

José de Jesús Hernández López  
Miguel Ángel Iwadare

# EN TORNO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS MEXICANAS

Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales

**EN TORNO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
MEXICANAS**

PODER, PRÁCTICAS CULTURALES Y  
CONFIGURACIONES REGIONALES



# EN TORNO A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS MEXICANAS

PODER, PRÁCTICAS CULTURALES Y  
CONFIGURACIONES REGIONALES

José de Jesús Hernández López  
Miguel Ángel Iwadare  
*Coordinadores*

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Los Altos (CuAltos)

2015

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla  
Rector General

Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro  
Vicerrector Ejecutivo

Mtro. José Alfredo Peña Ramos  
Secretario General

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Dra. Leticia Leal Moya  
Rectora

Mtro. Rubén Alberto Bayardo González  
Secretario académico

Mtro. Paulo Alberto Carrillo Torres  
Secretario administrativo

Primera edición, 2015

D.R. © En Torno a las bebidas alcohólicas mexicanas. Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales, 2015

D.R. © José de Jesús Hernández López y Miguel Ángel Iwadare, 2015

D.R. © UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
Centro Universitario de Los Altos  
Carretera a Yahualica, km 7.5  
Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México

Producido para el Centro Universitario de Los Altos de la Universidad de Guadalajara, Arquitectónica, diseño editorial, Av. Hidalgo 1282, Colonia Americana, Guadalajara, Jalisco, México.

**ISBN 978-607-742-293-8**

Impreso y hecho en México  
*Printed and made in Mexico*

# ÍNDICE

Introducción .....9  
*José de Jesús Hernández López, María Guadalupe Rojas Cabrera y Miguel Inadare*

## SECCIÓN COLONIAL

De cómo el chinguirito y el mezcal enfrentaron al aguardiente de  
Castilla, durante la Colonia .....19  
*Teresa Lozano Armendarés*

Tipos de bebidas alcohólicas novohispanas y variedad de nombres.  
Argumentos para desacreditar su producción y consumo..... 33  
*Betania Rodríguez Pérez*

El vino de cocos a través de sus informantes, la Nueva España, época  
colonial..... 57  
*Paulina Machuca*

¿“El costumbre” de los dioses o la imposición de los infieles? Cosmovisión y  
comercialización del posh en los Altos de Chiapas ..... 77  
*Iván Francisco Porraz Gómez y Rafael Alonso Hernández*

## SECCIÓN MODERNA

Actividad mezcalera en haciendas del Altiplano Potosino. Primeras décadas del siglo XX ..... 91

*Patricia Luna Sánchez*

Innovar en la producción del tequila hacia finales del siglo XIX y principios del XX: labor de científicos y técnicos ..... 111

*Federico de la Torre de la Torre*

Mujeres potosinas propietarias de pulquerías hacia finales del siglo XIX.....135

*Gerardo Vela de la Rosa*

## SECCIÓN CONTEMPORÁNEA

Globalización económica, dinámica regional y actores locales: micro destiladores de agave en los municipios de Autlán, El Grullo y El Limón, Jalisco .....153

*Natalia Sylvia Álvarez Grzybomska y Peter R. W. Gerritsen*

Más tradicional que el agave: La organización social de los agaveros alteños .....179

*José de Jesús Hernández López*

Migración interna y racismo en los campos agaveros de los Altos de Jalisco ..... 201

*Rafael Alonso Hernández*

La ruta del mezcal. Fábricas mezcaleras del altiplano potosino .....219

*Miguel Ángel Inadare*

Puntos críticos y estancamiento tecnológico en el proceso productivo de bacanora ..... 227

*Vidal Salazar Solano y Jesús Mario Moreno Dena*

## Introducción

*José de Jesús Hernández López<sup>1</sup>*  
*María Guadalupe Rojas Cabrera<sup>2</sup>*  
*Miguel Inadare<sup>3</sup>*

En el marco de la celebración del Bicentenario de la Independencia en varias naciones latinoamericanas y del Centenario de la Revolución Mexicana, celebramos en Guadalajara, Jalisco, un Seminario Internacional de Ciencias Sociales y Bebidas Alcohólicas, con el respaldo y el patrocinio de la Universidad de Guadalajara, con la intención de entender el lugar que tienen las bebidas alcohólicas en las sociedades latinoamericanas del pasado y del presente, así como para analizar cómo el derrotero de diferentes acontecimientos y fenómenos histórico-sociales marcaron el rumbo que siguieron esos brebajes.

El evento sirvió además para establecer puntos en común entre diferentes bebidas alcohólicas, así como para dimensionar en una escala de mayor amplitud, las interconexiones ya existentes desde hace mucho tiempo entre diferentes y distantes puntos de la geografía mundial, que pueden documentarse también a partir de estudios relacionados con distintos fermentos o destilados.

Dado que la temporalidad cubierta por los diferentes artículos que integran este libro es tan amplia, pues abarca desde el momento del contacto de los españoles con lo que posteriormente se llamaría América y se extiende hasta investigaciones de fenómenos actuales, se han organizado en secciones tomando como eje común el histórico. El primero de estos cortes cronológicos corresponde al de la época colonial, específicamente a los siglos XVI a XVIII; el segundo a la época de la influencia positivista representada en los artículos correspondientes a la segunda mitad del siglo XIX y primera del siglo XX; la tercera y última época

<sup>1</sup> Centro Universitario de los Altos (CUAltos, UdeG).

<sup>2</sup> Estudiante de licenciatura en Negocios Internacionales, CUAltos, UdeG.

<sup>3</sup> Dirección de Cultura del estado de San Luis Potosí.

cubierta corresponde con estudios cuya temporalidad corre desde la década de los años setenta del siglo XX hasta los primeros del siglo XXI.

La sección colonial está integrada por cuatro artículos. Los dos primeros son de la autoría de Teresa Lozano y Betania Rodríguez, respectivamente, quienes analizan el contexto de las prohibiciones experimentado durante la época colonial para productores, distribuidores y consumidores de más de 80 diferentes bebidas alcohólicas “de la tierra”, esto es, de las que se elaboraban en la Nueva España.

El argumento esgrimido por las autoridades civiles y eclesiásticas para prohibir tales bebidas se fundaba en la protección de la salud y el bienestar de la población, pues entre otras cosas, el consumo contribuía a la embriaguez y ésta provocaba múltiples desórdenes, entre ellos, el incumplimiento de las obligaciones laborales por los indígenas; sin embargo, en el fondo, detrás de la aparente buena fe de las disposiciones reales, tales protecciones funcionaron como una política económica orientada a favorecer el comercio ibérico de vinos de uva. De haber sido verdaderamente una preocupación evitar la embriaguez, como señala Rodríguez, también debieron prohibirse esos vinos que embriagaban tanto como las bebidas prehispánicas.

Por medio del análisis de diferentes discursos relacionados con la prohibición, las autoras encuentran que el descrédito fue mayor para las bebidas novohispanas mezcladas. Si al pulque blanco, por ejemplo, no se le agregaba ningún ingrediente extra, como raíces con las que se alteraba su constitución, entonces era menos embriagante; por el contrario, una vez mezclado era considerado la razón del ocio, la desnudez y el abandono que seguían al consumo desmedido.

Contraparte de esos discursos son las prácticas clandestinas en las que se reprodujeron las bebidas. Lejos de los centros de poder y como resultado de las mismas políticas coloniales se crearon las condiciones para la elaboración de bebidas tan novedosas como el vino de cocos. Paulina Machuca se centra en los intercambios culturales de saberes, formas de hacer, de plantas y alimentos, por ejemplo, entre España, Nueva España y Filipinas. El proceso de expansión europea en el siglo XVI implicó los flujos de actores, saberes, técnicas y productos.

Tanto los artículos de Lozano, Rodríguez como el de Machuca muestran cómo esas características dieron forma al moderno sistema-mundo, al mismo tiempo que configuraban regiones como la de la franja costera del Pacífico mexicano, una región donde los “indios chinos” que ahí habitaban reproduje-

ron su cultura e introdujeron la palma de coco, aunque para su procesamiento también debieron enfrentar a las autoridades coloniales.

En la misma línea del argumento de Lozano y Rodríguez con respecto a la parcialidad con la que se restringían o permitían ciertas bebidas, el artículo de Machuca sugiere también la capacidad de un grupo particular como el de los “indios chinos”, para buscar la legalidad de sus prácticas culturales trasplantadas de Asia a la Nueva España.

Por el contrario, el artículo de Porraz y Alonso Hernández es una evidencia de cómo ese contexto colonial fue experimentado de manera diversa. Los autores analizan el *posh*, aguardiente elaborado y consumido en Chiapas a base de caña de azúcar, bebida muy importante en la cultura maya; y sin embargo, representa otra de las expresiones de intercambios culturales condicionados por relaciones de poder. Sorprende el lugar tan importante que tiene la bebida en los rituales indígenas, máxime cuando se trata de un licor que desplazó a los autóctonos.

En el fondo, los autores cuestionan eso que podría denominarse bebidas “tradicionales”, puesto que también son resultado de procesos histórico-sociales. Así, se entiende cómo dada la carga fiscal que pesaba sobre el negocio del aguardiente y las restricciones que durante diferentes momentos de la historia tuvieron las bebidas vernáculas, como antes quedó de manifiesto en los artículos de Lozano y Rodríguez, para los ladinos comerciantes de *posh* se abría un campo de oportunidad –como ahora se estila decir– para incentivar el consumo de la bebida mestiza entre los indígenas y con ello contar con ingresos suficientes para el pago de impuestos y la obtención de ganancias.

La segunda sección del libro está integrada por artículos cuyo periodo histórico se ubica entre las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del XX. Un contexto de organización de la política interna de los nuevos estados-nación y de expansión del colonialismo científico representado por el positivismo.

Patricia Luna examina la transformación experimentada por las haciendas potosinas en ese contexto. Desde el siglo XVII, con la crisis en la actividad minera, algunas haciendas realizaron una reconversión hacia la agroganadería; sin embargo, el principal acicate vendría luego de la independencia de México cuando la reorganización de cultivos fue más patente provocando con ello una suerte de “especialización” regional. Ésta se acompañó con el trazado de vías de transporte con las que se crearon condiciones para procesar y comerciar la producción de las haciendas. Pero estas unidades de producción no eran sólo agroganaderas puesto que incluían la elaboración de aguardientes.

Esta diversificación fue posible precisamente debido al nuevo marco económico postindependentista que ya no establecía restricciones para elaborar bebidas alcohólicas. Luna se pregunta por qué preferir el cultivo de mezcal en lugar del de cereales y ofrece una pista cuando afirma que “La mayoría de las haciendas del Altiplano Potosino tenían una variedad de plantas silvestres, cuyo aprovechamiento daba mayores rendimientos que desmontar terrenos para el cultivo. El maguey era uno de esos casos, de él se obtenía el vino mezcal, un producto por el que se pagaban precios más altos que por los cereales y verduras”.

Federico de la Torre también realiza un estudio sobre la innovación en la industria tequilera en una temporalidad similar. El tránsito de las tabernas tradicionales hacia las modernas factorías, representantes por excelencia de los principios y técnicas propios del positivismo se debió, entre otros factores, a la compra de maquinaria y equipo del extranjero. Como ha de suponerse, para llevar a cabo esas adquisiciones se requirió asesoría de profesionales en su manejo, pero también el aporte de inventores locales quienes poco a poco se fueron interesando por lo que a la postre sería conocido como tequila. Algunos de estos inventores se habían formado en instituciones educativas locales de perfil científico-técnico, no obstante la precariedad con que se vivía en Guadalajara, que debió ser particular en un contexto de inestabilidad política. Estos inventores locales, ingenieros, agricultores, médicos o farmacéuticos se congregaban en asociaciones profesionales de mucha relevancia para el desarrollo de las instituciones científicas jaliscienses, así como para la edificación de obras en la capital y en el estado de Jalisco.

Otro ejemplo de la modernidad presente en las bebidas alcohólicas queda plasmado en el artículo de Gerardo Vela quien analiza la participación femenina en pulquerías de San Luis Potosí, México, conceptualizándola como una evidencia de su capacidad de ejercicio socioeconómico ya que en muchos casos eran ellas las dueñas de los establecimientos.

No hay duda de que las mujeres siempre han estado presentes en las actividades económicas relacionadas con la producción o comercialización de bebidas alcohólicas; sin embargo, su papel quedó opacado durante siglos. Las pulquerías, al ser establecimientos contiguos a las casas, cuyo proceso de fermentación era una actividad doméstica, permitió que las mujeres en algún momento de la historia pasaran a ser agentes productivos, aceptadas socialmente y además gozaron de cierto prestigio, que comprendía tanto a la persona como al establecimiento. La percepción social que no veía un riesgo moral en la exposición pública de esta forma, pareció justificarse toda vez que para el desarrollo de sus labores no se

alejaban de sus “responsabilidades” habituales, lo que era importante, pues en el fondo había un asunto de respeto a los estereotipos coloniales.

La tercera sección de este libro se integra por artículos de corte etno-histórico y etnográfico. Álvarez y Gerritsen analizan los efectos del modelo neoliberal aplicado al campo mexicano que han afectado la sustentabilidad rural provocando fenómenos desarticuladores de las economías campesinas como la migración y la pérdida del patrimonio intangible, que representa saberes con reconocido afecto amigable hacia el entorno. Para los autores está claro que el cultivo de agave azul en la región de Autlán es un ejemplo de la agricultura comercial que provoca cambios radicales en la sociedad y el medio ambiente, pero con consecuencias lamentables. Ante esto, Álvarez y Gerritsen sugieren a los pequeños productores aprovechar el patrimonio cultural tangible e intangible de la región para revalorar y posicionar su producto en el mercado, dado que movilizar ese patrimonio puede resultar un factor de contención frente a la dependencia del exterior motivada por la especulación económica y sin interés por la sustentabilidad regional.

Hernández López muestra cómo en el contexto de la globalización económica, si bien suceden transformaciones radicales como las apuntadas por los autores antes mencionados, también se crean las condiciones para un reforzamiento de estructuras regionales de poder, en manos de grupos que movilizan recursos tradicionales para la construcción de redes clientelares o con la figura del parentesco. Así entonces, la globalización provoca efectos diferentes, pues por un lado trastoca las formas productivas al conectar regiones con los mercados internacionales, pero al mismo tiempo deja espacio para que viejos mecanismos gocen de cabal salud. En ese sentido, la organización de los agaveros alteños basada en relaciones sociales asimétricas no desaparece con la globalización, sino que se constituye en un recurso importante.

Y todavía en esa tesitura Rafael Alonso Hernández analiza otro de los efectos surgidos a raíz de la articulación comercial de una región como la agavero-tequilera con los mercados internacionales. Para responder a la necesidad de extender la superficie cultivada de agave, dadas la bonanza comercial y la demanda internacional de tequila, se creó un nuevo destino para la migración temporal y golondrina en los Altos de Jalisco. El autor describe cómo se presentó el fenómeno migratorio sobre todo de jornaleros del sureste mexicano y destaca las prácticas racistas y de exclusión de las que han sido objeto esos jornaleros. Se trata de otra práctica tradicional que se reproduce vigorosamente en el contexto de la globalización neoliberal.

En esta última sección del libro también se presentan dos artículos cuyos enfoques muestran las direcciones en las que se está moviendo la valoración del patrimonio cultural de diferentes productores y productos con contenido alcohólico.

Miguel Iwadare estudia las fábricas mezcaleras potosinas que también han encontrado un renovado segundo aire en el contexto de la globalización. El autor describe algunas de las estrategias contemporáneas que han debido seguirse para posicionar el mezcal de San Luis Potosí, bajo la sombra del tequila, como un producto que combina lo vernáculo con la modernización obligada por los requerimientos de los mercados internacionales, por ejemplo, la creación de una zona con denominación de origen y de un consejo regulador del mezcal, la regulación estatal de la producción y la comercialización (normas oficiales), así como la promoción del patrimonio cultural a través de la ruta del mezcal.

Todas estas figuras, de diferente calado, muestran que en un contexto de globalización económica se conforman regiones en las que se recurre a estrategias peculiares para proteger la producción y con ello distinguir los productos en el mercado. Además de ello hay una interesante evocación del pasado y de las tradiciones con fines de atracción turística como el caso de las rutas mezcaleras.

También Vidal Salazar y Moreno Dena se refieren al proceso productivo del mezcal bacanora en el artículo que cierra la obra y en especial a las transformaciones experimentadas en la producción de este destilado en las últimas décadas como consecuencia también de su inclusión en los mercados globales. No obstante, puede distinguirse en la elaboración de este mezcal, un proceso artesanal además del moderno. Aparte de la maquinaria y el equipo, la organización social y la contribución a la economía doméstica determinan el tipo de proceso. Muchas de las factorías son familiares.

Salazar y Moreno acentúan cómo la euforia por vender bacanora en el ámbito internacional ha sacrificado la calidad de la bebida, como en el caso del tequila. Es un asunto delicado y poco atendido por los grandes productores de destilados de agave, quienes parecen estar más interesados por consolidar el viraje iniciado a fines de los años noventa hacia la promoción turística de las zonas productoras y hacia la tradición. Como se sugiere en varios artículos, esto puede ser más que una fuente de ingresos con creación de museos vinculados a una escuela para aprender sobre cómo generar impactos sociales y ecológicos positivos.

Lo señalado por Iwadare Salazar y Moreno sirve para pensar en las diferentes articulaciones históricas de las sociedades a partir de la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas. En un momento de la historia, en la

época colonial, la minería se convirtió en centro de alto consumo de vinos y mezcales; más tarde, con el crecimiento de las ciudades, la ingesta de destilados sería un fenómeno urbano. En los últimos años, la exportación ha incentivado la producción en las distintas regiones vinateras o mezcaleras y el interés pasó de solamente la elaboración de una bebida alcohólica a la transformación de la fábrica en museo, así como a la valoración del paisaje y a la resignificación de los caminos reales como rutas turísticas.

En conjunto, los diferentes documentos que conforman esta obra están atravesados por los ejes anunciados en el título: Las relaciones de poder, la diversidad de prácticas culturales y la conformación de regiones especializadas en la elaboración y el consumo de un tipo de bebida alcohólica.

El hecho de que una bebida se consuma o se fabrique en determinada zona no responde a las condiciones atmosféricas ni a las posibilidades encontradas en la naturaleza por sus pobladores, sino a procesos adaptativos que implican necesariamente la consideración de las relaciones de poder. Sólo así se entiende por qué el pulque, los curados o bebidas combinadas, entre otras bebidas coloniales para el caso mexicano, fueron prohibidas, mientras que el consumo de vino español era considerado legal y hasta promovido.

Si bien algunas bebidas fueron desapareciendo de forma gradual en el imaginario colectivo como resultado de esas mismas relaciones de poder, otras fueron incorporadas en matrices culturales que siguieron funcionando de la misma manera aunque utilizando otro tipo de bebida, como el *posh*.

Estos fenómenos no fueron privativos de la Nueva España ni del México Independiente o posrevolucionario, sino que forman parte de procesos más amplios y por ello en la discusión de estos temas quedó claro que acontecimientos similares se estaban presentando con las chichas y otros fermentos y curados latinoamericanos. Las bebidas cumplieron un papel importante para normalizar a la población, sobre todo la prohibición y el castigo por infringir las disposiciones legales, pero también como fuente de recursos cuando aquéllas eran consumidas de manera clandestina o una vez eliminada la prohibición.

En lo que toca a intercambios culturales, un caso relevante por la serie de estrategias que debieron sortearse para garantizar su implantación y supervivencia en un territorio colonial distinto al de su origen –también colonial– es el del vino de cocos. Esta bebida importada, en la Nueva España se abrió espacio a pesar de la presión del vino español y de la prohibición del pulque, así como de otros aguardientes, entre ellos los elaborados a base de mezcal. Se trata de una práctica cultural introducida por los “indios chinos” o nativos de Filipinas

en una parte del occidente de México, desde Colima y hasta el sur de Jalisco, lo que garantizó su consumo durante varias centurias.

De igual manera, los artículos relativos al agave y al tequila muestran cómo las nuevas regiones, en términos sociales, articulan espacios geográficos distantes, según los recursos existentes en las nuevas zonas: hacia el sur de Jalisco, una interesante expansión del cultivo del agave en detrimento del de maíz, mientras que desde Chiapas se engancha fuerza de trabajo para responder tanto a la expansión como a la intensificación del cultivo.

Por último, cierto halo de nostalgia ha sido provocado por la rampante modernización de las industrias destiladoras en las recientes décadas. Lo mismo el tequila, el bacanora o el mezcal, dan cuenta de una complejización de las áreas y las unidades de producción, ahora también convertidos en lugares turísticos. Al igual que durante la época independentista, las bebidas vuelven a estar cargadas de sentimientos nacionalistas y a ser referentes de la identidad patria. Si antes, la elaboración de un destilado representaba un distanciamiento frente al vino colonial, la revalorización del pulque, el mezcal y sobre todo el tequila, es una evidencia de la forma en la que productores regionales se insertan en contextos y mercados globales.

En suma y para concluir, consideramos que los artículos aquí presentados abonan al análisis de fenómenos sociales, presentes y pasados, tomando como punto de partida la producción, el comercio o consumo de una bebida alcohólica.

## SECCIÓN COLONIAL





## De cómo el chinguirito y el mezcal enfrentaron al aguardiente de castilla, durante la colonia<sup>4</sup>

*Teresa Lozano Armendares*

El aguardiente de caña o chinguirito llegó a ser una de las bebidas más populares en la Nueva España y, junto con sus hermanos los mezcales, tuvo que resistir durante casi tres siglos los embates de las autoridades, tanto civiles como eclesiásticas, que pretendían evitar su fabricación, su comercialización y su consumo. Veamos cuál es la historia de esta bebida.

Las bebidas alcohólicas han formado parte de la vida cotidiana desde tiempos remotos y su consumo ha sido valorado y regulado de distintas maneras por las sociedades donde se producen. En la Nueva España se elaboraban alrededor de 80 diferentes bebidas alcohólicas, la mayoría estuvo prohibida durante gran parte de la época colonial por razones económicas principalmente, aunque los motivos aparentes fueran proteger la salud y el bienestar de la población.

El pulque, el balché, las bebidas de maíz o de frutas fermentadas datan de tiempos prehispánicos. Los conquistadores trajeron el vino y la caña, así como gran cantidad de nuevas frutas. Poco después llegó también, de herencia árabe, el proceso de destilación y, así, viejas y nuevas bebidas sufrieron un largo proceso de mestizaje y transformación.

Las bebidas destiladas no fueron conocidas en el mundo prehispánico, pero una vez que los españoles introdujeron el alambique, se inició la producción de aguardientes que llegaron a ser casi tan populares como el pulque y de consumo, generalizado, sobre todo en aquellas regiones donde éste no se producía.

<sup>4</sup> Este artículo es un extracto del libro de Teresa Lozano Armendares (2005), *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, 2ª edición, México/Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas.

El alambique hizo su aparición en Europa hacia el siglo XII y parece ser que el aguardiente y su destilación fueron inventados por los árabes, aunque la destilación del vino ha sido atribuida al mallorquín Raimond Lull, muerto en 1315, y también al catalán Arnaldo de Vilanova, su contemporáneo. Al principio, la destilación del vino era practicada por los boticarios sólo para usos medicinales. Vilanova, en su libro *La conservation de la jeunesse* sostenía que el aguardiente, la *aqua vitae*, cumplía el milagro de preservar la juventud, disipaba los cuerpos superfluos fluidos, reavivaba el corazón, curaba los cólicos, la hidropesía, la parálisis y calmaba el dolor de muelas. En el siglo XIV, durante los años de la terrible peste negra, el aguardiente era tomado como medicamento contra la epidemia, la gota y la pérdida de voz. Y en Irlanda, según parece, se tomaba para “fortalecer el ánimo”.<sup>5</sup>

Desde fines del siglo XV y los primeros años del siguiente, el aguardiente comenzó a tener numerosa clientela además de los enfermos. El vino quemado, el *vinum ardens*, o como dicen también los textos, el *vinum sublimatum*, fue saliendo lentamente de la esfera de los médicos y boticarios. El papel de promotores correspondió a los comerciantes y marineros de Holanda, que generalizaron, en la fachada atlántica de Europa, la destilación de vinos. De hecho, la palabra *brandy* procede de la adaptación de la palabra *brandewijn* que significa vino quemado.<sup>6</sup>

En las fuentes documentales de los primeros años de la época colonial, el “vino” podía ser tanto aguardiente como vino propiamente dicho; una temprana referencia al aguardiente la encontramos en 1600, según la cual los mineros de Taxco vendían “vino de azúcar”.

El aguardiente es una bebida espirituosa de una fuerza de 48° a 60° centesimales que se obtiene por destilación directa de los líquidos fermentados que extraen de los mostos preparados a partir de toda clase de materias azucaradas como cañas, frutos, bayas, raíces, azúcar prismático, glucosa, melaza y miel. Los líquidos fermentados procedentes de granos, patatas y orujos también dan por destilación directa líquidos espirituosos que llevan, asimismo, el nombre de aguardientes y pueden considerarse, en efecto, como de consumo, si bien son

<sup>5</sup> Manuel Moreno Alonso, “Aguardientes y alcoholismo en el México colonial”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, XLII, núm. 424, 1985, p. 81-96.

<sup>6</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglo XVII y XVIII)*, Torreón, Coahuila, Ayuntamiento de Torreón, 2004, p. 156.

poco apreciados pues carecen del sabor y el aroma de los primeros y poseen cierta aspereza, acritud y olor desagradable.

De todos los aguardientes, los más perfectos y apreciados son los que proceden de frutos azucarados ácidos, con esencia, perfume ligero y agradable y, sobre todo, los de vino de uva. Durante la época colonial se produjo en México muy poco aguardiente de uva, pues para proteger el comercio monopolista imperial se prohibieron los viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, en Coahuila, San Luis de la Paz, en Guanajuato y en Aguascalientes cultivaron viñas que producían una buena cantidad de uva para vino para el consumo local; pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular.

En el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia de 1726 se explica que “agua ardiente es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo y de otras cosas. Llámase así este licor porque es claro como el agua, y porque arde echado al fuego”. Cualquiera que haya visto destilar en un alambique o alquitara a la antigua usanza, o sea, puestos al fuego (hoy día se calientan mediante quemadores de gas ocultos o incluso con resistencias eléctricas), confirmará esto, porque el líquido que sale por la espita del enfriador es transparente como el agua clara, pero con sólo acercarse al fuego se prende una llamarada que casi parece “obra del Diablo”.

En España, el aguardiente por antonomasia era el obtenido de la uva para vino. Cualquier otro aguardiente debía especificar su origen. En Santa María de las Parras, durante el virreinato, el término aguardiente –así, sin especificar de qué– denominaba siempre al de orujo o al de borras del vino, que eran los que ahí se fabricaban desde 1659.<sup>7</sup> En la Villa del Saltillo, durante la primera mitad del siglo XVII era una práctica común la obtención del aguardiente de mezcal que se confeccionaba, según una descripción novohispana del siglo XVIII, de la siguiente manera: “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”.

De ello se desprende que el gusto por el mezcal arraigó entre muchos novohispanos, sobre todo de la Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y la parte norte del reino; según el informe de 1784 del director general de Alcabalas, en esos territorios se consumían bebidas destiladas prohibidas tales como el aguardien-

<sup>7</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *op. cit.*, p. 135.

te de frutas, mezcal, chinguirito, vino mezquite y bingarrote.<sup>8</sup> En el informe se especificaba que el aguardiente de frutas era el que se hacía de una infusión alambicada de peras, duraznos o manzanas, de la cual resultaba un licor muy parecido al aguardiente de uva, que revuelto con éste, se vendía también como tal. El vino de mezquite, según la misma fuente, era preparado así: “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”. Al bingarrote también se le conocía como binguí. El proceso de preparación de esta bebida era el siguiente: “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 se le llama binguí, y al resto bingarrote”.<sup>9</sup> Pero, de todas estas bebidas destiladas, la más popular y de mayor consumo en toda la Nueva España, tal vez por la facilidad de su elaboración, era el chinguirito. Así se le describe en el informe del señor Navarro: “en cueros de res se echa agua y miel prieta; ponen aquellos en un cuarto abrigado y [se] introduce fuego en braseros, con que fermenta pronto, y toma punto, el que cocido, se pasa al alambique tal conjunto, de donde resulta que, de la primera sacada queda prueba de holanda, y así, en las demás resacadas sale prueba más alta hasta verificar la del refino”.

El consumo de bebidas destiladas se concentró en las ciudades, en los distritos mineros y en las zonas donde se cultivaba caña de azúcar, pero no eran desconocidas en las zonas rurales. La razón principal es que los aguardientes, a diferencia del pulque que se echaba a perder en pocos días, podían transportarse hasta lugares más o menos alejados de donde se fabricaban e incluso, el procedimiento de elaboración era muy sencillo y en cualquier habitación podía instalarse una “fábrica”.

En el documento titulado “Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas... etcétera”,<sup>10</sup> se da la siguiente explicación de cómo se elaboraba el chinguirito:

<sup>8</sup> Informe presentado en febrero de 1784 por Juan Navarro, director general de Alcabalas, acerca de los licores que se fabricaban y consumían en los principales alcabalatorios. Véase Manuel Carrera Stampa, “Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores”, en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*, México, t. XVII, núm. 3, jul.-sep. 1958, pp. 310-336. También en Archivo General de la Nación, México, *Aguardiente de Caña*, v. 1, exp. 1, f. 1-36, 68-73.

<sup>9</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *op. cit.*, p. 136.

<sup>10</sup> “Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mescal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote (*sic*) o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños que causan”, citado en el artículo de Manuel Moreno Alonso, “Aguardientes y alcoholismo en el México colonial”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, XLII, núm. 424, Madrid, 1985, pp. 81-96.

Se coge un tercio de miel y se echa en una tina o cuero de toro, y a dicha miel se le echan diez cántaros de agua caliente y se deja en parte que esté abrigada, de modo que no entre ningún viento. Esta luego empieza a hervir naturalmente y está a lo menos quince o veinte días en infusión, tomando cuerpo, regustando dicho cuero o tina 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 y miel, se tiene prevenido el alambique por donde se ha de sacar dicho chinguirito. A éste, para darle fortaleza, algunos acostumbran echarle alguna cebada, alumbre, canina de perro y timbre, no porque haya menester ningún ingrediente de los dichos, pero sí para violentarlo y hacerlo más activo. De esta suerte se pueden labrar tantas cuantas cargas de miel se quisieran, con la advertencia de que mientras más gruesa sea la miel, más cántaros de agua aguanta y tiene mejor cuenta al que lo labra.

Había diferentes calidades de aguardiente de caña, dependiendo del tiempo de fermentación y de las veces que se hiciera pasar el líquido por el alambique. Éstas eran prueba de Holanda, de aceite, de campanilla y el refino. La calidad también dependía, claro está, de los ingredientes que se emplearan en su fabricación.

El desarrollo de la producción de bebidas embriagantes por los mismos españoles con fines de lucro y la imposibilidad de evitar el consumo de ciertas bebidas alcohólicas regionales de larga tradición entre los habitantes de estas tierras, hizo ver la conveniencia y la necesidad de permitir sólo consideradas como menos perjudiciales para la salud física y espiritual de los novohispanos y de las que, al mismo tiempo, se pudieran obtener ganancias para el real erario.

Así, sólo se permitió en Nueva España la fabricación de pulque y la comercialización y el consumo de esta bebida y del vino y el aguardiente traídos de España. Pero el comercio de alcohol estaba limitado tanto por factores geográficos, como eran las grandes distancias y la escasez de caminos, como por el hecho de que el importado resultaba demasiado caro para su distribución en gran escala; así inicia entonces la fabricación ilegal de bebidas embriagantes.

## **El mezcal adquiere presencia**

El término maguey es oriundo del Caribe. En los tiempos prehispánicos, en México se le conocía como *metl* en náhuatl, *guada* en otomí y *tocamba* entre los purépecha. No obstante, según explica José María Murià, la historia del mezcal arranca hasta mediados del siglo XVI, gracias a algún colonizador español que, ansioso por echarse un buen trago y sabedor de cómo se destilaba, discurrió hacerlo con el mosto obtenido al prensar el corazón del agave, que los antiguos mexicanos

ya solían partir y cocer para convertirlo en golosina. De hecho, a este corazón de la planta, con forma de piña gigantesca, se le llamaba mezcal y, por extensión, se denomina así al aguardiente que de él se obtiene.<sup>11</sup>

A mediados del siglo XVI, el fraile Motolinía daba fe de haber oído sobre la elaboración de un aguardiente “que los españoles dicen es de mucha sustancia y saludable”. Sin embargo, el mezcal nació y creció en la clandestinidad debido a las prohibiciones que impuso la Corona española a la fabricación de aguardientes en América, que ya mencioné, para procurar –según lo expresaban las autoridades– que los indios y mestizos lo consumieran menos. De ahí que tardara tanto tiempo en adquirir presencia y que sepamos muy poco de sus inicios.

La primera referencia concreta que de él se tiene en el occidente de México se debe a un cura de Tepic, Domingo Lázaro de Arregui, quien escribió en 1621 que de los “mexcales [...] sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto”. Pero también agregaba que si del “mezcal se comunican muchas virtudes, úsanle [...] con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta”.

Mas la ilegalidad no impidió que su consumo se generalizara, lo que dio pie a que las autoridades buscaran la forma de aprovechar los impuestos que pudiera generar su autorización. De esta manera, el propio gobernador de Nueva Galicia decidió reglamentar en 1638 la fabricación y el comercio del llamado “vino mezcal”, para obtener recursos para obras y servicios públicos.

El presidente de la Audiencia, Juan Canseco Quiñones, ordenó la creación de un estanco con el fin de asegurar el cobro de impuestos y tener un relativo control de calidad sobre el mezcal que entraba a la ciudad. Argumentaba Canseco, como lo harían a partir de entonces todos los interesados en obtener licencias de fabricación en todo el virreinato, que el vino mezcal no era tan dañino a la salud como se decía, antes bien, muchos médicos certificaban su bondad. Y, al igual que muchos otros defensores de las bebidas prohibidas, sostenía que al ser inevitable el consumo de ciertas bebidas alcohólicas, debían permitirse aquellas menos nocivas a la salud, dado que, como afirmaría el arzobispo de México en 1768, “parece que es arbitrario en estos naturales inventar bebidas en su perjuicio, y condimentarlas de modo que más padezca su salud”.<sup>12</sup>

<sup>11</sup> José María Muria, “Un símbolo cultural: Tequila”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, AC, 1998, pp. 91-109.

<sup>12</sup> Francisco, arzobispo de México al virrey Croix. México, 13 feb. 1768. En Archivo General de Indias, *México*, 2331.

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no fue aceptada de inmediato y, constantemente a lo largo del siglo XVIII, se tuvo que fundamentar su necesidad y los beneficios que de ello resultaban. Fue así como el dinero obtenido del vino mezcal se invirtió en las obras de conducción del agua a la ciudad y la construcción del real palacio. Pero si bien en Guadalajara no estuvo prohibido el mezcal, en otros lugares del virreinato sí, a pesar de las reiteradas peticiones a las autoridades con el fin de obtener licencias de fabricación, alegando como una de las razones principales que sus tierras no eran aptas para otros cultivos. Estas peticiones, a pesar de que algunas fueron presentadas o apoyadas por religiosos, siempre fueron negadas con el argumento de lo nociva que era esta bebida para la salud, lo que provocó que el mezcal también se fabricara y comercializara clandestinamente.

La marginación y el aislamiento en que Nueva Galicia había vivido, lo escaso de su demografía y las cortapisas impuestas por la metrópoli peninsular a la industria americana dieron lugar a que el occidente de México sólo se aprovechara para exportar materias primas y mercancías provenientes de otras partes. Lo único que se fabricaba en escala mayor era justamente el “vino de mezcal” y gracias a la fama conquistada y a los arrieros que por ahí transitaban en pos del puerto de San Blas, el mezcal de Tequila se convirtió en el primer producto jalisciense de exportación. Según cuenta José Longinos Martínez, quien viajó por las Californias en 1792, “muchos miles” de barriles eran embarcados cada año principalmente hacia Sinaloa, Sonora y las Californias, aunque también llegaban a Centro y Sudamérica e incluso hasta Filipinas.<sup>13</sup> En consecuencia, nos dice José María Murià, al concluir el siglo XVIII, el partido de Tequila se había convertido, gracias a este producto, en uno de los más ricos de la intendencia de Guadalajara, aunque los productores y comerciantes, junto con las autoridades locales, cuidaron mucho de no hacer mayor alharaca de los dividendos.

### **Autoridades *versus* bebidas alcohólicas**

Hemos dicho que tanto el mezcal como el chinguirito fueron las bebidas destiladas de mayor consumo entre la población novohispana y, por tanto, prohibidas y perseguidas. Ambas eran igualmente perjudiciales a los ojos de las autoridades; incluso se puede constatar en los documentos, que no se hacía una clara distinción entre una y otra, designando como *chinguirito* a las dos bebidas. Esto era aprovechado por los fabricantes para confundir a las autoridades, que se

<sup>13</sup> José María Murià, *op. cit.*, pp. 96-97.

quejaban de que los contrabandistas constantemente inventaban nuevos nombres para las bebidas prohibidas. Así, por ejemplo, se conocía como *excomunión* al mezcal que se vendía en el obispado de Valladolid al ser prohibido con esa pena por el arzobispo Elizacochea.

Como ya mencioné, una de las razones en las que siempre se apoyó la Corona para prohibir toda clase de bebidas alcohólicas, con excepción del pulque blanco y los vinos y aguardientes peninsulares, fue el daño que causaban a la salud. En todos los bandos, reales cédulas y ordenanzas se insiste en esto como primer y principal motivo de la prohibición. Se partía de la idea de que era prácticamente imposible erradicar la “natural” inclinación de los indios a la embriaguez y, por tanto, sólo debía permitírseles el consumo de bebidas que fueran menos nocivas. Al pulque blanco, no adulterado, ya se le habían reconocido en esa época propiedades curativas y medicinales y, bebido con moderación, no se le consideraba dañino para la salud. En cambio, las bebidas destiladas fabricadas en América sí lo eran.

En Nueva España al aguardiente de uva se le reconocían las mismas virtudes que desde antiguo había tenido en Europa, y aunque en un principio el de caña era equivalente a los caldos peninsulares, después cuando el chinguirito comenzó a ser considerado una amenaza para el comercio, se le atribuiría toda clase de defectos. Los mismos males que antes habían sido característicos del pulque, lo serían ahora del chinguirito. Sin embargo, cabe destacar que cuando las autoridades se referían a los daños que causaban estas bebidas a la salud tenían en mente las adulteradas, es decir, aquellas a las que se les agregaban algunos ingredientes nocivos para fortalecerlas. Los defensores tanto del pulque como del chinguirito parece ser que se negaban a admitir que estas bebidas eran las de mayor consumo y, por tanto, las defendían como si el pulque blanco y el aguardiente de caña fueran las únicas que se fabricaran y consumían.

Así, en el documento “Recetas para saber el modo...”, se explica que los daños que causaba el chinguirito eran los siguientes:

A causa de ser un licor espíritoso, de complexión cálido y seco por la fermentación de la miel, al que lo usare le puede acaecer gonorreas, de que se originan gálicos. Y tomado en abundancia, por lo espíritoso, sofocaciones como se ha visto. Y cuando no suceda la sofocación, pasmos secos, por introducirse en la sustancia de los nervios y masa sanguinaria, resultando apoplejías, fiebres y parálisis y ocasiona mucho más daño si se le agrega para su fortaleza alumbre, la canina de perro, el timbre, el árbol del Perú y otros ingredientes para la astringencia de estos compuestos que hacen subir su malignidad de grado.<sup>14</sup>

<sup>14</sup> “Recetas para saber el modo de hacer aguardiente, mistelas, mezcal, así de la tierra caliente como de tierra fría, que llaman mingarrote (*sizé*) o vingui, tepache, sangre de conejo, pulque de piña y los daños

En todo caso, tan malo era el aguardiente de uva como el de caña. El mismo visitador Gálvez, uno de los mayores defensores del chinguirito, admitía:

Es verdad que se han visto reventar a algunos con esta bebida, pero porque la toman con sobrado vicio, hasta reventar, y el mismo efecto se viera, si con la propia demasía bebiesen el aguardiente de Castilla, como que si se atiende la calidad de éste (y hablo del que viene en lo general al reino) es la misma o dista muy poco de la del chinguirito, y por eso muchas veces ha sucedido en varios reconocimientos no poder discernir los peritos, si algunos son legítimos o adulterados.<sup>15</sup>

Los defensores del chinguirito, no solamente lo consideraban menos perjudicial para la salud que el pulque y otras bebidas, sino que aseguraban que los efectos del aguardiente eran menos dañinos. Aunque eran conscientes de que conseguir el pulque blanco bien fabricado era imposible porque muchos le llamaban “vino de los indios”, “bebida regional” y “agua del cielo”, consideraban que era la causa de muchos “insultos”, porque era casi inviable precaver que en las pulquerías se vendiera el pulque adulterado.

Los defensores del aguardiente de caña no se explicaban por qué la Corona insistía en que esta bebida era perjudicial para la salud, cuando en otras posesiones españolas –Cuba, Cartagena, Guatemala y en el propio Yucatán–, sí estaba permitida y no se había visto que causara allí ninguna muerte “intempestiva”. Lo mismo podía decirse de otras bebidas prohibidas, como el mezcal o el vino de cocos, que estaban estancadas en Guadalajara y eran consideradas igualmente dañinas y causa de múltiples perjuicios sociales. O de las mistelas, que se hacían lo mismo con aguardiente legítimo que con chinguirito, y aun cuando en 1737 fueron prohibidas porque se pensó que eran la causa de la epidemia de matlazáhuatl, después se levantó la prohibición e incluso se les impuso una contribución de cuatro reales por cada barril. ¿Por qué, se preguntaban los interesados en la legalización del chinguirito, se prohibían en Nueva España, considerándolas nocivas para la salud, no siéndolo en otros lugares?

Los grupos interesados en prohibir la libre fabricación de aguardiente de caña eran, claro está, aquéllos directa y económicamente afectados: por el lado peninsular, los productores de España y el comercio de Cádiz, que querían conseguir en Nueva España un mercado de mayor consumo; por el novohis-

que causan”, citado en el artículo de Manuel Moreno Alonso, “Aguardientes y alcoholismo en el México colonial”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, XLII, núm. 424, Madrid, 1985, pp. 81-96.

<sup>15</sup> Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición del aguardiente de caña (1768). Archivo General de la Nación, I, México, 2331.

pano, los productores de pulque, que temían una disminución en las ventas de esta bebida y la reducción de sus ingresos si se daba libertad para fabricar aguardiente, apoyados por los comerciantes so pretexto de defender a los agricultores. Sin duda, los más afectados con la prohibición eran los dueños de ingenios y trapiches, pues una parte de su producción no tenía salida.

## Las autoridades frente al contrabando

Con respecto a la postura de las autoridades virreinales ante la prohibición del aguardiente de caña, podría decirse que, en general, su actitud fue escéptica y resignada. Si bien esta postura varió de acuerdo con las circunstancias y la personalidad de cada uno de los funcionarios, nos hemos encontrado con dos actitudes diferentes en apariencia, pero iguales en el fondo. Por un lado están aquellas autoridades que acatan las órdenes de la Corona y pretenden hacer cumplir la prohibición sin manifestar cuál era realmente su postura; es decir, no encontramos en la aplicación de las medidas que tomaron contra las bebidas prohibidas, nada que haga suponer que había en estos funcionarios rechazo o inconformidad hacia la prohibición. Por el otro, encontramos aquellas autoridades que se dieron bien cuenta de la imposibilidad de hacer cumplir la prohibición y que propusieron medios de legalizar la fabricación de chinguirito, basados en la experiencia y en la realidad novohispanas. Pero en la práctica, la actitud tanto de aquellas autoridades que apoyaron la prohibición, como la de aquellas que la resistieron, se tradujo en una aparente tolerancia en la fabricación de aguardiente de caña. Esto es especialmente visible en los periodos de franco apoyo a la legalización, pero también se puede constatar en los documentos cómo la fabricación de las bebidas prohibidas se aceptaba como “un mal inevitable” durante la mayor parte de la segunda mitad del siglo XVIII.

