**La historia del tequila**

Rodolfo Fernández

Fernando González Zozaya

**Resumen**

El tequila es una bebida alcohólica emblemática de Jalisco, un estado del occidente de México, zona que fuera un antiguo corregimiento de Nueva España a partir del siglo XVI. Su nombre Tequila lo tomó del pueblo que fuese su cabecera provincial desde entonces. Desde ahí se ha distribuido de manera principal desde el fin del siglo XVIII. El tequila en sus tiempos tempranos se llamó mezcal, o vino mezcal, igual que todos los aguardientes mesoamericanos procedentes de la planta de mezcal hoy conocida como agave. El pueblo, donde se empezó a producir, se llamaba Amatitán. Por 1768, los no indios de Tequila, recibieron autorización de destilar vino mezcal y, junto con Amatitán, se convirtieron en los principales fabricantes y comercializadores de aquel aguardiente que se volvió famoso por su calidad. Al fin del siglo XIX los mezcales del centro de Jalisco eran conocidos ya como tequilas, pero lo seguían nombrando vino mezcal en sus etiquetas hacia la mitad del siglo XX. Por los primeros años del siglo XX el aguardiente de agave se empezó a elaborar también en los Altos de Jalisco y luego se le permitió llamarse tequila en todo el estado.

**Keywords:** Tequila; Mezcal; Maguey; Amatitán; Destilación prehispánica; Vino mezcal; Tahona; Jima

**El mezcal como planta y como destilado**

En reiteradas ocasiones estudios arqueológicos y etnográficos realizados por reconocidos investigadores del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), La Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), y el Centro de Investigaciones Científicas de Yucatán (CICY) entre otras instituciones, han demostrado la importancia de la planta del mezcal para los pobladores de México a lo largo de miles de años. La evidencia botánica-arqueológica temprana, localizada en cuevas, abrigos rocosos y varios contextos funerarios, han demostrado que por lo menos hace 6,000 años ininterrumpidos, se consumía la planta del mezcal en los actuales estados de Tamaulipas, Chihuahua, Coahuila, Sonora, Estado de México, Hidalgo, Oaxaca y Puebla.

Lo que resulta más sorprendente, es que estudios de la última década demuestran que, en diferentes regiones mesoamericanas, existe evidencia suficiente para sostener la hipótesis de la destilación prehispánica, la cual contradice la visión hegemónica de que la destilación fue introducida en América por los españoles en el siglo XVI. Así pues, en Xochitécatl-Cacaxtla, Tlaxcala, los investigadores Mari Carmen Serra y Carlos Lazcano, han localizado hornos subterráneos y destiladores prehispánicos para la transformación de la planta del maguey; otro ejemplo lo tenemos en la Sierra Gorda queretana donde también existe evidencia científica propuesta por Alberto Herrera y Elizabeth Mejía para sustentar la destilación del cinabrio y transformarse en mercurio desde épocas tempranas; y por último, en el territorio llamado “Arco Capacha” el cual abarca los actuales estados del Occidente Mexicano en donde se incluyen: Colima, Jalisco, Nayarit, Michoacán, Guerrero y Sinaloa. Se ha investigado toda una cultura material relacionada con el aprovechamiento de la planta de mezcal, destacando la presencia de vasijas-destiladores que datan de más de 3,000 años de antigüedad.

(Insertar) Figura 1. Cuadro cronológico del uso y presencia del mezcal en el Occidente de México-Colima. Imagen explora México-CYCI-INAH.

La tecnología de destilación prehispánica continuó a lo largo de los siglos en muchas regiones de nuestro país, compartiendo influencias asiáticas, árabes y españolas; por lo que se han constituido como un baluarte de conocimiento ancestral mexicano, con un profundo arraigo en las comunidades indígenas y mestizas ligadas a los rituales festivos propios de cada pueblo.

***Alcohol y contexto arqueológico en Colima***

La evidencia arqueológica en Colima nos habla de una gran tradición cultural de bebida alcohólicas. Si bien este producto puede ser obtenido a partir de un sinfín de plantas, semillas, o frutos como el maíz y la ciruela; el mezcal es la planta de la que resulta mayor información. Ahora bien, a reserva de contar con inferencias directas, producto de análisis químicos confiables que demuestren la ingesta de alcohol, existe suficiente evidencia que sustente su uso extendido, continúo y profundo ligado a las actividades rituales y cotidianas de los antiguos habitantes de Colima.

La evidencia material relacionada con el tema procede de contextos ubicados entre los años 0 y 700d.C, en donde de manera recurrente, a través de excavaciones controladas se han registrado un sinfín de objetos arqueológicos en contextos funerarios, habitacionales y productivos; espacios donde se han registrado vasijas y figuras huecas y sólidas que nos ilustran cómo se usaba la planta del mezcal, cómo se producía y en especial cómo se ritualizaba y quiénes y cómo lo hacían.

*Estructuras de combustión subterráneas*

Los hornos subterráneos son en donde es posible la cocción de las piñas de la planta de mezcal (conocido regionalmente como mezonte). En los últimos 15 años se han documentado una gran diversidad de hornos de múltiples dimensiones y capacidades, todos ellos asociados a pequeñas áreas domésticas, complejos habitacionales, hasta grandes complejos cívico-ceremoniales.

Con base en la arqueología experimental, y la analogía etnográfica sabemos que muchos de estos hornos arqueológicos son idénticos a los utilizados en las comunidades mezcaleras actuales del Occidente de México, por lo que se puede inferir su relevancia, nivel de producción, características, y utilidad pues fungían como lugares centrales relacionados a la ritualidad productiva del mezcal.

*Contextos funerarios*

Es en este tipo de espacios donde se pueden encontrar los mejores ejemplos de la interacción sociedad-planta de mezcal-alcohol; puesto que en estos lugares han sido depositados, mediante complejos rituales funerarios, un sinfín de ofrendas que representan la vida y la muerte. Materiales arqueológicos asociados al cuerpo humano, conforme a un profundo sistema de creencias, que son testigos fieles de cómo se vive y se muere en una sociedad. Para ilustrar este hecho, Se sabe de un caso excepcional, ubicado al norte de la ciudad de Colima, en Santa Bárbara; donde se recuperaron vasijas ofrecidas a individuos, las cuales estaban pintadas en su base representando la planta del mezcal.

