

EL ORIGEN Y DESARROLLO DE LA
AGROINDUSTRIA DEL
VINO MEZCAL TEQUILA.

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra.
Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística
del Estado de Jalisco.

EL ORIGEN Y DESARROLLO DE LA
AGROINDUSTRIA DEL
VINO MEZCAL TEQUILA.

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra.

Sucinta relación:

Es tiempo de terminar con la leyenda que hace a Pedro Sánchez de Tagle y al Marqués de Altamira, que son personas distintas, los iniciadores, a partir de 1600, de la siembra de la variedad de maguey denominada “mezcal” en el valle de Tequila, y los inventores del aguardiente denominado originalmente “vino mezcal” y ahora Tequila.

Todo ello es falso porque el primer Sánchez de Tagle que arribó a América lo fue Don Luis Sánchez de Tagle y lo hizo por 1695; Don Pedro Sánchez de Tagle, quien no fue Marqués de Altamira, compró la hacienda de “Cuisillos” en el Valle de Ameca hasta el año de 1702 (1) ; el primer Marqués de Altamira Don Luis Sánchez de Tagle, suegro eso si de Don Pedro, recibió tal titulo hasta 1704 (2) ; y por último cuando Don Juan Rodríguez de Albuérne, Marqués consorte de Altamira, recibió en dote la hacienda de “Cuisillos” en 1730 (3), en el inventario realizado no se listaron ni mezcales ni taberna, y en cambio si trapiche y caña. No podían, cualquiera de estos personajes, haber estado en el valle de Tequila en 1600, sembrado ahí mezcales, y mucho menos haber inventado el “vino mezcal” en una destilería instalada entonces en la hacienda de “Cuisillos, tal y como se ha llegado atrevidamente a afirmar.

Resulta entonces que la romántica leyenda que hace padre del Tequila a un “Marqués” en 1600, de quien hay hasta pretendidos retratos, no tiene sustento.

La relación mas antigua en la que se nos hace saber de la importancia de los magueyes para los naturales que habitaban en lo que llegó a denominarse la Nueva Galicia, y de cómo eran las “pencas” del maguey denominado “mezcal” las que cocían en “barbacoa”, lo es la “Relación de la jornada que hizo Don Francisco de Sandoval Acaziti, Cacique y Señor natural que fue del pueblo de Tlalmanalco, provincia de Chalco, con el señor Visorey Don Antonio de Mendoza, cuando fue a la conquista y pacificación

de los indios chichimecas de Xuchipila” el año de 1541, que publicó Don Joaquín García Icazbalceta en sus “Documentos para la Historia de México” (4). Relación que es anterior a cualquiera de las menciones que sobre magueyes y mezcales se hicieron por Don Francisco Hernández (1574), Nardo Antonio Recchi (1628), Fray Bernardino de Sahagún (1547), y el padre José de Acosta (1588), pudiendo suponerse que todos estos autores o conocieron esa “Relación” o estuvieron en contacto con aquellos de los caciques y tropas indígenas que acompañaron a Don Antonio de Mendoza a la guerra del Mixtón el año de 1541, y que, al regresar a sus lugares de origen, les contaron de los magueyes y mezcales de las tierras de Nueva Galicia.

En esa “Relación”, el cacique de Tlalmanalco menciona las destrucciones de los magueyes de los vencidos (desgraciadamente desconocemos el texto nahua para saber si en el mismo la palabra utilizada es “mezcal” y no maguey), y también narra cómo, estando en las tierras de Tequila, los de “San Juan” (no podría tratarse sino de San Juan Bautista de Amatitan) le proporcionaron maíz y frijol para sustentarse, y que en esas tierras hubo fiesta en la que vencedores y vencidos bailaron y comieron un novillo, coincidiendo con lo que Fray Antonio Tello dice en su crónica (5) de que fueron unas patas de vaca que comieron en Amatitan después de volver del reconocimiento hecho hacia “Apanic”. Abundando la “Relación” de Acazotli en cuanto a que ahí comieron “pencas” de mezcal cocidas en barbacoa y que en el mismo lugar se le entregaron a Mendoza cinco flechas envueltas en un pellejo de venado, y le dijeron:”...”*Aquí traemos al engañador*”, y que entonces Mendoza las comenzó a desenvolver y las hizo pedazos, y les dijo:”*¿Qué es esto que os engaña? ¿Haos de favorecer, si flechasedes alguno con ellas, y tenéis por cierto que habéis de flechar?*”.

Y aunque López Portillo y Weber dice en su obra “La Rebelión de Nueva Galicia” (6) que fue el de Tequila el que le entrego al virrey el fetiche peyotero de los nahuales, creo yo que la entrega del fetiche en esas tierras, tiene que entenderse en el sentido de que quienes se rendían eran los verdaderos autores intelectuales de la rebelión, la que tendría entonces un origen en el “mezcal” y no en el “peyote”, tal y como lo dice Tello, en su crónica del alzamiento del Mixtón: “*que fue cosa de espanto por un abuso*

que tomaron de un bayle...en el qual bayle ponían un calabazo y baylaban al rededor, y el calabazo entre ellos, y viniendo un viento recio se llevo el calabazo por los ayres y unas viejas hechizeras les dixeron que se alzassen, porque asi como el viento había levantado aquel calabazo, con el mismo ímpetu echarían de la tierra a los españoles, y que no dudassen de ello, porque seria cierto, y que entrassen en batalla con los españoles, que estando en ella, vendría un viento y los llevaría de la tierra con gran polvareda, y que no había de quedar español a vida, y estos (lo) celebraban con grandes bayles y borracheras” (7). Yo no dudo que el calabazo tendría “vino mezcal” y no peyote, porque en calabazo no se come se bebe, y el peyote se come no se bebe y en cambio el mezcal se bebe.