Las autoridades eclesiásticas, en general, apoyaban la prohibición por razones morales, es decir, para evitar la embriaguez. Para ello, “fulminaron censuras hasta la de *anathema*” para “conseguir del todo su aniquilación y extirpación”. Así, el obispo de Michoacán, Pedro Anselmo Sánchez de Tagle, cuando tomó posesión de la Mitra en 1758, informado “del lastimoso desorden” a que había llegado el consumo de las bebidas prohibidas, dispuso para contenerlo un edicto general con arreglo a lo últimamente dispuesto por el virrey Revillagigedo, con la pena de excomunión mayor *ipso facto incurrenda*. El mismo apunta que este edicto tuvo muy buenos efectos, lográndose “en la mayor parte el reparo”, como se lo hicieron saber distintos doctrineros y curas de su jurisdicción que lo felicitaron por ha-

ber tomado aquella providencia.<sup>16</sup> Sin embargo, algunas comunidades de indios protestaron por estas medidas y fueron varias las peticiones a las audiencias de México y Guadalajara solicitando el permiso para fabricar vino de cocos, mezcal y chinguirito y, aunque el de este último no se concedió, se pidió al obispo quitar las censuras concernientes al mezcal, que se hallaba estancado en Guadalajara. Esto puede haber influido para que las censuras no tuvieran –como de hecho no tenían– el impacto que se pretendía en la población, es decir, las excomuniones dictadas contra los contraventores no impidieron el contrabando.

A raíz de la visita de José de Gálvez algunas autoridades eclesiásticas –presionadas por el visitador– y otros funcionarios se manifestaron en favor de la legalización del chinguirito. En este sentido cabe destacar la decidida postura de apoyo del arzobispo de México al proyecto de Gálvez y de Croix, así como su opinión sobre los efectos nocivos del pulque y otras bebidas alcohólicas. El propio obispo de Michoacán, en cambio, en su informe sobre los perjuicios y pecados públicos que causaba la permisión del vino de cocos y del mezcal que se fabricaba en su diócesis, calificaba al pulque de bebida “sana, útil y regional”. Aunque admitía que el aguardiente de caña de azúcar no era “dañoso” por su naturaleza, ni “inductivo de los vicios que se notan en las demás”, opinaba que sólo podía permitirse el chinguirito en los mismos términos que el aguardiente de Castilla, siempre y cuando fuera aprobado por el Protomedicato y se aplicaran cuantas precauciones fueran posibles, así para que no se le mezclaran otros ingredientes y hierbas para darle mayor actividad, como para que no se fabricaran las muchas bebidas “nocivas y perniciosas” que se especificaban en las reales cédulas y en los bandos. Pero el obispo fue de la opinión de que si se tomaban las precauciones que le aseguró el visitador para evitar la “furtiva y mala fábrica”, los eclesiásticos “se libertarían de las aficciones que les causan el desprecio de las censuras, o el levantamiento de éstas por lo respectivo al estanco del mezcal en Guadalajara”.<sup>17</sup>

Efectivamente, ya hemos visto cómo el hecho de que el mezcal, una de las bebidas prohibidas, estuviese permitido y estancado en algunas regiones del virreinato, provocaba que, confundiéndolo con el chinguirito, se pretendiera que éste era legal. Por ello, algunas autoridades eclesiásticas no podían hacer efectivas las medidas contra las bebidas prohibidas,<sup>18</sup> pero, además, porque pa-

<sup>16</sup> Pedro Anselmo, obispo de Michoacán al marqués de Croix. Valladolid, 7 dic. 1767. AGI, *México*, 2331.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> El obispo de Michoacán dice: “por ser estas tierras abiertas, y en mucha parte despobladas como sucede en este obispado, es muy difícil, si no es imposible, de evitar la construcción y fábrica de estas bebidas, que con la permisión de unas, se contengan en las otras y que se sujeten a las reglas que para su lícito uso se les prescriban, y así concibo que aunque el aguardiente de caña de azúcar no sea por

rece ser que muchos obispos habían levantado las censuras o no las habían renovado, probablemente desengañados de su efectividad.

En el proceso por legalizar el aguardiente de caña podemos distinguir tres momentos de enfrentamiento entre el gobierno virreinal y la Corona:

1. El plan de José de Gálvez, presentado en 1765, respondía a una situación precaria de la Real Hacienda y su proyecto tenía como objetivo el fortalecimiento del erario y el incremento de las rentas existentes. Con la legalización se podrían atender los nuevos gastos del gobierno sin necesidad de disminuir las rentas reales. La negativa de la Corona se basó principalmente en el daño que el chinguirito causaba a la salud y, sobre todo, el perjuicio que ocasionaría a los comerciantes y cosecheros de España.

2. En la nueva petición de 1767 se menciona ya a los máximos interesados novohispanos, los dueños de ingenios y trapiches. En caso de permitirse el chinguirito, éstos serían sus fabricantes. Esta nueva industria tendría gran importancia económica y sería provechosa para el gremio de azucareros; no sólo favorecería la producción de azúcar y la estabilización de sus precios, sino que compensaría las anomalías en el comercio y el mercado internos del azúcar. En esta ocasión, la Corona volvió a negar el permiso de fabricar chinguirito con los mismos argumentos de antes, sin tomar siquiera en cuenta los intereses de los productores de azúcar de Nueva España.

3. En la petición del virrey Croix de 1769-1770 se hace patente el enfrentamiento de dos grupos con importantes intereses económicos e influencia en Nueva España, los hacendados de la caña de azúcar y los pulqueros.

Entre 1769-1770, los intereses de los comerciantes peninsulares pasan a segundo término y la Corona defenderá a los pulqueros amenazados por la presión de los comerciantes y productores de azúcar novohispanos, quienes apoyaban al virrey Croix para lograr que se prohibiera el pulque y el chinguirito fuera legalizado. Son evidentes la influencia y el poder que tenían los dueños de haciendas pulqueras en la Nueva España como en la metrópoli, y no es de extrañar que lograran influir de tal manera en el ánimo de quienes estudiaban la viabilidad de la legalización, que impidieron la creación del ramo de aguardiente de caña.

Otras propuestas favorables a la libre fabricación del chinguirito habían sido enviadas al virrey, entre ellas la del intendente de San Luis Potosí y la del

---

su naturaleza dañosa, ni inductivo de los vicios que se notan en las demás... sí contemplo que si no se aplican las mayores precauciones no se podrá conseguir el fin que se desea, respecto a que con el pretexto de la permisión de este aguardiente, se fabricarán como se ha hecho hasta la presente las demás bebidas perniciosas..." *Ibidem*.

subdelegado de la villa de Córdoba. El primero basaba su petición en el hecho de que su provincia comprendía parte de la Nueva Galicia, donde estaba permitido, y parte de la Nueva España donde el chinguirito estaba prohibido. Aquí se demuestra cómo las autoridades confundían las dos bebidas, el mezcal y el chinguirito, o se usaba este último indistintamente; aunque es probable que en algunos casos, como en éste, se usara el mismo nombre intencionalmente, con objeto de lograr su legalización.

No puede de ninguna manera decirse que el planteamiento del gobierno virreinal fuera equivocado; más bien creo que la forma y los medios no fueron los adecuados en ese momento, pues años más tarde, cuando las nuevas circunstancias y el planteamiento de la petición no afectaban ya los intereses de los pulqueros y se hizo evidente que mantener la prohibición perjudicaba al real erario, la legalización del aguardiente de caña no pudo retrasarse más.

Fue así que finalmente, el 19 de marzo de 1796, el rey expidió en Aranjuez la real orden por medio de la cual se daba licencia para fabricar y consumir libremente el chinguirito en toda Nueva España. La orden fue una decisión exclusiva del rey, fundamentada por él, en los motivos que siempre habían expuesto los novohispanos: lo ilusoria que era la prohibición por ser perjudicial para la agricultura, la población y el erario, además de no causar ningún perjuicio a los caldos peninsulares, a la salud, ni a las costumbres.

El 9 de diciembre de ese mismo año, el virrey Branciforte publicó el *Reglamento para la fábrica y venta del aguardiente de caña*. Escogió esta fecha, festividad de Santa Leocadia y cumpleaños de la reina María Luisa de Parma, para que el hecho “formara época en la memoria de los siglos venideros”. Ese mismo día y para realzar la solemnidad del establecimiento del nuevo ramo, se colocó en la plaza mayor de la capital la primera piedra del monumento a Carlos IV, cuya estatua ecuestre aún no se había terminado, y se iniciaron las obras del camino a Veracruz. Branciforte informó que la noticia de la libertad “que por tanto tiempo ha sido deseada” de fabricar y vender el aguardiente de caña, fue recibida por el público “con las mayores demostraciones de regocijo y alegría”. Las esperanzas puestas en este ramo eran enormes. Se presagiaba gran actividad en industria, comercio y consumo.

Sin embargo, con la legalización del chinguirito nada cambió radicalmente; la producción continuó en los mismos grados que anteriormente; no surgieron grandes fábricas porque la elaboración se dio en las mismas condiciones que en los siglos previos: de manera artesanal y regional. Y es que no debemos olvidar que apenas unos años después de la legalización, el país cayó en un permanente estado de convulsión. A los 11 años de la guerra de independencia

se sucedieron otros muchos de asonadas, golpes de Estado, guerras civiles e invasiones extranjeras. El siglo XIX no fue el más propicio para el desarrollo de una industria de bebidas alcohólicas. Cuando se suspendió el envío de aguardiente español, aumentó el consumo de chinguirito en la capital, pero también en el interior del país, sobre todo en los reales de minas y en todos aquellos lugares donde no se producía pulque. El nombre chinguirito, para referirse al aguardiente de caña, fue desapareciendo del habla popular; tal vez propiciado, a raíz de la legalización, porque el nombre de chinguirito aludía a una bebida adulterada cuyo uso no convenía propagar.

De esta manera, podría afirmarse que a lo largo del siglo XIX, la producción y el consumo de bebidas embriagantes continua con las mismas características que durante los siglos anteriores pero, eso sí, sin padecer las trabas que las autoridades habían impuesto a los “aguardientes de la tierra”, el mezcal y el chinguirito.

## Bibliografía

- Carrera Stampa, Manuel (1958), “Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores”, en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*, tomo XVII, número 3, julio-septiembre. México. Pp. 310-336.
- Corona Páez, Sergio Antonio (2004), *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglo XVII y XVIII)*, Ayuntamiento de Torreón; Torreón, Coahuila.
- Lozano Armendares, Teresa (2005), *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, 2ª edición, Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas. México.
- Moreno Alonso, Manuel (1985), “Aguardientes y alcoholismo en el México colonial”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, volumen XLII, número 424. México. Pp. 81-96.
- Murià, José María (1998), “Un símbolo cultural: Tequila”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, AC. México. Pp. 91-109.

## Tipos de bebidas alcohólicas novohispanas y variedad de nombres: argumentos para desacreditar su producción y consumo

*Betania Rodríguez Pérez*

En torno al vino de uva se ha forjado una red de relaciones que van más allá de la producción y de su consumo. Se le ha considerado un elemento de la historia y la cultura. En el caso particular de este artículo, se expone la importancia que tenía en la vida de los españoles residentes en América, ya fueran civiles o religiosos, quienes traían de su lugar de origen toda una tradición vinícola; así como no se deja de lado que en América ya existía la costumbre de degustar bebidas embriagantes que no eran vinos, contra las que las autoridades españolas; se pronunciaron rechazándolas con los argumentos de que eran nocivas para la salud o de que su consumo aceleraba la embriaguez, responsable de múltiples desórdenes. Aunque si bien tanto embriaga el vino de uva como las bebidas prehispánicas, a la corona española le interesaba proteger el mercado para las bebidas elaboradas en España.

### **Vino de uva**

El vino es una bebida elaborada exclusivamente por la fermentación de uva fresca o de zumo de uva; fruto con una tendencia natural a fermentar. De este modo, cuando la uva está madura, su jugo entra en contacto con levaduras presentes en la piel de las bayas; si el jugo está en un recipiente, el vino se hará solo. Este proceso tanto para la materia prima como para el producto obtenido de ella tiene que verse favorecido por un clima adecuado, un ambiente que propicie la maduración del vino y los envases apropiados.

El vino de uva es algo más que una simple bebida. Históricamente ha sido elevado a la categoría de un alimento fortificante, energizante y estimulante.

te. Su consumo ha sido recomendado siempre y cuando sea con moderación. Lo que ha hecho que con el transcurrir de los siglos se elaboren, no sólo contenedores especiales para almacenarlo durante el tiempo de su maduración, sino también recipientes en donde es envasado para su comercialización y degustación, lo que ha traído como consecuencia la posibilidad de admirar obras de arte en copas, garrafas y vasos.<sup>19</sup>

Al alrededor del vino se ha creado un ambiente que ha hecho que se le relacione y ubique con la región en donde es producido. Ese lugar ha de tener un clima propicio para el desarrollo, el crecimiento y la maduración de la materia prima. Posteriormente se crean relaciones entre quienes están listos para trabajar en la recolección y la selección del fruto. Toca a otros intervenir en el proceso de la elaboración del líquido, su reposo y, finalmente, se desarrollan otras relaciones en torno a su comercialización y la degustación.<sup>20</sup>

El vino crea un paisaje y una arquitectura que permiten identificar regiones eminentemente vinícolas; en el caso del México virreinal están Santa María de las Parras en el actual estado de Coahuila y el área de Aguascalientes.<sup>21</sup> En las acciones mencionadas intervienen sujetos que dan pauta para el estudio de las redes que se van tejiendo en torno a este producto, por lo que una investigación sobre el vino o de embriagantes no puede quedar limitada a los consumidores, sino que son muchas las áreas que se pueden explorar.

Tomás de Valeriola, autor del siglo XVIII, recoge tanto los puntos a favor como en contra que se han producido sobre el vino, y que consideran cuándo se consume moderadamente y cuándo en exceso, dado que esto determina los pronunciamientos que sobre él se hagan. De esta manera, recoge las palabras de un sabio que define el vino como “una fuente de intemperancia, enemigo de la sabiduría, que arroja al hombre en el oprobio”.<sup>22</sup> De algunos filósofos rescata que éstos lo consideraban “el instrumento de todas las discordias, la sangre de la tierra y un veneno tan peligroso como la cicuta”.<sup>23</sup>

<sup>19</sup> Jesús Contreras Hernández (2005), “Los sentidos del vino: significados y sensaciones en un mundo globalizado”, en Javier Marcos Arévalo (ed.), *Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, España, p. 44.

<sup>20</sup> Sonia Corcuera de Mancera (1994), *Del amor al temor Borrachex, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*, Fondo de Cultura Económica, sección obras de Historia, México, pp. 38-39.

<sup>21</sup> Claude Fischler (2005), “Vino y cultura”, en Javier Marcos Arévalo (ed.), *Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, España, p. 66 e Isidoro Moreno Navarro (2005), “Identidades socioculturales y culturas del trabajo en torno al vino en Andalucía”, en Javier Marcos Arévalo (ed.), *Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, España, p. 99.

<sup>22</sup> Tomás Valeriola (1798), *Idea general de la Policía o tratado de policía*, Valencia, por don Benito Monfort, p. 114.

<sup>23</sup> Tomás Valeriola *op. cit.*: 115-116.

Sobre el consumo moderado dice Valeriola que “el vino con temperancia es una segunda vida; ha sido criado desde su principio para ser la alegría del hombre, la alegría y la salud del alma y corazón”.<sup>24</sup> Le atribuye propiedades fortificantes y vigorosas, lo considera propiciador de una convivencia amena y señala que si se le toma con moderación es fuente de salud, alegría, sirve para olvidarse de los males, hace que la vida monótona sea más llevadera, es una inspiración de dulzura y por medio de él se consigue mantener la unión de la sociedad y de las familias y ciudades enteras. Lo define como una medicina y un alimento que no cansa.<sup>25</sup>

Una vez que Valeriola acepta el consumo del vino con moderación, ofrece da tres consejos para los bebedores: recomienda arreglar la cantidad, es decir que ésta debe estar balanceada tomando en cuenta la edad de la persona, su temperamento y su capacidad de resistencia, para que así la medida en su ingesta le permita no sufrir malestares por la noche o al amanecer al momento de despertar. Un segundo consejo es que se mezcle con agua; hace alusión a que en otros tiempos se bebía puro antes de comer y al terminar se rebajaba con agua rindiendo honores a Júpiter, que los motivos para rebajarle eran evitar exponerse a perder la razón, caer en la locura y era un medio para no llegar a la borrachera y sus desórdenes. Finalmente, elegirlo tal como la naturaleza lo producía, es decir manifiesta que no bastaba la moderación y su regulación con agua, sino que el consumidor debía cerciorarse de que en realidad era vino puro y no mezclado o adulterado, lo que consideraba un mal que siempre había existido y que por tanto, “de todas las falsificaciones de los alimentos, no hay otra cosa que deba temerse más que la del vino”.<sup>26</sup>

Por su parte, la poesía ha sido también un medio para la difusión de las bondades de degustar un buen vino con moderación. Se pueden apreciar descripciones de las sensaciones de olvido, de tranquilidad, de alegría, de convivencia y de paz que experimentan los consumidores. Sin olvidarse de incluir los autores en sus composiciones a los bebedores, de quienes se resalta la imagen que proyectan ante los que los observan y escuchan.<sup>27</sup>

<sup>24</sup> Tomás Valeriola, *ibidem*, 117.

<sup>25</sup> Tomás Valeriola (1798), *Idea general de la Policía...*, pp. 117-118.

<sup>26</sup> Tomás Valeriola, *op. cit.*, pp. 119-123 y 132.

<sup>27</sup> J. Berchoux, en su obra *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema*, ofrece un apéndice titulado: “Modelos de poesías españolas de varios metros y gustos para celebrar los placeres de la mesa, donde recogió las composiciones de diversos autores quienes se inspiraron en el vino, los consumidores, Baco y otros temas afines al vino y a los bebedores. *Vid.*, J. Berchoux (1820), *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema*, en la imprenta de Esteban, Valencia, pp. 168-208.

En este sentido, el vino es un alimento que fortifica y, por ende, su consumo es recomendado para acompañar las comidas, lo que ha llevado a la redacción de textos que indican con qué tipo de vino se les puede acompañar,<sup>28</sup> el vino formaba parte de la cultura del pueblo español, por lo que ellos lo preferían por encima de cualquier bebida.

## **Bebidas alcohólicas novohispanas**

La definición de vino puede funcionar también para la fermentación del jugo de algunas frutas o plantas. Pero en el caso novohispano no se sabe a ciencia cierta qué sucedió para llamar vino a todas las bebidas obtenidas de la destilación, que en realidad se trata de licores o aguardientes.<sup>29</sup> Sobre esta observación Wolfgang Vogt explica que se desconoce por qué en México no hubo una distinción entre vinos y licores, como en Europa, pero pudo ser consecuencia de la intención de disfrazar la “producción de tequila o mezcal” en la denominación de vinos y ocultar a las autoridades españolas que en realidad se trataba de bebidas fuertes.<sup>30</sup>

Pero como esa constante de llamar simplemente vino a las bebidas alcohólicas que se producían y comercializaban quedó registrada en las listas de entradas y salidas de mercancías, se reflejó también entre los consumidores de los pueblos, villas y ciudades, porque se puede leer en los procesos criminales de individuos que declaran que consumieron simplemente vino sin especificar de qué tipo; en otros donde son más concretos los interrogados refieren que bebieron pulque, vino mezcal, vino de Parras, algún aguardiente u otro tipo de embriagante.

Teresa Lozano informa que se produjeron alrededor de ochenta diferentes tipos de bebidas embriagantes en la Nueva España, cifra que se debe tomar con cuidado, dado que de una región a otra e incluso dentro de una misma localidad una bebida podía ser conocida con diferente nombre. Con esta advertencia se explica el porqué en una circular del 31 de diciembre de 1778 se pedía se diera cuenta de las bebidas que se acostumbraban en el virreinato incluidos vinos y aguardientes de Castilla y de Parras, se pedía anexar cuáles derivaban del pulque, cuáles de jugo o licor de árboles o de plantas, el nombre que se les daba, si se les agregaba algún ingrediente, se pedía noticia si del maguey

<sup>28</sup> Jesús Contreras Hernández, “Los sentidos del vino...” pp. 44-45 y Francisco Javier Burgaleta Mezo, (2005), “Etno-enología en el mundo antiguo: el vino y la civilización”, en Javier Marcos Arévalo (ed.), *Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, 2005, pp. 201-236.

<sup>29</sup> Wolfgang, Vogt, “Charla sobre vinos”, en *El Occidental*, Guadalajara, Jalisco, México, 10 de junio de 2007, suplemento *La Cultura en Occidente*, primera parte, p. 2.

<sup>30</sup> *Ibidem*: 2.

nombrado mezcal se hacía otro uso que el de la extracción de su zumo, todo lo anterior con el fin de tener una idea de los tipos de bebidas existentes. Dicha circular se certificó en junio de 1783 y se pedía además el anexo de las bebidas tanto permitidas como prohibidas.<sup>31</sup>

Las bebidas que se produjeron en suelo novohispano por su elaboración se pueden dividir en tres grupos: la que se obtenían por la fermentación, la destilación y en las que se combinaban embriagantes producto de los anteriores procesos. La bebida fermentada más representativa de ciertas regiones fue el pulque blanco y sus variantes, como el pulque tlachique, que sirvió de base para la elaboración de embriagantes a los que se les agregaban ingredientes como chiles de diversas variedades, hojas de maíz tostadas, piloncillo claro, canela, ajo, sal, miel prieta, palo de timbre, gusanos de maguey, que se ponían a reposar con el objetivo de fortalecer la bebida. Hubo otros embriagantes que se obtuvieron de la fermentación de caña de maíz o de azúcar, con la mezcla de cebada, piña y miel de maíz prieto, o de peyote machacado; en el caso de la cerveza, ésta se preparaba con agua de cebada, limón, tamarindo, azúcar y se vaciaba en barriles que hubieran contenido aguardiente. Los líquidos espirituosos conseguidos por la destilación tuvieron como materia prima diversas clases de magueyes, la uva, la caña de azúcar y de maíz, el coco, la tuna, el fruto del árbol del mezquite. Mientras que las mixtas se lograron con la mezcla del pulque, del aguardiente o del mezcal, con aditivos como el azúcar, la zarzamora, el capulín, la pimienta, el clavo, la nuez moscada, el palo de timbre también llamado raíz del pulque, entre otros.<sup>32</sup>

Sobre los diversos tipos de embriagantes que se elaboraron en la Nueva España podemos tener noticia de su existencia, no sólo en la documentación de los ramos de bebidas y aguardientes de los archivos, sino también en los documentos del ramo criminal, porque en ocasiones los involucrados en la ejecución de un delito mencionan que consumieron vino mezcal, pero otros manifiestan que ingirieron una mezcla de tepache con vino, sin especificar con exactitud de qué tipo y hay quienes especifican el nombre del líquido que degustaron, como fue el caso de un aguardiente al que llamaban “chorrera”.<sup>33</sup>

<sup>31</sup> Teresa Lozano Armendares (1995), *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, UNAM, México, p. 17 y Archivo General de la Nación AGN, Instituciones coloniales, Real Hacienda, ramo aguardiente de caña, vol. 1, expediente 1, 1783, ff. 1-10.

<sup>32</sup> Véase apéndice del texto.

<sup>33</sup> Biblioteca Pública del Estado de Jalisco, BPEJ, Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara, ARAG, ramo criminal, caja 67, expediente 13, “Por portación de arma prohibida como adentro se expresa”, 1813-14, ff. 3v-4; BPEJ, ARAG, ramo criminal, caja 162, exp. 5. “Criminal contra Ancelmo Delgadillo

## El pulque

El territorio novohispano producía gran variedad de magueyes que, como refieren algunos libros de botánica y las obras de los misioneros y viajeros, poseían diversas cualidades, se les daban múltiples usos y la planta se aprovechaba en su totalidad.<sup>34</sup> No de cualquier maguey se podía sacar pulque de buena calidad, aunque en casi todas partes se producía. La zona por excelencia en donde se encontraba la planta idónea para extraer el líquido blanco fue la conocida de los llanos de Apan.<sup>35</sup>

Quienes se dedicaban a cultivar el maguey pulquero invertían poco tiempo en sus cuidados. Tomaba de diez a doce años que la planta alcanzara su estado de madurez, por este motivo y consciente el productor de ello, estaba pendiente de la renovación de los magueyes y de la alternación de los que eran explotados.

Los usos que daban los indígenas al maguey pulquero impresionaron a fray Toribio de Benavente *Motolinia*, quien refirió “gran virtud sale de ese gran cardo”.<sup>36</sup> Él describe la planta como árbol y luego la compara con la sábila, pero menciona que es de dimensiones mayores, de pencas verdes, medio gruesas y con una punta delgada y fina, semejante a un punzón. Expresó cómo los indígenas aprovechaban las puntas como clavos, tachuelas o agujas. En las ceremonias religiosas, las presentaban como ofrenda o las utilizaban para flagelarse. Aunque más de un noble ofrecía las mismas puntas, pero elaboradas con piedras preciosas.

El maguey tuvo gran difusión y utilidad en el mundo indígena, como acabamos de mencionar, pero también se convirtió en la fuente de donde se extraía una bebida con propiedades tanto medicinales como embriagantes: *el pulque*, voz

---

y cómplices, por la muerte ejecutada en la persona de Cesario Yepes”, 1821, f. 2v y BPEJ, ARAG, ramo criminal, caja 106, expediente 22, “Contra María Josefa Casillas (alias la chavarina) por la herida que infirió a Felipe Saucedo, por la cual le sobrevino a éste la muerte”, 1810, ff. 8 y 9.

<sup>34</sup> Alejandro de Humboldt (2002), *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, 39, México, pp. 279-280; Francisco Javier Clavijero (1987), *Historia antigua de México*, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, 143, México, pp. 16 y 232; Francisco López de Gómara (1988), *Historia de la conquista de México*, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, 566, México, pp. 332-333; Fray Toribio Benavente Motolinia (1995), *Historia de los indios de la Nueva España. Relación de los ritos antiguos, Idolatrías y sacrificios de los de la Nueva España, y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado*, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, 129, México, pp. 197-199 y Fray Bernardino de Sahagún, (1999), *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Porrúa, Col. Sepan Cuantos, 300, México, pp. 661 y 684.

<sup>35</sup> Se ubica en los actuales estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

<sup>36</sup> Fray Toribio Benavente Motolinia, *Historia de los indios...*, p. 197.

tomada por los españoles de la lengua araucana en que *pulcu* es el nombre genérico para bebida que embriaga.

Dicho líquido era extraído del maguey con determinada edad, le castraban los pimpollos u hojas más tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas, extraían con una cañuto o calabazo largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy líquido y dulce. Extraían el jugo con la boca en una de las extremidades del cañuto y le extraían el aire y el aire el jugo, como se hace con la bomba; depositaban el jugo en una vasija y lo guardaban hasta que se fermentara, en menos de veinticuatro horas, o abreviaban el proceso y agregaban algunas yerbas para obtener lo que llamaban *ocpatli* o medicina del vino

Tomada con moderación esta bebida de color blanco y sabor áspero, era considerada sana y además era referente a la hora de administrar remedios. Pero su abuso ocasionaba y transformaba a “los hombres en bestias crueles con un aliento asqueroso”

### **Chinguirito o aguardiente de caña**

En el caso del chinguirito, las áreas especiales para instalar fábricas fueron las cercanas a las haciendas azucareras, porque éstas les surtirían a los productores las mieles indispensables para su obtención. En la Nueva España estas propiedades estaban en Cuernavaca y Amilpas; el sureste de Puebla, el Bajío y la costa Michoacana, centro y sur de la intendencia de Guadalajara y la costa del Pacífico desde Colima hasta Sinaloa así como Jalapa y Orizaba en el Golfo de México. En las haciendas de estas regiones donde existieron ingenios y trapiches, dependía de la extensión de la propiedad y las posibilidades de sus dueños su instalación. Un ingenio contaba con espacio suficiente para poder albergar ahí el mayor número de cañaverales para la producción de azúcar blanca refinada, no refinada y las mieles empleadas en la elaboración de aguardientes y la preparación de dulces y conservas. La amplitud de sus instalaciones permitía tener molinos accionados por agua y la aplicación de la tecnología moderna del momento. En cambio, en el trapiche se procesaban cantidades pequeñas de caña y no se producía azúcar refinada, sus molinos eran movidos por animales y apenas contaba con los utensilios elementales para su funcionamiento.<sup>37</sup>

La fusión de los cultivos americanos con los introducidos por los españoles contribuyó al enriquecimiento de la dieta de los novohispanos, lo que habría

<sup>37</sup> Teresa Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado...*, p. 133.

de salir a la luz a lo largo y ancho del Virreinato en los platillos que se preparaban; cabe aclarar que en unas con mayor riqueza que en otras. En el ramo de la producción de embriagantes, los indígenas desconocían el método de la destilación; fueron los españoles en el siglo XVI los encargados de introducir los primeros alambiques en la Nueva España y esto hizo posible la fabricación del chinguirito y otras bebidas. Para elaborar chinguirito sólo se necesitaba depositar “agua simple o de cebada y miel prieta en cueros de res que se colocaban en un cuarto abrigado con braseros para acelerar la fermentación y el *tomar punto*; después se introducía todo el líquido y se destilaba una o varias veces para hacerlo más o menos fuerte”.<sup>38</sup>

A diferencia del pulque y con el afán de respetar la política borbónica de no permitir la elaboración ni el consumo de productos que causaran la disminución de los ingresos a la Real Hacienda, las autoridades coloniales se dedicaron a perseguir con dureza a los productores de chinguirito. Sólo se permitió fabricar en Nueva España vino de consagrar en Parras y Aguascalientes, mezcal y aguardiente de caña en Yucatán y el pulque blanco en el área de la ciudad de México y otras zonas al sur del virreinato.

El chinguirito fue declarado bebida prohibida. Existieron motivos morales, de salud y económicos para vetar su producción. Los morales se relacionaban con la embriaguez que producía en los consumidores y en los desastres que éstos provocaban en los miembros de la sociedad. En lo que respecta a la salud, se relacionaba el uso de las mistelas<sup>39</sup> utilizadas en su proceso de elaboración, con una epidemia de matlazáhuatl. Los motivos económicos estaban relacionados con evitar la competencia con las bebidas que se producían en la península, y afectaban su comercialización y cobro de impuestos.

## Vino mezcal

Las dos bebidas anteriores contrastan en el sentido de que una estaba permitida y la otra prohibida, por diferente proceso, alrededor de ambas se tejió toda una red que permitió estudiar diferentes aspectos más allá de los efectos embriagantes

<sup>38</sup> Teresa Lozano Armendares, (1997), “Mezcales, pulques y chinguiritos”, en Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, p. 431 y en Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado...*, p. 26, la autora da una descripción detallada.

<sup>39</sup> Especie de coctel elaborado a base de alcohol legítimo, agua, azúcar, anís y canela.

de una y otra en quienes las ingerían. Ahora toca el turno al vino mezcal o vino tequila, como se designó durante los siglos XVIII y XIX al actual Tequila.<sup>40</sup>

Primero hablaremos de la diferencia que existe entre el mezcal y el vino mezcal. Ambas bebidas se obtienen del agave,<sup>41</sup> pero el tipo de planta determina la diferencia. Así, el mejor tipo de maguey para producir vino mezcal es el agave tequilana Weber variedad azul y el mezcal se obtiene de las variedades conocidas como espadín, tobalá, maguey bruto y maguey del mezcal. Casi todos los tipos de agave que se siembran en las regiones del norte del país y en el estado de Oaxaca son buenos para destilar mezcal.

Además del agave tequilana Weber otras variedades de magueyes dan origen al vino mezcal; por sus características físicas han recibido los siguientes nombres: chino, bermejo, sigüin, moraneño, mano larga, zopilote, piel de mula, entre otros. Todos estos tipos de agave tienen su radio de cultivo en Tequila, Ahualulco, Magdalena, Ameca, Teuchitlán, Hostotipaquillo y algunas poblaciones al poniente de Guadalajara cuyo clima beneficia el desarrollo y el crecimiento de la planta. La mejor tierra para su cultivo es la reseca y la compuesta por arcilla y siliza, caso contrario de las que tienen cal o arena que no la favorecen y sí merman la producción de azúcar.<sup>42</sup>

Menciona Domingo Lázaro de Arregui sobre la planta que produce el vino mezcal:

Los mezcals 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 más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mezcal se comunican muchas virtudes, úsanle en la común con tanto exceso que (des)acreditan el vino y aun la planta [...]<sup>43</sup>

<sup>40</sup> Rogelio Luna Zamora (1999), *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Conaculta, Col. Regiones, México, p. 38.

<sup>41</sup> Agave significa “magnífico, admirable”, en Lázaro Pérez (1887), *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el Estado de Jalisco*, de la Imprenta, litografía y librería de Ancira y Hermanos, Santo Domingo 13, p. 3, en Biblioteca Pública del Estado de Jalisco BPEJ, Misceláneas, 725, documento 23, y en facsimilar, Lázaro Pérez (1992), *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el Estado de Jalisco*, El Colegio de Jalisco, Cuadernos de Estudios Jaliscienses, México, p. 7.

<sup>42</sup> Lázaro Pérez (1887), *Estudio sobre el maguey...*, pp. 6-7; Lázaro Pérez (1992), *Estudio sobre el maguey...*, p. 9. Lennart Blomberg menciona que esas variedades de agave ya son muy escasas en la zona de Tequila, Ahualulco, Magdalena, Ameca, y aclara que el especial para producir la bebida es el *agave tequilana Weber*. Vid. Lennart Blomberg, (2000), *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*, Diana, México, p. 104.

<sup>43</sup> Domingo Lázaro de Arregui, *Descripción de la Nueva Galicia*, México, Gobierno de Jalisco, UNED, Estudio preliminar de François Chevalier, presentación a la edición mexicana por Carmen Castañeda, 1980, p. 106.

## Vino de Santa María de las Parras

La *vitis vinífera* (vid) fue un cultivo que junto con el del trigo y el olivo resultaron indispensables en la vida del español, de ahí que una vez asentados en América fuera indispensable la búsqueda de climas que les fueran propicios para tener un óptimo crecimiento y explotación de una cosecha que en calidad pudiera igualar a la que se obtenía en España. Los tres cultivos daban paso a la elaboración de tres productos indispensables en la mesa de un español: pan, aceite y vino. Para la Iglesia su presencia era necesaria en la celebración de los diferentes oficios.<sup>44</sup>

De esta manera se va creando en torno al vino un panorama y una arquitectura, que se desarrolló hacia el norte de la Nueva España, concretamente en la Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo México. Zacatecas fue una de las zonas en donde la producción de la materia prima, la *vitis vinífera* europea, comenzó a despuntar para luego dar paso a la elaboración de vinos y vinagres en escala doméstica o misional. Un ejemplo de ello fue la Hacienda de Medina, a 28 km de Fresnillo, donde pastaba ganado mayor y menor, había labores de trigo, ingenios para la afinación y fundición de plata, una huerta y un viñedo con cepas y parras, que permitían una cosecha de excelente calidad para la elaboración de vino tinto.<sup>45</sup>

El radio en torno a este fruto abarcó el sur de Coahuila y Durango y el norte de Zacatecas y después se extendió paulatinamente al real presidio de Paso del Norte (actual Ciudad Juárez, Chihuahua) y a las misiones de la Baja y la Alta Californias.<sup>46</sup>

Respecto a las políticas de la Corona española para proteger la importación de los vinos y aguardientes de Castilla, de haber sido muy férreas quizá estas regiones vinícolas no hubieran obtenido el éxito que forjaron; pero por el contrario, se estableció en el siglo XVIII una serie de privilegios y franquicias fiscales en el territorio vitivinícola de la Nueva Vizcaya, que con las reformas en la administración del gobierno se integraron como parte de las Provincias Internas del Norte. El motivo para permitirles la explotación de la vid fue que se trataba de lugares amenazados por las oleadas de grupos bárbaros, por

<sup>44</sup> Sergio Antonio Corona Páez (2004), *La vitivinicultura en el Pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*, Ayuntamiento de Torreón/ Instituto Municipal de documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra, Torreón, Coahuila, México, p. 25.

<sup>45</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura en el Pueblo de...*, p. 27.

<sup>46</sup> *Ibidem*: 27-29.

lo que era necesario que quienes ahí vivían tuvieran un estímulo económico, dado que tenían que financiar su defensa.<sup>47</sup>

En 1659 se comenzó a usar la técnica de la destilación de los orujos de la uva para la obtención de aguardiente de buena calidad; “no se trataba de vinos ‘quemados’ o destilados; se trataba más bien de un producto elaborado a partir de la destilación de la cáscara o bagazo de la uva ya exprimida y posteriormente fermentada, que para nada requería del mosto previamente separado”.<sup>48</sup> En el siglo XVIII fue cuando la producción de vinos en Parras dio el gran salto. Su calidad era reconocida tanto en España como en la Nueva España. Una Real Orden de Felipe V, del 30 de agosto de 1728 con su respectivo decreto del 10 de junio de 1729, del virrey don Juan de Acuña, marqués de Casa Fuerte con la que quedó instituido el impuesto del aguardiente, gravó con cuatro pesos de plata el aguardiente español que ingresara a la Nueva España. A la par de esta orden, el que salía del pueblo de Parras y del territorio donde hubiera viñas, estaba gravado con los mismos cuatro pesos por cada barril de cuatro arrobas. Los eclesiásticos dueños de viñas quedaron exentos del impuesto.<sup>49</sup>

Por esa orden quedaron reglamentadas las rutas que debía seguir el líquido desde su lugar de origen hasta su destino, con el fin de evitar la evasión del pago. La producción de Parras tuvo un aumento en 1738. Al mediar el siglo XVIII se registró un alto consumo de vinos y aguardientes, lo que llamó la atención de las autoridades de la Nueva España y trajo como consecuencia un nuevo impuesto en 1751, con el fin de sostener al juzgado de “bebidas prohibidas”. En 1753 se estableció un cobro de cuatro pesos por barril del vino o aguardiente que llegara a Veracruz y de dos reales al vinagre. La aduana de la ciudad de México cobraría dos reales por cada barril de vino o aguardiente de Parras u otra parte de la Nueva España.<sup>50</sup>

Otro género de bebida producida por los habitantes de Santa María de las Parras fue el aguardiente, que “era de orujo, porque los mismos parrenses declararon en 1679 que el aguardiente que comenzaron a fabricar en 1659 y fabricaban desde entonces era de orujo”.<sup>51</sup> Éste era producido por la destilación de los orujos fermentados y, en mucha menor cantidad, de la destilación de las borras del vino, sin adición de mezcla de azúcares. Por esta razón, durante el virreinato fue siem-

<sup>47</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *op. cit.*: 30.

<sup>48</sup> *Ibidem*: 44.

<sup>49</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *op. cit.*: 49.

<sup>50</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura en el Pueblo de...*, pp. 49-55.

<sup>51</sup> *Ibidem*: 138.

pre considerado como aguardiente puro, legítimo. Había básicamente dos clases: el “aguardiente” y el “aguardiente superior”.<sup>52</sup>

Finalmente, al igual que en el cultivo, la producción y la distribución del pulque, el chinguirito y el vino mezcal, alrededor del vino de Parras se desarrolló un grupo de redes en torno a los dueños de las viñas, a los que iban a trabajar en ellas, a los que surtían los insumos necesarios (animales, madera, alimentos para los trabajadores), a los cuidadores de la cosecha, a los que se encargaban de llevar el producto final a su destino.

Hasta aquí se ha hablado de cuatro de las muchas bebidas que se consumieron a lo largo y ancho de todo el virreinato. En esta breve presentación me limité a exponer cómo se elaboraban, me referí a las personas implicadas en su fabricación y a la materia prima necesaria. Ahora toca explicar cómo cada una de ellas y otras más fueron calificadas e incluso perseguidas por el gobierno colonial conforme argumentos de salubridad, pero que encerraban esa preocupación de proteger un mercado y asegurar la venta de la producción de vinos y aguardientes de Castilla.

### **Los argumentos para desacreditar la producción y el consumo de las bebidas producidas en Nueva España**

En general, el discurso que se pronunció en los documentos oficiales emitidos por el gobierno para descalificar la producción de las bebidas a lo largo de el virreinato, destacaba que eran nocivas y perjudiciales para la salud de sus consumidores. Cabe aclarar que sobre las que no se pronunció tal afirmación o de las que no estuvo tan marcada su persecución, fue sobre el pulque blanco al que no se le agregaba ningún ingrediente, como raíces, para alterar su constitución y hacerlo más embriagante. El vino mezcal producido en Tequila y los vinos y aguardientes elaborados en Santa María de las Parras y Aguascalientes, fueron bien aceptados pero también se les calificó como dañinos, sobre todo al vino mezcal y los aguardientes, porque además de ser más fuertes que un vino, mermaban la venta de los que se traían de España; por otro lado, los que se fabricaban en las últimas dos poblaciones, cubrían el mercado de los vinos de consagrar, pero además se elaboraban otros tipos de bebidas dirigidas a los consumidores en general.<sup>53</sup>

<sup>52</sup> Sergio Antonio Corona Páez, *op. cit.*: 142.

<sup>53</sup> Beatriz Rojas (1986), “El cultivo de la vid y la fabricación del Chinguirito”, en *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, El Colegio de Michoacán, 26, primavera, Zamora, Michoacán, México, pp. 35-57 y

Aunque vale la pena aclarar que se llamasen como se llamasen, fuesen de uva, agave o caña, las bebidas consumidas sin moderación fueron consideradas causa de desórdenes, que no eran exclusivos de los indígenas sino que incluían a todos los que conformaban la población novohispana. De esta manera se consideró que ello generaba ocio, desnudez y abandono.<sup>54</sup>

En relación con lo anterior toca ahora conocer, tanto las consignas en contras, como las palabras a favor de las bebidas producidas en la Nueva España por diferentes sujetos y en diversas situaciones; un ejemplo de las personas que tomaban postura con respecto al asiento del pulque, tenemos el caso de un aspirante a asentista de dicho ramo en la ciudad de Guadalajara, don Rosendo Casillas, representado ante la autoridad por Salvador Padilla. Padilla expresó que de obtener el asiento, Casillas “había de cuidar y celar que no se vendieran las bebidas prohibidas como *tepaches*<sup>55</sup> y otras nocivas a la salud”.<sup>56</sup> Por el contrario, la bebida *charape*, elaborada con pulque, sí podía ser comercializada dado que era saludable, pero debía solicitarse permiso de ser el asentista.<sup>57</sup>

Una apreciación similar en la que el pulque no es desdeñado es la de Hipólito Villarroel quien le atribuye propiedades curativas en los casos de diarrea y flujo precipitado del vientre. No le califica de dañino o perjudicial siempre y cuando fuese degustado con moderación y templanza libre de mezcal. Por lo que su uso en esa forma se justificaba para poder evitar la ebriedad y su venta clandestina.<sup>58</sup>

Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura...*, pp. 134-144. Los trabajos de estos dos autores son un ejemplo de cómo tanto en Aguascalientes como en Santa María de las Parras, además de cubrir el mercado de los vinos para consagrar, sus productores aprovecharon para explotar otros horizontes y producir bebidas para otro tipo de cliente que era el consumidor común y corriente, quien por la lejanía con respecto a la capital del virreinato sería muy costoso adquirir un vino o un aguardiente español y qué mejor que estos productores satisficieran su necesidad.

<sup>54</sup> Hipólito Villarroel (1994), *Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, facsimilar, estudio introductorio de Beatriz Ruiz Gaytán, México, p. 197.

