en la base y en el interior de esta chimenea, se coloca una vasija de barro sobre carbón encendido. En este recipiente, cuyos bordes se sellan contra la pared interna de la chimenea, se vierte un líquido fermentado acabado de destilar; quince o veinte centímetros más arriba, se coloca otro recipiente de un diámetro más pequeño sobre una repisa de madera y, finalmente, encima de este último, una vasija más, que se deposita en la parte más alta de la chimenea, cerrándola por completo. Este último recipiente representa una forma muy primitiva de refrigeración, se llena de agua que se va renovando a medida que la temperatura aumenta.

*El aparato funciona de la siguiente manera:* el líquido fermentado, contenido en la vasija colocada sobre el carbón, entra en ebullición, el vapor del alcohol se condensa en las paredes del vaso superior con agua que cierra la chimenea y cae gota a gota en el recipiente de en medio; al cabo de un rato más o menos largo, el aparato se desarma y el alcohol se retira del depósito donde se concentra.

Este proceso es muy primitivo y todavía muy utilizado, sobre todo entre los indios que conservan fielmente sus costumbres; *también se emplean otros procedimientos más prácticos y modernos*. En estos procesos, *el alambique se reemplaza por una vasija de barro* que tiene una forma conocida en México con el nombre de cántaro, en la parte superior de ésta se coloca, usando lodo de arcilla, un tubo ligeramente inclinado que hace las veces de refrigerante. Este tubo está hecho algunas veces de tronco de carrizo perforado y se mantiene sumergido dentro del líquido. (Diguët, [1899], 2005, 108-109)

Diguët describió, palabras más, palabras menos, y casi de la misma forma como lo hicieron Bourke y Lumholtz, un aparato destilador al que llamó primitivo. Al igual que Lumholtz y con la excepción de Bourke, Diguët consideró que se trataba de un destilador y de un proceso para la destilación de tipo prehispánico. En cuanto al proceso para preparar el maguey hasta su fermentación, los testimonios de los autores que estudiaron y describieron la fabricación de mezcal durante todo el siglo XIX, fueron siempre los mismos; con sus respectivas variaciones lingüísticas y con otras de tipo técnico, pero conservando la base del procedimiento que hemos articulado en nuestro concepto de tecnología del maguey. Este conocimiento indígena sobre el maguey fue registrado por Diguët y por Lumholtz como parte de la historia y de la cultura de los huicholes, coras, tarascos y otras etnias mexicanas. Es la misma tecnología del maguey que los españoles peninsulares encontraron a su llegada a México y que fue descrita numerosas veces por los cronistas del siglo XVI.

En particular sobre el aparato destilador detallado por Diguët, sus elementos, disposición, materiales y su operación, incluyendo sus características de diseño y modalidades, son prácticamente las mismas a las que fueron descritas por Bourke y Lumholtz. Todos estos aparatos, incluido el aparato destilador que Bourke representó, nos recuerdan al aparato descrito por fray Antonio Tello en 1623:

☞ Los alambiques son unos palos huecos del grueso de un hombre, cubiertos con un cazo de cobre lleno de agua, que como se va calentando, la van mudando, y en medio del hueco una tabla ajustada redonda, con un caño que sale por un lado, que es por donde destila. (Tello, [1623], 1891, 838-839. Véase el Capítulo II de esta obra. Las cursivas son nuestras)

El segundo tipo de “alambique” que Diguët describió, en el cual se utiliza “una vasija de barro que tiene una forma conocida en México con el nombre de cántaro”, es otra de las variaciones de aparatos destiladores que hemos estudiado y

que también fue detallado en la obra de Lumholtz que aquí presentamos. No tenemos duda de que el aparato destilador que Diguët describió en su ensayo como parte de “un sistema de destilación más primitivo que se pueda imaginar” es un heredero del aparato destilador de origen asiático-filipino —como todos los anteriores— y producto de los procesos de transferencia tecnológica, adaptación, difusión y evolución de la destilación de fermentos de maguey para fabricar mezcal.

Queda muy claro que Diguët asoció al mezcal con una cultura “primitiva”, ancestral y concedora del maguey. Asimismo, el francés no estudió al mezcal dentro del contexto comercial y de producción moderna, como lo hizo en otra obra con el maguey de Tequila. En el *Estudio sobre el maguey de Tequila*, Diguët marcó una diferencia entre los cultivos de maguey o agave para producir mezcal de forma tradicional y los cultivos a gran escala de lo que denominó “maguey de Tequila” para fabricar el mezcal de la región de Tequila:

☞ Menos caprichoso que las otras grandes especies de agaves, que necesitan un suelo y un clima especial para dar buenos productos, el maguey de Tequila se porta admirablemente en localidades de clima, suelo y altitud diferentes. Se ha emprendido su cultivo en Sonora y en el sur de Baja California y ha dado excelentes resultados.

Lo que antiguamente constituía la explotación primitiva, de que los indígenas sacaban tanto partido, hoy sólo representa un recurso insignificante, que ha quedado en manos de la gente del pueblo.

La única industria que ha dado al cultivo de ese maguey tanto impulso, y que ha hecho surgir fábricas que funcionan por los procedimientos más nuevos y más perfeccionados, es la fabricación del mezcal, especie de aguardiente de gran consumo en todo el territorio mexicano donde se extrae, según las regiones de diferentes clases de agaves; especies sobre las cuales el maguey de Tequila, probablemente por su mejor rendimiento, o su mayor facilidad de cultivo, ha obtenido la supremacía. (Diguët, 1902, 60)

Aquí Diguët señala los cambios tecnológicos para la fabricación del mezcal como antes ya lo señalamos. Además, aunado al uso de destiladores modernos —de acuerdo con Diguët— otro factor clave que permitió la modernización de la destilación del mezcal en la región de Tequila, fueron las características de una especie de agave o “maguey de Tequila”. Por último, en su trabajo de 1907 sobre *Boissons alcooliques mexicaines tirées des agaves (Bebidas alcohólicas mexicanas extraídas de agaves)* Diguët describe y contrasta

los procesos tradicionales para la preparación del pulque y del mezcal. En síntesis, la obra de Diguét es otra pieza más del gran rompecabezas de la historia de los destiladores de origen asiático-filipino que han sido utilizados a través de los siglos para la fabricación de mezcal en México.

---

✿ 1901 : ...den primitiven Apparat, der dieser Destillation dient... Eduard Seler (1849-1922) y Caecilie Seler-Sachs (1855-1935) ✿

---

—✿—✿—✿—



Como anticipamos en nuestra entrada al trabajo de Diguét, Eduard Seler y su esposa Caecilie Seler-Sachs recorrieron México en la última década del siglo XIX y la primera década del siglo XX, hasta que en el año de 1911, la Revolución Mexicana interrumpió su fecundo y abundante trabajo.

Los estudios de los Seler —alcanzados después por dos guerras mundiales y por la descendencia judía de Caecilie— sus descripciones de viaje, fotografías y trabajos sobre la vida cotidiana del “México antiguo y moderno”, quedaron sepultados en los archivos hemerográficos y bajo los escombros durante los bombardeos a la ciudad Berlín durante los últimos años de la guerra (Von Hanffstengel y Tercero Vasconcelos, 2003, 15).

La importancia de las investigaciones de los Seler para el estudio antropológico de las culturas indígenas de México, ha sido reconocida y su estudio recuperado en nuestra actualidad. Para nuestro caso, es de especial interés un ensayo corto titulado *Die Huichol-Indianer des Staates Jalisco in Mexiko* (*Los indios huicholes del estado de Jalisco en México*) publicado en Viena en el año de 1901. En esta obra, Seler dejó una breve mención al aparato destilador que su colega Lumholtz describiera con anterioridad. La diferencia entre Diguét, Lumholtz y Seler radica en que los dos primeros investigadores concluyeron que dicho aparato formaba parte de las culturas indígenas antes de la llegada de los españoles peninsulares. Mientras que Seler prefirió decir que dicho aparato había sido un préstamo o una contribución que los indígenas mexicanos —huicholes en específico— habían aprendido de la nueva cultura mestiza novohispana o como Seler la llamó “población mixta hispano-mexicana”. A continuación una cita de su ensayo *Los indios huicholes*:

☞ Von der spanisch-mexikanischen Mischbevölkerung haben die Huichol gelernt, eine Art Brantwein oder Mtval aus dem fleischigen Stamme der “Sotol” genannten Agave-Art. — der zunächst zwischen heißen

Steinen gebraten und dann mit Wasser zerrührt, der Gährung überlassen wird — zu brennen. Lumholtz bildet S. 12 seiner ersten Mittheilung den primitiven Apparat, der dieser Destillation dient, ab Und aus Mais wird eine Art süßen Biers gebraut.

Los huicholes aprendieron de la población mixta hispano-mexicana, una especie de vino brandy o mezcal de la cepa carnosa de la especie de agave conocida como “Sotol” que se tuesta primero entre piedras calientes y luego se revuelve con agua, y se deja fermentar. En la página 12 de su primer informe, Lumholtz describe el aparato primitivo utilizado para esta destilación, y el maíz se utiliza para elaborar una especie de cerveza dulce. (Seler, 1902, 140. La traducción es nuestra.)

Con esta referencia de Seler sobre el primitivo aparato destilador que Lumholtz describió, podemos advertir que la discusión sobre los orígenes de la destilación en México y sobre el uso de tecnologías para desarrollar aparatos destiladores, tomaba cuerpo y polémica entre los investigadores internacionales. Seler no se adhirió a la teoría de la destilación del origen precolombino como Lumholtz y Diguét lo establecieron, así como tampoco Bourke creyó que se trataba de aparatos de origen europeo. Seler más bien propuso una explicación de fusión de culturas, española e indígenas, que a la postre es otra forma o variante de la teoría del origen europeo de la destilación en nuestro país.

En todo caso, sería años después en el siglo XX, que los estudios sobre las culturas indígenas en México aportarían los elementos para establecer la teoría de la destilación de origen asiático. Recordemos que en el Prefacio de esta obra, mencionamos que el primer investigador en sugerir la similitud entre los destiladores asiáticos que fueron encontrados en diferentes épocas y lugares en el territorio mexicano, y que pertenecieron a diferentes culturas indígenas, fue el geógrafo estadounidense Henry J. Bruman, entre los años de 1938 y de 1939. Como sus antecesores lo hicieron, Bruman también enfocó su investigación en los coras y los huicholes de la Sierra de Nayarit y siguió los trabajos de Carl Lumholtz, Léon Diguét y de Eduard Seler que hemos visto. Además, consideró a otros autores contemporáneos como R.P. Hommel (1937) y G. Montell (1937). Para el año de 1977, el geógrafo estadounidense Mylie K. Walton, propuso que la más antigua destilación ocurrió a finales del siglo XVI, mediante destiladores importados a Colima desde las Filipinas y que llegaron con el vino de cocos de origen asiático a la zona de Tuxpan, en el sur de Jalisco.

De esta forma, los trabajos de todos los autores que analizamos durante nuestro viaje por el siglo XIX de la historia de nuestro país, nos ayudaron a cerrar un ciclo

de descubrimientos, de tropiezos, de avances y de retrocesos. Con este maravilloso cúmulo de informaciones, de testimonios y de fuentes documentales, exploramos y seguimos el rastro de la tecnología asiática para la destilación en nuestra construcción de los orígenes del mezcal, en nuestra reconstrucción de la historia de la destilación y en el entendimiento de la producción y variedad de bebidas alcohólicas en México, desde el siglo XVI hasta las postrimerías del siglo XIX y cruzando la frontera del tiempo con el siglo XX.

En este largo y rebuscado recorrido de los siglos, hemos revelado y esclarecido algunos de los secretos, de los eventos, de los actores y de los procesos ocultos en la ruta del mezcal. Hemos seguido a nuestro mezcal y ahora invitamos a los lectores a continuar este viaje en las haciendas del estado de Guanajuato, en esos lugares en donde las historias y los relatos se mezclan y en donde los muros y las arcadas guardan secretos, como cápsulas del tiempo.

## Referencias Capítulo IV

- ALAMÁN, LUCAS. (1883). *Historia de México*. México: Imprenta de Victoriano Agüero y Compañía, Editores.
- ALEGRE CAPETILLO, FRANCISCO JAVIER (1841) *Historia de la Compañía de Jesús en la Nueva España*. México: Imprenta de J. Lara, calle de la Palama núm. 4.
- ALEJO LÓPEZ, MIGUEL. (2009). *Historia y evolución de Salvatierra*. México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato.
- ALVARADO TEZOZÓMOC, HERNANDO. (1944). *Crónica Mexicana*. Notas de Manuel Oroasco y Berra. México : Editorial Leyenda, S.A.
- BAZÁN ALARCÓN, ALICIA. (1964). El Real Tribunal de la Acordada y la delincuencia en la Nueva España. *Historia Mexicana* 13 (3), 317-345.
- [HTTP://WWW.JSTOR.ORG/STABLE/25135215](http://www.jstor.org/stable/25135215)
- BEUCHOT, MAURICIO. (2021). *Francisco Javier Alegre Capetillo*. Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico. <http://dbe.rah.es/biografias/17834/francisco-javier-alegre-capetillo>
- BERLANDIER, LUIS Y CHOVEL, RAFAEL. (1850). *Diario de Viage de la Comisión de Límites que puso el gobierno de la república, bajo la dirección del Exmo. Sr. General de División D. Manuel de Mier y Terán. La escribieron por su orden los individuos de la misma comisión*. México: Tipografía de Juan R. Navarro.
- BLAIR, HELEN EMMA, ROBERTSON, JAMES ALEXANDER. (2005). *The Philippine Islands, 1493-1898: Volume XVIII, 1617-1620*. eBook Project Gutenberg. <http://www.gutenberg.org/ebooks/15564>
- BOLS, LUCAS. (2021). *Ginebra de Holanda*. <https://www.lucasbols.com/>
- BOURKE, JOHN GREGORY. (1893). Primitive distillation among the Tarascoes. *The American Anthropologist* 6 (1), 65-70. <https://www.jstor.org/stable/pdf/658788.pdf>
- BRADING, DAVID. (1972). Grupos étnicos; clases y estructura ocupacional en Guanajuato (1792). *Historia Mexicana* 21 (3), 460-481. <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2550/2062>
- (1993). *Orbe Indiano. De la monarquía católica a la república criolla, 1492-1867*. México: Fondo de Cultura Económica.
- (2016). *Una Iglesia asediada: el Obispado de Michoacán, 1749-1810*. México: Fondo de Cultura Económica.
- BRAVO GALVÁN, HÉCTOR. (2020). *La construcción del paisaje de Marfil, patrimonio de Guanajuato (México)*. Editorial Restauro Compás y Canto. Publicado en línea. <https://editorialrestauro.com.mx/bravo-galvan-2020/>
- BRAVO TORRES, EVA ANGÉLICA. (2019). *Estudio etnoarqueológico del aprovechamiento de agaves en la región del Gran Tunal, San Luis Potosí*. Tesis de maestría sin publicar. El Colegio de Michoacán, A.C., Centro de Estudios Arqueológicos. <https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1016/697>
- BROWNING, JOHN. (2021). *Rafael Landívar Ruíz de Bustamante*. Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico. <http://dbe.rah.es/biografias/20509/rafael-de-landivar-ruiz-de-bustamante>
- BRUMAN, HENRY J. (2000). *Alcohol in Ancient Mexico*. USA, Th University of Utah Press.
- CAÑO ORTIGOSA, JOSÉ LUIS. (2006). Mineros en el Cabildo de la villa de Guanajuato: 1660-1741. *Anuario de Estudios Americanos* 63, 187-209.
- (2011). Cabildo y círculos de poder en Guanajuato. <http://estudiosamericanos.revistas.csic.es/index.php/estudiosamericanos/article/view/10/9>



- CARRANO AGUAYO, DIANA GABRIELA. (2016). *Los corregidores de Tequila: surgimiento y desarrollo de una institución neogallega (1563-1789)*. Tesis doctoral sin publicar. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social de Occidente. <https://ciesas.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1015/471/1/TE%20C.A.%202016%20Diana%20Carrano%20Aguayo.pdf>
- CARRERA STAMPA, MANUEL. (1958). Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores. Informe presentado el 29 de febrero de 1748 por Juan Navarro, Director General de Alcabalas, a cerca de los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalariorios. *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid XVII* (3), 310-336.
- CASTAÑEDA DE LA PAZ, MARÍA, LUQUE TALAVÁN, MIGUEL. (2013). El cacique novohispano Don Felipe Bartolomé Hernández de la Mota y su petición de mercedes. En Castañeda de la Paz, María, Roskamp, Hans (Eds.). *Los escudos de armas indígenas de la colonia al México independiente*. México: El Colegio de Michoacán, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 229-251.
- CASTAÑEDA GARCÍA, RAFAEL. (2018). Conflictos de jurisdicción, disputa de una devoción. La llegada de los oratorianos de San Felipe Neri a la villa de San Miguel el Grande, 1712-1742. *Historia y Grafía* 26 (51), 89-121. <http://www.scielo.org.mx/pdf/hg/n51/1405-0927-hg-51-89.pdf>
- CASTRO GUTIÉRREZ, FELIPE. (2004). *Los Tarascos y el imperio español, 1600-1740*. México: UNAM, UMSNH.
- CONTRERAS ENRÍQUEZ, ESPIRIDIÓN. (2010). Salamanca en el siglo XIX: de la Independencia a la Reforma. En Luis Rodríguez del Moral (coord.). *Salamanca. Compendio cultural*. México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato.
- COOK, P., KAROLINE. (2013). Muslims and Chichimeca in New Spain: The Debates over Just War and Slavery. *Anuario de Estudios Americanos* 70 (1), 15-38. [10.3989/aeamer.2013.1.01](https://doi.org/10.3989/aeamer.2013.1.01)
- DE AJOFRÍN, FRANCISCO FRAY P. (1958 [1763]). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional*. Madrid: Imprenta y Editorial Maestre.
- DE CROIX, CARLOS FRANCISCO, VIRREY Y MARQUÉS DE CROIX. (1770). Bando. Compendio de Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. [https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1770\\_04\\_28.html#](https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1770_04_28.html#)
- DE LA GRÚA TALAMANCA Y BRANCIFORTE, MIGUEL, VIRREY Y MARQUÉS DE BRANCIFORTE. (1794). Bando. *Compendio de Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. [https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1794\\_11\\_17.html](https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1794_11_17.html)
- DE LA TORRE VILLAR, ERNESTO. (1998). *Lecturas Históricas*. México: UNAM. 2a. edición, 5 tomos, selección, prefacio, notas y tablas cronológicas de Ernesto de la Torre Villar. Instituto de Investigaciones Históricas, 1998, t. I, 764; t. II, 762; t. III, 768; t. IV, 766.; t. V, 818.
- GONZALO DE LAS CASAS, 310-315. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/hismexo1.html>
- DE PINA, JUAN PABLO. (2006). José Carmen Segura: el agrónomo del maguey. *Revista de Geografía Agrícola* 37, 119-128. <https://www.redalyc.org/pdf/757/75703708.pdf>
- DE SANTA MARÍA, GUILLERMO. (2003). *Guerra de los chichimecas (México 1575-Zirosto 1580)*. Edición crítica y paleografía de Alberto Carrillo Cázares. Segunda edición corregida y aumentada, El Colegio de Michoacán-Universidad de Guadalajara-El Colegio de San Luis, Colección Fuentes (El Colegio de Michoacán).
- DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL. (2011). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Edición estudio y notas de Guillermo Serés. Madrid: Real Academia Española – Barcelona: Galaxia Gutenberg.
- DIGUET, LÉON. (2005 [1899]). *Por tierras occidentales entre sierras y barrancas*. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- (1902). *Estudio sobre el maguey de Tequila*. El progreso de México. Seminario dedicado a la agricultura práctica, a la industria y al comercio. México, 8, 15 y 22 de agosto. <http://www.estudiosjaliscienses.com/wp-content/uploads/2019/08/7-Estudio-sobre-el-maguey-de-Tequila.pdf>

- (1907). Boissons alcooliques mexicaines tirées des agaves. *La Science au XXe siècle*, Paris V, 161-164 y 200-202.
- FERNÁNDEZ DE SOUSA, JUAN DE DIOS. (1764). *Carta consolatoria a la ciudad de Guanajuato en la sensible muerte de su zeloso apóstol el padre rector Ignacio Raphael Coromina*. México: Impresa en el real y más Antiguo Colegio de San Ildefonso de México.
- FLORES HERNÁNDEZ, BENJAMÍN. (2015). *La afición entrañable. Tauromaquia novohispana del siglo XVIII: del toreo a caballo al toreo a pie. Amigos y enemigos. Participantes y espectadores*. México: Universidad Autónoma de Aguascalientes. [https://editorial.uaa.mx/docs/ve\\_aficion\\_entrañable.pdf](https://editorial.uaa.mx/docs/ve_aficion_entrañable.pdf)
- FLORES MALDONADO, MANUEL ANTONIO, VIRREY. (1787). Bando. *Compendio de Bandos de la Ciudad de México. Periodo Colonial*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. [https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1787\\_11\\_17.html](https://bandosmexico.inah.gob.mx/todos/1787_11_17.html)
- GONZÁLEZ DE ESLAVA, FERNÁN FRAY. (1877). *Coloquios espirituales y sacramentales y Poesías Sagradas*. México: Antigua Librería, Portal de Agustinos N.3. Segunda edición conforme a la primera hecha en México en 1610.
- GONZÁLEZ HERNANDO, IRENE. (2011). El Tetramorfo. *Revista Digital de Iconografía Medieval* III (5), 61-73. <https://www.ucm.es/data/cont/docs/621-2013-11-21-8.%20Tetramorfo.pdf>
- GUERRERO, FRANCISCO. (1874). *El vino de maguey. Tesis para el examen profesional de medicina, cirugía y obstetricia*. México: Imprenta de Díaz de León y White.
- HALCÓN, FÁTIMA. (2012). Patrocinio indígena en la jura de Carlos IV: El caso de San Miguel el Grande. *Laboratorio de Arte* 24 (2), 473-487. <http://dx.doi.org/10.12795/LA.2012.i24.26>
- (2019). El patrocinio artístico novohispano en el siglo XVIII: clérigos y caciques. *Atalanta* 7(1), 69-98. <https://www.revistaatalanta.com/index.php/ARLB/article/view/132/112>
- HERNÁNDEZ, FRANCISCO. (1942-1949). *Historia de las Plantas de la Nueva España*. México: UNAM. [http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaspana/historia\\_de\\_las\\_plantas\\_it1.html](http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaspana/historia_de_las_plantas_it1.html)
- HERNÁNDEZ Y DÁVALOS, J. E. (1877). *Historia de la Guerra de Independencia de México*. Seis tomos. México: José M. Sandoval, impresor. Edición facsimilar 1985. Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana. Comisión Nacional para las Celebraciones del 175 Aniversario de la Independencia Nacional y 75 Aniversario de la Revolución Mexicana. Edición 2007. Universidad Nacional Autónoma de México.
- HERNÁNDEZ PALOMO, JOSÉ. (1974). *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos.
- HIGBIE WILSON, IRIS. (1963). Investigación sobre la planta maguey en la Nueva España. Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas Bebidas, que usan en el Reyno de la Nueva España. *Revista de Indias* 23, 500-510.
- HODGE, F. W. (1896). In Memoriam: John Gregory Bourke. *The Journal of American Folklore* 9 (33), 139-142. <https://www.jstor.org/stable/532979>
- HOMMEL, RUDOLPH P. (1937, reprint 1969). *China at Work. An Illustrated Record of the Primitive Industries of China's Masses, Whose Life is Toil, and thus and Account of Chinese Civilization*. England: The MIT Press.
- Informe sobre Pulquerías y Tabernas en la Ciudad de México*. (1944 [1784]). México: Secretaría de Gobernación. Boletín del Archivo General de la Nación Tomo XVIII (2), 187-236.
- Instrucciones que los Virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores*. (1867). México: Imprenta Imperial.
- KLEIN, HERBERT S.(1985). La economía de la Nueva España, 1680-1809: un análisis a partir de las Cajas Reales. *Historia Mexicana*, 34(4), 561-609. <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/1935/1753>
- LEJEUNE, LOUIS. (1892). *Au Mexique*. Paris : Libraire Léopold Cerf.
- LEÓN BARAJAS, ROGELIO, HERNÁNDEZ, MARCO F. (1981). *Consideraciones para la reglamentación de la construcción en la ciudad de Guanajuato. 450 años de Historia Constructiva*. Tesis de arquitectura sin publicar. Universidad de Guanajuato, Facultad de Arquitectura.

- LÓPEZ ESPINOZA, JOSÉ CORNELIO. (2010). *La Villa de San Miguel el Grande y Ciudad de San Miguel de Allende*. México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato.
- LOZANO ARMENDARES, TERESA. (1991). Los juegos de azar. ¿Una pasión novohispana? Legislación sobre juegos prohibidos en Nueva España. Siglo XVIII. *Estudios de historia novohispana* 11, 115-181. <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn11/EHN01109.pdf>
- (2005). Las bebidas prohibidas. El chinguirito vindicado. *El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas (Serie Historia Novohispana 51), 17-42. [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito\\_vindicado.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/305/chinguirito_vindicado.html)
- LUMHOLTZ, CARL. (1902). *Unknown Mexico. A record of five years of exploration among the tribes of the Western Sierra Madre; in the Tierra Caliente of Tepic and Jalisco; and among the Tarascos of Michoacán. Volume I*. London: Macmillan and Co., Limited.
- (1902). *Unknown Mexico. A record of five years of exploration among the tribes of the Western Sierra Madre; in the Tierra Caliente of Tepic and Jalisco; and among the Tarascos of Michoacán. Volume II*. New York: Charles Scribner's Sons.
- LUO, FENG. (2012). Liquor Still and Milk-Wine Distilling Technology in the Mongol-Yuan Period. In Luo, Xin (ed.), Covey, Roger (trad.). *Chinese Scholars on Inner Asia*. USA: Indiana University, 487-518.
- MACHUCA CHÁVEZ, PAULINA, CARRANO, DIANA, HERNÁNDEZ LÓPEZ, JOSÉ DE JESÚS. (2013). El estanco del vino de cocos y mezcal en la Nueva Galicia, siglos XVII-XVIII. *Letras Históricas* 8, 71-99. <http://www.letrashistoricas.cucsh.udg.mx/index.p>
- (2018). *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. Zamora, El Colegio de Michoacán.
- MALASPINA, ALEJANDRO, DE BUSTAMANTE Y GUERRA, JOSÉ. (1885). *Viaje Político-Científico alrededor del mundo*. Madrid: Imprenta de la viuda e hijos de Abienzo.
- MARMOLEJO, LUCIO. (1883). *Efemérides guanajuatenses. O datos para formar la historia de la ciudad de Guanajuato*. Guanajuato: Imprenta del Colegio de Artes y Oficios.
- MAYER, BRANTZ. (1847). *México, as it was*. Philadelphia: G.B. Zieber & Company.
- MELGUIZO, ATILANO. (1859). *El sacerdocio y la civilización. Ó sea vindicación del clero católico*. Tomo Tercero. México: Imprenta de Andrade y Escalante.
- MELLINK, ERIC, RIOJAS-LÓPEZ, MÓNICA E. AND RIVERA-VILLANUEVA, JOSÉ ANTONIO. (2018). Reconsideration of the nomadic condition of the southernmost Guachichiles based on the relationship with their environment. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 14 (24), 1-13. <https://doi.org/10.1186/s13002-018-0223-x>
- MORENO ALONSO, MANUEL. (1985). Aguardientes y alcoholismo en el México colonial. Recetas para saber el modo de hacer aguardiente. mistelas, mescal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan. *Cuadernos Hispanoamericanos* 424, 81-96.
- MORENO DE LOS ARCOS, ROBERTO. (1975). Una lista de bebidas alcohólicas del siglo XVIII. México: UNAM, *Notas Antropológicas* 1, 170-179.
- MORENO GUTIÉRREZ, RODRIGO. (2014). Dineros armados: fiscalidad y financiamiento de la insurgencia y la trigarancia. En Ana Carolina Ibarra et al (eds.). *La insurgencia mexicana y la Constitución de Apatzingán, 1808-1824*. México: UNAM, 135-153. [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/constitucion/09\\_Moreno.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/constitucion/09_Moreno.pdf)
- NARRO ETCHEGARAY, IGNACIO. (2018). Los Flores Alatorre. En *Genealogía e historia de la familia. Vínculos familiares y métodos para su estudio*. Dávila Díaz de León, Laura Elena. (Cord.). México: Universidad Autónoma de Aguascalientes, 137-151.
- NAVARRETE, FEDERICO. (2008). Linajes mexicas. *Arqueología Mexicana* 98, 34-39.
- NEEDHAM, JOSEPH. (1980). *Science and Civilization in China. Vol. 5, Chemistry and Chemical Technology, Part IV: Spagyric Discovery and Invention: Apparatus, Discoveries and Gifts*. United Kingdom: Cambridge University Press.

- Novísima Recopilación de las leyes de España.* (1805).  
Dividida en XII libros, en que se reforma la Recopilación publicada por el Señor Don Felipe II. en el año de 1567, reimpressa últimamente en el de 1775 y se incorporan las pragmáticas, cédulas, decretos, órdenes y resoluciones reales, y otras providencias no recopiladas, y expedidas hasta el de 1804. Impresa en Madrid.
- PANIAGUA ARELLANO, JUAN ANTONIO. (2021).  
*Arnau de Vilanova.* En Real Academia de la Historia, Diccionario Biográfico electrónico (en red).  
<http://dbe.rah.es/biografias/7998/arnau-de-vilanova>
- PAYNO, MANUEL. (1864). *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos.* México: Imprenta de A. Boix, a cargo de Miguel Zornoza.
- (2018). *Los bandidos de Río Frío.* Edición electrónica. España: Edita textos.info.
- PÉREZ RODRÍGUEZ, GUSTAVO. (2018). *Xavier Mina, el insurgente español. Guerrillero por la libertad de España y México.* México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.  
[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/694/xavier\\_mina.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/694/xavier_mina.html)
- Poder Judicial del Estado de Hidalgo.* (2019).  
Disposiciones caja 3. 1780-1784. [http://www.pjhidalgo.gob.mx/consejo/archivo\\_historico/descargas/catalogo/disposiciones/DISPOSICIONES%20CAJA%203.%201780-1784.pdf](http://www.pjhidalgo.gob.mx/consejo/archivo_historico/descargas/catalogo/disposiciones/DISPOSICIONES%20CAJA%203.%201780-1784.pdf)
- PRETEL, DAVID, FERNÁNDEZ-DE-PINEDO, NADIA. (2015).  
Circuits of Knowledge: Foreign Technology and Transnational Expertise in Nineteenth-century Cuba. In Leonard, Adrian B. and Pretel, David (edits.). *The Caribbean and the Atlantic World Economy. Circuits of trade, money and knowledge, 1650-1914.* England: Cambridge Imperial and Post-Colonial Studies Series, 263-289.
- RAMÍREZ RODRÍGUEZ, RODOLFO. (2020). El desarrollo de los estudios sobre el maguey en México. *Saberes. Revista de historia de las ciencias y las humanidades* 3 (7), 93-117. <https://www.saberesrevista.org/ojs/index.php/saberes/article/view/164>
- RANGEL, NICOLÁS. (1924). *Historia del toro en México. Época colonial, 1529-1821.* México: Imprenta Manuel León Sánchez.
- RAYA GUILLÉN, ADRIANA LUCERO. (2016).  
La cárcel eclesiástica de Valladolid de Michoacán en el siglo XVIII y los problemas disciplinares del clero secular. *Ulúa* 28, 45-70. <https://ulua.uv.mx/index.php/ulua/article/download/2530/4412>
- Reales ordenanzas para la direccion, rejimen y gobierno del importante cuerpo de la mineria de Nueva-España, y de su Real Tribunal Jeneral de orden de su Majestad, impresa en Madrid año de 1783.* Reimpresa en Santiago de Chile: Imprenta de la Opinion por R. Rengifo, Año de 1833.
- Recopilación de Leyes de los Reynos de las Indias, Tomo Primero y Tomo Segundo.* (1998). Madrid: Facultad de Derecho, Universidad Complutense.
- RIONDA ARREGUÍN, ISAURO. (1989). Viaje de don Francisco Mourelle a las minas de Guanajuato en noviembre de 1790. En *Testimonios sobre Guanajuato.* Guanajuato: Gobierno del Estado de Guanajuato.
- (1996). *La Compañía de Jesús en la provincia guanajuatense: 1590 – 1767.* Guanajuato: Centro de Investigaciones Humanísticas, Universidad de Guanajuato.
- (1998). Los chichimecas en Guanajuato a principios del siglo XVI. *Boletín del Archivo General del Gobierno del Estado de Guanajuato* 15, 9-32.
- RIONDA ARREGUÍN, LUIS. (1998). Presentación. *Boletín del Archivo General del Gobierno del Estado de Guanajuato* 15, 7.
- RUBIO HUERTAS, ERANDI. (2018). Vínculos espirituales e históricos. Del oratorio de San Miguel el Grande al santuario de Atotonilco. *Historia y Grafía* 26 (51), 149-180. <https://www.revistahistoriaygrafia.com.mx/index.php/HyG/article/view/236/181>
- RUIZ MEDRANO, CARLOS RUBÉN. (1999). El tumulto de 1767 en Guanajuato. *Estudios de historia novohispana* 19, 13-46. <https://novohispana.historicas.unam.mx/index.php/ehn/article/view/3478/3033>
- RUIZ MARTÍN, JAVIER. (2010). *Irapuato.* México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato.