Después de la “Relación” de Acazitli, es Domingo Lázaro de Arregui en su “Descripción de la Nueva Galicia”, fechada el 24 de Diciembre de 1621, quien se refiere al “Mezcal” como una de las plantas de la región de Nueva Galicia:

“Y para la pobreza y flojedad de los habitantes de estas tierras marítimas proveyó Nuestro Señor de muchas cosas silvestres acomodadas al sustento humano, como son los plátanos, mexcales, ciruelas, xocuystes, y otras frutillas de que se sustentan la mayor parte del año los naturales;.....”(8).

Y es también Domingo Lázaro de Arregui quien en esa misma obra hace mención de la bebida que los naturales de Nueva Galicia fabricaban con ese mezcal, cociéndolo, fermentándolo y destilándolo:

“Los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asadas, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara (9) mas claro que el agua y mas fuerte que el aguardiente y de aquel gusto.” (10).

Para sostener la afirmación de Domingo Lázaro de Arregui en cuanto a que la bebida fabricada por los naturales era mas clara que el agua, es necesario que hubieran destilado el fermento, que de por si no es bebible, y también realizado una doble destilación, ya que con una sola destilación la bebida queda turbia. Pudiendo haber hecho

esa doble destilación, desde antes de la conquista, en ollas de barro, sin que fuera necesario el alambique de metal para hacerlo. Arregui, cuando describe la forma en que los naturales elaboraban la bebida, se refiere a un método, el de destilación, y no a un equipo, el alambique. Además de que no tendría que fabricarse en grandes volúmenes ya que se hacía en ocasión de fiestas y ceremonias. Matías de la Mota Padilla (11), en el siglo XVIII, afirma que eran los naturales quienes usaban del vino mezcal en sus “retiros” (12).

La “Relación” del cacique de Tlalmanalco, el análisis de las afirmaciones de Lázaro de Arregui, lo que contienen los acervos documentales, y las mas antiguas evidencias físicas hasta ahora encontradas, nos demuestran el conocimiento que tenían los indígenas sobre la planta de maguey denominada “mezcal” y la forma en que desarrollaron su cultivo para destinarlo a fabricar el aguardiente que se bautizó con el nombre de “vino mezcal”, creando, con los materiales de su entorno, un proceso tecnológico para obtener la bebida.

La forma en que los indígenas domesticaron el maguey mezcal solamente pudo hacerse a través de centurias y generaciones. Porque tiene que considerarse que no se tiene el mismo resultado dejando que la planta “quiote”, lo que ocurre después del tercer año, para que madure floreciendo y entonces muera, que cortando el “quiote” una vez que aparece para dejar que la planta “sazone”, término que contrario al de maduro significa estar apto para un fin, lo que ocurre del quinto año en adelante, y así poder destinarla a fabricar “vino mezcal”. De manera que si un sujeto, durante su vida, cuando mucho puede sembrar, observar y cosechar, de cuatro a cinco ciclos de mezcales hasta que están “sazones”, tiene entonces que haber sido un grupo sedentario, dedicado a las actividades agrícolas, el que permaneciendo en el mismo lugar observó y cultivó el mezcal desarrollando una técnica de su cultivo para poder destinarlo a la fabricación del aguardiente que se llamo “vino mezcal” y ahora Tequila.

Fueron los indios quienes desarrollaron ese sistema de cultivo consistente en impedir la maduración de la planta cortando su tallo central llamado “quiote”, tan pronto

aparecía; para que entonces el centro del tallo y la base de las hojas incrementaran su riqueza de azúcares. Ya que si no lo cortaban, el crecimiento del tallo hasta la floración acabaría con la riqueza de azúcares haciendo inservible la planta para fabricar la bebida.

Una vez cortado el tallo central o “quioté” y evitado la maduración de la planta, había que esperarse a que entrara en “sazón” de su quinto año de edad en adelante, sin que fuera necesario que la planta llegara a su florecimiento para así obtener semilla para perpetuar la especie, ya que el mezcal generaba hijuelos, que separándolos de la madre podían volverse a sembrar obteniendo de esa manera una nueva planta.

Desarrollada la técnica agrícola para el fin propuesto, los indios inventaron un proceso técnico que se inicia con la “gima” de la planta de “mezcal” “sazón”, que consiste en quitar los brazos de las hojas para que quedara el centro del tallo o corazón y la base de las hojas, lo que partido en trozos se cocía y luego molía para obtener un jugo que se ponía a fermentar. Terminada la fermentación se le destilaba dos veces teniéndose así un aguardiente “mas claro que el agua” al que, según sabemos, fueron los españoles quienes para 1637 habían ya denominado “vino mezcal”.