<sup>55</sup> “El tepache de fruta. Es una bebida fermentada refrescante que se consume en casi todo el país. En náhuatl: *tepiatl*, que significa bebida de maíz, pues originalmente era elaborada con este cereal desde los tiempos precortesianos. En la actualidad esta bebida se prepara generalmente por la fermentación de la pulpa de diversas frutas, principalmente de piña, mediante el siguiente proceso: se necesita de la pulpa, cáscara y jugo de piña o de otras frutas en agua y con piloncillo, todo se coloca en una olla de barro, se deja fermentar unas setenta y dos horas y luego está listo para tomarse”, Javier Taboada Ramírez (1997), “Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tesgüino y tejuino”, en: Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, pp. 445-446.

<sup>56</sup> AMG, ramo de comercio 1.2 1769-1770, antiguo paquete 5, legajo 24, “Pulques”, 1769, f. 1.

<sup>57</sup> *Ibid.*, f. 1v.

<sup>58</sup> Hipólito Villarroel, *Enfermedades políticas...*, p. 197.

En contraste, en las ordenanzas del virrey don Luis de Velasco de 1608, se exponía la preocupación por cómo las bebidas elaboradas a base de el pulque causaban enfermedad y la mortandad. Las certificaciones hechas por los médicos expresaban que aquéllas les “abrasaban las entrañas”, que eran el motivo por el que los consumidores desfalcaban sus caudales o pocas pertenencias que tuviesen, sumado a las ofensas y pecados que cometían. Así, se decidió no prohibir la erradicación de todas las bebidas, porque como expresa Villarroel, al ser su consumo clandestino sólo se consumía el pulque blanco.<sup>59</sup>

Acerca del vino mezcal sólo en un documento hay dos visiones de la bebida. Por un lado se dice que “el uso de este licor no es nocivo al público”,<sup>60</sup> de lo contrario no podía haberse establecido dicho asiento en las ciudades de Guadalajara y Zacatecas. Pero se agrega que es muy perjudicial para la salud y que había quedado certificado por el protomedicato de la ciudad de México y que se sustentaba en el informe que sobre el asunto había hecho el obispo de Michoacán donde expresaba el daño “espiritual y corporal que se sigue a los indios y aun a los que no lo son del uso de estas bebidas *perniciosas*”.<sup>61</sup> Con ello se argumenta que dadas esas circunstancias se le debía suprimir para que no causara perjuicio “al cuantioso asiento del pulque, que es una bebida sobre regional, sana saludable”.<sup>62</sup> Una vez más se pone de por medio el asunto de la salud y se argumenta que el consumo del mezcal por los indios les causaba estragos y no se deja de lado la protección a los vinos y aguardientes de Castilla.

La discusión que se presenta en este expediente, más allá del simple cuidado de la salud de los consumidores, es una lucha de poder y otorgamiento de validación a una bebida que también fue perseguida como causa de la embriaguez de los indígenas en la ciudad de México y en el sur del país. Pero como del establecido y consolidado asiento del pulque, el gobierno español sacaba considerables ganancias, era necesario desprestigiar al vino mezcal, de mayor consumo en Guadalajara, para imponer el del pulque; ya que por lo revisado en los expedientes

<sup>59</sup> “Ordenanzas del Virrey Luis de Velasco (1608)”, en Hernández Palomo, *op. cit.*, Apéndice 1, p. 433.

<sup>60</sup> AHJ, Hacienda impuestos, Nueva Galicia, H6-727 Guad., expediente 1, f. 28. En la *recopilación sumaria de todos los autos acordados de la real Audiencia y sala del crimen de esta Nueva España*, Eusebio Ventura Beleña, reproduce real orden de 20 de febrero de 1769, se indica la prohibición del chinguirito, pero se expresa que si se permite la fábrica y uso del pulque al que se califica de saludable y medicinal para los indígenas. En Eusebio Ventura Beleña, 1991, *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y sala del crimen de esta Nueva España*, 1ª edición 1787, edición facsimilar, UNAM, Instituto de Investigaciones jurídicas, México, CXIV, Real orden de 20 de febrero de 1769. Que no se permita el uso del chinguirito, p.112.

<sup>61</sup> AHJ, Hacienda impuestos, Nueva Galicia, H6-727 Guad., expediente 1, f. 28.

<sup>62</sup> *Ibid.*, f. 28v.

del Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara, la mayoría de los consumidores detenidos, si no es que todos, declaró haber consumido vino mezcal.

Contrario a esos pronunciamientos malintencionados, en el periódico *El Diario de México* se le atribuían al vino mezcal propiedades curativas, tales como ayudar a las mujeres en su periodo menstrual; ser efectivo para combatir las lombrices. Incluso se indica cómo debe ser tomado, pero se hace la aclaración que tenía que ser puro y estar libre de cualquier mezcla con agua u otro licor.<sup>63</sup>

En 1755, en la jurisdicción de Tequila se realizó una investigación en el estanco de vino mezcal a cargo de don Francisco de la Madrid, porque se estaba permitiendo la venta de dicho líquido y además se le agregaban algunas yerbas, combinación que se consideró peligrosa para la salud de quienes lo habían ingerido. Un testimonio de un consumidor refería que al consumir ese vino experimentó una sensación de total privación de sus sentidos y el cuerpo se le adormeció a tal grado que de haber recibido un golpe, no lo hubiera sentido. Además, experimentó un gran dolor en el estómago, si bien, ni siquiera había ingerido medio cubilete de los usados para tomar chocolate.

El declarante, tan delicado se vio de salud que temió por su vida. Ese estado le hizo acudir con el teniente a pedir justicia. Los síntomas de dolor y enfermedad le hicieron recordar que había escuchado que los habían padecido otros. Agregó en su declaración que al vino mezcal le añadían yerbas y cal, que esto era la causa del malestar y que el vino mezcal estaba endemoniado.<sup>64</sup>

En lo que respecta al chinguirito, su prohibición y su descalificación como bebida de libre consumo se debió a factores morales y económicos. En lo moral se relacionaba al aguardiente de caña con males sociales, atentaba contra las buenas costumbres y la salud, porque se consideraba que hacía “reventar” a quienes lo bebían y que era causa de epidemias. Afirmación que sus defensores intentaban al argumentar que no era nocivo para la salud, que, por el contrario, se podía usar para la cura de enfermos y que tan maligno debía ser considerado éste como el de uva.

Esa lucha por encontrar la validación, la desacreditación de una u otra bebida, como ocurrió en la confrontación entre el vino mezcal y el pulque, también se dio con el chinguirito y el pulque. Los defensores del chinguirito calificaron de más dañino al líquido blanco, ya que en un informe presentado al virrey marqués de Croix en 1767, un médico de nombre José Tomás García anotó que el pulque:

<sup>63</sup> *El Diario de México* en: Lennart Blomberg, *Tequila, mezcal y pulque...*, pp. 62-63.

<sup>64</sup> AHMT, sección justicia, serie criminal, caja 4, “Adulteración de vino”, 1755, ff. 3-4.

Es una de las bebidas más nocivas que la malicia humana ha descubierto contra su propia salud. *Lo que certificaba con las operaciones que dicha bebida provocaba en el organismo de sus consumidores donde asentó.* El modo de operar del pulque en el cuerpo es de dos maneras, por su acrimonia y por su sábulo, aquella en los sujetos de vasos delicados dilacerando las venas y arterias o sanguíneas o linfáticas produce irremediablemente flujos de sangre, disenterías diarreas, que sólo Dios puede remediar.<sup>65</sup>

De la misma forma en las disposiciones que se daban a los asentistas de vino mezcal y sus empleados, se les ordenaba que no podían vender en los estancos “más vinos que los legítimos de mezcal y de ninguna manera chinguirito u otras bebidas prohibidas [...] Subdelegados y comisarios, deberán impedir la fábrica y expendio de chinguirito y demás [...]”.<sup>66</sup>

## Conclusiones

Los argumentos aquí presentados dan cuenta de las actitudes que asumieron las autoridades civiles con respecto a la producción de bebidas. En sus discursos, por un lado, expresaron su preocupación por la salud de los que tenían a su cuidado, de ahí que emitieron diferentes llamadas de atención a los consumidores acerca del peligro en que se encontraban de consumir determinada bebida; asimismo, promovieron la ingesta de otras a las que les atribuyeron hasta propiedades curativas. Procuraron que su consumo se hiciera con moderación; si no se acataba esta primera recomendación y se caía en la embriaguez, el discurso moralizante no se hacía esperar. Por otro lado, también estuvo el interés económico que protegiera al mercado de los productos importados y los que estuvieron sujetos a estancos, que eran los que daban considerables ganancias a la Corona.

<sup>65</sup> “Informe presentado al virrey marqués de Croix por el médico José Tomás García en 1767”, en Teresa Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado...*, p. 36.

<sup>66</sup> AHMT, sección gobierno, serie administración, caja 2, expediente 24, “Remate de estanco de vinos en Tequila y Hostotipaquillo”, 1782, f. 3v.

## Apéndice

### Relación de bebidas fabricadas en la Nueva España

Líquidos espirituosos permitidos		
Fermentados	Destilados	Mixtos
Pulque blanco o fino. De los magueyes mansos cargados de tres o cuatro años se extrae el aguamiel que se introduce en los tinacales e inserta en los cueros destinados a este efecto sobre madre que tienen preparada.	Vino mezcal. Conjunto de agua común, miel, cabezas de maguey nombradas mezcal fermentado en cueros que se extrae por alambique (sólo estuvo permitida su producción en Guadalajara).	
Bebidas embriagantes que estuvieron prohibidas para distribución		
Fermentadas	Destiladas	Mixtas
Charángua, se hacía con pulque rezagado, almíbar, chile colorado y hojas de maíz tostadas; se ponía todo a fermentar en vasijas de barro.	Aguardiente de San Luis de la Paz, se elaboraba con una porción de uva, agua y dulce, destilado todo a fuego por alambique.	Mantequilla. Se hacía con pulque al que le mezclaban aguardiente y azúcar u otra cosa para endulzarlo.
Charape, un equivalente al tepache, se consumía en Michoacán, se elaboraba con un poco de pulque y agua, se le agregaba piloncillo, panochas blancas, canela, clavo y un poco de anís.	Mezcal corriente, se extraía por alambique del conjunto de agua y maguey chaparro cocido, que nombran en la mixteca <i>yahuitzingu</i> , fermentado antes en cueros, al que solían agregarle timbre y pulque blanco.	Polla ronca; a una cantidad de pulque blanco se le echaba zarzamora, capulín, pimienta y azúcar o panocha y debía ser bebida inmediatamente.
Chilocle o chilode, se hacía con pulque al que se le agregaba chile ancho o pasilla, epazote, ajo y un poco de sal.	Mezcal flojo o de cola, era el mismo que el anterior con la diferencia de que se trataba de la resaca.	Ponche de pulque, se elaboraba con una porción de agua de limón, pulque, aguardiente, clavo y nuez moscada.
Copalotle o copalotile, se hacía con semilla del árbol del Perú (colorada) fermentada con pulque tlachique por espacio de dos días.	Mezcal de pulque, se obtenía al extraer por alambique porción de pulque tlachique y miel de piloncillo, fermentado en cueros.	Revoltijo, era una mezcla que se preparaba con el zumo de la tuna al que se echaba cáscara de timbre o una raíz llamada "del pulque" y una vez fermentado se le agregaba mezcal.

<p>Coyote, se elaboraba con pulque de baja calidad, miel prieta y palo de timbre; se dejaba en infusión para fortalecerlo antes de beberlo.</p>	<p>Chinguirito o aguardiente de caña, en cueros de res se echa agua y miel prieta, poner aquellos en un abrigado e introducir fuego en braceros con que fermenta pronto y toma punto el que conocido separa el alambique; tal conjunto de donde resulta que de la primera sacada queda prueba de holanda y así en las demás resacadas sale más alta hasta verificarla.</p>	
<p>Guarapo, se hacía con caña de Castilla y a falta de ésta con la de milpa, se fermentaba con pulque y miel prieta y se le echaba una memela de maíz caliente y a los cuatro días se consumía.</p>	<p>Bingarrote o binguí, se hacía de la misma forma que el mezcal, con la variante de que no se echaba el maguey a soasar, ni las cabezas, sino el pulque líquido o sus asientos. Éstos se echaban en un capón tostado y bien molido en el alambique, para que uno y otro destilara por él; si destilaba una vez más, era más fuerte y activo.</p>	
<p>Nochocle, licor compuesto con zumo de tuna, pulque rispido y agua, se ponían a fermentar.</p>	<p>Rosoli, era un licor compuesto de agua, arroz, garbanzo tostado, cebada, canela molida y carne de sidra; se ponía en infusión quince días y se destilaba por alambique.</p>	
<p>Ojo de gallo, bebida hecha con pulque blanco mezclado con agua y miel prieta; se hervía con pimienta, anís y chile ancho y fermentaba en un día.</p>	<p>Vino de mezquite, se hacía con fruta de una vaina como la del guaje o del frijol mucho más grande; molida y exprimida se echaba en infusión con suficiente agua y se sacaba por alambique al fuego.</p>	
<p>Oztotzi, se elaboraba con el zumo de la caña de maíz o con panocha o con miel prieta, se mezclaba con pulque y se le agregaba timbre de palo para fortalecerlo.</p>	<p>Vino resacado, se quitaban las pencas a las piñas o troncos de magueyes, se cocían en horno por cinco días; luego se machacaban y echaban en infusión de pulque metido en cueros, por dos días con raíz de timbre; después se pasaba por el alambique y salía vino ordinario, vuelto a pasar por el alambique salía un licor.</p>	
<p>Quauchan-vino, se preparaba con pulque tlachique y la frutilla del árbol del Perú sin cascarita. Se ponía en infusión de cuatro a seis días y así se bebía.</p>	<p>Vino o aguardiente de cocos, con el agua que se obtenía dentro y con la carne de él, que se mezclaba con agua, se fermentaba y destilaba después por alambique.</p>	

<p>Sangre de conejo, se hacía con pulque blanco al que se le añadían tunas del nopal llamado tapón, se apachurraban se colaban, quedaba un líquido del color de la sangre y se endulzaba con azúcar, panocha o con marquesote de rosa encarnado y se le podía añadir pimienta y clavo.</p>	<p>Vino de tuna, se hacía con la tuna cardona exprimida con prensas y colado el caldo se extraía por alambique; lo echaban en barriles con madre de arropo de la misma tuna, se dejaba fermentar y después los transportaban.</p>	
<p>Tecolio, se fabricaba con pulque al que se le agregaban gusanos de maguey tostados y pulverizados.</p>	<p>Mistela: Se hace con aguardiente de uva, de caña o de mezcal, se le agrega agua, azúcar, anís limón, canela u otro aroma.</p>	
<p>Tepache, se obtenía del asiento que iba dejando diariamente el pulque tlachique, disuelto con agua; se le agregaba miel prieta, pimienta y una hoja de maíz.</p>		
<p>Chicha, se preparaba con agua de cebada, piña y miel de maíz prieto, se dejaba acedar por espacio de cuatro días y después se le agregaba dulce, clavo y canela y se fermentaba por otros cuatro días.</p>		
<p>Peyote, se hacía con un peyote, una especia de biznaguilla; una vez machacado se ponía a fermentar con agua en unos morteros de palo, se le solían agregar hojas de tabaco.</p>		
<p>Quebranta huesos, se hacía con el zumo extraído de la caña de maíz al que se le incorporaba maíz tostado y semilla madura del árbol del Perú; se dejaba fermentar en infusión por dos o tres días.</p>		

Vino de caña, se obtenía moliendo en un mortero la caña de maíz, todo el jugo se dejaba fermentar naturalmente y después se endulzaba con piloncillo.		
Cerveza, se preparaba con agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar. Se podía hacer con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, cilantro y azúcar y se ponía a fermentar en un barril que hubiera tenido aguardiente.		
Sidra, se obtenía del zumo de la manzana o pera bergamota extraído por prensa y se ponía a fermentar por dos o tres meses hasta clarificar.		

Fuente: Teresa Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado...*, pp. 18-32 y Archivo General de la Nación AGN, Instituciones coloniales, Real Hacienda, ramo aguardiente de caña, Vol. 1, expediente 1, "Circular pidiendo noticias de las bebidas que se acostumbran en esta Nueva España", 1783, ff. 1-10. Elaboración propia.

## Archivos

Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara (ARAG)

Archivo General de la Nación, México (AGN)

Archivo Histórico de Jalisco (AHJ)

Archivo Histórico Municipal de Tequila (AHMT)

Archivo Municipal de Guadalajara (AMG)

Biblioteca Pública del Estado de Jalisco (BPEJ)

## Bibliografía

Benavente, fray Toribio (1995). *Historia de los indios de la Nueva España. Relación de los ritos antiguos, Idolatrías y sacrificios de los de la Nueva España, y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos, Número 129. México.

- Berchoux, J. (1820). *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema*, imprenta de Esteban. Valencia.
- Blomberg, Lennart (2000). *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*, Diana. México.
- Burgaleta Mezo, Francisco Javier (2005). “Etno-enología en el mundo antiguo: el vino y la civilización”, en Javier Marcos, Arévalo (editor), *Las culturas del vino: del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, Fundación MAIMONA. España.
- Ciudad Real, Antonio de (1976). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, tomo I, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, México.
- Contreras Hernández, Jesús (2005). “Los sentidos del vino: significados y sensaciones en un mundo globalizado”, en Javier Marcos, Arévalo (editor), *Las culturas del vino: del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, Fundación MAIMONA. España.
- Corcuera de Mancera, Sonia (1994). *Del amor al temor. Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*, Fondo de Cultura Económica, Sección obras de Historia. México.
- Corona Páez, Sergio Antonio (2004). *La vitivinicultura en el Pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*, Ayuntamiento de Torreón/Instituto Municipal de documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra Torreón, Coahuila. México.
- , (2007). “La producción y consumo de los vinos y aguardientes legítimos de Nueva Vizcaya. Siglos XVII y XVIII”, en Ernest, Sánchez Santiró (coord.). *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, Instituto Mora, Historia Económica. México.
- Clavijero, Francisco Javier (1987). *Historia antigua de México*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos, 143. México.
- Erskine Inglis, Frances (madame Calderón de la Barca), (1976). *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 1ª edición en inglés 1843, Porrúa, Colección Biblioteca Porrúa de Historia, 14. México.
- Fischler, Claude (2005), “Vino y cultura”, en Javier Marcos, Arévalo (ed.). *Las culturas del vino: del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, Fundación MAIMONA. España.

- Hernández Palomo, José Jesús (1979). *La renta del pulque en Nueva España 1663-1810*, Escuela de Estudios Hispano-Americanos CSIC, Facultad de Filosofía y Letras. Sevilla.
- Humboldt, Alejandro de (2002). *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos, 39. México.
- Jiménez Pelayo, Águeda (1995). “Los primeros siglos de vida colonial”, en Águeda Jiménez Pelayo; Jaime Olveda y Beatriz Núñez Miranda, *El crecimiento urbano de Guadalajara*, El Colegio de Jalisco. Ayuntamiento de Guadalajara y Conacyt. Zapopan, Jalisco.
- (1995), “El siglo de las Luces”. en Águeda Jiménez Pelayo; Jaime Olveda y Beatriz Núñez Miranda, *El crecimiento urbano de Guadalajara*, El Colegio de Jalisco. Ayuntamiento de Guadalajara/Conacyt. Zapopan, Jalisco.
- Kicza, John E. (1986). *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones*, Fondo de Cultura Económica, Sección obras de Historia. México.
- (2004). *Larousse de los vinos. El mundo del vino. Los vinos del mundo*, Larousse. México.
- Lázaro de Arregui, Domingo (1980). *Descripción de la Nueva Galicia*. Gobierno del Estado de Jalisco UNED. México.
- Lobato, José G., (1884). *Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque*, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento. México.
- López de Gómara, Francisco (1988). *Historia de la conquista de México*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos, 566. México.
- Lozano Armendares, Teresa (1995). *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- (1997). “Mezcales, pulques y chinguiritos”, en Janet, Long. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional autónoma de México. México.
- Luna Zamora, Rogelio (1999). *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Conaculta, Colección Regiones. México.
- Moreno Navarro, Isidoro (2005). “Identidades socioculturales y culturales del trabajo en torno al vino en Andalucía”, en Javier Marcos Arévalo (ed.), *Las culturas del vino: del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*, Signatura DEMOS, Fundación MAIMONA. España.

- Murià, José María (2001). *Una bebida llamada tequila*, El Colegio de Jalisco, Guadalajara, Jalisco.
- Pérez, Lázaro (1887). *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el Estado de Jalisco*, Imprenta, litografía y librería de Ancira y Hermanos, Santo Domingo, 13, miscelánea 725, documento 23. Guadalajara, Jalisco.
- (1992). *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, El Colegio de Jalisco, Cuadernos de Estudios Jaliscienses, Guadalajara, Jalisco.
- Rojas, Beatriz (1986). “El cultivo de la vid y la fabricación del Chinguirito”, en *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, 26, El Colegio de Michoacán, Número 26, primavera. Zamora, Michoacán.
- Sahagún, fray Bernardino de (1999). *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Porrúa, Colección Sepan Cuantos, 300. México.
- Sánchez Santiró, Ernest (2007). “La fiscalidad del pulque (1763-1835): cambios y continuidades”, en Ernest Sánchez Santiró (coord.), *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*, Instituto Mora. Historia Económica. México.
- Santamaría, Francisco J. (1978). *Diccionario de mejicanismos*, Porrúa. México.
- Taboada Ramírez, Javier (1997). “Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches y tejuino”, en Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Taylor, William B. (1987). *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, Fondo de Cultura Económica, Sección obras de Historia. México.
- Valeriola, Tomás (1798). *Idea general de la Policía o tratado de policía*, por don Benito Monfort, dos tomos. Valencia.
- Ventura Beleña, Eusebio (1991). *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y sala del crimen de esta Nueva España*, 1ª edición 1787, edición facsimilar, Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2 tomos. México.
- Villarroel, Hipólito (1994). *Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Viqueira Albán, Juan Pedro (1987). *¿Relajados y reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, Fondo de Cultura Económica. Sección de obras de Historia. México.

## Páginas en Internet

- Corona Páez, Sergio Antonio. “Vitivinicultura parrense”, en *Mensajero del Archivo Histórico de la UIA Laguna*, Torreón, Coahuila, México, Dirección de investigación y difusión editorial, 30 de marzo de 2001, pp. 3-6, en <http://sitio.lag.uia.mx/publico/seccionesuia/laguna/publicaciones/mensajero/mensajero/Edicion-024.pdf>. Consultado el 2 de marzo de 2007.
- \_\_\_\_\_. “Las bebidas prohibidas en la Nueva Vizcaya”, en *Mensajero del Archivo Histórico de la UIA Laguna*, Torreón, Coahuila, México, Dirección de investigación y difusión editorial, 30 de julio del 2001, pp. 2-6, en <http://sitio.lag.uia.mx/publico/seccionesuia/laguna/publicaciones/mensajero/mensajero/Edicion-031.pdf>. Consultado el 2 de marzo de 2007.
- Guedea, Virginia. “México en 1812: control político y bebidas prohibidas”, en *Estudios de Historia Moderna y contemporánea de México*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, Vol. 8, 1980, pp. 23-65. en <http://iih.unam.mx/moderna/ehmc/ehmc08/096a.html>. Consultado el 2 de marzo de 2007.
- Luna Zamora, Rogelio. “Mestizaje y el Tequila”, en *Sincronía*, México, Universidad de Guadalajara, primavera 2001, en <http://sincronia.cucsh.udg.mx/mestiz.html> Consultado el 2 de julio de 2007.

## Hemerografía

- Vogt, Wolfgang. “Charla sobre vinos”, en *El Occidental*. 10 de junio de 2007, suplemento La Cultura en Occidente, primera parte, pp. 2-3, Guadalajara, Jalisco.

## El vino de cocos a través de sus informantes: la Nueva España, época colonial<sup>67</sup>

*Paulina Machuca*

E nós, os Portuguezes, por ter aqueles tres buracos,  
lhe pusémos o nome coquo; porque parece rosto  
de bugio ou de outro animal  
(García da Orta)

A pesar de la importancia que tuvo en el occidente novohispano de los siglos XVI y XVII, el vino de cocos ha llamado poco la atención entre los estudiosos de las bebidas embriagantes de la Nueva España. Hernández Palomo (1974-1979) y Lozano Armendares (2005), por ejemplo, han investigado importantes aspectos sociales, políticos y económicos sobre el pulque y el aguardiente de caña, siendo el primero una bebida de amplia tradición mesoamericana, mientras que el chinguirito se elaboró a partir de la colonización española. En los últimos años se han realizado diversas publicaciones acerca mezcales en el occidente de México –particularmente el tequila–, sobre todo al entrar en escenario las llamadas zonas de denominación de origen, lo que ha permitido el acercamiento a este tema desde distintas disciplinas.

Sin embargo, el vino de cocos –una bebida de origen filipino que dejó de existir en la Nueva España en el siglo XVIII– merece especial atención por tratarse de un asunto que explica, en buena medida, los intercambios culturales entre la Nueva España y las Filipinas durante la época colonial, acentuados a partir del siglo XVI con el vaivén de mercancías en el ámbito mundial, gracias a los viajes transoceánicos que emprendieron de forma regular, tanto españoles como portugueses, y que originaron mestizajes culturales que marcaron la vida de diversas poblaciones en el ámbito global (Gruzinski, 2010).

Algunos observadores europeos del siglo XVI registraron con curiosidad los múltiples usos de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.) por parte de las pobla-

<sup>67</sup> Este texto forma parte de una investigación en curso, financiada por la Academia Mexicana de Ciencias a través de la Beca para la Mujer en las Humanidades 2011, y desarrollada en el Archivo Histórico del Municipio de Colima.

ciones del sudeste de Asia, considerándolo el árbol de las maravillas, pues de él se conseguía comida, bebida, además de una gran cantidad de utensilios para el hogar y las actividades marítimas. Desde antes de que la palma de coco se hubiese expandido por el territorio novohispano, ya se había corrido la noticia de las bondades que ofrecía esta planta a los habitantes de las llamadas Indias Orientales, y esto tiene que ver con la rápida circulación de noticias en esa época, a pesar de las dificultades en las vías de comunicación. De manera que cuando el cocotero hizo su aparición en el escenario ecológico de la Nueva España, ya se había escuchado hablar de la planta de las maravillas.

Este texto tiene como principales objetivos hacer un balance de los autores, la documentación en archivos y de los temas que giran en torno al vino de cocos; qué nos dicen las fuentes sobre las zonas productoras de esta bebida y la ruta de su distribución, así como el papel que desempeñaron los llamados “indios chinos” o filipinos en su fabricación y en las transferencias tecnológicas que la acompañaron. Derivado de lo anterior, es importante reflexionar en qué grado o grados se dio el mestizaje cultural, no sólo del vino de cocos, sino de la palmera en general.

## Las fuentes de la época colonial temprana

La palma de coco es originaria de los trópicos húmedos del Viejo Mundo. Estudios recientes sugieren que se domesticó simultáneamente en la cuenca del Pacífico (sudeste de Asia) y en la cuenca del océano Índico, y su trascendencia en la historia de la dispersión humana no tiene punto de comparación en el reino de las plantas, por tratarse de una especie con múltiples usos en la comida, la bebida, o como fibra o material de construcción y aceite; empleado este último en la cocina, en la industria farmacéutica y en los biocombustibles (Gunn *et al.*, 2010). Por lo anterior, no es casualidad que dos de las primeras descripciones que observadores europeos hicieron del vino de cocos fueran, precisamente, en estas zonas de domesticación.

Gran parte de lo que se sabía –y se escribió– acerca del cocotero en las primeras décadas del siglo XVI se debió a dos personajes: el portugués García da Orta y el italiano Antonio Pigafetta.<sup>68</sup> En su obra *Coloquios dos simples e drogas*

<sup>68</sup> Antes que las obras de García da Orta y Pigafetta, se publicó la versión italiana de los viajes de Ludovico di Vatherma a través de Asia y África, entre ellas, la India; mencionó la presencia de la palma de coco en Calcuta, llamada *tenga*, referida como un árbol con al menos diez usos: madera para quemar, nueces para comer, cuerdas para la navegación marítima, fibra, combustible, vino, agua, aceite y azúcar y techos para casas. Sobre el vino de palmas señaló que los habitantes del lugar cortaban con un cuchillo, por la mañana y por la tarde, la rama de la palmera, colocaban una vasija para captar el jugo,

*da India*, publicada en 1563, Orta describió la abundancia de palmeras en las Maldivas, al sur de la India, y mencionó que los portugueses llamaban “coquo” a la fruta del cocotero por tener tres orificios que semejaban el rostro de un mono o de otro animal (Orta, 1891: 235). Nuestro autor señalaba que esta palma era conocida entre los árabes como “nuez de la India”, apelativo que más tarde adoptaría el protomédico de la Nueva España Francisco Hernández, pero sobre esto volveremos más adelante.

Orta, en su descripción de la palma de coco, mencionaba dos formas de aprovechamiento, una para obtener el fruto y otra para elaborar “çura”, es decir, una especie de jugo o bebida refrescante que, al ser cocida, se le llamaba *orraqua*.<sup>69</sup> Aunque brevemente, nuestro observador, señaló la manera en que obtenía el líquido: le ataban unas cuerdas a la palmera y, al salir el líquido o savia, colocaban unas vasijas para contenerlo; quemaban luego un paño mojado en ella, como se hacía con el aguardiente (Orta, 1891: 236).<sup>70</sup> Esta referencia es muy cercana a la que nos legó fray Antonio Tello para Colima, a principios del siglo XVII y sobre la que comentaremos más adelante.

Por su parte, al pasar por las islas llamadas de “Los Ladrones” –actualmente las Islas Marianas, al noreste de las Filipinas– en la década de 1520, Antonio Pigafetta (1999: 207) dejó asentado en su *Relazione del primo viaggio attorno al mondo* que los habitantes del lugar utilizaban la palmera para múltiples cosas: “Li cochi sonno fructi de la palma. Così como nui avemo il pane, il vino, l’oleo e l’acetto, così hanno questi populi ogni cosa da questi arbori”.<sup>71</sup> Desde luego, destacó también que consumían una bebida destilada de la palmera, llamada *uraca*, blanca y dulce, cuyo líquido extraían dos veces al día. Pigafetta (1999:

que era sometido al fuego, una, dos o tres veces, lo que resultaba en una especie de brandy tan fuerte que provocaba dolor de cabeza a cualquiera que lo oliera. No sabemos con certeza la rapidez con que circuló su obra publicada en 1510, pero no debemos descartar que la información contenida en el texto se haya extendido a lo largo y ancho de las colonias europeas en el mundo; véase Di Vatherma (1863: 163-166).

<sup>69</sup> *El Dicionário Houaiss Eletrônico* define esta “çura” o “sura” como un regionalismo de la India y Mozambique, que designa al jugo extraído de diversas palmeras, entre ellas, la del coco: “suco extraído da espata de diversas palmeiras, esp. de coqueiro [Us. como bebida refrescante e para levedar; converte-se tb. em vinagre, em aguardente e em jagra]”.

<sup>70</sup> “Cortamlhe huns cabos, e atamlhes allí as vasilhas, donde tiram a çura; e sobem a tirála açima, atadas aos pés humas péas, ou fazendo algumas falças no arvore; desta çura estilam ao modo de agoa ardente; e deitam hum vino como agoa ardente; e queiman um pano molhado nella, como faz agoa ardente; a esta fina chaman fula, que quer dizer frol; e á outra que fica chaman *orraqua*, mesturando nella estoutra alguma pouca quantidade...”.

<sup>71</sup> “Los cocos son frutas de la palma. Así como nosotros tenemos el pan, el vino, el aceite y el vinagre, así tienen estas gentes cada cosa de este árbol” (Traducción nuestra).

204) refirió, además, que las mujeres se vestían con una tela elaborada de la corteza de la palma, “delgada, sutil como la hoja”, y que usaban el aceite de coco para el cuerpo y el pelo; dormían en lechos de paja de palma.

Las obras de Orta y Pigafetta constituyen una valiosa fuente histórica de la época colonial temprana que debemos situar en la primera mitad del siglo XVI, independientemente del año de su publicación. Más tarde, conforme avanzó el proceso de colonización hispana en las Filipinas, vendrían otros observadores civiles y eclesiásticos a reportar la importancia del vino de cocos en aquellas islas y sus alrededores. Uno de ellos sería el agustino Juan González de Mendoza, quien en su *Historia de las cosas más notables, ritos y costumbres del gran Reino de la China* de 1585 se refirió al vino de palmas como “el que se bebe en todas las islas y reinos de la China”, de muy buen precio, y que a falta de vino de uvas era el que más circulaba por la región (González de Mendoza, 1987: 342). A principios del siglo XVII, Antonio de Morga (2007: 225) señalaba en los *Sucesos de las Islas Filipinas* que el vino de cocos era una bebida de gran aceptación por los naturales filipinos, quienes la consumían en “sus juntas, casamientos y fiestas”, día y noche sin cesar, acompañados de cánticos”.

Más adelante, Tomas de Comyn mencionó en su *Estado de las Islas Filipinas en 1810*, que los nativos consumían tanto el vino de cocos como la nipa (*Nyssa fruticans*) —otra especie de palma— en “todas sus reuniones festivas, en las peleas de gallos, juegos, bodas, etc.” (Comyn, 1820: 87). Describió detalladamente la elaboración del vino de cocos:

El vino de coco es un aguardiente flojo que se obtiene del siguiente modo. El árbol que produce este fruto tiene la cabeza adornada de unos florones o corolas, de cuyo centro o cáliz sale un pitón carnoso y lleno de jugo; el indio corta la extremidad de esta punta, é inclinándolo lateralmente lo restante del pitón, lo introduce en un cañuto grande que queda suspendido de él, recogéndolo lleno de un licor suave y algo viscoso que purga el árbol por este medio dos veces cada veinticuatro horas. Este licor, llamado tuba en idioma del país, se deja fermentar ocho días en una cuba, y enseguida lo destilan los indios en sus rudos alambiques, que no son otra cosa que unas grandes calderas con su montera de plomo ó estaño, enlodada por las uniones, y con un conducto, muchas veces de simple caña, que depone el aguardiente en las tinajas, sin pasar como el gusano ó culebra de nuestros alambiques ordinarios por el baño de las albercas y estanques, que tanto contribuye a corregir los vicios de una evaporación demasíadamente acelerada (Comyn, 1820: 85).

Ahora bien, tanto la descripción del portugués García da Orta como la del italiano Antonio Pigafetta debieron de tener eco en el mundo novohispano, en una época en que las noticias corrían con más rapidez de lo que podemos

imaginar. Harries (1977) señaló que el rey Manuel de Portugal informó a los monarcas hispanos Fernando e Isabel, mediante una carta fechada en 1501, acerca de las variedades de palma que habían localizado los lusos en territorio índico, con la que se elaboraba azúcar, miel, aceite, vino, vinagre, cuerdas y combustible para embarcaciones, entre otras cosas. Este cruce de información es evidente en la descripción que hizo el protomédico de la Nueva España, Francisco Hernández, en la década de 1570.

En su obra *Historia Natural de Nueva España*, nuestro protomédico describió las bondades del cocotero, “casi todas las partes de esta planta son muy apropiadas para usos humanos”, en una época en que la palma de coco todavía no figuraba en la ecología de las costas novohispanas. La descripción de Hernández de la “nuez de la India o coco” es muy similar a la de García da Orta, empezando por el apelativo árabe de “nuez de la India” que en realidad nunca se llegó a utilizar en territorio mexicano. Hernández señalaba que había dos géneros principales de palmeras, uno para dar fruto y el otro para extraer licor: “el jugo que destila de los renuevos y racimos tiernos atados en sus puntas y cortados, se recoge en tubos de caña y otros vasos y hace las veces del vino” (1959:167). Cuando él se refiere a las propiedades medicinales del vino de palma, de gran eficacia para los tísicos y enfermos de los riñones, afirma que en Filipinas apenas si se conoce este padecimiento; más aún, señala que la palma de coco es el principal alimento de los habitantes de la isla Los Ladrones, curiosamente el lugar que Antonio Pigafetta había descrito años atrás.

Por tanto, es evidente que Hernández no describe en su *Historia Natural* los usos del cocotero en la Nueva España, sino en las Indias Orientales, y más concretamente en Filipinas y sus alrededores. Es muy probable que haya tomado tanto del portugués Orta como del italiano Pigafetta las referencias sobre el vino de cocos. De hecho, concluye su apartado diciendo que las palmas “nacieron por dondequiera entre los indios orientales *y ahora también entre los occidentales*” (Hernández, 1959: 169).<sup>72</sup> Con esta última frase de Francisco Hernández nos preguntamos: ¿dónde exactamente “entre los occidentales” —y es de suponerse que se refería a los occidentales americanos— crecía la palma de coco? Es posible que haya tomado en consideración la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicada en parte en 1526 en Toledo; aunque también es muy probable que Hernández haya tenido información de primera mano de las descripciones hechas por Orta y Pigafetta.

<sup>72</sup> Cursivas nuestras.

Ahora bien, la obra de Oviedo es crucial para saber que el cocotero ya estaba presente en el continente americano al momento de la llegada de los europeos. Esta última es la única fuente histórica de la época colonial temprana que hace mención de la presencia de la palma de coco en Centroamérica, lo que ha servido de base para numerosos estudios botánicos (Zizumbo y Quero, 1998). Sin embargo, Oviedo (1851: 336) no hace explícito el proceso de elaboración del vino de cocos, antes bien, menciona que los nativos de “nuestras Indias” –América– no daban al cocotero el uso que sí se observaba en Oriente, pues contaban entre otras plantas, con el algodón o el henequén para cubrir las necesidades de fibra.

### **Zonas productoras de vino de cocos**

Para abordar el tema del vino de cocos en la Nueva España –en plural, como se decía en la época–, es necesario tomar en cuenta dos acontecimientos históricos que marcaron el occidente de la Nueva España: el primero de ellos ocurrió en 1569, cuando el navegante Álvaro de Mendaña introdujo la semilla del coco en la provincia de Colima, después de tomar varios ejemplares de este fruto durante su travesía por las islas Salomón, en el Pacífico insular. El segundo momento histórico aconteció a finales del siglo XVI, cuando un número considerable de asiáticos arribó a la provincia de Colima, gracias a la ruta transpacífica que se estableció entre Filipinas y la Nueva España y que transportaba, además de viajeros y comerciantes, un gran número de mercaderías.

H. C. Harries (1977, 1978) y Daniel Zizumbo (1996) han hecho valiosas aportaciones al estudio de la palma de coco desde la botánica. Preocupados por el asunto de la diseminación de esta planta en América y el intenso intercambio de germoplasmas en el ámbito intercontinental como resultado de la colonización española y la portuguesa, sus estudios también contemplan el tema de la domesticación y otros usos. Por su parte, Gerardo Sánchez Díaz (2001: 107; 2008: 67) ha puesto especial interés en la expansión del cultivo de la palma de coco en el occidente de México. Él señala que las tres últimas décadas del siglo XVI fueron cruciales para la extensión del cocotero desde Colima hacia la costa de Michoacán –y de ahí hacia Tierra Caliente–, pasando por Zacatula y Tecpan hasta llegar a Acapulco, señalando a Colima y Michoacán como las zonas productoras del vino de cocos.

Quizá la referencia más temprana que se tiene sobre el proceso de elaboración del vino de cocos en la Nueva España provenga de Fray Antonio Tello (1985: 381), quien describió en su *Crónica miscelánea* –terminada de escribir hacia 1652 en Guadalajara– que en Colima los asiáticos la preparaban de la siguiente manera:

el vástago que arroja la palma en que había de dar su fruto, lo atan muy bien con unos cordeles, dando muchas vueltas, y le van cortando poco a poco, una vez en la mañana y otra a la tarde, teniendo colgado de él un calabazo o vaso, en que va destilando el 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 así lo destilado, es el vino; y si lo sacan con cuidado es fortísimo y como el aguardiente de Castilla.<sup>73</sup>

Juan Carlos Reyes (1995: 155) afirma que, por mera coincidencia y buena fortuna de los colimenses, la semilla del cocotero llegó a la Nueva España cuando el cacao estaba en su apogeo, “dando el justo tiempo para que cuando el primero entrara en crisis, las plantaciones del segundo estuvieran en plena producción”. En el momento de mayor auge, casi todo el vecindario colimense se volcó a la siembra de palmas. Reyes (1995: 158) señala que, aunque no se sabe con exactitud la cantidad de palmas que se plantaron desde fines del siglo XVI, su valor en conjunto oscilaba entre los 100 000 ducados en el año de 1612 y, “en el supuesto de que los cocoteros tuvieran el mismo valor que los árboles de cacao, un peso por árbol, esto significaría la existencia de por lo menos 138 mil palmas” en ese mismo año. El mismo fray Antonio Tello (1985: 381) afirmó que a mitad del XVII, cada año se hacían 20 000 arrobas de vino de cocos. Su fabricación estaba en manos de los vecinos españoles, mientras que la principal mano de obra corría a cargo de los indios chinos.

José Óscar Guedea (1999: 59), en su texto *Las haciendas de Colima*, señala que los cocoteros comenzaban a dar frutos en apenas cinco o seis años y entraban en un periodo de plena producción a los diez o doce años. La inflorescencia llevaba de cinco a quince frutos y un racimo podía tener de diez hasta treinta cocos en un periodo de recolección de cada tres meses. Alfonso de la Madrid (1998: 104) también señaló en sus *Apuntes para la historia de Colima* que las fábricas de vino de cocos, llamadas también “haciendas de palmas de beneficio” o “huertas de beneficio de hacer palmas”, contaban hasta con 400 palmeras en producción.

Según información de Ramón López Lara (1973), los lugares productores del vino de cocos hacia 1631, dentro del obispado de Michoacán, eran los siguientes: pueblo de Almoloyan, valle de Aguacatitlán, valle de Tecuciapa,

<sup>73</sup> Fray Antonio Tello (1985: 381) también explicaba que los alambiques eran “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”.

valle de Xicotlán, valle de Jala, valle de Caxitlán, valle de Zapotlanejo, valle de Alima, Tecpan y Los Apasagualcos. Déborah Oropeza (2007: 86) añade las alcaldías mayores de Zacatula y Acapulco como otros lugares de elaboración de *tuba* (bebida fermentada). Es muy probable que la técnica del vino de cocos se introdujera en otras regiones de la Nueva España, pues se sabe que en 1618 un grupo de 74 marinos –presumiblemente asiáticos– se negó a emprender el viaje de regreso a las Filipinas “por haber sido contratados para enseñar en la Nueva España la preparación del vino de palma” (Santiago, 1962: 127).

### **La prohibición del vino de cocos**

El vino de cocos, al igual que el resto de las “bebidas de la tierra” que elaboraban los indios de la Nueva España, fue un aguardiente prohibido por las autoridades españolas, de ahí que en un principio se distribuyera de manera clandestina. Las “bebidas de la tierra” eran aquellas que se preparaban a partir de raíces y plantas, como maguey, caña, ciruelas y maíz. La prohibición de producir estas bebidas respondía tanto a motivos de índole moral como económica. Por una parte, se trataba de un tema con implicaciones morales porque se argumentaba que dichas bebidas causaban enfermedades y embriaguez entre los indios y, por la parte económica, su producción perjudicaba la industria vinícola peninsular.

En Colima, la producción y distribución del vino de cocos se mantuvo activa pese a la prohibición de las autoridades virreinales. En 1610, el virrey Luis de Velasco supo que “una bebida de vino que hacen de cocos de palmas” en las provincias de Colima y Zacatula causaba alborotos y que el problema era tan grave que tan sólo en uno de los pueblos –sin especificar cuál– había sesenta tabernas donde se “acuartillaba” y vendía en abundancia.<sup>74</sup> ¿Acaso se refería a la provincia de Colima?

El virrey Luis de Velasco prohibió el consumo del vino de cocos, con el argumento de que la bebida perjudicaba la salud de los naturales, quienes debido al bajo costo del aguardiente –dos reales el cuartillo–, lo bebían en exceso. En segundo lugar, afirmó que el aguardiente de palmas “estorbaba” la venta del vino de Castilla, lo cual iba en detrimento de las finanzas reales. En tercer lugar, al virrey de Velasco le preocupaba que en las sacristías de los pueblos los ministros de doctrina sustituyeran el vino de Castilla por el de cocos para celebrar sus misas.