- SÁNCHEZ BELLA, ISMAEL. (1969). Ordenanzas del visitador de la Nueva España, Tello de Sandoval, para la administración de justicia (1544). *Revista de Historia* 8 (1), 489-561. <http://www.revistahistoria.uc.cl/index.php/rhis/article/view/15913/12995>
- SÁNCHEZ Y MORA, JOSÉ MARIANO. (1837). *Memoria instructiva sobre el maguey o agave mexicano*. México: Impresa por Tomás Uribe y Alcalde, puente del Correo Mayor número 9.
- SÁNCHEZ VALLE, MANUEL. (1949). *Guía histórica de Guanajuato: los minerales, Marfil, Valenciana*. Guanajuato: Imprenta del Estado.
- SANDOVAL, JOSÉ MARÍA (Impresor). (1878). *Cedulario de Puga. Provisiones, cédulas, instrucciones de Su Magestad, ordenancas de difuntos y audiencia para la buena expedición de los negocios y administración de justicia y gobernación de esta Nueva España, y para el buen tratamiento y conservación de los indios desde el año de 1525 hasta este presente de 63*. México: Edición del Sistema Postal.
- SCHOTTENHAMMER, ANGELA. (2016). Distillation and Distilleries in Mongol Yuan China. *Crossroads: Studies on the History of Exchange Relations in the East Asian World* 14, 1-18. <https://lirias.kuleuven.be/3060779?limo=0>
- SEGURA, JOSÉ CARMEN. (1891). *El maguey. Memorias obre el cultivo y beneficio de sus productos*. México: Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento.
- SELER, EDUARD. (1901). Die Huichol-Indianer des Staates Jalisco in Mexiko. Wien: *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft* 138-163.
- SEMANARIO POLÍTICO Y LITERARIO DE MÉJICO, TOMO II. (1821). México: En la Imprenta de don Alejandro Valdés.
- SEMO, IAN ET AL. (2000). *La rueda del azar Juegos y jugadores en la historia de México*. México: Ediciones Obraje-Pronósticos para la Asistencia Pública.
- SOLORZANO PEREIRA, JUAN. (1603). *Política Indiana. Dividida en seis libros*. Amberes: Henrico y Cornelio Verdussen, Mercaderes de Libros.
- ST. CLAIR SEGURADO, EVA MARÍA. (2005). La expulsión de los jesuitas de América: Reflexiones sobre el caso de Nueva España. *Cuadernos Americanos Francisco de Vitoria* 7, 1-32. <http://ddfv.ufv.es/bitstream/handle/10641/959/La%20expulsi%3%b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- TELLO, ANTONIO FRAY. (1891). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*. Introducción bibliográfica de José López Portillo y Rojas. Guadalajara: Imprenta de la Republica Literaria de Ciro L. de Guevara.
- TENORIO-TRILLO, MAURICIO. (1996). *Mexico at the World's Fairs: Crafting a Modern Nation*. Berkeley: University of California Press. <http://ark.cdlib.org/ark:/13030/ft2k4004k4/>
- VALENZUELA-ZAPATA, ANA G., BUELL, PAUL D., SOLANO-PÉREZ, MARÍA DE LA PAZ, PARK, HYUNHEE. (2013). "Huichol" Stills: A Century of Anthropology Technology Transfer and Innovation. *Crossroads* 8, 156-191. [https://www.researchgate.net/publication/333194543\\_Crosroads\\_8\\_Huichol\\_Stills\\_A\\_Century\\_of\\_Anthropology\\_-\\_Technology\\_Transfer\\_and\\_Innovation](https://www.researchgate.net/publication/333194543_Crosroads_8_Huichol_Stills_A_Century_of_Anthropology_-_Technology_Transfer_and_Innovation)
- VILLEGAS DURÁN, G., BOLAÑOS MEDINA, A. Y OLGUIN PRADO L. (2001). *La ganadería en México*. México: Plaza y Valdés/ UNAM.
- Vino Carlón*. Ayuntamiento de Benicarló. <https://www.ajuntamentdebenicarlo.org/>
- VIQUEIRA ALBÁN, JUAN PEDRO. (1987). *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de la Luces*. México: Fondo de Cultura Económica.
- VON HANFFSTENGEL, RENATA, TERCERO VASCONCELOS, CECILIA (2003). A guisa de introducción. En *Eduard y Caecilie Selser. Sistematización de los estudios americanistas y sus repercusiones*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 15-18. [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/seler/409\\_04\\_02\\_Introduccion.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/seler/409_04_02_Introduccion.pdf)
- WECKMANN, LUIS. (1996). *La herencia medieval de México*. México: Colegio de México y Fondo de Cultura Económica.

ZAMORA AYALA, VERÓNICA. (2004). Asentamientos prehispánicos en el estado de Guanajuato. *Acta Universitaria* 14 (2), 25-44.  
<https://www.redalyc.org/pdf/416/41614204.pdf>

ZAVALA, SILVIO. (2019 [1947]). Agricultura y ganadería 31 mayo 1578 – 20 agosto 1666. *Ordenanzas del trabajo, siglos XVI y XVII*. México: Universidad Nacional Autónoma de México Instituto de Historia Elede, 27-72.  
[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/005/ordenanzas\\_trabajo.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/005/ordenanzas_trabajo.html)



## ✠ Capítulo V: 1542–2021 ✠

### TESTIGOS DEL TIEMPO. LAS HACIENDAS

[...] los hacendados no fueron de un solo tipo. A lo largo de más de tres siglos hubo entre ellos nobles y plebeyos, aristócratas y burgueses, clérigos y laicos, mineros y comerciantes, esclavistas y empresarios, hombres de campo y advenedizos, modernos y tradicionales, exploradores y filántropos, extranjeros y mexicanos, hombres y mujeres. Pero además se diferenciaron los del norte, sur y centro de la República, aunque participaron de algunas características comunes.

—♦—

**María Eugenia Ponce Alcocer. (2010).**

**El habitus del hacendado. *Historia y grafía* (35), 56-57**



#### ✠ La ruta ✠

—\*—\*—\*—



ARRAMOS NUESTRA HISTORIA de la ruta secreta del mezcal en México viajando quinientos años hacia el pasado. Comenzamos nuestras investigaciones después del año de 1521 y ahora regresamos al año 2021, al presente, a Guanajuato. El recorrido está plagado de secretos y de vericuetos, pero los senderos, las rutas, los caminos, las veredas y los ramales, engarzaron un sinnúmero de bifurcaciones y el viaje ha revelado que, en ellas, en estas ramificaciones de un número incalculable, encontramos hallazgos legendarios que han enriquecido la historia de los destilados, de los fermentados, de las bebidas alcohólicas y en especial, la de una bebida que nació hace más de cuatrocientos años como “vino mezcal” y que ahora es nuestro adorado “mezcal”.



☞ La hacienda era una forma de vida: un orden [...] era una célula del poder social, económico, político y militar, era el núcleo de una sólida estructura de vínculos familiares, que encarnaba un modelo de autoridad y un modelo cultural. Pero no a la manera de un feudo, cerrado y autárquico; la hacienda era un nexo entre el mundo urbano y el mundo rural, y una pieza insustituible del orden agrario.

Fernando Escalante Gonzalbo. (1992). *Ciudadanos imaginarios. Memorial de los afanes y desventuras de la virtud y apología del vicio triunfante en la República Mexicana*. Tratado de Moral Pública. México: El Colegio de México, 79.

📍 **Imagen 1:** Agave angustifolia o maguey espadín. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

En las pequeñas historias difíciles de encontrar, se localizan los caminos adyacentes que contribuyeron a la creación de la cultura novohispana con base a las bebidas; esas narraciones escondidas, en estas vías accidentadas, son las de las ciencias sociales y humanas... las de los historiadores, viajeros, antropólogos, sociólogos, geógrafos y arqueólogos que nos llevaron a través del tiempo para apreciar que, más allá del pulque y los destilados, el cultivo del maguey y el uso de sus derivados crearon un panorama único en México y para el mundo.

Reunimos en este último apartado de la investigación la cronología histórica de cinco haciendas que nos permitieron dialogar, fotografiar y plasmar los hechos heredados en estas cápsulas del tiempo. En algunos casos pudimos rastrear más de 400 años. Algunos de los vestigios, de las pistas, están en los papeles personales, en los muros de los hogares, y otros siguen en los ranchos, en las iglesias y en las haciendas.

Este tipo de testimonios nos ayudaron a enriquecer la traza de este capítulo y determinaron en cada lugar sus propios marcos temporales. Los relatos orales, los restos y hasta los escombros, están allí y son parte fundamental de las revelaciones que certifican de nuevas maneras la presencia del mezcal y de otras bebidas.

Esta historia no la contamos desde las limitaciones. Sumamos a los documentos, los fenómenos del desplazamiento humano, desde las montañas hacia las planicies, de la trashumancia al sedentarismo, de la movilidad a la inmovilidad, del pasado al presente. A través de los testimonios contados, hablados

Imagen 1



desde las memorias, desde las generaciones, con manifestaciones sociales de flujo y de migración, recogimos todo para entrecruzar siglos enteros. Así fueron apareciendo nuevas voces, dando cuerpo a las mismas historias.

Las haciendas que nos abrieron sus puertas nos ayudan a esclarecer la ruta secreta en Guanajuato, son los lugares donde se han cultivado hechos e historias de generación en generación. Un dicho mexicano declama que, si la siembra es optativa, la cosecha es obligatoria, y nuestros antepasados sembraron y nosotros cosechamos en diferentes maneras, en tiempos y en conocimientos. La elaboración de pulque, coliche, tepaches, fermentados y destilados son parte de los frutos.

Las haciendas, como hoy las entendemos, son esas casas suntuosas de gruesos muros y patios centrales, con capillas y adoratorios, fuentes y edificios anexos, en donde los siglos parecen desvanecerse; pero esa es una interpretación mínima comparada con su significado histórico. No se sabe a ciencia cierta cuándo surgió el término, pero una explicación sencilla para describirlas es que fueron propiedades rurales dedicadas a la producción. Fueron unidades territoriales con diferentes configuraciones que soportaron sus propios medios de subsistencia. Las casas que hoy denominamos haciendas, son eso, construcciones de viviendas que pertenecían a las propiedades rurales, son las casas en el medio de grandes territorios, son el casco o la casa de los dueños. Con el paso del tiempo, las haciendas, fueron divididas en rancherías en donde habitaron los trabajadores o rancharos y en estas propiedades existieron ranchos de vino donde, por supuesto, se produjeron bebidas. En algunos de los casos, en el casco de la hacienda, vivió el administrador en ausencia de los propietarios. Y en la actualidad como en el pasado, el nombre de la hacienda se usa como referente geográfico.

Las haciendas como propiedades rurales han ido desapareciendo. Muchas han sido las causas, como por ejemplo, las reformas y juicios agrarios, las guerras civiles, las revoluciones, las ocupaciones y hasta el propio desarrollo turístico en México, ha modificado e intervenido no sólo en el concepto, también en la arquitectura y en la funcionalidad de la tierra. Haciendas cocoteras, haciendas ganaderas, haciendas textiles, haciendas de ovejas, haciendas agrícolas, haciendas mixtas, haciendas jesuitas, haciendas azucareras, haciendas de beneficio, haciendas henequeneras, haciendas multifuncionales, fueron parte del sistema de producción novohispano y su participación hizo crecer regiones que hoy son estados, como Guanajuato. Hoy, muchas de ellas aún suministran productos, crean industrias, y desarrollan mercados y profesiones.

Durante la época colonial, el uso de la tierra, denominado hacienda, surgió para atender las necesidades de los mercados con sus producciones y abastecer las demandas europeas y asiáticas de productos tropicales como el tabaco, el cacao, el índigo, el añil, el palo tinte. Además, contribuyeron con la prodigiosa multiplicación de vacas, caballos, toros,

ovejas, cerdos, mulas y burros. Después de la colonia en los siglos XIX y XX, la tenencia de la tierra y la producción agrícola hacendaria guanajuatenses fueron parte fundamental en el abastecimiento de los productos de primera necesidad como el maíz y cereales o granos como el trigo. Proveyeron y compensaron la demanda de productos cárnicos en los asentamientos poblacionales de las minas, ranchos y otras haciendas. Los derivados de estas producciones e industrias vieron nacer otros comercios, como el de las pieles, los quesos, el pan, la grasa animal, los textiles, las lanas, la alfarería y la maderera, entre muchos otros.

Por otra parte, y como contrapeso de las demandas españolas, recordemos que en las haciendas también estuvo nuestro protagonista: el maguey. Esta planta atendió también otro tipo de necesidades sociales y económicas. Fue el acompañante y el recurso para no olvidar nuestras raíces indígenas, las formas de su uso, la pertenencia, el rescate de la cultura y su participación en la vida cotidiana, que se sigue replicando, y es parte de la ruta secreta.

Las haciendas cobijaron —sin quererlo— el conocimiento ancestral. La planta milagrosa también ayudó para que las comunidades marginadas desarrollaran sus propias economías. En ellas encontramos el grito de la penuria, de la miseria, de la pobreza; entonces, se visualizó y utilizó una alternativa para apaciguar el dolor, el hambre y la subsistencia. El maguey siguió otorgando, no sólo mediante las bebidas, una parte del consuelo que la población buscaba.

Desde sus orígenes, las haciendas tienen dentro de su arquitectura aposentos para el descanso, espacios de convivencia familiar y social, lugares de almacenamiento, zonas de cultivo, huertas, iglesias... y en la edificación y construcción de ellas, la presencia de las etnias y de las culturas nativas de nuestro país están representadas. Pero ¡por favor!, no olvidemos que los asentamientos legales y reconocidos como las casas de los patrones, los ranchos, las casas de raya, las trojes y los chacuacos tienen contrapeso en lo irregular, en el desarrollo de actividades clandestinas. Las grandes extensiones de las haciendas permitieron también la presencia de ellos. En las laderas, en los montes... fuera de las planicies, cerca de los arroyos, en las sierras, en las cañadas, donde la naturaleza los disimula, las construcciones de materiales efímeros y rescatados del entorno fueron parte de ellas. Conocidos hoy como “palenques”, esos lugares de producción de destilados seguramente fueron construidos con materiales —hoy denominados ecológicos y biodegradables— fáciles de desechar, difíciles de rastrear... como los quíotes del maguey para tener un lugar donde descansar, donde dormir, donde vivir... donde encubrir la producción del mezcal. Entonces ¿cómo localizarlos?... las piedras y oralidades son los testigos de esos lugares, al igual que las culturas de los pueblos originarios que los hicieron nacer. Una heredera de estas largas tradiciones es Sara María Martínez Rodríguez, orgullosa Maestra

Mezcalera de la marca Mezcal Pozo Hondo en el Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, quien con esa nostalgia que el recuerdo de las cosas a veces evoca, nos comparte:

☞ Mi abuelo, Cantarito, cuenta que su abuelo, aprovechaba todo el material del maguey... usaban los quio-tes como vigas y columnas para hacer espacios donde guarecerse del sol... también los usaban para colgar hamacas hechas de ixtle...agradecemos a la tierra, al campo, a la planta. (Gisele Flamand, entrevista a Sara María Martínez Rodríguez, 2019. Transcripción de Claudine Flamand)

La maestra mezcalera Sara nos recuerda que la fusión entre lo material y lo espiritual también se encuentra en el ciclo ritual que jamás se ha desprendido, en el agradecimiento a la tierra, pero también se extiende en las fiestas patronales, en las fiestas de los santos, en las prácticas de las sociedades actuales, en los grupos y en la confabulación. Ese sincretismo lo vemos y presenciamos en el intercambio, en el trueque, en el mercado semanal y en las fiestas de barrio, en las fiestas gremiales, en las fechas eclesiásticas, en las fiestas sociales, en el júbilo y en la algarabía, y, por si fuera poco, también está representada en los colores, las costumbres, la música y hasta los rasgos de santos. Todos ellos están presentes en las creencias heredadas desde hace más de 400 años y que han sido cobijadas en las haciendas.

La fusión de culturas en Guanajuato dio la opción de nuevas formas para celebrar, conmemorar y solemnizar las creencias de indígenas y de africanos. Ambas, están presentes en las haciendas, están plasmadas en los paisajes de los pueblos, en las decoraciones, en los utensilios, en la gastronomía... en las bebidas, en las fiestas celebradas en los territorios de las haciendas. Ellas, también dieron pie a las rutas de canjes, permutas, trapicheo...cambalaches, definieron relaciones sociales, culturales y comerciales que conectaron tanto asentamientos de congregaciones regulares como las de paso, las de movimiento, aquellas que caminaron recorriendo jornadas de muy distintos viajes. Vieron pasar jornaleros que solicitaban bebidas, muleros que llevaban mezcal, soldados que bebían la mercancía. Todavía hoy, existen veredas de a pie, existen atajos que nos muestran las redes de intercambio que fueron utilizadas y siguen aprovechándose. Entre caseríos dispersos, se unen pueblos, ranchos o cascos de haciendas. Estos caminos son algunas veces tan secretos que nos llevan al descubrimiento de invaluable testimonios. Por eso hay que recorrerlos, conversarlos y “mezcalearlos”.

Y aunque muchos pudieran pensar que las rutas de las haciendas que se pueden visitar en el estado de Guanajuato sólo están encaminadas a la ruta de la plata, el territorio nos permite apreciar la arqueología, el arte sacro, las labores artesanales, vivir aventuras, acariciar y apreciar los textiles y

ser partícipe del crecimiento de negocios. Las haciendas, nos dan los testimonios vivos para apreciar la herrería y la carpintería, el manejo y el arte del oficio mexicano. En ellas también podemos degustar y llenar el paladar con placeres gastronómicos. Por ejemplo, las haciendas de Guanajuato cobijaron oficios como los de las salseras y las gorderas. Expertas en su profesión, las salseras eran señoras que debían de tener la sabiduría de la herbolaria mexicana, el conocimiento de las huertas y del entorno agrícola para elaborar salsas con ingredientes endémicos de Guanajuato. Al igual que ellas, la destreza del manejo del maíz se cristalizaba en las manos de las prodigiosas gorderas, que con sumo cuidado y arte, creaban de la masa del maíz un antojito mexicano conocido ordinariamente como gorditas.

No olvidemos que los territorios hacendatarios también vieron nacer otro tipo de oficios y profesiones como mayordomos, labradores, muleros, carreteros, arrieros, comerciantes, vaqueros, carpinteros, caballerangos, artesanos y por supuesto siguieron conjuntando a comerciantes, taberneros y vendedores de pulque, aguardientes y vino mezcal. Todos estos actores fueron parte del crecimiento económico local y sus orígenes se dan en o debido a las haciendas. Algunas de ellas, las que nos permitieron compartir sus testimonios, rescatan esta parte histórica nacional y regional, son las que cadyuban a seguir estudiando muchas rutas secretas.

Los recorridos entre los caminos que las comunican están en los vericuetos que fueron transitados por carros bajos con dos ruedas, varas largas y yugos jalados por bueyes o mulas... también lo fueron por herrajes y herraduras o para el siglo XIX con otro tipo de transportes: el ferrocarril. Símbolo de la modernización de México durante el Porfiriato (1884-1911), con la portentosa máquina de vapor sobre rieles de acero, nacieron pueblos y se conectaron otros de la noche a la mañana. Por primera vez en nuestra historia, se instalaron telégrafos y se trasladaron productos, animales y personas de distintas regiones del país que antes de la construcción de los caminos de hierro nunca estuvieron conectadas. Serpenteando por las sierras del Altiplano potosino con su gran penacho de humo negro:

☞ Con la llegada del tren, la liquidez de los empleados y la afluencia de las personas de la sierra con sus mercancías, se formaba uno de los tianguis más importantes de la región. El tren regresaba a las 16:00 p.m., cargado de toda clase de mercancía: arena, cal, carbón, leña, mezcal, madera, quiote, maguey, gallinas, puercos, becerros, vacas, caballos, piedra caliza, maíz, frijol, nopal, pieles y todo lo que pudiera. (Palacios García, 2009, 60)

Las tiendas en los pueblos por primera vez recibieron todo tipo de productos que los ferrocarriles transportaban.

Muchas haciendas también se beneficiaron. Con el aumento en el intercambio comercial, algunos vieron crecer sus fortunas; otros establecieron el negocio que se convirtió en la herencia familiar, como el caso del Sr. Juan Silva quien heredó una tienda de abarrotes, y quien comenta al respecto en la nostalgia y en la añoranza:

☞ En la Saucedá, se detenía un poquito más el tren. En cada estación el tren dejaba varias góndolas, que eran cargadas de arena, grava, carbón, cal, ganado menor, leña, maguey, quiote, nopal y mezcal. (Palacios García, 2009, 71)

Los ferrocarriles y las tiendas familiares de los pueblos también son parte de las historias y de las leyendas de las haciendas. Pero hay muchas otras. Al visitarlas, advertimos la presencia del pasado que fue entretejido durante siglos. Y cuando estamos en contacto con la arquitectura de las haciendas y de los pueblos, podemos juntar estos hilos de tiempo, y entonces, aparecerán texturas, tramas, redes, mallas, temas, asuntos, ideas, gratitudes, satisfacciones, devociones, agradecimientos... pero también descubrimos intrigas, confabulaciones, conspiraciones, enredos, trampas, desilusiones, enojos, desvelos, llantos, tristezas o alegrías... todo, en estas hebras y cadenas que la memoria arropa para no dejarlos extinguirse. En las haciendas, dentro del territorio que las conforman, encontramos santos que representan modos de vida, creencias y costumbres de grupos sociales. Desde el siglo XVI hasta el presente, podemos localizar dentro de las haciendas, construcciones especiales que albergan a estas figuras sagradas, que cuidan y guían, y a las cuales, por supuesto, se les da culto para recibir los favores pedidos. El origen de su devoción es en ocasiones producto del milagro, de la gratitud personal, como la historia de don Gregorio:

☞ Corría el mes de septiembre de 1899, cuando don Gregorio, arriero de oficio, venía bajando por el Puerto de la Huerta con su recua de mulas, batallando con sus animales, ya que ese día se había desatado una buena tormenta. A don Gregorio le gustaba el trago, y precisamente ese día venía con unos mezcales entre pecho y espalda. Al sentirse desamparado por no controlar sus animales, como buen mexicano levantó sus plegarias al Creador, prometiendo que si libraba ésta, ya no iba a tomar. En respuesta, sintió que flotaba, incluso sobre las nubes negras cargadas de agua. Pero entonces fue mayor su susto, porque empezó a ver hacia abajo, y esa sensación tan especial lo atemorizó. En ese momento, cayó cerca de una peña, precisamente en el lugar que iluminó la luz de un relámpago. Al recobrase del susto vio la peña con mayor detalle y encontró la figura de una cruz

en el centro, de unos 30 cm de ancho y 70 de largo, envuelta en otra figura bajo relieve, de color café y tintes platinados brillantes con la forma de la Virgen de Guadalupe. Desde ese momento dio gracias al cielo y prometió venerar la imagen todos los años, precisamente el 3 de mayo. Días después, mandó hacer una cruz de madera y la puso en el lugar. Al pasar los años, mandó construir una ermita de adobe de tres metros de largo, dos de ancho y dos de alto, de bóveda escarzada. En los años cincuenta, construyó otra bóveda plana y ladrillo de cuña. La actual capilla fue construida por sus descendientes en el año de 1970. Mide 20 metros de largo, diez de ancho y tres de alto, con dos torres de ladrillo. (Palacios García, 2009, 85-86)

El relato de don Gregorio, de la intervención divina y milagrosa que le salvó la vida y le ayudó a dejar de beber, se suma en el repertorio de los relatos de esos amores imposibles que han sido preservados por la historia. No hay dos versiones que sean iguales, cada participante las cuenta con su experiencia y con su forma de vivir la vida. Algunos nos han dejado su testimonio como cuando María se enamoró de Pedro. Las respuestas familiares y la participación de las conchabanzas para impedir y alejar a los enamorados están escritas y podemos leerlas:

☞ María Patricia Bravo quién sospechó que sus padres se opondrían a su matrimonio con el indio tributario Pedro Casiano. Para persuadir a la muchacha de sus intenciones, sus progenitores la habían puesto “en recogimiento” en la casa del cura del Culto de San Pedro. La raíz de la oposición paterna era el hecho que el potencial yerno era adicto a las borracheras y a andar desnudo por las calles. Casiano además se dedicaba al “infeliz oficio de la elaboración de mezcal”. (Montoya, 2004, 344. Las comillas son del original.)

El infeliz oficio de mezcalero fue un obstáculo para el amor entre María y Pedro. Pero más allá de las transacciones sentimentales, en el plano de lo mundano y de lo cotidiano, las haciendas y los pueblos fueron el espacio en donde surgieron otros tipos de tratos y de economías, como el trueque, la permuta, el canje y el intercambio. Los productos del campo, con esos aromas y colores llenaron los pisos de tierra y se esparcieron en los graneros, las trojes, los corrales y otras construcciones de la hacienda. Esas arquitecturas de la economía, contrastaban con el tamaño majestuoso de las torres de las iglesias, y su delicadeza también se advertía con los muros de piedra que fuertes y gruesos se erguían junto a ellos. En los espacios públicos del pueblo, mercaderes y agricultores conferían la confianza en sus intercambios:





📍 Imagen 2: Patio central. Hacienda La Saucedá. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

📖 La población de la ciudad en buena medida basaba una parte de su alimentación cotidiana en productos derivados del maíz y con productos de la región como las tunas y el quiote. El mercadeo de alimentos y productos de esta índole como los tamales, tortillas y el atole daba ocupación a un ejército heterogéneo de vendedores ambulantes que concurrían a las plazas como la Mayor, la de la Compañía, la de San Juan de Dios, La Laguna y la propia del convento franciscano en las cuales se podía encontrar desde los “géneros de la tierra” hasta el imprescindible pulque y el no menos popular mezcal que no faltaba en los hogares de muchos vecinos. (Montoya, 2004, 273)

Como hemos visto, el imprescindible pulque y el no menos popular mezcal, fueron parte de los productos cotidianos que los vecinos de los pueblos y de las haciendas procuraban. Leer los testimonios del auxilio divino para salvar la vida ante la desgracia por la embriaguez del mezcal, los relatos de amores imposibles debido al oficio de mezcalero, las historias de los ferrocarriles trayendo productos de lugares distantes a los pueblos que comercian o intercambian todo tipo de géneros de la tierra sin faltar el pulque y el mezcal, hace que ante nuestros ojos las haciendas de Guanajuato nos manifiesten que fueron el espejo de la Novo-hispanidad y que hoy es nuestra mexicanidad. En estos icónicos espacios arquitectónicos se albergaron amores, vidas, religiones, dogmas, credos, ideales, sueños, independencias y revoluciones. También en ellos se ampararon costumbres, conocimientos y sabidurías, dentro y fuera de sus edificios existió la resistencia, y en estos lugares se vieron nacer piezas y engranajes de nuestra cultura actual. Hombres, villas, pueblos y municipios que siguen orgullosos con sus orígenes.

📍 Imagen 3: Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

Para llegar a estas casas, a esta arquitectura que identificamos como haciendas guanajuatenses, los entornos están saturados de colores desérticos, al parecer



Imagen 3

desolados e incultivables. El sol en el cenit se destaca siempre por las ráfagas de luz intensas y momentáneas al pasar entre las sombras de los árboles o de las construcciones y llegar al cielo abierto. Los caminos se han transitado desde que el hombre precolombino descubrió el uso de la planta maravillosa. Los colores se tamizan discrepantes entre la claridad y la penumbra. Se ha caminado despacio para el descubrimiento de ellos, también se ha hecho de prisa para huir por ellos. Seguir el recorrido para llegar a las haciendas y a los lugares clandestinos es estar dentro del polvo, esa parte diminuta de la tierra que se levantaba en el aire, esa tierra que ha sido pisada por arrieros, muleros, indígenas, indios chinos, africanos, mestizos, criollos, españoles peninsulares... ese polvo que llena el parabrisas de los automóviles con turistas, o con los estudiosos, en siglos actuales.

En el descuido, esa tierra puede filtrarse en la cabina de los pasajeros. Las ventanas abiertas para deshacerse del calor en Guanajuato es el conducto adecuado para empanizarse y nunca desprenderse. Después de recorrer algunos cientos de metros de tierra, los rugosos muros de la casa de la hacienda se presentan ante nuestros ojos al igual que las torres y las cúpulas de las capillas, de las iglesias, de las torres que las resguardan, de las presas que las rodean, de los agaves que las delimitan. Las camisas de algodón empapadas por el líquido transparente que segregan las glándulas sudoríparas, sortearán el calor con la tela mojada pegada a la piel de nosotros los turistas, los estudiosos, los curiosos, los que insistimos en rescatar uno de los tantos estilos de vida mexicanos, de los que aprendemos y apreciamos la arquitectura, así como a las personas, a las costumbres y a las comunidades.

Cámaras fotográficas, grabadoras, tripees y mochilas sujetados en nuestras espaldas, no sin antes colocar el clásico sombrero guanajuatense, son parte de los atuendos y herramientas para perpetrar la visita, para documentar y enriquecer nuestras fototecas personales e institucionales, con fiestas, sabores, personas... historias, mitos y leyendas. Reporteros, investigadores, turistas, estudiantes, hombres de negocios serán los testigos y otorgarán en sus formas y maneras, el reconocimiento a la historia de Guanajuato y al mezcal que ha brotado en las tierras de algunas de estas casas.

En la mayoría de los casos, el paso del tiempo está presente y los hornos de las fábricas de mezcal de las haciendas han dejado de funcionar, dejaron de estar encendidos. Sin embargo, siempre, en esta palabra absoluta y radical, los dueños de las haciendas nos esperan en el quicio de la puerta principal frente a una mesa con vasos coloridos de agua esmeralda dándonos la bienvenida, y, junto a ellos con esa mirada dura y gentil, en la confabulación de la pertenencia y del orgullo también convergemos con los Maestros Mezcaleros.

Durante más de doce meses desde que comenzamos a intercambiar datos con los dueños de estas haciendas, hemos recibido atención y entusiasmo de su parte. A ellos poco se les

menciona o se les reconoce. Muchos de los acervos escritos de las propiedades que custodian y que cuidan se han perdido, ya sea en las herencias, en las riñas, en las invasiones o en los saqueos. Entonces, decidimos que es tiempo de contar la historia desde nuestros días, a partir de algún punto de su genealogía o de la construcción de una cronología, la mayoría de las veces incompleta. En efecto, es frustrante no tener todos los datos, pero eso, no tener certezas es también parte de esta historia.

Las comisuras de sus labios se mueven y surgen enormes sonrisas que enmarcan sus rostros. Son también de la resistencia, en sus vidas hay fortaleza, vigor, vitalidad... aguante ante los embates del tiempo que gasta la energía, que descomponen la autoconfianza, que deteriora las construcciones, la mayoría de sus hogares están derruidos, no hay dinero que alcance para restaurarlos. Pero su entusiasmo es genuino y hasta ahora contrarresta las dificultades.

Adentrándonos en las propiedades, no solo el impacto de la arquitectura mexicana nos acoge sin reservas, el patio interior central, los gruesos muros, los colores, los arcos de medio punto y las columnatas; los pisos de piedra, las tejas de barro, los polines y las vigas de madera con sus olores, con sus patinas, con el crujir debajo de nuestros pies nos invitan a pasar. Somos partícipes del encontronazo cultural, en la decoración, en las leyendas, en las metáforas, en las reuniones.

Esta vez, la historia no comenzó con los testimonios escritos, ni con la geografía física-política de la Nueva España del siglo XVII del Arzobispado de Michoacán cuando Guanajuato era visto como un territorio inhóspito y agreste. En esta ocasión, la conversamos desde el orgullo actual, desde los nuevos descubrimientos familiares, desde el entusiasmo por la pertenencia y participación en la conformación de la historia del estado. Sonrientes y entusiasmados, compartimos nuevos documentos e información y enriquecimos lo que las fuentes nos mostraron sobre los orígenes de estos lugares. Todo lo que nos mostraron los documentos, los mapas, las ilustraciones y las crónicas analizadas y estudiadas por más de un año, fue perfeccionado y completado por los testimonios orales de las familias y los acompañamos con mezcal y fermentados en mano. Los dispositivos inteligentes dejaron de sonar y agradecemos a los muros que nos albergaron bloquear las señales satelitales, así, la charla dejó de ser interrumpida y la reunión se volcó en júbilo. Así visitamos y acompañamos a nuestros anfitriones en las haciendas que nos abrieron sus puertas... así llegó el tiempo para que retomemos el camino, para que volvamos al sendero, a La Ruta Secreta del Mezcal.

El mezcal es un guerrero que ha sobrevivido a través de los siglos gracias a otros luchadores. El mezcal está lejos del abandono, de la renuncia, de la rendición, de la fragilidad. Sus participantes han tenido la fortaleza de seguir acreditándolo, de afamarlo, de conservar y de extender su reputación. Estas son sus historias.





# Hacienda La Garrapata

Municipio de San José Iturbide. Guanajuato



Imagen 5



El paisaje del municipio de San José Iturbide está marcado por el acceso carretero que enlaza al territorio de los municipios guanajuatenses aledaños al sureste del estado: Tierra Blanca y Doctor Mora. También está la autopista que nos lleva al norte, hacia la Sierra Gorda y los municipios de San Luis de la Paz y San Diego de la Unión.

Desde la carretera colateral de la hacienda, el ramal a El Capulín, entroncamos con la carretera San José Iturbide-Tierra Blanca. Frenamos para seguir con el flujo de la vialidad y a nuestro guía. Entonces, escuchamos un silbido y el auto compacto de Fortino se detuvo frente a nosotros. Sacó su mano del automóvil por la ventana del conductor y saludó con efusividad a alguien que no alcanzamos a identificar. El cerro de La Garrapata cobijaba y encubría a los participantes.

Imagen 4: Puerta de la Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. 378© 2021

Imagen 5: Fachada principal. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 6

➤ Tahona encontrada en el Cerro de la Garrapata. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

➤ Imagen 7: Restos de una posible fábrica de mezcal. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Hacienda La Garrapata está junto al cerro también identificado con ese nombre. Nos comentaron que desde las culturas indígenas que habitaron el lugar (otomíes y chichimecas), reconocían ese cerro por la forma peculiar que tiene. Nos maravillamos... ¿cómo las culturas anteriores a Google maps podían trazar formas sólo explorando las tierras mismas? El cerro de La Garrapata delimita las tierras guanajuatenses con las queretanas y está cerca, muy cerca de la red de caminos reales y otros adyacentes.

Aun viendo la mano de nuestro guía sacudirse con efusividad, nosotros tratamos de identificar a quién saludaba sin tener suerte. Escuchamos entonces acelerar el auto frente a nosotros y nos dirigimos hacia el jardín delimitado por unos cuantos agaves.

—Esta ruedita la sacamos de allá, de las ruinas que ahorita vamos a ver — escuchamos decir a Fortino entusiasmado y Margarito aseveró con la cabeza.

—Vino un ingeniero agrónomo desde San Luis de la Paz, de la Hacienda Vergel de Guadalupe, en marzo de este año (2020). Nosotros no sabíamos que era esto, hasta que él nos dijo, es parte de la molienda del agave cocido— puntualizó enérgico y convencido de sus palabras.

Las cámaras fotográficas salieron de las mochilas, al igual que los lentes especiales para fotografiar con la mejor resolución posible. Buscamos en la ruedita si existía el sello del año, tal vez con un golpe de suerte la conseguíamos, pero no fue así.

—Esa ruedita es lo que en otros lugares mezcaleros se le llama “la muela” o “tahona”— explicamos a los amigos que nos recibieron aquel día.

—¿Es la parte de la molienda?— cuestionó Fortino para que disolviéramos su pregunta y remató antes que pudiéramos responder: —¿la que debe de estar en el surco redondo?... Acompañenme al cerro, a donde está el surco y las ruinas de donde las sacamos.—

Volvimos a subir a los automóviles y atravesamos parte de la propiedad. Cruzamos la carretera que lleva a Tierra Blanca, Margarito se bajó del automóvil de nuestro guía y, como buen copiloto, ayudó a abrir el portón de madera. Así, comenzó la caminata en el cerro de La Garrapata. Junto a una segunda malla de contención, encontramos a un par de jóvenes que sonrientes y sentados en el capó de su camioneta observaban a su padre feliz y entusiasmado por recibir a los visitantes.