Todas estas etapas, técnicas y procesos, tanto agrícolas como industriales, fueron desarrollados e inventados por los indígenas, estudiando, adecuando y transformado elementos y materiales de la naturaleza, para obtener un producto de un refinamiento, sofisticación y pureza, tal o mejor que los mejores aguardientes y licores europeos.

Y si no se tienen antecedentes del vino mezcal antes de 1621 es porque al ser una bebida de indios los conquistadores no le pusieron mayor atención sino para prohibirla. Sabemos de las destrucciones masivas de magueyes a que se refiere la “Relación” de Don Francisco Sandoval Acaztili; y de cómo, tanto para las autoridades civiles como para los religiosos, con excepción del pulque blanco, todas las bebidas fabricadas por los naturales eran prohibidas y “contrahechas”, causantes de la constante muerte y embriaguez de los “miserables” indios, a quienes se les prohibía su fabricación y consumo, bajo el supuesto de defender su salud y su espíritu; aunque protegiendo, eso sí, a los aguardientes de

Castilla y a sus fabricantes en España, al comercio del pulque, y a los impuestos de la corona.

El “vino mezcal” fue otra de las bebidas prohibidas a la que se le toleró, solamente en la Nueva Galicia, bajo la excusa de que permitiéndoseles no se extinguirían los indios.

Por eso a partir de 1637 las autoridades comienzan a reconocer el “vino mezcal”. Ese año el entonces Presidente de la Audiencia de Guadalajara Don Juan de Canseco y Quiñones determinó que en Guadalajara se pusiera por primera vez un “Estanco” (13) de vino mezcal para que así pudiera ser legalmente comercializado y consumido, y a la vez se obtuviera un beneficio económico, aunque solamente para la ciudad a cuyos “Propios” (14) se destinó el producto del remate del “Estanco”.

Enterada Doña Mariana de Austria, Reina Gobernadora de España, de la bebida fabricada por los indígenas denominada como “vino mezcal”, y bajo la excusa de que no se tenía otro remedio para su supervivencia sino permitirselas, y puesto que estaba libre de Alcabala (15) por ser producto de los naturales, autorizó, por Real Cedula de 1673 (16), que el “vino mezcal” se comercializara por diez años en Guadalajara mediante un “Estanco” que se remataría al mejor postor y cuyo producto se destinaría a la obra de introducción del agua para la ciudad. En el mismo “Estanco” se comercializaría el vino de coco, lo que hace evidente que en España no tenían la menor noción en cuanto a que se trataba de dos bebidas totalmente diferentes, y que el “vino mezcal” no era sino un aguardiente, de haberlo sabido tal vez lo hubieran prohibido.

La autorización hecha por Doña Mariana de Austria a partir de 1673, continuó prorrogándose por los monarcas sucesores, lo que hizo que, con el paso del tiempo, su comercialización se extendiera.

A partir de 1750, la comercialización del “vino mezcal” se hacía ya no solo en Guadalajara sino en toda la jurisdicción de la Nueva Galicia por medio de “Asientos”.

Para entonces la comunidad indígena de San Juan Bautista de Tuspan, jurisdicción de Zapotlán, en el Obispado de Michoacán había comenzado también a sembrar mezcal y a fabricar “vino mezcal” para surtir el “Estanco” de Guadalajara. Sin embargo tuvieron que enfrentarse a la prohibición con excomunión y anatema lanzada por el Obispo de esa Diócesis contra el “vino mezcal” como bebida prohibida, originándose un procedimiento entre esos indígenas y su obispo, que llegó hasta el Rey.

Oídas las autoridades y emitida opinión por el Supremo Consejo de las Indias, el rey Carlos III determinó, el año de 1767, que se prohibiera la bebida. Pero en instrucción reservada dejó al criterio del Virrey Marqués de Croix que decidiera lo que considerara adecuado en bien de la paz pública; estaba reciente, en el reino, el revuelo provocado por la expulsión de los Jesuitas.

El Marqués de Croix, apoyado en la instrucción real y un informe que sobre el tema rindió el visitador Don José de Gálvez, previa la opinión del jurista Don Eusebio Bentura Beleña, determinó el 14 de Mayo de 1768, que continuara permitido el “vino mezcal” en Nueva Galicia tal y como se venía haciendo, pero prohibido en la Nueva España, dentro de cuya jurisdicción quedaban los de Tuspan quienes de esa manera dejaron de sembrar mezcal y de fabricar la bebida.

Ratificándose con esto que el “vino mezcal” estuvo siempre permitido en Nueva Galicia y, en cambio, prohibido en la Nueva España. Los errores generados en cuanto a la supuesta prohibición y clandestinaje del “vino mezcal”, se deben a la ignorancia de que se estaba ante dos jurisdicciones de gobierno independientes una de la otra, pudiendo estar permitido en una lo que quedaba prohibido en la otra, tal y como lo fue el caso del “vino mezcal” permitido siempre en Nueva Galicia y prohibido en Nueva España.

De 1768 en adelante se permitió a cualquier persona fabricar “vino mezcal” igual que lo venían haciendo desde siempre los naturales, aunque solo en la jurisdicción de la Nueva Galicia. Esa generalización quedó sujeta a un impuesto de producción al que se

denominó “Derecho de “Cribas”; para lo que se creó un “Ramo de Real Hacienda” con ese nombre: “Ramo de Cribas”. “Derecho de Cribas” que se cobraba por el “Asentista” a razón de cuatro reales por cada recipiente puesto a fermentar. La comercialización del “vino mezcal” quedo también sujeta a la Alcabala de la que siguieron libres los indios.