<sup>74</sup> AGN, Ordenanzas, volumen 1, exp. 144, f. 130 v.

Las ordenanzas de Luis de Velasco no surtieron efecto, pues la producción del vino de cocos continuó. Ante la inobediencia de los colimenses, en 1612 la Real Audiencia de México tomó cartas en el asunto y determinó que todos los palmares de la provincia de Colima debían talarse para evitar la producción del aguardiente. En este tema, la *Provança de la villa de Colima en defensa de sus palmares* de Felipe Sevilla del Río (1977) aborda todo el proceso que se vivió en Colima a partir de la orden de erradicar los palmares, así como la respuesta que ofreció el cabildo para evitar que se ejecutara tal mandamiento.

Para continuar con el tema anterior, publiqué un artículo sobre el papel que desempeñó el cabildo de Colima a lo largo del siglo XVII en la solicitud de licencias para producir y comercializar libremente el vino de cocos, en una época en que los miembros del Ayuntamiento de Colima eran, a la vez, los propietarios de las haciendas de palma de beneficio (Machuca, 2009a).

## Comercio del vino de cocos

Desde Colima, el vino de cocos se comercializó en diversas regiones de la Nueva España y la Nueva Galicia. Los vecinos colimenses informaron a principios del siglo XVII que negociaban la bebida en lugares como Michoacán y la ciudad de México, así como en las zonas mineras de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y Parral, donde seguramente también comerciaban la sal de Cuyutlán (Colima).<sup>75</sup> En cierta forma era un producto energético necesario para la mano de obra y la producción de plata. El vino de cocos era transportado en botijas llamadas peruleras –todavía no tenemos claro por qué la relación con el Perú–, a lomo de mula y su precio era de dos reales el cuarto, más barato que el vino de Castilla, cuyo costo ascendía a tres reales el cuartillo (véase Sevilla, 1977). El precio de una botija de vino de cocos en 1638 era de un peso, mientras que una carga –seis botijas– se vendía en seis pesos de oro común.<sup>76</sup>

Además de ser uno de los principales centros de consumo, Michoacán era también el lugar de paso hacia la ciudad de México, un mercado importante para el vino de cocos. Sin embargo, los trajinantes colimenses padecían frecuentes vejaciones por parte de las autoridades michoacanas que pretendían extorsionar con cuotas infundadas o con botijas de vino, pese a la autorización oficial que existía sobre el libre comercio de la bebida (Machuca,

<sup>75</sup> En 1612, el vecino de Colima, Gabriel Muñoz, aseguraba que el vino de cocos se llevaba de Colima a San Luis Potosí, Los Ramos, Guadiana, Topia y otras partes de Nueva Galicia (Sevilla, 1977: 64).

<sup>76</sup> Una botija equivaldría aproximadamente a 5.472 litros.

2010). Algunos colimenses, como el capitán Baltasar de la Vega, se quejaron de las vejaciones a que eran sometidas por los alcaldes mayores michoacanos, cuando llevaban vino de cocos a la ciudad de México. Así, De la Vega denunció en 1694 que diversos alcaldes mayores de Jiquilpan, Chilchota y Tingüindín obligaban a los tratantes del vino de cocos a pagar una cuota de cuatro pesos por carga de vino y, por si fuera poco, a entregar una botija para cada uno de los alcaldes.<sup>77</sup>

Felipe Castro (2003: 204) nos informa que en las fiestas patronales de Pátzcuaro se elaboraba una comida que “iba regada con abundante vino de cocos de Colima”. El éxito que tuvo esta bebida en la villa patzcuareense obligó a sus alcaldes a tomar serias medidas para controlar su consumo, sobre todo entre la población indígena. En el Archivo Histórico Municipal de Pátzcuaro abundan los procesos judiciales derivados de pleitos y borracheras atribuidos al exceso en el consumo de vino de cocos, así como a las medidas encaminadas a erradicarlo (Machuca, 2010).

Por otro lado, tenemos referencias de que en algunas tabernas de la ciudad de México, como en la de doña Leonor García, el vino de cocos era muy solicitado por los clientes, por lo que en diciembre de 1690 pidió que se le dejara vender “el vino y aguardiente que llaman de cocos” sin recibir amonestación, pues apelaba al derecho concedido a los vecinos de Colima para poder distribuirlo.<sup>78</sup>

## **La rivalidad con la Nueva Galicia**

Para mala fortuna de los productores cocoteros de Colima, el gobernador y presidente de la Audiencia de la Nueva Galicia, don Juan Canseco de Quiñones, creó en 1637 el estanco de vino de cocos y mezcal en la ciudad de Guadalajara. Esta medida afectó seriamente a los mercaderes y trajinantes del aguardiente de palmas de Colima, quienes veían perdido el negocio que les redituaba el libre comercio de dicha bebida en territorio neogallego, sobre todo en su paso hacia las zonas mineras. Desde entonces, serían los tapatíos los encargados de regular los precios y la circulación del vino de cocos en su propio territorio. Desde luego, la reacción de los colimenses no se hizo esperar y de inmediato tomaron serias medidas: en primer lugar, demandaron la supresión del estanco, tanto en la Audiencia de México —jurisdicción a la que pertenecía la provincia de Colima— como en la de Guadalajara. En segundo lugar, en noviembre de

<sup>77</sup> AGN, Indiferente virreinal, caja 2949, exp. 52.

<sup>78</sup> *Ibidem*, caja 6366, exp. 48.

1637, el alcalde mayor de Colima, Félix Candela, determinó que “ninguna persona, de ninguna calidad que sea, saque en su recua vino de cocos para la ciudad de Guadalajara, ni le venda ni entregue ni remita de ninguna fuerza, y esto hasta que otra cosa se provea y mande”.<sup>79</sup>

A partir de entonces se establecieron nuevas reglas de distribución de la bebida, pues tanto los alcaldes mayores como el cabildo exigieron que cada trajinante de vino de cocos presentara a un fiador –generalmente a un vecino o residente en Colima– antes de llevar el vino fuera de Colima, y por escrito reportaran el número de botijas que llevaban y el destino correspondiente. Lo que pretendían las autoridades era controlar los puntos de distribución de la bebida para evitar, a toda costa, que se llevara a Guadalajara y, en caso de quebrantar esta disposición, imponer severas sanciones por su incumplimiento. El hecho de que los alcaldes mayores apoyaran al cabildo de Colima para controlar la distribución del aguardiente, muestra que ellos también tenían intereses en el negocio y, como mencionó Hernández Palomo, estas autoridades gozaban de un “preponderante papel en el comercio y economía de sus jurisdicciones” (Hernández Palomo, 1979: 37).

Por el contrario, el establecimiento del estanco de vino de cocos y mezcal significó, para los tapatíos, un negocio redondo. Thomas Calvo (1992: 66) menciona que los principales ingresos financieros de la ciudad de Guadalajara, entre 1639 y 1641, provenían del estanco de vino de cocos. Por su parte, la tesis doctoral de René de León indica que, entre 1637 y 1651, el ayuntamiento de Guadalajara había aprovechado los beneficios del estanco en bienes de propios, entre otras cosas para obras hidráulicas, el pago de médicos, el aderezo de puentes y algunas festividades (De León, 2010: 253).

A mediados del siglo XVI se reavivó la disputa entre los productores de Colima y los estancieros de Guadalajara. El 4 de junio de 1650, el capitán Luis de Caviedes, alcalde mayor de Colima, advirtió que sancionaría con una multa de 200 pesos de oro común a toda aquella persona que llevara vino de cocos a Guadalajara, “en tanto se consiga que el virrey provea la extinción del estanco del vino de cocos de Guadalajara”.<sup>80</sup> Luis de Caviedes manifestó su inconformidad por la creación del estanco de Guadalajara porque la merced para fabricar el vino de cocos se había otorgado exclusivamente a los colimenses. Caviedes denunció que:

<sup>79</sup> AHMC, caja 14, exp. 3.

<sup>80</sup> AHMC/FSR, caja 2, exp. 18.

un Sebastián Báez, por valimientos que ha procurado, mañas y favor de que se ha valido tiene estancado el dicho vino de cocos en la dicha ciudad de Guadalajara, para adonde públicamente lo está vendiéndole a seis pesos y medio cada arroba, a los mercaderes y personas que le quieren, comprándole a bajísimo precio como es a veinte reales y a menos a trueque, necesitando a los pobres vecinos que desta villa [de Colima] lo llevan a que se lo den a los dichos precios y a que le dejen los barriles y otras molestias.<sup>81</sup>

El capitán Luis de Caviedes mencionó que un portugués obtenía el vino de cocos en Colima y la provincia de Motines y lo llevaba al estanco de Guadalajara, “viniéndole rescatar escondidamente contra los autos que se lo han prohibido”, por lo que manifestó que denunciaría ante el Consejo de Indias esta situación y le pediría “se quite el dicho estanco y se deje el trajino libre y general a los vecinos [de Colima] cuyo favor se hizo esta merced”.<sup>82</sup>

Por esas mismas fechas, la Audiencia de México envió a Francisco Calderón y Romero para ejecutar una visita a Guadalajara y, al descubrir que el estanco operaba de manera ilegal, sin cédula real para su fundación, ordenó su cierre inmediato, para regocijo de los colimenses (De León, 2010: 252). Es muy probable que ambos acontecimientos estuviesen ligados, pues los productores de Colima no dejaron de presionar a las autoridades virreinales para que clausurara el estanco tapatío.

Pero al cumplirse la sentencia de los veinte años del cierre obligatorio del estanco de vino de cocos y mezcal de Guadalajara, no tardaron los neogallegos en reinstalarlo. Fue así como en 1672 se remató a Miguel Thomas, con el acuerdo de vender a dos reales el cuartillo y con la condición de que los arrieros que pasaran con este aguardiente a ocho leguas alrededor de Guadalajara lo manifestaran en el estanco. El 19 de enero de ese mismo año se concedió a los vecinos de Colima el libre comercio del aguardiente, apoyándose en el dictamen del Protomedicato de la Nueva España que confirmaba las propiedades medicinales del vino de cocos:

por constar por declaraciones del Protomedicato de la Nueva España y parecer de los médicos de esta ciudad no sólo no ser nocivo [el vino de cocos] sino usado con moderación es muy saludable y medicinal y que de haberse prohibido ha ocasionado que los indios han inventado otras bebidas sumamente nocivas a su salud, haciéndolas de cañas dulces, maíz y raíces de diferentes árboles y yerbas de que beben con sumo exceso y se

<sup>81</sup> AHMC/FSR, caja 2, exp. 18.

<sup>82</sup> *Idem.*

les ha ocasionado pestes de que se mueren y consumen como se ha visto y experimentado en este pueblo y en los pueblos circunvecinos desta ciudad y en los barrios della.<sup>83</sup>

Poco se sabe del funcionamiento del estanco a partir de su reapertura. Se tienen registros de que funcionaba aún en el siglo XVIII, pues en 1751 se remató en José Joaquín Grondana, mientras que en 1770 hubo otro remate a cargo de las autoridades de la Real Audiencia de Guadalajara.<sup>84</sup> Es posible que la bebida de mayor producción y consumo haya sido el mezcal, pues desde mediados del siglo XVIII, la del vino de cocos distaba mucho de ser una actividad económica rentable para el vecindario colimense.

La producción del vino de cocos de Colima declinó notablemente desde principios del siglo XVIII, de manera que a finales de dicha centuria había escasas referencias a este producto. Algunas fuentes históricas del siglo XVIII informan sobre el declive que sufrió industria ahí esta. En la *Relación de la jurisdicción de Colima* de 1744 se menciona que el vino de cocos se dejó de producir cuando lo prohibió el virrey, duque de Albuquerque, aun cuando esta bebida “ayudaba mucho a el trato y contrato de esta República, en la que no hay ninguna especie de metales” (Montenegro, 1979: 160); es decir, que ante la falta de actividad minera, el vecindario se mantenía, en gran medida, del comercio de este aguardiente.

Asimismo, en la descripción del distrito de Colima que hizo en 1776-1777 el entonces alcalde mayor, Miguel José Pérez Ponce de León (1979: 200), mencionó que había muchas haciendas en la provincia colimense y en la costa de la Mar del Sur donde se cultivaban palmas para la industria cocotera, de las cuales también se extraía un aguardiente llamado *tuba*: “dicha tuba es licor que se extrae del tubo de la palma a la manera que el pulque del maguey”. La *tuba* –palabra de origen tagalo– que describía Ponce de León era el vino de cocos, bebida que él mismo reconoció que por “superior gobierno se prohibió fabricar dicho aguardiente, siendo contra orden el que algunos trabajan”.

## Los indios chinos

Un aspecto que debe destacarse sobre el tema del vino de cocos es la participación de los indios chinos en las “haciendas de palmas de beneficio”. Fueron ellos quienes introdujeron la técnica para elaborar la bebida mediante el destilador filipino y quienes en un primer momento se desempeñaron como “vinateros” extra-

<sup>83</sup> AGI, Guadalajara, 15, R.1, N. 26.

<sup>84</sup> ARAG, Ramo civil, caja 324, exp. 8, prg. 4674 y caja 340, exp. 11, prg. 4973.

yendo la *tuba* de las palmeras. Conforme las haciendas de palmas se consolidaron y la producción del aguardiente aumentó, se comenzó a elegir a un representante de la comunidad asiática para apoyar en las tareas de recolección de tributos. Este líder fue conocido como “alcalde de los chinos”; esta forma de gobierno resulta atípica en la Nueva España. El trabajo de Eigi Fuchigami (1995), aunque breve, es una de las primeras investigaciones sobre este tema.

Al respecto, yo sostengo que el cargo de alcalde de chinos en Colima surgió como respuesta a la demanda de vinateros asiáticos en las haciendas de palmas de beneficio, en cuya responsabilidad recaía el recaudo de tributos y la posibilidad de llevar a cabo sentencias judiciales. Fue en Colima, y no en otros lugares con marcada presencia de indios chinos, donde surgió este representante, debido al grado de especialización que tuvo esta comunidad en torno al oficio de vinateros (Machuca, 2009b).

La investigación más importante sobre los indios chinos en la Nueva España corresponde a la tesis doctoral de Déborah Oropeza (2007), quien traza la importancia de esta población en aquellas zonas costeras del Pacífico mexicano con abundancia de palmares, no únicamente para la extracción de *tuba* sino también para la fabricación de numerosos utensilios derivados del cocotero.

## Consideraciones finales

El intercambio de plantas en el ámbito global, impulsado por el proceso de expansión europea en el siglo XVI, incorporó también la movilidad de actores, saberes, técnicas y productos, en lo que podría considerarse los inicios de un sistema-mundo precapitalista (Wallerstein, 2005). De acuerdo con las características ecológicas y culturales de cada región, este gran acontecimiento dio lugar a configuraciones concretas, lo que Alfred Crosby (1972) llamó “episodios regionales” como resultado de este dinamismo transoceánico. Sin lugar a dudas, la introducción de la palma de coco en las franjas costeras del Pacífico mexicano constituye un buen ejemplo de ello.

Henry Bruman (1944) planteó la posibilidad de que la técnica del destilador asiático se dispersara a través de corredores biológico-culturales en las estribaciones de los volcanes de Colima, que constituían nichos ecológicos con gran diversidad de agaves utilizados, entre otras cosas, para elaborar bebidas fermentadas. Daniel Zizumbo y Patricia Colunga (1996; 2007) han seguido de cerca esta hipótesis, al sugerir que el origen de los mezcales —entre ellos, el

tequila— en el occidente de México fue el destilador filipino utilizado para la producción del vino de cocos y de ahí se difundió al resto de la Nueva España.

La destilación del vino de cocos pasa por el proceso de la cultura material. Algunos objetos de influencia asiática localizados en los archivos de Colima para la segunda mitad del siglo XVII están relacionados con este vino. Entre las herramientas para su fabricación y almacenamiento se distinguen los hornos, tinajas, botijas peruleras, peroles, hachas, machetes, cuchillos de palma e incluso, *tarecuas*, una especie de coas de palo duro y puntiagudo, utilizadas en el mundo mesoamericano para cavar la tierra donde se sembraba el maíz. Los indios chinos debieron adaptar los materiales disponibles para el montaje de hornos donde se cocía la *tuba*, así como utensilios para extraer la savia de la palmera. En el aspecto medicinal, los colimenses acostumbraban a beber *tuba* en ayunas para sanar las infecciones intestinales —práctica que todavía pervive en Colima—, además de ingerirla para tratar las picaduras de alacranes e insectos (Sevilla, 1977).

El cocotero también se utilizó en la arquitectura de la costa colimense, donde la *palapa* constituyó el elemento básico para la cubierta de techos, en un clima similar al del archipiélago filipino, azotado por continuos huracanes y sismos, de ahí el valioso trabajo de Adolfo Gómez Amador (2000) sobre *La palma de cocos en la arquitectura de la Mar del Sur*. Particularmente en Colima, Matías de la Mota Padilla destacó en su *Historia del Reino de Nueva Galicia* de 1742, que de las cáscaras del coco “los pobres hacen camas o colchones, tan suaves como si fueran de lana; hacen sogas como si fuesen de cáñamo; de la cáscara interior hacen jícaras, por ser muy sólidas, y quedan tan negras y tan tersas como si fuesen de azabache” (Mota, 1973: 102). Del llamado anejo del cocotero también se extraía una tela natural, muy resistente, con la que se fabricaban cedazos y suaderos para cabalgaduras (Reyes, 1995: 157).

Como elemento combustible, el aceite de coco serviría para alumbrar algunas iglesias de Colima y sus alrededores, donde resultaba más difícil abastecerse de otros insumos; lo anterior quedó de manifiesto en la visita que el obispo de Guadalajara, Juan Cruz Ruiz de Cabañas, realizó al vecino curato de Zapotlán el Grande (Nueva Galicia) en 1802, donde encontró una lámpara ardiendo con aceite de coco, “por la mucha escasez y carestía del de olivo”.<sup>85</sup>

Vale la pena reflexionar si la cultura material con base en el cocotero —llamada por Ernesto Terríquez (1984) “una cultura transterrada”— no se desarrolló en paralelo a la del agave en el occidente de la Nueva España. El agave, una planta de profundas raíces mesoamericanas, era la base de la in-

<sup>85</sup> AGI, Guadalajara, 543, f. 146 v.

dumentaria junto con el algodón, de cuya fibra se elaboraban sogas, petates, costalillos y calzado, es decir, prácticamente los mismos objetos del cocotero que encontramos en Colima.

## Archivos

- AGI Archivo General de Indias  
AGN Archivo General de la Nación  
AHMC Archivo Histórico del Municipio de Colima (FSR: Fondo Sevilla del Río)  
AHAP Archivo Histórico del Ayuntamiento de Pátzcuaro  
ARAG Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara

## Bibliografía

- Bruman, Henry (1944). "Some observations on the early history of the coconut in the New World", *Acta Americana* 2 (3), pp. 220-243.
- Calderón Quijano, José Antonio (director) (1979). *Documentos para la historia del Estado de Colima, siglos XVI-XIX*. Novaro. México.
- Calvo, Thomas (1992). *Poder, religión y sociedad en la Guadalajara del siglo XVII*. Ayuntamiento de Guadalajara, Guadalajara.
- Castro Gutiérrez, Felipe (2003). "Alborotos y siniestras relaciones: la república de indios de Pátzcuaro colonial". *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*. El Colegio de Michoacán, Zamora. Número 89, pp. 203-233.
- Comyn, Tomás de (1820). *Estado de las Islas Filipinas en 1810, brevemente descrito por Tomás de Comyn, con permiso del Supremo Consejo de Indias*, Imprenta de Repullés. (Colección Clásicos Tavera, Serie 1. Iberoamérica en la Historia, volumen 11). Madrid.
- Crosby, Alfred W. (1972). *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, Foreword by Otto von Mering, Greenwood Press. Connecticut.
- De la Mota Padilla, Matías (1973). *Historia del reino de Nueva Galicia en la América Septentrional*. Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia (Colección histórica de obras facsimilares, número 3). Guadalajara.
- De León Meza, Carlos René (2010). "El sistema productivo y comercial de la Nueva Galicia, siglos XVI y XVII", Tesis de doctorado, El Colegio de México. México.

- Di Vatherma, Ludovico (1863), *The travels of Ludovico di Vatherma in Egypt, Syria, Arabia Deserta and Arabia Felix, in Persia, India, and Ethiopia, A.D. 1503 to 1508*, Translated from the original Italian edition of 1510, Printed for the Hakluyt Society. London.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo (1851). *Historia general y natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*. Edición de José Amador de los Ríos, Real Academia de la Historia. Madrid.
- Fuchigami, Eigi (1995). Indios chinos en Colima, siglos XVI y XVII, Colima, Archivo Histórico del Municipio de Colima, Fondo AH, número 178, manuscrito. Colima.
- Gómez Amador, Adolfo (2000). “La palma de cocos en la arquitectura de la Mar del Sur”, Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- González de Mendoza, Juan (1987). *Historia de las cosas más notables, ritos y costumbres del Gran Reino de la China*. Aguilar. Madrid.
- Gruzinski, Serge (2010). *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Guedea, José Óscar (1999). Las haciendas en Colima: una expiación al modelo establecido en otros Estados de la República Mexicana, s.n. Colima.
- Gunn Beef *et al.* (2010). “Independent Origins of Cultivated Coconut (*Cocos nucifera* L.) in the Old World Tropics”, *PlosOne* 6 (6): e21143, doi:10.1371/journal.pone.0021143 (Open Access).
- Harries, C. H. (1977). “Sixteenth-Century Dissemination of the Coconut Palm”, *Isis*, volume 68, number 4 (December), pp. 605-606.
- (1978). “The evolution, dissemination and classification of *Cocos nucifera* L.”, *The Botanical Review*, 44, pp. 265-319.
- Hernández, Francisco (1959). *Historia Natural de Nueva España*, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Hernández Palomo, José Jesús (1974). *El aguardiente de caña en México*. Escuela de Estudios Hispano-Americanos, CSIC. Sevilla.
- (1979). *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*. Escuela de Estudios Hispano-Americanos-CSIC. Sevilla.
- López Lara, Ramón (1973). *El obispado de Michoacán en el siglo XVII. Informe inédito de beneficios, pueblos y lenguas*, Colección Estudios Michoacanos III, Fimax Publicistas. Morelia.

- Machuca, Paulina (2009<sup>a</sup>). “Cabildo, negociación y vino de cocos: el caso de la villa de Colima en el siglo XVII, *Anuario de Estudios Americanos*, enero-junio, volumen 66, 1, pp. 173-192. Sevilla.
- (2009b). “El alcalde de los chinos en la provincia de Colima durante el siglo XVII: un sistema de representación en torno a un oficio”, *Letras Históricas*, número 1, otoño-invierno, Universidad de Guadalajara. Guadalajara. pp. 95-115.
- (2010). “El cabildo de la villa de Colima en el siglo XVII”. Tesis de doctorado, Guadalajara, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Unidad Occidente. Guadalajara.
- Montenegro, Juan de (1979). “Relación de la jurisdicción de Colima, nombres de sus pueblos y número de sus familias y lo demás que contiene el Superior Despacho librado con Instrucción por el Excelentísimo Señor Virrey de esta Nueva España, que va por principio ejecutada por Don Juan de Montenegro, Justicia Mayor de dicha jurisdicción actuando ante sí como Juez Receptor por falta de Escribano Público y Real”, en José Antonio Calderón Quijano (dir.), *Documentos para la historia del Estado de Colima, siglos XVI-XIX*, Novaro. México, pp. 157-163.
- Morga, Antonio de (2007). *Sucesos de las islas Filipinas*, Fondo de Cultura Económica. México.
- Oropeza, Déborah (2007). “Los ‘indios chinos’ en la Nueva España: la inmigración de la Nao de China”, 1565-1700, Tesis de doctorado, Centro de Estudios Históricos, El Colegio de México. México.
- Orta Garcia da (1891). *Coloquios dos simples e drogas da India*, Academia Real das Sciencias de Lisboa, Lisboa.
- Pigafetta, Antonio (1999). *Relazione del primo viaggio attorno al mondo*, Testo critico e commento di Andrea Canova, Antenore, Padova.
- Reyes Garza, Juan Carlos (1995). *La antigua villa de Colima, siglos XVI-XVIII*, Universidad de Colima Gobierno del Estado de Colima Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Colima.
- Sánchez Díaz, Gerardo (2001). *La costa de Michoacán. Economía y Sociedad en el siglo XVII*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/Instituto de Investigaciones Históricas Morevallado. Morelia.
- (2008). *Los cultivos tropicales en Michoacán. Época colonial y siglo XIX*, Fundación Produce/Centro de Investigación y Desarrollo del Estado de Michoacán/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia.
- Santiago Cruz, Francisco (1962). *La Nao de China*, Jus. México.

- 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*, Jus. México.
- Tello, Fray Antonio (1985). *Crónica miscelánea de la Sancta Provincia de Xalisco...* Gobierno del Estado de Jalisco/Universidad de Guadalajara/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Instituto Jalisciense de Antropología e Historia. Guadalajara.
- Terríquez Sámano, Ernesto (1984). “La del coco, una cultura transterrada”, Segundo Foro Interamericano: Las culturas populares y la Educación Superior, Universidad de Colima. Colima, pp. 11-17.
- Wallerstein, Immanuel (2005). *Análisis de sistemas-mundo: una introducción*, Siglo XXI. México.
- Zizumbo, Daniel (1996). “History of coconut (*Cocos nucifera* L.) in Mexico: 1539-1810”, *Genetic Resources and Crop Evolution*, 43, pp. 505-515.
- y Hermilo J. Quero (1998). “Re-Evaluation of Early Observations on Coconut in the New World”, *Economic Botany*, volume 52, number 1, enero-marzo, pp. 68-77.
- y Patricia Colunga García-Marín (1996). “Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico”, *Genetic Resources and Crop Evolution*, volume 55, number 4, pp. 493-510.
- (2007). “La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México”, en Colunga *et al.*, *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. Mérida. Centro de Investigación Científica de Yucatán. pp. 85-112.



# ¿“El costumbre” de los dioses o la imposición de los infieles? Cosmovisión y comercialización del *posh* en los Altos de Chiapas

Iván Francisco Porraz Gómez  
Rafael Alonso Hernández

El tequila, el vino y muchas otras bebidas alcohólicas en América Latina tienen un arraigo histórico ligado fuertemente a la gente, al pasado y a la tierra. Cuestiones interesantes, pero que tradicionalmente han sido desplazadas por las descripciones del proceso de producción, así como por información comercial de las bebidas embriagantes.

Por ello conviene reflexionar acerca de la trama social que ocultan las bebidas alcohólicas, a fin de no quedarse con explicaciones superficiales sobre el origen de las bebidas, la forma de prepararse o sobre la aceptación de éstas entre quienes las consumen, ya que en el caso de las bebidas embriagantes en México y otros espacios hay que analizar cómo interactúan los factores culturales, económicos y políticos para no quedarnos con una visión elemental. Por ello, como punto de partida, en el presente artículo haremos un recorrido por la historia del *posh*<sup>86</sup> chiapaneco a partir de los relatos de algunos habitantes de los Altos de Chiapas. Ponemos de manifiesto la cosmovisión que rodea a esta bebida con la finalidad de analizar el proceso de comercialización del *posh*, como un producto introducido por familias ladinas en zonas indígenas y que gradualmente desplazó a las bebidas tradicionales en las sociedades indígenas.

En este sentido, al abordar el caso de una bebida tradicional en el estado de Chiapas, queremos reflexionar acerca de las bebidas alcohólicas como símbolo de identidad, sin tomar en cuenta que en numerosas ocasiones las relaciones de poder presentes en esos procesos, quedan fuera del análisis, así como de la imagen con la que se elaboran esas bebidas.

<sup>86</sup> *Pox* es un aguardiente, elaborado a base de caña de azúcar, esta bebida es muy importante en la cultura Maya, dado que se utiliza de manera ceremonial. En *tzotzil* y en *tzeltal* la palabra *pox* quiere decir: medicina, curación. *Pox* o *Posh* también se refiere a los medicamentos, así la palabra *poxstaimanej* es relativa al médico y *poxna* es la casa de las medicinas o farmacia.

## El *posh* en la cosmovisión indígena de los Altos: usos y costumbres

Bueno, el *posh* tiene su historia. Es un poco mala. Según las historias que he escuchado, antes que Jesucristo decidiera hacer la chicha, solamente había agua. Esto no le gustó. Así que decidió hacer la chicha. Fue idea suya. Jesucristo fue el que hizo la chicha, y la chicha le pertenecía. Él sembró la caña de azúcar y sacó la chicha. Todo esto lo hizo Jesucristo. Hizo un aparato movido por dos personas que sacaba miel de la caña de azúcar. Con eso hizo las bebidas para tomar en sus fiestas. Y se emborracharon un poquito con la chicha.

Bueno, pues, el Diablo tuvo otra idea. El Diablo pensó cómo podría transformar la chicha para someter a nuestro padre. El Diablo se reunió con sus demonios y transformaron la chicha en un vil trago. Como el Diablo es más mañoso, hizo un aparato movido por dos caballos para sacar el jarabe de la caña de azúcar y con eso hizo el *posh*. Así fue que hizo el mero *posh*. Cuando lo hizo, el Diablo se puso bien borracho. Al final el Diablo engañó a Nuestro Padre Jesucristo. Por eso ahora el *posh* es del Diablo, según lo que hemos oído a nuestros antepasados. Pero a Nuestro Padre no le pareció bien que el *posh* no estuviera bendito. Por eso lo bendijo. Pero no lo bendijo con su mano derecha. Lo bendijo con su mano izquierda, porque no lo quería bendecir con todo el corazón. Ya lo había probado y el *posh* era un poco malo. Pero sin embargo, lo bendijo. Bueno entonces, así es cómo le dio poder la *posh* (*Hilario Pérez Guzmán, anciano pedrano, 1989 en Eber, 2008*).

El *posh* es un brebaje tradicional de numerosos municipios en los Altos de Chiapas.<sup>87</sup> Se dice que es una bebida espiritual que fue donada por los dioses en tiempos remotos a los pueblos mayas. Esta libación es preferida en las celebraciones religiosas de los pueblos tzotziles. La bebida es servida durante las fiestas de la mayordomía tzotzil, en las celebraciones del Carnaval y el Día de Muertos.

A través de entrevistas e historias de vida de algunos habitantes de tres municipios de los Altos: Aldama, San Andrés Larráinzar y San Juan Chamula, recuperamos información en la cual se refiere que en la cosmovisión de los pueblos alteños chiapanecos, el *posh* está relacionado con la religión, como un don que los dioses coincidieron a los pueblos mayas.

Mariano Vázquez, habitante de Aldama, cuenta en su relato acerca de la dotación del *posh* a los hombres:

<sup>87</sup> Juan Pedro Viqueira menciona que la región de los Altos de Chiapas o meseta central está en la parte más elevada del macizo central: “Cuenta con un porcentaje muy alto (82.82%) de hablantes de lenguas de la familia mayanese (tzotzil, tzeltal y chol). Las definiciones más estrechas de los Altos confieren inevitablemente un papel de primera importancia a la ciudad de San Cristóbal de las Casas en tanto principal centro comercial de la región, al extremo de definirla como el área de influencia de la famosa ciudad colonial” (2002: 35).

El posh nos lo entregaron los dioses hace mucho tiempo; mi abuelo nos contaba que fue dado para aliviar el alma del hombre de todos los pecados y los males. Pero no era así, me acuerdo que antes sólo lo hacían los más viejos y le llamaban “chicha” lo hacían de la caña o de maíz y no sé cómo lo iban fermentando, pero sí era diferente. También es bien importante para las fiestas, en los cargos tradicionales o para que curen de mal de ojo, de espanto o muchas enfermedades. Pero el posh fue regalado a nuestros antepasados para alegrar el corazón del hombre (junio, 2009).

Alonso Santis, otro habitante del mismo lugar también refiere que:

Mira el posh, lo regalaron los dioses para que el hombre salve su alma y además esté alegre su corazón, pero sí es importante para las comunidades, porque sin él el hombre se perdería. Fíjate mi papá decía que siempre el posh acompañó a nuestros ancestros y los santos patronos en la fundación del pueblo; iba dando fuerza y valor a nuestros hombres, también es sagrado para nuestras celebraciones, pero me decían que antes el sabor era diferente y la forma de preparar sólo la sabían hacer los más viejos y los curanderos, no cualquiera, pero sí es importante para nosotros... (enero, 2009).

En estos relatos orales, los habitantes de Aldama nos invitan a repensar distintas maneras de ver la realidad, que nacen de una memoria histórica en la que se enmarcan ciertas acciones que ligan o provocan una ruptura entre el pasado y el presente. Ello porque las narrativas dan cuenta de un proceso de elaboración del posh conocido solamente por unas cuantas personas, en especial por los más ancianos de la comunidad. Ellos eran quienes sabían prepararlo, de una manera diferente a como se le prepara en la actualidad. Asimismo, en esa construcción mítica de la historia del posh están incluidos la presencia de prácticas y los vínculos con lo sobrenatural, así como con los viejos protectores.

En San Andrés Larraínzar se realizaron entrevistas con un curandero, o *I'kol*<sup>88</sup> como se le conoce en su lengua. En ellas, el interlocutor explica el uso y la función de la bebida tradicional en las curaciones de los enfermos:

Siempre en las curaciones la familia del enfermo tiene que entregar un litro de posh, ya que es importante su uso en lo que vamos hacer, porque el posh tiene la función de limpiar el camino por donde pasa el alma, ya que es sagrado para nosotros, estando el camino limpio, fácilmente pasa el alma y no se vuelve a caer cuando va por el camino que conduce a su casa. Pero sí el posh es sagrado también para curar nuestra alma y el cuerpo (julio, 2009).

<sup>88</sup> Dentro del mismo relato un *I'kol* es un especialista en rescatar las almas y con ello devolver la salud.

Por su parte, Andrés Hernández, habitante de San Juan Chamula, comentó su experiencia de cuando estuvo enfermo:

Me acuerdo que una vez me enfermé de mucho dolor de cuerpo y calentura, fui con un médico y no me hizo nada la medicina que dan ahí, hasta que una vez me dijo un mi familiar que mejor fuera con un curandero, porque tal vez era un mal de mi alma o me estaban haciendo otro mal, fui y después me dijo el curandero que estaba espantado y que necesitaba llamar mi alma donde se espantó, porque fue una vez que me iba a accidentar en el campo, y me acuerdo que el posh sirvió bastante para limpiar el camino por donde regresa mi alma a mi cuerpo, me echaban en mi cara y era tomado por el *I'kol* e iba pronunciando mi nombre para que regresara mi alma (noviembre 2009).

Los relatos presentados, extractos de algunas de las entrevistas realizadas, cuentan de la cosmovisión tzotzil referida a la enfermedad y a la importancia del posh en los rituales de curación. En este sentido, Gary Gossen (1989) menciona que el rezo, ciertas cantidades de plantas, velas, el posh o aguardiente y otras sustancias están destinados a restablecer el estado natural del alma y cuando el espíritu recupera su salud, la enfermedad desaparece.

En la actualidad, el posh es considerado una bebida tradicional en los Altos de Chiapas, de gran representatividad entre los grupos indígenas y es fundamental en muchos ámbitos de la vida cotidiana, ya que además de servir en el tratamiento de algunas enfermedades, también es fundamental en las festividades así como en lo referente a los cargos religiosos. Domingo Santiz, habitante de Aldama comenta:

Pues yo fui mayordomo de la iglesia de aquí y sí es un gasto fuerte porque tienes que dar comida y como unos treinta litros o más de posh para las fiesta del santo, pero sí te endeudas como con cincuenta mil pesos o a veces más, pero ése es el costumbre que tenemos en el pueblo y pues el posh también es importante para estar alegre el corazón (julio, 2009).

En las fiestas de los pueblos de los Altos de Chiapas se espera que los “mayordomos”<sup>89</sup> (ya sea religiosos o civiles, que asumen estos puestos en forma rotativa) distribuyan e ingieran grandes cantidades de posh. Existe una literatura antropológica muy rica que describe las obligaciones de los mayordomos en las poblaciones indígenas de los Altos de Chiapas, lugar donde el posh ocupa

<sup>89</sup> Que son la autoridad del templo y su misión principal es cuidarlo y mantenerlo en buenas condiciones. También está el “alférez”, que debe estar pendiente de los vestidos, la limpieza de los santos (Meza;1992).

un importante papel dentro de los rituales (véase, Bricker, 1973; Cancian, 1989; Nash, 1985; Vogt, 1993, entre otros). También en Chiapas, con frecuencia algunas disputas se resuelven con algunas botellas de posh que el agresor entrega a la víctima. Collier nos dice que, excepto en el caso de litigio entre una pareja que tiene muchos años de casada, son siempre los hombres los que dan y reciben posh en estas transacciones (1973: 24-27, 100-103). De tal suerte que funge también como elemento para saldar deudas o para la retribución de servicios, específicamente en lo que a sanación médica y espiritual se refiere.

Estos breves relatos de algunos habitantes alteños describen el significado del posh y sus diversas funciones dentro de su cosmovisión. Existe una arraigada creencia de que el origen de la bebida está relacionada con aspectos religiosos: a los hombres se les dotó con esa bebida para su auxilio frente a las adversidades del mundo terrenal. Sin embargo, en el siguiente apartado abordaremos cómo fue que con la conquista y la dominación de esos pueblos mayas, la bebida experimentó modificaciones y, en algunas comunidades indígenas, fue implantada para poder intervenir en la vida de los pueblos, situación que provocó que algunas familias de ladinos de la ciudad de San Cristóbal de las Casas comercializaran y controlaran la producción del posh por algún tiempo y con ello ejercieran su poder sobre muchos pueblos en los Altos de Chiapas.

## **Comercio y control del posh**

Cristien Eber (2008) señala que por los códices mayas y aztecas sabemos que las sociedades mesoamericanas conocían las propiedades de las plantas y usaban sus flores, frutos o cortezas para elaborar diversas bebidas embriagantes. Asimismo en algunas crónicas, los sacerdotes refieren que estas bebidas en muchas partes del territorio mexicano tenían uso medicinal, por ejemplo: la chicha, chilha, coyol, balché o vino maya.

Con la llegada de los españoles al continente se estableció un sistema de explotación en todos los ámbitos de la vida social, y la comercial no fue una excepción. Se impuso una serie de contribuciones y prohibiciones a los pueblos originarios que solo beneficiaron para productores y comerciantes coloniales.

Los peninsulares europeos trajeron al continente dos tipos de bebidas alcohólicas: los vinos, producidos por fermentación y añejamiento del jugo de la uva y los aguardientes o licores, obtenidos por la destilación en alambique de los productos derivados de distintas frutas (Blasco, 2001: 91), que eran para el consumo exclusivo de los españoles y más tarde para los criollos o mestizos de los nuevos reinos de la Corona.

En el caso del continente americano, específicamente en lo que respecta al aguardiente, esta bebida se vio favorecida por la rápida expansión del cultivo de caña, de cuyo azúcar se obtenían diversas bebidas aun antes de la llegada de los españoles, tales como la chicha, que en Chiapas y Guatemala era la bebida más consumida por los indígenas, producto de la fermentación de maíz con algunas otras frutas durante un corto periodo de tiempo.

De especial interés es que las bebidas consideradas como tradicionales estaban en estrecha relación con la jerarquía del mundo político y religioso de las comunidades prehispánicas, motivo por el cual éstas no eran de acceso público, sino que estaban reservadas para el consumo de quienes poseían el poder, de aquellos considerados poseedores de un don sobrenatural (los brujos, I'kol) y para las fiestas tradicionales.

Las nuevas bebidas introducidas, al igual que las tradicionales, estaban reservadas para un selecto grupo de consumidores, dígame españoles o en términos más generales a la población ladina de la región. Sin embargo, a pesar de las diversas prohibiciones en torno a tales bebidas, el consumo entre la población indígena logró ganar terreno, incluso hasta llegar a desplazar a las bebidas tradicionales, como veremos más adelante.

La nueva organización impuesta por el régimen colonial permitió desestructurar el entramado social y, por ende, algunas de las cosmovisiones indígenas; en ese sentido, las oportunidades de beber para el público en general antes excluido, aumentaron. Así, por ejemplo, la implantación del calendario litúrgico cristiano, multiplicó el número de festividades asociadas al culto de santos, situación que a su vez amplió el número de ocasiones en que era posible ingerir bebidas alcohólicas (Blasco, 2001: 93).

Ahora bien, aun cuando esta serie de circunstancias pudiera parecer motivo suficiente para la disminución o desaparición del consumo de bebidas tradicionales embriagantes, éstas se siguieron produciendo y, sobre todo, consumiendo entre la población indígena.

De acuerdo con Blasco (2001) y Eber (2008), contrario a los decretos que marcaban cierta exclusividad en el consumo de bebidas traídas del viejo continente, los colonizadores al percatarse de su relativa aceptación entre los grupos indígenas, vieron en ellas una oportunidad para limitar el consumo de las bebidas tradicionales, a las que, dicho sea de paso, se les impusieron elevados impuestos de fabricación y consumo, con el fin de favorecer el consumo de bebidas producidas por ladinos, lo que a la larga redundaría en una serie de beneficios para esta población en detrimento del indígena, tales como el aumento de ingre-

sos privados y públicos, control sobre la mano de obra (pues en ocasiones con esta bebida se saldaban deudas); en general una relación de dependencia de la población indígena ante la ladina. Los recursos obtenidos de los impuestos sobre las bebidas embriagantes fueron destinados fundamentalmente a la atención de enfermos y a la manutención de las milicias del reino (Blasco, 2001:95).

Si bien en principio, la elaboración de aguardiente estuvo vetada en la Colonia, la creciente producción de azúcar y la posibilidad de transportarlo a distintos lugares sin que se perdiera, proporcionaron e incentivaron la elaboración de aguardiente en tierras chiapanecas.<sup>90</sup> Como ha de suponerse, el erario público se beneficiaría de los ingresos fiscales obtenidos por la venta del destilado.

La venta de aguardiente sólo estaba autorizada en los pueblos de población ladina, pero de modo clandestino se distribuía por todos los pueblos indígenas. Ciudad Real –hoy San Cristóbal de las Casas–, así como la ciudad de Guatemala, había hecho de la venta de aguardiente uno de los elementos centrales del intercambio comercial con los pueblos circunvecinos (Blasco, 2001: 104). Cabe aclarar que con el paso de los años, San Cristóbal de las Casas logró hacerse con el monopolio de la producción aguardentera de la región. Ello sucedió, no por razones casuales, sino porque tal poblado era el asentamiento ladino más importante de la región de los Altos de Chiapas desde el siglo XVI hasta mediados del XIX, época en la que dejó de ser capital del estado.

La consumación de la Independencia trajo consigo una nueva organización social del país que fundamentalmente pretendía erradicar por completo los vestigios de las imposiciones españolas. En teoría, estas pretensiones sonaban legítimas; sin embargo, en la práctica la autonomía del país benefició sólo a unos cuantos, que dejaron de nueva cuenta a la población indígena al margen de los logros independentistas.

Una medida tomada con la finalidad de rescatar elementos para configurar la identidad mexicana fue la prohibición de ciertas costumbres, hábitos y productos que hicieran referencia a lo español; en ese sentido y para favorecer la producción nacional, el gobierno de México restringió en 1824 la importación de aguardiente extranjero (Cortés, 1998; Blasco, 2001; Eber, 2008). En el estado de Chiapas, una de las prioridades fue la de mantener la producción aguardentera exclusivamente en los pueblos de población ladina. Por decreto del 22 de abril de 1831 se prohibió el establecimiento de fábricas de aguardiente en los pueblos indígenas (Trens, 1958: 358) del estado, con la doble finalidad

<sup>90</sup> La producción de aguardiente creó su propio mercado, en el centro del cual estaban los esclavos africanos y la población indígena, encadenados día y noche en los ingenios de azúcar (Eber, 2008: 28).

de por un lado, asegurar el monopolio de la población ladina sobre el producto con todo lo que ello representaba y, por otro, evitar el supuesto perjuicio que esta bebida causaba en la población indígena.