Los arqueólogos Rafael Platas y Maritza Cuevas describen que los treinta y dos individuos fueron depositados en este espacio; siete presentaron evidencia cerámica con la representación de la planta del mezcal. Se localizaron situadas con cada uno de los individuos; nunca se encontraron dos vasijas juntas, y se encontraron en diferentes alturas del cuerpo del fallecido y se colocaron boca abajo o de lado.

 Pareciera que la intencionalidad de colocarlas de esta manera fue para darle importancia a los motivos pintados en la parte inferior de éstas. Destaca que hombres y mujeres de edad adulta fueron enterrados sin distinción alguna en el espacio funerario por su sexo, sin jerarquización social aparente.

Lo destacable es que a hombres y mujeres se les ofrendaron este tipo de vasijas sin exclusión. Por lo que se puede inferir que no existía discriminación por sexo en el consumo de esta planta.

(Insertar) Figura 2. Vasija globular, con patrones de mezcales en su parte inferior. Foto INAH.

*Figuras huecas*

Se tiene certeza de que un gran porcentaje de las figurillas huecas del Occidente mesoamericano pudieron ser usadas para contener líquidos. A reserva de los análisis químicos correspondientes, es posible sostener la hipótesis de que su contenido podría haber sido en alguno de los casos, fermento y alcoholes destilados.

Para poder sostener esta idea, a manera de hipótesis, basta traer a este trabajo una figura singular, donde las representaciones en barro hacen alusiones a la relación hombre-mujer-mezcal. Dos figuras adultas, una femenina y otra masculina se entrelazan en un ritual festivo. En clara posición, él le ofrece un pequeño recipiente, idéntico a los vasitos receptores de destilado que se han encontrado en contexto arqueológico y en una gran cantidad de museos. Estos por su tamaño y forma no es lógico que contengan algún fermento sino algún destilado.

De la figura, llama la atención que mientras él la abraza por el hombro, ella, se acerca cariñosamente a la rodilla del varón aceptando la intimidad.

 Igual que en un poema, basta apreciar el grado de belleza expresiva de las figuras, donde no se perciben jerarquías basadas en el sexo o roles de género prestablecidos, en donde las vestimentas no sugieren una diferenciación de clase, o etnia. Incluso los tocados que adornan sus cabezas son semejantes; no así los pendientes del personaje masculino.

(Insertar) Figura 3. “Pareja matrimonial, sentada, estilo Ameca-Etzatlàn, barro cocido, Colección privada. Cat. No. 129.” En: Townsend, Richard F. “Antes de los Dioses, antes de los reyes”. En: El antiguo Occidente de México. Arte y arqueología de un pasado desconocido. The Art Institute of Chicago, Gobierno del Estado de Colima. 1998. México. Pág.132-134.

*Evidencia de destiladores Capacha*

Utilizando el método de arqueología experimental, se comprobó la hipótesis que con la tecnología existente en época Capacha (1,100 a.C. aprox.), es posible la destilación prehispánica.

Para los arqueólogos que estudian este periodo cultural en Occidente de México, siempre ha llamado la atención la complejidad de las formas de las vasijas trífidas y acinturadas “tipo bule” a pesar de su profunda antigüedad. Bajo la premisa de que en toda acción cultural existe una intencionalidad tecnológica, y no solo de carácter estético sino funcional se realizaron pruebas para demostrar este hecho.

En este contexto, y siguiendo las investigaciones del Joseph Needham, especialista en la destilación en China oriental, donde señaló en 1980 el parecido formal y temporal entre los destiladores chinos del tipo mongol, de captación interna de licor, con las piezas prehispánicas Capacha tipo bule y trífidas encontradas por Isabel Kelly en el Occidente mexicano. Con estos elementos comparativos Needham planteó la hipótesis de que se hubiera destilado en las piezas Capacha.

A partir de la anterior premisa se llevó a cabo un experimento tecno-funcional, realizado con dos réplicas de vasijas Capacha: una tipo bule y otra tipo trífida. Las pruebas se hicieron con cinco repeticiones en una cocina tradicional con materiales y herramientas disponibles para la época Capacha. Se colocó un recipiente receptor al interior de la vasija tipo trífida, a fin de recolectar las gotas del destilado. En la pieza tipo bule se suspende el receptor con cordeles de ixtle sujetados al cuenco superior. Una vez instalados los respectivos cuencos con agua, se sella el sistema con masa de maíz para evitar las fugas de vapor; también se puede realizar el sellado con barro.

Al colocar el mosto o “tuba” de mezcal fermentado en las vasijas, calentadas a baja temperatura a fin de evitar llegar al punto de ebullición, los vapores de alcohol suben a través de los tubos huecos de la vasija trífida en su caso, y en el de la vasija acinturada de manera libre. Los vapores al entrar en contacto con el enfriador de barro, lleno de agua, se condensan, precipitándose en el cuenco receptor. Al abrir el destilador trífido, se obtuvo en promedio 47 mililitros de destilado con una concentración de etanol del 32%. En el caso de la vasija tipo bule, los vapores alcohólicos suben libremente, se condensan y caen como gotas en el cuenco suspendido por cuerdas de ixtle, obteniendo en promedio 72 mililitros de destilado con una concentración de etanol del 20%.[[1]](#endnote-1) El experimento demostró que el aparato Capacha, tecnológicamente es apto, funcional y eficiente para la realización de destilación.