Y aunque en 1780 Don Teodoro de Croix, Comandante General de las Provincias Internas impuso ahí un estanco de vino mezcal, la bebida siguió prohibida en la Nueva España.

Habría que ver el documento al que se refiere Margarita de Orellana cuando afirma que “levantándose la prohibición” (¿?), en 1795 José Guadalupe Cuervo recibió de Carlos IV la primera licencia (¿?) para producir “vino mezcal” (17).

En 1811 por Bando del Virrey Don Francisco Xavier Venegas se suprimieron los “Asientos”, y se concedió la libertad para fabricar “vino mezcal” en todo el virreinato, levantándose así la prohibición que pesaba sobre la Nueva España.

Lo hasta ahora afirmado hace posible concluir que el “vino mezcal” era una bebida de los indígenas, que estos habían domesticado la planta de mezcal para un fin determinado y que sabían destilar el jugo del mezcal desde antes de la conquista, habiendo solamente, después de esta, cambiando las ollas de barro en que lo destilaban, por un alambique de metal al que se denominaba “Fondo”. Habiendo logrado de las autoridades que, aun tratándose de una bebida de las llamadas prohibidas y contrahechas, se les permitiera fabricarla y comercializarla libremente bajo la denominación de “vino mezcal”, que los mismos funcionarios de la Audiencia le otorgaron; quedando exenta para los indios de todo impuesto y Alcabala, tal y como todos los demás productos de la tierra, autorizándose que la comercializaran los criollos y españoles por medio de “Estancos” y “Asientos” primero en Guadalajara y después solo en la jurisdicción de la Nueva Galicia haciéndose con ello evidente lo tan regional del origen de la bebida.

Las antiguas descripciones de cómo se hacía el “vino mezcal”:

Debe de considerarse que al ser una bebida de las señaladas como prohibidas por los conquistadores, aunque permitida a los indígenas de Nueva Galicia para que no desaparecieran, es prácticamente imposible que se tengan descripciones hechas por los naturales de como era el proceso de fabricación del “vino mezcal”.

La ubicación de las mas antiguas fábricas en el corazón de los terrenos de la comunidad de Amatitan, hacen evidente el celo que tenían los indígenas para fabricarla, y que desde luego no enseñarían el proceso de su elaboración. Y aunque los extraños lo aprendieran, esto les era inútil ya que no podían fabricarla al no ser indígenas; teniéndose hasta ahora, como la descripción mas antigua del proceso de fabricación del “vino mezcal” la hecha en 1621 por Domingo Lázaro de Arregui.

Para la segunda mitad del siglo XVIII, hay ya informes sobre el proceso de fabricación, aunque emitidos por autoridades eclesiásticas y civiles, pero no por los indígenas.

El Arzobispo de México Don Francisco Antonio de Lorenzana, el 13 de Febrero de 1768, en el informe que rindió al Virrey Marqués de Croix sobre las bebidas que más se usaban en el país (18), hace una descripción del proceso para fabricar “vino mezcal”, diciendo:

“La quarta es el mescal, que es el jugo de un maguei silvestre mas pequeño que el del Pulque, este le asan en unos hoios, que llaman Barbacoas, se aprensa en Piletas de Piedra, de donde se pasa a vasijas de Madera o varro o Pieles de toro puestas a modo de Hamacas: después se fermenta, se destila en Alambique, y sale fino, o refino según las veces que le destilan”

También el Supremo Consejo de las Indias en acuerdo que emitió el 10 de Junio de 1769 dio cuenta del procedimiento para fabricar “vino mezcal”:

“..que en fuerza de Despachos cometidos a los Alcaldes mayores de la Barca, Lagos, Aguascalientes, Charcas, y Sierra de Pinos para que averiguasen el modo de

construir el vino mescal, habían recibido información de Peritos, y que todos deponían contestes que por su composición se reducía tan solamente a cortar el Maguey que llamaban mescal, y que quitándole las Pencas se echaban las cabezas en un orno caliente y tapándolas con lumbre y piedras puestas ya coloradas, se mantenían en esta forma hasta que cocidas a fuerza del calor se sacaban, y puestas en canoas las molían con mazos de madera preparados a propósito por los fabricantes, y que después de bien molidas se echaban en una vota de cuero que se ponía al sol, al ayre, y al frió, y hallándose en punto la vota, se extraía por alambiques el vino puro sin la concurrencia, ni mezcla de otro ingrediente mas que el mescal, manifestándose también por algunos de los expresados peritos que en esta forma era provechoso y no como el que se fabricaba en la Nueva España, con cal, tepeguaje, Palovovo, tepopote y otras yervas venenosas”.

Amatitan y Tequila:

Las más antiguas evidencias documentales demuestran el origen de siembra de mezcales a partir de Amatitan, así como la comercialización de la planta de mezcal y la abundante fabricación del vino mezcal por los integrantes de ese pueblo. Derivándose de ello que es Amatitan el centro de origen de lo que ahora se denomina “Paisaje Agavero”.