—¡Encantado de conocerlas!, ¡Bienvenidas!, no les tengan miedo a estos animales— y abrió una tercera puerta para entrar al terreno donde se encontraban las vacas.

—Están acostumbradas a los seres humanos, aunque son enormes y tienen ojos grandes no les harán daño.—

Sonreímos y suspiramos, ¿qué más podía pasar que pisar excremento de vacas y cruzar por entre una treintena de ellas?, y había que hacerlo si queríamos llegar a los vestigios que Fortino mencionó.

Cruzamos el campo de vacas, moscas y perros. Subimos al cerro, entre los huizaches, matorrales, piedras y cachos de ladrillos. Víctor Arnulfo Montes de la Vega, heredero de la Garrapata, nos señaló los rastros, las marcas y la memoria del lugar:



Imagen 7

—Vino un ingeniero— repitió —en marzo de este año, antes de que las cosas se pusieran feas con la pandemia. Nos dijo que esto de aquí junto con la piedra que está a donde acaban de ir, era la molienda del agave cocido, el cual se cocía de aquel lado— y señaló una construcción de piedra que cobija y resguarda un árbol huizache dentro de ella.

En la construcción pudimos apreciar que se encontraban las piedras originales, pero también había vestigios de los ladrillos rojos y del cemento que se incorporaron de forma posterior para cerrar parte de las paredes superiores y del techo ahora derrumbado.

—El ingeniero que vino, nos hizo recapacitar sobre este carril, el que acabo de limpiar de maleza para que ustedes lo vean... de aquí chorreaba hacia esos hoyos que están abajo. No sabía qué tipo de bebida se hacía en este lugar. Yo recuerdo que mi abuelo, Arnulfo Montes Cervantes tenía unos papeles de la ex Hacienda La Garrapata que decían en algún lado

Rancho de Vino. Pero, no los encuentro, lo único que tengo aquí son estos vestigios. El ingeniero que vino —recalcó de nuevo Fito— nos comentó que esta parte era el horno donde cocían las piñas del agave. Ya cocidas se depositaban aquí en este surco para machacarlas y sacar el jugo del maguey con la ruedita que está allá abajo, en mi casa. Después dijo el ingeniero que cuando chorreaba el líquido escurría a aquellos hoyos. Suponemos que la construcción que está a mis espaldas era donde se encontraban los destiladores... ahora sé que se hacía mezcal, aquí en el cerro, a escondidas... ¿quién pudo saber que se hacía aquí mezcal además de quienes lo hacían?— Fito echó para atrás su cabeza y la carcajada retumbó en las paredes de los hornos derruidos y la casa a medio construir detrás de él.

En ese lugar y en compañía de nuestros nuevos amigos encontramos el surco redondo por donde la tahona pasó un sinnúmero de veces para triturar el agave. Lo alisado y pulido de las piedras eran testigo del roce que se produjo entre ellas.



Imagen 8

Restos de un posible pozo para fermentación. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Imagen 9: Restos de una posible fábrica de mezcal donde se encontraba el destilador. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Unos metros más adelante y con la inclinación del cerro, el jugo de la planta se deslizó en otros tiempos entre las piedras para llegar a donde se fermentaría y se haría el mosto. De allí se sacaría el líquido para llevarlo a la siguiente parte de la producción. Tal vez pondrían en la construcción ahora desvencijada los aparatos destiladores para hacer sudar el recipiente y recibir la tan anhelada bebida. ¿Habrán sido el aparato destilador de materiales naturales y endémicos? Restos de los depósitos para fermentado de maguey.

—No he querido escarbar nada por aquí, dudo que haya algo— siguió comentando Fito. —Como no sabíamos que era esto, hace algunos años una familia



Imagen 9

vivió en esta construcción. ¿Quién hubiera pensado que donde durmieron los niños pudo estar un destilador produciendo mezcal?—

La casa de dos aguas cubiertas con láminas oxidadas a la que se refería Fito tiene sus muros gruesos de piedra y ventanas tapeadas con ladrillos blancos. La puerta de entrada nos lleva a un cuarto con el techo desvencijado donde en alguna de sus partes se puede ver las incorporaciones de material más actual como los ladrillos rojos horneados y unas vigas de

madera sin apolillar. No hay pisos, la tierra cubre todos los metros cuadrados de la casita. Adentrándonos a ella, desde la parte posterior sin paredes, podemos ver del lado izquierdo, aquel horno que el huizache cobija y más allá, el surco donde pasó la tahona.

Volvimos a compartir con ellos lo que sabíamos del proceso de destilado. Fito, Fortino y Margarito de nueva cuenta mencionaron lo que el ingeniero de la Hacienda Vergel de Guadalupe compartió con ellos a principios de año sobre la construcción:

—El destilador debió de estar colocado arriba de estos ladrillos, por eso están ahumados hasta aquí— y Fortino señaló el límite de los ladrillos mucho más oscuros que los otros.— De acuerdo con lo que nos explicó, en el estado de Guanajuato él no ha visto que se destilara de otra manera más que con un cilindro grande que se coloca arriba del fuego. Dentro del cilindro se ponía el jugo del maguey ya cocido, el que rescataban de allá de esa parte baja.—

Por supuesto que para hablar de ello nos llevó a su casa de nuevo a degustar un mezcal. Al estar frente a la fachada principal de ese lugar, la arquitectura me sorprendió.

—Esta rara ¿verdad?— me cuestionó Fito al verme fruncir las cejas y observar las tres torres del lugar. —La construcción que me heredaron sólo vino con tres torres y no voy a construir la cuarta, lo que hemos hecho es tratar de que no se caiga. No sé si existió la cuarta torre y en algún momento se colapsó. Tenemos información de que este lugar fue una contención, un freno para que no llegaran los ataques de los chichimecas, tal vez por eso están las torres para poder vigilar el territorio. El Camino Tierra Adentro está a más o menos un kilómetro de aquí yendo hacia el noreste. Aunque yo dudo que por allí hayan bajado, no serían tan sonsos— y el estruendo de su carcajada ahora pegó en las puertas de madera que nos recibían en aquella construcción.

Al cruzar, pudimos ver que después del pasillo donde están los cuatro arcos de medio punto, la puerta principal colinda con un jardín central. El área, ahora deteriorada, tuvo una fuente rodeada por habitaciones. Hoy, a la derecha y al fondo, Fito y su hijo han hecho un lugar para departir con los amigos. La cantina “José Alfredo Jiménez” era sonorizada por canciones del cantante. ¿Por qué no me sorprendió escuchar “Camino de Guanajuato”? Los vasos, las naranjas y la sal salieron de detrás del mostrador.

—Dicen que estas tierras se parecen mucho en su historia a las del municipio de Tierra Blanca— continuó Fito su narración mientras su hijo servía el mezcal a Margarito y a Fortino.

—Los cuentos dicen que un grupo originario que cargaba su santito a costas, pidió autorización para establecerse como labradores en lo que para entonces era la extensa hacienda de El Capulín— dio un trago al mezcal, empanizó la naranja en sal, la exprimió en su boca y tragó. —La historia cuenta que fueron otomíes y chichimecas que ya no querían problemas, entonces se establecieron. Ellos tuvieron grandes retos con las sequías y el territorio. Es difícil producir aquí, y lo que hacían eran mercancías que elaboraban para su venta o para hacer trueque. Mi abuelo decía que su abuelo contaba que venían del otro lado de la hacienda El Capulín de lo que hoy

es Tierra Blanca para pasar por aquí, por los campos, caminando con petates. Cargaban por el camino de herradura hasta Doctor Mora o hasta lo que era la hacienda colonial de Charcas o a Casas Viejas.—

La Hacienda La Garrapata pertenece a la familia Montes desde 1998 y tienen una relación excepcional con el nieto del dueño que les vendió el terreno. Antes de los Montes, los dueños del lugar fueron la familia Guevara. La hacienda fue parte del reparto agrario de 1920 y tiene una historia original. La Garrapata tuvo su aparición territorial, nombramiento y reconocimiento hasta el segundo semestre del siglo XIX. Con el fraccionamiento de las tierras de la Hacienda El Capulín y la subdivisión de estas nacieron haciendas más pequeñas como La Garrapata, El Conejo y Guadalupe que se encuentran en el actual municipio de San José Iturbide.

La construcción de esta casa tiene en sus características arquitectónicas las que marcaban las construcciones de los presidios en Nueva España en el siglo XVI. Tenemos como referencia los primeros presidios en el norte del país desde 1595 y el dibujo del presidio de Jalpan de 1576 (Bueno, 2014, 7, 9) ¿Será casualidad que La Garrapata haya sido un fuerte y que cerca de ella se haya producido una bebida clandestina? En otra referencia encontramos que:

☞ La Hacienda El Capulín estaba organizada en una forma inusual para el siglo XIX y para la región; sus dueños cedían la propiedad a un arrendador principal que a su vez subarrendaba a numerosos productores, tanto a rancheros mestizos como a poblaciones indígenas. (Uzeta Iturbide, 2002, 67)

Los datos de esta nueva información, nos hace ligar la historia de los antepasados de la familia Montes, de que estos últimos eran a quienes mencionó el bisabuelo de Fito, aquellos que llegaron a pedir con el santo a costas el permiso para asentarse. Al respecto encontramos la siguiente información:

☞ La hacienda el Capulín se extendía desde las planicies de Casas Viejas hasta las partes serranas de Tierra Blanca, finca en cuya demarcación interior se desarrollaron las municipalidades señaladas dependiendo del distrito, o la de San Miguel en un principio y luego del de San José Iturbide. (Uzeta Iturbide, 2002, 67)

El arrendamiento de tierras y la dura situación de subsistencia llevó a los subarrendatarios a organizarse en una compañía para resolver la compra directa de la hacienda en 1852 y hay que resaltar la forma de esta agrupación. Las congregaciones y asambleas comunitarias llamadas así en el siglo XX junto con la adquisición colectiva de la tierra, es el tipo de propiedad que las culturas precolombinas conocían. En el

siglo XVIII, el establecimiento de un pueblo y posteriormente el nombramiento de villa fue parte de lo que sería para el siglo XIX la traza del pueblo. Con la solicitud de solares por el párroco Andrés Ramírez de Hinojosa al mayorazgo de Luyando y Aguirre Guerrero Villaseca Moreno de Monroy en el año de 1848, crearon la Villa de San José Iturbide. Pero esta no se desprende de las formas culturales de tenencia de tierras de los pueblos precolombinos, tampoco del concepto de intercambio y subsistencia ni de elaboración de mercancías o del intercambio de ellas. El grupo indígena implementó la manera para que su comunidad fuese autónoma frente al estado mexicano, pero representada por el delegado comunitario (que es la figura reconocida por las asambleas comunitarias, comités o sociedades). El delegado, personificó los intereses generales del grupo y los acuerdos colectivos. La forma de agrupación que la comunidad reconocía y entendía de cómo las autoridades regulaban la tenencia de la tierra, se simbolizó con un “chiminero” (resabios del colonial juez de paz), quién hizo las funciones de justicia, y de un “garrotero”, que fue como el representante de la institución carcelaria. Referente a este tema, localizamos que:

☞ Es por ello que los pobladores la entendían y vivían como una presidencia chiquita, es decir, es la antesala de un gobierno municipal propio, expresión de sus anhelos históricos de autonomizarse... y aunque dicha estructura ha desaparecido hoy día, como resultado del levantamiento también en la adquisición colectiva de la tierra ... persiste una intensa vida colectiva que subsiste bajo la forma de las asambleas comunitarias y congregacionales, organizaciones propias llamadas comités y sociedades que en este siglo (XXI) han logrado gestionar y defender su territorio.” (Urbina Villagómez, 2016, 102)

El tejido de los petates fue de manera metafórica el enlace que tuvieron los pueblos para subsistir y permanecer en nuestras sociedades. Es la misma metáfora que compartimos de las telas. Este entramado es el respaldo de sus hermandades, de sus agrupaciones o cofradías y son parte de la historia de los pueblos que habitaron la Hacienda El Capulín. Creemos que ellos representan en su tejido a las comunidades que no han desaparecido y que se siguen interrelacionando regionalmente. Son el antecedente de otro tipo de tenencia de tierra como los ejidos guanajuatenses.

Fito se acomodó en la silla de madera para recargarse en la barra de esa simpática cantina, volteó a ver el techo y sonrió. Suspiró y con una enorme sonrisa continuó su historia.

—La historia familiar dice que mi abuelo, Arnulfo Montes Cervantes, fue quién compró La Garrapata. Era un hombre muy pobre, pero con mucha suerte. Después de una jornada, esas faenas agotadoras en el campo, regresaba a su casa. En alguna construcción abandonada, decidió descansar. Se sentó recargado en la pared y cuando se levantó la pared se colapsó. Entonces, en esas suertes de la vida, encontró dinero y obtuvo suficiente para comprar la misma tierra en la que él producía alimentos. Así dejó de pagar la renta en El Capulín y llegó La Garrapata a la familia. Lo que mi abuelo nunca encontró fueron los vestigios a los que fuimos hoy. Nadie en mi familia había hablado de ellos. El ingeniero de San Luis de la Paz, el de la Hacienda de Vergel de Guadalupe fue quién nos ayudó a identificar para qué son. En mi familia, que yo sepa, nadie ha producido mezcal.—

Fito no lo sabe, pero hay una memoria oral en Tierra Blanca de Fidencio López Plaza que dice:

☞ ...la casa fue un desastre de muertos, Hacienda de La Garrapata perteneció a San José Iturbide. En la hacienda existía el Demonio, todas las noches salía a que



Imagen 10

☞ Libro de registro. *Copiador de cartas*. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

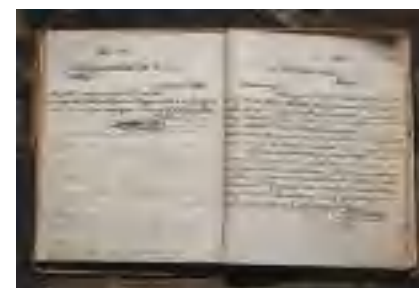


Imagen 11

☞ Carta personal. Libro de registro. *Copiador de cartas*. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



hubiera pleitos y muertos, por eso se acabó la gente allí. Quedó el hacendado ya con poca gente, mandó llamar a todos y dijo: yo les vendo a ustedes que han trabajado conmigo para que compren lo que puedan para que trabajen cada quien propiedades propias, no los tienen que molestar el gobierno, ustedes sabrán cómo pueden manejar el que pueda y tenga ahorritos, así pueden comprar \$3 pesos, \$4 pesos, \$5 pesos, \$10 pesos, \$20 pesos, \$30 pesos. (Citado por Urbina Villagómez, 2016, 104)

La relevancia de la cita anterior radica en que las palabras del propio hacendario confirman el antecedente para la adquisición de tierras por parte de las comunidades que habitaron el actual municipio de San José Iturbide, en especial aquellas que constituían a La Garrapata. A raíz de esta opción de adquisición de tierras, para el siglo XIX las haciendas se fraccionaron y para 1862 se legalizan las pequeñas propiedades.

Fortino aprovechó el silencio que Fito realizó para tomar otro buen trago de mezcal. Al observar el vaso de donde bebía continuó. —La piedra que movimos del cerro y que está aquí enfrente de la casa debió quedarse allá, pero decidimos moverla porque Fito dijo que si la dejábamos allá alguien la podía destruir. Aquí hay magueyes silvestres, pero sabemos que el maguey es bueno para la reforestación y la captación del agua. Así que hemos tratado de aprovechar el espacio de la hacienda y algunos otros terrenos para sembrar agaves. Ha sido difícil porque el municipio tiene climas muy extremos, pero no nos damos por vencidos. Somos de la resistencia. — El grupo externó la alegría con una enorme carcajada y por supuesto, volvimos a degustar el destilado.

El cambio de luz en la hacienda llegó más rápido de lo que imaginamos. Dejamos ese lugar con la esperanza de que la pandemia nos permitiera regresar para una segunda visita y conocer a uno de los miembros de la familia Guevara. Fue hasta casi un año después que las cámaras fotográficas volvieron a salir y pudimos reunirnos con Marco Guevara, quién compartió que recordaba que en la hacienda, cuando se ordeñaban las vacas, se destinaba un poco de leche a los gatos que había en ella:

—Decenas de ellos llegaban con sus colas paradas y meneando su lomo con esa forma tan peculiar para caminar. Mi madre decía que cuando ella venía a La Garrapata de vacaciones, lo que le asombraba era que se colocaban platitos con leche alrededor de la fuente del patio central para que los gatos pudieran beber. Ellos eran los custodios y los niveladores de roedores para que no consumieran la hortaliza.— Marco sacó un libro de su morral. Un libro que en su pasta llevaba impresa la leyenda: Copiador de cartas.

Las hojas de ese libro, posiblemente de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, eran tan delgadas como el mismísimo

papel cebolla y resguardaban las letras manuscritas de un registro ilegible.

—Este libro lo encontré en una de las repisas de mi casa. Lo íbamos a tirar. No sabíamos qué era, pero pensamos que era incorrecto deshacernos de él, algún valor debía de tener. No podemos descifrar todo lo que dice, solo algunas pequeñas cosas se identifican. Quién tiene datos y se acuerda de lo que pasó aquí en La Garrapata y en Las Cuevas es mi tío abuelo. Él vive en Irapuato, pero es un octogenario que está guardado por la pandemia y no ha querido compartir nada con nosotros.—

El copiador de cartas es el registro de las relaciones familiares y sociales que sostuvieron las personas que se establecieron en la ex Hacienda La Garrapata. El testimonio de estos documentos, nos permite asomarnos a los lazos comunitarios que se fueron estableciendo entre ellos, a las raíces culturales y a la existencia de vínculos económicos y comerciales en la región. Pero en sus páginas, no encontramos noticias del mezcal.

El actual municipio de San José Iturbide es el inicio de lo que nosotros consideramos que fue una de las rutas internas y secretas de comercio del mezcal en Guanajuato. Es uno de los ejemplos de los que podemos tener del vigor y de la fuerza de la bebida que representa la energía de la tecnología del agave y de la sabiduría generacional. El desplazamiento de los pueblos originarios junto con sus conocimientos ancestrales y los nuevos conocimientos que trajeron las diásporas asiáticas, se trasladó desde las costas del Pacífico y llegó a diferentes regiones. Entonces, el conocimiento de la destilación se desperdigó en el centro del país; fue penetrando para converger en los caminos adyacentes desde el sur hacia el norte del estado de Guanajuato... No sabemos desde cuándo Hacienda La Garrapata, en San José Iturbide, produjo mezcal, pero los vestigios están, las historias también, los relatos y las herencias orales quedaron y son parte de la historia. Dejamos al lector una cronología de hechos y de propietarios de esta hacienda que hemos reconstruido hasta donde nos ha sido posible.

#### PROPIETARIOS ACTUALES

- María Isabel Montes Galeazzi, Víctor Arnulfo Montes Galeazzi y Víctor Antonio Montes Galeazzi (hijos de Víctor Arnulfo Montes de la Vega).

2020

- Víctor Arnulfo Montes de la Vega (hijo de Antonio Montes Arvizu hereda la hacienda).

- Antonio Montes Arvizu (hijo de Arnulfo Montes Cervantes y María Dolores Montes Arvizu (hereda la hacienda).

1998

- Arnulfo Montes Cervantes y María Dolores Montes Arvizu (compran la hacienda).

1951

- Familia Guevara Ledesma (dueños de la hacienda que venden a la familia Montes Arvizu).

1920

- Reparto agrario en Guanajuato.

1870

- Se crean las parcelas para los otomíes por medio de la subdivisión y la compra de las tierras de la hacienda.

1868

- El 24 de agosto se faculta a Felipe Gallegos como representante para entregar las tierras y papeles de propiedad a los parceleros que pagaban piso con anterioridad.

1862

- Termina la legalización de la compra de las tierras.

1860

- Se levanta la escritura de aplicación o de compra común, los jornaleros que pagaban piso, pueden ser dueños de sus parcelas. Cambia la representación legal de la venta de las tierras de la antigua hacienda El Capulín. José María Fernández de Jáuregui (José María Perfecto Joaquín Ramón Pedro Regalado Ignacio Fernández de Jauregui Pastor) será el representante y las tierras se irán entregando poco a poco.

1856

- En septiembre de este año, la cabecera se componía de 600 fincas urbanas colocadas en calles rectas, la Plaza Principal con una dimensión de 108 metros por lado, la plazuela con 66.5 metros así como otras cuatro plazas de menor tamaño. Los habitantes son tres mil en la villa y diez y seis mil en el territorio municipal. (Ferro Herrera, 2010, 79). Estos cambios fueron el resultado de las subdivisiones que se hicieron en el año de 1855.

1855

- La familia Velasco y Bovio poseedora de la Hacienda de San Jerónimo, la subdividió en 12 porciones entre igual número de propietarios, quienes a su vez la subdividieron en arrendamientos a otros propietarios. Así nacieron haciendas más pequeñas como: El Capulín, La Garrapata, El Conejo y Guadalupe; en San Jerónimo San Antonio Viborillas; Charcas, La Noria y Begoña entre otras. También surgieron dos nuevas congregaciones, la del Capulín y Charcas, edificadas en el espacio de los cascos de las haciendas del mismo nombre. Charcas fue una hacienda de ganado mayor y menor y su nombre completo fue San José Agostero de Charcas. La hacienda fue subastada y pasó a manos de los clérigos queretanos Sánchez Jordán.

1852

- Los arrendatarios parciales, aprovechando las leyes en vigor, fraccionan las tierras de la hacienda y forman una compañía o sociedad para comprar la finca por 150 mil pesos que se dividió en terrenos que fueron repartidos entre ellos de acuerdo con porcentajes establecidos. José Luis Morelos fue el representante de la sociedad compradora ante los propietarios de la hacienda en la Ciudad de México mientras que el señor Cayetano Rubio, dueño de la textilera Hércules en Querétaro, fungió como representante de los herederos menores y otorgó la escritura de venta a favor de la compañía en la Ciudad de México, el 24 de agosto de 1853, ante el escribano numérico Ramón de la Cueva.

1849

- Se le otorga la categoría de Villa a El Capulín (Villa de Iturbide). Sus habitantes pagaban su renta anual

por el espacio que ocupaban teniendo siempre la incertidumbre de no contar con una vivienda en cualquier momento. Por lo mismo, sus edificaciones fueron sencillas y austeras.

- La Hacienda del Capulín estaba organizada en una forma común para la época y la región. Sus dueños cedían la propiedad a un arrendador principal quien a su vez subarrendaba a numerosos productores, tanto a rancheros mestizos como a poblaciones indígenas. Esta situación llevó a los subarrendatarios a organizarse en una compañía para resolver la compra directa de la hacienda en 1852.

1848

- Los habitantes de San José se unen a la sublevación de Sierra Gorda y reciben el título de Villa de San José Iturbide.

1820

- San José Casas viejas obtiene la instalación del ayuntamiento pero con pago de piso, lo cual permitirá que de forma posterior, se haga un reparto de tierras entre la comunidad que pagaron.

1819

- María Lazarín y el párroco Antonio Garfias, dan seguimiento a los planes del párroco Andrés Ramírez de Hinojosa y realizan la traza del nuevo pueblo que se fincará donde se encontraba el caserío denominado Casas Viejas. La traza del pueblo se da con autorización del mayorazgo, y apoyados por el administrador de El Capulín, lo que derivará en años posteriores en una villa.

1810

- Se conoce a un caserío como Casas Viejas y contaba con 20 viviendas habitadas por un centenar de vecinos pobres. Había una iglesia y dos comercios de españoles peninsulares.

1808

- Manuel Rodríguez Fernández, mayordomo de Manuel Cuevas Guerrero y Luyando (Descendiente de Luis

María Luyando y Aguirre Guerrero Villaseca). Los Luyando eran los dueños del mayorazgo y son quienes otorgan 25 solares a Andrés Ramírez Hinojosa, cura de la parroquia.

1805

- Se emitió un fallo judicial que no fue favorable al mayorazgo de Manuel Luyando. Debido a esto, los vecinos pudieron asentarse en la hacienda pero tuvieron que pagar por la casa de su habitación. Véase: Real Provisión para que el justicia de San Luis de la Paz, “haga que los feligreses, temasqueros [sic.] y gañanes regresen al terreno de San José Casas Viejas que se convirtió en curato y que estando dentro del Capulín es ayuda de parroquia” (citado por Urbina Villagómez, 2016, 326).

1783

- Andrés Ramírez de Hinojosa, cura de la parroquia, demandó al mayorazgo 25 solares de la hacienda para erigir un pueblo. Fuente: El litigio sostenido entre el Br. Andrés Ramírez de Hinojosa, Cura de San José Casas Viejas, contra el poseedor del mayorazgo Guerrero Villaseca y dueño de estas tierras, don Luis de Luyando, sobre 25 solares para fundar el pueblo entre 1783 y 1805 (citado por Urbina Villagómez, 2016, 17).

1780

- Llega como párroco Andrés Ramírez de Hinojosa, quién tres años después hará trámites con las autoridades correspondientes para solicitar tierras y comenzar a erigir un pueblo.

1770

- Francisco Vicente de Arcila convierte el lugar en una parroquia, se desmembró de Xichú de Indios y comienza la administración de las haciendas de El Capulín, San Diego, San Jerónimo y Charcas, así como los ranchos de Carbajal, Pájaro, Puerto del Obispo, Yerbabuena, Benalejo, Llorona, Baguú, La Venta, Galomo, El Jovero, Buenavistilla, Los Encinos, Ojo de Diego, Puerto de Carroza, Los Pelones, Las Encinillas y El Arenal y demás arrendamientos. San José de los Llanos o Casas Viejas tiene en su territorio con El Capulín 193 familias españolas, 789 individuos españoles,

218 familias de indígenas y 845 individuos indígenas. Ese mismo año se eleva de rango la vicaría de Casas Viejas a Parroquial.

1754

- Creación de la parroquia o vicarías de Casas Viejas (Ferro Herrera, 2010, 17).

1753

- El dueño del Capulín era Don Luis María Luyando y Aguirre Guerrero Villaseca Moreno de Monroy (quinta generación del mayorazgo).

1734

- Guerrero Villaseca otorga a favor del marqués de Buenavista, Don Mateo Fernández de Santa Cruz, el arrendamiento de El Jovero, El Saucillo, Las Cabras, Carbajal, Ojo de Agua de Diego y San Juan de los Llanos.

XVII

- Los otros tres latifundios que integraron el territorio de San José de los Llanos, fueron las haciendas de San Jerónimo que perteneció al marqués de Buenavista; la de San Diego de las Tráquilas que poseyó la Archicofradía del Santísimo Sacramento del Arzobispado de México y la de San José de Charcas que fue de los jesuitas y que después de su expulsión en 1767 pasó a manos de los acaudalados clérigos queretanos Sánchez Jordán. (Ferro Herrera, 2010, 15)

XVII

- (Mediados de siglo). Luis Miguel Luyando y Aguirre Guerrero Villaseca Moreno de Monroy fue cabeza del mayorazgo.

XVI

- (Finales de siglo). Se hacen cuatro latifundios. Se otorga a Don Alonso de Villaseca, español peninsular, fundador del mayorazgo Guerrero Villaseca, territorio

al que pertenece El Capulín, El Jovero, Las Cabras y San Juan de los Llanos conocido después como Casas Viejas. En San José de los Llanos se fundará San José Iturbide en el siglo XVIII. Los mayorazgos se crearon en la Nueva España desde la época de Hernán Cortés (quien recibió el primero de ellos), y siguieron otorgándose hasta el final de la época novohispana. El mayorazgo fue un sistema de reparto de bienes que beneficiaba al hijo mayor de las familias de élite. De esta forma se buscaba retener la propiedad del patrimonio. En la práctica, el hijo mayor heredaba la totalidad de los bienes que no podían dividirse con la herencia ni venderse. En la Nueva España, en el transcurso del tiempo, se cree que pudo haber más de 62 mayorazgos. Desde otra perspectiva, los mayorazgos fueron grandes concentraciones de tierra y propiedades (Margadant, 2021).

1590

- Los jesuitas se establecen en San Luis de la Paz y adquieren tierras que conforman las haciendas de Santa Ana, Manzanares y San José de los Lobos (en un inicio haciendas maiceras y de ganado menor), Hacienda San José de Charcas (hoy Municipio Dr. Mora). Se establecen una serie de presidios a lo largo del camino, destacando los de Jofre y el Palmar de Vega.

1580

- Los franciscanos establecen el convento de San Juan Bautista Sichú de Indios, actual Victoria, Guanajuato.

1540

- Fray Juan de San Miguel explora el territorio del actual Municipio de San José Iturbide.

1536

- Fundación del pueblo Santo Tomás apóstol Tierra Blanca en donde saldría la Hacienda El Capulín, que a su vez, será subdividida en siglos posteriores para dar nacimiento a la Hacienda La Garrapata.

ff



## Hacienda San Juan Pan de Arriba o San Diego de El Bizcocho

Municipio de San Diego de la Unión. Guanajuato



Imagen 13



Escuchar el nombre de la hacienda llamó de forma especial mi atención, mucho más saber que fue nombrada así en siglos pasados, lo que me llevó a una siguiente etapa de cuestionamiento para llegar a la fascinación. Hacerlo, fue un error, porque me anticipé a los hallazgos. Con los descubrimientos históricos de la hacienda, transité de lo que pensé sería el último efecto a uno nuevo, el deslumbramiento. Al saber del nombre, lo primero que pensé fue, que, en esos años, los indígenas mexicanos no conocían el pan europeo, ¿de dónde había surgido el nombre tan singular? Así que tomamos la carretera 51 y después la 57 para una hora después y 78 kilómetros recorridos, estar en el lugar.

Imagen 12: Puerta de la Hacienda San Juan Pan de Arriba. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020.

Imagen 13: Fachada principal. Hacienda San Juan Pan de Arriba. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020.

Nos dirigimos al alto valle para descubrir los tesoros en el municipio. Sabíamos por consideraciones del cronista local que San Diego de la Unión posee un número importante de depósitos de agua para hacer que la agricultura floreciera en tierras estériles. Presas como la de Belém, San Franco, Santo Tomás, San Antonio, La Biznaga, La Presita, Peñuelas, Presa de Monjas y la Presa del Becerro son las que acopian y captan la vida para las tierras estériles guanajuatenses. En el recorrido, nos desalentó el paisaje. El cronista fue reservado en su apreciación escrita, en esta ocasión, las manchas verdes con palos altos, los magueyes y los nopales, no decoran los colores ocres de la tierra. El historiador del municipio que consultamos mencionaba en su escrito la aridez en el lugar y el paisaje desforestado. En el recorrido vi que su evaluación de diez años atrás fue el principio del paisaje estéril y desmerecido de flora de la región. Hectáreas y parte de la sierra deben de ser forestados con urgencia.

El municipio obtuvo su nombre en el siglo XVIII, en el año de 1719, con el nombre de San Diego de Alcalá por el patrono que ahí se venera cada 13 de noviembre. Pero hay un segundo nombre al cual nos referimos: Pueblo del Bizcocho. Un bocado europeo hecho de trigo que endulza el paladar, desconocido para los pueblos originarios de la Sierra Gorda, integrado en la gastronomía peninsular. Esta disertación culinaria, nos llevó a considerar la participación social en la región y nos hizo investigar aún más sobre las culturas en la conformación de la hacienda y el juego que tuvieron en la economía local. Aunque Del Bizcocho fue adjetivado así por el cerro inmediato y su semejanza con el pan, las comunidades decidieron que la hacienda vecina se llamaría San Juan Pan de Arriba y al pueblo se le conocería como Pan de Abajo, hasta que al final lo nombraron San Diego de la Unión. Para el siglo XIX, San Diego del Bizcocho pertenecía a los curatos del estado de Guanajuato, como José Guadalupe Romero (1814-1866) lo menciona en su texto:

☞ Fue erigido este curato hace muy pocos años: antiguamente era vicaría fija del Valle de San Francisco; linda por lo mismo con él, y él es último curato que posee Michoacán por el rumbo del Norte. El pueblo se fundó el 30 de noviembre de 1719 por el Sr. D. Manuel María Torres, comandante militar de San Luis Potosí, que fue el que hizo avecindar algunas familias de españoles é indígenas que poblaron el lugar. La iglesia parroquial es chica, fea y muy pobre: tiene de construida algo más de cien años: es administrada por un párroco y dos vicarios, tiene un regular Camposanto y una Hermandad de Vela Perpetua, está dedicada a San Diego de Alcalá patrón del pueblo. En lo político está sujeto al gefe de

partido de San Felipe: su población en el casco es de 2,600 vecinos y en todo el curato inclusas las magníficas haciendas de la Noria, Pañuelas, la Sauceda, Ojo Ciego y San Juan, asciende a 18,000 habitantes, la mayor parte agricultores y comerciantes en pequeño. Está gobernado por un alcalde constitucional y un síndico procurador: tiene una plaza donde se hace regular comercio los días festivos, treinta y una calles, dos escuelas, dos malos mesones y un regular caserío. El territorio del curato comprende cuarenta y ocho leguas cuadradas, con diez y siete haciendas de campo, veinte y ocho ranchos anexos y cuatro independientes: los terrenos son ferces aunque sumamente resecos: el agua potable de las haciendas de Peñuelas, la Noria, la Sauceda y San Juan apenas riegan cosa de noventa caballerías de las mil doscientas y pico que tiene la jurisdicción. El curato linda por el Norte con el del Valle de San Francisco, por el Poniente con el de San Felipe, por el Sur con el de Dolores y por el Oriente con el de San Luis de la Paz. (Romero, 1862, 211)

En la cita de Romero encontramos una descripción de la organización comunitaria de San Diego de la Unión, antes, del Bizcocho. La relevancia de su testimonio está en dos aspectos. Uno es el reconocimiento de los límites del curato de Michoacán en el territorio actual de Guanajuato. El otro es el crecimiento del lugar en el siglo XVIII, cuando el desplazamiento de españoles peninsulares y de indígenas comenzó la cimentación del desarrollo del territorio, pero sobre todo en la constitución hacendaria de la región. También, hay que recordar que el hecho de tener una representación parroquial se debía a la importancia de la población. Con el paso de los siglos, las instituciones que representaban a las organizaciones sociales se establecieron en los espacios hacendatarios para fortalecer la gobernabilidad y el crecimiento.