De manera específica, esta última cuestión tiene de fondo un problema complejo: el de la noción del indígena como un ser falto de voluntad y conciencia, testarudo, necio y violento, incapaz de controlarse y dominar sus arrebatos. Por ello, en aras de convertirlo en un ser integrado en las diversas actividades de una nueva sociedad, fundamentalmente mestiza, debía restringirse el consumo de ciertas bebidas.

La posición del gobierno con respecto al aguardiente cambiaría hasta el año de 1874, aunque para ese momento sería para legalizar su venta y su consumo en las poblaciones indígenas, pues era de todos sabido que aun con las prohibiciones el consumo nunca fue frenado y lo único que se estaba logrando era limitar la entrada de dinero al erario público vía impuestos (Blasco; 2001, Eber; 2008).

La magnitud de esta regulación fue de importancia clave para las gestiones estatales, máxime si se considera que para esas fechas todo el aguardiente producido en San Cristóbal iba dirigido al consumo indígena, lo que generaría 20% del total de lo recaudado por el Ayuntamiento en la tesorería estatal (Blasco, 2001: 110 y 111). De ahí que los impuestos al aguardiente y a la propia industria aguardentera dependieran del consumo de la población más desprotegida (Blasco, 2001: 111), mientras que a la par, el control ejercido por la capital sobre el comercio de los pueblos indígenas se veía fortalecido al disponer los ladinos de un producto de gran demanda y que era fabricado exclusivamente por ellos, además tenían la potestad de decomisar el aguardiente obtenido o producido clandestinamente (Navarrete, 1998: 101).

En estos procesos vemos la persistencia de la conveniencia por parte de quienes basaron su economía en la exacción contra los pueblos indígenas, para que permanecieran sujetos a estructuras que los mantenían en el atraso y la ignorancia respecto al resto de la sociedad, y facilitar su alienación y su explotación (Page, 2005: 9).

Por contradictorias que parezcan estas situaciones, así las poblaciones indígenas fueron ganando el gusto por el aguardiente al grado de convertirse en un aspecto central en la vida comunitaria, que incluso tomó el lugar de bebidas consideradas ancestrales que eran parte fundamental de la vida política y religiosa de los pueblos prehispánicos.

## Conclusiones

La producción aguardentera chiapaneca estuvo fuertemente vinculada a los procesos de colonización y a la posterior integración de la población indígena a las actividades de la población colonial, criolla y mestiza. Posteriormente, la bebida logró una amplia demanda entre la población indígena, gran parte de los ladinos que vendían el brebaje procedía de San Cristóbal y los negocios eran administrados por unas cuantas familias pudientes. Cristine Eber dice que Moctezuma Pedrero, vástago de una de estas familias, obtuvo lo mejor de ambos mundos al combinar la producción del posh con el enganche<sup>91</sup> a principios del siglo XX (2008: 40).

Esta especie de contradicción generó dinámicas y procesos que interesa mencionar. Tal es el caso de las constantes y excesivas cargas fiscales que pesaban sobre el negocio del aguardiente, lo que suponía la incentivación del consumo entre la población indígena para así hacer frente al pago de tales cargos pues a final de cuentas, los indígenas eran quienes contribuían al enriquecimiento de las familias productoras de aguardiente. Por un lado, los indígenas laboraban en las fincas azucareras y trasladaban la materia prima a los Altos de Chiapas y, por otro, dicho producto grabado con impuestos que resultaban exagerados.

De acuerdo con Blasco, se puede indicar que la economía de San Cristóbal durante la Colonia, y de manera específica en el siglo XIX, y parte de XX fue parasitaria (2001: 257), pues las familias de ladinos locales se nutrieron de la explotación laboral y fiscal de los indígenas en beneficio de un estado elitista que auspiciaba la diferenciación entre indígenas y ladinos.

Por último, valdría la pena destacar que esta estrategia para posicionar el aguardiente entre las comunidades indígenas, no fue un fenómeno casual o ingenuo, sino una actividad planeada para generar consumo y dependencia de las poblaciones ancestrales, con la finalidad de sostener su reproducción y su mantenimiento. De esta forma, algunas familias chiapanecas alteñas lograron acrecentar sus patrimonios gracias a la comercialización del posh, a la vez que se insertaron en la vida política de numerosos pueblos, como caciques, apropiándose además, de grandes extensiones de tierra.

Resulta por demás interesante que bebidas como el posh, surgidas en condiciones como las antes referidas, esto es, por imposición de los infeles, si se nos permite decir, lograron posicionarse en las generaciones venideras como un

<sup>91</sup> Este sistema consistía en “enganchar” a los indígenas en una deuda a través de los contratos de trabajos. Estuvo vigente en los siglos XIX y XX (*Ibidem*: 40).

elemento de carácter protagónico en rituales y tradiciones indígenas. Pese a ello, ese elixir otorgado por los dioses y, por tanto, digno de ellos sigue siendo un importante elemento en la cultura y la cosmovisión de los alteños chiapanecos.

Hoy, lejos de aquellos orígenes, el ritualizado posh cumple funciones sociales importantes, al utilizársele también como símbolo de fraternidad, así como para sellar acuerdos comunitarios para expresar que como miembros de un mismo grupo están en un mismo corazón.

En síntesis, existe una continuidad que de alguna manera demuestra que el pasado está vivo y se manifiesta en la cotidianidad, en la vida de todos los días. Más allá de ser una bebida que en su origen tuvo una fuerte carga colonialista, parece haberse transformado en una bebida tradicional, incrustada en la matriz cultural indígena chiapaneca.

## Bibliografía

- Blasco López, Juan Miguel (2001). “Producción y comercialización del aguardiente de Chiapas en la segunda mitad del siglo XIX”. Tesis para obtener la maestría en Antropología Social. FCS-UNACH, San Cristóbal de las Casas, Chiapas. México.
- Cancian, Frank (1989). *Economía y prestigio en una comunidad maya. El sistema religioso de cargos en Zinacantán*, traducción de Celia Paschero, Dirección General de Publicaciones del Conaculta/Instituto Nacional Indigenista. México.
- Collier, Jane Fishburne (1973). *Law and Social Change in Zinacantan*, Stanford University Press, Stanford, California.
- Bricker, Victoria Reifler (1973). *Ritual en los Altos de Chiapas*. Instituto Nacional Indigenista. México.
- Eber, Cristine (2008). *Agua de esperanza, agua de pesar, mujeres y alcohol en un municipio maya de los Altos de Chiapas*. Plumsock Mesoamerican Studies. Cirma.
- Gossen, Gary H. (1989). *Los chamulas en el mundo del Sol. Tiempo y espacio en una tradición oral maya*, traducción de Celia Paschero, México, Dirección General de Publicaciones del Conaculta/Instituto Nacional Indigenista. México.
- López Meza, Antonio (1992). *Sistema religioso-político y las expulsiones en Chamula, Chiapas, México*. Tesis para obtener la licenciatura en sociología. FCS-UNACH, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Navarrete Pellicer, Sergio (1998). *La flor del aguardiente*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

- Viqueira, Juan Pedro (2002). “Los Altos de Chiapas: una introducción general”, en Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (coord.), *Chiapas los rumbos de otra historia*. Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- (2002). “Chiapas y sus regiones”, en Mario Humberto Ruz y Juan Pedro Viqueira (eds.), *Chiapas, los rumbos de otra historia*, Universidad Nacional Autónoma de México. México.

## **Entrevistas**

- Alonso Santiz, enero de 2009. Aldama, Chiapas.
- Mariano Vázquez, junio de 2009. Aldama, Chiapas.
- Juan Pérez, julio de 2009. San Andrés Larráinzar, Chiapas.
- Domingo Santiz, julio de 2009. Aldama, Chiapas.
- Andrés Hernández, noviembre de 2009. San Juan Chamula, Chiapas.



## SECCIÓN MODERNA





## Actividad mezcalera en haciendas del Altiplano Potosino. Primeras décadas del siglo xx

*Patricia Luna Sánchez*

Con el paso a la independencia nacional se presentó una serie de transformaciones en el medio rural mexicano. Uno de los aspectos del cambio fue la reorganización de cultivos y una “especialización” en distintos espacios regionales. En correlación a las nuevas condiciones económicas y tecnológicas que se presentaron en el siglo XIX surgieron otras posibilidades, como el procesamiento y la comercialización de productos agrícolas en haciendas y ranchos, en especial cuando dejaron de estar controladas ciertas actividades relacionadas con la producción de bebidas alcohólicas.

En el caso de San Luis Potosí, este nuevo marco económico legal pudo alentar la actividad mezcalera en haciendas del altiplano, algunas de esas fincas, como las ubicadas en el Valle de San Francisco, habían tenido como principal dedicación el beneficio de minerales procedentes del cerro de San Pedro y de Bernalejo (Urquiola, 2004: xxxviii). Bledos, Carranco, Pardo, Gogorrón, La Pila y La Saucedá, fueron algunas de las propiedades que realizaron una reconversión hacia la agricultura y la ganadería en el siglo XVII con la crisis en la actividad minera; sin embargo, algunas haciendas mantuvieron el beneficio de la plata incluso hasta el siglo XIX, conservando la infraestructura utilizada en la metalurgia, como los hornos de fundición, las diversas pilas, los molinos e incluso los jales, como en el caso de la hacienda de La Pila (Salazar, 2000: 52, 345).

Ahondar en estudios regionales, como el referente al comportamiento de la industria mezcalera en el Altiplano Potosino, antes, durante y después del movimiento revolucionario mexicano, contribuirá para comprender algunos de los factores que llevaron a la depresión de la agroindustria potosina.

## Factores influyentes en la transformación agrícola

Se podría considerar un factor de cambio en el ámbito agrícola decimonónico mexicano, la caída de la producción que se presentó a partir de 1821 en la minería, actividad eje que había articulado el funcionamiento económico durante la Colonia, alrededor de la cual se engranaban otros sectores productivos. Sin el estanco del mercurio, aislados de los circuitos mundiales de circulación de plata, más la fuga de capitales y once años de guerra, el sistema minero colapsó. La problemática que presentó la minerometalurgia de la plata en México, entre la segunda y la cuarta décadas del siglo XIX se dio por una combinación de factores, no obstante una amplia disponibilidad de capital para la minería consolidado en sociedades anónimas, la falta de información o información sesgada acerca de la situación de la minería mexicana, pero sobre todo la transposición de un sistema tecnológico ajeno al país y un desprecio al sistema novohispano cuyas características se adecuaban más al medio y habían sido pieza clave del éxito, anterior, llevaron el fracaso generalizado de la inversión industrial británica en la minería mexicana (Pérez, 2006: 13-14).

En el periodo independiente también fue determinante que el gobierno mexicano desde 1823 promoviera con sus políticas un proyecto de inmigración, en que se establecía como requisito al que debían sujetarse los extranjeros que decidieran ingresar al país de manera permanente, “tener alguna industria desconocida, arbitrios para perfeccionar las establecidas, oficio o capital” (Monroy, 2004: 75). Se redujeron las restricciones sobre importación de capitales y se fomentaron la producción y la transformación. Para 1842, el gobierno autorizó a los extranjeros residentes en la república mexicana, a que pudieran adquirir y poseer propiedades urbanas y rústicas por compra, adjudicación o denuncia. “Esto les posibilitaba a optar por la ciudadanía mexicana, la cual se conseguía al demostrar la propiedad de inmuebles, vecindad de más de dos años y el observar buena conducta” (Monroy, 2004: 91). Es oportuno referir que los actores sociales que se incorporaron al sector empresarial potosino decimonónico, los inmigrantes, salían de su país con un capital cultural y buscaban mejorar o al menos mantener su “estilo de vida”.

Algunos estudios realizados sobre la cuestión agraria en México coinciden en señalar que en la agricultura mexicana en el siglo XIX se acentuó la condición de dualidad que la caracterizaba; por una parte, la agricultura de autoconsumo practicada en los pueblos y pequeñas propiedades y, por la otra, una actividad agrícola realizada en las haciendas y ranchos con intención co-

mercantil. Así pues, se sostiene que las transformaciones en algunos sectores del campo, se originaron por el crecimiento del mercado, es decir, de una demanda mayor de productos para abastecer a los centros urbanos, mineros y mercados locales. “Se considera por tanto que la hacienda jugaba un papel importante, al controlar la mayor parte de la producción, el comportamiento de los precios y los circuitos mercantiles” (Menegus y Tortolero, 1999: 16).

La desamortización de las tierras comunales y del latifundio eclesiástico que se llevó a cabo con la aplicación de las leyes de Reforma, estableció un nuevo mecanismo que permitiría a la hacienda regular sus necesidades de tierra y trabajo. Al mismo tiempo, los mercados internos de productos agrícolas se integraron a un mercado nacional, y las economías agrícolas de exportación se incorporaron con mayor rapidez para satisfacer la demanda internacional (Bellingeri y Gil, 1980: 114). La Ley Lerdo de 1856 apuntaba contra los bienes de la Iglesia; sin embargo, Bellingeri y Gil refieren que se han exagerado las estimaciones sobre el monto de los bienes muebles e inmuebles de la Iglesia mexicana, ya que para mediados del siglo XIX, el valor de sus bienes rústicos y urbanos no superaba los cien millones de pesos. Las mejores fincas rústicas eclesiásticas habían decaído progresivamente a raíz de la expulsión de los jesuitas en 1767. Por tanto, con la aplicación de la desamortización, sólo setenta haciendas pasaron a manos de particulares, la mayoría en el Bajío y Michoacán. Se calcula que para esa época había alrededor de cinco mil haciendas en el país. Los autores consideran el proceso desamortizador de los bienes eclesiásticos, no fue el resultado más importante de la Reforma, sino la posibilidad de reducir drásticamente la estructura productiva de la comunidad indígena y propiciar el crecimiento en los sectores agrícolas de la economía de mercado (Bellingeri y Gil, 1980: 115-116).

Para finales del siglo XIX, en particular entre 1877 y 1910, se dio un crecimiento en la agricultura mexicana. Trabajos como los de Jean Meyer y Coatsworth mencionan el proceso de modernización de las haciendas, los ranchos y pequeñas propiedades, con acciones concretas entre las que destacan: mayores inversiones, diversificación en la producción, búsqueda de nuevos mercados (Menegus y Tortolero, 1999: 19-23) e innovaciones tecnológicas. Durante ese periodo, se dio una serie de transformaciones en el ámbito rural como: excedente de alimentos para el mercado interno, producción de materias primas para actividades de transformación, liberación de mano de obra hacia otros sectores no agrícolas, transferencia de capitales a otras actividades económicas,

así como crecimiento de las exportaciones de productos como henequén, caucho, hule, chicle, etcétera (Menegus y Tortolero, 1999: 26).

Recientes estudios regionales brindan datos para incluir en esta lista, artículos como el chile y el mezcal, que se exportaron durante el porfiriato y la revolución.

Es preciso revisar cuánto afectó la revolución a las producciones regionales y quiénes financiaron y soportaron la carga económica de las actividades productivas. Sabemos que el movimiento armado repercutió de manera desigual en el territorio nacional y que la violencia golpeó severamente zonas del norte y centro del país, sobre todo en los corredores que se extendían a lo largo de las vías férreas (Leal y Menegus, 1995: 19-20), como fue el caso de varias haciendas en el Altiplano Potosino.

Finalmente, aunque se considera que en 1926 inició una crisis económica en la que se redujeron las exportaciones y también disminuyó la confianza de los inversionistas para apoyar la infraestructura agrícola en general, por las leyes que se estaban aplicando en el país con respecto a la propiedad del subsuelo y la reforma agraria (Castañeda, Escobar y Andrade, 2005: 28), es necesario estudiar qué actividades productivas, comerciales y de exportación se mantuvieron, en qué zonas y hasta cuándo.

## **Rasgos de la producción mezcalera en San Luis Potosí**

Para poder conocer cómo se realizaba el cultivo del maguey, así como la elaboración del mezcal en la década de los sesenta del siglo XIX, se puede acudir a la obra de Manuel Payno escrita en 1864 en que cual entre otros aspectos aborda la historia de la planta del maguey, su descripción botánica, propiedades medicinales, además de un capítulo en el que se refiere a las haciendas pulqueras. Pero sobre todo se debe concentrar la atención en el apunte realizado por el médico Aniceto Ortega, en donde se narra detalladamente lo relativo al proceso que se seguía para la elaboración del “vino mezcal”, precisamente, en el estado de San Luis Potosí (Rosen, 2006: 164).

Al describir el paisaje que observó por más de cuatro años, Ortega señalaba que había grandes extensiones de terreno cubiertas con el agave conocido como maguey “verde” en San Luis Potosí y especificaba que ese tipo de planta era inútil para la elaboración del pulque, pues resultaba de muy mala calidad, por lo que se le destinaba a la elaboración y comercialización del mezcal. En ese entonces apuntaba el escritor que el maguey se daba de manera natural,

“sin recibir ningún cultivo ni beneficio” (Rosen, 2006: 164). A diferencia de los sembradíos de maguey en líneas regulares que había visto el médico decimonónico en Tequila, Jalisco, afirmaba que en San Luis Potosí para nada se cuidaba en esos años ese orden en el campo.

Sobre donde se podía realizar parte del proceso para elaborar el mezcal a mediados del siglo XIX, señala que era muy común que cuando estuviera el campo en sazón, es decir, que los magueyes se encontraran en su punto, se procedía a establecer en el sitio exacto, el denominado “rancho de vino”, por lo que en un tiempo de dos o tres semanas se instalaba algo así como un campamento o población en un lugar desierto. Muchas veces se realizaba ese proceso para evitar el difícil traslado de los corazones o piñas del maguey al casco de la hacienda al no contar con los medios adecuados de transporte y mano de obra suficiente. Así pues, cada vez que se iba a trabajar un campo de magueyes se montaba una fábrica, proceso que se realizaba en la mayoría de las fincas y, por tanto, sus utensilios, así como su equipo eran muy sencillos y las formas “algo rudas”. Sin embargo, afirmaba el autor, algunas haciendas potosinas ya contaban con instalaciones permanentes para evitar el trabajo de montar y desmontar la fábrica en el campo (Rosen, 2006: 167).

Aniceto Ortega describe de manera muy clara todo el proceso de producción del mezcal en algunos sitios de San Luis Potosí a mediados del siglo XIX. Inicia su narración diciendo que al maguey que se había desquiotado o castrado con anterioridad se le quitaban las pencas y en ese estado, que tomaba el nombre de piña, cabeza de maguey o mezcal crudo, era transportado a la fábrica. Después, las piñas se colocaban en un horno parecido al de cocer ladrillos, aunque en, seguida el autor afina su apreciación y dice que el horno era como en los que se quemaba piedra de cal, y que una vez lleno con las piñas se prendía fuego al combustible, que estaba en la parte inferior, y se tapaba con pencas de maguey y tierra para evitar que se saliera el calor. De la horneada salían las piñas sumamente dulces, cargadas de jugo sacarino (Rosen, 2006: 168). Este maguey asado era propiamente lo que se llamaba “mezcal” y se vendía en diferentes mercados del país.

Una vez cocida la piña, decía Ortega, la pasaban al machucadero en donde era despedazada, contundida y exprimida por distintos medios imperfectos. El más común consistía en golpes que le daban con enormes mazas de madera, y luego, pisándolo, exprimían el jugo. Este jugo y el bagazo se transportaban a las tinas de fermentación; el bagazo servía para cubrir los caldos de las tinas, pues de otro modo habría mucha pérdida por la evaporación espontánea. Ter-

minada la fermentación se procedía a destilar el líquido en unos alambiques que, según el autor, eran muy imperfectos y en los que “hay mucha pérdida de vapores alcohólicos” (Rosen, 2006: 168).

En las fábricas observadas por Ortega, el alambique para realizar la destilación estaba formado de una caldera de cobre, que embutida en una gran hornilla al ras del suelo, admitía una carga de seis o más barriles, cubierta de un enorme tonel llamado pipote, que en vez de fondo llevaba un gran cazo de cobre lleno de agua fría, que servía de refrigerante. Dentro del pipote y debajo del cazo estaba suspendida una gran cuchara de madera, cuyo mango ahuecado en forma de canal, conducía fuera del aparato el vino condensado por el cazo lleno de agua fría en bastante cantidad para producir un chorro continuo. De aquí el nombre de vino de chorrera. En algunas fábricas, aunque pocas, el mango de la cuchara entraba en un serpentín o culebra que acababa de condensar los vapores alcohólicos y enfriar el vino condensado en el pipote (Rosen, 2006: 168). Hasta aquí la descripción detallada que aporta Aniceto Ortega sobre el proceso de producción del mezcal a mediados del siglo XIX en algunos sitios de San Luis Potosí con la continua mención de la palabra “imperfecto”.

Sin embargo, a principios del siglo XX, en algunas fábricas potosinas, se adaptaron mejoras tecnológicas, sobre todo en lo que se refiere al triturado o molido de las piñas cocidas, utilizando en lugar de mazos el molino chileno, similar al equipo que se usaba en el País Vasco y en Asturias para machacar las manzanas y elaborar sidra, o bien había sido común el uso de “tahonas” o arrastres en el triturado de minerales de las haciendas de beneficio. Ese sistema de molienda constaba simplemente de una gran muela o piedra circular colocada de manera vertical con cierta inclinación, unida a un poste central que se hacía girar continuamente por medio de bestias, casi siempre bueyes para tener mayores capacidad y efectividad en la molienda.

También existían en las fábricas de mezcal grandes prensas para extraer las mieles del bagazo, además se instrumentaron alambiques de mejor calidad y en algunas fincas se incorporaron calderas de vapor para mejorar y agilizar el proceso de cocción de las cabezas o piñas de maguey, que se realizaba por más de 30 horas, pues aumentaba el calor en la sala de fermentación. Finalmente, después del reposo y el añejamiento en barricas de madera se pasaba al envasado del mezcal en novedosas garrafas de vidrio.

Un dato que resulta significativo para el estudio de la producción de mezcal en el estado de San Luis Potosí, es que existían alrededor de 34 fábricas establecidas en haciendas del Altiplano Potosino: Arroyos, Bledos, Bocas, Cerro Prieto,

Cruces, El Fuerte, Gogorrón, Guascamá, Guanamé, Jesús María, La Enramada, Laguna Seca (Charcas), Laguna Seca (Soledad), La Parada, La Pila, La Saucedá, La Taponá, La Tinaja, La Hedionda, Pardo, Pastoriza, Peñasco, Peotillos, Pozo del Carmen, Pozo de Luna, Puerto Espino, Punteros, Santa Isabel, Santa Teresa, San Francisco, Santiago, Solís, Vallejo, Vallumbroso y Villela (Cabrera, 1971). Algunas de estas propiedades contaban con dos o tres destilerías.

Estas fábricas o destilerías prácticamente colindantes nos indican que una amplia zona del Altiplano potosino tenía como principal industria agrícola a finales del siglo XIX y las primeras décadas del XX la elaboración de esa bebida alcohólica, seguramente en fuerte competencia por el mercado. Además, se debe considerar que varios estados del país también procesaban el maguey para producir mezcal, por lo que los volúmenes de producción nacional del aguardiente debieron de ser importantes, si bien no hemos podido establecer la cifra.

En la historiografía sobre las haciendas potosinas, como el trabajo de Jan Bazant, *Cinco Haciendas Mexicanas* (1980), o la reciente publicación de Lee M. Penyak (2007) sobre la hacienda de Bledos en las *Memorias de Octaviano Cabrera*, se pueden obtener aportaciones muy puntuales sobre la actividad mezcalera de algunas de las fincas, aunque se sabe que eran unidades con una diversidad de productos agrícolas y ganaderos, la fabricación de la bebida alcohólica resultaba, con sus altibajos, una importante fuente de trabajo e ingresos económicos para la región.

La revisión de dichos textos permite registrar datos relevantes sobre la producción mezcalera, como los cuidados que deben seguirse en el cultivo del maguey, el proceso de elaboración de la bebida, el personal que se empleaba, la tecnología utilizada, el costo del equipo, volúmenes de producción, envases, precio del producto, ingresos por concepto de venta, impuestos, multas, medios de distribución, mercado, entre otros aspectos, de haciendas como La Parada, Santa Teresa, Pozo del Carmen, pero, sobre todo, respecto a Bledos.

Las memorias del hacendado Octaviano Cabrera Ipiña han resultado una significativa fuente de información respecto al comportamiento de la industria mezcalera en haciendas potosinas de finales del siglo XIX y principios del XX.

### **Afectación a las haciendas potosinas con producción mezcalera**

A continuación se presentan de manera cronológica algunas referencias sobre diversos aspectos de la producción de mezcal en haciendas del Altiplano Potosino, entre 1860 y 1940, como: La Parada, Santa Teresa, Bledos, Pozo del

Carmen, La Pila, Jesús María y Laguna Seca; como un primer acercamiento al comportamiento de la principal agroindustria a la que se dedicaron.

En lo que corresponde a la hacienda La Parada, podemos decir que en 1865, sus ingresos por concepto de la venta del aguardiente ascendieron a 41 860 pesos mientras que por las botas vinateras fue de 2 318 pesos. De una variedad de productos agrícolas y ganaderos comercializados en la finca, el ingreso proveniente del mezcal fue en ese año el más elevado, es decir, que el sector industrial de la hacienda era el más importante. En cuanto al valor del equipo para fabricar mezcal, según los inventarios de la propiedad, era de entre 4 000 pesos y 5 000 pesos (Bazant, 1980: 56).

De acuerdo con lo que se comentó en un apartado anterior, respecto a la costumbre de instalar por esos años los “ranchos de vino” para evitar el traslado de las piñas al casco de la hacienda, eso sucedió en diferentes secciones de La Parada donde se instalaron nuevas destilerías, ya que esto resultaba más económico que montar una sola destilería grande por la extensión de la finca y el costo por el acarreo de las cabezas de maguey (Bazant, 1980: 58). La Parada era, como la mayoría de las haciendas de la zona, no sólo una empresa agrícola y ganadera sino también industrial mezcalera, por tanto, no dependía enteramente del ciclo agrícola.

Esta propiedad tenía en 1893, una extensión de 62 218 hectáreas y era entonces de los hermanos Ipiña, quienes decidieron realizar una partición en dos fracciones desiguales: la parte norte con 44 482 hectáreas con dedicación ganadera y sobre todo mezcalera, correspondió al rancho Santa Teresa, y La Parada propiamente dicha quedó con 17 736 hectáreas (Bazant, 1980: 136-137). A esta última finca le correspondió la destilería El Arenal, que contaba con 871 botijas de piel de chiva llenas de aguardiente valuadas en seis reales o 0.75 pesos; también se reportan 2 821 botijas vendidas a crédito al mismo precio; dos alambiques que valían 1 600 pesos, mientras que la fábrica se valuó; sin tomar en cuenta el inmueble, en 8 756 pesos; además se conservó otra fábrica instalada en el casco. Con la repartición de tierras de La Parada, a ésta le faltaban magueyeras para sus destilerías, ya que entonces los agaves se daban de manera silvestre, pues de acuerdo con lo escrito por Bazant, no aparecen en los inventarios. Al parecer se empezaron a trasplantar hasta 1900, cuando se registraron egresos por ese concepto (Bazant, 1980: 138).

Así pues, Santa Teresa se especializó en la producción de mezcal, ya que crecían millones de plantas de maguey silvestre del conocido como cimarrón, diferente del llamado serrano del que se extraía ixtle. A esta hacienda le co-

rrespondieron tres destilerías, todas tenían nombre propio: La Encarnación, al lado del casco, con un valor de 9 878 pesos; La Loma, al norte, valuada en 11 093 pesos y El Tulillo, también en la parte norte de la finca, en 11 552 pesos. En esta hacienda se ocupaban docenas de bestias, para el acarreo de piñas desde lejanas distancias hasta las fábricas de mezcal. Un burro cargaba dos piñas o una partida a la mitad. Los magueyes, que entonces se daban de manera silvestre, se comenzaron a trasplantar los renuevos con el fin de reducir costos, en lugares menos alejados; los trasplantes se programaban de manera que continuamente se pudiera disponer de piñas. Estos procedimientos requerían un conocimiento especial, por lo que el hacendado se ocupaba de que se redactaran y siguieran las “Reglas para el cultivo del maguey” para que se supiera la manera en que se debía hacer el trasplante, poda y castración de la planta (Bazant, 1980: 138-141).

La bebida se comercializaba en Santa Teresa en botijas de piel de cabra que contenía unos 25 litros. Un burro cargaba dos botijas. Para entonces, en San Luis Potosí un barril tenía capacidad de 70 litros y una barrica 200 litros. Esta hacienda enviaba parte de su producción a un expendio propio en la ciudad capital a un precio por botija de entre 80 y 90 centavos. No debemos olvidar la competencia del aguardiente de caña, que se elaboraba en el extremo oriente del estado, donde existían las condiciones climatológicas para el cultivo y el procesamiento de la planta. El precio del mezcal mejoró gracias al ferrocarril, cuando se abrieron nuevos mercados, sobre todo el de la ciudad de México. Entre 1899 y 1902, la hacienda vendía un barril de mezcal entre \$1.10 y \$1.90 el decalitro, lo que equivalía a casi cuatro pesos la botija.

En esos años, las destilerías de Santa Teresa tenían una importante producción de entre 3 000 y 4 500 decalitros mensuales. La utilidad neta de las dos fábricas de mezcal de la hacienda entre 1902 y 1903, ascendió a 18 000 pesos, siendo la producción de la bebida alcohólica la fuente principal de ingresos de la finca. Pero señala Bazant, que no se consideró en ese informe la amortización del equipo valuado en 30 mil pesos, ni el costo del cultivo del maguey, que era de cerca de 50 mil renuevos mensuales, más o menos medio millón de plantas al año, por la demanda de piñas en las destilerías. Hacia 1905, al parecer el precio del mezcal de Santa Teresa bajó alrededor de 20%, por lo que José E. Ipiña optó por arrendar las fábricas de mezcal a Ignacio Dávila en 1 000 pesos mensuales. Esta cantidad muestra que la destilación era negocio, pues aun arrendadas, las destilerías junto con el ganado lanar eran las fuentes más importantes de las ganancias de la hacienda (Bazant, 1980: 142-143).

Para el caso de la hacienda de Bledos diremos que a finales del siglo XVIII, Manuel de la Gándara, quién administraba la fortuna de su esposa, le dedicó especial atención a esta propiedad que ya por esos años producía mezcal además de vino tinto. La finca, que contaba con viñedos, tuvo una reclamación por parte del gobierno en ese entonces estaba prohibida la fabricación de vinos en México, por lo que el hacendado hubo de enfrentar un juicio en el que justificó la producción de bebidas para uso particular de la hacienda y para vino de consagrar (Penyak, 2007: 203), no para comercializar. Un informe sobre Bledos, elaborado en 1840, daba cuenta de la variedad de productos agrícolas cultivados en la propiedad, como maíz, chile, trigo, cebada, frijol, nuez, algodón y mora, entre otros.

Además, como en todas las haciendas de la zona, se aprovechaba la tuna cardona como fruta o bien elaborando el dulce denominado queso de tuna, pero también para elaborar una bebida fermentada denominada colonche, estos productos eran muy comunes y demandados en toda la región. Respecto a la actividad que nos interesa, se indica que la mayor parte del terreno de la propiedad estaba poblado de magueyes silvestres que mantenían una fábrica de mezcal y que ésta producía cinco docenas de arrobas de “vino” anuales, que se consumían en Guanajuato sobre el precio de dos pesos a 20 reales (Penyak, 2007: 233).

En 1887, José E. Ipiña entonces propietario de Bledos, en su correspondencia del mes de diciembre comentaba entre otros asuntos: “estoy reparando la fábrica central de mezcal. Creo que haré una nueva en Cabras para tener más a la mano el material de la parte occidental del terreno, con la ventaja que ahí el agua es abundante” (Penyak, 2007: 265).

El elemento hídrico resultaba indispensable en el proceso de elaboración del mezcal, por lo que los hacendados buscaban instalar sus fábricas en sitios que contaran con él.

La administración de Bledos en 1895 resultaba complicada, ya que la hacienda además de las actividades agrícolas como la siembra de chile, trigo, maíz, frijol y cebada, contaba con ganado vacuno y caballar y ganado menor principalmente lanar y con once huertas de árboles frutales y viñedos. Tenía una fábrica de vino tinto, un taller de carpintería, otro de fragua, una talabartería, la fábrica de abono, un molino de harina, una curtiduría para pieles y la fábrica de mezcal, que tenía por su importancia una administración por separado, con sus recuas de carros y peones que manejaba directamente el encargado pero era bajo responsabilidad del administrador general (Penyak, 2007: 288).

El administrador Mariano Jara lo reportaba al señor Roberto Ipiña la situación que guardaba Bledos para 1914, con respecto a la producción de mezcal, en pleno movimiento armado de la siguiente manera:

Las fábricas de mezcal, han sido aumentadas con fuertes cuotas mensuales en forma de patente y si algunas no intervenidas han podido sostenerse, es gracias a que los precios del producto se han elevado. La de Bledos paga sobre 600 al mes. Muchas se han clausurado ya, porque además de eso, no les permiten vender el vino, ni hay transportes para conducirlo a otros lugares (Penyak, 2007: 230).

Las políticas federales de entonces consideraron un aumento en los impuestos sobre la venta de bebidas embriagantes, con el argumento de tratar de disminuir su consumo. En enero de 1915, cuando era presidente provisional Eulalio Gutiérrez, se volvieron a incrementar los que gravaban todos los aguardientes. Por ejemplo, la venta del tequila y mezcal pagaba 50% más sobre su precio de venta; mientras que la cerveza y el vino de producción nacional 20% más; y el pulque un impuesto superior a 10% de su precio (Leal y Menegus, 1995: 172).

La actividad mezcalera potosina tuvo que enfrentar otra difícil situación, ya que a mediados de 1915, el general Álvaro Obregón nombró gobernador interino y comandante militar de San Luis Potosí, al general veracruzano Gabriel Gavira, cuyo gobierno se caracterizó por la aplicación de medidas estrictas, entre ellas, la prohibición durante los meses de agosto y septiembre de ese año de la fabricación de bebidas embriagantes en el estado (Monroy y Calvillo, 1997: 243).

Otra referencia con respecto al estado que guardaba la actividad mezcalera en las haciendas de la familia Ipiña durante la revolución, se relacionan con la finca El Pozo del Carmen que para el año de 1918 se sabe, a través de la correspondencia del administrador, que la fábrica de vino mezcal no estaba en actividad, aunque había sido trabajada por parte de la hacienda hasta que se pudo, ya que después fue tomada por los revolucionarios, pero no por mucho tiempo, pues como no le pagaban a la gente y ellos mismos se llevaron los burros, paró. Además, en la temporada de hambre se acabaron el maguey que ahí había los mismos habitantes y los revolucionarios. La alternativa para reactivar la fábrica era recibir animales de Bledos pero el problema era la falta de maguey. Entonces, refería el señor Jara, como en el “Tanquito” era menor el destrozo del maguey, para aprovecharlo se instaló un alambique chico, pero al empezar a trabajar y dar aviso a las autoridades de la apertura de esa destilería, “se impusieron contribuciones tan altas para la categoría de la fábrica, que se

resolvió mejor cerrar ya que la producción no daba para cubrir esos impuestos” (Penyak, 2007: 343).

La hacienda de Bledos seguía produciendo diversos productos agrícolas en 1919, pero tenía dificultades para colocar la bebida alcohólica en el mercado por los problemas económicos que enfrentaba ya que, señalaba el administrador que “El vino mezcal no se vende, ha bajado mucho de precio y está muy competitivo en las plazas; casi no se puede mandar a ninguna parte por las inseguridades del pago; los que eran antes buenos clientes ahora no lo son” (Penyak, 2007: 350). Así, para el periodo posrevolucionario, se sabe por los reportes que sobre Bledos enviaba el administrador en 1924, que la carga de impuestos para la fábrica de mezcal era excesiva, por lo que hubo que clausurar los trabajos siendo un duro golpe para la economía de la hacienda y de los trabajadores (Penyak, 2007: 373). La realidad era que las prohibiciones de entre 1924 y 1926, por el gobernador de San Luis Potosí, Aurelio Manrique, para la fabricación de vinos y mezcales, así como la limitación del horario de venta motivó que los empresarios, hacendados, comerciantes y bebedores no estuvieran de acuerdo (Monroy y Calvillo, 1997: 265).

Sin embargo, para 1926 a la fábrica de mezcal de Bledos se le habían hecho reparaciones y estaba trabajando aunque con irregularidad porque no había suficientes medios para transportar el maguey. La situación para la actividad mezcalera se complicaba, pues en 1927, los vinateros que llegaban tradicionalmente desde Guanajuato para comprar el mezcal a la fábrica no volvieron debido “a la persecución que en contra de ellos desataron las autoridades de aquel estado” (Penyak, 2007: 378-379).

Ya en la década de los treinta frente al dominio de Tapia en la zona, la producción agrícola empezó a decaer y la cuestión económica era difícil, así que el señor Octaviano Cabrera y su hermano Ernesto buscaron una solución en la única industria que habían reformado y mejorado, la fábrica de mezcal de Bledos, dotándola con nuevos aparatos. Los empresarios escribiendo a sus clientes, como a uno de San Miguel de Allende, al que le ofrecieron enviarle hasta 700 decalitros de mezcal de 18° mensualmente, facturados y puestos en la estación de Villa de Reyes al precio de \$3.50 el decalitra. El argumento para promover su bebida era el siguiente: “Nuestro mezcal está elaborado en aparatos modernos, con materia prima de excelente calidad y piña sazónada de tres años, lo que le da a nuestro producto una superioridad que es apreciada por los conocedores” (Penyak, 2007: 391).

Para 1933, la fábrica de mezcal estaba produciendo al máximo dirigida por Octaviano Cabrera, Ernesto se hacía cargo de organizar el negocio de las fábricas mezcaleras tanto de Bledos como de Santa Teresa (Penyak, 2007: 392). La situación con las fábricas era cada vez más difícil por las multas y extorsiones que había que afrontar. Sin embargo, el negocio del mezcal era el que sacaba adelante financieramente a la hacienda.

Un año más tarde hubo un cambio en el mercado del mezcal en Bledos, pues las recuas de vinateros dejaron de concurrir debido a la persecución que contra ellos desataron los inspectores fiscales, embargando sus recuas y cobrándoles fuertes multas; además, el mercado de la capital del país y de otras ciudades estaba abarrotado de mezcal sintético, por lo que se volvió más difícil el sostenimiento de ese negocio, sobre todo por la carga de contribuciones mensuales que pasaban de 2 000 pesos, por lo que hubo que parar la actividad en diciembre de 1934 (Penyak, 2007: 397).

En 1935 se seguían conservando y picando las magueyeras con el trabajo de once hombres; se reportaba que había 47 011 piñas castradas y además se había reparado la fábrica de mezcal de Bledos, por lo que se reactivó esa industria. Resulta significativo el dato de que para el siguiente año, la clientela de vino mezcal fue en aumento (Penyak, 2007: 407-409). Finalmente, en 1938 con la expropiación de tierras de la hacienda por parte del gobierno cardenista, la fábrica de mezcal se clausuró el último día de diciembre, pues todas las magueyeras habían quedado en poder del ejido. El señor Cabrera manifestó ante el administrador general de rentas en San Luis Potosí, que el 31 de agosto se había clausurado definitivamente la fábrica de mezcal en la exhacienda de Bledos (Penyak, 2007: 427).

En sus memorias, el hacendado Octaviano Cabrera confirma que la mayoría de los artículos producidos en Bledos era vendida en Villa de Reyes y en San Luis; sin embargo, algunos productos como el mezcal, el sebo, las pieles, el vino tinto y algunas conservas se enviaban a la ciudad de México o a Estados Unidos, seguramente por ser estos últimos no perecederos, de ahí la posibilidad de distribuirse a mayores distancias. El empresario planteaba que el principal problema que enfrentaba era la lucha continua por conseguir los precios más altos, que permitieran alguna utilidad, pero esto resultaba difícil principalmente porque había una enorme competencia dada la sobreproducción en la zona, por lo que había que hacer recortes en los costos de producción y eficientar procesos (Penyak, 2007: 446).

Otra de las fincas en las que se elaboró mezcal fue La Pila, que tuvo como principal actividad durante la Colonia el beneficio de minerales, pero que en el siglo XIX sustituyó dicha industria por la fabricación de vino mezcal, fenómeno común –como se ha mencionado– en varias haciendas potosinas, habiendo sido la producción de la bebida, de acuerdo con lo escrito por Paulino del Pozo (1970: 132), “factor económico importantísimo en las haciendas y fuente de trabajo de consideración para la población campesina”.

El empresario agrícola potosino Francisco Sánchez Barrenechea compró en 1899 La Pila y su anexo el rancho el Jaralito<sup>92</sup> con una extensión de 14 626 hectáreas. En 1912, a pesar de que se vivía un movimiento armado en el país, se asoció con su hermano Jesús Sánchez Barrenechea, con la razón social “Sánchez Barrenechea Hermanos”, para adquirir y trabajar una segunda hacienda: la de Jesús María y sus ranchos anexos, Rodrigo y Laguna de San Vicente, con una superficie de 20 941 hectáreas,<sup>93</sup> además de comprar ese mismo año 855 hectáreas del rancho La Enramada. Ambas haciendas con sus anexos compartían linderos, lo que indica un momento de expansión del negocio agrícola-mezcalero al sumar las propiedades un total de 36 422 hectáreas, con la consecuente ampliación de tierras de cultivo y seguramente una mejora en el abastecimiento de agua e infraestructura.

Ambas propiedades contaban con fábricas de mezcal, la de Jesús María se llamaba Nuestra Señora de Guadalupe. La elaboración de la bebida alcohólica junto con el cultivo del chile poblano, que una vez secado en las “paseras” se denominaba ancho, fueron los principales productos que se obtenían en La Pila y Jesús María, además de contar con otros cultivos, huertas y cría de ganado. De acuerdo con lo declarado por Eduardo Sánchez Sierra,<sup>94</sup> nieto del propietario, Sánchez Barrenechea, el mezcal se enviaba en su totalidad a Jalisco, mientras que las pacas de chile ancho se vendían en la ciudad de México.

Información muy completa sobre el funcionamiento de la fábrica de mezcal de la hacienda de Jesús María, la obtuvo Rafael Ledesma Barajas al entrevistar en 1997 al señor Alejandro Araujo, quien por muchos años trabajó en la mezcalera y declaró haber empezado a laborar en la fábrica desde los siete años (1917) por una paga de diez centavos y el propietario de la finca era Francisco Sánchez Barrenechea.

<sup>92</sup> AHESLP, notario Jesús Hernández Soto, RPP, 1899, t. XV, fs. 165-167.

<sup>93</sup> *Ibidem*: 1912, t. VI, f. 87.

<sup>94</sup> Eduardo Sánchez Sierra, entrevistado por Patricia Luna, ciudad de México, 19 de enero de 2008.

Por ser muy amplia la conversación grabada por Ledesma, Misionero del Espíritu Santo, para el presente artículo únicamente haré mención de los datos más significativos que brindó el señor Araujo acerca de las diferentes áreas y el equipo de la planta mezcalera establecida en la hacienda Jesús María.

En referencia al proceso de cocción de las piñas de maguey el entrevistado señaló que

Había mucho mezcal, eran cuatro hatos de burros y cuatro de burras, aparte eran 12 carros que traían dos viajes de mezcal todos los días. El trabajo empezaba en los hornos, los carros traían el mezcal del monte y los burros lo subían hasta los hornos que eran seis, ya que en 1930 se construyeron dos más, antes eran cuatro hornos que se atizaban con lumbre, pero después don Francisco Sánchez puso una caldera y cada horno tenía su llave. El tubo llevaba vapor para cocer el mezcal. Había dos calderas grandes y una caldera chica, para ayudar cuando se necesitaba mucho vapor. Éramos tres horneros, dos acarreado y uno metiendo hasta donde se podía, uno se quedaba tapando y entonces subíamos, había una palancota con una espiga de fierro y con eso se arrinconaban las piñas adentro del horno.