Los documentos también acreditan la permanencia y el reconocimiento, en y para los de Amatitan, como un grupo que desde “su gentilidad” habitaban en ese lugar y estaba conformado solo por “Principales”, tanto los hombres como las mujeres, quienes sembraban, vendían y compraban mezcales, y fabricaban el aguardiente al que los conquistadores denominaron “vino mezcal”.

En la sucesión del indio “Principal” de Amatitan Luis Clemente González (19), el año de 1726, se inventariaron quinientos mezcales, valuados en \$375 pesos, que estaban sembrados en las tierras que la comunidad de indígenas de Amatitan le había designado al difunto y a su mujer, Luisa de Sandoval. Sucesión en la que se detalla como Luís Clemente constantemente comerciaba con mezcales con otros miembros de la

misma comunidad indígena, y que tanto el como su mujer eran propietarios de dos “fonditos” (20).

La Audiencia de Guadalajara, el año de 1769, reconoció que el pueblo de Amatitan era el principal fabricante de “vino mezcal” (21).

Por eso es que en las tierras ancestrales de la comunidad de Amatitan, en sus barrancas por la abundancia de agua, se localizan los vestigios físicos de las más antiguas fábricas de “vino mezcal”, con los elementos primitivos de cocimiento y fermentación de la bebida.

Puede afirmarse que fueron los naturales de Amatitan quienes desarrollaron la siembra y el cultivo del mezcal, domesticando, adecuando y utilizando esa planta, y también, adecuando y utilizando los elementos materiales de su entorno, inventaron una técnica y un proceso para fabricar el aguardiente al que se denominó “vino mezcal”.

Por lo contrario los indígenas de la comunidad de Tequila, desde antes de 1653, permitieron que los españoles y criollos se asentaran en sus tierras, sembraran caña dulce y pusieran trapiches. Autorizaron que se dividiera el poblado a partir del arroyo que lo atraviesa, de manera que a una banda se fundó una villa a la que denominaron “Torre Argas (Orgas) de Ulloa” en la que quedaron los españoles y criollos, y de la otra banda el pueblo de los indígenas (22). Y aunque a partir de 1663 se revirtió la fundación, el asentamiento continuó de hecho de esa manera (23). No se tienen evidencias de que los indios de Tequila sembraran mezcal ni fabricaran “vino mezcal”, y de los documentos se desprende que fue hasta el último tercio del siglo XVIII que aparecen las primeras tabernas para fabricar “vino mezcal” en el pueblo de Tequila.

La arqueología industrial del “vino mezcal” y del proceso de su fabricación:

El sitio más antiguo en que se tiene localizado un emplazamiento o “Taberna” para fabricar el “vino mezcal”, se encuentra en las tierras que fueron de la comunidad indígena de Amatitan.

El lugar permite darnos cuenta de cual era la técnica y el equipamiento para fabricar “vino mezcal” que los de Amatitan practicaban; que no debe haber sido muy diferente del que realizaban antes de la conquista.

Conforme a esas evidencias físicas, el proceso iniciaba con el cocimiento del mezcal para lo que utilizaban un horno del tipo denominado “barbacoa”, elemento prehispánico, excavado en la tierra y cuyos muros están recubiertos con piedra volcánica. Esas son las características del horno ubicado en las tierras de Amatitan, el único de su especie hasta ahora encontrado.

Las piedras volcánicas que estaban dentro del horno y en su entorno indican que se usaban para mezclarlas dentro con los trozos del mezcal, para de esa manera facilitar la circulación del aire caliente favoreciendo la cocción y evitando el apelmazamiento del mezcal conforme se reblandecía con el cocimiento.

Una vez cocidas las pencas y el tallo, se retiraban del horno y se molían en un estanque o tina circular, denominada vulgarmente como “tahona” (24), aunque de “tahona” al estilo hispano árabe no tiene sino el nombre tal vez por habersele identificado como instrumento para moler al igual que lo era la “tahona”. En el sitio de Amatitan la tahona es circular, su piso esta recubierto de piedra basáltica en forma de lajas colocadas de canto, y circulado con piedras para completar el estanque. Este elemento es similar a la “muela”, herramienta también prehispánica, aunque aquí de grandes dimensiones y capacidad.

Para la molienda se utilizaba una piedra de naturaleza volcánica, labrada en forma de rueda con la que se daba vuelta por toda la tina hasta obtener el jugo que se fermentaría, convirtiendo el mezcal en bagazo. En el sitio de Amatitan las piedras de moler, y los restos de ellas localizadas en el entorno, indican tanto que las piedras se labraban en lugares cercanos a la “tahona”, como el largo tiempo en que estuvo en uso ese emplazamiento por los muchos restos de piedras que ahí se encuentran desgastadas.

Obtenido el jugo había de fermentarse. El sitio de Amatitan cuenta para ello con tinas o pozos, de forma cilíndrica o esférica, labradas en macizos del material rocoso llamado “Tepetate” (25) , que por sus características es factible de labrarse y de mantener temperatura y humedad. Demostrándonos como es que los indígenas resolvieron la forma de tener mayor capacidad de fermentación que las que proporcionaban las vasijas de barro. Así como lo importante de la localización física de este tipo de suelo rocoso para instalar la taberna, ya que todo indica que la composición del suelo rocoso denominado “Tepetate” coadyuvaba a la fermentación, que aunque debe haber sido muy lenta por la temperatura de ese material rocoso, proporcionaba en cambio una composición natural favorable a la fermentación aunque haya sido lenta.