Un aspecto muy notable en la historia de las haciendas radica en que fueron enriquecidas, en parte, por las construcciones eclesíásticas. En ellas podemos apreciar la presencia de diferentes representaciones culturales, la mayoría de las veces, producto de la mezcla entre lo español y lo indígena. Así, por ejemplo, en la Hacienda San Juan Pan de Arriba encontramos que un siglo después, dentro de las edificaciones que menciona Romero, y siendo entonces los propietarios de la hacienda la familia Obregón, se construye la iglesia interior para dar los servicios religiosos a sus propietarios y a la comunidad establecida en torno de la hacienda.

Es interesante encontrar que dentro de la propiedad de la familia Obregón hay inscripciones tanto en el adoratorio como en las actualizaciones de la construcción. Para el año

de 1873, el testimonio de ello se encuentra en la rotulación sobre la arquería y las bóvedas. Al igual que es importante encontrar la pertenencia de la familia, era una práctica convencional resaltar que dentro de la hacienda se encontraban españoles, como se refiere en la leyenda antes citada. Pero también de otros grupos sociales, como novohispanos, indígenas y africanos, como veremos más adelante.

Luis Obregón Mendoza, heredero de la hacienda, hizo un poco de su tiempo en la agenda de trabajo para encontrarnos cortésmente. Con todas las precauciones sanitarias, nos abrió las puertas del lugar para dar un recorrido y platicar sobre la hacienda. La participación del Señor Obregón, con su oralidad, daría continuidad a los documentos y testimonios que guarda con respeto.

En la visita, el Señor Obregón Mendoza nos dio oportunidad de registrar por qué la hacienda, por disposición de su padre, el Señor Luis Obregón Santacilia, se dedicó en un momento a la ganadería, lo cual le dio premios y reconocimiento en el ámbito taurino y en las plazas más importantes del país. Toros Santacilia es parte integral de la historia de la tauromaquia nacional. Bureles de Santacilia debutaron en el año de 1945 en la Plaza México, siguiendo con éxito en las plazas de toros de Monterrey, Nuevo León, para la década de los años sesenta en el siglo XX.

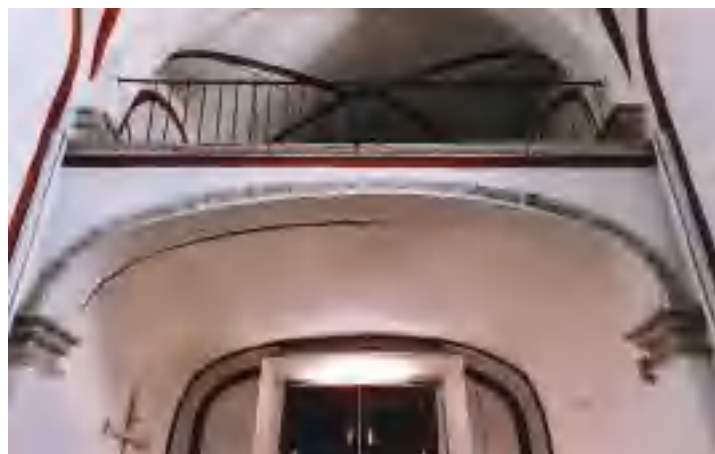


Imagen 14

📖 Leyenda: “Este templo se construyó en el año de 1865, se hizo por orden del S. D. Franco Obregón, natural de España”. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

📖 Imagen 15: Templo. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 15





Imagen 16

📷 Imagen 16: Patio central. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Mientras Don Luis nos platicaba de las empresas visionarias de su padre, yo recordaba lo que había leído semanas atrás sobre la importancia taurina en la conformación histórica del estado de Guanajuato y la relación de la fiesta brava con las bebidas de resistencia, los juegos, los vicios y el ocio.

También fui recordando de a poco el significado de este rubro ganadero en la participación de las corridas de toros organizadas en Guanajuato cuando Carlos IV fue asignado al trono. La importancia de la cultura taurina es uno de los elementos que contribuyó en la construcción de la historia estatal y de la economía ganadera local.

Don Luis, nos ofreció sentarnos en una mesa de madera larga donde pudimos estar conversando a la distancia propia. Allí, compartimos nuestros registros y descubrimientos históricos de la hacienda, lo cual le sorprendió:

—Mi esposa es historiadora, estos testimonios le van a encantar— Don Luis deslizó su dedo en el cristal del teléfono inteligente para comenzar a leer el documento que le hicimos llegar por transferencia electrónica. Sonreí, una transferencia tecnológica más en esta investigación.

Al igual que nosotros, Don Luis se asombró con parte de la historia del lugar heredado. La presencia de los africanos en ella no había sido contada y tampoco estudiada por su familia. Entonces, para enriquecerla, su oralidad, las memorias físicas e impresas de la producción de mezcal en San Juan Pan de Arriba, comenzaron a surgir:

—El Mezcal Taurino se produjo también por iniciativa de mi padre— Don Luis caminó hacia la entrada del cuarto donde está la tina y al voltear su cabeza hacia arriba continuó su explicación.

—Las grandes tinajas de madera nos dan idea del proceso de fermentación del destilado, al igual que los vestigios de la tahona, a la cual le hemos puesto un cinturón para que esté completa. Desafortunadamente está partida, pero, lo bueno es que la conservamos.—

Al llegar a “La Taberna”, lugar donde está la tinaja de madera, su proporción descomunal nos maravilló. Los techos altos soportados por vigas de madera cru- jían arriba de nuestras cabezas. Parecía ser que los elementos arquitectónicos de aquel lugar eran los custodios del fermentado. Esas maderas conservadas también ayudaban a proteger y a resguardar la historia familiar, la historia de la hacienda, la historia nacional; pero para nosotros, esas tinajas daban testi- monio de la historia que hemos venido buscando: la del mezcal.

La austeridad en el decorado hizo resaltar aún más la importancia de ese útil, tosco y pesado recipiente. En mis reflexiones, las analogías llegaron mien- tras la fotografía hacía gala de sus conocimientos. La luz iluminaba no sólo la habitación, también hacía brillar de forma especial a la madera y a la cons- trucción de esa habitación. Tal parecía que los rayos del sol que se filtraban por pequeños espacios alumbraban a la edificación arquitectónica para que yo recordara a quienes deambularon y caminaron esos pisos antiguos, a quienes cobijaron o enmudecieron por las paredes. La claridad y el señala- miento que da la ausencia de luz hicieron que rememorara a aquellos quienes trabajaron sin cesar para que San Juan Pan de Arriba pudiera ser testigo y testi- monio de la historia que buscamos durante más de un año.

De los pocos testimonios documentales sobre la Hacienda San Juan Pan de Arriba, hay algunos que dan cuenta del mezcal. En su libro *Historia del Mezcal Guanajuatense*, Juan Gallardo nos comparte que:

☞ El mezcal producido en la hacienda, se elaboraba en dos “Ranchos de Vino”, ambos cercanos al casco principal, de ahí que el producto elabo- rado se remitía a la finca donde se almacenaba y envasaba. Los “Ranchos de Vino” fueron desmantelados y abandonados y algunos de los equi- pos fueron confinados en la hacienda. En una de las secciones se en- cuentra la “muela” de la tahona como elemento de ornato, su traslado se hizo para su conservación ya que las instalaciones del “Rancho de Vino” donde se encontraba fueron saqueadas y destruidas. Algunas de las par- tes del sistema de destilación con el que se elaboraba el famoso “Mezcal Taurino”, aún se conservan.

El almacenamiento y envasado del mezcal se realizaba en el casco de la hacienda, en un sitio al que le llamaban “Taberna” donde el pro- ducto terminado era almacenado en pipones de madera de roble o encino con capacidades variables, las cuales se colocaban en un sitio donde no estuviera expuestas a la luz del sol. La venta del producto se realizaba envasado en botellas de cerámica, que la empresa comercializaba con el nombre de “Mezcal Taurino”. Las Marcas referidas contaron con su registro ante Secretaría de la Economía Nacional y estuvieron vigentes hasta el año de 1951 operando bajo la razón social de la empresa “*Desti- ladora de Maguay S. de R.L.*” (2018, 88-92. Las comillas y las cursivas son del original.)



Imagen 17

199 Motivos taurinos. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

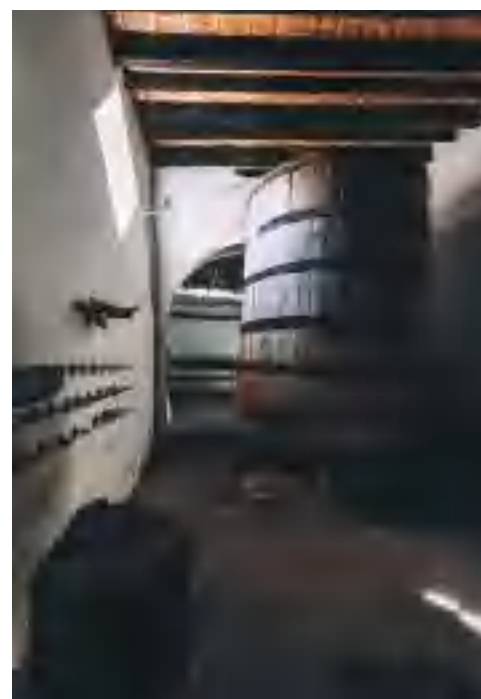


Imagen 18

199 Tina para fermentados. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 19

📍 Tahona. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021

El Mezcal Taurino compartió espacio con la ganadería, la agricultura y la crianza de toros de lidia que hicieron famosa a la hacienda. Y aunque hemos contado nuestra historia en las otras haciendas a partir de las generaciones actuales, hasta sus orígenes más remotos, San Juan Pan de Arriba fue la excepción.

Por ello, para continuar, recordamos al lector lo que hemos presentado en esta investigación. Las bebidas producidas en la Nueva España durante el siglo XVII, sin importar cual fuera, eran llamadas por su nombre genérico como “vino”. El registro histórico más antiguo de la producción de bebidas en la Hacienda de San Juan Pan de Arriba, nosotros lo hemos encontrado en referencias anteriores al Mezcal Taurino que se produjo hasta los años cincuenta del siglo XX. La Parroquia de San Diego de Alcalá tiene en sus registros datos invaluable que sostienen la participación de las castas en la hacienda, en especial, la de los africanos. En la estructura social del municipio de San Diego de la Unión y sobre todo en la conformación de la Hacienda de San Diego del Biscocho, María Soledad Mosqueda señala la presencia de la población africana —negros, gente “de color quebrado”— en la Hacienda San Juan Pan de Arriba. Desde 1721, la hacienda estuvo envuelta en un litigio de despojo mismo que terminó en 1724 con un fallo a favor de Juan Mendiola. La autora, al analizar el documento de la diligencia en cuestión, nos proporciona noticias sobre la población de origen africano:

☞ *Que en las inmediaciones de su hacienda del Viscocho, los arrendatarios y personas que por el dicho Sargento mayor las habitan, los cuales son de color quebrado y le hacen mucho daño a su hacienda, porque sólo se ocupan de raspar magueyes y hacer vino y acarrear otras gentes de varias partes y que éstas le destruyen sus ganados bestias y caballerías y mulones y haciéndole otros daños y perjuicios y que en todo tiempo protesta hacer la diligencia y esto dicho por su respuesta lo firmo. (Citado por Mosqueda, 2013, 44. Las cursivas son del original.)*

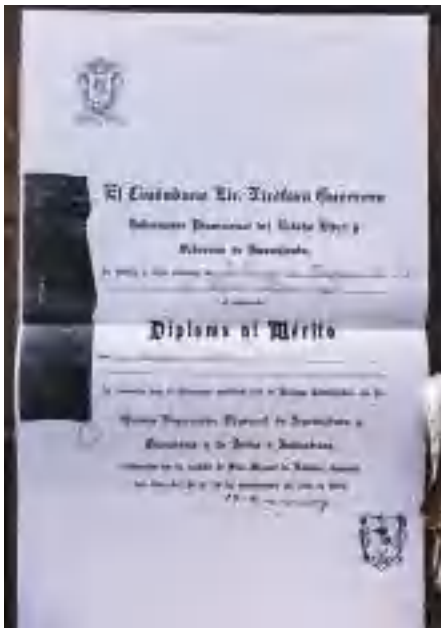


Imagen 20

📍 Premio del Primer Lugar. Destiladora de Maguey. Mezcal Taurino. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Los de color quebrado, los de origen africano, “sólo se ocupan de raspar magueyes y hacer vino”... Fue una sorpresa descubrir que tal vez los primeros Maestros Mezcaleros en la Hacienda San Juan Pan de Arriba pudieron ser los africanos, los de color quebrado que han sido silenciados, encubiertos, por la misma historia oficial. Son actores históricos cuya importancia ha quedado reducida a la esclavitud y a la supeditación de una casta de seres del más bajo orden social durante la colonia y desgraciadamente, hasta nuestros días. Los africanos y sus descendientes, poco a poco, comienzan a ser reconocidos en la historia nacional. Pero falta aún mucho por hacer, para darles el crédito y el lugar que se merecen en la construcción de la historia local de Guanajuato.

El trabajo de Mosqueda otorga un merecido crédito a los afrodescendientes en una actividad que no fue la esclavitud en las minas, ni en las actividades agrícolas o ganaderas. Los africanos estuvieron involucrados en la fabricación de bebidas y su participación en los ranchos y en las haciendas de Guanajuato fue tan importante como la de los mismos españoles peninsulares. Comprobamos una vez más que la transmisión de conocimientos, la transferencia tecnológica, la tecnología del maguey, las castas y el sincretismo fueron las piezas fundamentales para la producción de destilados, de fermentados y del antiguamente llamado vino mezcal. Fue gracias a esta muy especial mezcla de culturas, de sus dinámicas cotidianas y de su convivencia que Guanajuato cuenta con tres raíces históricas: la indígena, la española y la africana.

...Mientras las hojas de los árboles crujían debajo de mis pies, seguía caminando entre los pequeños senderos y pasillos de la hacienda que comunican su arquitectura actual; esa que nos da la referencia al pasado y que es acompañada por



Imagen 21

las oralidades, por los sonidos que sólo la naturaleza muerta y el pasado otorgan. Pienso cuántas veces las pisadas de esos actores sociales, de los de color quebrado, fueron escuchadas solo por ellos, ocultándose, encubriéndose, silenciándose...

En cuanto a la presencia de los africanos y de sus descendientes en la Hacienda de San Diego del Biscocho, esta se puede rastrear durante el siglo XVII en los archivos parroquiales (pertenecientes entonces a la jurisdicción del Valle de San Francisco, actualmente Villa de Reyes, Municipio de San Luis Potosí). En una de las actas de bautismo que existen en el archivo parroquial, se constata que el 26 de septiembre de 1685:

☞ ...fue bautizado Felipe, de origen morisco e hijo de padres desconocidos. Sus padrinos fueron el Sr. Diego de Villalpando y su esposa, Sra. Dorotea de Nicolás, asistentes en esta hacienda de la capitania de Lázaro de Mendiola; firma como Vicario, Ignacio Ordóñez. (Municipio de San Diego de la Unión, 2021)

El niño morisco Felipe —descendiente de padre español peninsular y de madre mulata, con ascendencia africana y española— es uno de los ejemplos de un mundo novohispano que se fraguaba con la mezcla de las culturas de tres continentes. Además, esta información abona a la polémica que existe entre los investigadores e historiadores con respecto a la fundación del pueblo de San Diego. Para José Guadalupe Romero fue el 30 de noviembre de 1719 (1862, 211), mientras que de acuerdo con el trabajo de Mosqueda la fundación de la hacienda fue en el año de 1669 (2013, 36). Para nosotros, este dato revela que el poblado se fundó hace mucho más tiempo que lo señalado de forma oficial.

📍 Imagen 21: Construcción perteneciente a la Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 22

↳ Leyenda: “Arquería y bóvedas se hizo por orden del Sr. Don Francisco Obregón en 1873”. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

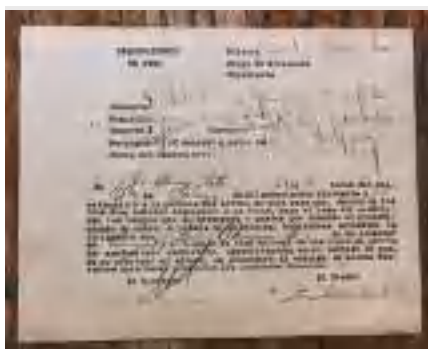


Imagen 23

↳ Requerimiento de pago por elaboración de bebidas alcohólicas. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021

Resulta entonces que la historia nos vuelve a sorprender y nos da las pistas que el paso del tiempo ha cubierto entre las páginas de actas de bautizo, archivos parroquiales y otros informes que han permanecido inertes, ocultos y olvidados por años, décadas y tal vez hasta siglos.

Descubrir que la planta maravillosa —como la llamaron los cronistas del siglo XVI— fue parte también de las opciones de subsistencia que la cultura africana encontró en Guanajuato, “raspando magueyes y haciendo vino”, fue reivindicarlos y darle el valor a una cultura que participó en la construcción social, económica y cultural del estado. El raspado del maguey sólo pudo haber sido transferido y compartido por los sabios ancestrales, por ejemplo, por los otomíes y los chichimecas. La fabricación de vino, vino mezcal, mezcal, destilados, también fue por transferencia de generación en generación, de cultura en cultura, para la subsistencia, para la alimentación, para la fiesta, para el acompañamiento y para la resistencia.

Esa tarde la conversación con Don Luis fue acogedora. Entre los muebles de madera propios del lugar, descubrí con emotividad, un perchero de madera parecido al que en la casa de mis abuelos se utilizaba para dejar las sombrillas mojadas que resguardan de los aguaceros en la Ciudad de México.

Las analogías llegaron a mí de nuevo, ¿qué parte de mi familia será heredera de la sangre africana que vivió desde el siglo XVI en este país? Los sombreros de paja colgados en los ganchos del mueble de la familia Obregón Mendoza hicieron que rememorara a mi bisabuelo quien emigró de Pachuca y vendía sombreros en el zócalo de la ciudad... ¿cuántas veces habrá visto pasar a los tlachicoleros, a los vendedores de pulque, a los mexioteros, a los mezcaleros? Muchas de las historias, de los lugares, de las oralidades siguen sin tener respuesta. ¿Habrán sido los afrodescendientes maestros mezcaleros? ¿Habrán intervenido en la creación de bebidas novohispanas? La historia del mezcal en Guanajuato sigue teniendo preguntas que están en los ramales, en las cañadas, en los archivos parroquiales y en otras fuentes documentales que esperamos volver a consultar cuando termine la pandemia.

De la historia de la Hacienda de San Diego del Biscocho, o del Viscocho, y de la actual Hacienda San Juan Pan de Arriba, dejamos al lector una cronología que nos lleva hasta principios del siglo XVII:

#### PROPIETARIOS ACTUALES

- Antonio Obregón Mendoza
- Luis Obregón Mendoza
- María Luisa Obregón Mendoza

#### XX

- Margarita Obregón Santacilia
- Pedro Obregón Santacilia
- Leonardo Obregón Santacilia
- Luis Obregón Santacilia (1989†) / María de la Luz Mendoza García

- Aurora Obregón Santacilia (1899)
- Carlos Obregón Santacilia (1896-1961) / Adela Formoso Ferrer (1907-1981)
- María de la Paz Obregón Santacilia (1895)
- Javier Obregón Santacilia (1893)
- María Obregón Santacilia (1892) / Ángel Lascurain Osio (1883-1957)
- Francisco de Paula Obregón Santacilia (1890-1926) / Irene Cazaux Abart (1894-1952)
- José Pedro Obregón Santacilia (1889)
- Lauro Obregón Santacilia (1888) (hijo de Lauro Obregón Zárate y María Santacilia Juárez)

### XIX

- Lauro Obregón Zárate (1860-1907) / María Santacilia Juárez (1864-1916)
- Gonzalo Obregón Zarate / Matilde Leal San Vicente
- Esteban Obregón Zárate
- Armando Obregón Zárate / Elena Escalante Gómez de la Casa

### 1860

- Franco Obregón Pérez (1828-1889) y Mariana Zarate Guillén heredan a sus hijos.

### 1726

- Pedro Sáenz de Mendiola

### XVIII

- Juan Sáenz de Mendiola / Pedro Sáenz de Mendiola / Lázaro Sáenz de Mendiola / Roque Sáenz de Mendiola / Domingo Sáenz de Mendiola / Domingo Sáenz de Mendiola / Cleofás Miguel Sáenz de Mendiola /

Eugenia de Mendiola Villela / María de Mendiola Villela / Agustina de Mendiola Villela (hijos de Lázaro de Mendiola y Theresa de Villela y Silva) (citado por Mosqueda, 2013, 43)

### XVIII

- Doña Theresa de Villela y Silva hereda la hacienda de su esposo, Lázaro Sáenz de Mendiola.

### 1669

- Fundación de la hacienda. Lázaro Sáenz de Mendiola (hijo de Tomás de Mendiola y sobrino de Hernando de Mendiola) casado con Theresa de Villela y Silva.
- Integrada por los siguientes ranchos y partidos: San Joseph de la Noria, San Joseph de Ojo Ciego, Saucedo de los Mulatos, San Juan del Biscocho (conocido también como biscocho de San Juan o Biscocho de Palencia, las Cabras (Cabras de Palencia o el Mal país e Cabras), Monjas, Xaula, Tortugas, San Joseph del Salitrillo, Salitre de Don Roque, Salitre de Manzanos, Ojuelos, Rancho Viejo, Presa de Torres, San Agustín, Zacatequillas, Soledad, Carbonera, Siete Príncipes, Presa Vieja, Presa, Tinaja, Ranchito, Potrero, Chiga, Peñuelas, Palo Blanco, Palo Verde, San Agustín Tresquila, Guaxajuan, Novillero, Corral de Magueyes, Venadillo, Chupadero, Espejo, Charco de Araujo, Saucillo, Estancia, Rancho de Ovejas de Juan de Mendiola.

### 1636

- Hernando de Mendiola y Mariana (negra portuguesa). Hijos: Juan de Mendiola, María de la Cruz y Mendiola, Antonia de Mendiola, Antonia de la Cruz y Juan Ramón (Mosqueda, 2013, 41).



## Hacienda Pozo Hondo

Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato




Imagen 25



Tomamos la carretera 51 hacia Dolores Hidalgo para después entroncar con la 110, llegar a San Luis de la Paz, seguir por la vía de San Isidro-La Cantera y entroncar con la Avenida México 68.

La primera vez que llegamos a Pozo Hondo en el año 2019, lo hicimos por la curiosidad para ver de cerca el muro que está junto a la iglesia de la ex hacienda que durante la Guerra Cristera o la Cristiada (1926-1929) fue el patíbulo para ajusticiar tanto a los cristeros como a los federales, y de otras historias referentes al lugar.

Aquella vez, caminamos para entrar a la casona de la hacienda; otra vez las buganvillas, el árbol de limones y las bancas de madera nos recibieron con esos colores tan mexicanos. Al recorrer el jardín central, nos topamos con dos metates.

 **Imagen 24:** Puerta de la Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020.


 **Imagen 25:** Fachada principal. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020





Imagen 26

➤ Muro de fusilamiento. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

➤ Imagen 27: Patio central. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

➤ Imagen 28: Fachada de la fábrica de mezcal. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

La piedra había sido tan trabajada que las curvas en ellos los hacían únicos. Como parte del recibidor y previo a la entrada de la capilla, encontramos una mesita que, en su base, tiene piedritas talladas y que los niños en la sierra encontraban para entregarlas a la familia Pizarro. Pudimos observar que eran puntas de piedra labrada, ¿cuántas historias no contarían si hablaran? La capilla sólo tiene espacio para dos bancas frente al altar y al retablo principal. La otra parte de la iglesia, donde la comunidad, en algún otro tiempo, se congregaba para escuchar la misa en un idioma que no entendía, está cerrada. Como parte de la historia regional, la Cristiada hizo que se silenciaran los rezos y las palomas dejaron de volar y las campanas dejaron de sonar.

La segunda visita a la hacienda fue para escuchar sobre el proyecto que nuestros amigos habían comenzado unos años atrás.

El camino estrecho que cruza todo el pueblo y la comunidad es la antesala de la entrada a la hacienda. Los magueyes y los órganos se exponen en sus tamaños, compiten entre ellos y delatan su antigüedad. Parecen bardas verdes, disparejas, que son limítrofes de las propiedades.

—Hay muchas historias aquí — farfulló Juan Pablo García Pizarro, uno de los herederos de la hacienda, mientras me abrazaba y veía de reojo al grupo que invadíamos su propiedad. —Qué bueno que se den la oportunidad de regresar, ¿comenzamos por tomar una agüita de Jamaica?—

Caminamos para dejar los vehículos estacionados y esta vez no nos dirigimos a la casa de la hacienda. Nos topamos de frente con una ventana tapeada y un portón con los símbolos en herrería de la etiqueta del mezcal. Los perros de la hacienda llegaron para olfatear y darnos la bienvenida. Cruzamos los muros de adobe y apreciamos la magnífica fábrica de mezcal frente a nosotros.

Sentados debajo del precioso huizache que es la antesala a los hornos de cocción, el aroma a piedra y a madera quemada saturó nuestros sentidos. El cielo, de la tonalidad del maíz azul, contrastaba con el verde de los nopales, de los órganos y del color de la tierra árida. Mientras el aire deslizaba las delicadas y esponjosas nubes en el cielo, junto a nosotros, los hornos de piedra ahumada y pesada hacían el equilibrio. Bongo, un hermoso perro rodesiano volvió a acercarse y metió su hocico entre mi antebrazo para solicitar un poco de atención. Mientras sentíamos cómo el calor iba invadiendo la atmosfera y los rayos del sol pegaban en el piso creando ese tipo de ilusiones que asombran y atrapan, llegó para acompañarnos Alberto Alvelais Pizarro, primo de Juan Pablo y heredero también de la hacienda.

—En el año 2011— comenzó Juan Pablo la conversación mientras Sara Martínez Rodríguez, Maestra Mezcalera, colocaba sobre la mesa de madera los platos de col rallada, chicharrón de harina, salsas y nopalitos. Al trozar un cacho de esa rica botanita, mi boca se agüó. Sonreí y seguí escuchando a nuestro anfitrión.

—La nueva generación de la familia, que heredamos parte de la hacienda por tercera o cuarta generación, decidimos que la fábrica de mezcal debía ser rescatada— Juan Pablo miró de reojo a su primo y continuó refiriéndose directamente a él:

—En el momento que quieras me interrumpes para dar tu testimonio.—

—La fábrica fue construida a finales del siglo XIX por Antonio Huerta, y es una copia de la que existía en la Hacienda Ortega— Juan Pablo miro de nuevo su plato con botana, suspiró y continuó:



Imagen 27



Imagen 28



Imagen 29

📍 Tahona. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020



Imagen 30

📍 Hornos de cocción. Vista superior. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

📍 Imagen 31: Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

—Recuerdo y en parte son mis memorias, las pláticas familiares alrededor de la mesa sobre la vida difícil en la comunidad. La mayoría de las mujeres que habitan el pueblo se quedan solas por la migración que hay hacia otros lugares, y esto ha pasado desde hace generaciones. Entonces Alberto y yo queríamos hacer algo por ellas y también que la hacienda fuera parte del cambio que el pueblo de Pozo Hondo necesita.—

Bongo se acercó a Juan Pablo y se echó al lado de Mezcalita, una perrita criolla que habita en la fábrica de mezcal. Alberto trozó un cacho de chicharrón de harina y su mirada se perdió en los hornos que cocían el maguey.

—Desde ayer Sarita los puso a cocer... esos hornos hace nueve años estaban tapados de tierra y basura. Fue un trabajo arqueológico rescatar la propiedad. Trajimos a las personas más longevas del pueblo. Pusimos un techito allá, donde se estacionaron, y unas sillitas. En la tierra suelta, donde sólo podíamos ver paredes grafitadas y basura. La comunidad nos ayudó con sus memorias, ellos rescataron la fábrica y la propiedad. Sus recuerdos y el trabajo que hacían de niños nos ayudaron a que las pequeñas palas quitaran poca tierra, de a poquito e ir descubriendo muros completos. ¡Porque están completos!— y Alberto señaló las paredes que limitan la fábrica con la casona.

Juan Pablo ajusto su sombrero color ocre y prosiguió:

—La parte donde ahora ponemos la leña para cocer el maguey y los hornos estaban tapados de tierra. Fueron metros y metros cúbicos de tierra y basura... la propiedad estuvo en el abandono por más de cincuenta años.—

Sara Martínez se sentó junto a nosotros en uno de los troncos de árbol que rodean la mesa y sobre el mantel bordado con colores mexicanos, colocó las botellas del mezcal producido en la Hacienda Pozo Hondo.

—Cantarito, el abuelo de Sara, junto con otras personas, los más ancianitos de la comunidad, nos han apoyado mucho en el rescate del lugar. Sus recuerdos han sido el mapa de la reconstrucción — continuó Juan Pablo la idea de Alberto mientras brindó con Sarita con un poco de mezcal. —Pero sus memorias no solo nos han servido para la arquitectura, las leyendas, los cuentos, sus recuerdos nos han hecho reír y volver a hacer hermandad. Hemos escuchado relatos de fantasmas, de revolucionarios, de cristeros... en un inicio, cuando todavía no destilábamos aquí, por supuesto que bebíamos pulque; ya después incorporamos los conocimientos de otro gran amigo que viene de aquí, del Municipio de San Luis de la Paz, de la Hacienda Vergel de Guadalupe. Él capacitó a Sarita en la profesión mezcalera y entonces incluimos en las reuniones al mezcal.—

Alberto sirvió un poco más de esa bebida espiritual en los vasos de los visitantes y continuó:

—Rescatar el lugar ha traído consigo muchos retos y desafíos. No sólo nos ha ayudado a engranar nuestra historia familiar, sino también la que estamos tratando de construir. Por principio, Juan Pablo y yo queríamos rescatar la construcción. Esta parte de la hacienda es una pieza de ella y estaba en total abandono. Tuvimos un acuerdo de tierras con los herederos de la hacienda y ese fue el primer paso. Posterior a ello, la segunda recuperación era la elaboración del mezcal. Queríamos darle



continuidad a lo que hizo Antonio Huerta, que es nuestro antepasado y quién comenzó con la elaboración de las bebidas en la hacienda. Sólo que ahora enriqueciendo su legado. Hasta donde sabemos, no tenía una marca de mezcal propia. Se producía y se vendía a las comunidades y minas cercanas a la hacienda. No tenemos las fechas exactas de la producción del mezcal, pero, si consideramos que la fábrica de mezcal estuvo cerrada por cincuenta años antes de que nosotros la habilitáramos, podemos pensar que se produjo mezcal por los inicios del siglo XX. Nosotros sí queríamos nuestra propia marca. La intención con la elaboración del mezcal y el rescate de la fábrica también fue y es apoyar a las mujeres en nuestra comunidad. Las mujeres guanajuatenses han sufrido por décadas en sus economías familiares y por supuesto, queremos que el mundo se entere de esta bebida que ha sido parte de la historia de nuestro país.—

—El apoyo a la comunidad— prosiguió Juan Pablo con la idea de Alberto —fue buscar a mujeres que les gustara la participación en una fábrica de mezcal, así que en quien pensamos fue en Sarita. Ella ha sido parte importante, en mi

caso valiosa y especial, en la familia. Sus antepasados y los nuestros se conocieron. Sara me cuidó de niño, así que la invitamos a sumarse al proyecto. Sara ahora es la Maestra Mezcalera de Hacienda Pozo Hondo y coordina a un grupo de ocho mujeres y dos hombres en todo lo referente a la cadena de producción del destilado.

Sara sonrió, sus ojos se iluminaron y el orgullo de su profesión hinchó su pecho. Nos levantamos del lugar y comenzamos el recorrido; entonces, llena de satisfacción, nuestra guía y Maestra Mezcalera continuó con la explicación:

—Este es el depósito donde almacenamos la madera para quemar el agave y las bocas de los cuatro hornos donde se colocan los trozos de piña del agave está a desnivel. Son más o menos unos dos metros de estos hoyos que reciben el fuego a los otros que están allá arriba donde se colocan las piezas del agave. Aquí, la cuadrilla de mujeres de Hacienda Pozo Hondo apila los trozos de madera que rescatamos de la Sierra Gorda. Con ellos alimentamos el fuego que hará arder las piedras que están adentro de los hornos para cocer el maguey. Debemos tener



Imagen 32

cuidado con el nivel de fuego para que no se quemé. Por eso es importante vigilar la lumbre y estar pendiente de cómo colocar los cachos de agave dentro de ellos.—

Sara subió al siguiente nivel y nos explicó que en el hoyo contrario a los que reciben la madera se colocan las piezas de agave. Fue muy precisa en su explicación. Al llenarlos, hasta donde el hoyo permite, el horno recibe los siguientes trozos por los huecos que están en el techo: “así no desperdiciamos espacio y aprovechamos el encendido”, dijo Sara. Caminamos y subimos la rampa donde se encuentra la tahona. Nos compartió el proceso de la molienda y el recorrido por los surcos de piedra hasta llegar a las tinas de madera para la fermentación. Cruzamos la construcción por dentro hasta toparnos con el destilador. Allí encontramos el termómetro de medición de grados y por supuesto un poco de mezcal recién hecho. Las paredes de la construcción están completas. Alberto tenía razón. La fábrica respetó las formas y el material de construcción del siglo XIX. Solo se añadieron algunos materiales para la reconstrucción.

Al llegar a la parte alta, apreciamos los canales por donde baja el líquido hacia los contenedores de fermentación. Juan Pablo y Alberto nos comentaron que la tahona original se encuentra como parte de las memorias familiares en un lugar privado. Con sombrero y un buen vaso de mezcal, Juan Pablo volvió a brindar por la visita y decidimos regresar a la mesa de madera para que, cercanos a los hornos, y ahora junto a un gran cazo de carnitas, sucediera la magia de una cata de mezcal. Mientras nos explicaron el aperlado de la bebida, caminamos para seguir con la información de la hacienda.

—En cuanto a la historia del lugar—comentó Alberto, sabemos que se remota a la segunda década del siglo XIX. Fue Antonio Huerta Quintana, de quién te platicamos cuando comenzamos la charla, quién tuvo el sueño de producción de mezcal; él mismo compró Pozo Hondo para su madre, Dolores Quintana de Huerta. Las tierras que forman la hacienda de Pozo Hondo pertenecieron a otras haciendas. De hecho, Juan Gallardo habló con mi tío hace un par de años y la historia está referida en su libro *Historia del Mezcal Guanajuatense*. En aquel año, cuando se hizo la entrevista, la fábrica estaba siendo rescatada de las ruinas. Esas piedras sin sentido que recibieron al investigador son la base de las paredes que nosotros construimos. Los testimonios de esos años al actual han cambiado. Ahora podemos decir que la fábrica está en pie y funciona... es increíble que haya sido construida como copia de la que se encontraba en Hacienda Ortega que también fue parte de las propiedades de nuestros antepasados y fue la hacienda grande que dio cobijo a Pozo Hondo.—

Pozo Hondo, escribió Juan Gallardo en su libro (2018, 122), para 1862 fue conformado por tierras de otras haciendas como Santa Rosa, La Saucedá y El Vergel; en su conjunto, abarcaban más o menos 6,000 hectáreas, eso es parte de la hacienda. La fábrica de mezcal es una porción mínima comparada con la de la propiedad. Actualmente, se siembran agaves para tener materia prima para el proceso de destilación, pero también se siembran para la erosión y la captación de agua. Sara ha sido capacitada en cursos especializados en el cultivo, manejo y cuidado del agave. Los conocimientos tanto del maestro mezcalero que la introdujo al mundo del mezcal, como de los técnicos agrónomos que la han guiado van dando frutos en la Hacienda Pozo Hondo. Ha ido incorporándolos en sus procedimientos para la agricultura del maguey y en los del procesos del destilado. Juan Pablo y Alberto han apoyado el desarrollo de Sara y el de las siete personas que colaboran con ellos.