(Insertar) Figura 4. Experimento realizado en vasijas Capacha. Fotografía y diseño: Explora México

**Diferencia entre mezcal y tequila**

El nombre de mezcal o vino mezcal, se le otorgó al aguardiente mexicano de agave desde los principios de su existencia hasta el primer tercio del siglo XX. Se trata del alcohol de dicha planta que se también se producía y comercializaba en la zona del centro de Jalisco en torno a los pueblos prehispánicos de Amatitán y Tequila. Actualmente para los conocedores ortodoxos del saber sobre el mezcal, el tequila no es un mezcal en la medida que, en su elaboración ya no se cuecen sus mezontes o cabezas en un horno de pozo, a modo de barbacoa, como ocurría en la antigüedad. Tal proceso de cocimiento, lo consideran indispensable para que un aguardiente de agave sea un mezcal. Esa postura un tanto ortodoxa fue externada por Cornelio Pérez Ricárdez, un personaje que se sitúa en el extremo purista de la gama de expertos sobre el tequila y el mezcal. Pero, como era de esperarse, hay todo un rango de variación entre la comunidad conocedora de los dichos aguardientes que va de los ortodoxos como Cornelio, a los laxos, y hasta los contradictorios, como un interesante personaje que se llama Douglas French. Este productor hace mezcal en Oaxaca, pero con cánones rigurosos de elaboración procedentes de Jalisco y específicamente del tequila; destacando en su proceso de destilación el uso de hornos de mampostería que sucedieron a los hornos de pozo en nuestro esquema reconstructivo de sus procesos de cocimiento. Y su mezcal, de apelativo Escorpión, lleva dentro en su botella un alacrán oaxaqueño sustituyendo al gusano de la planta del maguey. En otras palabras, en Oaxaca se está haciendo mezcal con el método de los tequileros modernos de Jalisco. Véase la surrelidad que subyace a los mundos del mezcal y del tequila, Se sabe de toda una gama de opiniones entre entre los amantes combativos de uno y otro aguardiente. Así, en contraposición con la opinión de Cornelio García el purista, tenemos la de Douglas French el surrealista, tejano crecido en Jalisco, que hace mezcal en Oaxaca, usando hornos tequileños. En este contexto de inspiración surrealista y de fronteras difusas entre laxos y ortodoxos cabría separar de inicio, a uno y otro aguardiente de manera iconoclasta, por tener o no gusano al fondo de la botella del aguardiente que beben.

 En los albores coloniales de Nueva Galicia, el aguardiente que sería tequila y el que se llamaría mezcal, eran nombrados entonces vino mezcal, o escuetamente “vino” y eran producidos con autorización de la Corona en la zona de Amatitán, hoy Jalisco, sólo por sus indios. Pero la producción de mezcal ocurría en multitud de lugares de la extensa Mesoamérica con un amplio rango climático de ocurrencia y en lugares tan lejanos entre sí como Colima y Sonora, Pero no estaba autorizada por la Corona. Sólo después de 1768, se levantó la dicha prohibición.

 Al poco tiempo de que se autorizara a los españoles a producir mezcal en Tequila, se empezaron a registrar fabricantes no indios del aguardiente en el pueblo y su jurisdicción. Pero entonces un documento mal interpretado sugirió a sus primeros estudiosos modernos, que por 1758, José María Cuervo, había obtenido permiso de hacerlo. Pero luego resultó que el documento que avalaba dicha reconstrucción implicaba tan sólo un contrato de renta de tierras de la cofradía del pueblo de Tequila, de la que José María Cuervo era tan sólo el mayordomo y no tenía permiso de producir aguardiente.[[2]](#endnote-2)

 Una vez involucrados los españoles en el relato, es pertinente volver la mirada hacia el pueblo indio de Tequila, donde por 1656, un primer grupo de españoles llegó a él y se asentó al poniente del asentamiento sobre todo a lo largo del río Atizcua, que lo limitaba al occidente y era su columna vertebral. Entonces los españoles poblaron predios adquiridos de los indios por compra irregular, práctica muy común hacia entonces. En ese sitio fundaron una villa, española, que bautizaron como villa de Torre de Argaz de Ulloa, en la que se dedicaron a sembrar sobre todo caña y fabricar piloncillo. Así la villa productora de piloncillo caracterizó su primera etapa de desarrollo económico organizado.[[3]](#endnote-3)

Era tan pobre la comunidad de la villa que nunca tuvieron recursos para edificar sus propios edificios públicos ex profeso. Sólo se sabe que en algún momento tuvieron un cuarto habilitado para ello. Esto sucedía no obstante haberse designado en ella, cuando se fundó, los predios para fincarlos. Los españoles pobres entonces eran parásitos de los indios ricos de Amatitán pues aún no fabricaban mezcal, como lo venían haciendo los indios del pueblo. En menos de 150 años de su existencia, la villa productora de panocha fracasó, pero dio lugar al pueblo mezcalero multiétnico que floreció a partir del último tercio del siglo XVIII. Los textos de Claudio Jiménez sobre las cofradías, la de indios y la de españoles, permiten reconstruir el proceso de mezcalización de las actividades productivas predominantes y de la rapidez con que éstas cambiaron.

En esta primera etapa mezcalera de Tequila, este pueblo se homogenizó con Amatitán, que de antaño era productor de mezcal, formando así, entre ambos, la primera región claramente productora de aguardiente en centro de Jalisco, la más prominente de toda la Nueva España.

Los indios de Amatitán sembraban magueyes desde tiempos muy tempranos, y con ellos hacían vino, y del vino hacían dinero, que estaba exento de impuestos. Más ello sucedía para sus comercializadores; aquellos que lo vendían en el estanco de Guadalajara, donde lo distribuían, y se vendía muy bien. Los españoles que habían fundado la dicha villa de Torre de Argaz de Ulloa mientras sólo hacían panocha siguieron en la pobreza. Su afluencia comenzó hacia el último tercio de siglo XVIII cuando se les autorizó a producir mezcal.

 En contraste, el boyante Amatitán creció y se convirtió en la joya ignota de Nueva Galicia Central. Se llenó de tierras, y produjo gruesas cantidades de impuestos, por su venta en la ciudad, quizá por el valor simbólico de su aguardiente, que tenía fama de curativo. La verdad es que era alcohol y el alcohol hace milagros.