Después de fermentado se procedía a destilar el jugo, teniendo que haberse dado una doble destilación, que originalmente debe haberse hecho utilizando vasijas de barro, las que hasta poco después de la conquista habrán sido substituidas por aparatos de cobre a los que se denominaban “Fondos”, que eran una especie de alambiques. Porque solo con la doble destilación se obtiene una bebida mas clara que el agua tal y como lo describe Domingo Lázaro de Arregui, porque el jugo solo del fermento no es bebible, y porque una sola destilación produce un liquido turbio que no es mas claro que el agua. De manera que si ya Lázaro de Arregui hace el señalamiento de las características finales del vino mezcal y esta es una bebida reconocida como de indios, podemos decir que desde antes de la conquista, le daban la doble destilación al fermento utilizando los materiales que tenían a su alcance, tal y como siguieron haciéndolo con el cocimiento, la molienda y el fermento después de la conquista, a partir de la que habrán utilizado la mejora del alambique de metal.

El agua elemento esencial:

La fábrica o taberna tenía que estar en un lugar cercano a las fuentes de agua, ya que se usa en abundancia tanto en la molienda como para añadirla al jugo obtenido a efecto de dar a este la densidad adecuada para su fermentación.

En el caso de Amatitan era escasa el agua en la población, pero abundaba en las barrancas que eran propiedad del mismo pueblo, la taberna encontrada en Amatitan así lo demuestra.

En Tequila las fabricas estaban a lo largo y a ambas márgenes del arroyo llamado “Atizcua” que atraviesa la población, ubicadas generalmente en las locaciones de los antiguos trapiches, o cercanas a los ojos de agua que había en las tierras de la Cofradía de la Purísima de los Indios de Tequila y en las de las Benditas Animas del Purgatorio de Tequila; así como en las haciendas de “San Martín” y “El Pasito” en esa jurisdicción.

Los sistemas de fermentación:

Las evidencias físicas, y lo que señalan los documentos, nos hacen saber que en el tiempo se produjeron dos sistemas para fermentar el “vino mezcal”.

El sistema mas antiguo, consistia en realizar la fermentacion en tinas o pozos labrados en macizos de la roca llamada “Tepetate”. De esa manera los naturales resolvieron el problema de la capacidad de los recipientes, ya que con las tinas o pozos en el “Tepetate” obtenian mayor capacidad que la de las mas grandes vasijas de barro que pudieran haberse hecho; porque desconociendo como forjar metales para fabricar los cinchos para hacer barricas de madera resolvieron el problema labrando tinas para el fermento con mayores capacidades, haciéndolo en un material que era adecuado en todos los sentidos: el “Tepetate”. Este sistema de fermentacion conllevaba la necesidad de localizar emplazamientos de ese material rocoso para aplanarlo y labrar en el las tinas para fermentar. Esas tinas con forma de cilindro o esfericas proporcionaban mayor capacidad que cualquier recipiente de barro. La fermentacion del jugo de mezcal cocido, dada la naturaleza y cualidades del recipiente, debe haber sido muy lenta pero ayudada por las características materiales del “Tepetate”.

El otro sistema de fermentación, parece haberse desarrollado a partir de 1768, una vez que se permitió que cualquier persona pudiera fabricar vino mezcal, evidentemente ante la dificultad de contarse fácilmente con emplazamientos de roca de “Tepetate” para

labrar las tinas de fermento, y por la necesidad de que la fermentación fuera más rápida para así incrementar la producción. Este es el sistema de fermentación al que se refieren los informes del Obispo Lorenzana en 1768, y del Consejo de Indias en 1769, consistente en fermentar el jugo del mezcal en cueros u odres de animal que se colgaban a la intemperie.

Las tinas o pozos para fermentar labradas en “Tepetate”, son el elemento que hace la diferencia con el sistema de fermentación hecho en odre o cueros colgados. Los cueros podían fácilmente obtenerse y colgarse o ponerse en cualquier lugar, y las tinas o pozos requerían de una localización específica en consonancia a la composición física del suelo por tener que ser roca de “Tepetate”.

Lo evidente es que en los lugares en que había macizos de “Tepetate” se siguió utilizando, para fermentar, el sistema de tinas o pozos labrados en la roca, y que en los lugares en que se carecía de ese material, la fermentación se hacía en recipientes de cuero u odres colgados a la intemperie bautizados entonces como “cribas”; nombre que, para efectos del cobro del “Derecho de Cribas”, se otorgó genéricamente a los recipientes en que se hacía la fermentación.

Las tabernas o fábricas de vino mezcal que tenía en Amatitan y en “Tateposco”, Don Gregorio Ontiveros Godoy, a las que se refiere en su testamento en 1864, se describen aviadas con pozos para fermento; en los inventarios de las sucesiones de Don Joaquín Ontiveros Rosales y su esposa Doña Jesús Ruiz Rosales, hechos en Abril de 1886 también se describe su taberna en Amatitan aviada con pozos de fermento; y en los inventarios de Doña Brígida Ontiveros Rosales esposa de Don Maximiano Hernández Orozco en 1898 y en la sucesión de este en 1920 se describe su fábrica “Santa Rita”, en la barranca de “Tecuane” en Amatitan, aviada con pozos de fermento en terrenos “Tepetatosos”.