Imagen 32: Horno de cocción. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020



Imagen 33

Imagen 33: Tinajas para fermentados. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos. © 2020

Imagen 34: Tinas para fermentados. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos. © 2020



Imagen 34

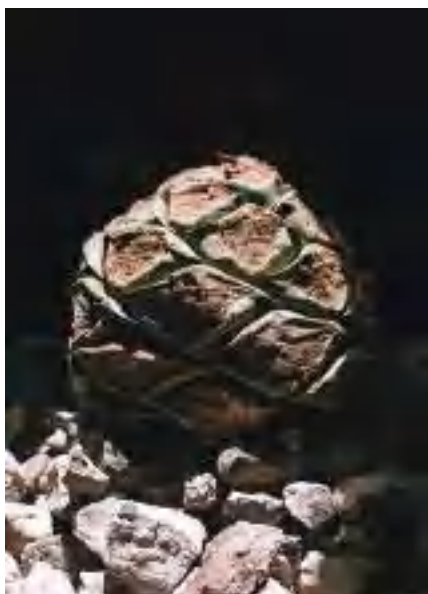


Imagen 35

Imagen 35: Piña de agave en un horno de cocimiento. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

Imagen 36: Sala para la destilación. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

Las instalaciones de la fábrica que Juan Pablo y Alberto rescataron, se localizan dentro del área que comprende el casco de la hacienda. Se ubica a la izquierda de su ingreso, frente a los extensos jardines exteriores. La propiedad, desde el año de 1942, sufrió modificaciones territoriales. Fue fraccionada por el ejido de Pozo Hondo y para 1954 fue dividida nuevamente para asignar las seis fracciones correspondientes a cada una de las familias herederas de la hacienda.

Los orígenes de la Hacienda Pozo Hondo se han perdido en el tiempo, pero no así su herencia mezcalera que inició a partir de la segunda década del siglo XIX (1820). En el año de 2019, Alberto y Juan Pablo inauguraron la fábrica de mezcal junto con Sarita —así la llamamos sus amigos— retomando la tradición de sus antepasados.

Hoy, Alberto y Juan Pablo son magníficos anfitriones para recibir grupos en la hacienda. Generosos, comparten el legado del cuidado de la planta, del proceso de la jima, de la cocción, de la fermentación y del destilado. Sus etiquetas son apreciadas por los conocedores del mezcal: Lagartijo, Pirules y Pozo Hondo. Son mezcals que explotan en sus sabores amaderados. Son el fruto de la resistencia y del conocimiento ancestral que han sido heredados por una tradición guanajuatense a lo largo de los siglos.







## Hacienda Tupátaro

Municipio de Cuerámara. Guanajuato



Imagen 38



Las referencias para llegar a la hacienda fueron exageradas. Desde San Miguel de Allende, cruzar varios municipios para llegar a Cuerámara no fue tan complicado. La hacienda se encuentra al sudoeste del estado de Guanajuato. El municipio colinda con Manuel Doblado y Romita hacia el norte y con Abasolo y Pénjamo en el sur. Municipios que fueron parte del Arzobispado de Michoacán durante la época colonial.

Al llegar al Municipio de Cuerámara, nos sorprendimos con la entrada de la hacienda. Hoy es un paso estrecho y las construcciones de alrededor tapan su magnificencia. José Humberto Alcocer Figueroa, tercera generación de herederos, salió a recibirnos cuando le mandamos un mensaje por el teléfono celular. Su cara cubierta con el tapabocas negro, que en un inicio de la pandemia parecía tan extraño en el rostro,

Imagen 37: Puerta de la Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020.

Imagen 38: Fachada principal. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020



Imagen 39

Capilla. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuernavaca, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

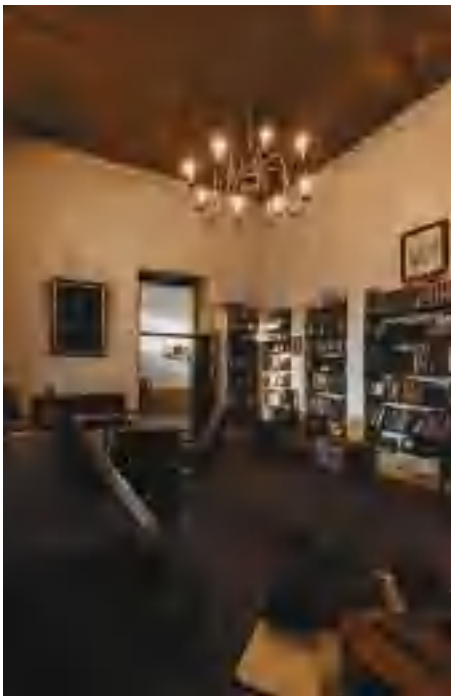


Imagen 40

Biblioteca. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuernavaca, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

ahora era familiar. Saludó extendiendo su mano e imaginé la sonrisa en su rostro. Por supuesto, en las haciendas no faltan los perros. Una pequeña manada se acercó moviendo sus colas y Pepe acarició cada uno de sus lomos. Como siempre, nuestros anfitriones comenzaron con las palabras que nos hacen sonreír cada vez que llegamos a contar historias: ¿es muy temprano para un mezcal? Al estar frente a la construcción, suspiré y saqué el aire tan rápido como una exhalación lo permite. Estando frente aquellas paredes blancas, rememoré todo lo que habíamos leído en este último año para entender la geografía novohispana y referirla en la actual geopolítica nacional. Siguiendo la memoria de la familia, José Humberto nos recibió para compartir las historias de Hacienda Tupátaro.

El primer acercamiento a la hacienda fue en la capilla. Pepe referenció que en algún momento la construcción de la hacienda no la integraba. Recuerda que en alguna charla con su padre se mencionó que los arcos y el corredor, para recibir a la población de Tupátaro y escuchar misa, eran de otra época perdida e incierta y que no fueron parte de la construcción original. La capilla era abierta. Así, caminamos por ese breve pasillo y cuando quitó el candado y la cadena, el amarillo benjuí nos impresionó.

—Hubo un cuadro original que decoraba la capilla. Estaba al centro en el nicho principal. Era una pieza que nos encantaba...la iglesia antes no tenía puerta, la gente podía entrar y salir de ella. Pero un buen día la pintura desapareció, así que por eso ahora tengo que quitar candados y cadenas.—

Continuamos el recorrido y al cruzar la puerta principal, Pepe nos presentó la primera habitación del lado derecho. Es la actual biblioteca en donde un piano maravilloso junto con un juego de ajedrez decora el recinto. Es donde él trabaja largas horas en sus propuestas. Pepe es músico.

—El piano también es herencia. Desde chico, cuando lo vi, siempre quise que fuera mío. No sabía que iba a ser músico, sin embargo, lo quise. Esa es parte de la historia de Tupátaro. Muchas de las cosas que decoran las habitaciones de la hacienda fueron de aquí. En el caos de las guerras y descontentos sociales se fueron a otros lugares. Pero quién heredó la hacienda, la Tía Lupita, dio la instrucción de que lo que era de Tupátaro, era de Tupátaro. Por eso regresaron muchas cosas.—

Seguimos por el pasillo y Doña Delfina Figueroa Arroyo, madre de Pepe, nos recibió con un delicioso café de olla. Al servirlos decidimos seguir hacia la cocina y no quedarnos en el patio central en la mesa de herrería. Quería llegar a ese espacio en donde no sólo se reúne la arquitectura y la gastronomía. También es el sitio donde las tertulias familiares y de amigos comparten sus aventuras, ideas, profesiones e historias. Ese lugar holgado de las haciendas que reúnen sabidurías ancestrales con tantos oficios, como el de Las Salseras, aquellas mujeres que con sazón y conocimiento, elaboraban salsas con los cultivos de las huertas de la hacienda.

Pepe, conocido así para sus amigos, tenía apilado sobre la mesa documentos para reforzar nuestra investigación. Pero también tenía sus memorias. Viendo complacido las reliquias familiares que nos rodeaban, esos grandes muebles de madera que sólo caben en los espacios de las construcciones de siglos pasados, quitó su cubrebocas para dar el primer sorbo al café y morder el pan dulce azucarado que su madre puso sobre la mesa:

—Antes no era así — nos dijo pensativo y dio una mirada al entorno. Dirigió su vista al patio central y volvió a beber un poco más del café negro, y sin disimulo en su voz continuó.

—Hemos tenido que ir reconstruyendo poco a poco las habitaciones donde vivimos y el patio central. Los ladrillos que ahora están allí se nota que son de otra época. Tratamos de seguir lo más fiel posible los materiales de construcción, pero aun así, se nota la intrusión. Mantenerla es incalculable. Me imagino que en algún momento fue espléndida. Hoy lo es también, pero por otras razones.—

Pepe dio otro trago al líquido amargo y humeante de la taza, y después de una pausa prosiguió:

—Además, tengo muchas preguntas de las cuales no he podido obtener respuestas. Recuerdo las charlas con mi padre. También sé que hay un cuaderno con sus historias y sus anotaciones. Está aquí en la hacienda, pero no lo encuentro.—

Pepe se sentó en la cabecera de la mesa que se encuentra junto a los fogones originales de la cocina que han dejado de funcionar. Tan rápido se había sentado, tuvo que levantarse para abrir la puerta a dos de sus amigos que nos acompañarían esa mañana. Miguel Ángel, el encargado del archivo histórico municipal de Cuernavaca, y Carlos, un abogado entusiasta de la historia. Dos de los compañeros que no pueden dejar de estar en las reuniones para descubrir datos y acoplar historias, aquellos con los que compartimos secretos y orgullos.

Cuando Pepe volvió a su lugar, vi que detrás de él, había una foto principal en la pared donde se reúnen testimonios familiares. Al darse cuenta que la estaba mirando, la descolgó para enseñárnosla de cerca. Era Doña Guadalupe Alcocer Marmolejo, esposa y heredera de Carlos Markassuza, dueño de la hacienda.

—Tía Lupita, fue esposa de Carlos Markassuza Aguerre (1852-1925), emigrante vasco-francés quién compró la Hacienda Tupátaro en 1911. Markassuza junto con las otras dos haciendas de Michoacán que poseía, Zurumuato y Santa Ana Mancera, fundó la Compañía Agrícola Franco Mexicana. Markassuza se casó en segundas nupcias con mi tía Lupita. Ellos no tuvieron hijos biológicos y Markassuza tampoco tuvo hijos del primer matrimonio. Entonces, Tía Lupita heredó Tupátaro por parte de su esposo y a su vez, ella heredó la hacienda a su sobrino, que es mi abuelo, Don Humberto Constantino Alcocer Gutiérrez de Velasco. Así hizo que Tupátaro llegara a la familia Alcocer— comentó Pepe mientras quitaba el polvo del cuadro y lo pasaba a nuestras manos.

Doña Delfina Figueroa Arroyo, madre de Pepe, se disculpó por salir un momento del lugar. Cruzó el patio central y la



Imagen 41

📍 José Humberto Alcocer Figueroa. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuernavaca, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

vimos salir por la puerta principal. Pepe comenzó a hojear los papeles y a compartir las memorias de su padre, José Humberto Alcocer Pulido.

—Mi padre, fue un hombre enamorado de la historia y de la hacienda. Durante muchos años estudió y trató de recabar información. Por esto tenemos este libro. Aquí está la cronología de los testamentos y los herederos.— Pepe se ruborizó y sin más preámbulos continuó.

—Siempre hemos querido saber... — se detuvo conteniendo la idea, movió la cabeza y expulsó su comentario —... pero además sé que la pregunta no es usual y tal vez ni siquiera importante, pero... ¿Por qué la puerta principal de la hacienda no está hacia el norte?—

Miguel Ángel y Carlos sonrieron. En ese momento supe que el tema había sido parte de las charlas entre amigos y de las disertaciones con mezcales.

—Bueno, esa parte hay que estudiarla y buscarla en alguno de los archivos a los que por ahora no podemos recurrir, seguro están en el archivo de Michoacán— dijo Miguel Ángel con una voz suave.



Imagen 42

📍 Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámaro, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020



Imagen 43

📍 Restos de un destilador de cobre. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámaro, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Mientras uno de nosotros revisó los papeles que estaban sobre la mesa, otro investigó el documento para acreditar los nombres de los herederos y los años de los testamentos. Dentro de la charla, Pepe mencionó que en los primeros cincuenta años del siglo XX, la hacienda se dedicó a la venta de animales y el libro registraba meticulosamente esos datos. En la charla, Pepe nos comentó que uno de los pobladores más ancianos de la comunidad, recordaba que su abuelo le platicó del vino de nuez y de granada que se hacía en la hacienda. En los libros, no hay registro de los datos de producción ni del vino de nuez y ni del vino de frutas de granada. Pero el testimonio oral y la memoria existen.

Nos levantamos del comedor para seguir recorriendo las instalaciones y llegamos a donde comenzamos nuestro reconocimiento del lugar. En los arcos de la entrada y junto a la puerta de la capilla encontramos los vestigios de un destilador. Pepe extendió su brazo y apuntó hacia el lugar que teníamos frente a nosotros cruzando la calle lateral:

—Los surcos, por donde la tahona hacia la molienda, estaban allá, dónde ahora está la construcción de dos pisos. Recuerdo haber jugado allí. Es un surco grande y era divertido dar vueltas en él, y, ¿recuerdas que te dije que Tía Lupita había dicho que lo de Tupátaro era de Tupátaro? Bueno, el destilador se fue un tiempo de aquí, andaba en alguna de las propiedades de Markassuza, pero cuando ella heredó, regresó parte del aparato.—

En el libro *Haciendas de Guanajuato*, Isauro Rionda Arreguín, nos confirma los datos que Pepe nos proporcionó y además nos ofrece los siguientes antecedentes históricos:

📖 Tupátaro, que en lengua purépecha significa Lugar de Tules Anchos, antigua hacienda, cuyos restos se encuentran en lo que es el municipio de Cuerámaro. Allá por el año de 1527 don Hernán Cortes le dio una encomienda de indígenas en Michoacán, la que en 1530 defendió de las pretensiones de Nuño de Guzmán. Dicha encomienda fue la de Guango, que abarcaba hasta Pénjamo. Posteriormente recibió algunos sitios para estancias ganaderas, las que en 1542 le fueron legalmente confirmadas por el virrey don Antonio de Mendoza. Esas estancias fueron el origen de ricas haciendas que llegaron a tener sus descendientes, entre ellas la de Tupátaro. Fue fundador junto con Hernán Pérez de Bocanegra, de la fracasada ciudad de Granada y luego de la de Valladolid, las dos en Michoacán.

Para 1546 la estancia ganadera de Tupátaro estaba en pleno desarrollo en las manos de Juan de Villaseñor, el que falleció el 25 de mayo de 1566 en su hacienda de Cuerámaro, dejando varios hijos, que consolidaron un grande capital de haciendas y fueron numerosos sus descendientes, entre ellos Agustín de Iturbide y don Miguel Hidalgo.

De los hijos de Villaseñor, la estancia de Tupátaro pasó en 1574 a Santiago Cabrera, luego, posiblemente por venta, fue

propiedad del tesorero general de la Santa Cruzada de Nueva España, don Alonso de Alcocer, quien también se apoderó de la vecina hacienda de Corralejo.

Tupátaro siguió en la familia Alcocer, pues cuando murió el tesorero, la heredó su hijo José de Alcocer Bocanegra Dávalos, el que la detentaba en 1681; por cierto que para esa época se componía de dos sitios de ganado mayor y ya era nombrada Hacienda de Tupátaro. Luego, al morir José de Alcocer, la recibió su hijo José Tomás de Alcocer, al que le sucedió su viuda, Ana Zurita y Heredia e hijos.

De esta familia, la hacienda pasó a los mariscales de Castilla, los que la tuvieron en su poder hasta 1746, año en que se la vendieron en 12 mil pesos al que fue alcalde ordinario de la ciudad de Celaya, Don Pablo García. Este trabajó mucho en su desarrollo, de simplemente ganadera, la hizo mixta, o sea, se cultivaron también cereales, aumentando mucho de valor la propiedad, llegando en 1767 a valer más de 25 mil pesos. Ya para ese año de 1767 se había aumentado la extensión de la hacienda con un sitio más, por lo que constaba de tres sitios para ganado mayor, divididos así: cinco caballerías de tierra de riego para trigo, 35 caballerías de temporal para maíz, 44 caballerías de temporal para trigo y 42 caballerías para agostadero. Había 54 arrendatarios, o sea, el patrón no la trabajaba toda personalmente; se dejaba las tierras buenas para sí y rentaba las regulares y malas.

La Orden religiosa de los Padres Camilos llegó a la Nueva España en 1755 y para 1792 encontramos a sus miembros como dueños de Tupátaro donde residían como miembros de su Orden con 18 arrendatarios.

A fines del siglo XVIII o principios del XIX dejó de ser pertenencia de los Camilos y encontramos como propietario de Tupátaro a un español, soltero, residente en la villa de Irapuato, de nombre Francisco Liznain, que había comprado la hacienda no para sí, sino para su hermano, el que había muerto en el mar, de viaje a España.

Francisco, al sentirse viejo, hizo una memoria reservada, donde aclaraba que la hacienda era de un sobrino, hijo del hermano muerto, y se la entregó a su abogado, el licenciado Fernando de la Concha.

Falleció Francisco antes de 1825 y su abogado hizo público un testamento donde Concha aparecía como depositario de la hacienda. Ese documento desapareció del protocolo del cabildo de Irapuato y en 1825 murió en la ciudad de Guanajuato dicho licenciado. Dejó en su testamento, como bien suyo, la hacienda de Tupátaro.

Concha se había casado dos veces y con su primera esposa había tenido una hija. Fue heredera de Concha

su segunda esposa, hasta el año de 1838, cuando pasó a la tumba. El teniente coronel Pedro Cortazar se había casado con la hija del primer matrimonio de Concha, por lo que reclamó la sucesión para su esposa, y como en 1839 su hermano, el general Luis de Cortazar era gobernador del estado de Guanajuato, lo ayudó y pronto entró en posesión de Tupátaro, aunque poco le duró el gusto, pues en 1840 falleció el gobernador Cortazar, y Pedro sintió la presión de la crítica popular por su alevoso apoderamiento.

Pedro invirtió 24 mil pesos del capital de su difunto hermano en el fomento de la hacienda; pero también le llegó su tiempo de sucumbir en 1850, y quedó en posesión de la hacienda su abogado, el licenciado Juan Morales Bernardo Molina y Haro, que sabía toda esta sucia historia y la denunció al gobierno, manifestando que la hacienda, por no tener heredero legítimo y conocido, pertenecía a la hacienda pública.

El gobierno del estado ordenó la intervención de dicho bien y en 1854 se le entregó Tupátaro a la Mita de Michoacán, porque el licenciado Concha así lo había dispuesto en su última voluntad.

Por cierto, en ese año la hacienda fue azotada por la epidemia del cólera. Se presentaron 160 casos de personas enfermas, de las que murieron 54.

Algunos vecinos del lugar atribuían el mal a la costumbre y abuso de la gente de comer calabazas, pero el facultativo que mandó el gobierno opinó que se debía a la llegada a la hacienda de una mercancía procedente de la Ciudad de México, donde había brote de cólera, o a las miasmas que despedía el agua encharcada que había alrededor del casco.

Algún tiempo después a 1854 se presentó un heredero de Liznain y la hacienda le fue entregada, así, en 1862, la tenía la española Eusebia Liznain, la que al morir la dejó a sus sobrinos Nicolás, María, Cecilia, y Romualdo, todos de apellido Arbizu y residentes de Pamplona, España.

La propiedad pasó a otros españoles, los señores Ruiz Ocejo, los que la vendieron en los primeros años del siglo XX a Feliz Díaz, el que la pasó a un comerciante de la ciudad de Guanajuato de nombre Carlos Markassuza. (Rionda Arreguín, 2013, 117 – 127)

Hoy por hoy, con la participación de Pepe y su oralidad, los testimonios escritos que dejó su padre y el resguardo de los documentos, podemos contar la cronología de la hacienda desde sus orígenes en el siglo XVI hasta el siglo XXI. Además, la Hacienda Tupátaro y Carlos Markassuza tienen una participación preponderante en la historia nacional y en la de Guanajuato. Markassuza fue parte de las clases sociales altas del porfiriato. Llegó a tener propiedades en Michoacán,

Guanajuato y Ciudad de México. Participó en el gabinete presidencial; constituyó empresas y su nombre también está en construcciones hidráulicas y agrícolas que la modernidad trajo en el siglo XX. En el escudo del Estado de Michoacán, en el tercer cuartel, se encuentra la representación del dique Markassuza, que fue una de las primeras compuertas construidas por arquitectos franceses y donde se almacenaba el agua para las siembras. Con la Revolución, Markassuza perdió uno de los predios que tenía sobre Paseo de la Reforma, en la Ciudad de México. Sin querer, en una de esas ironías del destino, este hecho juntó a dos integrantes de las haciendas guanajuatenses.

Uno de los herederos de la Hacienda San Juan Pan de Arriba, Carlos Obregón Santacilia (1896-1961), tío de los actuales dueños de esa hacienda, fue quien hizo la obra arquitectónica sobre los terrenos que Markassuza perdió después de la guerra.

No cabe duda que en los vericuetos y en las coincidencias que las haciendas guanajuatenses tienen, encontramos la construcción de la historia nacional. ¿Cuántas más no habrá que investigar y referenciar? ¿Cuántas no serán escritas en nuevos textos? ¿Cuántos descubrimientos habrá que hacerse en los acervos que por ahora están cerrados?

La Hacienda Tupátaro espera a los visitantes para compartirse con sus materiales de construcción, con sus memorias, con sus reliquias. Por su parte, la familia Alcocer Figueroa sigue rechazando que la hacienda sea olvidada. Desde tres generaciones previas, la familia ha sido parte de la resistencia, desafiando al tiempo para seguir siendo una voz del testimonio guanajuatense. De los vestigios del mezcal, son evidentes la tahona y lo que fuera parte de un destilador de cobre remachado y martillado. Tal vez la caldera. Pero aún no sabemos cuándo comenzó la fabricación del mezcal, aunque posiblemente fue antes de que Carlos Markassuza comprara la propiedad en el año de 1911. Esta y otras son las sorpresas que el tiempo guarda para quienes queremos contar las historias de lo que han sido las haciendas. Y la Hacienda Tupátaro tuvo sin duda su pasado y su gloria mezcalera.

Dejamos al lector la cronología de la hacienda:

### PROPIETARIOS ACTUALES (2021)

- José Humberto Alcocer Figueroa, Elisa Sofía Alcocer Figueroa y José Humberto Alcocer Figueroa (heredan de su madre Delfina Patricia Figueroa Arroyo).
- Delfina Patricia Figueroa Arroyo (hereda de su esposo José Humberto Alcocer Pulido).
- José Humberto Alcocer Pulido (hereda de su padre Humberto Constantino Alcocer Gutiérrez de Velasco).

2012

- (Sucesión testamentaria) Humberto Constantino Alcocer Gutiérrez de Velasco (hereda de Guadalupe Alcocer Marmolejo).

1925

- Guadalupe Alcocer Marmolejo (esposa de Carlos Markassuza hereda la hacienda).

1912

- Carlos Markassuza funda la Compañía Agrícola Franco Mexicana, Hacienda Tupátaro es una de las tierras de la Compañía.

1911

- Carlos Markassuza compra la hacienda.

1905

- Venta de la cuarta parte de la hacienda por Balbina a Josefa Ocejo.

1904

- Venta de la mitad de la hacienda por Dolores y Maximina a Josefa Ocejo.

1902

- Donación de María Santos Gómez a sus hijas y nieta.

1897

- Sociedad Ruiz Ocejo Hermanos.

1885

- Testamento de Domingo Ocejo Gómez.

1884

- Testamento de Domingo Ocejo Cano.

1881

- Adquisición de los terrenos de Cuerámara por Domingo Ocejo Cano.
- Al morir Euzebia Liznain deja la hacienda a sus sobrinos, residentes de Pamplona España. Entonces la hacienda pasa a los señores Ruíz Ocejo.

1862

- Euzebia Liznain (dueña de la hacienda).

1854

- Juan Morales Bernardo Molina y Haro entrega la hacienda a la Mitra de Michoacán. Para el mismo año, se presenta un heredero de Francisco Liznain para reclamarla.

1850

- Muere Pedro Cortazar y la hacienda queda en posesión de su abogado, el licenciado Juan Morales Bernardo Molina y Haro.

1839

- Pedro de Cortazar, esposo de la hija de Fernando de la Concha, toma la administración de la hacienda.

1825

- Francisco Liznain entrega al licenciado Fernando de la Concha la hacienda. De la Concha fungirá como depositario ya que la hacienda sería heredada a Francisco Liznain, sobrino de Francisco Liznain. Pero el documento protocolario de herencia se perdió y Concha se queda con la hacienda. A principios del siglo XIX deja de ser propiedad de Los Camilos y el nuevo propietario fue Francisco Liznain.

1792

- Orden religiosa de Los Camilos. Después de un largo proceso de ocho años, la hacienda de San Francisco de Cuerámara se adjudicó por remate a la orden de Los Camilos.

1746

- Pablo García, Alcalde ordinario de la ciudad de Celaya, compra la hacienda a los mariscales de Castilla. Hizo que la hacienda creciera y su producción se convierte en mixta.
- De la familia Alcocer pasa a los mariscales de Castilla que la tuvieron en su poder hasta 1746.
- Ana Zurita y Heredia e hijos (Heredera. Esposa de José Tomás de Alcocer.)
- José Tomás de Alcocer (Heredero. Hijo de José de Alcocer Bocanegra Dávalos).

1681

- José de Alcocer Bocanegra Dávalos (Heredero. Hijo de Alonso de Alcocer). Para esa época la hacienda era de ganado menor y ya se conocía como Hacienda Tupátaro.

¿?

- Alonso de Alcocer (dueño de la estancia.)

1580

- Se establece la estancia de Tupátaro.

1574

- Santiago Cabrera.

1546

- Juan Villaseñor y Orozco (dueño de la hacienda. En ese momento ganadera).





## Hacienda Vergel de Guadalupe

Municipio San Luis de la Paz. Guanajuato



Imagen 45



legar a las tierras de San Luis de la Paz con los descubrimientos a cuestas nos llenó de ilusión. Por fin nos reuniríamos con quién compartimos festivales, pláticas, talleres, historia y conocimientos del agave. La búsqueda de información de esta hacienda nos remitió a los siglos XVII y XVIII. Como vimos en la referencia de la Hacienda San Juan

Pan de Arriba, ésta se constituyó por extensiones de tierra o haciendas, una de ellas La Saucedá de los Mulatos, hoy La Saucedá, ambas, ubicadas en el actual municipio de San Diego de la Unión. La Hacienda Vergel de Guadalupe nace de La Saucedá y se enclava en el municipio de San Luis de la Paz.

Aquel martes del recién inaugurado año, tomamos la carretera estatal 57 rumbo al norte, tan pronto el amanecer lo permitió. La primera parada fue en un restaurante que emula y da testimonio a uno de los transportes que se reúsan a ser olvidados: el tren. En la mesa, durante el desayuno, el grupo de investigadores acordamos el recorrido y revisamos de nueva cuenta el material que compartiríamos con la familia anfitriona, así como los testimonios fotográficos y orales que enriquecerían nuestra historia de la ruta secreta del mezcal.

Imagen 44: Puerta de la Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021.

Imagen 45: Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



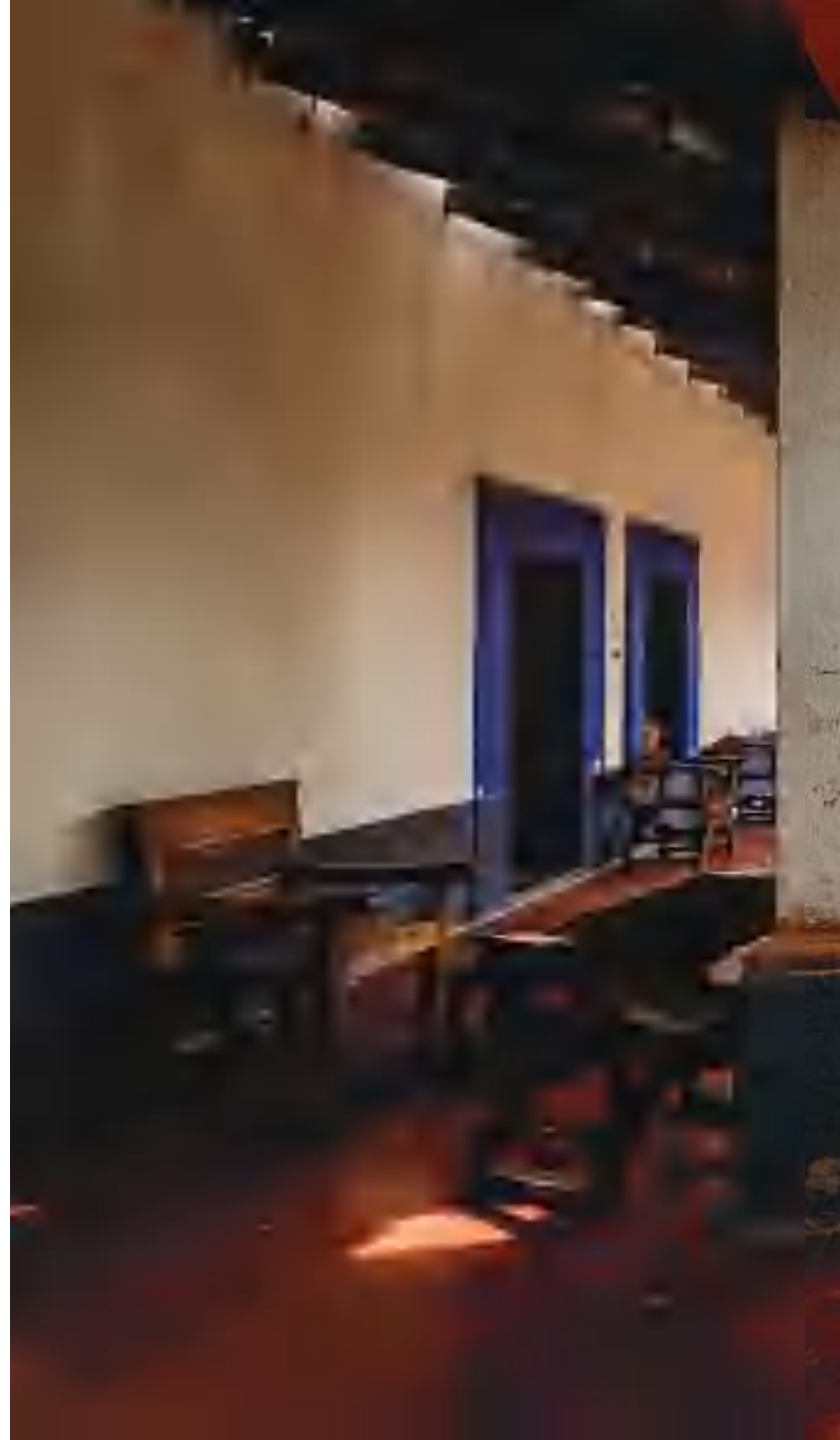
Imagen 46

➤ Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

➤ Imagen 47: Patio central. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Al subirnos a los automóviles para concluir el recorrido, en el reconocimiento de la naturaleza, de nueva cuenta el cielo nos asombró por el azul intenso. Parecía ser el azul eléctrico brillante con el que pintan los trasteros mexicanos de las cocinas de las haciendas que contrastaba con el color blanco bondadoso de las nubes que lo salpicaban. Esos colores que de forma tan espléndida combina la talavera mexicana, ese día decoraban el cielo y a la par, lo mundano.

La Sierra Gorda se matizaba con un sinnúmero de tonalidades ocres... los tostados, amarillentos y pardos daban la referencia entre las planicies y la cordillera de montañas escarpadas y de cimas picudas. En ellas, como una señal, emergían en la distancia puntos verdes con grandes y largos trozos de madera que nos mostraron agaves floreciendo. Los quistes y los agaves durante todo un año se habían convertido en señales de localización geográfica para llegar a los lugares a visitar.



Al terminar de cruzar ese camino introductorio a la hacienda, descubrimos lo que una enorme palmera junto con una preciosa jacaranda de cientos de años ocultaba: la torre y la fachada principal de la casa grande. Al llegar, sonreí al reconocer la emulación del color del cielo que vino acompañando en el camino. Ahora en las paredes, como un detalle decorativo, los colores blanco y azul fueron una de las combinaciones perfectas del día.

Al estacionarnos, quedó a nuestras espaldas una pared de adobe, un arado y unos hermosos órganos que contrastaban



Imagen 47

en textura y colores, materiales de la naturaleza que se fueron desplazando de la sierra hasta las construcciones.

Alejandro González Anaya y Bertha Concepción Castillo Ortega, hijo y nuera de la dueña de la hacienda, salieron a recibirnos. Los vimos caminar entusiasmados entre la palmera y el muro azul de la hacienda, acompañados de la manada canina que los sigue por doquier. Todos sonreímos y taciturnos estrellamos nuestros puños para seguir con las medidas preventivas de salubridad. Esta vez no hubo abrazos cálidos como en eventos anteriores.

Caminamos y Alejandro abrió la puerta de madera para invitarnos a pasar a la sala de la casona. El olor a ladrillos, el crujir de las hojas secas, la textura de los muros hizo que de nueva cuenta se activaran los disparos en las cámaras fotográficas y que se escucharan en ese previo silencio que solo los pájaros cantores interrumpían. En nuestro recorrido por los pasillos y desacostumbrados a tener árboles frutales y hortalizas, preguntamos asombrados:

—¿Zapote?— mientras señalábamos el árbol en el jardín central.



Imagen 48

Imagen 48: Horno de cocción. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

—¡El que quieran! Se tupe de ese sabroso fruto cada año.—

Comenzamos a caminar sobre las baldosas rojas y nuestros pasos fueron acompañados por lo que los anfitriones confieren: los secretos, las leyendas, las anécdotas, las memorias.