 Guadalajara tuvo agua gracias a ellos, que mucho contribuyeron a costearle su acueducto, con los impuestos producto de la venta del mezcal. Y el palacio de Gobierno, según saber popular, lo pudieron remozar, gracias al dicho gravamen. Nótese la magnitud que debió tener su industria.

Una buena ilustración de la trascendencia de Amatitán en la nueva Galicia del siglo XVIII, es que sus tierras comunales, que sumaban unas 2000 hectáreas para el fin del siglo XVI, hacia la terminación de la Colonia, cuando la constitución de Cádiz, estas tierras alcanzaban ya una extensión del orden de las 9000 hectáreas. Casi se quintuplicaron durante el periodo, gracias a los ingresos que les producía la venta de aguardiente a través de sus introductores.

**Procesos productivos diferenciados**

El tequila y el mezcal tienen al maguey de hoja rígida, como materia prima, A esta planta en el tardo siglo XX se les empezó a llamar agave. Una de ellas, la planta mezcalera estereotípica, la variedad Espadín o angustifolia, tiende a durar más tiempo en sazonar que la del tequila, que es el Agave Azul,anteriormente llamado también Chino. No es casual que los personajes dominantes de la comarca tequilera hayan llegado a la conclusión que la variedad *a. tequilana Weber variación azul* era la óptima, con un razonamiento de costo beneficio, y la adoptaron. Pero no sólo eso, tristemente la designaron como la única materia prima aceptada por la norma oficial de elaboración; excluyendo una gran variedad de plantas que se han dejado de utilizar en detrimento de la variabilidad genética de la misma.

La planta estereotípica del mezcal tiende a sazonar, que no a madurar, un par de años más tarde que la del agave tequilero, el tequilana Weber azul, el que antes fuera “maguey Chino”, se concibe listo para su jima en menos de ocho años de vida; el Espadín, su hermano, que también se usó hasta el medio siglo XX en Amatitán y Tequila, sazona entre los diez y los doce años de edad; El Xigüín, por ejemplo, que con anterioridad fuera también empleado en la zona de Tequila y Amatitán, sazona por los doce años. Esta circunstancia, aparentemente intrascendente, es también marcador del proceso de separación del tequila y el resto de los mezcales.

*La reproducción por hijuelos*

La primera diferencia notable entre el cultivo de los magueyes tequileros y los mezcaleros se presenta en torno a los hijuelos (rizomas): el cálculo de edad, el tiempo y frecuencia de aparición de los hijuelos en la planta madre, como la descripción y calificación de los rizomas usados en su plantación. En Jalisco, ello ocurre con el siguiente criterio de valuación. Según Claudio Jiménez sucede a una edad de la planta entre tres y cuatro años. Se le forman los primeros hijuelos siendo estos los ideales para sembrar, pero los del segundo año, aunque no óptimos, tampoco son malos como semilla. Los hijuelos del tercer año deben desecharse; ese es su criterio y su proceder. Por su parte, Salvador Gutiérrez otro especialista de Jalisco, pone énfasis en adjudicar a los retoños una edad de dos años al momento del trasplante. Un productor de Los Altos de Jalisco dijo que los rizomas del tercer año son los ideales para el trasplante. En Oaxaca la situación es distinta; según nuestro informante de allá, don Ruperto Santiago, el primer año de retoño, por una suerte de designio de la naturaleza, la planta da dos rizomas, el siguiente produce tres, y el último una docena.

 Obsérvense los esquemas conceptuales de uno y otro mundo. Así, el canon oaxaqueño se percibe un tanto ingenuo, porque se afirma con certeza cuántos hijuelos se producen cada año. Nuestro informante de Matatlán describe un esquema estereotípico inconsciente que no da lugar a un rango de variación en la producción de hijuelos. Eso no ocurre en la naturaleza; y por la experiencia de Amatitán y Tequila sabemos que el número de hijuelos tiende a ser variable.

 En la zona de Amatitán y Tequila clasifican los rizomas según la edad de la planta madre; como por la calidad que, por experiencia, se sabe que tienen, en proporción inversa a la edad de la cepa.En el área de Matatlán, emporio mezcalero de Oaxaca, según reiteró nuestro informante, sólo distinguen los retoños por edad y número. No hubo énfasis en un diferencial de calidad de los retoños con ese criterio. Por otra parte los productores de mezcal en el área de denominación de origen, en Jalisco, sólo deben de usar una variedad de maguey y en Oaxaca se utilizan una multitud de variedades domesticadas y silvestres.

*La castración de la planta*

Habiendo dicho lo pertinente acerca los hijuelos, sigue la castración de la planta, faena conocida como el “desquiote”. Éste es un evento poco socorrido por los divulgadores de la cultura del tequila, no obstante ser un paso trascendental en el proceso productivo. Se trata de cortarle la floración a la planta. Esto en la zona de Amatitán y Tequila, sucede cuando el maguey tiene tres años de edad, a partir de su trasplante, después de los cuales, la planta se desarrolla aprovechando los azúcares no suministrados a la flor, que puede volverse gigantesca si no se castra la planta. La flor o quiote es una suerte de espárrago que puede alcanzar más de una veintena de centímetros de diámetro y una longitud de varios metros. Los oaxaqueños dejan las flores más tiempo en la planta. Según algunos informantes la castración allá ocurre a la edad de 10 años, hacia el fin del desarrollo de la planta.

*La jima*

La jima, es el proceso por el cual se desbastan las cabezas del mezcal arrancándoles las hojas o pencas. Es la más socorrida de las tareas de campo en el cultivo de mezcales tequileros. Esta práctica es considerada trascendental, pues cierto registro de sabores del aguardiente depende de la proximidad de corte en las pencas al extirparlas de la cabeza. En esta proximidad se nota el mayor o menor remanente de piel verde entre la cabeza y el corte donde se le arrancó la penca.

 El cuidado de la planta entre los tiempos de castración y de jima consiste en la limpieza y mantenimiento de predios. En algunos casos se deja algo de maleza alrededor, para proporcionarle ciertos nutrientes complementarios a la tierra. Cabe advertirque en la zonas donde se eliminaron las entrecalles de plantación, como en Los Altos de Jalisco, por lo inaccesible de las plantas no se usan las coas de limpia, las llamadas de media luna, que en esa zona dejaron de tener sentido.