Una vez cocida la cabeza del maguey se pasaba al molino de tipo chileno:

Se acarrea el mezcal cocido al molino, la piedra machucaba todo, si ya estaba bueno paraban la yunta de bueyes y machucaban el bagazo. Por el cañito venía lo que se molía, la miel que se exprimía del mezcal, y en una pila nos metíamos dos a lavarlo, ahí éramos cinco, y luego a echarlo a la prensa, el bagazo después se tiraba a un carrito ya que servía para atizar la caldera.

Después de moler, pasar por la prensa y lavar el bagazo, refiere el señor Araujo, las mieles se vertían en las pilas de fermentación de la siguiente manera:

Había otra pila donde caía la miel y se le echaban fermento, un polvo, y empezaba a arder todo, cuando se silenciaba lo pasaban al alambique, había tres alambiques, que zumbaban fuertemente que hasta se sentía temblar, servían para destilar el vino, había un turbante y al tonel se le aventaba la mentada “culebra” (serpentín) que como estaba en el agua, lo que iba pasando lo iba enfriando y ya salía el mezcal muy bueno. Se guardaba el vino en 2 ó 4 toneles, cuando terminaban traían las barricas para llenarlas. Luego nos embargaron.<sup>95</sup>

En 1940, el propietario de La Pila y Jesús María empezó los trámites para la entrega de la pequeña propiedad, que le fue asignada después de la expropiación

<sup>95</sup> Alejandro Araujo, entrevista realizada por Rafael Ledesma B. M.Sp.S, Jesús María, SLP, 25 junio de 1997.

de sus terrenos,<sup>96</sup> a sus acreedores ante la falta de liquidez para pagar sus deudas, marcando el término del negocio en manos de Francisco Sánchez Barrenechea.

Laguna Seca en el municipio de Charcas es otro ejemplo de haciendas del Altiplano Potosino que a mediados del siglo XIX se iniciaron en la industria mezcalera. En la década de los veinte del siglo XX, al parecer esta finca todavía mantenía su producción de mezcal, ya que recibió un reconocimiento en la Exposición Ibero Americana de Sevilla, en España, celebrada de 1929 a 1930, en la que el jurado le concedió medalla de plata por su destacada participación. Lo que nos da un indicio de que continuaba la labor de promoción del mezcal en el extranjero por parte algunos empresarios potosinos. Esta propiedad representa uno de los pocos casos de una fábrica de mezcal ubicada en una exhacienda potosina que reanudó actividades hace poco tiempo con buenos resultados.<sup>97</sup>

## Conclusiones

La situación que presentó la producción mezcalera en estados como Oaxaca, Jalisco, Sinaloa, Sonora, Durango, Zacatecas, Tamaulipas y San Luis Potosí durante el siglo XIX y principios del XX, habla de una presencia significativa del producto en el mercado nacional e internacional. Revisar el desempeño de la industria mezcalera realizada dentro de haciendas ubicadas en el Altiplano Potosino que contaban con los recursos naturales maguey-agua, así como con capital financiero, infraestructura, tecnología, dirección y mano de obra capacitada para la elaboración y comercialización de la bebida alcohólica, ayudará a comprender el apoyo que brindó esa actividad productiva a la economía regional, antes, durante y después de la revolución.

Podemos plantear que los problemas que la economía mexicana sufrió al inicio de la vida independiente en sectores tan importantes como el minero, las políticas gubernamentales que promovían la inmigración que aportara industria, oficio y capital, al igual que las leyes liberales aplicadas durante la Reforma referentes a la desamortización de tierras comunales y latifundios, alentaron cambios en el ámbito rural que de alguna manera propiciaron la expansión comercial de productos agrícolas generados en las haciendas y ranchos. Dentro del proceso de

<sup>96</sup> Para el caso de La Pila se encuentra documentada la última expropiación de tierras en 1937 en el RANSLP, dotación de tierras ejidales, exp. 871, leg.1-4. Respecto a la hacienda de Jesús María, se registra parte del proceso en 1937, RANSLP, dotación de tierras ejidales, exp.943, leg. 1.

<sup>97</sup> Juan Manuel Pérez Juárez, entrevistado por Patricia Luna en Laguna Seca, Charcas, SLP, 13 febrero 2008.

cambio del sector agrícola del siglo XIX, me parece que sería oportuno realizar un estudio dirigido no sólo a la demanda del mercado, sino también hacia las estrategias llevadas a cabo por los empresarios agrícolas, mediante la planeación y la ejecución de acciones destinadas a promover y ofertar diversos productos para generar intercambios con otros mercados tanto internos como externos.

La mayoría de las haciendas del Altiplano Potosino tenía una variedad de plantas silvestres cuyo aprovechamiento daba mayores rendimientos que simplemente realizar un desmonte de los terrenos para cultivo. El maguey era uno de esos casos, de él se obtenía el vino mezcal, producto por el que se pagaban precios más altos que por los cereales y verduras. Sólo el chile era mejor pagado, pero sus costos de producción eran mayores. Antes de la revolución, la producción y la comercialización de mezcal resultó ser un buen negocio. En el artículo “San Luis Potosí”, publicado de 1906, se hacía referencia a uno de los productos naturales de las regiones templadas del estado que más beneficios reportaba era el maguey:

Constituye un verdadero manantial de riqueza en la forma imperfecta de su explotación; si este producto llega a estudiarse como es debido, y tanto la industria como la medicina y la economía lo aprovechan en cuanto puede ofrecerles, el cuidado de esa planta llegará a ofrecer un brillante porvenir a los que se dediquen a él. El cultivo del maguey exige tan pocos cuidados y está tan absolutamente a merced del tiempo, que los cultivadores no tienen muchos motivos de zozobra, respecto de la compensación de sus trabajos. Del maguey se extrae el aguardiente llamado vino mezcal (Martínez, 1986: 89-90).

Durante el movimiento revolucionario, a pesar de las intervenciones, robos e inseguridad que se vivieron en las haciendas del Altiplano Potosino, más los destrozos que sufrieron algunas magueyeras y el alza en los impuestos a las bebidas alcohólicas, la elaboración de mezcal, con sus altibajos, logró sostenerse como fuente de trabajo e ingreso económico en la región. Fue a partir del fraccionamiento de las haciendas de la zona que se presentó un descenso en la producción mezcalera potosina.

El Altiplano Central estaba en pleno desarrollo, produciendo al máximo pese a las condiciones tan difíciles por la naturaleza geográfica y el clima, con tierras semidesérticas y precipitaciones irregulares y escasas. Cuando se llevó a cabo el reparo agrario, existían importantes obras principalmente hidráulicas, sin tomar en cuenta las características de cada región, la cultura rural, el grado tecnológico, la extensión de las tierras otorgadas en posesión, la disponibilidad de agua, los insumos para la producción, pero, sobre todo, la falta de capital

financiero. Dichas acciones promovieron el monocultivo intensivo del maíz, el desmonte, la erosión de los terrenos, la mala distribución del agua y el abandono de las obras hidráulicas, así como la emigración de la mano de obra calificada a Estados Unidos. Una intensa acción cardenista con respecto a la expropiación de tierras y obras hidráulicas de propiedades privadas se llevó a cabo en 1938 para dotar a los ejidos en especial en el estado de San Luis Potosí. Algunos empresarios de la región continuaron trabajando las fábricas de mezcal a pesar de que los terrenos y magueyeras habían sido afectadas por dotaciones agrarias, pero los impuestos de producción se incrementaron considerablemente, por lo que los negocios cerraron por incosteables.

Las políticas agrarias aplicadas de manera generalizada, más la actitud paternalista que asumieron algunos gobiernos revolucionarios que pretendían moralizar a la población con la reglamentación e incluso prohibición de la elaboración y el consumo de bebidas fermentadas y alcohólicas de producción nacional, son aspectos que se deberán analizar como desencadenantes de la depresión de la industria mezcalera potosina.

## Siglas

AHESLP Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí

RANSLP Registro Agrario Nacional, San Luis Potosí

## Bibliografía

- Bazant, Jan (1980). *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí 1600-1910*, El Colegio de México. México.
- Bellingeri, Marco e Isabel Gil Sánchez (1980). “Las estructuras agrarias” en *Ciro Cardoso (coord.), México en el siglo XIX (1821-1910). Historia económica y de la estructura social*, Nueva Imagen. México.
- Cabrera Ipiña, Octaviano (1979). “200 haciendas potosinas y su triste fin”, *Archivo Histórico de San Luis Potosí*, inédito, México.
- Carrera Stampa, Manuel (1958). “Brevajes en la Colonia”, en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia*, tomo XVII, julio-septiembre, número 3, México, pp. 310-336.
- Castañeda G., Rocío; Antonio Escobar O., Jorge A. Andrade G. (comps.) (2005). *Desastre económico o debilidad federal en los primeros gobiernos posrevolucio-*

- narios, CIESAS/Archivo Histórico del Agua/Comisión Nacional del Agua/ Universidad Autónoma del Estado de México. México.
- Cossío Silva, Luis (1994). “La agricultura”, en Daniel Cosío Villegas, *Historia Moderna de México. El Porfiriato, La vida económica*, volumen VII, editorial Hermes. México.
- De Pina García, Juan Pablo (2006). “José Carmen Segura: El agrónomo del maguey”, en *Revista de Geografía Agrícola*, julio-diciembre, número 37, Universidad Autónoma de Chapingo, México, pp. 119-128
- Lamas, Román (2004). “Industria tequilera, visión y tecnología de su desarrollo”, en *Ciencia y tecnología del tequila. Avances y perspectivas*, CIATEJ. México.
- Leal, Juan Felipe y Margarita Menegus (1995). *Hacendados y campesinos en la Revolución Mexicana. El caso de Tlaxcala: 1910-1920*, UNAM, Grupo Editorial León. México.
- Luna Zamora, Rogelio (2001). *Mestizaje y el tequila*, Universidad de Guadalajara. México.
- Márquez, Enrique (comp.) (1986). *San Luis Potosí. Textos de su historia*. Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. México.
- Martínez Limón, Enrique (1999). *Tequila. Tradición y destino*, Revimundo. México.
- Menegus, Margarita y Alejandro Tortolero (coord.) (1999). *Agricultura Mexicana: Crecimiento e innovaciones*, Instituto Mora, El Colegio de Michoacán/El Colegio de México/Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM. México.
- Monroy, María Isabel y Tomás Calvillo Unna (1997). *Breve Historia de San Luis Potosí*, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica. México.
- Monroy Castillo, María Isabel (2004). *Sueños, tentativas y posibilidades. Extranjeros en San Luis Potosí, 1821-1845*, El Colegio de San Luis/Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí. México.
- Muria, José María (1997). *Una bebida llama Tequila*, Ágata. México.
- Ojeda Gastélum, Samuel Octavio (2006). *El mezcal en Sinaloa. Una fuente de riqueza durante el Porfiriato*, El Colegio de Sinaloa. México.
- Penyak, Lee M. (2007). *Vida y muerte de una cultura regional. La hacienda de Bledos en las memorias de Octaviano Cabrera Ipiña*, El Colegio de San Luis Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí. México.
- Pérez, Lázaro (1992). *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, El Colegio de Jalisco. México.
- Pérez Melero, Joaquín (2006). *Minero metalurgia de la plata en México (1767-1849) Cambio tecnológico y organización productiva*, Universidad de Valladolid. España.

- Pozo Rosillo, Paulino del (1970). “La hacienda de La Pila”, en *Archivos de Historia Potosina*, volumen II, número 2, octubre-diciembre, México, pp.125-136.
- Rosen Jélomer, Boris (comp.) (2006). *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, Compendio de Geografía de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Ruiz de Gordejuela Urquijo, Jesús (2006). *La expulsión de los españoles de México y su destino incierto, 1821-1836*, Diputación de Sevilla/Universidad de Sevilla Consejo Superior de Investigaciones Científicas. España.
- Salazar González, Guadalupe (2000). *Las haciendas en el siglo XVII en la región minera de San Luis Potosí*, Universidad Autónoma de San Luis Potosí. México.
- Salazar Solano, Vidal (2007). “La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorensis”, en revista *Región y sociedad*, El Colegio de Sonora, volumen XIX, número 39, mayo-agosto. México, pp. 105-133.
- Segura, José Carmen (2006). “El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos 1901”, en *Revista de Geografía Agrícola*, Universidad Autónoma de Chapingo, número 37, julio-diciembre. México, pp. 129-150.
- Urquiola Permisan, José Ignacio (2004). *Agua para los ingenios. San Luis Potosí y el valle de San Francisco a inicios de la época colonial*, El Colegio de San Luis. México.
- Velázquez, Primo Feliciano (2004). *Historia de San Luis Potosí*, volúmenes I, II y III, El Colegio de San Luis/Universidad Autónoma de San Luis Potosí. México.

### **Testimonios orales**

- Araujo, Alejandro (1997). Entrevistado por Rafael Ledesma M.Sp.S, el 25 de junio, Jesús María, San Luis Potosí.
- Pérez Juárez, Juan Manuel (2008). Entrevistado por Patricia Luna, el 13 de febrero, Laguna Seca, Charcas, San Luis Potosí.
- Sánchez Sierra, Eduardo (2008). Entrevistado por Patricia Luna, el 19 de enero, México, D.F.

## Innovar en la producción del tequila hacia finales del siglo XIX y principios del XX: labor de científicos y técnicos<sup>98</sup>

*Federico de la Torre de la Torre*

Durante los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX, la industria del tequila experimentó transformaciones importantes, no sólo desde el punto de vista cuantitativo, sino también cualitativo. Junto al incremento en los volúmenes de fabricación de la bebida por las exigencias de mayor demanda y, en parte como consecuencia de ese fenómeno, también se observaron cambios que trastocarían sustancialmente sus métodos de producción a partir de la incorporación paulatina de innovaciones técnico-científicas, tal como lo marcaban esos tiempos.

De las tabernas tradicionales, que en el sistema antiguo empleaban aparatos y alambiques de la más imperfecta y rústica construcción y que todavía predominaban hacia mediados de la década de 1870, paulatinamente se evolucionó a nuevos establecimientos industriales, cada vez más sustentados en principios científicos y técnicas modernas: a veces por la compra que se hizo de equipos del extranjero, pero en varios casos también gracias al aporte de los inventores locales que paulatinamente se mostraron interesados en esta industria.

A dichos cambios contribuyeron múltiples factores enlazados entre sí. El primero de ellos debe situarse en el proceso de modernización que dio inicio con la industrialización mecanizada en Jalisco en los ramos del textil, del papel y del fierro desde la década de 1840, como parte de un movimiento de escala nacional que encabezó Lucas Alamán. El nacimiento de fábricas como las de hilados y tejidos de Atemajac, La Escoba, La Experiencia y Río Blanco (en las confluen-

<sup>98</sup> Para la realización de este trabajo se ha contado con el apoyo del Conacyt, a través del Programa de Estancias Sabáticas Nacionales, Estancias Sabáticas en el Extranjero y Visitas Cortas para la Consolidación de Grupos de Investigación, Segundo periodo 2014.

cias municipales de Zapopan y Guadalajara); las de papel como La Constancia en Tapalpa y El Batán en Zapopan; así como las ferrerías de Tula en Tapalpa y La Providencia en Tamazula, supusieron en quienes las impulsaron, la asunción de los nuevos paradigmas del progreso que tenían como base las innovaciones científicas y técnicas propias de la exitosa Revolución Industrial europea.

Aunado al anterior, otro factor muy relevante fue el desarrollo paulatino de una cultura profesional renovada que, en Jalisco, fue ganando carta de naturalización a lo largo del siglo XIX, al menos desde tres vertientes: por un lado, con el arribo de los técnicos extranjeros contratados para operar el novedoso sistema industrial; por el otro, con el retorno de algunos jóvenes de la ciudad de México o del extranjero en donde estudiaron profesiones como ingeniería y finalmente, por la sobrevivencia de algunas instituciones educativas locales de perfil científico-técnico por varias décadas, a pesar de la precariedad por la inestabilidad política, como fueron el Instituto de Ciencias de Jalisco desde 1827 (y su posterior mutación en las escuelas especializadas de Ingeniería, Jurisprudencia y Medicina y Farmacia, desde 1883) y la Escuela de Artes Mecánicas de Guadalajara, después conocida como de Artes y Oficios, entre otras.

La suma de esos ingredientes, a la postre dio lugar a una importante comunidad con perfil científico-técnico cuyas expresiones fueron muy diversas. Entre ellas, fue muy notoria la creación de asociaciones profesionales que aglutinaron a ingenieros, agricultores, médicos y farmacéuticos mediante las que buscaron incidir en la sociedad desde múltiples formas: a veces, compartiendo conocimientos nuevos con el apoyo de instrumentos de divulgación como los boletines; en otras ocasiones, al ejercer su influencia en la consolidación de escuelas profesionales dentro de los distintos campos del saber; pero también, a partir del impulso de gabinetes científicos, tales como los observatorios astronómico y meteorológico, los jardines botánicos y los museos.

Un tercer factor que impulsó las transformaciones ocurridas en la industrialización del tequila, sobre todo en la era porfirista, fue la ampliación y la diversificación de las comunicaciones. Especialmente con las rutas del ferrocarril, que conectaron a Guadalajara con la ciudad de México y otros puntos del país, pero que después ampliaron sus rutas, quizás en la búsqueda primordial de alternativas para fomentar la actividad minera o ganadera jalisciense, beneficiaron también a regiones caracterizadas desde mucho tiempo atrás por su abundante producción del llamado “vino mezcal” o tequila. En este sentido, es importante destacar la apertura en 1896 del ramal Guadalajara-Ameca, después extendido a los municipios de Ahualulco, Etzatlán y San Marcos. Con

esos grados de comunicación se abrieron horizontes nuevos que favorecieron la modernización de esta actividad industrial.<sup>99</sup>

Finalmente, a los factores antes mencionados se sumaría al menos otro muy destacado, como lo fue el auge de las participaciones de México y de Jalisco en las exposiciones nacionales y universales que sirvieron, entre otras cosas, para alentar la innovación y el mejoramiento de productos que ahí se exhibían.<sup>100</sup>

Es importante considerar estos referentes para comprender mejor el proceso de transformación que experimentó la industria tequilera, particularmente en la transición de los siglos XIX al XX, tal como se pretende con este trabajo. Sobre todo, con la idea de rescatar hasta dónde y por qué se hizo imprescindible la participación de los científicos y técnicos en esos cambios, en ocasiones a partir de propuestas hechas desde sus propios medios de difusión científica o, en otras, desde su activismo en calidad de inventores que registraron sus patentes en el Ministerio de Fomento de México.

## **Dos miradas sobre la industria tequilera en un periodo de transición: 1875 y 1901**

De acuerdo con una crónica del médico jalisciense Silverio García en 1875, tanto en Amatitán como en Tequila el principal giro económico, por cierto en franco ascenso, era el relacionado con la elaboración de “vino mezcal”.<sup>101</sup> Su descripción es más que elocuente, cuando se refiere al paisaje que alcanzaba su mirada antes de entrar a la segunda de estas poblaciones. Por “todas partes se elevan columnas de humo”, decía, que eran producidas por “las tabernas, principal fuente de riqueza en Tequila, que, cual monstruos gigantescos, arrojan al respirar enormes cantidades de vapor”. Asimismo, destacaba que “por todas partes” se veían campos “sembrados de *agave americana*” y las consecuencias especiales que ello tenía en el paisaje de la zona. A ese respecto expresaba que

---

<sup>99</sup> Algunas consecuencias socioeconómicas y culturales de la llegada del ferrocarril en Ameca y sus alrededores, se pueden ver en Elisa Ramírez Lizaola, “Realidad inconclusa del pensamiento científico-tecnológico jalisciense, siglos XIX al XX: el ferrocarril a Ameca”, Guadalajara, Tesis de licenciatura en Historia-Dpto. de Historia/CUCSH/Universidad de Guadalajara, julio de 2013, 168 p.

<sup>100</sup> Sobre la importancia de este tipo de certámenes, particularmente en la última parte del siglo XIX, *Cfr.* Julio Alejandro Alejo, “Participación jalisciense en las exposiciones del último tercio del siglo XIX: progreso y modernidad al alcance de todos”, Guadalajara, Tesis de Licenciatura en Historia-Departamento de Historia/CUCSH/Universidad de Guadalajara, junio de 2009, 177 pp.

<sup>101</sup> Silverio García, “Viaje al Ceboruco”, en *Informe y colección de artículos relativos a los fenómenos geológicos verificados en Jalisco en el presente año y en épocas anteriores*, tomo II, Guadalajara, Tipografía de S. Banda, 1875, p. 65.

el “color azul ceniciento de esta planta hace un contraste muy notable con el suelo rojo, y le da un matiz lindísimo”.<sup>102</sup>

Con la narración de García se aprecia la importancia que había ganado ya para esos años Tequila y sus alrededores (entre ellos destacadamente Amatitán) como el principal centro productor del “vino mezcal” de Jalisco, que años después adoptaría como nombre de presentación en otros puntos de México y del mundo, el de la primera de estas poblaciones: o sea, “Tequila”.

Según la misma fuente, justamente en Tequila en 1875 había 16 tabernas, de las cuales doce en los alrededores de la cabecera municipal, dos en el rancho La Cofradía, una en Huizizilapa y otra más en la hacienda La Estancia. El total de esos establecimientos producía aproximadamente 2 150 barriles por mes: 2 000 se vendían fuera y 150 se consumían entre sus pobladores. Mientras tanto, en Amatitán había siete tabernas, en las que se elaboraban semanalmente 120 barriles de la bebida (cerca de 500 al mes), con lo cual se mostraba también su importancia en ese entorno regional.<sup>103</sup>

La descripción de García agrega otros que, no obstante su falta de claridad en la escritura y el poco detalle, muestran lo imperfecto de los métodos utilizados en la producción del tequila para entonces, y que es importante resaltarlos por constituir el núcleo del presente trabajo. Sobre ese asunto, García se apoyó a su vez en anotaciones previas de otros personajes, como la realizada por el prestigiado farmacéutico jalisciense originario de Ahualulco, Leonardo Oliva, quien definía el proceso de elaboración de la bebida de la manera siguiente:

El mezcal se obtiene poniendo á fermentar despues de tatemadas las cabezas y destilando el anhidro, poniendo en contacto por 24 horas el alcohol de 36° C con cal apagada, calentada al rojo, que todavía caliente se pone en el alambique que,virtiéndole [sic] un peso igual al suyo de alcohol y destilando despues lentamente al baño de María, fraccionando los productos, repitiendo la operación.<sup>104</sup>

Más allá de lo escueto de esa descripción, se puede apreciar lo rudimentario de los métodos que se empleaban en la elaboración de la preciada bebida. De lo anterior queda más constancia cuando el mismo Silverio García da algunos detalles sobre la infraestructura de que estaban dotadas las tabernas

<sup>102</sup> *Ibidem.*

<sup>103</sup> *Ibidem*, pp. 59 y 67.

<sup>104</sup> *Ibidem*, pp. 67-68.

productoras de “vino mezcal” en Amatitán y que en general prevalecían para entonces en toda la región. A ese respecto apuntaba:

he visto en las tabernas de Amatitán varios hoyos construidos en el suelo, que sirven para fermentar la tuba. El alcohol se extrae en ollas grandes en cuyo asiento se adaptan fondos ó cazos de metal: se concibe desde luego que con semejante método no se saca del maguey todo el producto que daría con un procedimiento más perfecto.<sup>105</sup>

Con todo y las imperfecciones anotadas, el crecimiento de la producción tequilera estaba en pleno auge. Su demanda era cada vez mayor en varios puntos de México y también había ganado prestigio en el extranjero, principalmente en Estados Unidos, en donde se vendía, según su dicho, “á precio de oro”. La preferencia ganada en ese mercado hacía que intelectuales como Silverio García reflexionaran acerca de la importancia de expedir leyes adecuadas para impulsar el desarrollo de este ramo de la industria, sobre todo con la idea de contrarrestar “el subido importe” que causaba “su conducción al extranjero”. De lograrse lo anterior, auguraba, “el mezcal se convertiría en un fecundo manantial de riqueza pública”.<sup>106</sup>

Algunas coincidencias sobre lo citado antes en palabras de García, aunque también marcadas diferencias, hubo en otro texto que fue publicado apenas a inicios del siglo XX por el ingeniero Juan Ignacio Matute. En él, nos dice que en el cantón de Ahualulco, donde se ubicaban para entonces los municipios de Tequila, Amatitán y otras pequeñas poblaciones inmediatas que destacaban por esta vocación productiva, había crecido de manera muy significativa la explotación del mezcal llamado “tequila”, aunque realmente la producción de esta bebida se había generalizado también en prácticamente todo Jalisco, en especial en los cantones de Guadalajara, Ameca, Sayula y Zapotlán, que en ese orden seguían al de Ahualulco.

Para entonces, según Matute, en Jalisco se calculaba la existencia de cien millones de plantas de agave, que en la práctica se traducían en una producción anual de 100 mil barriles (alrededor 6.5 millones de litros) de tequila,<sup>107</sup> de los cuales aproximadamente 35% se producía en los terrenos del cantón de Ahualulco, donde era relevante la participación de los municipios de Tequila y

<sup>105</sup> *Ibidem*, p. 59.

<sup>106</sup> *Ibidem*, pp. 68-69.

<sup>107</sup> Juan Ignacio Matute, *Noticia geográfica, estadística y administrativa de Jalisco por el Sr. Ing. [...]*, Guadalajara, *Boletín de la Escuela de Ingenieros de Guadalajara*, tomo V, número 9, Guadalajara, Michelena Hermanos y Cía., septiembre de 1906, p. 146.

Amatitán, además de otras poblaciones aledañas.<sup>108</sup> Se auguraba, además, que las posibilidades de crecimiento de este ramo de la industria, por la disponibilidad de tierras para ello, todavía podrían quintuplicarse si así lo decidían los productores en los años siguientes.

Asimismo, decía que la mayor parte del alcohol que para entonces se fabricaba del mezcal tequilero, todavía se obtenía “por destilación en aparatos antiguos é imperfectos, en los cuales se [perdía] mucha cantidad; pero en cambio, conserva[ba] más bien su olor y sabor que tanto aprecia[ba]n los bebedores”. Sin embargo, también insistía en que cada vez eran más los fabricantes “progresistas” que habían dotado a sus “haciendas de trenes de destilación más perfeccionados, provistos de aparatos modernos que facilita[ba]n la elaboración” del tequila. Con ello se economizaba “mucha materia prima, produciendo resultados más provechosos”, aunque parecía lamentar la desventaja que generaba el hecho de que el alcohol así obtenido carecía “de aquél sabor peculiar” que provenía “de la tostadura del mezcal”, y que se perdía “á medida que la destilación e[ra] más perfecta”. Pero todo ello era preferible si a cambio había “mayor utilidad”, gracias a la incorporación del “sistema moderno”.<sup>109</sup>

En medio de esa transformación tecnológica por la que pasó la industria tequilera en el cambio del siglo XIX al XX, expresada sobre todo en las fábricas más importantes, Matute señalaba algunos rezagos estructurales propios de la mayoría de los pequeños establecimientos. Entre ellos, que en varios de los centros productores del vino mezcal llamado tequila, era frecuente todavía que se usaran “los alambiques casi primitivos ó alquitaras de Derosne y Lasale, así como los de Egrot, con más ó menos modificaciones que, por su módico precio, los pon[ía]n al alcance de las circunstancias particulares de los fabricantes”.<sup>110</sup> Lo anterior, en alusión a los que provenían de la tradición árabe en la destilación (sistema lento y de menor rendimiento que contrastaba con los nuevos) y que estaban vigentes en la región tequilera de entonces, en coexistencia con los sistemas modernos.

## **La Sociedad de Ingenieros de Jalisco, Gabriel Castaños y la industrialización del tequila**

Con los textos anteriores se ha podido mostrar a grandes rasgos la visión de dos personajes jaliscienses, destacados profesionistas (uno en el campo de la medicina y el otro en el de la ingeniería) en momentos distintos (con aproxi-

<sup>108</sup> *Ibidem*, tomo VI, núm. 8, agosto de 1907, p. 127.

<sup>109</sup> *Ibidem*: 128.

<sup>110</sup> *Ibidem*.

madamente 25 años de diferencia), con respecto a los cambios y continuidades que percibían desde el punto de vista técnico en la producción del tequila. A continuación se presentan algunas notas sobre el sentir del ingeniero Gabriel Castaños en 1884 publicados en el *Boletín de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco*, a propósito de las condiciones del supuesto atraso en que estaba la industria tequilera y la necesidad imperiosa de empezar a incidir en su modernización. Todo ello en un contexto que auguraba buenas perspectivas de progreso en el estado, siempre y cuando se tomaran las medidas encaminadas al mejor aprovechamiento de los avances científico-técnico en boga.

En ese año, Castaños colaboró con un artículo para el *Boletín* mencionado, el cual se tituló “Desinfección de alcoholes por la electricidad”.<sup>111</sup> Las motivaciones que lo llevaron a escribir sobre ese tema obedecían, según lo expresó, a la relativa fama que había ganado para entonces el mezcal-tequila, que ya se exportaba hacia Estados Unidos e Inglaterra, pero cuyos métodos de fabricación seguían siendo rudimentarios, además de “muy defectuosos los aparatos de destilación” utilizados para ello. Con el aliento de la exportación se había logrado, según anotaba, un aumento significativo en los volúmenes de la producción de esta bebida, pero ello había ocurrido gracias a la multiplicación de los “útiles y aparatos” rudimentarios, sin que se apreciara alguna modernización significativa desde el punto de vista tecnológico, así como en general, en los métodos empleados para su producción.

Ante tal escenario, Castaños opinaba que los estudios y observaciones realizados para entonces en esa materia por la Sociedad de Ingenieros de Jalisco (de la que por cierto él era uno de sus más activos miembros)<sup>112</sup> serían de mucha utilidad en aras de mejorar esos atrasos. Alentado por esa percepción, este prominente ingeniero que había nacido en Tepic pero que hizo de Guadalajara su principal residencia, opinaba en su colaboración sobre la necesidad de mejorar los procesos productivos del tequila atendiendo a los avances científicos y técnicos de la época. Hacerlo así, pensaba, era imprescindible toda vez que esa bebida era ya una de las

<sup>111</sup> Gabriel Castaños, “Desinfección de alcoholes por la electricidad”, en *Boletín de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco*, tomo IV, número 12, Guadalajara, Tipografía de Manuel Pérez Lete, 15 de diciembre de 1884, pp. 377-382.

<sup>112</sup> La Sociedad de Ingenieros de Jalisco fue creada el 24 de febrero de 1869 con 14 miembros y al nacer su principal objetivo sería: “el estudio de todas las materias relativas a la instrucción del ingeniero; el conocimiento formulado por experiencias de todos los elementos del país, usados en [...] todo proyecto que tenga por objeto el adelanto de las mejoras materiales, uniéndose fraternalmente todas las personas dedicadas en [la ciudad de Guadalajara], a los trabajos de ingeniería.” Tomado de “Reglamento de la Sociedad de Ingenieros. Parte primera”, en *El País, Periódico Oficial del Estado de Jalisco*, 347, Guadalajara, 11 de marzo de 1869, p. 3.

fuentes más importantes de la riqueza jalisciense, y de las que “mayor impulso” recibirían cuando el ferrocarril trajera “la felicidad de transportes”,<sup>113</sup> hecho que sucedió cuatro años después de publicado ese comentario, en 1888.

En ese contexto sugirió a los fabricantes hacer uso de los avances que proporcionaban ya la química y la electricidad, particularmente en atención a problemas como la “eliminación de alcoholes”, considerados por algunos como innecesarios y perturbadores de la competitividad de la bebida de cara a la diversificación de los potenciales mercados. Específicamente, señalaba que con las formas tradicionales de producción no había sido posible todavía suprimir del vino mezcal “el mal gusto ó tufo”,<sup>114</sup> debido a lo rudimentario de los métodos empleados, carentes de los fundamentos científicos tan reconocidos en otros lugares del mundo. Sobre ese punto, insistía en que los fabricantes locales recurrían generalmente a la “rectificación de los alcoholes ó destilaciones repetidas” como medio para “desembarazar [a la bebida] de sustancias extrañas y de mejorar, por consiguiente, su clase. No obstante, insistía,

este medio no es completamente eficaz, y se ha recurrido, sin llegar [...] a un resultado satisfactorio, á diferentes expedientes basados más bien en el tanteo, que en la sana teoría. Se ha hecho uso de la potasa, de la sosa, del aceite, del jabón, de las grasas, del ácido nítrico, etcétera, consiguiendo alterar la naturaleza del tufo pero no destruirlo. En nuestro Estado, el alcohol de mezcal no sufre más purificación que la repetición de la primera destilación, y esto se hace en alambiques comunes, es decir, formados de retorta y serpentina. Se comprende desde luego que solo pueden separarse de esta manera, las flemas y aceites esenciales, cuyo punto de ebullición es muy superior al alcohol, y que cuando la temperatura aumenta más de lo conveniente, pasarán a condensarse los vapores impuros.

Anotaciones y sugerencias como éstas, junto a otras expresadas en el plano práctico y sustentadas en el registro de patentes de invención o mejora, dejan ver la efervescencia que se vivía desde las últimas décadas del siglo XIX por incidir en la modernización de esta agroindustria.<sup>115</sup> Todo ello en un contexto caracterizado por la expansión de las comunicaciones y el incremento de la demanda de la bebida, no sólo en México sino también en el extranjero.

<sup>113</sup> Gabriel Castaños, *op. cit.*, p. 378.

<sup>114</sup> *Ibidem.*, pp. 379-380.

<sup>115</sup> A este ambiente de transformación, también se agregó de manera notable, el ímpetu de empresarios modernos en la industria como Jesús Flores, Luis Labastida y Cenobio Sauz. Lázaro Pérez, *Estudio sobre el maguëy llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Programa de Estudios Jaliscienses-Instituto del Tequila, A. C., 1990, p. 8.

## Las patentes de invención: reflejo de modernización

A la luz de lo expuesto antes, adquiere una dimensión especial el análisis de otra faceta que resulta muy importante para explicar el proceso de modernización experimentado por la industria tequilera en la transición del siglo XIX al XX, como es el de las patentes otorgadas a sus inventores por el Ministerio de Fomento de México, relacionadas con la industria tequilera y tan poco consideradas hasta hoy por los estudiosos del tema.<sup>116</sup> Expresiones de este tipo, es decir, el registro de patentes que buscaban incidir en la modernización de la industria mezcalera o tequilera, fueron especialmente visibles a partir de 1880 –siendo en Jalisco su principal punto geográfico de referencia y los jaliscienses sus principales artífices–, muy a pesar de que la legislación mexicana para acceder a los privilegios por inventos o mejoras estuvo vigente desde aproximadamente 1832.

Lo que interesa para el caso que nos ocupa es justamente destacar que, si bien es cierto que a lo largo de varias décadas se registraron patentes muy diversas desde Jalisco, a veces relacionadas con procesos industriales vinculados a los tintes naturales, la minería, las harinas de trigo y de maíz y otros rubros, también lo es que fue realmente hasta 1880 cuando se registró desde estas tierras la primera que estuvo relacionada con la producción del “vino mezcal”. A partir de entonces no dejaron de presentarse solicitudes con una frecuencia notable, hasta completar un número cercano a las 25, siendo 1914 el momento en que ese fenómeno tendió a disminuir, tal como se ve en el cuadro:

Patentes de invención o mejoras sobre vino mezcal o tequila solicitadas y aceptadas por el ministerio de fomento o la oficina de patentes de México a jaliscienses o residentes en Jalisco, 1880-1914

Núm.	Nombre del autor	Nacionalidad	Nombre de la patente	Fecha de aprobación	Oficio o profesión del autor
1	Manuel Olasagarre	Mexicano (Guadalajara)	Sistema para extraer aguardiente de los desperdicios del maguey del pulque	3 de octubre de 1881	No especificado
2	Miguel Moncalian	Español-Mexicano	Procedimiento para la fabricación del vino de Tequila	27 de septiembre de 1882	No especificado

<sup>116</sup> Uno de los pocos trabajos que se han presentado sobre el tema es el de Mario González Sánchez, “Modernidad y tradición de la industria tequilera (1850-1900)”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 6º época, número 19, México, Archivo General de la Nación, enero-marzo de 2008, pp. 146-169.

3	José Martínez de Castro	Mexicano (Guadalajara)	Nuevo aparato de destilación continua de aguardientes	25 de diciembre de 1882	Farmacéutico
4	Miguel Moncalian	Español-Mexicano	Aparato reformado para la destilación del aguardiente del mezcal	21 de enero de 1887	No especificado
5	Miguel Moncalian	Español-Mexicano	Desmenzador de piñas de maguey	21 de noviembre de 1887	No especificado
6	Francisco L. Corcuera	Mexicano (Guadalajara)	Triturador para elaborar el mezcal	30 de enero de 1888	No especificado
7	Francisco L. Corcuera	Mexicano (Guadalajara)	Aparato de difusión del mezcal, y el sistema de fermentación continua	21 de agosto de 1888	No especificado
8	Raúl Prieto y Carlos F. de Landero	Mexicanos (Guadalajara y Tepic)	Método para producir la sacarificación y la fermentación alcohólica	20 de octubre de 1890	Ingenieros topógrafos y de minas
9	Gabriel Castaños y Guadalupe López de Lara	Mexicanos (Tepic y Guadalajara)	Molino extractor y lavador de mezcal	30 de octubre de 1890	Ingeniero civil e ingeniero mecánico
10	Gabriel Castaños y Guadalupe López de Lara	Mexicanos (Tepic y Guadalajara)	Horno estufa calentado a fuego directo, por vapor, aire caliente o gases, destinado a la cocción del agave-mezcal	17 de agosto de 1891	Ingeniero civil e ingeniero mecánico
11	Rómulo Silva	Mexicano (Guadalajara)	Nuevo procedimiento para fabricar no sólo el alcohol corriente de maguey, conocido con los nombres de tequila, mezcal, etc., sino también el alcohol puro o rectificado	7 de octubre de 1902	No especificado
12	Rómulo Silva	Mexicano (Guadalajara)	Procedimiento para la fabricación de alcoholes de toda clase de maguey. Junio 16 de 1903	16 de junio de 1903	No especificado
13	Guadalupe López de Lara	Mexicano (Guadalajara)	Un nuevo horno estufa	15 de mayo de 1905	Ingeniero mecánico
14	José Baumgarten	(Francés)	Un procedimiento para fabricar mezcal escarchado	7 de septiembre de 1905	No especificado

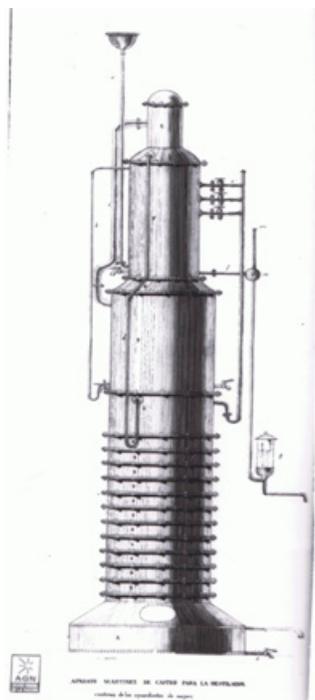
15	Guadalupe López de Lara	Mexicano (Guadalajara)	Un sistema de maceración automática económica	16 de abril de 1907	Ingeniero mecánico
16	Guadalupe López de Lara	Mexicano (Guadalajara)	Alambique continuo para destilación simple	12 de septiembre de 1907	Ingeniero mecánico
17	Guadalupe López de Lara	Mexicano (Guadalajara)	Una bebida aguardiente mezcal	12 de septiembre de 1907	Ingeniero mecánico
18	Carlos Cuervo	Mexicano (Guadalajara)	Mejoras en alambique para la destilación de fermentaciones espesas y especialmente fibrosas	27 de febrero de 1908	Agricultor
19	J. M. A. Fregoso	Mexicano (Hacienda La Villita, Ameca, Jal.)	Mejoras en alambique	24 de agosto de 1908	Médico
20	Manuel Ocegüera	Mexicano (Guadalajara)	Una composición de materia para ser usada como aperitivo	11 de octubre de 1909	Comerciante
21	Carlos Cuervo	Mexicano (Guadalajara)	Un alambique	9 de julio de 1910	Agricultor
22	Cenobio Sauza	(Mexicano (Guadalajara)	Un alambique	14 de junio de 1911	Industrial
23	Francisco Labastida Izquierdo	Mexicano (Teuchitlán)	Un horno para calentar y enriquecer mezcal	20 de agosto de 1912	Ingeniero
24	Daniel Ochoa	Mexicano (Guadalajara)	Un procedimiento de sacarificación	4 de abril de 1914	Industrial
25	Daniel Ochoa	Mexicano (Guadalajara)	Un procedimiento de destilación	23 de abril de 1914	Industrial

Fuente: las patentes que van de 1880 a 1888 y las de 1905 a 1914 se consultaron en el Archivo General de la Nación (AGN), *Grupo Documental Patentes y Marcas* (véase los siguientes expedientes: vol. 15, exp. 885; vol. 19, exp. 964; vol. 18, exp. 956; vol. 31, exp. 1357; vol. 34, exp. 1424; vol. 35, exp. 1456; vol. 36, exp. 1531; vol. 78, exp. 9; vol. 123, exp. 9; vol. 148, exp. 22; vol. 126, exp. 60; vol. 123, exp. 21; vol. 126, exp. 61; vol. 123, exp. 28; vol. 123, exp. 37; vol. 108, exp. 22; vol. 108, exp. 23; vol. 123, exp. 71; vol. 123, exp. 82; vol. 123, exp. 83) . Los registros que van de 1990 a 1903 se obtuvieron de la Secretaría de Fomento, Oficina de Patentes y Marcas, *Lista de patentes por orden de clases y subclases que se expidieron conforme a ley del 7 de junio de 1890, así como de los expedientes que no se tramitaron desde esa fecha hasta septiembre de 1903*, México, Secretaría de Fomento, México, 1905.

Si a las patentes registradas se les ubica por el área del proceso productivo que buscaban atender, se puede observar que éstas fueron muy diversas. Hubo las que pretendían innovar en la producción de aguardiente o alcohol a partir de distintas variedades de agave (como la de Manuel Olasagarre de 1880, la de Rómulo Silva de 1902 y 1903 y la de Guadalupe López de Lara de 1907); las que pretendían mejorar el desmenuzamiento o la trituración de las piñas del maguey antes de su cocción en el horno (como la de Miguel Moncalián de 1887); las que modernizaban la cocción del agave a partir de hornos que desplazaban con muchas ventajas a los tradicionales (como la de Gabriel Castaños y Guadalupe López de Lara en 1890 –mejorada en 1905 por López de Lara– y la de Francisco Labastida de 1912); las que perfeccionaban la molienda para la extracción de los jugos (como la de Miguel Moncalián de 1887, la de Francisco L. Corcuera de 1888 y la de Castaños y López de Lara de 1890); las que trataban de incidir en los procesos de fermentación (como la de Francisco L. Corcuera de 1888, la de Raúl Prieto y Carlos F. de Landero de 1890, la de Guadalupe López de Lara de 1907 y la de Daniel Ochoa de 1914); las que planteaban reformas sustanciales, o no tanto, en los procesos de destilación (como la de José Martínez de Castro de 1882, la de Miguel Moncalián de 1887, la de Guadalupe López de Lara de 1907, las de Carlos Cuervo de 1908 y 1910, la de J. M. A. Fregoso de 1908, la de Cenobio Sauza de 1911 y la de Daniel Ochoa de 1914); e incluso, las que buscaban hacer accesible el alcohol de agave a públicos más amplios a partir de combinarlo con otro tipo de jugos frutales (como la de José Baumgarten de 1905 y la de Manuel Ocegüera de 1909).<sup>117</sup>

<sup>117</sup> En el trabajo de Mario González (*op. cit.*, 156-169) se hacen algunas descripciones detalladas sobre los alcances técnicos de varias mejoras que fueron presentadas, a partir de referencias hemerográficas o del contenido de las propias solicitudes de patentes que están en resguardo del Archivo General de la Nación.