El Doctor Silverio García en el opúsculo “Viaje al Ceboruco”, 1875, refiriéndose al sistema de fabricación que observó en Amatitan, indica que es muy imperfecto, dice

“he visto en las tabernas de Amatitan varios hoyos contruidos en el suelo que sirven para fermentar la tuba.El alcohol se estrae en ollas grandes de cuyo asiento se adaptan fondos o casos de metal; se concibe desde luego que con semejante método no se saca del maguey todo el producto que daría con un procedimiento mas perfecto” (26).

Durante el siglo XIX siguió usándose el sistema de fermentación en tinas o pozos labrados en la roca de “Tepetate”, pero el que se hacía en recipientes de cuero u odres colgados fue substituido por pipones de madera que proporcionaban mayor capacidad y rapidez en la fermentación.

Aunque el sistema de fermentar en pozos debe haberse considerado tan adecuado, que se utilizó en algunas de las fábricas de vino mezcal, localizadas en los lugares donde no había macizos de “Tepetate”, tales y como las de “San Martín” y “El Pasito” en jurisdicción de Tequila, que en 1886 eran propiedad de Don Malaquias Cuervo Flores, en donde se usaban, para fermentar, pozos o tinas de piedra, tratando de tener el mismo resultado que en el “Tepetate”, y solamente en la nueva fábrica de “San Francisco”, también propiedad de Don Malaquias el año de 1887, se hace mención de que las tinas para fermentar eran ya pipas de madera.

Los avíos de las Tabernas o fábricas de “vino mezcal”:

No existen documentos de los siglos XVII y XVIII en que se describa como estaba equipada una taberna o fábrica de “vino mezcal”.

Hasta ahora la mas antigua documentación del siglo XVIII en que se menciona algún elemento de los que se usaban en la destilación del vino mezcal lo es la ya citada sucesión del indio de Amatitan Luís Clemente González, en 1726, en cuyos inventarios se listan cuatro “fonditos”, alambiques pequeños, de los que se dijo que dos eran nuevos y dos viejos, la viuda Luisa de Sandoval reclamo la propiedad de los dos nuevos y dejó los dos viejos a la sucesión del difunto.

Sin embargo lo que queda claro es que quien fabricaba “vino mezcal” necesitaba contar con un horno para tatemar o cocer, pila o tahona para moler, pozos o cribas para fermentar, y fondos o alambiques para destilar, y, mucha agua para el proceso. De manera que el mayor o menor número o capacidad de cada uno de esos elementos derivaba en una mayor o menor capacidad de fabricación.

La documentación mas abundante sobre el avío de las tabernas o fabricas de vino mezcal lo es del siglo XIX, en ella encontramos que se buscaba incrementar los volúmenes de fermentación y los de destilación, aunque sin que se variaran las etapas esenciales de cocimiento, molienda, fermentación y doble destilación.

NOTAS:

(1).-Lancaster Jones, Ricardo.-“Haciendas de Jalisco y Aledaños (1506-1821).-Financiera Aceptaciones,S.A.-1974.-La Hacienda de Cuisillos junto con la de Santa Ana Apacueco, se remató el 11 de Marzo de 1702 a favor de Don Pedro Sánchez de Tagle, de la Orden de Calatrava, Prior del Consulado de México, Marqués Consorte de Altamira, y la escritura se otorgó ante el escribano José de Valdes en la ciudad de México, el nuevo propietario tomo posesión de los terrenos el 20 de febrero de 1704 por medio de su apoderado Felipe Tello.

(2).-Ortega y Pérez Gallardo, Ricardo.-“Historia de las familias mas antiguas de México”.-Tomo I.-México 1905.-“Marquesado de Altamira”.

(3).- Archivo Histórico del Estado de Jalisco.-Protocolos.-escribano Juan García de Argomaniz.-Dote.-9 de Agosto de 1730.

(4).-García Icazbalceta, Joaquin.-“Colección de Documentos para la Historia de México”.-Tomo Segundo.-Editorial Porrúa, S.A.-México 1971.

(5).- Tello, Fray Antonio.-“Crónica Miscelánea de la Santa Provincia de Xalisco”.-Libro Segundo, Volumen II, pags. 327, 328.-Edición del Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Serie de Historia 9, Volumen Segundo.- Gobierno del Estado de Jalisco, Universidad de Guadalajara.-IJA, INAH.-1973.

(6).- López Portillo y Weber, José.-”La Rebelión de Nueva Galicia”.-Mexico 1939.

(7).- Tello, Fray Antonio.-Obra citada.

(8).-Lázaro de Arregui, Domingo.-“Descripcion de la Nueva Galicia”, pags. 106,123.-Colección Historia, Serie Crónicas de Occidente No.1.-Gobierno de Jalisco, Secretaria General, Unidad Editorial Guadalajara, Jalisco, México 1980.