 Jimada la planta, de los aspectos agrícolas de la producción del tequila sólo resta insistir en que la edad de los magueyes es clave en la relación costo beneficio. También cabe llamar la atención de los lectores respecto al estrechamiento que ha sufrido la biodiversidad de los mezcales hasta reducirse a una sola variedad, siempre cultivada. En la zona de Amatitán y Tequila solo quedan ejemplares aislados del resto de los magueyes que antes fueran utilizadas para hacer mezcal. Sus cabezas a menudo entran a los molinos mezcladas con las cabezas de agave azul. Sólo los expertos distinguen entre ellas.

*La mano de obra*

De esta primera fase de procesamiento de los magueyes para su cocimiento y destilación es importante documentar la mano de obra, muy calificada, que hace posible que las plantas sobrevivan de ocho a diez años al término de los cuales cada una dará origen a un número entre siete y diez botellas de litro de aguardiente.

Para entender el desarrollo de la mano de obra, imagínese al mundo mezcalero en ciernes del siglo XVII en el pueblo de Amatitán, con el agua de riego situada en el fondo de la barranca del río Santiago, donde la rica comunidad indígena hacía mezcal en tabernas comunales, Cada comunero y su grupo doméstico operaban toda la cadena productiva, desde la siembra y el “desahíje” de las plantas hasta el llenado de las castañas o damajuanas con el aguardiente listo para el mercado de Guadalajara y otros lugares. En Oaxaca las tabernas se llamaban palenques.

Una sabia conjetura indica que la mano de obra asalariada y progresivamente especializada de la industria del vino mezcal nació en Tequila y parece datar de tiempos de José Prudencio Cuervo, por las últimas décadas del siglo XVIII. Las cantidades de plantas que este hombre llegó a poseer, implican necesariamente jornaleros, y de ahí en adelante se intuye la especialización de los más aptos, solo en la jima, dejando al resto de los jornaleros en la limpieza y la plantación, que son labores más sencillas.

 Es posible, sin embargo, que el antiguo sistema haya prevalecido en Tequila al menos durante la primera mitad del siglo XIX, según se juzga de la información recaudada por Claudio Jiménez Vizcarra en los expedientes de las cofradías. Entre los arrendatarios de la tierra que tenía la cofradía de españoles, había multitud de productores minifundistas, con cantidades irrisorias de mezcal, comparadas con aquellas que tenían sembradas los grandes productores como José Prudencio Cuervo. Consideramos que el mundo de los jornaleros agrícolas creció y se afianzó en la zona de Tequila durante el siglo XIX, para dar el salto, como respuesta laboral, a la pequeña revolución industrial de Tequila y Amatitán del último tercio del siglo XIX, en los tiempos que hemos llamado de Jesús Flores Arriola, cuando ocurrió la industrialización.

 Jornaleros como estos, de tan gran tradición, es dudoso que los haya habido para esas épocas en lugares como Oaxaca, donde, según la experiencia han predominado las tabernas de tamaños entre pequeño y modesto, operadas siguiendo las maneras locales, de las distintas tradiciones de participación, incluyendo quizá las tabernas comunales como las que había en Amatitán.

*La elaboración*

Se había omitido documentar las primeras etapas del proceso de fabricación del tequila y del mezcal, que fueron la ritual y la artesanal, que simplemente se distinguen entre sí por sus volúmenes de producción, entre otros aspectos. La ritual, basada en el tamaño de los aparatos que se consideran los primeros destiladores, llamados también *capachas*, en virtud de las vasijas de la fase arqueológica llamada Capacha perteneciente al Preclásico temprano de Mesoamericana, que se ha propuesto por de la arqueología experimental que su producción, por tanda de destilación, debió haber sido de un volumen muy pequeño, del orden de los decilitros. Por ello se ha estimado que su empleo fue ritual y no para consumo masivo. La siguiente etapa, la artesanal, se presume de una mayor producción en vista del también mayor tamaño de los destiladores que se supone existían a partir del siglo XVI.

Viene la etapa industrial, empezando por los hornos. Los más antiguos de ellos son los llamados de pozo, también conocidos como hornos de barbacoa. Se trata de pozos troncocónicos de varias toneladas de capacidad, con paredes de piedra en los que se hace fuego con leña y rocas incandescentes que se tapan con tierra y con esteras de petate. En el tequila y no en el mezcal, estos fueron sustituidos en el último tercio del siglo XIX por los llamados hornos de mampostería, de vapor, que son una suerte de habitáculos con acceso por los costados o por el techo que se suelen cubrir con bóvedas y que en el piso tienen pequeños canales por los que corre el jugo que se desprende de las cabezas o mezontes. Este jugo va a parar en las tinas u odres de fermentación, que pueden ser de madera cinchada con metal, a veces de gran tamaño, o de piel de res. En la antigüedad colonial y quizá aún anterior, las tinas de fermentación de cavaban en la roca madre suave de los lechos de los arroyos y tenían forma troncocónica, semejante a la de los pozos supuestamente usados, para almacenar grano en tiempos prehispánicos.

El salto tecnológico entre los hornos de pozo y los de mampostería, se considera sintomático de la necesidad de expansión resultante de la ampliación de los mercados; y como marcador entre las etapas artesanal e industrial de la historia del aguardiente, en Jalisco. Esto sucedió por el último tercio del siglo XIX, al inicio de la etapa en que el vapor sustituyó a la leña como fuente de energía. Los hornos de mampostería operaban con vapor. La demanda orillaba a los fabricantes a tener procesos que permitieran satisfacerla. Los hornos mayores y el uso de vapor no son alardes tecnológicos, obedecen al mercado. Pero lo mismo podría suceder con el mezcal una vez que el propio mercado creciese en esa proporción.