Nuevo aparato de destilación continua de aguardientes,  
patente otorgada a José Martínez de Castro



Fuente: AGN, Grupo Documental Patentes y Marcas, volumen 18, expediente 956.

Ahora bien, entre los autores de las patentes de invención o mejora, vale la pena resaltar otros aspectos. Uno de ellos tiene que ver de manera destacada con la hegemonía de personas dotadas de una formación profesional: especialmente de los ingenieros, aunque también de algunos farmacéuticos y médicos, sin dejar fuera a varios más que no especificaban alguna calificación técnica certificada, pero cuyo apellido los delata inmediatamente como parte de las familias prominentes de Jalisco por su papel en la industria, la agricultura o el comercio (muchos de ellos eran miembros de las familias ligadas a la producción tequilera de tiempo atrás).

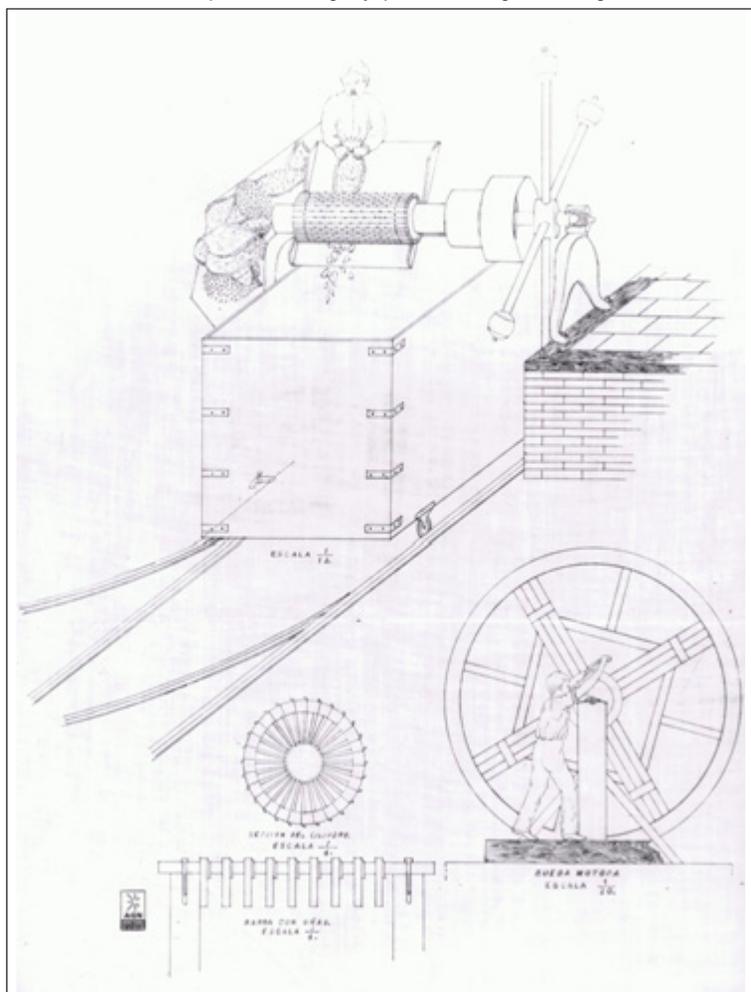
Si se analiza la información a través de tres momentos, se pueden apreciar detalles más específicos; por ejemplo, en la década de 1880 se observa sólo la presencia de un profesionista que se declara como tal dentro de los inventores: el farmacéutico jalisciense José Martínez de Castro. Junto a él, registraron

sus patentes tres personas cuyos antecedentes familiares dentro de la tradición industrial y de los negocios de Jalisco fueron muy importantes: Manuel Olasagarre, hijo del pionero industrial Manuel Jesús Olasagarre, principal impulsor de las fábricas de hilados y tejidos de La Escoba y La Experiencia hacia mediados del siglo XIX; Francisco L. Corcuera (con dos patentes), hijo del licenciado Manuel L. Corcuera, de pasado similar al anterior –estuvo vinculado a la fábrica textil de Atemajac y a la de papel de El Batán, así como a la ferrería de Tula–; y el señor Miguel Moncalián (con tres patentes), quien se identificaba en Guadalajara como descendiente del comerciante Manuel Caballero, de vieja cepa vasco-jalisciense.

Lo interesante en al menos los dos primeros casos es su antecedente familiar ligado al empresariado innovador de Jalisco de mediados del siglo. Es decir, provenientes de aquellos que impulsaron las primeras industrias mecanizadas en ramos como el textil, el papel y el fierro, y que en la nueva generación buscaban innovar dentro de las agroindustrias que prometían bonanza, como lo era la del tequila. Y ciertamente, aunque no hay evidencias claras sobre su formación académica,<sup>118</sup> los inventos que registraron sí dan cuenta del dominio de ciertas habilidades técnico-científicas que poseían y que en ese momento normalmente se expresaban a través de los profesionales de la ingeniería, la farmacia o la medicina.

<sup>118</sup> Es importante mencionar que a su paso por Guadalajara, el estadounidense Melvin Wheat dio testimonio de que hacia mediados de la década de 1850, algunos de los hijos de Manuel Jesús Olasagarre habían “sido educados en Estados Unidos”. Aunque esa información no ha podido ser corroborada en el caso del inventor Manuel Olasagarre, muy probablemente lo incluye esa afirmación. Y pudiera hacerse extensiva a Corcuera y Moncalián con el apoyo de sus respectivas familias. Melvin Wheat, *Cartas de viaje por el Occidente* (con presentación de José María Murià y Angélica Peregrina), Guadalajara, El Colegio de Jalisco, 1994, p. 156.

## Desmenizador de piñas de maguey, patente otorgada a Miguel Moncalian



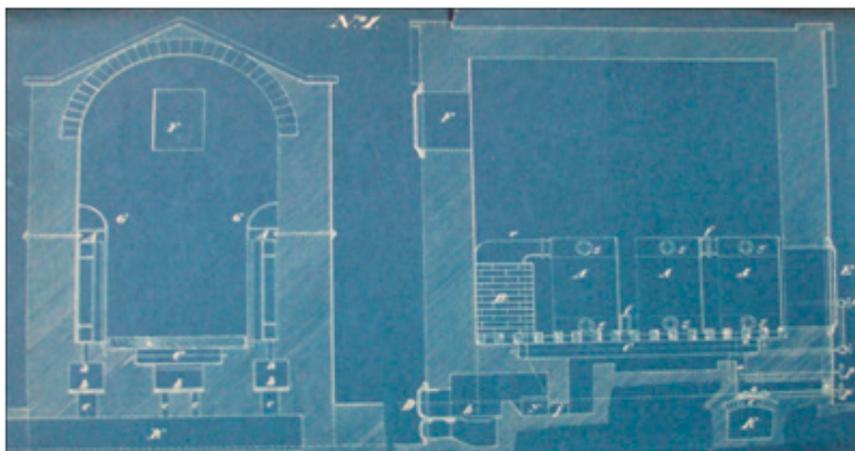
Fuente: AGN, Grupo Documental Patentes y Marcas, vol. 34, exp. 1424.

Ahora bien, en la década de 1890 se puede observar que sólo se registraron tres inventos y los autores de todos ellos fueron ingenieros jaliscienses. Alguno, como Gabriel Castaños, con estudios de ingeniería civil en Bélgica hacia la década de 1850 y descendiente de los impulsores de la industrialización de Tepic (concretamente, sobrino de José María Castaños y Llano, fundador de la fábrica textil de Bellavista), pero también emparentado por matrimonio con la familia de Nicolás Remus, propietaria de las haciendas Bellavista y El Plan en Jalisco, de

las que el propio Castaños fungió como el principal artífice de su modernización desde las últimas tres décadas del siglo XIX.<sup>119</sup>

En cuanto a Raúl Prieto y Carlos F. de Landero, los dos egresaron del Instituto de Ciencias de Jalisco, pero también ambos eran descendientes de los impulsores de la industrialización regional. El primero era hijo de Sotero Prieto Olasagarre, fundador de las fábricas textiles La Escoba y La Experiencia; el segundo era nieto de José María Castaños y Llano, así como sobrino de Gabriel Castaños.<sup>120</sup>

Nuevo Horno Estufa, mejora realizada por Guadalupe López de Lara en 1905 al que entre él y Gabriel Castaños habían registrado en 1891



Fuente: AGN, Grupo Documental Patentes y Marcas, volumen 78, expediente 9.

El caso de Guadalupe López de Lara, que en el periodo analizado participó en el registro de seis patentes, es sin duda el ejemplo más palpable de cómo el trabajo de inventor dejó de ser privativo de los artesanos empíricos, para sus-

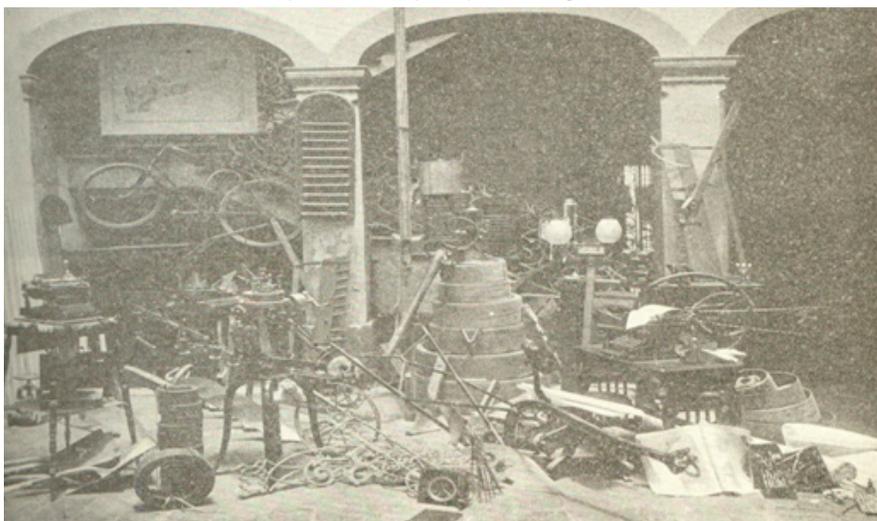
<sup>119</sup> Gabriel Castaños destacó como el Ingeniero de Guadalajara, de 1867 a 1869; después, como miembro fundador de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco, profesor en el Instituto de Ciencias, fundador de la Escuela de Ingenieros del Estado en 1883 y fundador de la Escuela Libre de Ingenieros (a partir de 1902), que sustituyó a la anterior. Fue artífice de varias obras públicas y particulares, relacionadas con la canalización de agua para el consumo de la ciudad de Guadalajara, o con la modernización de ingenios azucareros y fábricas de tequila, en las cercanías de ese centro urbano. Falleció a finales de 1905. *Cfr. Diccionario Porrúa. Historia, biografía y geografía de México*, sexta edición, México, Porrúa, 1995, p. 650; y “Un sabio menos”, en *Boletín de la Escuela de Ingenieros de Guadalajara*, tomo IV, núm. 12, Guadalajara, Imprenta de El Regional, diciembre de 1905, pp. 200-206.

<sup>120</sup> Información sobre ambos personajes se puede ver en Federico de la Torre, *La Ingeniería en Jalisco en el siglo XIX*, Guadalajara, CUCSH-Universidad de Guadalajara/CETI/CICEJ/SEDEUR/Gobierno del Estado de Jalisco, 2010, 325 p.

tentarse ahora en un nuevo actor: el ingeniero profesional que, además, encontró en este campo la posibilidad de ascenso social. Este personaje egresó primero del Instituto de Ciencias de Jalisco y, más tarde, gracias al mecenazgo de Nicolás Remus (seguramente con la intermediación de Gabriel Castaños) pudo hacer estudios de ingeniería industrial en Pensilvania, Estados Unidos, a principios de la década de 1880.<sup>121</sup> A su retorno a Guadalajara instaló junto con su colega Rafael de la Mora, un taller de mantenimiento industrial de larga trayectoria.

Todos los mencionados en este bloque fueron miembros activos de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco, a través de la cual se convirtieron en artífices del desarrollo profesional de ese campo, tanto mediante de su incidencia en los establecimientos educativos, como a la difusión del conocimiento nuevo desde sus propios medios impresos.

Almacén de maquinaria y taller de los ingenieros De la Mora y López de Lara, principios del siglo XX



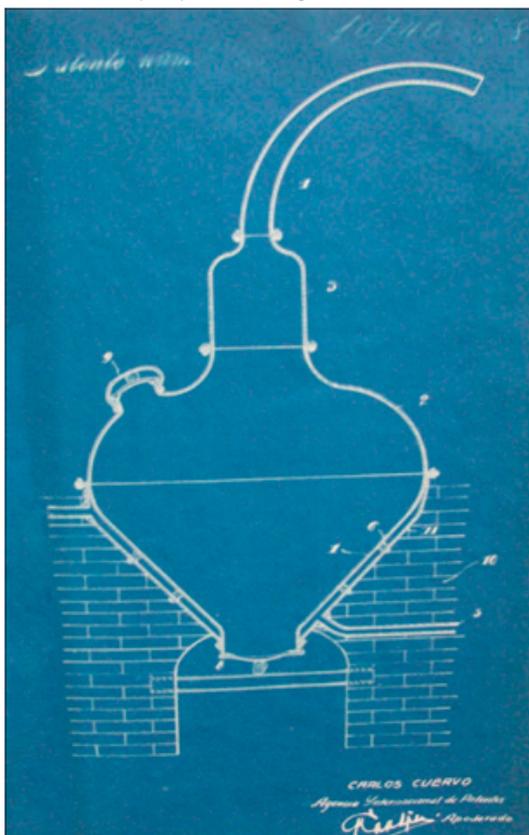
Fuente: Fotografía contenida en J. Figueroa Doménech *Guía General Descriptiva de la República Mexicana*, tomo segundo, México, Ramon de S. N. Araluce, 1899, p. 243 (consultado en el CEDI/Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos).

Finalmente, en el último bloque, de 1900 a 1914, se debe destacar la participación inventiva de al menos tres profesionistas. Sobresale el ingeniero Guadalupe López de Lara, seguido por su colega Francisco Labastida Izquier-

<sup>121</sup> *Boletín de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco*, tomo VI, número 7, Guadalajara. Tipografía de Manuel Pérez Lete, 15 de julio de 1886, p. 222.

do y el médico de apellido Fregoso. A ellos se sumaron varios inventores, mas no identificados por su formación técnico-profesional, como Rómulo Silva, José Baumgarten y Manuel Ocegüera. También, de manera muy especial, en este grupo hubo personas que por sus apellidos o por su filiación ocupacional les fue fácil vincularse al auge modernizador de la industria tequilera, como son los señores Carlos Cuervo, Cenobio Sauza y Daniel Ochoa, quienes seguramente tenían los conocimientos técnicos para desempeñarse en esa actividad, sobre todo por la experiencia adquirida en sus propias empresas.

Un alambique, patente otorgada a Carlos Cuervo



Fuente: AGN, Grupo Documental Patentes y Marcas, volumen 108, expediente 22.

Ahora bien, quizá más que exaltar los antecedentes sociales y profesionales de estos personajes, se debe destacar hasta dónde trascendió la labor inventiva que desarrollaron todos ellos en el devenir de la industria tequilera en la transición del

siglo XIX al XX. O, más precisamente, vale la pena tratar de evaluar si algunas de las 25 patentes que se autorizaron de 1881 a 1914, llegaron a propiciar un verdadero cambio cualitativo y cuantitativo en la producción de la bebida. Realmente no son muchas las evidencias hasta el día de hoy acerca del impacto de ese auge inventivo; sin embargo, las pocas encontradas muestran que sí se justifica intentar en el futuro más análisis desde esta perspectiva.

Una de las evidencias del efecto de algunas de las invenciones mencionadas, son descritas por el naturalista francés León Diguët, en 1907, al referirse a las “Bebidas alcohólicas mexicanas extraídas de los agaves”, en especial al tequila. Según lo mencionaba ahí, “Para la fabricación de mezcal, el trabajo comprende cuatro operaciones: 1. El asado, 2. La mezcla con agua; 3. la fermentación; 4. la destilación”.<sup>122</sup> En cuanto a la primera de dichas operaciones, decía Diguët, en la región se usaban dos procedimientos al iniciar el siglo XX: uno, “bastante primitivo”, llamado de barbacoa que consistía “en cocer los mezontles en un horno especial cavado en el suelo”; y el otro, “que se deb[ía] a los señores Castaños y López de Lara, se ejecuta[ba] con un fogón relativamente regulable”. Aunque el primero de dichos métodos de tatemado seguía vigente en múltiples establecimientos, mencionaba Diguët, el segundo era

infinitamente más práctico y mucho más económico desde el punto de vista del tiempo y de las pérdidas que se pueden producir durante la operación, consiste en la sacarificación del jugo con la ayuda de gases calientes que se obtienen en fogones especiales, cuyo funcionamiento se regula fácilmente. La fosa se sustituye por una habitación rectangular de mampostería, cuya parte superior en forma de bóveda, tiene un foco de ventilación, y cuya parte inferior, o solera, se inclina ligeramente, de tal manera que forma una depresión en donde se reúnen los líquidos que se derramarán de los mezontles cuando se efectúe el cocimiento.

Con este procedimiento el cocimiento se efectúa sólo con gases calientes y no al contacto de las piedras ardientes, como en el horno primitivo; este conducto causa a menudo considerables pérdidas por carbonización de una parte de la materia. El vapor de agua indispensable para la reacción, lo proporciona la misma planta introducida en el horno, de manera que no se necesita recurrir a la inyección de agua; finalmente, el jugo azucarado que escapa cuando la carga empieza a sufrir el efecto de la temperatura, se recoge en un depósito, mientras que en la técnica primitiva de la barbacoa este jarabe se destruía con el contacto de las piedras ardientes.<sup>123</sup>

<sup>122</sup> León Diguët, *Por tierras occidentales entre sierras y barrancas*, México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos de la Embajada de Francia en México, 1992, p. 227.

<sup>123</sup> *Ibidem*: 227-228.

En cuanto a la segunda operación (la mezcla de los jugos con agua o maceración), decía este naturalista, también se empleaban generalmente dos procedimientos por tierras jaliscienses: el primero, que era “un sistema arcaico llamado tahona”; y el segundo, “inventado por los señores Castaños y López de Lara”, conocido “como trituradora-amasador”. El primero consistía

en un canal circular de 80 centímetros de profundidad aproximadamente, hecho de piedras rugosas; con la ayuda de un malacate accionado por bueyes, se desplaza una pesada rueda de piedra. Al desplazarse circularmente y por su rotación en el canal, esta rueda tritura la pulpa del mezontle, previamente reducida a pequeños fragmentos; acaba por convertirlo en una pasta homogénea que se diluye con agua como lo exige la fermentación.<sup>124</sup>

Mientras que, en el triturador-amasador el canal se sustituye con una cubeta cónica de hierro fundido, en la superficie de la cual llegan rodando tres conos de hierro fundido que se adaptan exactamente. Éstos son movidos por un árbol central accionado con la fuerza motriz de la fábrica; bajo su rotación, aplastan y convierten en pasta los fragmentos de pulpa que llegaron al aparato a través de un distribuidor automático. Entre las ruedas cónicas, formando parte del mismo sistema rotativo, se encuentran pequeñas palas que agitan y diluyen la pulpa en una corriente de agua, cuyo flujo se regula de manera que separe el jarabe que se derrama del aparato en forma continua; en cuanto a los desechos de pulpa o de bagazo, que resultan del agotamiento del agua, se evacúan automáticamente y caen en pequeños vagones. Los jugos están suficientemente limpios al salir de este aparato, como para irse directamente a las tinas de fermentación.<sup>125</sup>

De las descripciones anteriores se desprende que ya desde inicios de la década de 1890 se habían afianzado dos de los inventos patentados por los ingenieros Castaños y López de Lara que a la postre prácticamente hicieron desaparecer los sistemas tradicionales de tatemado y molienda de los mezcales, que son base para la fabricación del tequila. Aunque éstos son sólo dos ejemplos del trascendental impacto de las invenciones en la producción del tequila, no es descabellado suponer que de igual forma pudo haber ocurrido con los múltiples inventos que se patentaron sobre los sistemas de fermentación y destilación.

## Conclusión

Tal como se ha visto a lo largo de este trabajo, durante las últimas tres décadas del siglo XIX y las dos primeras del XX, la industria del tequila experimentó una transformación muy significativa desde el punto de vista técnico científi-

<sup>124</sup> *Ibidem*: p. 228.

<sup>125</sup> *Ibidem*.

co, propiciada por múltiples factores de orden económico, social, educativo y cultural que para ello confluyeron. La conversión de las antiguas tabernas de mezcal en modernas fábricas de tequila, implicó que sus propietarios adquirieran equipos cada vez más sofisticados, pero también que adoptaran nuevos sistemas productivos. Y, en ambos casos, resultó cada vez más imprescindible la presencia de un nuevo actor encargado de orientar esa transformación: a veces encarnado en la figura del novel profesional de la ingeniería o del farmacéutico o, incluso, de alguien que sin tener título alguno había logrado allegarse los conocimientos necesarios para llevar a un establecimiento industrial de tequila a grados de modernización cada vez más avanzados.

Ese proceso de transformación fue acompañado por una comunidad científico-técnica (en gran medida representada por la Sociedad de Ingenieros de Jalisco), cuya trayectoria se forjó a lo largo de varias décadas, imbuida del ambiente que gestó el arribo de la mecanización industrial desde la década de 1840. La instalación de las grandes industrias de textiles, de papel y de fierro desde esos años, alentó la inmigración de personal técnicamente capacitado para operar la maquinaria, pero también fue un gran motivador para que descendientes de los nóveles industriales emigraran a estudiar carreras de corte técnico a la ciudad de México o al extranjero. Ese contexto, igualmente contribuyó a la supervivencia de establecimientos educativos como el Instituto de Ciencias de Jalisco, del que se derivó en 1882 la Escuela de Ingenieros de Jalisco (además de la de Medicina y Farmacia y la de Jurisprudencia). De esta forma, se institucionalizó la presencia de este tipo de profesionales en Jalisco, a veces representados por descendientes de los pioneros de la industrialización, pero en otros casos, por individuos de origen humilde que a pesar de las dificultades de la época pudieron estudiar y mostrar sus grandes dotes técnico-científicas, como fue el caso de Guadalupe López de Lara.

A la postre, justamente en ese tipo de profesionales (a veces junto a algunos farmacéuticos, médicos u otros cuya formación no se ha podido determinar) recaería gran parte de la modernización de giros industriales como el del tequila, tal como se ha podido constatar. Su participación, no solamente se dio en la forma de opiniones vertidas en folletos, boletines o periódicos, sino, sobre todo, se expresó con las varias patentes que registraron en el periodo que va de 1880 a 1914, en algunos casos con impactos muy tangibles e innovadores, como lo fueron las de Castaños y López de Lara.

## Fuentes

- Archivo General de la Nación (AGN). *Fondo Documental de Patentes y Marcas*.  
Biblioteca Pública del Estado de Jalisco (BPEJ). *Boletín de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco* y *El País, Periódico Oficial del Estado de Jalisco*.  
Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos (CEDIF).

## Bibliografía

- Alejandro Alejo, Julio (2009). “Participación jalisciense en las exposiciones del último tercio del siglo XIX: progreso y modernidad al alcance de todos”, Guadalajara, tesis de Licenciatura en Historia, Departamento de Historia, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, junio. Guadalajara, Jalisco.
- Castaños, Gabriel (1884). “Desinfeccion de alcoholes por la electricidad”, en *Boletín de la Sociedad de Ingenieros de Jalisco*, tomo IV, número 12, Tipografía de Manuel Pérez Lete, 15 de diciembre. México, pp. 377-382.
- Diccionario Porrúa. Historia, biografía y geografía de México* (1995), sexta edición, México, Porrúa.
- Diguet, León (1992). *Por tierras occidentales entre sierras y barrancas*, México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos de la Embajada de Francia en México, 1992.
- Figuroa Domenech, J. (1899). *Guía General Descriptiva de la República Mexicana*, tomo segundo, México, Ramón de S. N. Araluze.
- García, Silverio (1875). “Viaje al Ceboruco”, en *Informe y colección de artículos relativos a los fenómenos geológicos verificados en Jalisco en el presente año y en épocas anteriores*, tomo II, Guadalajara, Tipografía de S. Banda, pp. 37-84.
- González Sánchez, Mario (2008). “Modernidad y tradición de la industria tequilera (1850-1900)”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 6ª época, número 19. México. Archivo General de la Nación, enero-marzo, pp. 146-169.
- Lista de patentes por orden de clases y subclases que se expidieron conforme a ley del 7 de junio de 1890, así como de los expedientes que no se tramitaron desde esa fecha hasta septiembre de 1903*, (1905), México. Secretaría de Fomento. (BPEJ, FE159834).
- Matute, Juan Ignacio (1907). Noticia geográfica, estadística y administrativa de Jalisco por el Sr. Ing. [...] Guadalajara, *Boletín de la Escuela de Ingenieros de Guadalajara*, tomo V, número 9 y tomo VI, número 8, Guadalajara, Mi-

- chelena Hermanos y Cía., septiembre de 1906 y agosto de 1907, pp.143-146 y 127-129.
- Pérez, Lázaro (1990). *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara. Programa de Estudios Jaliscienses-Instituto del Tequila, p. 8.
- “Reglamento de la Sociedad de Ingenieros (1869). Parte primera”, en *El País, Periódico Oficial del Estado de Jalisco*, número 347, Guadalajara, 11 de marzo.
- Torre de la Torre, Federico de la (2010). *La Ingeniería en Jalisco en el siglo XIX*, Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades-Universidad de Guadalajara/CETI/CICEJ/Secretaría de Desarrollo Urbano/Gobierno del Estado de Jalisco.
- “Un sabio menos”, (1905), en *Boletín de la Escuela de Ingenieros de Guadalajara*, tomo IV, número 12, Guadalajara. Imprenta de El Regional, diciembre. Guadalajara, pp. 200-206.
- Valerio Ulloa, Sergio (2003). *Historia rural jalisciense. Economía agrícola e innovación tecnológica durante el siglo XIX*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara.
- Wheat, Melvint (1994). *Cartas de viaje por el Occidente* (con presentación de José María Murià y Angélica Peregrina), Guadalajara, El Colegio de Jalisco.



## Mujeres potosinas propietarias de pulquerías hacia finales del siglo XIX<sup>126</sup>

*Gerardo Vela de la Rosa*

La encargada del expendio del pulque era regularmente una mujer a veces bonita [...] La dama del pulque no era tampoco de las que se desmayaban y sufrían ataques de nervios. Cuando la ocasión lo reclamaba, sabía mostrar energía y aun hacer uso de su puñal.  
Manuel Payno (2005:135)

Con esta descripción ofrecida por el célebre escritor del siglo XIX, Manuel Payno, el lector podrá tener un primer acercamiento al singular mundo de las mujeres que estuvieron a cargo de la comercialización del pulque –bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación del aguamiel que es extraído del maguey por succión–, que parecería haberse detenido en el tiempo, pues imágenes similares pueden encontrarse lo mismo durante los siglos XVII y XVIII que hacia mediados del XIX –como lo demuestra Payno–, así como en el periodo del que me ocupo en el presente trabajo, es decir, entre la transición de los siglos XIX y XX.

De esta manera, en las siguientes páginas expondré el papel que desempeñaron las mujeres durante las últimas décadas del siglo XIX, tanto en el ámbito social como en el económico, siendo propietarias de pulquerías. Asimismo, hablaré de las recurrentes negociaciones que hubo entre ellas y las autoridades municipales para que sus establecimientos continuaran operando, gracias al cobro de impuestos, en un periodo político en el que existía un decidido interés porque se establecieran el orden y la paz social, en un país que a lo largo de esa centuria había carecido de tales características.

<sup>126</sup> Una versión modificada del presente texto apareció publicada con el título “‘Las Mil Vagas’. Propietarias de pulquerías como sujetos socioeconómicos en la ciudad de San Luis Potosí antes de la Revolución”, en Flor de María Salazar de Mendoza, (coord.). (2011), *Seis visiones sobre la Revolución en San Luis Potosí*. San Luis Potosí, San Luis de la Patria/Comisión del Bicentenario de la Independencia Nacional y Centenario de la Revolución Mexicana, pp. 59-88.

## La presencia femenina en las pulquerías

La imagen de la mujer como vendedora de bebidas alcohólicas o administrando una taberna en la que se expendían diversos tipos de dichas bebidas no fue exclusiva de San Luis Potosí o incluso de México ni del siglo XIX, ya que esa práctica se llevaba a cabo desde el periodo colonial en distintos países latinoamericanos como Argentina, Chile, Bolivia o Colombia.<sup>127</sup> Para el caso mexicano, los orígenes de esa característica en las pulquerías se remontan a 1608, cuando el virrey Luis de Velasco ordenó que tanto las pulquerías como la venta del pulque debían estar en manos de las indias de la siguiente manera:

1. El nombramiento por cada 100 indios, de “una india anciana de buena conciencia que les venda el dicho pulque blanco”. Y serán “las más pobres y de mejor opinión que hubiere”.
2. La elección estará en manos de “las justicias de S. M. de las dichas partes y pueblos con intervención de los guardianes vicarios y doctrinantes”, pudiendo nombrar o quitar estas licencias cuando quisieran.
3. La vendedora no podrá ser criada de españoles o funcionarios en general, ni tener “compañía” con ellos en lo referente al pulque.
4. La venta queda prohibida los domingos y días de fiesta hasta después del mediodía, y totalmente ciertos días de Cuaresma, asimismo, no se admite como medio de compra prendas u otros objetos (Hernández, 1979).

Posteriormente, en 1784 se expidió en la ciudad de México un *Informe sobre pulquerías y tabernas* en el que se observa que, aun para esos años, las pulquerías continuaron siendo atendidas por una mujer a partir de que así lo señalaba una ordenanza real emitida más de ochenta años antes del citado Informe.<sup>128</sup> Sobre este asunto, John E. Kicza (1986: 271, 273) añade que: “Por ley, todos los empleados de las pulquerías debían ser mujeres; sin embargo, de hecho, a causa

<sup>127</sup> Algunos ejemplos al respecto se encuentran en Pilar González Bernaldo (1993). “Las pulperías de Buenos Aires: historia de una expresión de sociabilidad popular” en *Siglo XIX*, segunda época, núm. 13, enero-junio; Pablo Lacoste (2008), “Wine and Women: Grape Growers and Pulperas in Mendoza, 1561-1852” en *Hispanic American Historical Review*, vol. 88, núm. 3, agosto; Gina Hames (2003), “Maize-Beer, Gossip, and Slander: Female Tavern Proprietors and Urban, Ethnic Cultural Elaboration in Bolivia, 1870-1930” en *Journal of Social History*, vol. 37, núm. 2, invierno y Margarita Rosa Pacheco (1993). “El pueblo soberano. Sociabilidad y cultura política popular en Cali (1848-1854)”, en *Siglo XIX*, segunda época, núm. 13, enero-junio.

<sup>128</sup> “Informe sobre pulquerías y tabernas el año de 1784” (1947), en *Boletín del Archivo General de la Nación*, tomo XVIII, núm. 2, abril-junio, pp. 208-209.

del tipo de labor requerida y del ambiente general en estos establecimientos, pocas mujeres trabajaban en ellos”.

Además de vender el pulque en las pulquerías, el mismo autor señala que éste, “era traído a la ciudad y vendido en grandes recipientes por indias apiñadas en la fuente de la plaza principal” (Kicza, 1980: 199). También hubo pulquerías que se establecieron en las inmediaciones de las obras en construcción a donde era llevado el pulque por una mujer empleada de dichos establecimientos conocida como “cubera”, para expendirse allí entre los trabajadores (Vázquez y Soberón, 1992: 74).

Los ejemplos anteriores demuestran que la presencia femenina como vendedoras de pulque, en las pulquerías fue producto de reglamentaciones virreinales; sin embargo, si bien no hemos encontrado disposiciones que así lo señalen para el siglo XIX, su presencia se verifica, a pesar de que a partir de la segunda mitad del siglo XIX, ya no se encuentra en la misma medida que durante la Colonia y la primera mitad del siglo XIX (Toxqui, 2008: 262), al menos para el caso de la ciudad de México —el principal centro urbano consumidor de pulque—, como lo ha señalado Áurea Toxqui, pues para el caso potosino es abundante la documentación en la que hay registros de mujeres al frente de pulquerías aún al iniciar el siglo XX.

Por tanto, para el ámbito potosino se pueden hacer diferentes tipos de interpretaciones a este respecto: 1) que quizá desde mediados del siglo XIX se hayan adoptado modelos de la legislación estadounidense, como el hecho de conceder a las mujeres licencias para la venta de bebidas alcohólicas (Arnaud-Duc, 1993: 97),<sup>129</sup> 2) otra posibilidad es que, como ha establecido Toxqui, (2008: 249) “en algunos casos, los hombres usaron el nombre y el género de sus parejas para obtener la licencia [para la venta del pulque] reforzando con esas acciones roles y relaciones de género entre el estado y los ciudadanos”. Esto habría que tratarlo con cautela en el caso potosino, ya que a pesar de que muchas pulqueras estaban casadas, la mayor parte de las registradas eran viudas o solteras, o al menos eso aseguraban en sus testimonios y, finalmente, 3) tomando como modelo lo expuesto por el investigador Pablo Lacoste para el caso de la provincia de Mendoza, Argentina, en donde demuestra que “las mujeres cultivaban los viñedos, producían vino en bodegas y lo vendían en pulperías”, el

<sup>129</sup> Un caso similar al que aquí expongo y del que se puede hacer una inferencia parecida, corresponde a Colombia, del que Margarita Rosa Pacheco (1993: 125) ha expuesto que “La destilación del aguardiente y el expendio del mismo, en los estanquillos y en las pulperías, fue una labor casi exclusivamente femenina”.

autor compara la industria vinícola en dicha provincia, con la industria textil, de las que afirma que “ambas ofrecían a las mujeres la posibilidad de trabajar desde el hogar; las mujeres podían atender sus viñedos, producir vino y vender textiles sin alejarse del hogar”.<sup>130</sup>

Ahora bien, ¿cómo puede equipararse tal modelo al de San Luis Potosí? De la siguiente forma: tomando en cuenta que como el territorio potosino no es zona productora de pulque ni existieron haciendas pulqueras como en la región del Altiplano Central mexicano; pero sí hubo un considerable consumo de pulque, que se producía en la capital potosina al menudeo, es decir, quien vendía la bebida, extraía el aguamiel de sus propias pequeñas magueyeras dentro los terrenos de su propia casa, en la que también se localizaba la pulquería y, en donde, finalmente, era vendido el líquido embriagante.

De esta manera, la producción y la venta del pulque eran actividades “apropiadas” para las mujeres, pues en su misma casa podían mantener los magueyes, extraer la miel o aguamiel, elaborar el pulque, venderlo y despachar la pulquería sin desatender las labores domésticas ni la crianza de los hijos, actividades que en la época y desde siglos atrás se creían “propias” de las mujeres, más aún si se toma en cuenta que para el periodo en cuestión, “la incorporación de la mujer al trabajo fabril despertó un gran miedo por su moral y la de sus familias”.<sup>131</sup>

No obstante la imagen femenina como expendedora de pulque durante esos casi 300 años y la importancia de las pulquerías en la economía, tanto novohispana como en la del México del siglo XIX, me interesa centrar este trabajo en las décadas que precedieron a la revolución para demostrar que durante el régimen previo a dicho movimiento armado conocido en el ámbito nacional como *porfiriato* y a cuyas políticas el gobierno potosino se adhirió en su afán por establecer la paz y el orden sociales, más que ser represivo e imponer severos reglamen-

<sup>130</sup> Pablo Lacoste 2008, p. 390; agradezco a la doctora Áurea Toxqui sugerir la lectura del artículo citado. Las pulperías fueron tiendas que vendían diversos productos de consumo, así como bebidas alcohólicas, que se extendieron por los países de América del Sur, desde México, y en las cuales los clientes aprovechaban para beber y sociabilizar y que en Argentina fueron el equivalente a las pulquerías mexicanas; sobre dichos establecimientos en San Luis Potosí véase Sergio A. Cañedo Gamboa (2009), “Abasto y comercio antes y después de la Independencia. Pulperías y tiendas de menudeo en la ciudad de San Luis Potosí” en Flor de María Salazar Mendoza (coord.), *12 Ensayos sobre política y sociedad durante la Independencia y la Revolución*, San Luis Potosí, H. Congreso del Estado de San Luis Potosí/UASLP/AHESLP, pp. 25-35.

<sup>131</sup> Helen Boritch y John Hagan, “A Century of Crime in Toronto: Gender, Class and Patterns of Social Control 1859 to 1955” en *Criminology*, 28 (4), pp. 567-599, citado en Elisa Speckman Guerra (2002), *Crimen y castigo. Legislación penal, interpretaciones de la criminalidad y administración de justicia (Ciudad de México, 1872-1910)*, México, El Colegio de México/UNAM, p. 39.

tos contra las pulquerías,<sup>132</sup> fue accesible con sus propietarias y trató de equilibrar los intereses de ellas, así como los de las autoridades, en este caso municipales.

Dicha accesibilidad o flexibilidad por parte de la autoridad se debió a la derrama económica que las pulquerías generaron a la Tesorería Municipal a partir de las cuotas de patente que diariamente pagaban a esta institución del Ayuntamiento. Por tal motivo, durante las administraciones de los gobernadores porfiristas, en lugar de decretar reglamentos que regularan el orden en esos establecimientos, como se había estado haciendo desde el virreinato hasta la primera mitad del siglo XIX, se concretaron a establecer el cobro diario de impuestos para sus propietarias.

### **Panorama de las pulquerías en la ciudad de San Luis Potosí**

Durante el periodo de estudio, las pulquerías de la capital potosina estuvieron divididas por categorías, desde las de primera hasta las de quinta. De esa manera, la Tesorería Municipal tenía el control de todo el capital que habría de cobrar a las dueñas de esos negocios por derecho de patente. Las cuotas asignadas en 1876 eran de dos reales para las de primera y uno para las de segunda,<sup>133</sup> en 1877 la cuota ascendió a tres reales y real y medio, respectivamente;<sup>134</sup> a partir de 1878 la asignación volvió a ser de dos reales y un real,<sup>135</sup> según fuera el caso, y así se mantuvo estable durante la década de 1880, a pesar de que en el artículo 193 del capítulo 9º de la ley de hacienda correspondiente al año de 1882 y durante los años posteriores se especificó que “las *fábricas de pulque* y cal, los lavaderos, lecherías y *pulquerías*”<sup>136</sup> no pagarían el derecho de patente. Asimismo, el periódico católico y conservador, aunque opositor al gobierno, *El Estandarte*, denunció en 1888 el título “El derecho de patente”, con lo siguiente:

Quizá a título de protección a determinados artículos, suele el sistema de patentes cometer sus inmoralidades, e introducir la desigualdad de las cargas públicas entre los contribuyentes; así es que la ley de Hacienda de nuestro Estado en tanto que cobra exageradas patentes a personas miserables que tienen fábricas tan insignificantes como

<sup>132</sup> Estos establecimientos y otros de su estilo eran propicios para que dentro y fuera de ellos se produjeran desórdenes tales como pleitos o incluso homicidios.

<sup>133</sup> Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí, Ayuntamiento (en adelante AHESLP, Ayto.), 1876.7, exp. 1, Hacienda, f. 145, 17 de enero de 1876; un real—de plata—valía 12.5 centavos de la época.

<sup>134</sup> AHESLP, Ayto., 1877.10, exp. 3, Hacienda, 22 de marzo de 1877.

<sup>135</sup> AHESLP, Ayto., 1878.5, exp. 14, Hacienda, 21 de marzo de 1878.

<sup>136</sup> AHESLP, Colección de Leyes y Decretos (en adelante CLD), Ley de Hacienda para 1882, 1881. Las cursivas son mías.

las de salitre, de loza corriente o de cola, *declara exceptuadas de tal impuesto a las fábricas de pulque y a las pulquerías*, cuando es notorio que fábricas hay que tienen repartidas por la ciudad tres, seis y hasta más expendios; y *abundan en nuestro mercado y por los barrios pulquerías que son foco de inmoralidad y destrucción*, como si la ley hubiera querido poner el vicio de la embriaguez hasta el alcance de los más infelices, y fomentar la mala inclinación de nuestro pueblo a las bebidas alcohólicas.<sup>137</sup>

Esta nota y lo antes expuesto respecto a que en la ley de hacienda de 1882 se estableció que las pulquerías no pagarían derecho de patente y que en la práctica las pulqueras continuaron haciendo dicho pago, son un indicador de que había evidentes actos de corrupción por parte de los funcionarios de la Tesorería Municipal que, con objeto de “permitir” que las pulquerías operaran, practicaban el *disimulo*, que consistía en cobrar una “cuota” a los establecimientos de bebidas alcohólicas, a los bebedores, a los lugares públicos en que se realizaban juegos de azar o prohibidos o a las prostitutas para que operaran libremente.

En 1890, quizá con el fin de evitar tales actos de corrupción o tal vez debido a la presión de la prensa, se restableció el cobro mensual del derecho de patente a las pulquerías; las de primera clase pagarían ocho pesos; seis las de segunda, cuatro y dos las de tercera y cuarta clases respectivamente, y un peso las de quinta.<sup>138</sup> Después de dicha fecha, no se volvió a emitir ninguna ley o decreto sobre dicho pago hasta la Ley de ingresos para el año de 1898, en la que únicamente se establece que la máxima cuota diaria que pagarían las pulquerías sería tres pesos, mientras que la mínima correspondía únicamente a tres centavos.<sup>139</sup> Los criterios que determinarían dicho importe o por qué había pulquerías de primera y segunda clases dependían de las condiciones del establecimiento y por tal motivo se tomaba en cuenta:

La estructura del local; los servicios de higiene; si el pulque se expedía desde la puerta o una ventana de alguna casa habitacional, o si era un local bien establecido con su mostrador para atender a los clientes y con el mobiliario necesario para que la clientela bebiese tranquila y cómodamente y por último se consideraba la calidad del producto que se comerciaba (Vela, 2007: 68).

<sup>137</sup> *El Estandarte*, año IV, núm. 335, mayo 6 de 1888; las cursivas son mías.

<sup>138</sup> AHESLP, CLD, *Ley de ingresos y presupuesto de egresos para el año de 1890*, San Luis Potosí, Tipografía de la Escuela Industrial Militar, 1890, pp. 50-51, 54 y 66.

<sup>139</sup> AHESLP, CLD, *Ley de ingresos para el año de 1898*, San Luis Potosí, Tip. de la Escuela I. Militar dirigida por Aurelio B. Cortés, 1897, pp. 22 y 26.

Sin embargo, estos criterios no fueron suficientes, pues el elemento que definía qué pulquerías serían de primera o de segunda clases, fue su localización; además de la presencia femenina (como dueñas de los establecimientos). Ésta fue una de las principales características de las pulquerías potosinas:

Si la pulquería se encontraba a las afueras de la ciudad o en los arrabales, donde no había gran concentración de transeúntes, dicho establecimiento estaría destinado a recibir poca clientela, por lo cual no tendría los ingresos suficientes para contar con los servicios arriba mencionados y lo que era más importante, no podría cubrir una cuota de al menos dos reales diarios y en muchos casos ni siquiera de un real (Vela, 2007:68).

He dividido los puntos en que se localizaban las pulquerías en tres “zonas estratégicas”: “zonas de comercio que eran concurridas por vendedores, transportistas, cargadores y compradores; lugares de paso como los mesones que eran establecimientos en donde se daba alojamiento a los viajeros y, por último, los caminos ubicados a las afueras de la ciudad” (Vela, 2007: 80).