—Y bueno, es un gusto tenerlos aquí. Mis padres se sumarán a la charla, vamos a hacerla en la sala. Ya quebró el día, ¿una copita de mezcal?—

Alejandro sonrió con esa gran sonrisa que demuestra amistad y confabulaciones, y Betty continuó:

—¡Por supuesto! Con unas rodajas de naranja, sal y ¿lo han degustado con el chilcuague?—

Desconociendo el término, Betty suspiró y continuó para explicarnos:

—Es una planta endémica de la Sierra Gorda, tiene diversos usos tradicionales. Alejandro y yo lo utilizamos como parte del acompañamiento del mezcal.—

Y nosotros, respetuosos de la bebida sagrada y de la alquimia, confirmamos la ofrenda...



Imagen 49

Imagen 49: Fábrica de mezcal. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021

Durante más de una hora Alex y Betty compartieron con nosotros su historia personal. Son amantes de la naturaleza, de la agronomía, de la responsabilidad social, de los animales, de los destilados y del mezcal. Después de degustar no sólo una, sino varias copitas de mezcal, llegó la hora de conocer en dónde lo elaboran y de dar

un recorrido por la hacienda. Caminamos acompañados de ellos y de Don Celestino González Téllez Girón, padre de Alex. Después del muro de adobe donde estaba el arado, Alex nos compartió que la pequeña fábrica de mezcal que tiene la ha ido construyendo poco a poco.

—El horno es lo que necesito por ahora. Espero poder seguir ampliando la fábrica, por lo pronto estoy satisfecho con lo que hemos logrado. Solo este horno, la tina de fermentación de madera, una prensa y por supuesto el destilador.—

—En este lugar hago mi alquimia, mis descubrimientos. Pongo en práctica lo estudiado, pero al mismo tiempo sigo incrementando conocimientos, y aprendo no solo de mezcal. Me gusta también la historia, la comunidad, el respeto por la naturaleza. De hecho, en la hacienda hemos destinado una parte como zona resguardada. Tengo muchas enemistades por aquí, pero los animales y los agaves hay que respetarlos, y así son las reglas del juego.—

Seguimos el recorrido y nos acercamos al área de las leyendas fantasmales, aquellas que nos inspiran desconfianza, pero nos atraen por lo sobre natural... las que, tal vez, sitúan y ubican historias reales, donde la gente se persigna, donde se pasa de lado mirando el muro sin descuidarse, donde de vez en cuando se siente escalofríos en la nuca, donde uno sonríe con miedo, pero con atrevimiento. En la pared pudimos ver incrustados unos cuernos en dónde según la historia del lugar, los dueños de caballos que llegaban a escuchar misa ahí los amarraban. Junto a ellos y por ese pasillo amurallado, unas cruces que sin nombre y sin año, registran solo la voluntad de creer.

Al llegar a la parte posterior, encontramos la estructura de unos exquisitos arcos, que al parecer, sólo los maestros de la construcción en México saben hacer. Paredes de ladrillos amontonados que nos hacen figurar la prisa por protegerse, de defenderse, de ampararse... tras de ella un campo que se pierde en la horizontalidad de la siguiente pared de la Sierra Gorda.

En el transitar de la hacienda, Alex nos compartió que el horno original— que según las oralidades de la comunidad data de principios del siglo XIX— se encuentra abandonado en un lugar inhóspito de la Sierra. Así que subimos a los automóviles para descubrirlo. Cuando llegamos al lugar, nuevamente las cámaras fotográficas buscaron la luz, las texturas y los ángulos para dejar testimonio y preservar la historia.

Recorrimos la zona y encontramos también vestigios de un canal de riego que se disfraza entre la vegetación quemada por el frío y los ocres de la naturaleza. Del redondel donde la tahona trabajó, no hay sino piedras sueltas.

En los comentarios para rescatar la historia, Alex y Betty nos explicaron que la tahona, la segunda que menciona la oralidad de la comunidad, está en el ejido abandonada. Al compartirlo, decidimos también salir en busca de ella para dejar un testimonio fotográfico.

Aquella tarde, no sólo conocimos la construcción del horno, la tina de madera, la prensa y el destilador. Descubrimos la pasión en la nueva generación de mezcaleros de la familia González. De los conocimientos que engrandecen la historia del mezcal, Alejandro contribuyó con un sinnúmero de ellos. Sabemos gracias a su testimonio oral que las haciendas mezcaleras de los estados actuales de Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato comparten una tradición para destilar mezcal de manera similar. Dentro de los conocimientos que Alejandro nos compartió para nuestra investigación, en Guanajuato, en los municipios de San José Iturbide, San Luis de la Paz, San Diego de la Unión, Ocampo y Dolores, los hornos que se utilizan



Imagen 50

📍 Vestigios de un posible horno. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 51

📍 Tahona. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021



Imagen 52

📍 Vestigios de un canal de riego. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México.  
Foto: Daniela González Villalobos © 2021

son elevados y de mampostería y que no hay ningún horno de piso (Claudine Flamand, entrevista a Alejandro González, 23 de marzo del 2021). Según su testimonio, Alejandro considera que en el siglo XIX, los Maestros Mezcaleros utilizaron el material endémico de Guanajuato. En sus palabras:

—No llegó tanta tecnología hasta acá. La cocción de los magüeyes se hacía con leña, lo cual le da otro sabor al mezcal. El destilador se montaba arriba, como si fuera una hornilla de piedra. Por abajo se atizaba para mantener el calor, pero no era horno, era una hornilla.—

La charla con Betty fue tan nutrida como la que tuvimos con Alejandro. Ella compartió que en algunos lugares el destilado era conocido como “mezcal de hacienda”; es decir, el magüey nativo de la zona se daba dentro de la jurisdicción territorial de las haciendas. En este mismo territorio, se podían encontrar varios “ranchos de vino”, en donde podía destilarse, o no, tanto el magüey que se encontraba en los alrededores de la hacienda, como fuera de ella.

Hablamos también de los procesos que cada mezcal tiene por su localidad y de la forma para hacerlos. Abarcamos

muchos temas, como la preferencia de la fermentación del magüey sin bagazo, la fermentación en cueros de animales, los hoyos de tierra, las diferencias entre las tinajas de madera y las tinajas bajo tierra, el destilador continuo, de los agaves propios de la hacienda, de las dimensiones de los hornos y del arranque para la fermentación con pulque de muy buena calidad porque dan sabores y aromas que hacen únicos a los mezcals en la degustación. (Miguel Ángel Avilés Galán, Plática vía Zoom con Betty y Alejandro, febrero del 2021)

Alejandro fue quien enseñó a Sara María Martínez Rodríguez de Hacienda Pozo Hondo para ser maestra mezcalera. También fue quien explicó a Fito, Fortino y Margarito en Hacienda La Garrapata, acerca de los vestigios encontrados. Alejandro ha participado en la capacitación de aquellos que hemos solicitado talleres para conocer sobre la planta y para preservarla. Asimismo, nos ha asesorado en el entendimiento de la investigación sobre la ruta secreta del mezcal.

Alejandro comparte con todos aquellos que lo conocemos, lo que hemos referido durante toda esta investigación: la tecnología del magüey, el Ser Maestro Mezcalero, la fusión de conocimientos, la investigación, la alquimia, la resistencia...el orgullo.



### ¿Por qué ser un maestro mezcalero, Alejandro?

---

☞ Porque consideré que tiene mucho fondo. Ser Maestro Mezcalero se gana con el tiempo. Haciendo una analogía, es como la palabra Don. Muchos desean serlo, pero si no tienes las cualidades para que te denominen de esa manera, algunos no llegan a lograrlo. Por allí va lo de ser Maestro Mezcalero.

Los conocimientos para serlo no sólo son teóricos, son prácticos, y al final de cuentas si se pueden complementar ambas, es mucho mejor. Ser Maestro Mezcalero se gana, no te puedes auto dominar, no te adjetivas tú solo. Se va heredando de forma generacional y cuando no hay esta siguiente cepa familiar, entonces puedes tener un tutor que te enseñe y que te guíe. Cuando el alumno quiere aprender y resguardar los conocimientos y tradiciones, es bueno. Pero tienes que ser observador y estudiar, ser detallista y sobre todo debes tener ganas de Serlo, lo cual no se logra de la noche a la mañana. La experiencia te ayuda para llegar al objetivo de convertirte en maestro mezcalero. Si te gusta y eres apasionado es mucho más fácil de lograrlo. Yo soy un apasionado. Lo haces realmente por gusto, que es mi caso. No lo haces para tener o ser egocéntrico; lo haces por pasión, por amor, por humildad hacia el aprendizaje. El camino nunca termina y siempre estás en constante educación.

Me gusta una analogía sobre la ganadería y que asocio al mezcal. Son 99 lecciones para ser un ganadero exitoso y cada una es por año; te llevará 99 años para ser exitoso. Ese dicho común puedo hacerlo similar al mezcal, día con día, mes con mes, año con año, aprendes algo nuevo de la planta. Me gusta también transmitir los conocimientos, es un conjunto de pasiones y es multidisciplinario. Abarca el campo, los agaves, las plantas, la alquimia, la naturaleza, la geografía, tienes que saber de cocina como la cocción... por cierto, sobre los conocimientos, a mí me gusta ser compartido, no me gusta ser egoísta... eso es importante al ser Maestro Mezcalero, compartir los conocimientos e ideas, las teorías... la sabiduría de la planta y el destilado es ser otro tipo de maestro, lo cual también te ayuda a desarrollarte para ser diestro en la elaboración del mezcal.

Tienes que ser empático, no sólo con la persona sino con los conocimientos. Y cuando tu alumno lleva a la práctica los conocimientos que estás dando, de nueva cuenta aprendes. Mejoras con tus errores y los de los aprendices. En mi caso, ser Maestro Mezcalero no es para la elaboración del mezcal, del destilado, es para tener el conocimiento que engloba la cultura y la tradición del agave, de la planta; en qué momento cortarla, cuándo cortarla, cómo cortarla, cómo hay que cocerla, cuánto tiempo hay que cocerla, cómo hay que destilarla, cómo rebajarla, cómo darle el punto... de la tierra, de las costumbres... engloba muchos conocimientos... creo que es para sentirme orgulloso de todo lo anterior.

### ¿Quién fue tu tutor para comenzar a ser Maestro Mezcalero?

---

☞ No es uno, son varios tutores. No se dedicaron a la producción de mezcal, pero quién comenzó a enseñarme lo relativo al agave fue mi abuelo, José González Olvera. Él ha sido un guía en esta profesión, siempre estuvo en contacto con el campo. Las primeras lecciones fueron con él. Mi abuelo sabía del maguey, fue tlachiquero y vendía pulque en la Ciudad de México. Me enseñó cuándo estaba listo el maguey. Las primeras lecciones fueron cuando la planta estaba lista, o le faltaba, cuando está listo para aguamiel, para pulque, para hacer mezcal... el maguey debes de tratarlo de esta manera; córtale esta parte, el cogollo... infinidad de aprendizaje con él. Me enseñó a cocer la piña, a conocer la capacidad del horno, el tiempo de cocción, la colocación... Yo comencé muy chico, y recuerdo perfecto desde que tenía ocho años... mentiría si te dijera que ponía atención en todo lo que me decían, y hoy recuerdo lo que me repitieron muchas veces sobre el mezcal.

El control de la lumbre, los cortes a la planta, el calor en el fuego directo al destilador... mi abuelo pasó por una historia de vida. Un tiempo dejó los magueyes por la ganadería, pero hubo oportunidad de ir a Jalisco. Ya había un boom sobre el tequila y nos juntamos con su amigo allá en Arandas. Jamás se me olvidará esa experiencia. Pude ver los magueyes, las piñas en los camiones... la maestría con la que mi abuelo dominaba el tema: el peso de la planta, de la piña, los litros que saldrían de las cocciones. Ese día mi abuelo me enseñó presencialmente lo que me había enseñado en el campo durante muchos años. Él definió su gusto por el destilado del tequila, y yo comencé a destilar. Siempre fue claro en



su predilección por ese mezcal. Pero yo le llevaba mezcal de otros agaves, y cuando lo hacía, no sólo con el mezcal sino también con el pulque, me seguía dando consejos.

Aprendí entonces de la degustación y de la producción. Después de mi abuelo, seguí aprendiendo de mi papá, Celestino González Téllez Girón. Él también me sigue enseñando tanto en la practicidad como en el entendimiento de la producción. Tiene una visión de esos procesos que yo he aprendido en las formas y modos para solucionarlo. Sigo siendo su aprendiz. Mi papá, cuando yo era niño, tengo muy presente que un día fuimos a ver a un vecino que tenía pulque y nos ofreció. Probé el pulque ese día y mi papá en esa charla le dijo a mi vecino que si él podía enseñarme a conocer el agave. Esa fue mi primera lección en solitario, mis dos mentores directos me encaminaron con otro maestro. Aprendí del *enguisbe*, de las picadas, pero aprendí a quebrar mis magueyes y también iba en la mañana por el aguamiel. Yo sabía qué maguey dejaba para mezcal, para el aguamiel o para la semilla. Esos son los primeros contactos en este maravilloso mundo del agave. No tenía definido qué podía y qué quería hacer; y la vida da vueltas, hice otras cosas, pero regresé al campo. Mi papá me invitó a conocer las fábricas mezcaleras de San Luis Potosí y fue la clase presencial más larga y ejemplificadora después de haber estudiado mi ingeniería. Los sabores, las notas, los dedos alcohólicos, los registros de producción, las formas.

En la carrera conozco a Betty, mi esposa. Su familia, en específico su papá, mi suegro, a quien quise mucho, Nicolás Castillo Aguilar, también son mezcaleros. Fui su primer yerno y confluimos en el amor a los destilados. Recuerdo las charlas con él y la sabiduría que me transmitió. Me enseñó de otros procesos que ni mi padre ni mi abuelo me habían enseñado. Complementó de otra manera la educación que había yo recibido. Él me mostró el lenguaje mezcalero y con él retomé la elaboración del mezcal. Considero que, aunque no tiene nada que ver con el tema, había un doctor veterinario que también fue mi maestro. En la vida cotidiana era muy práctico. Sus explicaciones me abrían los ojos, él me decía de biología, de fisiología, de bioquímica, de química... estaba yo saliendo de la ingeniería, y me aterrizaba en cosas prácticas para aplicar lo que estaba yo aprendiendo en teoría. También a él lo considero como un maestro. Siempre me recomendó seguir estudiando. En el

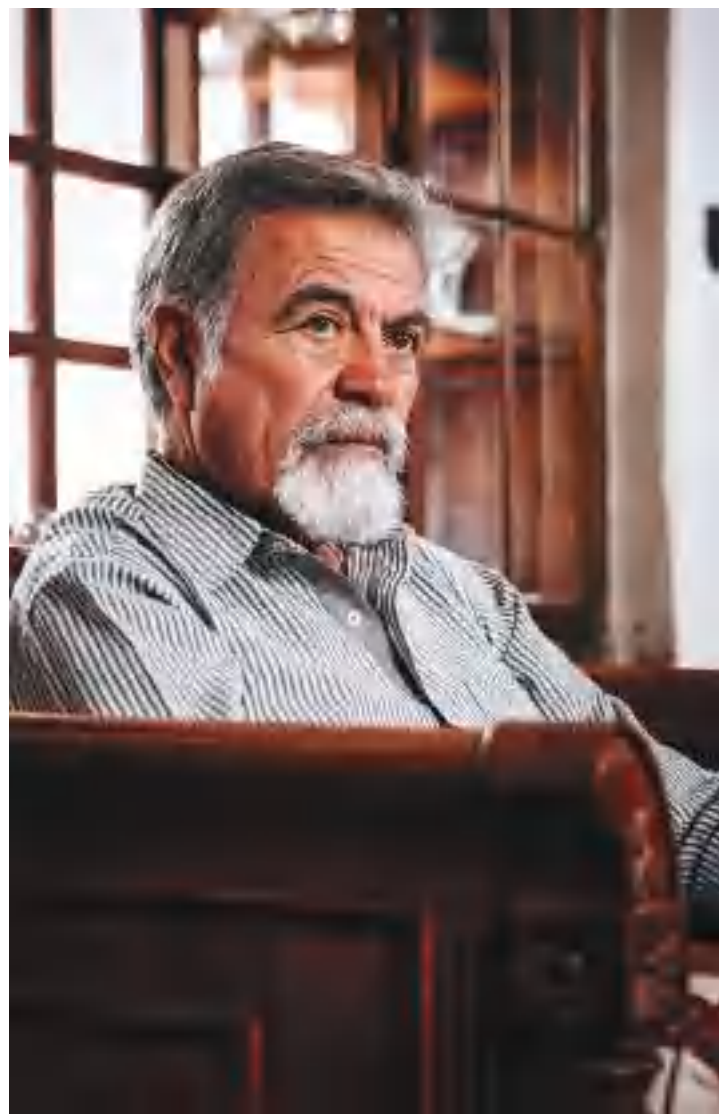


Imagen53

Don Celestino González Téllez Girón. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato. México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020

proceso del aprendizaje, cuando tienes los ojos y la mente abierta, sigues mejorando.

En estos años he seguido progresando en las técnicas, en mis procesos. Veo mis errores y he aprendido que debo tener humildad para seguir creciendo, cuantificar y atesorar esos conocimientos. He descubierto por qué pasó el error, lo cual también es aprendizaje. He tenido muchas personas que me han ayudado a seguir desarrollándome y yo, tengo como filosofía de vida ser receptivo con la información y con la sabiduría. En ocasiones, los conocimientos que te transmiten no son de rápida aplicación, sino que surge después la oportunidad de ponerlos en práctica.

☞ Tenía la inquietud de hacer algo con los magueyes porque aquí en San Luis de la Paz no había ninguna denominación de origen y, por supuesto, mi interés por la preservación de la planta. Cuando se da la denominación regreso a destilar. Comienzo por hacerlo en el año 2015 apoyando a otra marca de mezcal, y surge aún más fuerte el interés de tener mi propia marca. Así nace a finales del 2017 la planeación y a principios del 2018 la obtengo. Mi etiqueta se destila aquí en la Hacienda Vergel de Guadalupe. No he hecho el destilado en ningún otro lugar, es de casa, es del orgullo familiar, es la suma de la sabiduría de mi abuelo, de mi padre y de mi suegro.

Desde el año 2001, también retomo la reforestación de los magueyes para conservar la población de los magueyes salmiana y pulquero aquí en la hacienda. También allí retomo el amor por la tierra y la planta, por supuesto la producción de mezcal. El nombre de mi etiqueta lo tomo por la referencia al lugar de mi familia, a la herencia mezcalera. La producción del mezcal según las leyendas orales y los testimonios data de la década de los años 1880 – 1890. Doña Lupita, dueña de Hacienda La Saucedá de allá de San Diego de la Unión, de donde sale Vergel de Guadalupe en la desalineación del territorio, dice que ella recuerda cuando era muy pequeñita que las mulas bajaban del cerro cargadas con mezcal. También nos platicó que a esos animales les untaban mezcal en las orejas. Todavía no entiendo porque hacían eso, tal vez para que se fueran acostumbrando al olor de la bebida. He descubierto unos hornos en el monte, los que fotografiamos la vez pasada, ¿recuerdas?... esos hornos eran parte de La Saucedá, ahora son parte de Vergel de Guadalupe. Están medio derruidos porque los animales mueven piedras y los humanos también cuando quieres esconder algo. La tahona que fotografiaron en el pueblo está allá porque no han querido moverla. Para mí sería un privilegio conservarla y tenerla acá, pero no hemos podido gestionar nada ni sacarla a un mejor lugar. Estoy feliz de tener la denominación de origen en San Luis de la Paz y que mi mezcal sea la continuidad de una herencia de más de 100 años de producción.

Alex y Betty, conocidos así por los amigos y cómplices mezcaleros, son parte de la gran comunidad que participa en incrementar los conocimientos agrónomos y la historia del mezcal en Guanajuato. Actualmente elaboran su mezcal, Vergel de Guadalupe, participan en catas, en movimientos a favor de la planta y de la protección del murciélago nectarino (en peligro

de extensión). Son parte fundamental en la cadena generacional que transmite los conocimientos del maguey y la educación ambiental. Ellos continúan con la herencia familiar para honrar la memoria de sus padres y de sus abuelos. Siguen con el gusto por el campo, siguen conectándose con el pasado y sus herencias con alegría y a través de sus memorias. Hacen de la elaboración del mezcal un arte y disfrutan el oficio creando sus propias recetas. Son cuidadores, vigilantes, centinelas de magueyes... guardianes del campo y de la tierra. Y el mezcal, según sus propias palabras “no es sólo alcohol, es vida”.

La Hacienda Vergel de Guadalupe es uno más, entre los muchos ejemplos que tenemos los investigadores de las inmensas propiedades hacendarias que surgieron en siglos pasados, de la desintegración y de los deslindes de tierras llevados a cabo —a través del tiempo— con motivo de herencias, compras, pleitos y desavenencias. También esta hacienda es un caso contundente para que las delimitaciones geográficas estatales — como las conocemos en el siglo XXI— sean estudiadas de otras maneras. En efecto, la hacienda tiene sus orígenes en otro estado y en otro municipio que nos habla precisamente del paso del tiempo. Pero esa historia es parte de lo que Betty señaló en su charla. Para ella, y para nosotros también, esas delimitaciones geopolíticas nunca frenaron la forma de hacer mezcal en tres estados colindantes. Ahora, los usos y las costumbres mezcaleras se desparraman, al igual que los magueyes nativos crecen sin ninguna reserva por todos esos territorios. Y el mezcal de Hacienda Vergel de Guadalupe es un heredero de esas tradiciones compartidas.



---

## Maestros Mezcaleros

---



Como vimos en varios capítulos de esta investigación, los Maestros Mezcaleros tuvieron su propia evolución histórica como grupo social y profesional en México a partir del siglo XVII y hasta nuestros días. Al igual que las bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas en nuestro país, los Maestros Mezcaleros experimentaron una serie de transformaciones a través del tiempo. La destilación y el uso de aparatos para destilar promovieron el nacimiento de su oficio y de la consolidación de este grupo social que con orgullo así llamamos.

Los Maestros Mezcaleros fueron quienes adaptaron de forma doméstica la tecnología asiática con éxito y así posibilitaron su propagación por varias regiones, transmitiéndola a sus familiares y a otros grupos a través de los siglos. Como resultado, integraron un legado que acumula técnicas, conocimientos, prácticas y saberes que fueron desarrollados empíricamente y que hoy se siguen practicando.

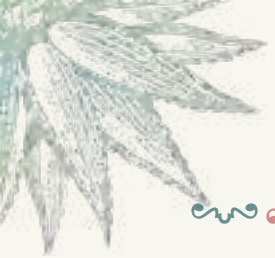
Nadie imaginó en el siglo XVI que con la fusión de culturas y la fermentación del maguey aparecería la destilación de los fermentos de maguey para fabricar “vino mezcal”. Tampoco nadie soñó que aparecerían nuevas profesiones y actores históricos hace 400 años y que perdurarían hasta nuestros días. Los Maestros Mezcaleros son el resultado del sincretismo, de un fenómeno que une conocimientos y técnicas de dos continentes. Los expertos mezcaleros y destiladores han sobrevivido y coexistido en el desarrollo y la evolución socioeconómica mexicana. Por todo esto y por su arte para fabricar mezcal, les rendimos tributo. Sus conocimientos empíricos transforman una planta en destilado y contribuyen en la industria mexicana del mezcal. Así, hoy encontramos en los destilados ancestrales, los artesanales o los industriales.

En reconocimiento a su sabiduría, a su trabajo, a la maravillosa transformación y la alquimia que realizan y por su participación social, incluimos un directorio de Maestros Mezcaleros que hemos compilado por nuestra cuenta con el apoyo de la tecnología del siglo XXI. Este directorio reúne fuentes de marcas de mezcales actuales, de testimonios turísticos, educativos o históricos. Otras fuentes son referencias de producción de mezcal de los mismos maestros mezcaleros. Alentamos a los amantes del destilado a que las consulten en las referencias de este capítulo y a que nos ayuden a enriquecerlas.

## Maestros Mezcaleros

• Aaron Alva Sánchez	Puebla	• Bernardino Jarquín Pacheco	Oaxaca
• Abel Martínez	Oaxaca	• Berta Vásquez	Oaxaca
• Abel Nolasco	Oaxaca	• Camilo García Gutiérrez	Oaxaca
• Abel Quiroz	Oaxaca	• Cándido García Cruz	Oaxaca
• Adán Pérez	Michoacán	• Cándido Reyes	Oaxaca
• Adolfo Mijangos	Oaxaca	• Carino Ramírez	Oaxaca
• Adrián Bautista	Oaxaca	• Carlos Méndez Blas	Oaxaca
• Agapito Hernández	Oaxaca	• Carmen Ortiz	Oaxaca
• Ageo Cortés	Oaxaca	• Celestino Sernas	Oaxaca
• Agustín Guendulain Maya	Oaxaca	• Celso García Cruz	Oaxaca
• Alberto Hernández Luis	(Ocotlán)	• Celso Luis Santiago	Oaxaca
• Alberto Martínez	Oaxaca	• Celso Martínez López	Oaxaca
• Alberto Montes	Oaxaca	• Cesáreo "Hero" Rodríguez	Oaxaca
• Alberto Morales Méndez	Oaxaca	• Chucho Sánchez	Oaxaca
• Alberto Ortiz	Oaxaca	• Cipriano Hernández	Oaxaca
• Alberto Vásquez		• Cirilo Hernández	Oaxaca
• Alejandro González Anaya	Guanajuato	• Cosme "Tucho" Hernández	Oaxaca
• Alejandrina Aragón Hernández		• Crispín Pérez	Oaxaca
• Alfonso Negrete	Michoacán	• Cuauhtémoc Jacques	Tamaulipas
• Alfonso Sánchez	Oaxaca	• Cutberto Santiago	Oaxaca
• Alvarado Jiménez	Oaxaca	• Daniel Hernández	Oaxaca
• Álvaro Hernández	Oaxaca	• David Rivera Herrera	Oaxaca
• Amando Álvarez	Oaxaca	• Delfino Martínez Cruz	Oaxaca
• Armando Hernández	Oaxaca	• Delfino Tobón Mejía	Puebla
• Anastasio Cruz Antonio	Oaxaca	• Delia Vargas Vieyra	Michoacán
• Anastasio Santiago Sernas	Oaxaca	• Don Aaron Valentín Alva Ibáñez	Puebla
• Anatolio Ramírez	Oaxaca	• Don Abel López	Oaxaca
• Ángel Cruz Calvo	Oaxaca	• Don Aquileo Lorenzo	Oaxaca
• Ángel Cruz Robles	Oaxaca	• Don Atanasio Aragón Martínez	Oaxaca
• Ángel Navarro Navarro	San Luis Potosí	• Don Baltazar Cruz Gómez	Oaxaca
• Antonio Amador	Oaxaca	• Don Bonifacio Arellanes	Oaxaca
• Antonio Carlos Martínez	Oaxaca	• Don Carlos	Oaxaca
• Antonio Cortes	Oaxaca	• Don Cosme Hernández	Oaxaca
• Antonio Cortés Aragón	Oaxaca	• Don Eleuterio Ogarrio	Oaxaca
• Antonio Hernández López	Oaxaca	• Don Faustino Robledo	Guerrero
• Antonio Panuco	Durango	• Don Fermín Arrazola	Oaxaca
• Apolonio Patricio López	Oaxaca	• Don Fernando Damián	Oaxaca
• Apolonio Ramírez	Oaxaca	• Don Gonzalo Hernández	Oaxaca
• Aquilino García López	Oaxaca	• Don Ismael Rosales	Oaxaca
• Armando Hernández Lorenzo	Oaxaca	• Don Job Cortés	Oaxaca
• Armando Martínez	Oaxaca	• Don Jorge García	Durango
• Aron González	Guerrero	• Don José Acosta	San Luis Potosí
• Arturo Campos Sr.	Jalisco	• Don José Cruz Calvo	Oaxaca
• Arturo Campos Jr.	Jalisco	• Don Lorenzo Amador	Oaxaca
• Arturo Conde	Durango	• Don Lorenzo Ángeles	Oaxaca
• Átelo Ramírez	Puebla	• Don Luis Cruz	Oaxaca
• Atenógenes García	Oaxaca	• Don Mario López	Oaxaca
• Aureliano Hernández	Oaxaca	• Don Nacho	Oaxaca
• Aurelio González Tobón	Puebla	• Don Oscar Obregón	Guerrero
• Basilio Pacheco	Oaxaca	• Don Rafael Cuenca	Guerrero





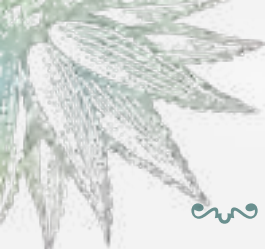
Maestros Mezcaleros

• Don Rodolfo López Sosa	Oaxaca	• Francisco Ortiz	Oaxaca
• Don Rogelio Martínez Cruz	Oaxaca	• Francisco Zapata	Guanajuato
• Don Román Rosendo	Oaxaca	• Fulgencio Hernández	Oaxaca
• Don Tacho	Oaxaca	• Gelasio Cruz	Oaxaca
• Don Valente Ángel García	Oaxaca	• Germáin Arellanes Santos	Oaxaca
• Don Tomás	Guerrero	• Germán González	Oaxaca
• Doña Teresa Rubio Murillo	Zacatecas	• Gerónimo Cortez	Michoacán
• Doroteo García	Oaxaca	• Gilberto Roldan	Durango
• Doug French	Oaxaca	• Goyo García García	Oaxaca
• Edgar "Jigy" Pérez	Michoacán	• Gregorio "Don Goyo" Martínez García	Oaxaca
• Edgar Ángeles	Oaxaca	• Gregorio Hernández	Oaxaca
• Edgar González	Oaxaca	• Gregorio Martínez Jarquín	Oaxaca
• Eduardo "Lalo" Ángeles	Oaxaca	• Gregorio Santiago Méndez	Oaxaca
• Efraín Hernández Escobar	Oaxaca	• Gregorio Velasco Luis	Oaxaca
• Eleazar Brena	Oaxaca	• Guadalupe Pérez	Michoacán
• Eleuterio Ogarrio	Oaxaca	• Guillermo Abad	Oaxaca
• Emanuel Ramos	Oaxaca	• Guillermo Gómez Jiménez	Oaxaca
• Emigdio Jarquín Ramírez	Oaxaca	• Heriberto García Sánchez	Oaxaca
• Emilio Vieyra	Michoacán	• Hermógenes Vásquez	Oaxaca
• Enrique de la Cruz	Durango	• Hernán Hernández Pérez	Michoacán
• Enrique Hernández	Oaxaca	• Honorato Cruz Molina	Oaxaca
• Enrique Jiménez	Oaxaca	• Ignacio Grijalva Paulino	Durango
• Eric Hernández	Oaxaca	• Ignacio Grijalva Santiago	Durango
• Espiridion Morales Luis	Oaxaca	• Ignacio Martínez	
• Fabiola Ávila	Durango	• Ignacio Parada	Oaxaca
• Faustina García	Oaxaca	• Isaac Álvarez Rodríguez	Oaxaca
• Faustino García Vásquez	Oaxaca	• Isaac Cruz	Oaxaca
• Faustino Ramos	Oaxaca	• Isaac García	Oaxaca
• Federico Valentín Alva Ibáñez	Puebla	• Isaías Martínez Juan	Oaxaca
• Felipe Cortés Venegas	Oaxaca	• Isaías Velasco	Oaxaca
• Felipe Hernández	Oaxaca	• Isidro Pérez Escot	Michoacán
• Felipe Soto	Durango	• Isidro Rodríguez Montoya	Michoacán
• Félix Ángeles Arellanes	Oaxaca	• Israel Palestino Vásquez	Oaxaca
• Félix Cruz Ángeles	Oaxaca	• Jaime Bañuelos	Zacatecas
• Félix García	Oaxaca	• Jaime Morales Aquino	Oaxaca
• Félix Hernández Ruiz	Oaxaca	• Javier Mateo	Oaxaca
• Félix Jinez Macedas	Puebla	• Javier Nolasco Diaz	Oaxaca
• Fermín García	Oaxaca	• Jesús Díaz	Oaxaca
• Fernando Caballero Cruz	Oaxaca	• Job Cortés	Oaxaca
• Fernando Mitra	Oaxaca	• Jesús Ríos	Oaxaca
• Fernando Santibañez	Oaxaca	• Joel Antonio Cruz	Oaxaca
• Fidencia Navarro	San Luis Potosí	• Joel Antonio Juan	Oaxaca
• Florencio Carlos Sarmiento	Oaxaca	• Joel Barriga	Oaxaca
• Florencio Carlos Vásquez	Oaxaca	• Joel Velasco	Oaxaca
• Fortino Ramos Florean	Oaxaca	• Jorge Chávez	Oaxaca
• Fortunato Hernández	Oaxaca	• Jorge Aaron Méndez Cortes	Oaxaca
• Francisco García León	Oaxaca	• Jorge Méndez	Oaxaca
• Francisco Javier	Oaxaca	• Jorge Pérez	Michoacán
• Francisco Méndez	Oaxaca	• Jorge Torres	Nuevo León
• Francisco Mendoza	Oaxaca	• José Castellanos	Tamaulipas