 Se sabe, por ejemplo, que por 1877 la fábrica llamada La Constancia, de Jesús Flores Arriola, ya funcionaba con calderas de vapor y molinos de peones metálicos, cilíndricos y estriados como los de la industria azucarera, accionados también por vapor, que es el mismo tipo de energía.[[4]](#endnote-4) Los trapiches panocheros del tardo siglo XIX, guardaban semejanza con los procesos productivos de las tabernas. Y las calderas de las tabernas de cierto tamaño como las que se observan en San José del Refugio, de casa Herradura, tenían calderas de las mismas marcas que los ingenios azucareros de entonces, como Babcock and Wilcox, Steinmüller y Heinz.

 Se suele decir que la doble destilación fue un importante factor de separación del tequila y el mezcal, pero ello no es necesariamente correcto. El mezcal que se bebió Domingo Lázaro de Arregui por 1621, por su descripción pudo haber sido ya de doble destilación.

Algo también trascendente debió ser el cambio de los hornos de pozo a los de mampostería. Otro aspecto importante de la transformación tecnológica fue haber empezado a fermentar en odres (entonces llamados cribas) y más tarde en tinas de madera, en función de su mayor capacidad, después de haber abandonado los antiguos pozos troncocónicos y globulares de fermentación, labrados en el tepetate o roca madre, que podrían haber sido de herencia prehispánica.

 Como consecuencia y ejemplo de esta transformación productiva regional, por el último tercio del siglo XIX, en jurisdicción de Amatitán, en su barranca del Tecuane, se desplantaba la taberna de Santa Rita por 1878, con la primera nave industrial diseñada ex profeso para fabricar mezcal,y con notable sofisticación en su diseño, destacando su sistema de distribución de agua por gravedad, a través de un acueducto integrado a su muro exterior que venía de los manantiales río arriba. Y era de los Hernández, los de Don Maximiano, herederos ancestrales de una gran tradición nativa en la elaboración del aguardiente los que aún son productores del Caballito Cerrero.

Los productores tempranos de mezcal en la zona no habían sido españoles, ni criollos ni peninsulares, como el saber popular dice sin fundamento; y que un tal marqués de Altamira inventó el tequila a principios del siglo XVII, ignorando el largo proceso de ensayo y error que implicaba desarrollar la tecnología pertinente para las nuevas condiciones de elaboración; y eso ocurría sabiendo ya destilar.

 Se sabe, sin embargo, se sabe por documentos que un puñado, de españoles fabricantes de piloncillo y pobres, fundaron una villa española en las márgenes del río Atizcua que pasaba por la orilla poniente de la cabecera del pueblo de Tequila. Con el tiempo, éste sería el alma geográfica del asentamiento y lo sigue siendo en la actualidad, al menos desde la perspectiva simbólica. Según se coteja de la creciente reconstrucción histórica, se trataba de parientes decadentes de españoles prominentes de otras áreas de Nueva España. Esos terrenos se volverían los lugares desde donde se organizaría el mundo regional de Tequila, debido en parte a su condición inicial, de cabecera de corregimiento, y su localización estratégica para el tránsito hacia el norte y a la costa pacífica.

*La fermentación*

Los continentes tempranos en que se fermentaban los mostos de los aguardientes de mezcal fueron los arriba descritos, cavados en la roca madre en la zona de la barranca del rio Santiago debajo de Amatitán. Cabe reiterar que estos pozos presentan gran semejanza con los pozos troncocónicos de almacenamiento de granos de tradición mesomericana, que en contextos arqueológicos se consideran utilizados para almacenar maíz. Estos pozos se han registrado desde el Preclásico Temprano de Mesoamérica. Una vez podridos los pozos troncocónicos dejaban de servir como almacenes de grano y se usaban como basureros, quizá gracias a su propia levadura. Aquí cabe la siguiente conjetura ¿Qué tal si alguien de esa época tuvo la ocurrencia de fermentar en ellos jugo de mezcal e iniciar más tarde la destilación?

 Todo indica que, con el aumento de la demanda del aguardiente, empezaron a fermentar en pieles de res, las que dejaron profunda huella en la organización de la realidad de tiempos tempranos dando el parámetro de medida de unidades producidas para el cobro de impuestos sobre la producción del aguardiente. Una criba, o una carga de los odres, se tasaba a un precio determinado. Más tarde se empezó a fermentar en grandes tinas de madera construidas de manera semejante a las barricas o toneles. Eran una suerte de pipones de almacenamiento, pero abiertos en el extremo superior. Vinieron más tarde los tanques de acero inoxidable y el empleo de aceleradores químicos potencialmente tóxicos, pero todo esto ya ocurrido en tiempos en que el tequila se había separado de los mezcales, y vivía ya una etapa sobre industrializada de autodestrucción en el mediano plazo, en aras de mayor ganancia en el corto plazo, en detrimento de sabor, calidad y sustentabilidad.

*La destilación*

La destilación implica una de las fronteras más delicadas entre el mezcal y el tequila. Algo que les suele distinguir es una mayor graduación de los mezcales, por arriba de 45 por ciento de alcohol por volumen. El uso, en algunos mezcales, de alcoholes inferiores para bajarle el porcentaje de alcohol al aguardiente que sale del rectificador (la segunda destilación). En el tequila también es prohibido. Al tequila se le agrega agua destilada para rebajarlo, de *circa* 55 grados con que sale del rectificador a los treintas altos o cuarentas bajos. En contraste, un mezcal de menos de 45 grados es un insulto a sus aficionados. Curiosamente, entre los catadores se suelen usar tequilas de graduaciones bajas, del orden del 35 por ciento de alcohol.

 Entre los mezcales hay una buena cantidad de palenques que lo hacen de una sola destilación. En el tequila, la destilación sencilla no es permitida. Curiosamente, se ha dicho que la doble destilación fue uno de los factores que hicieron al tequila tal, y la suponen introducida al mercado al final del siglo XIX por un par de químicos de Guadalajara, que apellidaban Castaños uno y López de Lara el otro. El testimonio de Domingo Lázaro de Arreguí por 1621, sugiere que ya lo hacían en la tercera década del siglo XVII, por haber sido éste claro como el agua. Con esos lineamientos básicos de caracterización, se encuentra una amplia gama de variantes en sus cortes de destilación; por ejemplo, dejando un ligero volumen de alcoholes superiores para afirmar el sabor, sin rebasar las normas de salud pública. También resalta el uso de distintos tipos de alambique por diseño y el metal utilizado en su hechura; pero al fin de la gama se encuentran las torres de destilación y, a los difusores. Pero todo esto es tema aparte.