(9).-Cobarruvias, Sebastián de.- “Tesoro de la Lengua Castellana o Española”, (1611).-Edición facsimilar: Ediciones Turner, Madrid, Mexico.-1984.- “ALQUITARA. O alcatara; Antonio Nebrixa buelve sublimatorium; es de raíz griego del verbo xaoapeuw, cathareou, purus sum, o del verbo xa0appew, delfuo, resolver. Otros le tienen por arábigo, de quatar, que quiere dezir alambique; y de la alquatar, dezimos corrompidamente alquitara. Diego de Urrea dize ser sin duda arabigo,* y que en su terminación se llama, quitartemtum, distilatorio, del verbo catare, que significa distilar; pero yo entiendo que los árabes tomaron este nombre de los griegos, como otros muchos.”

(10).-Lázaro de Arregui, Domingo.-Obra citada.

(11).-Mota Padilla, Matias de la: “Historia del Reino de la Nueva Galicia en la América Septentrional”. publicada en 1742.-Universidad de Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia. I.N.A.H., Colección Histórica de Facsimilares 3.-1973.-Capitulo LXV.-“Prosigue la materia del pasado y se da razón del origen que tuvo el estanco de vino mezcal...”.

(12).-El término “Retiros” tiene connotación de ceremonia o festividad particular de los indígenas; de ahí que Mota Padilla considere al “vino mezcal” como una bebida de la que usaban los indios en sus “retiros”.

(13).-Ayala, Manuel José de.-Diccionario de Legislación y Gobierno de Indias.-Edición de Milagros del Vas Mingo.-Tomo VI.-De Ensayadores a Funerales.-Ediciones de Cultura Hispánica.-Madrid 1989.-“Estancos.-Entiendese por “estanco” el monopolio en la producción o venta de algún producto o mercancía, concedido por la corona en arrendamiento a algún particular o bien administrado por ella misma”.

-Ayala,Manuel José de.-Diccionario de Legislación y Gobierno de Indias.-Edición de Milagros del Vas Mingo.-Tomo I.-De Abadía a Astilleros.-Ediciones de Cultura Hispánica.-Madrid 1988.-“Asiento (Concesiones monopolizadas).-Los gobiernos españoles de los siglos XVI y XVII y de los dos primeros tercios del XVIII, aceptando las doctrinas económicas entonces dominantes, arrendaron algunas

explotaciones comerciales, con carácter de monopolio, a particulares, y a compañías en los últimos tiempos, regulándose estas concesiones en convenios denominados asientos. Fueron concedidos asientos a españoles y a extranjeros.-El asiento fijaba el objeto y el lugar de la concesión, tiempo por el que se establecía, obligaciones del asentista en cuanto a ejecución del servicio y cantidad que había de pagar a la Real Hacienda.”

(14).-Valdeavellano.Luis G. de.-“Curso de Historia de las Instituciones Españolas”.-Alianza Universidad. Textos.Madrid 1982.-“Los bienes de propiedad del Municipio, que en Castilla se llamaban “Propios”, eran una de las mayores fuentes de ingresos de la hacienda municipal”

(15).- Ayala, Manuel José de.-Diccionario de Legislación y Gobierno de Indias.-Edición de Milagros del Vas Mingo.-Tomo I.-De Abadía a Astillero.-Ediciones de Cultura Hispánica.-Madrid 1988.-“Alcabala.-La alcabala era uno de los impuestos de Castilla, consistentes en el pago de un tanto por ciento del precio de ciertas mercaderías al ser vendidas.-Tres eran las principales clases de alcabalas: *fija*, que se aplicaba en las ventas efectuadas por los vecinos en el mercado del pueblo de su vecindad; *del viento*, en las realizadas por forasteros, y *de alta mar*, en las de los artículos extranjeros en los puertos secos y mojados”.

(16).-Archivo General de Indias.-Sevilla.-Guadalajara 231.

(17).-Orellana, Margarita de.-“El agave tenaz.-Microhistoria del Tequila; el caso Cuervo”.-Artes de Mexico.-El Tequila Arte Tradicional de Mexico.-Numero 27.

(18).-Archivo General de Indias.-Sevilla.-México 2331.- Relación del Arzobispo de México Don Francisco Antonio de Lorenzana Febrero 13 de 1768.-“sobre las bebidas que se usan en el País”.

(19).-Archivo Histórico de Tequila.-Sucesión de Luis Clemente González.-1726.

(20).-“Fonditos”: alambiques pequeños para destilar vino mezcal.

(21).-Archivo Histórico de Tequila.

(22).-Archivo Histórico de Tequila.

(23).-Biblioteca Pública del Estado de Jalisco.-Expediente del Ramo Civil de la Real Audiencia de Guadalajara, Caja 16-1-215.

(24).-Tahona es la denominación que se daba en España al molino tirado por animales.

(25).-“Tepetate”:del azteca “Tetl” piedra, y “Petatl” petate, estera; cierta clase de piedra amarillenta blanquecina, con un conglomerado poroso; sedimento media formación de petrificado compuesto de partículas silicosas.

(26).-“Informe y Colección de Artículos relativos a los fenómenos geológicos verificados en Jalisco en el presente año y en épocas anteriores.-Edición Oficial.-Tomo II.-Guadalajara 1875.-“Viaje al Ceboruco” opúsculo por Silverio García.