Maestros Mezcaleros

• José Cortez Santiago	Oaxaca	• Manuel Simental	Durango
• José de Jesus Gonzalez	Durango	• Marcelo Luna	Puebla
• José Diaz Bustamante	Oaxaca	• Marcelo Reyes	Oaxaca
• José Espinoza	Oaxaca	• Marcos Brena	Oaxaca
• José García Morales	Oaxaca	• Marcos Cruz Mendez	Oaxaca
• José Inés Vieyra	Michoacán	• Margarita Blas	Oaxaca
• José Lucas	Oaxaca	• Margarito Cortés	Oaxaca
• José Morales Uribe	Guerrero	• Mario Vásquez	Oaxaca
• José Parada Valera	Oaxaca	• Mario Rocha	Michoacán
• José Santiago López	Oaxaca	• Marta García	Oaxaca
• José Valente Velasco	Michoacán	• Martimiano Hernández	Oaxaca
• José Emilio Vieyra (Padre)		• Mary López Sosa	Oaxaca
• José Emilio Vieyra (Hijo)	Michoacán	• Maximiliano "Serafín" García Gerónimo	Oaxaca
• José Luis Sánchez	Michoacán	• Mayolo Cruz	Oaxaca
• Juan Carlos González Diaz	Oaxaca	• Miguel Ángel Partida	Jalisco
• Juan Hernández	Oaxaca	• Miguel Sánchez	Oaxaca
• Juan Hernández Méndez	Oaxaca	• Mijail Zarate	Oaxaca
• Juan Hernández Santiago	Oaxaca	• Misael Trujillo Munguía	Michoacán
• Juan José Hernández	San Luis Potosí	• Moisés Hernández	Oaxaca
• Juan José Méndez	Oaxaca	• Nabor Navarro Leija	San Luis Potosí
• Juan López Olivera	Oaxaca	• Nahun Bohorquez	Oaxaca
• Juan Manuel Conde	Durango	• Nicholas García Gutiérrez	Oaxaca
• Juan Manuel Pérez Juárez	San Luis Potosí	• Noé García Olivera	Oaxaca
• Juan Morales García	Oaxaca	• Noé Ramírez Varela	Durango
• Juan Osorio	Oaxaca	• Octavio Jiménez Monterroza	Oaxaca
• Juana Escobar Bautista	Oaxaca	• Omar Nolasco	Oaxaca
• Justino García Cruz	Oaxaca	• Onofre Ortiz	Oaxaca
• Juvenal Pérez	Michoacán	• Oscar Hernández	Oaxaca
• Karina Abad Rojas	Oaxaca	• Pablo Arrellanes Ramírez	Oaxaca
• Leonardo Hernández	Oaxaca	• Pablo Vásquez García	Oaxaca
• Leonardo Rojas	Oaxaca	• Paciano Cruz Nolasco	Oaxaca
• Leoncio Santiago	Oaxaca	• Pánfilo Hernández Reyes	Oaxaca
• Leoncio Santiago Hernández	Oaxaca	• Patricio Arreaga Peña	Michoacán
• Leonel Hernandez "Don Gil"	Oaxaca	• Patricio Hernández	San Luis Potosí
• Leopoldino Miranda	Oaxaca	• Pedro Hernández	Oaxaca
• Lorenzo Amador	Oaxaca	• Pedro Mateo	Oaxaca
• Lucio Bautista	Oaxaca	• Pedro Santiago	Oaxaca
• Lucio Morales López	Oaxaca	• Pedro Vásquez	Oaxaca
• Luis Ángeles Reyes	Oaxaca	• Pepe Simental	Durango
• Luis Carlos Vásquez	Oaxaca	• Petronilo Rosario Altamirano	Oaxaca
• Luis Enrique Juárez	Oaxaca	• Poncho Sánchez	Oaxaca
• Luis Juárez	Oaxaca	• Rafael Méndez Cruz	Oaxaca
• Luis Pacheco	Oaxaca	• Ramon Cruz	Oaxaca
• Luis Sandoval Dolores	Oaxaca	• Ramón García	Oaxaca
• Luiz Martínez	Oaxaca	• Ranulfo García Pacheco	Oaxaca
• Luz Martínez Ramos	San Luis Potosí	• Regulo Martínez Parada	Oaxaca
• Macario Partida	Jalisco	• Reina Sánchez	Oaxaca
• Manuel Benet	Oaxaca	• Rene Parada Barriga	Oaxaca
• Manuel González Burgoa		• Rey Arellanes Ángeles	Oaxaca
• Manuel Méndez	Oaxaca	• Rey Gutiérrez	Oaxaca





Maestros Mezcaleros

- Reynaldo Altamirano ..... Oaxaca
- Ricardo González ..... Oaxaca
- Ricardo Ruíz ..... Oaxaca
- Roberto Gutiérrez Ramírez ..... Oaxaca
- Rodolfo Hernández ..... Oaxaca
- Rodolfo Juan Juárez ..... Oaxaca
- Rodolfo Obregón ..... Tamaulipas
- Rodrigo Martínez Méndez ..... Oaxaca
- Romualdo Martínez ..... Oaxaca
- Rómulo Sánchez Parada ..... Oaxaca
- Roque Cruz Molina ..... Oaxaca
- Rosa Jaramillo ..... Guanajuato
- Rosalino López Vicario ..... Guerrero
- Rufino Felipe Martínez ..... Oaxaca
- Salomón "Tío Rey" Rodríguez ..... Oaxaca
- Sara María Martínez Rodríguez ..... Guanajuato
- Saul Martínez ..... Oaxaca
- Semei García Ramos ..... Oaxaca
- Sergio Cruz ..... Michoacán
- Sergio Juárez Patricio ..... Oaxaca
- Silverio García Luis ..... Oaxaca
- Simeon Ramírez ..... Oaxaca
- Tío Fernando ..... Oaxaca
- Tío Pedro Hernández ..... Oaxaca
- Tito Pablo ..... Oaxaca
- Urial Simental ..... Durango
- Valentín Celis ..... Oaxaca
- Valentín Cortes ..... Oaxaca
- Valentín Martínez López ..... Oaxaca
- Ventura Gallegos ..... Durango
- Víctor Ramos ..... Oaxaca
- Virgilio Velasco Pérez ..... Oaxaca
- Wilibaldo Rodríguez ..... Oaxaca



De las cosas que aprendimos en los vericuetos, sendas, ramales, cañadas, planicies y escondrijos sobre la tecnología del maguey, la destilación y la ruta del mezcal en las haciendas del actual estado de Guanajuato



n nuestro viaje por los caminos de Guanajuato para llegar a las haciendas que conforman el patrimonio mezcalero del estado, analizamos los antecedentes, los agentes y las causas que han hecho posible, a través de los siglos, la fabricación del mezcal en los territorios guanajuatenses. En nuestra larga travesía, encontramos las puertas abiertas de las haciendas que de alguna forma, han concentrado la sabiduría y la tradición mezcalera. De manera indudable, la historia que aquí hemos presentado, se muestra desde “la realidad misma” de nuestro actual momento histórico. Herederos de una tradición, los actuales dueños de las haciendas que estudiamos en este capítulo, han compartido con nosotros cómo perciben sus

propias historias, sus orígenes, sus herencias, sus patrimonios, y a veces, sus desaciertos y sus éxitos. Actores contemporáneos en la conservación de sus legados, los herederos de las haciendas de Guanajuato, nos dieron el acceso para entender, desde la visión de cada uno de ellos, sus formas peculiares de entender la cultura de la fabricación del mezcal.

Los nuevos hacendados del siglo XXI, resumen la existencia misma de las reminiscencias coloniales y de los orígenes de la ruta secreta del mezcal. Ellos representan la imagen que se presenta fiel al reflejo de los cambios y de las rupturas históricas que dan cuenta de la sobrevivencia y de la participación social en la historia regional y nacional.

Durante casi dos años, pudimos constatar con nuestras investigaciones que en las haciendas de Guanajuato, el mezcal es una realidad matizada por los ojos de los herederos, de los propietarios, de los campesinos, de los creyentes, de los cronistas, de los hechos históricos sociales y de quienes elaboran el destilado. En el análisis de los datos encontrados en los documentos y que posteriormente cotejamos con la oralidad de quienes nos compartieron sus historias, pudimos acreditar que el mezcal en Guanajuato es una historia complicada, secreta, con discontinuidades, con silencios temporales y con muchas piezas que aún están sueltas, a la espera de ser descubiertas por los futuros historiadores para que las

calibren y para que las puedan embonar en la historia de los orígenes del mezcal en México y en Guanajuato.

A pesar de las fracturas informativas que el tiempo produce, similares a las que se originan en los muros de las haciendas con el paso de los siglos, en estos recintos emblemáticos de la fundación de un nuevo orden social que inició hace 500 o 400 años, encontramos los vestigios del caminar histórico de la transferencia tecnológica de Asia a México, de la perseverancia de la tecnología ancestral del maguey, de la trashumancia para la subsistencia y del sincretismo cultural. Cada una de las cinco haciendas que exploramos junto con sus herederos y dueños, forma parte de ese andar de siglos que se han venido acumulando para continuar con la fabricación de mezcal.

Con el desarrollo de este capítulo —que fue producto de una investigación directa y de trabajo en campo— respondimos a las hipótesis e interrogantes sobre la ruta interna y secreta del mezcal en Guanajuato en las haciendas. Mediante el análisis de la documentación, de nuestras vistas a las haciendas, de las entrevistas, de las conferencias y de los testimonios que recolectamos, pudimos responder a las siguientes interrogantes: ¿Qué utilidad o función específica pueden tener las haciendas en la historia del mezcal? ¿Se pueden utilizar las haciendas para recrear y generar la historia local del mezcal en el estado de Guanajuato? ¿Existe una ruta secreta del mezcal en los municipios estatales? ¿Sigue existiendo la herencia generacional de la sabiduría del maguey?

Por ejemplo, la información que obtuvimos en las haciendas referente al maguey son la prueba de su multifuncionalidad y de su aprovechamiento histórico. Pero sobre todo, los vestigios que encontramos en diferentes haciendas, como tahonas, hornos, destiladores y campos en donde fueron instaladas fábricas de vino, así como de otros elementos indicativos de la existencia de la fabricación de mezcal, nos dieron el soporte para reconstruir la identidad y la formación de los expertos Maestros Mezcaleros y del mezcal en Guanajuato.

Descubrimos que la inmersión desapercibida de las bebidas novohispanas, en especial, el mezcal, dentro de las haciendas, constituye el testimonio que a través de los siglos se ha acumulado en las tierras de Guanajuato. Las haciendas son las depositarias de la sabiduría ancestral y de la historia local del destilado. Y así como los caminos, los ramales y las sendas en las haciendas fueron caminados y andados a pie o en carretas, en tren o en vehículos motorizados, estas rutas han sido y siguen siendo parte de la construcción comunitaria y cultural del maguey. Esos caminos de tiempos antiguos, todavía unen, juntan, reúnen, vinculan y ensamblan a las comunidades alrededor de la ruta secreta del mezcal en Guanajuato.

En las haciendas descubrimos los significados culturales de los mezcales, los cuales son reinterpretados un sinnúmero de veces en la transformación temporal tanto social como

económica de las haciendas con el pasar de los siglos. Participar en las oralidades y en las exploraciones del territorio de las haciendas, nos permitió reconsiderar distintas percepciones, voces, semejanzas y tradiciones en la construcción social del valor del mezcal. Desde esta perspectiva, íntima, familiar, el mezcal es herencia, es amor al maguey y amor al campo, es genealogía, es descubrimiento en la sospecha, es el rastro de los vestigios esparcidos por el tiempo en las tierras de la hacienda, es la memoria de algo que no se sabe a ciencia cierta pero que se intuye, es el documento que se sabe que alguien en la familia atesora aunque no sepa del todo de su relevancia, es la continuidad de un pasado activo que en su momento fue exitoso en la fabricación de mezcal, es la oportunidad para rescatar aquello que las guerras, los saqueos o los pleitos familiares han detenido con el paso del tiempo y que fue el sueño de alguno de los antepasados... El mezcal es memoria, es esfuerzo, es bebida, es signo de un tiempo, de una identidad y de un lugar, como las haciendas de Guanajuato.

Esa bebida que es más que alcohol, que es vida, ha convocado a las comunidades rurales, a los hogares de los maestros mezcaleros y a sus familias, así como también a los cerros y a las cañadas, a los lugares en donde nacen las plantas de maguey o de agave. En estos sitios, la fabricación de mezcal ha generado actividades cotidianas que infunden en las comunidades un sentimiento de identidad, de continuidad y de respeto mutuo. El mezcal da oficio, pertenencia, sustento, hermandad, secrecía, forma de vida, arte, sabiduría y la satisfacción de ser parte de la historia.

En las haciendas de Guanajuato, vivimos y sentimos cómo se entrevera la maestría del maestro mezcalero que aprendió su oficio de sus ancestros y que hoy, sigue elaborando mezcal para ser degustado en fechas significativas, como bodas, celebraciones patronales o la llegada de los migrantes al pueblo. Su mezcal es reconocido por sus pares y por sus vecinos. Su mezcal es nuestro mezcal.

Y para nuestro solaz y alegría, en el nivel de lo académico y de lo histórico, las visitas que hicimos a las haciendas de Guanajuato y el estudio que realizamos de múltiples acervos, nos permitió comprobar algunas de las hipótesis principales que formulamos en este estudio y de las cuales hablaremos en su apartado correspondiente. Recordemos una vez más que del mezcal nada se desperdicia, ni siquiera el recuerdo. En las haciendas de Guanajuato, el mezcal está lejos del abandono, de la renuncia, de la rendición, de la fragilidad... Sus participantes han tenido la fortaleza de contar sus historias y son parte de la resistencia y de la continuidad.

Las haciendas, las piedras, las ruinas, los vestigios, los documentos y los relatos orales siguen siendo el fundamento de la existencia de nuestro mezcal.

Ellos son su razón de ser.





## Referencias Capítulo V

- BUENO, JOSÉ MARÍA. (2014). *Las guarniciones de los Presidios de Nueva España*. España: Catálogo General de Publicaciones Oficiales. Ministro de Defensa. Secretaria General Técnica. Gobierno de España.
- FERRO HERRERA, MIGUEL. (2010). *San José Iturbide*. México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato. <http://cultura.guanajuato.gob.mx/wp-content/uploads/2017/06/San-Jose-Iturbide.pdf>
- FERRO HERRERA, MIGUEL. (2019). Relación de Casas Viejas. Una descripción Geográfica de San José Iturbide del siglo XVIII. *Boletín del Archivo Histórico del Archivo General del Poder Ejecutivo de Guanajuato* 5, 101-114.
- GALLARDO, JUAN. (2018). *Historia del Mezcal Guanajuatense*. México: Gobierno del Estado de Guanajuato. Primera edición versión electrónica 2020. [https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion\\_5f63be20712ef.pdf](https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f63be20712ef.pdf)
- KUBBLER, GEORGE. (1982). *Arquitectura Mexicana del siglo XVI*. México: Fondo de Cultura Económica.
- MARGADANT S., GUILLERMO F. (2021). El Mayorazgo Novohispano, producto natural de un Zeitgeist, y anatema para el siguiente. *Biblioteca Jurídica Virtual*. <http://historico.juridicas.unam.mx/publica/rev/hisder/cont/11/cnt/cnt8.htm#N38>
- MONTOYA, ALEJANDRO. (2004). *Población y Sociedad en un Real de Minas de la Frontera Norte Novohispana. San Luis Potosí de finales del siglo XVI a 1810*. Tesis doctoral sin publicar. Canadá: Université de Montréal.
- MOSQUEDA, MARÍA SOLEDAD. (2013). *La población negra de origen africano en la hacienda de San Diego del Biscocho, 1669-1679*. Tesis de maestría sin publicar. México: Universidad Autónoma de Querétaro, Santiago de Querétaro. <http://ri-ng.uaq.mx/bitstream/123456789/274/1/RI000040.pdf>
- MUNICIPIO DE SAN DIEGO DE LA UNIÓN. (2021). *Wikipedia, La enciclopedia libre*. [https://es.wikipedia.org/wiki/Municipio\\_de\\_San\\_Diego\\_de\\_la\\_Uni%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Municipio_de_San_Diego_de_la_Uni%C3%B3n)
- OLMEDO CANCHOLA, HORACIO. (2010). *Cuerámaro...desde los muros de una hacienda*. México: Colección de Monografías Municipales de Guanajuato. <http://cultura.guanajuato.gob.mx/wp-content/uploads/2017/06/Cueramaro.pdf>
- PALACIOS GARCÍA, RAÚL. (2009). *El piojito, Ferrocarril El Potosí y Rioverde 1898 – 1949*. México: Edición privada. [http://horizontes18.com/wordpress/wp-content/uploads/2013/11/tripa\\_piojitoreducido.pdf](http://horizontes18.com/wordpress/wp-content/uploads/2013/11/tripa_piojitoreducido.pdf)
- RAMÍREZ ORTIZ, NÉSTOR GAMALIEL. (2012). *Pugnas y disputas por el control político-administrativo y militar de la Sierra gorda, 1810-1857*. Tesis de maestría sin publicar. El Colegio de San Luis.
- RIONDA ARREGUIN, ISAURO. (2013). *Haciendas de Guanajuato*. Ediciones La Rana.
- ROMERO, JOSÉ GUADALUPE. (1862). *Noticias para formar la historia y la estadística del Obispado de Michoacán. Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística en 1860*. México: Impr. de V. García Torres.
- URBINA VILLAGÓMEZ, MIRTHA LEONELA. (2016). *Urdir comunidad en tierra yerma. Reconstitución/desestructuración en la Congregación otomí de San Idelfonso de Cieneguilla, Tierra Blanca, Guanajuato*. Tesis doctoral sin publicar. México: El Colegio de San Luis.
- UZETA ITURBIDE, JORGE. (2002). *El camino de los santos. Historia y lógica cultural otomí en la Sierra Gorda guanajuatense*. Tesis doctoral sin publicar. México: El Colegio de Michoacán.

## Fuentes para el Directorio de Maestros Mezcaleros

- Agaveria.org <http://www.agaveria.org/jalisco/>, <https://elciudadanojalisco.mx/una-bebida-ancestral/>
- Antonio Mendiola <https://www.youtube.com/watch?v=zIffYk26UjQ>
- Cuenta Cuentos <https://www.realmezcal.com/alejandrina-aragon-hernandez>
- Déjate Venir [https://www.youtube.com/watch?v=-gsO\\_VYfkd4](https://www.youtube.com/watch?v=-gsO_VYfkd4)
- El Imparcial <https://imparcialoaxaca.mx/los-municipios/175473/el-mezcal-es-mi-sangre-dice-maestro-mezcalero-de-santa-catarina-minas/>
- GuildSomm [https://www.youtube.com/watch?v=ZZxlJbwG\\_Jc](https://www.youtube.com/watch?v=ZZxlJbwG_Jc)
- Issel Campos <https://www.youtube.com/watch?v=jFYjlqOW9So>
- Issel Campos <https://www.youtube.com/watch?v=Jrl75CUqMrI>
- La Campiña <https://revistalacampina.mx/2018/12/14/conoce-la-ruta-del-mezcal-de-puebla-2/>
- La Nación Mixteca [https://m.facebook.com/LaNacionMixteca/phtos/a.114870585848523/570115036990740/?type=3&source=57&\\_\\_tn\\_\\_=EH-R](https://m.facebook.com/LaNacionMixteca/phtos/a.114870585848523/570115036990740/?type=3&source=57&__tn__=EH-R)
- Maguery Melate [https://www.youtube.com/watch?v=OWXy34F-V\\_4](https://www.youtube.com/watch?v=OWXy34F-V_4)
- Maguery Melate [https://www.youtube.com/watch?v=o5g-\\_dCucQE](https://www.youtube.com/watch?v=o5g-_dCucQE)
- Maguery Melate <https://www.youtube.com/watch?v=kDjYcyXs-M4>
- Mexicana en California <https://www.youtube.com/watch?v=2I1UnWQx5po>
- Mexico Travel Channel [https://www.youtube.com/watch?v=qTZ4BWR-W\\_Y](https://www.youtube.com/watch?v=qTZ4BWR-W_Y)
- Mezcal de Campanilla <https://www.youtube.com/watch?v=DobZJnNpNhA&t=1s>
- Mezcal de Campanilla <https://www.youtube.com/watch?v=DobZJnNpNhA&t=1s>
- Mezcal de Campanilla <https://www.youtube.com/watch?v=DobZJnNpNhA&t=1s>
- Mezcal Oculto [https://www.youtube.com/watch?v=PW2xWCX3z\\_Y&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=PW2xWCX3z_Y&feature=emb_logo)
- Mezcal Reviews.com <https://www.mezcalreviews.com/filter-by/mezcalero/>
- Mezcal.com [https://www.youtube.com/watch?v=4vP3XROz\\_3c](https://www.youtube.com/watch?v=4vP3XROz_3c)
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=8OEU-Tj14lM>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=EqE-7WYIFhY>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=QZBY4LXVMO4>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=SYwwggsoeKw>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=U-UULxmfLvI>
- mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=v03F1XhCVj8>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=WnnDzr2aRGc>
- Mezcal.com <https://www.youtube.com/watch?v=yArmZ4lHD0o>
- Mezcales Cuish <https://www.mezcalescuish.mx/maestro-francisco-garcia-leon/>

mycompasstv [https://www.youtube.com/  
watch?v=umWLRd-Hlzs](https://www.youtube.com/watch?v=umWLRd-Hlzs)

Nakawé Mezcal <https://vimeo.com/247420506>

Popurrí de Viajes [https://www.youtube.com/  
watch?v=MObOVvZ4vfM](https://www.youtube.com/watch?v=MObOVvZ4vfM)

Pulsoonline [https://www.youtube.com/  
watch?v=Sb\\_R7qFy8kw](https://www.youtube.com/watch?v=Sb_R7qFy8kw)

Revolución 3.0 [https://www.youtube.com/  
watch?v=UjM2zkiZqFk](https://www.youtube.com/watch?v=UjM2zkiZqFk)

Sección Amarilla Blog [https://blog.seccionamarilla.com.  
mx/dos-maestros-mezcaleros-en-la-capital/](https://blog.seccionamarilla.com.mx/dos-maestros-mezcaleros-en-la-capital/)

SET noticias [https://www.youtube.com/  
WATCH?v=FEpWT2U22QQ](https://www.youtube.com/watch?v=FEpWT2U22QQ)

Tenencias Morelia [https://www.youtube.com/  
watch?v=FJgApXViYBQ](https://www.youtube.com/watch?v=FJgApXViYBQ)

Turi Records [https://www.youtube.com/  
watch?v=X1t1sQMQQxs](https://www.youtube.com/watch?v=X1t1sQMQQxs)





## ✠ Conclusión ✠

---

### DE LAS COSAS MÁS RELEVANTES QUE DESCUBRIMOS SOBRE LA RUTA SECRETA DEL MEZCAL

---



EN ESTE FINAL DEL CAMINO de nuestra ruta secreta, queremos establecer los resultados que consideremos más sobresalientes sobre los hechos y acontecimientos históricos que analizamos. En nuestro itinerario de viaje histórico para investigar los orígenes del mezcal en México, trazamos un camino temporal que comenzó a partir del año de 1521 y que llegó hasta el año de 1901.

En estos 380 años, abrimos una ventana para asomarnos al pasado de una tradición que hoy es parte de nuestra cultura y de nuestra identidad nacional. Gracias a la participación de diversos actores como la tecnología ancestral del maguey, la tecnología para la destilación, el uso y la construcción de aparatos destiladores así como el nacimiento de un grupo social al que llamamos Maestros Mezcaleros, tenemos a una de las bebidas más representativas de nuestra cultura. El mezcal, no sólo es bebida alcohólica y destilado de agave, es arte, es oficio y es herencia.

Desde sus orígenes en el siglo XVII, el mezcal se integró en la vida de las personas para acompañarlas en celebraciones y en festejos, ya fueran religiosos o políticos, públicos o privados; pero también en las alegrías y en las desgracias, en la vida y en la muerte. Más allá del comercio y de su consumo como una bebida alcohólica —que fue la predilecta de los trabajadores de las minas durante la época colonial y en el siglo XIX— el mezcal fue y sigue siendo, una forma de vida para la subsistencia y para la resistencia. Por lo anterior, creemos que las siguientes aportaciones que presentamos son significativas para el estudio del destilado de maguey en nuestro país y para la continuidad de las futuras investigaciones sobre las bebidas alcohólicas y de su papel en nuestra vida social, económica y cultural.

---

## Destilación

---



Como expusimos de manera reiterada a lo largo de las páginas de esta obra, sin maguey no hay mezcal. Pero sin destilación tampoco. Al respecto, recordemos que hasta este momento, existen tres teorías acerca de los orígenes de la destilación en México: el prehispánico, el europeo y el asiático.

Por nuestra parte, pudimos comprobar que hasta ahora no existe evidencia suficiente para asumir la precedencia de la destilación en ninguna de las culturas indígenas mexicanas antes de la llegada de los españoles peninsulares. No podemos afirmar que las culturas ancestrales desarrollaron una tecnología para la destilación de fermentos de maguey o agave. En cambio, sí produjeron saberes y técnicas a los que llamamos tecnología del maguey, que les permitió el aprovechamiento potencial de la planta y de su multifuncionalidad. La evidencia de esta tecnología ancestral —que contiene la construcción de hornos cavados en la tierra— es abundante y comprende fuentes precolombinas y coloniales, incluyendo todo el siglo XIX.

En cuanto al origen europeo de la destilación, no encontramos pruebas para que con certeza clara y manifiesta, corroboráramos que los españoles peninsulares introdujeron técnicas o formas para destilar como las usadas en Europa durante los siglos XVI, XVII y XVIII. En nuestro análisis de las fuentes documentales que corresponden al periodo colonial en México, no encontramos indicios que nos permitan suponer que la destilación se desarrolló mediante el uso de los aparatos destiladores conocidos como alambiques. Ante la ausencia de vestigios sobre destiladores de origen europeo, no pudimos establecer las causas definitivas. Pero sí esbozamos algunas hipótesis. La principal es el uso que los españoles peninsulares dieron a la destilación. Al respecto, los fines médicos y de farmacia fueron prioritarios para la Corona española, y por ello, no se procuró que los destiladores se usaran para la producción de bebidas alcohólicas en la entonces Nueva España.

Por último, la evidencia que tiene mayor continuidad histórica es la teoría de la destilación de origen asiático-filipino. La temporalidad analizada abarca desde el siglo XVI hasta nuestros días. Con el acervo y el testimonio de fuentes muy variadas, estos documentos de largo alcance dentro del tiempo y el espacio históricos, nos permiten destacar que la destilación llegó a México como consecuencia de un proceso inadvertido o inesperado de transferencia tecnológica proveniente de Asia y que se diseminó a través de la migración de los filipinos en la Nueva España. Las pruebas sobre esta

transferencia tecnológica quedaron plasmadas en la fabricación de la primera bebida destilada conocida como vino de cocos y en las descripciones tempranas del siglo XVII de un aparato destilador cuyas características identificamos con las de un destilador de origen asiático-filipino. Asimismo, gracias al conocimiento indígena de la tecnología del maguey, este aparato destilador fue adaptado y utilizado para fabricar mezcal, y a su vez se reprodujo a lo largo del tiempo por diferentes grupos sociales y en distintos lugares.

Cabe mencionar que al mismo tiempo que comprobamos la factibilidad del origen de la destilación en México como el producto de la transferencia tecnológica asiática, hicimos la distinción entre destilación y aparatos destiladores. Si bien es cierto que en la actualidad —como también lo fue durante la época colonial— el uso del verbo “alambicar” es sinónimo de “destilar”, no es lo mismo usar un alambique como destilador que otro tipo de aparato con un diseño y materiales distintos. En otras palabras, el aparato destilador llamado alambique es el origen de la expresión referida. Pero también descubrimos que un método para destilar no necesariamente utilizaba un alambique o una alquitara, como lo constatamos en nuestra investigación en el transcurso de diferentes épocas.

---

## Aparatos destiladores

---



Con suficiente evidencia documental, comprobamos que se produjo la adaptación doméstica de la tecnología asiática para la destilación, a través del desarrollo y la construcción de aparatos destiladores con base en el diseño y en el funcionamiento de un aparato destilador asiático-filipino. De esta forma, gracias al testimonio del presbítero Domingo Lázaro de Arregui, establecimos que la primera destilación de fermentos de maguey o agave mediante el uso de un aparato destilador con las características del destilador asiático-filipino, ocurrió en el año de 1621. Este antecedente constituye un hito en la historia del mezcal y de la destilación en México.

Diferentes grupos indígenas y otros actores sociales, asimilaron la tecnología asiática y la practicaron para fabricar mezcal. Observamos que este aparato destilador, llamado rudimentario, primitivo, tosco o atrasado, fue construido siguiendo un prototipo diferente al que corresponde a los alambiques y a las alquitaras de origen europeo. Al comparar los materiales, los componentes y los diseños entre los aparatos destiladores, esclarecimos aspectos más complejos como su manufactura, movilidad, mantenimiento, costo y acceso. Con este análisis, mostramos la relevancia y la participación

de este aparato destilador de origen asiático- filipino en la producción de mezcal y en la destilación en general. Descubrimos que este aparato destilador podía ser transportado y montado de improvisado en cualquier región —por remota que fuera— siempre y cuando concurrieran las condiciones adecuadas para su funcionamiento, y sobre todo, que se garantizara la existencia de materia prima: maguey o agave.

Por otra parte, exploramos las posibilidades técnicas para la construcción local de alambiques y alquitaras durante la época colonial y concluimos que a pesar de ser factible, no existieron motivos de peso para que las autoridades virreinales pusieran en marcha un proyecto de esta naturaleza. Además, al analizar en específico la manufactura de objetos de cobre, pudimos verificar que de acuerdo con el contexto de los productores de mezcal, el uso de aparatos destiladores con cobre no era asequible ni tan versátil en comparación con la construcción de un aparato destilador cuyo prototipo siguiera el destilador de origen asiático- filipino.

En consecuencia, en la práctica, este tipo de aparato destilador ofreció varias ventajas como las que hemos señalado, en particular en el contexto de las múltiples y permanentes prohibiciones para la fabricación de mezcal y de otras bebidas alcohólicas. En resumen, el bajo costo de los materiales, la relativa facilidad para conseguirlos, incluyendo las herramientas, así como el acceso al prototipo del diseño para construir un aparato similar al destilador asiático- filipino, fueron todos los elementos que permitieron su uso y su continuidad histórica en nuestro país. A pesar de los cambios tecnológicos ocurridos en la destilación y en la construcción de aparatos destiladores durante los siglos XIX y XX, este destilador se usó para fabricar mezcal. En la actualidad, sus técnicas y su empleo son vigentes en muchas comunidades de Maestros Mezcaleros y en diversas regiones de nuestro país.

---

## ✿ Fabricación de mezcal ✿

---

—✿—✿—✿—



La destilación de fermentos de maguey o de agave comenzó con el uso de aparatos destiladores locales, adaptados del prototipo del destilador asiático que los filipinos construyeron para destilar el vino de cocos. Con base en las fuentes documentales que consultamos, los orígenes de la fabricación del mezcal corresponden a ciertas regiones de los actuales estados de Nayarit y de Jalisco, siglos antes de la aparición del mezcal en la comarca de Tequila, también en Jalisco. En el capítulo III detallamos que en los pueblos indígenas de Huaynamota y Huajimic en Nayarit, y en los pueblos de la

Provincia de Ávalos en Jalisco, encontramos los primeros indicios históricos de la fabricación de mezcal. Con el paso del tiempo, el vino mezcal fue conocido como vingarrote, bingarrote, mescal y con otros nombres que fueron usados para los destilados de los fermentos de maguey o agave. Pero resalta- mos que desde su origen fue llamado “vino” mezcal.

A los centros productores de mezcal antes mencionados, se fueron sumando otras regiones consumidoras y a la vez productoras en Jalisco (como Bolaños), Michoacán, Guanajuato, Zacatecas, San Luis Potosí y posiblemente Querétaro. Descubrimos que para los años de 1630, los filipinos destilaban mezcal —con su propio aparato destilador— en la sede del virreinato, en la Ciudad de México. Esta noticia cambia por completo nuestro entendimiento sobre la historia del mezcal y además comprueba la utilización de la tecnología asiática para producir el destilado de maguey. De igual forma, la evidencia histórica disponible sugiere que los grupos indígenas fueron los primeros Maestros Mezcaleros. Sin embargo, existe la posibilidad de que los primeros destilados de agave en la historia del mezcal pudieron ser elaborados tanto por indígenas como por filipinos. Asimismo, sabemos que hubo mulatos y afrodescendientes que en Guanajuato encontraron en la fabricación de mezcal una forma de subsistencia.

Por su parte, la evolución del estanco de vino de cocos y de vino mezcal en Guadalajara, por ejemplo, es otra evidencia histórica de la importancia del comercio y del consumo de las dos primeras bebidas destiladas en la historia de nuestro país, siendo a la vez testimonio de la participación de los españoles peninsulares en la comercialización del mezcal durante casi dos siglos. Al respecto, a pesar de las constantes prohibiciones legales y religiosas durante todo el periodo colonial, la fabricación de mezcal perduró en la clandestinidad y hasta la consumación de las guerras de Independencia. Es decir, el mezcal ya formaba parte de la vida de las personas.

---

## ✿ Mineros y alcohol ✿

---

—✿—✿—✿—



Comprobamos que durante los siglos XVI, XVII y XVIII, el mezcal fue consumido en los centros mineros del norte del país, y que para el siglo XIX, los pueblos mineros de Tamaulipas y de Nuevo León también producían mezcal. Con base en esta evidencia, establecimos una relación histórica muy estrecha entre los trabajadores mineros y el consumo de alcohol. Encontramos que las brutales condiciones laborales de los trabajadores mineros y su alto poder adquisitivo en comparación con los oficios y trabajos de la época, explican



su alcoholismo y por ende, la modificación de las conductas sociales que derivan en crímenes y otros delitos.

También evidenciamos que el consumo de mezcal por parte de las poblaciones de los centros mineros fue el motor para el desarrollo y la comercialización de otras bebidas alcohólicas como el chinguirito, el vino de cocos y una variedad de bebidas fermentadas y destiladas. La combinación de poder adquisitivo, riqueza minera, propagación de las técnicas y de los aparatos destiladores, fabricación clandestina y un ambiente hostil lleno de prohibiciones, permitieron la diversificación de las bebidas alcohólicas y de su gran demanda.

---

## ☞ Bebidas fermentadas y destiladas ☞

---

—\*—\*—\*—



Por medio de una comparación de fuentes documentales, demostramos que para la segunda mitad del siglo XVIII existían poco más de 80 bebidas alcohólicas entre fermentadas y destiladas. Esta cantidad de bebidas, con un aumento significativo en los destilados de fermentos de maguey o agave gracias a la propagación de las técnicas para la destilación y del uso del aparato destilador de tipo asiático-filipino, son indicadores históricos de la importancia social y económica del alcohol en nuestro país. En otras palabras, del aguamiel y el pulque prehispánicos, de los fermentados de otros frutos, hasta los destilados de fermentos de maguey o agave, existe una evolución que abarca más de siete siglos y que constituye una parte de la historia de los orígenes de las bebidas alcohólicas mexicanas.

---

## ☞ Mezcal, cultura y sociedad ☞

---

—\*—\*—\*—



Si bien dedicamos parte de nuestro análisis a la importancia económica de las bebidas alcohólicas, nuestro enfoque se concentró más en los aspectos sociales y culturales. Destacamos que el consumo de alcohol fue asociado con los estratos más bajos de la sociedad novohispana. Sin embargo, de igual manera expusimos las contradicciones de la élite colonial y de las autoridades virreinales y eclesiásticas con relación al consumo de alcohol. Sobresalen los vínculos sociales y culturales entre los juegos prohibidos, los pasatiempos y otras

diversiones con el consumo de bebidas alcohólicas. Los juegos de mesa, los gallos y los toros, fueron los escenarios tradicionales en donde lo sagrado y lo profanos, la fiesta y el recogimiento, se entretajeron como parte de una misma experiencia de vida, y en donde el consumo de mezcal y de otras bebidas embriagantes quedó incorporado como parte de los rituales, los festejos, las ceremonias y las tradiciones, o como una simple forma de socialización y de convivencia entre personas, entre mujeres y hombres de todos los estratos sociales.