 Sobre el destilador o mejor dicho los diferentes destiladores, cabe ampliar, que conviven actualmente en todo el Occidente mexicano: los hechos con ollas de barro de clara herencia prehispánica, los elaborados con trocos de grandes árboles combinados con ollas de cobre resultado de la herencia filipina, los elaborados completamente con metal de destilación interna, parecidos a las alquitaras gallegas y por último, y los más comunes, los de serpentín, de gran difusión por los árabes en la península española y después en América. Todos ellos son reflejo de la gran herencia multicultural que se dio en esta parte de la Nueva España.

***Los tequilas mixtos***

Faltan algunas palabras sobre los tequilas mixtos, que oficialmente se llaman “tequila” a secas, sin poder ostentar la leyenda de “100% de agave Tequilana Weber variedad azul”. Eso es lo que en la calle se llama “tequila mixto”, mala palabra entre los ortodoxos ingenuos; mismos que con anterioridad habían decidido que el único mezcal para hacer tequila sería el azul. Todos los demás magueyes, por una decisión arbitraria perdieron su derecho a ser materia prima de los vinos de mezcal de Amatitán y Tequila y por extensión de todos los de Jalisco y de comarcas vecinas.

Los afanes de pureza habían surgido en los tiempos de escasez de magueyes, cuando se agregó al mezcal azúcares de panocha, práctica que con la purificación de la norma se volvió clandestina, para ser más tarde aceptada como “tequila” sin referencia a su tipo, cuando el mezcal de Jalisco se dejó paulatinamente de llamar vino mezcal de Tequila, para ser sólo tequila. Ahí comenzó el divorcio de los demás aguardientes con los de Jalisco.

El tequila mixto es un hijo del divorcio entre el mazcal y el tequila. Existe un documento que registra entradas y salidas de mercancía a las tabernas de José Cuervo y Ana González. Era una recopilación de copias al carbón en que se consignaban las entradas y salidas de mercancía; Lo interesante fue la relativa abundancia de cargamentos de panocha que ingresaban a las bodegas de don José. Era mucho piloncillo para justificar los premios a los caballos de don José cuando terminaban su faena ecuestre. Llama entonces la atención la frecuencia con que las tabernas de Tequila Cuervo recibían cargamentos de panocha. ¿Para qué sería? Es sabido, por comentarios frecuentes de los viejos bebedores del aguardiente, que la panocha era el hermano no declarado del azúcar del mezcal.

Con el tiempo se encontró en un texto de Tomas Estes -en su libro *The Tequila Ambassador*-*,* un fragmento de su ensayo sobre la fermentación, una apología interesante de los buenos tequilas mixtos. En pocas palabras dice que “ya quisieran varios de los tequilas que ostentan el lema del *ciento por ciento de agave*” tener la calidad de un buen tequila mixto.[[5]](#endnote-5)

¿Qué tal si el tequila mixto existió desde tiempos tempranos, antes de José Cuervo, y los productores lo usaban a discreción cuando era pertinente? No es casualidad que Tequila haya sido una villa productora de panocha antes de ser el pueblo mezcalero emblemático de todo el país.

Por el medio siglo XX los puristas cometieron su primer pecado mortal. Para ellos, la panocha era culpable de la impureza. Con la pureza llegó la mayor calamidad de la historia del Tequila. Se les ocurrió unificar su fuente de procedencia y condenaron a muerte a una decena de variedades de agave, tan legítimo y tan bueno como el chino ( *Tequilana Weber azul*). Todo por una interpretación ingenua de las denominaciones de origen que ocurrían por doquier en el mundo occidental.

**Discussion of the Literature:**

El tema de mayor actualidad sobre la historia del tequila es la destilación temprana de aguardiente en Mesoamérica. Hay quienes creen que sucedió y otros que no. Algunos buscan mayor evidencia. Pero la literatura escrita sobre el tema es escasa. Es un asunto sobre todo de discusión oral. En octubre de 2018 tuvo lugar una discusión sobre el asunto en la XV Reunión internacional de Historiadores de México que tuvo lugar en Guadalajara con especialistas de varios países, y participación de historiadores y arqueólogos, Pero como era de esperarse no hubo consenso.

 Hay otros aspectos de los aguardientes de agave que es interesante comentar y se refiere a lo que se permite hacer o no en su producción. Los fabricantes y aficionados al tequila son más laxos que los devotos del mezcal. Pero hay un par de vertientes de opinión al respecto, que distinguen como aguardientes “legítimos”, a los que se cuecen en hornos de pozo o de mampostería. Los demás son los que se cocinan por métodos modernos como las autoclaves y los difusores, fuera de clasificación por los conocedores.

Un aspecto muy importante, aún descuidado al estudiar la producción de mezcal es que se hacía por procesos muy similares a la panocha o el piloncillo. Se fabricaba en lugares como el antiguo pueblo indio de Tequila y fueron los ancestros de las tabernas mezcaleras. Ahí es quizá donde más investigación falta. Se trata de procesos semejantes entre sí. La molienda era prácticamente igual en ambos, Implicando mazos o tahonas en sus etapas tempranas, o peones estriados de madera o acero en tiempos más recientes. Los de madera solían ser hechos de arbol de aguacate, por su dureza, y eran montados en cureñas de rodillos, precedidas por un destrozador. Hecha la molienda se pasaba al cocinado que implicaba cazos de cobre unidos por tubos o canaletas que transportaban sus jugos o mostos, que se volverían alcohol, por destilación, o azúcar por cocimiento. Se puede imaginar que la conversión de un trapiche en taberna debió ser relativamente sencilla. En Amatitán los indios tenían licencia de la Corona para producir vino mezcal; pero no había autorización a los españoles de Tequila para hacerlo antes de 1782. Una vez que los españoles de Tequila tuvieron licencia de destilar el aguardiente, su producción creció de manera exponencial y el asentamiento conjunto de Tequila y de la Villa de Torre de Argáz se volvió la meca de aquellos aguardientes. Esa parte de la historia del tequila queda aún por estudiarse con mayor detalle y es trascendental.

Primary Sources:

Martín Colunga García, Daniel Zizumbo, Fernando González. “El origen de los mezcales”. Publicado en el suplemento cultural del periódico “*La Jornada*”, (México, 18 de febrero del 2012, número 53.) <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-origen.html>

Rafael Diego Fernández Sotelo y María del Pilar Gutiérrez Lorenzo, “La subdelegación de Tequila, Testimonio documental y perspectiva de trabajo”, *Transformaciones socioculturales en México en el contexto de la conquista y colonización. Nueva perspectiva de Investigación,* (Reunión en Amatitán, Jalisco, México, 2009): 39 – 64.

Tomas Estes, *The Tequila Ambassador*, (Off Farm of Sin Limited, London, England, 2012).

Rodolfo Fernández, “A contrapelo de la Revolución. El Aguardiente de Agave hace rico a José Cuervo y le da fama mundial”*, Pereza, Revolución y desarrollo empresarial en México. Siglos, XIX y XX*, Primera edición, (Monterrey, Universidad de Monterrey, 2011): 85 – 107.

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, *La cofradía de las benditas ánimas del purgatorio de Tequila: su participación en la formación del paisaje agavero,* (Edición del Autor,Guadalajara, México, 2010).

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, *El vino Mezcal, Tequila, y la polémica sobre la destilación Prehispánica*, (Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, Guadalajara, México, 2013).

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, *La Destilación Temprana: Las Ordenanzas Para los Naturales del Nuevo Reino de Galicia*, (Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, Guadalajara, México, 2018).

Rogelio Luna Zamora, *La historia del tequila, de sus regiones y de sus hombres,*

(México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Primera edición, 1991).

Rogelio Luna Zamora, *La construcción cultural y económica del Tequila*, Primera edición, (Zapopan, Jalisco, Universidad de Guadalajara, México, 2015).

María del Pilar Gutiérrez Lorenzo, *Archivo Histórico Municipal, Tequila*, Primera Edición, Guadalajara, Tequila El Caballito Cerrero, (Universidad de Guadalajara, Ayuntamiento constitucional del Tequila, Archivo General de la Nación, 2009).

José Luis Vera Cortés y Rodolfo Fernández, Compilación, *Agua de las verdes matas: tequila y mezcal,* Artes de México, (Instituto Nacional de Antropología e Historia, Tequila El Caballito Cerrero, Primera Edición, México, 2015).

Daniel Zizumbo Villarreal, Fernando González Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Rafael Platas-Ruíz, Mariza Cuevas-Sagardí, Laura Almendros-López y Patricia Colunga García Marín, “Archaeological Evidence of the Cultural importance of Agave spp. In pre-hispanic Colima, México”, *Economic Botany XX (X)*, (The New York Botanical Garden Press, Bronx, NY 10458-5126 U.S.A., 2009): 288-302.

**Further Reading:**

Fernando González Zozaya y Anahí Luna “La interacción hombre-naturaleza. Aproximaciones a la cultura material en el Colima prehispánico.”En: *Tiempo y Región, estudios históricos y sociales***,** Volumen VII**, (**Municipio de Querétaro, México, 2014): 281-298.

Fernando González Zozaya, Daniel Zizumbo: “Capitulo II: Prehistoria”, *Historia general de Jalisco*, *Volumen I. Desde los Orígenes hasta mediados del siglo XVI*, José María Muriá y Angélica Peregrina Directores, Serie La Historia, (Gobierno del Estado de Jalisco, El Colegio de Jalisco y Miguel Ángel Porrúa, México, 2015): 53-72.

Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, *“*’Amatitlán un caso Atípico´. El cultivo y aprovechamiento del Maguey mezcal y la fabricación del vino mezcal, tequila. Sus efectos en la transformación del entorno regional”*, Transformaciones socioculturales en México en el contexto de la conquista y colonización. Nueva perspectiva de Investigación,* (Reunión en Amatitán, Jalisco, México, 2009): 11 – 38.

Marí Carmen Serra Puche y Jesús Carlos Lazcano Arce, *El Mezcal, una bebida Prehispánica: Estudios etnoarqueológicos* , (México, Instituto de Investigación Universidad Nacional Autónoma de México, 2016).

**Notes**

1. Daniel Zizumbo Villarreal, Fernando González Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Laura AlmendroLópez, Patricia Flores Pérez y Patricia Colunga García Marín, “Distillation in Western Mesoamerican before European Contact”, *Economic Botany*, XX(X) (The New York botanical Garden Press, Bronx, NY 10458-5126 U.S.A, 2009): 1-14. [↑](#endnote-ref-1)
2. Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, *La cofradía de las Benditas Ánimas del Purgatorio de Teq*

*uila: su participación en el paisaje agavero*, 1ª. Ed., (Guadalajara, edición del autor, 2010); *La cofradía de la Purísima Concepción de Tequila. Su patrimonio material*, (Guadalajara, Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, 2010). [↑](#endnote-ref-2)
3. Margarita De Orellana, “Microhistoria del Tequila: El caso Cuervo, El tequila, Arte tradicional de México”, *Artes de México,* número 27, (noviembre – diciembre, 1994): 30. [↑](#endnote-ref-3)
4. Testamento de Jesús Flores Arriola, AIPG, protocolos de Jesús Arroyo de Anda, t.20 y t.15 de Documentos, inciso 37, (8 agosto 1898). [↑](#endnote-ref-4)
5. Tomas Estes, *The Tequila Ambassador*, Off Farm of Sin Limited, (London. England, 2012). [↑](#endnote-ref-5)