Los espacios de consumo como las pulquerías, las tabernas, las cantinas, los sitios de juego, los entarimados de las corridas de toros, los palenques de gallos, las carreras de caballos o el atrio de la iglesia después de la ceremonia, fueron todos sitios para la reunión, para el encuentro, y por ello, parte de la vida social en donde circularon las bebidas alcohólicas, entre los bailes y la música prohibida. Las abundantes descripciones de viajeros y de religiosos revelaron un pasado en donde las vidas de las personas estuvieron bajo el celo religioso, las prohibiciones, las castas, la desigualdad y la pobreza de muchos, y la riqueza y la opulencia de pocos.

Desde su aparición en los registros históricos de comienzos del siglo XVII, el mezcal y las bebidas alcohólicas en general, llegaron para mezclarse y para formar parte de nuestra sociedad y de nuestra cultura, creando identidades, oficios y economías de subsistencia, a través de los siglos. Cuatrocientos años después, seguimos siendo parte de ese legado histórico, hoy transformado en una identidad nacional, en símbolo asociado con la mexicanidad, con nuestra multiculturalidad, expresado en sabores y en formas de destilación con tecnología de punta, acorde con el siglo XXI, pero al mismo tiempo, con tecnología originada en el siglo X en Asia y que llegó en el siglo XVI hasta nuestra tierra para quedarse entre nosotros.

---

## ☞ La herencia del mezcal en Guanajuato ☞

---

—\*—\*—\*—



Todo indica que fueron diferentes etnias de chichimecas y de otros grupos indígenas quienes pudieron hacer destilados de agave o de maguey a partir de la segunda mitad del siglo XVII, en los territorios del norte del actual estado de Guanajuato. Al investigar la importancia regional de la tecnología del maguey inferimos que el aparato destilador asiático-filipino fue reproducido con facilidad. De esta manera, su uso quedó incorporado dentro de las prácticas cotidianas de los indígenas de la entidad, mismas que han perdurado hasta nuestros días. Por otra parte, también identificamos que los

mulatos y los afrodescendientes en general, participaron en la destilación de fermentos de agave o de maguey en algunas haciendas de Guanajuato.

En este sentido, las haciendas —en un periodo que abarca desde los años de 1650 hasta nuestros días— han sido en diferentes momentos históricos actores en la producción regional de mezcal. Con el paso del tiempo, estos centros fueron transformando sus actividades económico-productivas y a la vez se consolidaron en patrimonios familiares. Si bien la destilación de fermentos de agave o de maguey no fue siempre el objetivo principal para sus economías, esta práctica siempre ha estado vinculada con el aprovechamiento de la riqueza de los agaves o magueyes en la región. Además, no olvidemos que una gran parte de la historia del mezcal fue clandestina y que ocurrió en ranchos de vino y en haciendas cuyas grandes extensiones territoriales ocultaron la fabricación de los destilados en áreas remotas.

De esta forma, la producción de mezcal estuvo y sigue presente dentro de esta larga evolución de las haciendas guanajuatenses. Así lo constatamos en nuestro capítulo final, en donde expusimos que estos recintos arquitectónicos y productivos son el testimonio del arraigo histórico del maguey y del mezcal en la cultura y en la economía de Guanajuato. Con estos antecedentes, la tradición ancestral de la tecnología del maguey en la Gran Chichimeca y los destilados de agave o de maguey en Guanajuato adquieren una nueva resignificación histórica. Es decir, el maguey o el agave y el mezcal son parte de la historia regional y de nuestro patrimonio cultural.

Hasta hoy, estas son las piezas más destacadas que encontramos para reconstruir los orígenes del mezcal. Quién hubiera imaginado que la transferencia de tecnología asiática para destilar ocurrió de manera imprevista, como también fue insospechada la aparición misma del mezcal.

Sabemos que aún existen muchos secretos. Todavía hay bastante camino por andar, por descubrir, por reinterpretar y por compartir. Por ahora, la ruta secreta del mezcal ha quedado descubierta... Pero esta historia continúa y está muy lejos de terminar.





# Índice de imágenes

## Portada

—\*—\*—\*—


- 📖 Cabeza o piña de agave o maguey en el interior de un horno de cocción. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz. Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020.


## Prefacio


—\*—\*—\*—


- 📖 Imagen 1: Mapa de América hecho por el cartógrafo flamenco Gerardus Mercator (1512-1594)  
  
Mercator fue conocido por sus grandes habilidades como matemático, filósofo, metafísico, teólogo, geógrafo, historiador, grabador, fabricante de instrumentos, calígrafo, astrónomo y cosmógrafo. Su trabajo es considerado como la base de la cartografía matemática moderna. ....31
- 📖 Imagen 2: *Atlas Mundial* es un planisferio del cartógrafo genovés Battista Agnese (1514-1564) hecho en 1542 y comisionado por el rey de España Carlos V. Cortesía de la Biblioteca Nacional de España. .... 31
- 📖 Imagen 3: *Reproducción de Geografía* de Ptolomeo por Sebastian Münster en 1545. Cortesía del Instituto Geográfico Nacional de Madrid. ....32
- 📖 Imagen 4: *Theatrum Orbis Terrarum* (Teatro del Mundo) por Abraham Ortelius (1527-1598). Publicado en Amberes, Bélgica en 1574. Este mapa es considerado como el primer atlas moderno. ....32
- 📖 Imagen 5: *Americae Sive Novi Orbis, Nova Descriptio* en *Theatrum Orbis Terrarum* por Abraham Ortelius (1527-1598). Publicado en Amberes, Bélgica en 1570. ..32

- 📖 Imagen 6: Destiladores de las tres teorías de la destilación. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021). Idea original de Miguel Angel Avilés Galán. .... 33
- 📖 Imagen 7: El proceso de la destilación. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021). Con base en el *Diccionario de Ingeniería Química* de Antonio Valiente-Barderas (1996, 76-82)..... 34
- 📖 Imagen 8: Reproducción de un posible aparato destilador de origen precolombino con cerámica de la zona Capacha. Diseño de Jorge Gómez Squivas (2021) con base en Zizumbo y Colunga. ....35
- 📖 Imagen 9: Cerámica precolombina que posiblemente pudo ser utilizada como destilador. Diseño de Jorge Gómez Squivas (2021) con base en Zizumbo y Colunga. .... 36
- 📖 Imagen 10: Destilador persa del siglo VI d.C. En este siglo, gracias a la extensión del Islam, llegó a Persia la tradición alquímica de la cultura griega..... 37
- 📖 Imagen 11: Alquitara. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021)..... 38
- 📖 Imagen 12: Alambique. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021). .... 38
- 📖 Imagen 13: Ilustración ca. siglo XII de los componentes de un destilador para remedios medicinales. Diseño de Jorge Gómez Squivas (2021) con base en manuales medievales..... 38
- 📖 Imagen 14: Frontispicio del libro sobre la destilación *Liber de arte Distillandi de Compositis* de Hieronymus Brunschwig o Hieronymus Brunschwygk (1450-1512) impreso en Estrasburgo ca. 1512. ....39
- 📖 Imagen 15: Ilustración de un antiguo destilador tomada de *The London-Distiller* de John French (1616-1657) impreso en Londres en 1667. Esta publicación también es conocida como *The Art of Distillation*. .... 39


 **Imagen 16:** Destiladores de tipo asiático- filipino. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021). Reconstrucción con base en la comparación de fuentes documentales sobre la tecnología asiática para la destilación. . . . . 40


 **Imagen 17:** Destiladores con raíces asiáticas. Diseño original de Jorge Gómez Squivias (2021) con base en Bruman, 1940 [2000]. . . . . 40


 **Imagen 18:** Carta del Pacífico hecha por el cartógrafo neerlandés Hessel Gerritsz (1581-1632) en 1622. Cortesía de la Biblioteca Nacional de Francia. . . . . 41


 **Imagen 19:** *Descripcion de las Yndias Occidentales*. Mapa realizado por Antonio de Herrera y Tordesillas (1549-1625) en 1601, Madrid, España.

- El mapa ilustra la línea de demarcación entre los reclamos coloniales españoles y portugueses (Brasil en América del Sur; China y la Península de Malaca en Asia, respectivamente). Las islas del sudeste asiático marítimo se han desplazado decenas de grados hacia el este, colocándolas bajo el control español. Se incluyen las Molucas bajo el control portugués, así como las Filipinas que fueron reclamadas y ocupadas por España. . . . . 41


 **Imagen 20:** Maris Pacifici (quod vulgo Mar del Zur) hecho por Abraham Ortelius (1527-1598) en 1589. Cortesía de Fondos Cartográficos del Instituto Geográfico Nacional de España. . . . . 41


 **Imagen 21:** Vista panorámica de Sevilla. Pertenece al atlas de ciudades Civitates Orbis Terrarum, editado por Georg Barun (1541-1622) y grabado por Frans Hogenberg (1535-1590) en 1588. Cortesía de Fondos Cartográficos del Instituto Geográfico Nacional de España. . . . . 42


 **Imagen 22:** Carta náutica de Tlacoatlalpa y su jurisdicción (Veracruz) hecho por Francisco Stroza Gali (1538-1591) en 1580. Original en la Real Academia de la Historia, España. . . . . 42


 **Imagen 1:** Ilustración del Manuscrito Techialoyan de Iztacapan escrito en náhuatl y que data de finales del siglo XVII de la comunidad de El Cardonal, Hidalgo, México. Manuscrito propiedad de Kiskak Foundation, Miami Lakes, Florida, EUA. Agradecemos el apoyo y cortesía de Stephanie Wood, editora del Mapas Project de la Universidad de Oregon, EUA.

- Techialoyan es la denominación genérica con que se conoce a un grupo de códices con características particulares. El nombre procede del primer documento de este tipo que fue analizado por Federico Gómez Orozco en el año de 1933. Los techialoyan fueron producidos en serie —la mayoría entre 1685 y 1703— por un mismo grupo de personas que los concibió, elaboró y distribuyó en una extensa área del centro de México.
- Véase: Gómez de Orozco, Federico. (1933). El códice de San Antonio Techialoyan: estudio histórico-paleográfico. *Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía* (8), 311-32. . . . . 56

 **Imagen 2:** Ilustración del Manuscrito Techialoyan de Mimiapan, también llamado Códice Techialoyan de San Miguel Mimiapan o Mimiahuan. Escrito en náhuatl y publicado en el Handbook of Middle American Indians. . . . . 56

 **Imagen 3:** Esta carta geográfica pudo haber sido hecha con base en mapas de Cristóbal Colón. Fue elaborada en 1513 por el almirante, marino y cartógrafo otomano Piri Reis. Original en el Museo de Topkapi Sarayi en Estambul. . . . . 57

 **Imagen 4:** Carta de Cristóbal Colón informando sobre las “Islas de la India más allá del Ganges”, publicada en Barcelona en 1493. Biblioteca del Congreso de los Estados Unidos de América. . . . . 57

 **Imagen 5:** Documento autógrafa de Cristóbal Colón conocido como “Ordenanza”. Manuscrito Colombino O ‘Gorman Condumex, fechado en Cádiz, España, a 20 de febrero de 1493. Original en el Centro de Estudios de Historia de México, Fundación Carlos Slim. . . . . 58

- 📖 **Imagen 6:** Portada de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA. Agradecemos el apoyo y cortesía de Juan Molina Hernández, Digital Imaging Services, Newberry Library. .... 58
- 📖 **Imagen 7:** Portada de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA. .... 59
- 📖 **Imagen 8:** Portadilla de la *Segunda carta de Hernán Cortés a Carlos V* escrita en 1520. Esta copia pertenece a la colección de manuscritos de Edward E. Ayer. Biblioteca Newberry, Chicago, EUA. .... 59
- 📖 **Imagen 9:** Portada de la *Primera y Segunda parte de la historia general de las Indias con todo el descubrimiento y cosas notables que han acaecido desde que se ganaron ata el año 1551: con la conquista de Mexico y de la nueva España* de Francisco de Gomora. Biblioteca de la Universidad de Valladolid, España. .... 61
- 📖 **Imagen 10:** Contenido de las *Relaciones Geográficas de Meztitlán* “La orden y c[uen]ta q[ue] antiguamente tenían para contar los años”. (Acuña, versión digital, 2017). .... 61
- 📖 **Imagen 11:** Sermones escritos en náhuatl sobre papel de fibras de maguey. Fray Bernardino de Sahagún comenzó a componerlos en 1540 y terminó en 1563. .... 62
- 📖 **Imagen 12:** Primer plano de la ciudad azteca-mexica Tenochtitlan (hoy Ciudad de México). En el mapa aparece como Temixititlan. Atribuido a Hernán Cortés y publicado en su *Segunda carta dirigida al emperador Carlos V*, fechada el 30 de octubre de 1520. Cortés narra su primer encuentro con el emperador Moctezuma II y describe la vasta extensión y riqueza de su imperio. Copia de la Colección de Manuscritos de Edward. W. Ayer, Biblioteca Newberry de Chicago, EUA. .... 63
- 📖 **Imagen 13:** Portada de la obra *Brevísima relación de la destrucción de las Indias* de fray Bartolomé de las Casas (1484-1566). Publicada en Sevilla, España, en 1551. .... 65
- 📖 **Imagen 14:** Multifuncionalidad del maguey. Diseño original realizado por Jorge Gómez Squivias (2021). La ilustración recrea algunas de las diferentes formas de aprovechar y de usar el maguey o agave que las culturas indígenas ancestrales han desarrollado a través del tiempo. En la actualidad, aún se practican en diversas regiones de México. .... 67
- 📖 **Imagen 15:** Portada de *Rerum medicarum Novae Hispaniao thesaurus, seu, Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia*, “Inventario de elementos de uso medicinal de Nueva España” o “Historia de las plantas, animales y minerales mexicanos” también conocido como “Tesoro Messicano”. Biblioteca de la Academia Nacional Liceana y de la familia Corsini. .... 69
- 📖 **Imagen 16:** La obra usualmente llamada “Tesoro Messicano”, también es conocida como “Esemplare Cesiano” por las abundantes anotaciones manuscritas de Federico Cesi, naturalista italiano y fundador de la Academia Linciana en Roma. .... 69
- 📖 **Imagen 17:** El “Tesoro” es una obra compleja, si bien se comienza a narrar en 1570 cuando el rey Felipe II de España designa al médico de la corte Francisco Hernández como jefe de medicina de las Indias, su publicación se hace hasta 1651. .... 70
- Imagen 18-20, 22-24:** Ilustraciones de *Rerum medicarum Novae Hispaniao thesaurus, seu, Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia*, “Inventario de elementos de uso medicinal de Nueva España” o “Historia de las plantas, animales y minerales mexicanos” también conocido como “Tesoro Messicano”. Biblioteca de la Academia Nacional Liceana y de la familia Corsini. Diferentes especies de agave o maguey (*metl*) con los nombres de su clasificación en náhuatl. .... 70-72
- 📖 **Imagen 18:** METL. .... 70
- 📖 **Imagen 19:** METL COZTLI. .... 71
- 📖 **Imagen 20:** MEXCAL METL y MEXOCOTL. .... 71
- 📖 **Imagen 21:** Raspadores de maguey de piedra de obsidiana encontrados en Huapalco, Hidalgo (Gaxiola, 2009, 116). .... 71
- 📖 **Imagen 22:** NEQUAMETL. .... 72
- 📖 **Imagen 23:** PATI, QUETZALICHTLI y XOLOMETL. .... 72

- 📖 **Imagen 24:** TEPEMEXCALLI, TLACAMETL y THEOMETL.....72
- 📖 **Imagen 25:** Abraham Ortelius. Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio, 1579. Agradecemos el apoyo y la cortesía de Rainer Götzfried de Götzfried Antique Maps, Alemania. .... 73
- 📖 **Imagen 26:** Bajorrelieve conmemorativo de fray Toribio de Benavente o de Paredes (Motolinía) (1490-1569). Obra del artista mexicano Carlos H. Terrés. Donado a la ciudad de Benavente por el Colegio Mayor Hispanoamericano de Nuestra Señora de Guadalupe de Madrid en 1988. ....76
- 📖 **Imagen 27-28:** El gusano de maguey descrito por fray Bernardino de Sahagún en 1577 en su onceavo libro de *La Historia General de las cosas de la Nueva España*. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 80
- 📖 **Imagen 29:** Ilustración de fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño ..... 81
- 📖 **Imagen 30:** “Segundo libro que trata, del calendario, fiestas, y cerimonjas, sacrificios, y solenidades: que estos naturales, desta nueva España, hazian: a honrra de sus dioses.” Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún.... 81
- 📖 **Imagen 31:** “Destos chichimecas: unos avia que se dezian nahuas chichimecas, llamando se de nahuas, y de chichimecas: por que hablaban algo de la lengua de los nahuas, o mexicanos, y la suya propia chichimeca otros avia que se dezian oton chichimecas: los cuales tenían este nombre porque hablaban la lengua suya, y la otomí...” Cita textual. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 82
- 📖 **Imagen 32:** “El mal texedor, es pereroso descuidado, mal oficial, y daña quanto texe, y haze mala tela, y lo que texe va ralo”. Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 82
- 📖 **Imagen 33:** “Tezcatlipuca ydolo de la penitencia y su Templo.” Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar. Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA. .... 83
- 📖 **Imagen 34:** Tezcatlipoca comparado por fray Bernardino de Sahagún con Júpiter, dios de la mitología romana. Códice Florentino. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 83
- 📖 **Imagen 35:** Cioapopolti. “Estas diosas, llamadas ciapipilti, eran todas las mujeres: que morían, del primer parto. A las cuales canonizaban por diosas.” Cita textual. Fray Bernardino de Sahagún. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 84
- 📖 **Imagen 36:** “A) Adolescentes Aztecas recibiendo la instrucción sobre los métodos de castigo, la pereza y desobediencia se castigaba con azotes y pinchazos de púas de maguey. B) Mismo castigo imponían los sacerdotes a los novicios por negligencia en insubordinación”. (Códice Mendoza) Cita textual. Tomado de Gallardo, 2020.....84
- 📖 **Imagen 37:** “Otecómatl, olla del pulque y el conejo, símbolos de los dioses del pulque”. Códice Borgia, lámina 23. Tomado de Iglesias, 2016 ..... 85
- 📖 **Imagen 38:** Tezcatzoncatl, catalogado por fray Bernardino de Sahagún como el dios del vino, otro bacco. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 85
- 📖 **Imagen 39:** Representación de los cuatrocientos conejos. Ilustración de fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 86
- 📖 **Imagen 40:** Ilustración de personas cortando maguey. Fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño. .... 87
- 📖 **Imagen 41:** En esta ilustración se observan nopales, tunas y quiotes de maguey. Fray Bernardino de Sahagún, Códice Florentino. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Foto del facsímil por Luis F. del Río Garduño..... 87
- 📖 **Imagen 42:** Portada de la edición de 1792 de la *Historia Natural y Moral de las Indias* del padre José de Acosta (1540-1600). .... 88
- 📖 **Imagen 43:** Ilustración del libro *The London Distiller*, escrito por John French (1616-1657) y publicado en Londres en 1667. Esta publicación también es conocida como *The Art of Distillation*..... 93

## ❁ Capítulo II ❁

-❁-❁-❁-

- ❁ Imagen 44: Fray Pedro de Gante (1486-1572) en Pintura del Gobernador, Alcaldes, y Regidores, Mexico, 1565. Biblioteca Nacional de España. .... 95
- ❁ Imagen 45: Quetzalcoatl, dios de los vientos. “Este quetzalcoatl, aunque fue hombre, teníanle por dios: y dezian que barria el camino, a los dioses, del agua.” Códice Florentino de fray Bernardino de Sahagún. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. Agradecemos el apoyo y cortesía de Eugenia Antonucci. .... 96
- ❁ Imagen 46: Huitchilopochtli o “Vitzilobuchtli, otro hércules”. Códice Florentino de fray Bernardino de Sahagún. Biblioteca Medicea Laurenziana, Italia. .... 96
- ❁ Imagen 47-50: Códice Azcatitlan. Relato de la historia de los aztecas o mexicas, desde su saldiad de Aztlán y fundación de Tenochtitlan. Biblioteca Nacional de Francia. Agradecemos el apoyo y la cortesía de François Wyn, Département Images et prestations numériques ..... 97
- ❁ Imagen 51: “El q[ue] se arrojó por no yr contra su patria”. Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar. Muestra la guerra en contra de Chalco. Moctezuma I está sentado en su trono apuntando hacia la escena. Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA. .... 98
- ❁ Imagen 52-53: Fragmento del códice Ixtlilxóchitl, atribuido a Fernando de Alva Ixtlilxóchitl (1578-1650) por León y Gama, 1550. Biblioteca Nacional de Francia. .... 99
- ❁ Imagen 54: “Chimalpopoca, tercer rey.” Ilustración ca. 1585 hecha por el jesuita mexicano Juan de Tovar perteneciente al Códice Tovar. Cortesía de la Biblioteca John Carter Brown, Rhode Island, EUA. .... 100
- ❁ Imagen 55: Multifuncionalidad del agave o maguey. Obra original de Carlos Ostos. La ilustración recrea algunas de las diferentes formas de aprovechar y de usar el maguey o agave que las culturas indígenas ancestrales han desarrollado a través del tiempo. En la actualidad, aún se practican en diversas regiones de México. .... 104-105

- ❁ Imagen 1: Descripción De Las Yndias Occidentales, mapa de Antonio Herrera y Tordesillas (1549-1625), Madrid, 1601. Reproducimos por segunda ocasión este mapa para mostrar la ruta del Galeón de Manila o la Nao de China entre las Filipinas y el puerto de Acapulco. .... 117
- ❁ Imagen 2: Representación de la transferencia tecnológica de la destilación entre Asia- Filipinas y América-Nueva España. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 122
- ❁ Imagen 3: Reconstrucción de un aparato destilador con base en la descripción de fray Antonio Tello (1567-1653) escrita en 1623. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 125
- ❁ Imagen 4: Comparación de aparatos para la destilación con base en tecnologías asiática y europea. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 129
- ❁ Imagen 5: Reconstrucción de una cazuela horno o brasero fundidor de origen prehispánico con base en los Códices Mendocino y Florentino. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 134
- ❁ Imagen 6: Reconstrucción de hornos castellanos con base en los grabados del *Arte de los metales* escrito por Alonso Barba (1569 –1662) y publicado en 1640. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 135
- ❁ Imagen 7: Ilustración 1. Deformación plástica: martillado y recopado. Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 139
- ❁ Imagen 8: Ilustración 2. Deformación plástica: embutido. Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 139
- ❁ Imagen 9: Ilustración 3. Fundición sin deformación plástica: Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 139



Imagen 10: Ilustración 4. Martillado y fundición: Tomado de Michel Pernot (2010). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	139
--	-----

---

### Capítulo III

---



Imagen 1: Tabla 1. Población total de Guanajuato en el siglo XVII. Estadística elaborada con datos del <i>Informe al Rey Católico sobre las cosas del Obispado de Mechoacán, sus pueblos, vecindario y gobierno</i> (20 de agosto de 1619) escrito por el Obispo Baltasar de Covarrubias y Muñoz (s.XVI-1622). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	189
Imagen 2: <i>Las castas en la Nueva España</i> . Autor desconocido. Siglo XVIII. Museo Nacional del Virreinato, Tepotzotlán, México.	194
Imagen 3: <i>Las castas mexicanas</i> . Autor: Ignacio María Barreda (1750-1800), ca. 1777. Real Academia de la Lengua, España.	195
Imagen 4: <i>De Mulato y Española, Morisco</i> . Autor: Francisco Clapera (1746-1810), ca. 1775. Agradecemos el apoyo y la cortesía de Megan Shaw del Denver Art Museum.	196
Imagen 5: Tabla 2: Población por castas en la Nueva España. Estadística elaborada con datos de Aguirre Beltrán (1989, 234). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	199
Imagen 6: Tabla 3: Crecimiento poblacional novohispano. Estadística elaborada con datos de *Aguirre Beltrán (1984, 234) y **Beligand (2004, 1). Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	199
Imagen 7: <i>Memorial de Gonzalo Gómez de Cervantes para el Oidor Eugenio Salazar</i> , Oidor del Real Consejo de las Indias, s. l., 1599. The British Museum. Reproducción no comercial.	202
Imagen 8: Francisco Xavier de Gamboa. (1761). <i>Comentarios a las Ordenanzas de Minas</i> . Madrid: En la Oficina de Joachin Ibarra.	205

Imagen 9: Mapa 1. 1620. La Ruta del Pacífico. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	214
---	-----

Imagen 10: Mapa 2. 1640. La Ruta de Ávalos. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	215
---	-----

Imagen 11: Mapa 3. 1650. La Ruta del estanco de Guadalajara. Ramal 1: Guadalajara-León-Guanajuato. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	216
--	-----

Imagen 12: Mapa 4. 1650. La Ruta del estanco de Guadalajara. Ramal 2: Guadalajara-Morelia-Guanajuato. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	216
---	-----

Imagen 13: Mapa 5. 1700. La Ruta de Nueva Galicia. Original de Miguel Ángel Avilés Galán. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021).	217
--	-----

Imagen 14-17: Tabla 4-7. Caja de la Real Hacienda, Guanajuato. Estadística elaborada con datos tomados de las Cajas de la Real Hacienda de la América Española, siglos XVI a principios del siglo XIX. Recursos Digitales de la Biblioteca de El Colegio de México.	218-220
---	---------

Imagen 18: <i>Ciudad de Guanajuato, mirada desde el cerro de San Miguel</i> . Tomado de fray Francisco de Ajofrín. (1958[ca. 1767]). <i>Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII</i> . Madrid: Real Academia de la Historia tomo XII, 288	225
---	-----

---

### Capítulo IV

---



Imagen 1: Inscripciones en latín hechas por Abraham Ortelius para su mapa <i>Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio</i> impreso en Amberes, Bélgica en el año de 1579. La traducción es nuestra.	245
--	-----

Imagen 2: Abraham Ortelius. <i>Hispaniae novae sive magnae, recens et vera descriptio</i> , Amberes, Bélgica, 1579. Agradecemos el apoyo y la cortesía del señor Rainer Götzfried de GÖTZFRIED Antique Maps, Alemania.	246
--	-----

- 📖 Imagen 3: Tabla 9. Bebidas que circulaban en los “alcabalatorios” de Guanajuato de acuerdo con los datos del *Informe presentado el 29 de febrero de 1784 por Juan Navarro, Director General de Alcabalas, y dirigido al Virrey Matías de Gálvez y Gallardo*. Fuente: Citado por Manuel Carrera Stampa, 1958, 310-336. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). ..... 256
- 📖 Imagen 4: Plaza Mayor de la Ciudad de México. Autor anónimo, ca.1766. Óleo sobre tela. INAH/ Museo Nacional de Historia, Ciudad de México..... 263
- 📖 Imagen 5: Detalle del Mercado del Baratillo en la Plaza Mayor de la Ciudad de México. Autor anónimo, ca.1766. Óleo sobre tela. INAH/ Museo Nacional de Historia, Ciudad de México. ....264
- 📖 Imagen 6: *San Miguel el Grande, mirado de Poniente a Oriente*. Tomado de fray Francisco de Ajofrín. (1958[ca. 1767]). *Diario del viaje que por orden de la Sagrada Congregación de Propaganda Fide hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII*. Madrid: Real Academia de la Historia tomo XII, 294.....273
- 📖 Imagen 7: Dibujo de la función pública y cortejo organizado y sufragado por Felipe Bartolomé Ramírez Hernández de la Mota, cacique de la villa de San Miguel el Grande, con motivo de la proclamación del rey Carlos IV, el 7 de mayo de 1791. Anónimo. Dibujo a plumilla e iluminado a la aguada en varios colores. Agradecemos al Archivo General de Indias su autorización para reproducir esta imagen .....306
- 📖 Imagen 8: Tabla 8: Comparativo de bebidas alcohólicas en la Nueva España en el siglo XVIII, Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 314-333

---

🌿

## Apéndice II. Capítulo IV

🌿

---

- 📖 Imagen 9: Aparato destilador descrito e ilustrado por John Gregory Bourke en Tzintzuntzan (Michoacán) en 1891. Tomado de *Distillation Among the Tarascoes*, 1893..... 357

- 📖 Imagen 10: Reconstrucción de un destilador de tipo asiático-filipino fabricado y usado por los huicholes y que fue ilustrado por Carl Lumholtz, ca. 1902. En este aparato sobresalen las piezas hechas con barro. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). ....361
- 📖 Imagen 11: Reconstrucción de otra versión de un destilador de tipo asiático-filipino fabricado y usado por los huicholes y descrito por Carl Lumholtz, ca. 1902. En este aparato sobresalen el condensador de cobre y el cilindro de madera en lugar de piezas de barro. Diseño de Jorge Gómez Squivias (2021). .... 361

---

## 🌿 Capítulo V 🌿

---

-✳-✳-✳-

- 📖 Imagen 1: Agave angustifolia o maguey espadín. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021..... 376
- 📖 Imagen 2: Imagen : Patio central. Hacienda La Saucedá. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021.....380-381
- 📖 Imagen 3: Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 382
- Imagen 4: Puerta de la Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021..... 384
- 📖 Imagen 5: Fachada principal. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021..... 385
- 📖 Imagen 6: Tahona encontrada en el Cerro de la Garrapata. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021.....386
- 📖 Imagen 7: Restos de una posible fábrica de mezcal. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 387

- 📖 **Imagen 8:** Restos de un posible pozo para fermentación. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....388
- 📖 **Imagen 9:** Restos de una posible fábrica de mezcal donde se encontraba el destilador. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....388-389
- 📖 **Imagen 10:** Libro de registro. *Copiador de cartas*. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....391
- 📖 **Imagen 11:** Carta personal. Libro de registro. *Copiador de cartas*. Hacienda La Garrapata. Municipio de San José Iturbide, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....391
- 📖 **Imagen 12:** Puerta de la Hacienda San Juan Pan de Arriba. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....396
- 📖 **Imagen 13:** Fachada principal. Hacienda San Juan Pan de Arriba. Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....397
- 📖 **Imagen 14:** Leyenda: “Este templo se construyó en el año de 1865, se hizo por orden del S. D. Franco Obregón, natural de España”. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....399
- 📖 **Imagen 15:** Templo. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....399
- 📖 **Imagen 16:** Patio central. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....400
- 📖 **Imagen 17:** Motivos taurinos. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....401
- 📖 **Imagen 18:** Tina para fermentados. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021. ....401
- 📖 **Imagen 19:** Tahona. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021. ....402
- 📖 **Imagen 20:** Premio del Primer Lugar. Destiladora de Maguey. Mezcal Taurino. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....402
- 📖 **Imagen 21:** Construcción perteneciente a la Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio de San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....403
- 📖 **Imagen 22:** Leyenda: “Arquería y bóvedas se hizo por orden del Sr. Don Francisco Obregón en 1873”. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. ....404
- 📖 **Imagen 23:** Requerimiento de pago por elaboración de bebidas alcohólicas. Hacienda San Juan Pan de Arriba, Municipio San Diego de la Unión, Guanajuato, México. Fotos: Daniela González Villalobos © 2021. ....404
- 📖 **Imagen 24:** Puerta de la Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....406
- 📖 **Imagen 25:** Fachada principal. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....407
- 📖 **Imagen 26:** Muro de fusilamiento. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....408
- 📖 **Imagen 27:** Patio central. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. ....409

<p>📖 Imagen 28: Fachada de la fábrica de mezcal. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 409</p> <p>📖 Imagen 29: Tahona. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 410</p> <p>📖 Imagen 30: Hornos de cocción. Vista superior. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 410</p> <p>📖 Imagen 31: Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 411</p> <p>📖 Imagen 32: Horno de cocción. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 412</p> <p>📖 Imagen 33-34: Tinas para fermentados. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 413-414</p> <p>📖 Imagen 35: Piña de agave en un horno de cocimiento. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 414</p> <p>📖 Imagen 36: Sala para la destilación. Hacienda Pozo Hondo. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 415</p> <p>📖 Imagen 37: Puerta de la Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 416</p> <p>📖 Imagen 38: Fachada principal. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 417</p> <p>📖 Imagen 39: Capilla. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. 418</p>	<p>📖 Imagen 40: Biblioteca. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 418</p> <p>📖 Imagen 41: José Humberto Alcocer Figueroa. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 419</p> <p>📖 Imagen 42: Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. .... 420</p> <p>📖 Imagen 43: Restos de un destilador de cobre. Hacienda Tupátaro. Municipio de Cuerámara, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 420</p> <p>📖 Imagen 44: Puerta de la Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 424</p> <p>📖 Imagen 45: Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 425</p> <p>📖 Imagen 46: Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 426</p> <p>📖 Imagen 47: Patio central. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 426-427</p> <p>📖 Imagen 48: Horno de cocción. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 428</p> <p>📖 Imagen 49: Fábrica de mezcal. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 428</p> <p>📖 Imagen 50: Vestigios de un posible horno. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. .... 429</p>
---	---

- 📖 Imagen 51: Tahona. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 429
- 📖 Imagen 52: Vestigios de un canal de riego. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 430
- 📖 Imagen 53: Don Celestino González Téllez Girón. Hacienda Vergel de Guadalupe. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2020. . . . . 432

---

### 🌿 Otras imágenes 🌿

---



- 📖 Imagen 1: Mayahuel. Obra original del artista plástico Leonardo Díaz Guerrero. San Miguel de Allende, Guanajuato, México. Mayahuel es una divinidad femenina de la cultura azteca-mexica asociada con el maguey y la fertilidad. . . . . 15
- 📖 Imagen 2: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 23
- 📖 Imagen 3: Los ciclos del mezcal. Ilustración original del artista plástico Ramón Aviña Domínguez (2021). . . . . 27
- 📖 Imagen 4: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 30
- 📖 Imagen 5-6: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 53-54
- 📖 Imagen 7: Multifuncionalidad del maguey. Original realizado por Carlos Ostos Sabugal (2021). La ilustración recrea algunas de las diferentes formas de aprovechar y de usar el maguey o agave que las culturas indígenas ancestrales han desarrollado a través del tiempo. En la actualidad, aún se practican en diversas regiones de México. . . . . 104-105
- 📖 Imagen 8: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 110

- 📖 Imagen 9: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 152
- 📖 Imagen 10: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 236
- 📖 Imagen 11: Agave o maguey salmiana. Municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 374
- 📖 Imagen 12: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 443
- 📖 Imagen 13: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 444
- 📖 Imagen 14: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 450
- 📖 Imagen 15: Guanajuato, México. Foto: Daniela González Villalobos © 2021. . . . . 461











# La Ruta Secreta del Mezcal



GUANAJUATO.MX



#Vive**Grandes**Historias