Las he denominado “zonas estratégicas”, siguiendo el concepto de Ricardo Rendón Garcini (1990: 156), porque en esos puntos había mayor concentración de gente, debido al comercio, o que eran puntos de paso obligados por encontrarse cerca de los caminos; por tal motivo, el que la mayor parte de las pulquerías registradas se encontrara en tales zonas, más que a la casualidad, probablemente obedeció al interés o a la necesidad de las pulqueras de asegurar la venta de su producto. Tal y como sucedió para el caso argentino con las pulperías, como lo ha expuesto Pilar González Bernaldo (1943: 33): “la pulpería ve el costo de la patente triplicarse si su local se encuentra en el centro de la ciudad”.

Otras de las características de las pulquerías, tanto potosinas como de los grandes centros consumidores de pulque, se relaciona con el aspecto físico de los lugares en que se expendía la bebida. La mayor parte de esos establecimientos, como ya se mencionó, estaba acondicionada en la misma casa habitación de las pulqueras, que contaban, con criados para despachar el pulque, ya fueran hombres o mujeres<sup>140</sup> que, además, vivían allí mismo, por lo que externaban muestras de respeto hacia sus “amas”. Este término puede sorprender si se tiene en cuenta que para el periodo de estudio ya se había abolido la esclavitud; sin embargo, pudo haber sido empleado por los criados de las pulquerías por deferencia a sus patronas, hacia quienes también se referían como “doñas”, del mismo modo que los clientes, como muestra del reconocimiento de su estatus

<sup>140</sup> La mayoría eran mujeres.

entre los miembros de la comunidad por el hecho de ser propietarias de un negocio (Toxqui, 2008: 261).

Asimismo, había establecimientos que estaban divididos por “departamentos” o “despachos”, de los cuales uno servía como pulquería, en el que únicamente se vendía pulque y otro era el de vino o cantina, en el que se podía comprar cerveza ocasionalmente, u otra bebida, de entre las que había una tan recurrida como el pulque, por las clases populares conocida como *vino chorrera*.

Finalmente, otra de las características que compartieron las pulquerías potosinas con las de la ciudad de México, por ejemplo, fue lo pintoresco de sus nombres, como lo fueron “Los Perros Prietos”, “La Corte”, “Los Changos”, “Las Mil Vagas”, “Los Enanos”, “El Cenicero”, “El Cariño”, “Los Candeleiros”, “La Fuente Embriagadora” o “El Cazador”, sólo por citar algunos. Esta costumbre tiene su raíz en 1724, cuando una disposición hizo obligatorio que todos los establecimientos tuvieran nombre, que debería ponerse en una tarjeta en la fachada principal (Viqueira, 2005: 171), hasta que la Sociedad Mexicana de Temperancia, al considerar ofensivo e impúdico, tanto los nombres como la decoración de las pulquerías, en 1905 solicitó “que supriman los rótulos absurdos y los adornos, pinturas y títulos ridículos y vistosos en las pulquerías ya existentes, y se les señale con número” (citado por Piccato en Pérez Montfort, 1997: 93).

## **Pulqueras negociando con las autoridades**

Existen dos tipos de “testimonios” que a menudo se pueden encontrar en los documentos y que evidencian una recurrente práctica que llevaron a cabo las pulqueras en la década de los años ochenta del siglo XIX. Primero: la solicitud de rebaja de la cuota de patente que consistía en un impuesto diario, que la Tesorería Municipal designaba a quienes tenían por propiedad una pulquería; el monto que esas personas debieron pagar, como ya se mencionó, dependió de la categoría a la que su establecimiento pertenecía.

En segundo lugar se pidió el cambio del cobrador de pulquerías, que era un empleado del Ayuntamiento que se encargaba, no sólo de realizar el cobro de la cuota de patente diariamente, sino también de inspeccionar que se respetara el orden en tales establecimientos y que operaran conforme a lo dispuesto por las autoridades.

Respecto a la petición<sup>141</sup> de reducción del cobro de patente, las pulqueras tenían fecha límite para realizarla según lo establecido en el artículo de la ley

<sup>141</sup> En esos años se le llamaba ocurso.

de hacienda del estado de 1877 que operó para todos los giros mercantiles y establecimientos industriales y en el que se estipulaba que

[...] el Ayuntamiento nombrará inmediatamente un jurado de vecinos, que no baje de tres ni exceda de siete, para que haga la revisión de *aquellas cuotas con las cuales no se conforman los contribuyentes a quienes se les concederá el término de cuatro días para que reclamen*, contados desde la fecha en que se publiquen las listas<sup>142</sup> [dichas listas se publicaron desde el primero de marzo de ese año]

A continuación expondré los casos de dos pulquerías para las que durante varios años sus propietarias solicitaron constantemente la disminución de la cuota de patente que la Tesorería Municipal les impuso. El es el de María Severa Blanco, propietaria de “El Alicante” en el Camino Real de Pinos —hoy Pedro Moreno—, en esos años muy “distante y solitario”<sup>143</sup> de la zona más densamente poblada de la ciudad, por lo que tenía muy poca clientela. No obstante, en 1878, en las listas de asignación, “El Alicante” apareció como de primera clase, es decir, su dueña tendría que pagar 2 reales diarios, cantidad que había estado cubriendo hasta 1877 en que solicitó que se le rebajase a un real, manifestando las circunstancias que antes he expuesto. Tal solicitud le fue concedida:

[...] la cuota de un real diario que es el que con sacrificio de mi familia he estado pagando; pues si por desgracia no alcanzarace [*sic*] la concesión que pretendo me veré obligada a quitar dicha pulquería, cuyo perjuicio redimiré en mi pobre familia y en parte en el fondo municipal que dejará de percibir el real que por tanto tiempo he estado pagando.<sup>144</sup>

Como se verá más adelante en un “testimonio” similar, anteponer la manutención de la familia como justificación para no pagar una cuota mayor a un real fue una práctica muy recurrente tal y como lo ha demostrado Mario Barbosa Cruz (2007: 230); sin embargo, me parece que lo trascendente aquí es cuando la señora Blanco argumenta que si le aumentan la cuota tendrá que cerrar su comercio, lo que no sólo la afectará a ella sino también a las arcas del Ayuntamiento, lo cual da la impresión de ser una amenaza velada por parte de la contribuyente.

Hizo esta solicitud hasta 1881, cuando la respuesta de la autoridad fue más positiva para ella.<sup>145</sup>

<sup>142</sup> AHESLP, CLD, Ley e Hacienda del Estado para 1877, 1877-1879. Las cursivas son mías.

<sup>143</sup> AHESLP, Ayto., 1878.3, exp. 3, Hacienda, 5 de marzo de 1878.

<sup>144</sup> *Ibid.*

<sup>145</sup> AHESLP, Ayto., 1881.5, Hacienda, 27 de abril de 1881.

Nuevamente la señora Blanco hizo la petición hasta que en 1884 para su fortuna la cuota le fue rebajada a un real, quizá, debido a que en ese año manifestó “que es un hecho público y notorio para todos el no haber consumidores y con especialidad del efecto que tengo de venta”,<sup>146</sup> o sea de pulque.

Ya fuera por la familia que tenía que mantener, por lo retirado que se encontraba “El Alicante” del centro de la ciudad o por la falta de consumidores de que padecía la pulquería de María Severa Blanco, ella siempre encontró la manera de justificarse para que le rebajasen la cuota de su establecimiento a la que pagaban las pulquerías de segunda, aun cuando las autoridades se empeñaron en asignarla como de primera. Ante esto cabe preguntarse si en verdad la señora Blanco no percibía los ingresos suficientes para cubrir tanto sus gastos y los de su familia como la cuota de patente para que su negocio siguiera operando, o sí, más bien, “El Alicante” era una pulquería de primera clase y contaba con una considerable concurrencia de clientes y sus peticiones sólo fueron una estrategia para pagar una cuota menor, pues ¿de qué manera pagó durante cerca de diez años la asignación para las pulquerías de primera clase si, como ella manifestó que en caso de que la cuota no le fuese reducida, se vería orillada a cerrar su establecimiento?

El siguiente caso es el de María Florencia López, quien desde 1868, año en que abrió su pulquería “Teposan”, pidió que se le “considere en el mínimo grado” por ser el “único andamio con que cuento para atender y cubrir los gastos de una numerosa familia a quien sostengo y mi anciana madre en su edad avanzada”.<sup>147</sup>

Tal solicitud le fue concedida a la dueña del “Teposan”, hasta que en 1877 la cuota le fue aumentada a tres reales diarios, por lo que la afectada inmediatamente recurrió a las autoridades del Ayuntamiento para que se la disminuyeran a la cantidad que tenía fijada desde la apertura de su establecimiento, argumentando que el pulque que vendía “es fiado y al crédito y por consiguiente estoy siempre con la esperanza de lo poco que puedo utilizar y no es posible pagar los doce pesos mensuales”.<sup>148</sup> En esa ocasión, la corporación encargada de atender las peticiones de los contribuyentes le negó la solicitud. Posteriormente, en 1881, le fue negada nuevamente:

[...] ha encontrado que no solamente no debe acceder a lo que su dueña pretende, sino que debería aumentársele la cuota referida por las razones siguientes: el lugar o posición que dicha pulquería tiene, es tan céntrico y tan bien colocado que deja a todos los giros

<sup>146</sup> AHESLP, Ayto., 1884.6, Hacienda, 12 de febrero de 1884.

<sup>147</sup> AHESLP, Ayto., 1868.6, exp. 22, Hacienda, 4 de enero de 1868.

<sup>148</sup> AHESLP, Ayto., 1877.10, exp. 19, Hacienda, 10 de abril de 1877. 12 pesos mensuales era el equivalente a tres reales diarios.

de su especie muy atrás del que este guarda. Además por estar frente a la aduana, casi nunca carece de marchantes, pues bien sabido es que los cargadores y comerciantes son los más afectos a esta bebida.<sup>149</sup>

Es probable que la corporación haya tenido algo de razón en cuanto a su resolución por las razones que manifestó, pues además de estar ubicado el “Teposan” en la Plazuela de San Juan de Dios y ser la única pulquería en ese punto donde diariamente se daban cita comerciantes y cargadores que registraban sus mercancías en la aduana ubicada en la misma plazuela.

Finalmente, las constantes peticiones de María Florencia López recibieron una respuesta satisfactoria en 1882 por parte del doctor Alberto López Hermosa, jefe político de la capital, en la que le rebajaba la cuota que para ese año ya había alcanzado los cuatro reales diarios.

[...] en la citada pulquería se observa desde su nueva reparación mucho orden y estricta moralidad no dando lugar a ninguna queja y que porque se ha exigido este orden que la sociedad reclama y la moral, se ha venido disminuyendo el número de los consumidores y con ello del giro de la Sra. López.<sup>150</sup>

No obstante, en 1885, Jesús Varela, persona que se encargaba de redactar las solicitudes de María Florencia López, quien además de tener una relación cercana con dicha señora, al parecer se hacía cargo del negocio, solicitó que se le redujera la cuota que nuevamente había ascendido a cuatro reales diarios y recibió una negativa por “no tener objeto”, pues “desde la misma época en que el interesado presentó su solicitud,<sup>151</sup> les fueron rebajadas a las pulquerías las cuotas a la mitad de la suma que pagaban”.<sup>152</sup>

Ciertas características del “Teposan” me hacen considerar que, durante los años en que operó, no sólo pudo haber sido una pulquería de primera categoría, sino que su propietaria, María Florencia López probablemente fue una mujer con cierta influencia en los grupos de poder políticos.

Pienso que pudo tener influencia política porque en la resolución que el doctor López Hermosa emitió a su favor en 1882, se evidencia cierta cercanía con ésta y con su establecimiento, pues estaba muy al tanto de las modificaciones físicas de la pulquería, así como del ambiente social que ahí había. Además, entre

<sup>149</sup> AHESLP, Ayto., 1881.5, Hacienda, 1 de diciembre de 1881.

<sup>150</sup> AHESLP, Ayto., 1882.7, Hacienda, 3 de marzo de 1882.

<sup>151</sup> Probablemente en 1882, pues él había firmado el “ocurso” de María Florencia López en aquel año.

<sup>152</sup> AHESLP, Ayto., 1885.8, Hacienda, 22 de junio de 1885.

quienes comerciaban con el pulque, la categoría del “Teposan” siempre fue reconocida debido a su ubicación, incluso “comparaban sus pulquerías con la de la señora López para demostrar las diferencias que había entre los establecimientos y se les rebajase la cuota” (Vela, 2007: 70-71).

Para concluir con este apartado, resta referirnos a las mujeres que solicitaron la restitución del cobrador de pulquerías, así como de los motivos que las condujeron a realizar tal petición.

Según lo encontrado en los documentos, la figura del cobrador de pulquerías, desde que se creó dicho cargo, nunca fue bien considerada en esos establecimientos. Desde 1865, año en que por decreto de 6 de abril se nombró a Esteban Rivera y José María González como comisionados para que recogieran las cuotas correspondientes al “cobro de la alcabala impuesto al pulque”, manifestaron que “los causantes del expresado derecho [...] resisten el pago”.

153

Hacia 1877, en el Ayuntamiento se recibió la queja de algunas señoras contra el cobrador de pulquerías en turno, principalmente por la manera en que se dirigía hacia ellas. Las mujeres en cuestión eran Merced Estrada, Juliana Estrada, Fernanda Puebla y Ermenegilda Salas, quienes, además de solicitar que se les rebajara la cuota que pagaban de un real diario a la mitad de dicho monto, se quejaban de que era: “bastante molesto el estilo imperioso del encargado que cobra la pensión del pulque, porque no hay día que no nos cause vejaciones porque no damos el real con puntualidad [...] y lo que es peor, el estilo tan grosero con que nos trata”.<sup>154</sup>

Al siguiente mes de la solicitud de las referidas mujeres, es decir en octubre, la respuesta de las autoridades del Ayuntamiento les fue beneficiosa resolviendo que:

[...] respecto a las faltas cometidas por los recaudadores, ninguna queja había tenido hasta hoy, pero que sin embargo se les prevendría que se condujeran de la manera debida y no cometieran abusos de ninguna clase: por estas razones, la Comisión no tiene inconveniente en conceder a la solicitud de las recurrentes [...].<sup>155</sup>

La resolución anterior también incluía la reducción de la cuota al monto solicitado. Respecto a esto, uno de los argumentos que las solicitantes expusieron

<sup>153</sup> AHESLP, Ayto., 1865.10, exp. 34, Hacienda, 24 de junio de 1865.

<sup>154</sup> AHESLP, Ayto., 1877.10, exp.19, Hacienda, 4 de septiembre de 1877.

<sup>155</sup> AHESLP, Ayto., 1877.10, exp. 19, Hacienda, 2 de octubre de 1877.

fue el “pago de miel, renta de casa y pensión”.<sup>156</sup> Existen tres factores que me hacen considerar que el establecimiento a cargo de esas cuatro mujeres era de muy baja categoría: 1) cuatro mujeres al frente de un solo establecimiento; 2) de las pulquerías a las que me he referido, es la única que pidió la disminución de su cuota hasta medio real y 3) a diferencia del caso de otra pulquera llamada Agapita Fabera, quien diariamente compraba seis cargas de miel a 60 centavos,<sup>157</sup> ellas únicamente pagaban dos reales<sup>158</sup> diarios por la miel para su producto y, aún así, algunas veces les era muy difícil cubrir ese precio.<sup>159</sup>

## Conclusiones

Si bien quedado demostrado que la comercialización de bebidas embriagantes, en este caso del pulque, estuvo en manos de mujeres en distintos países del continente americano casi desde el momento en que llegaron los españoles, y que este aspecto ha parecido despertar poco interés dentro de la historiografía, al menos, la mexicana; sin embargo, podría proporcionar elementos para nuevas interpretaciones en los estudios de historia económica, social y cultural.

Por otra parte, también se ha establecido como una explicación de la presencia femenina en las pulquerías de la capital potosina hacia las postrimerías del siglo XIX, el hecho de que esos establecimientos les permitieron ser agentes productivos dentro de la sociedad, sin por ello desatender las “responsabilidades” sociales “propios” de las mujeres, manteniendo estereotipos coloniales, pero sobre todo, sin que esto fuera mal visto por los vecinos. Este trabajo proporcionaba a las mujeres mejor estatus por el simple hecho de ser propietarias de un establecimiento comercial.

Finalmente, me he referido, no sólo a la importancia económica que tuvieron las pulquerías a pesar de los desórdenes que allí se verificaron pues las autoridades permitieron su libre operación, sino también a la manera en que las pulqueras, aun siendo la mayoría de ellas personas sin instrucción, supieron acercarse a dichas autoridades y obtener resoluciones que las favorecieran, de-

<sup>156</sup> AHESLP, Ayto., 1877.10, exp.19, Hacienda, 4 de septiembre de 1877.

<sup>157</sup> AHESLP, Ayto., 1882.7, Hacienda, 28 de marzo de 1882.

<sup>158</sup> Dos reales equivalían a 25 centavos.

<sup>159</sup> Como se puede ver, la compra de la miel para la elaboración del pulque era uno de los gastos indispensables de algunas pulqueras; sobre éste y otros artículos que se incluían en el gasto diario de dichas mujeres, véase Gerardo Vela de la Rosa (2009), “Pulquerías: espacios de subsistencia y violencia hacia finales del siglo XIX en la ciudad de San Luis Potosí” en Flor de María Salazar Mendoza (coord.), (2011), pp. 85-87.

mostrando así una faceta más flexible y casi benévola de los municipales, sobre todo si se leen detenidamente las respuestas que remitían a las pulqueras según las solicitudes que ellas les hacían llegar, siendo casi en su mayoría positivas para aquellas mujeres. Cabe aclarar que con esto no pretendo hacer una apología del personal que componía el cuerpo del Ayuntamiento, sino más bien demostrar que el factor económico fue fundamental para que las relaciones entre pulqueras y autoridades quedaran fijadas y cada una de las partes se viera beneficiada de acuerdo con sus respectivos intereses: por una parte, que las pulquerías mantuvieran sus puertas abiertas y operaran sin alguna clase de censura y, por la otra, que el ayuntamiento niquiera percibiendo las cuotas que por el “derecho de patente”, no siempre establecido, debían pagar las propietarias de dichos establecimientos.

### **Acervos documentales**

Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí (AHESLP)

Colección de Leyes y Decretos

Fondo del Ayuntamiento

Fondo del Supremo Tribunal de Justicia

Centro de Documentación Histórica Lic. Rafael Montejano y Aguiñaga

Periódico *El Estandarte*

### **Bibliografía**

Arnaud-Duc, Nicole (1993), “Las contradicciones del derecho” en Georges Duby y Michelle Perrot (director), *Historia de las mujeres. El siglo XIX. La ruptura política y los nuevos modelos sociales*, tomo 7, Madrid, Taurus. Pp. 91-127.

Barbosa Cruz, Mario (2007), “La persistencia de una tradición: consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920” en Ernest Sánchez Santiró (coordinador), *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas alcohólicas en México y América Latina, siglos XVII-XX*. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. México, pp. 213-242.

Cañedo Gamboa, Sergio A. (2009), “Abasto y comercio antes y después de la Independencia. Pulperías y tiendas de menudeo en la ciudad de San Luis Potosí” en Flor de María Salazar Mendoza (coord.), *12 Ensayos sobre política y sociedad durante la Independencia y la Revolución*, San Luis Potosí. H. Congreso del Estado de San Luis Potosí/UASLP/AHESLP, pp. 25-35.

- González Bernaldo, Pilar (1993), “Las pulperías de Buenos Aires: historia de una expresión de sociabilidad popular” en *Siglo XIX*, segunda época, núm. 13, enero-junio, Buenos Aires, pp. 27-54.
- Hames, Gina (2003), “Maize-Beer, Gossip, and Slander: Female Tavern proprietors and Urban, Ethnic Cultural Elaboration in Bolivia, 1870-1930” en *Journal of Social History*, volumen 37, núm. 2, invierno, pp. 351-364.
- Hernández Palomo, José Jesús (1979), *La renta del pulque en Nueva España 1663-1810*, Sevilla, Escuela de estudios Hispano-Americanos de Sevilla.
- “Informe sobre pulquerías y tabernas el año de 1784” (1947), en *Boletín del Archivo General de la Nación*, tomo XVIII, núm. 2, abril-junio. México, pp. 187-236.
- Kicza, John E. (1980), “The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City” en *The Americas*, volumen 37, núm. 2, octubre, pp. 193-221.
- Lacoste, Pablo (2008), “Wine and Women: Grape Growers and Pulperas in Mendoza, 1561-1852” en *Hispanic American Historical Review*, volume 88, Number 3, agosto, pp. 361-391.
- Martínez Álvarez, José Antonio (2001), *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, Ediciones La Rana.
- Pacheco, Margarita Rosa (1993), “El pueblo soberano. Sociabilidad y cultura política popular en Cali (1848-1854)” en *Siglo XIX*, segunda época, Número 13, enero-junio, México. pp. 119-136.
- Payno, Manuel (2005), *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, en *Obras Completas*, Volumen XVIII. México, Conaculta.
- Piccato, Pablo, (1997) “No es posible cerrar los ojos. El discurso sobre la criminalidad y el alcoholismo hacia el fin del porfiriato” en Ricardo Pérez Monfort (coordinador), *Hábitos, normas y escándalo. Prensa, criminalidad y drogas durante el porfiriato tardío*, México, CIESAS/Plaza y Valdés 1997, pp. 75-142.
- Rendón Garcini, Ricardo (1990), *Dos haciendas pulqueras en Tlaxcala, 1857-1884*, Tlaxcala. Gobierno del Estado de Tlaxcala/Universidad Iberoamericana.
- Speckman Guerra, Elisa (2002), *Crimen y castigo. Legislación penal, interpretaciones de la criminalidad y administración de justicia (Ciudad de México, 1872-1910)*, México. El Colegio de México/UNAM.
- Toxqui Garay, María Áurea (2008), “El Recreo de los Amigos”. Mexico City’s Pulquerías During The Liberal Republic (1856-1911), tesis doctoral, The University of Arizona. Arizona.

- Vásquez Meléndez, Miguel Ángel y Arturo Soberón Mora (1992), El consumo de pulque en la ciudad de México (1750-1800), tesis de licenciatura, México, UNAM.
- Vela de la Rosa, Gerardo (2007), De “El Cariño” al “Teposan”, reglamentación, localización y recaudación de impuestos de las pulquerías de la ciudad de San Luis Potosí (1876-1884), tesis de licenciatura, San Luis Potosí. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- (2009), “Pulquerías: espacios de subsistencia y violencia hacia finales del siglo XIX en la ciudad de San Luis Potosí” en Flor de María Salazar Mendoza (coordinadora), *Biografías de 14 intelectuales y actores sociales de San Luis Potosí, protagonistas de la Independencia y la Revolución mexicanas*. San Luis Potosí. Universidad Autónoma de San Luis Potosí, pp. 85-91.
- Viqueira Albán, Juan Pedro (2005), *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, Fondo de Cultura Económica.

SECCIÓN CONTEMPORÁNEA





## Globalización económica, dinámica regional y actores locales microdestiladores de agave en los municipios de Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón, Jalisco

Natalia Sylvia Álvarez Grzybowska  
Peter R.W. Gerritsen

Actualmente se reconoce que el modelo neoliberal Mexicano tiene efectos negativos sobre el campo mexicano que afectan la sustentabilidad rural. Este modelo de desarrollo es promovido por el Estado mexicano y está directamente relacionado con el proceso de la globalización (Morales 2004; Waters 1995). Muchos productores no se benefician del neoliberalismo y de la globalización (Toledo 2000); como consecuencia, en el campo mexicano se observan problemas como la desarticulación de las economías campesinas, migración hacia las zonas urbanas y Estados Unidos, pérdida de conocimientos y tradiciones productivas, entre otros. En ese sentido, las políticas agropecuarias del Estado mexicano no permiten la integración de la mayoría de los pequeños productores en el proceso de modernización del agro mexicano, además, muchas políticas han resultado contradictorias (Morales 2004).

El cultivo del agave azul (*Agave tequilana* Weber) es un ejemplo de agricultura comercial relacionada con el mercado global. Mientras el tequila permanezca en el gusto de los consumidores nacionales y extranjeros, este cultivo seguirá desarrollándose y expandiéndose en las diferentes regiones de la Denominación de Origen del Tequila (DOT) e incluso fuera de éstas. Es interesante analizar el sistema de producción del agave azul, ya que evoluciona en relación con su demanda; en las últimas décadas en este sistema se ha intensificado el uso de insumos externos (fertilización, control de plagas y malezas), a la vez que se ha incrementado el número de plantas por superficie sembrada; también se trabaja con más tecnología. Las nuevas técnicas de producción difieren con el enfoque sustentable, pues al cambiar los sistemas productivos también han cambiado de manera desfavorable las relaciones sociales de producción, al

anteponer ante todo la ganancia económica y generar impactos negativos en el medio ambiente. En las regiones político-administrativas Sierra de Amula y Costa Sur del estado de Jalisco, donde están los municipios de estudio, el agave azul es un cultivo relativamente nuevo que se incorpora en 1995 como consecuencia de la expansión de su siembra. Este cultivo viene acompañado de un paquete tecnológico preestablecido, fomentado principalmente a través de la agricultura de contrato. Dado el éxito económico en los años 1999-2002 debido a la escasez de agave y a la consecuente alza en el precio, los agricultores de la región adoptaron la producción de este cultivo como un sistema propicio para invertir (Bowen *et al.* 2004; Nava *et al.* 2007).

Los efectos negativos que ha tenido en la región esta nueva agroindustria se han visto acompañados de respuestas locales por parte de los actores que los amortiguan, entre ellas, como veremos más adelante, el mismo surgimiento de algunas micro destilerías.

Figura 1. Ubicación de los municipios estudiados (elaborado por Gerardo Almaraz y Raquel Álvarez, SIIG, DERN-IMECIBIO).



## **Globalización y respuestas locales**

La globalización, basada en supuestos neoliberales, impacta de forma negativa en el campo mexicano. No obstante la creciente penetración del modelo neoliberal, se observa también un creciente número de actores sociales que buscan estrategias alternativas para frenar tales efectos (Toledo, 2000). En las zonas rurales, muchas de estas estrategias parten del reforzamiento del modo de producción campesino, en particular, la agricultura familiar y la diversificación (Toledo, 2000).

De estos actores sociales han surgido respuestas y estrategias para hacer frente a estas consecuencias negativas a través de una diversidad de acciones que plantean, al resto de la sociedad, la urgencia de construir alternativas de diferente orden (Toledo, 2000; Cortez, *et al.*, 1994). Estas experiencias muestran la posibilidad de articular y reforzar desde las bases sociales, (nuevos) modelos de desarrollo endógeno (Ploeg y Long, 1994) que podrían servir como plataforma para el diseño de políticas públicas que respondan mejor a los objetivos específicos de cada región (Pretty, 1995).

Las experiencias locales que buscan resistir la globalización económica a través de rutas distintas que la neo-liberal pueden considerarse como búsquedas de una “modernidad alternativa”, como las denomina Víctor Toledo, (2000) donde la construcción de nuevas relaciones entre los diferentes actores sociales y con el Estado es la premisa central.

En este artículo nos enfocamos en la descripción y el análisis de la conformación y la acción de seis micro destilerías de la Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco, haciendo hincapié en las características de su agencia que muestran, no sólo una resistencia a las consecuencias negativas de la globalización económica, sino también trazos para una configuración alternativa de la agroindustria del agave azul.

### **Diseño del estudio**

Se realizó un acercamiento desde la etnometodología; como instrumentos de esta metodología recurrimos a la observación, notas de campo, análisis de datos del contexto y a la realización de entrevistas semi-estructuradas a las seis micro destilerías de agave azul seleccionadas de las regiones Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco.

Para la selección de las destilerías se tomó en cuenta su ubicación, la fecha de surgimiento y el tipo de agave utilizado, de tal manera que tuviéramos combinaciones distintas de éstas que nos permitieran identificar contrastes (véase tabla 1). El periodo analizado va de la conformación de cada una de estas seis micro destilerías, hasta la fecha del levantamiento de la información, durante el mes de julio de 2008.

Tabla 1. Características básicas de las micro destilerías seleccionadas

Nombre	Lugar	Fundación	Tipo de agave
Aguardiente Caliente	El Grullo	1967	Azul y verde
La Taberna del Olvido	El Palmar, El Limón	1992	Azul y verde
Mezcal Torcido	El Limón	1995	Azul y verde
Penas Ahogadas	Mezquitán, Autlán de Navarro	2004	Azul
Tuxtla Reposado	El Mentidero, Autlán de Navarro	2005	Azul
El Fuego de Mayahuel	La Ciénega, El Limón	2006	Azul

Elaboración propia.

## Descripción del área de estudio

El área de estudio está comprendida en tres municipios de Jalisco: Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón. Estos municipios se encuentran en las regiones Sierra de Amula (El Grullo y El Limón) y Costa Sur (para el caso de Autlán de Navarro), ubicadas en la parte suroeste del estado de Jalisco.

De estas regiones se puede resaltar su riqueza en recursos naturales (están cerca de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán); cuentan con una presumible cercanía a ríos y arroyos y son biodiversas en flora y fauna, contando con algunas especies animales endémicas (como el puma). Además en los tres municipios se pueden encontrar yacimientos minerales varios, como cobre, oro, plata, manganeso, cantera y piedra caliza.

Estos tres municipios cuentan con grados de urbanización diferentes, siendo El Grullo el más urbanizado, luego Autlán y por último El Limón.<sup>160</sup> Vale la pena resaltar que aunque El Grullo es el más urbanizado, no es el que cuenta con un índice de marginación menor, pues según el “Índice y grado de

<sup>160</sup> Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Jalisco, 2005 y Gerritsen *et al.*, 2005.

marginación<sup>161</sup> de 2000 elaborado por Conapo, corresponden a Autlán -1.37092 (muy bajo), a El Grullo -1.20287 (bajo) y a El Limón -0.82517 (también bajo).

El campo mexicano se caracteriza por sus grandes migraciones en busca de empleo;<sup>162</sup> en el caso de El Limón se presenta una intensidad migratoria “muy alta” a Estados Unidos, según el índice construido en Gerritsen *et al.* (2005), dejando a El Grullo y Autlán con migración “alta”. Sin embargo, donde más emigración hay de los tres municipios, considerando la estatal y la internacional, es en El Grullo.

En cuanto a la población económicamente activa (PEA), la tradición laboral se ha ido cargando cada vez más a sectores económicos secundarios y terciarios,<sup>163</sup> aun cuando la agricultura (y desde los años setenta también la ganadería), constituyen una fuente importante de trabajo en estas regiones. El uso de suelo de estos tres municipios es predominantemente agrícola, resaltando el cultivo de la caña de azúcar, el maíz, el sorgo, el jitomate, el pepino, el chile, la pitaya y el cacahuete, entre otros.

### **Surgimiento, caracterización y recursos de las micro destilerías**

Acercas de las condiciones de surgimiento de las micro destilerías analizadas, algunos aspectos relevantes que se encontraron son: el perfil de los destiladores es caracterizado por cierta holgura económica y laboral, con relativo acceso al conocimiento de los procesos y un interés afectivo con este tipo de empresa; por otro lado, una condición fundamental para el surgimiento de la mitad de los casos es la disminución en el precio del agave azul entre los años 2003-2005;<sup>164</sup> finalmente, otra de las condiciones de la región es que cuenta con influencia de la tradición mezcalera, lo que conlleva un conocimiento previo acerca de los procesos, el arraigo a ciertas maneras específicas de producción y el empeño.

<sup>161</sup> Este índice considera elementos de calidad de vida como educación, vivienda, servicios públicos, tamaño de población e ingresos económicos.

<sup>162</sup> El problema de desempleo en Jalisco ha estado aumentando en los últimos años, pasando de una tasa por cien de desocupación (del primer trimestre de cada año) de 3.80 en 2005 a una de 5.28 en 2010 (consulta interactiva de datos, INEGI).

<sup>163</sup> De 1990 a 2000, las cifras de la PEA que labora en el sector primario disminuyeron a 19.7% para Autlán, 24.1% para El Grullo y 39.4% para El Limón.

<sup>164</sup> Los trabajos previos (Gerritsen y Martínez, 2010) que hablan de la inserción del cultivo del agave azul a la zona Sur y el surgimiento de nuevas destilerías en la región, explican esto por la dinámica económica de las crisis cíclicas, en que la “ambición del agave” fue atrayendo a más personas al cultivo de agave, reproduciendo así la sobreoferta y la escasez consecuentes.

## Caracterización

Aunque presentan diferencias importantes en la manera en que manejan sus recursos, sus criterios no son tan distintos. En todos los casos se trata de una actividad extra a sus labores anteriores. Tres de las seis utilizaron en un inicio cocción con leña, de las cuales dos ya cambiaron de método, quedando sólo “El Fuego de Mayahuel<sup>165</sup>” (este cambio es importante para las destilerías porque se reduce el riesgo de pérdidas y la mano de obra). Tres de las destilerías consideran importante conservar la manera rústica de destilar. Las fundadas antes de 2000 combinan agave azul con el verde o los intercambian dependiendo de los precios, mientras que las que surgen después de 2000 utilizan únicamente el azul.

El hecho de ser micro destilerías les representa, de manera particular, ciertos obstáculos en la *arena* de la agroindustria del agave, entre los cuales destacamos los siguientes: la comercialización del tequila y el destilado de agave, según entrevistados, es más difícil en Jalisco por la competencia; la inestabilidad del mercado del agave; el oligopolio de la grandes tequileras; el no poder abaratar sus costos al ser pequeña empresa; la Norma Emergente que les impide nombrar su producto como “destilado de agave”; La Secretaría de Hacienda, como desincentivo, debido a que los impuestos para bebidas alcohólicas son más altos y difíciles de manejar; dificultades para conseguir permisos de exportación; poca experiencia en el área de comercialización y la falta de programas de gobierno que apoyen al sector.

## Recursos

Comencemos por reconocer que estas regiones están ubicadas en territorios con abundante agua, elemento muy importante para una destilería. Otro recurso es el conocimiento, tanto de la tradición mezcalera, y de la experiencia compartida por conocidos o parientes, así como del paquete tecnológico que venía con la inserción del agave azul en la región;<sup>166</sup> finalmente, otro conocimiento que adquiere una relevancia para el caso es el del lugar, el conocer su propia localidad, su tierra, su gente, su dinámica y sus problemáticas.

<sup>165</sup> Los nombres de las destilerías, así como de los entrevistados y de la asociación son ficticios, para respetar su confidencialidad.

<sup>166</sup> Aunque este paquete tecnológico no trajo consigo información sobre estrategias de comercialización y mercadotecnia, dificultad que nos manifiestan varios entrevistados.

En cuanto a recursos económicos externos (del gobierno o bancos), sólo *Tuxtla Reposado* gestionó el apoyo de la *Caja Popular*, mientras que el resto realizó su inversión inicial únicamente con recursos propios. De estos recursos propios podemos destacar que, en un caso fue por herencia (*Aguardiente Caliente*), en otro por los ahorros de las remesas (*La Taberna del Olvido*), en otro a partir de una alianza de dieciséis socios (*Penas Abogadas*) y el resto poco a poco, entre deudas y ahorros de sus otros trabajos. Hay que considerar que además de los recursos económicos para la inversión inicial, varios contaban con ranchos (*Aguardiente Caliente*, *La Taberna del Olvido*, *Mezcal Torcido*), dos tuvieron que rentar (*Penas Abogadas* y *Tuxtla Reposado*) y una fundó la destilería en los límites de su vivienda (*El Fuego de Mayabuel*).

Como recursos sociales o capital social,<sup>167</sup> están los lazos familiares que permiten llevar a cabo un trabajo más fluido,<sup>168</sup> además de que en ese esquema de trabajo no necesitan tantos empleados a quienes tendrían que pagarles un sueldo y prestaciones; todas las micro destilerías cuentan con pocos empleados (de 1 a 5), excepto en el caso de *El Fuego de Mayabuel*, que llegan a ser “22 empleados”; sin embargo, esta excepción se da porque es la única destilería que aún cuece en pozo (además de que son empleados también para la jima). Otro aspecto del capital social es el grado de integración regional, social y territorial, que en estos casos es alto y les permite estar articulados con su comunidad y contar, por ejemplo, con su apoyo en el consumo de su producto. A su vez, es interesante ver que en diferentes aspectos los destiladores se han preocupado por retribuir beneficios a su comunidad, como el interés por crear empleos en los casos de *Penas Abogadas*, *El Fuego de Mayabuel* y de *La Taberna del Olvido*.

La articulación con otros actores sociales de la cadena productiva de esta agroindustria representa también un recurso muy importante, ya que les permite llevar a cabo tratos comerciales de confianza.<sup>169</sup> La asociación civil<sup>170</sup> es una manera concreta de ver este capital social y a su vez provee a sus integrantes de otros recursos y beneficios, como la reducción de costos al comprar colectivamente, o el dotar de herramientas legales y de conoci-

<sup>167</sup> El capital social es, en términos generales, un recurso o forma de acceso a más recursos a partir de las relaciones de confianza, reciprocidad y cooperación y que beneficia a quien lo posee, por ejemplo, reduciendo costos de transacción, produciendo bienes públicos y generando actores sociales u organizaciones saludables (Durston, 2000).

<sup>168</sup> Puede dar mayor flexibilidad y adaptabilidad a la empresa frente a diversos obstáculos.

<sup>169</sup> La confianza en ocasiones representa un gasto económico o inversión para testificar quiénes somos y que lo que hacemos está bien.

<sup>170</sup> Acerca de ella se detallará en un apartado adelante.

mientos que contribuyan al funcionamiento de cada una de las destilerías que conforman la asociación. Uno de los entrevistados comenta que:

De hecho yo soy de la(s) gente(s) que les gusta mucho el asunto de asociarse, vea, por muchas razones, hay gente que tiene capital y no tiene experiencia, habemos otros que tenemos la experiencia y no tenemos el capital, hay gente que dice oye, yo te puedo comprar, yo tengo ya un mercado pero no lo produzco, vámonos asociando, me gusta esa idea ¿no?

## **Actores: percepciones, interfaces y relaciones de poder**

En esta sección queremos reconstruir la percepción que tienen las micro destilerías de los actores sociales con los que comparten *arena*, refiriendo cómo los ven y qué experiencia han tenido con ellos. Esto nos ayuda a comprender mejor su *agencia* a partir de conocer su percepción de las configuraciones de poder en el sector tequilero.

### *Gobierno*

La percepción del gobierno es una de las más complejas; aunque tradicionalmente tiende a ser negativa, a menudo se debate con un sentido de gratitud, dependiendo en ocasiones de pequeñas buenas experiencias. En el caso de la agroindustria del agave, la falta de apoyos por parte del gobierno ha ocasionado que en general el sector cuente con pocas experiencias positivas.

Vemos, por ejemplo, que de estas seis micro destilerías, sólo dos solicitaron recursos del gobierno para este proyecto en particular, ambos con Alianza por el Campo y en el caso de *Penas Abogadas*, también con el programa de Peso por Peso:

Sigue siendo un negocio de políticos, sigue siendo meramente jarabe de pico, el gobierno saca muchos comerciales que el apoyo al campo del agave, y no es así, apoyan a sus cuates nada más, aquí tenemos el problema nosotros con la destiladora, hemos metido el proyecto cuatro veces, como productores de agave que nos apoyen en hacer más grande la destiladora, y no, siempre fue meterle dinero bueno al malo porque nos pedían estudios de impacto ambiental, cambio de uso de suelo, nos pedían toda una serie de requisitos para apoyarnos, y durante cuatro años le metimos dinero a asesores y todo, y nunca nos apoyaron con nada, al contrario le gastamos.

Hay una persona que aquí en la región se llevó los apoyos de todos los agaveros, él es el presidente de sanidad vegetal a nivel Jalisco y él es agavero también, entonces por su

puesto político le dieron apoyo, entonces, él tiene dinero y a los que no tienen dinero nunca les dan nada, entonces, por eso te digo que los programas del apoyo al campo y del gobierno es, es pura labia nada más, pura faramalla, porque no están aplicados.

Ése es el de Peso a Peso, un fideicomiso que iban a hacer de compra de agave del año 2000, los que habían sembrado en el año 2000, entonces seguro que todos inscribieron sus parcelas, y a la hora de la hora apoyaron nada más a él y otro cuate de los de él yo creo, y luego en Sagarpa, en Apoyo al Campo también, en los programas de Alianza por el Campo, todos metimos proyectos, y mucha gente metió proyectos, y nada más salió beneficiado él, entonces es donde dices “bueno, ¿para qué estamos jugando?, nos hiciste una falsa expectativa” pues, le echamos ganas y a la hora de la hora pues vimos que son compromisos que traen dentro de la política. Y ahí tienes a la gente, sembrando, tumbando su agave de que se pudrió, y otros que tienen dinero no perdieron, porque el mismo gobierno solapó esa forma de que el rico no pierda.

Las ideas que estos dos destiladores se han hecho del gobierno se han basado en las experiencias mencionadas, mientras que otros no están siquiera seguros de que haya apoyos: “para este tipo de empresas creo que no hay apoyos”; el resto ha tenido relación a partir de sus tratos con la Secretaría de Hacienda que, en general, no han resultado en experiencias positivas, mencionando características como el exceso de burocracia, los altos impuestos aplicados al producto (IEPS), lo costoso de la contabilidad del ramo y, la presión que resienten al tratarse de una empresa nueva con dificultades para estabilizarse.

Sin embargo, al menos para Tuxtla Reposado, el gobierno sigue representando un posible soporte, esperan ser apoyados por él, aun cuando señalan que han fallado, no sólo por falta de apoyos económicos, sino también por la mala planeación y la nula difusión de la información sobre el funcionamiento de esta agroindustria y sus dinámicas.

### *Tequileras*

Tequileras es una designación que encontramos entre los entrevistados para referirse a las grandes (y poderosas) destilerías. Las tequileras son vistas entonces como “el enemigo” y la NOM-EM el arma:

—¿Cuándo hablas de las tequileras a quiénes te refieres?

Ah, pues a toda la Cámara de la Industria Tequilera, este, no sé ahorita por quién estén representados, pero todos los fuertes, no sé, Cuervo, este, Herradura, Orendáin, todos ellos pues les interesa también el mercado, que en parte nosotros nos toca un pedacito, entonces les interesa que esté para ellos solos, como todo mundo, entonces como ellos tienen un gran poder económico, por ese lado, este, presionan a las partes oficiales

como por ejemplo Profeco, Secretaría de Hacienda, Secretaría de Economía, para sacar sus normas ésas, y este, tratan de por ahí sacarnos de la jugada.

—Entonces el papel que ha jugado el CRT ¿Te parece que más bien haya dificultado el trabajo de las destilerías más pequeñas?

Sí, según comentarios de otros compañeros que han querido hacer una empresa más grande, han querido hacer tequila, entre los mismos tequileros se ponen trabas con las tequileras pequeñas que quieren comenzar, para no dejarlos producir, por cualquier tontería, les dicen, no, sabes qué, estás fuera de norma, o algo hiciste mal, y no te dan el permiso, no te lo dan y así te dan largas, hasta que te acabes todo lo que tienes en tus recursos y claudiques.

Las tequileras cuentan con una posición ventajosa desde la perspectiva de los entrevistados:

...yo considero que el agave debería de estar más o menos regulado a un precio, en el cual ganen los productores y ganen los fabricantes, yo digo que es lo correcto, porque en este tiempo los tequileros, con el precio que tiene el agave, ellos ganan mucho y los otros no ganan propiamente nada, entonces eso es una cosa injusta, para cualquier sociedad en la que estemos es una cosa injusta, hay que siempre pensar en el ganar todos, no nada más unos ganar y los otros quedarse mirando.

Los tequileros son identificados, a su vez, como una agrupación con nombre y domicilio, "...los tequileros... ya ves que ellos, este, son una asociación muy fuerte ¿ea?", una figura integrada, que adquiere para estas micro destilerías el nombre de CRT.

### *Consejo Regulador del Tequila AC (CRT)*

El CRT es una asociación civil que fue reconocida como la Unidad Verificadora para realizar los análisis que dictamina la NOM<sup>171</sup> de Tequila y, como todo laboratorio, tiene sus costos; sin embargo, para los destiladores entrevistados es como si el CRT les cobrara por ser Tequila y como si el CRT dictaminara las NOMs (cuando esto es responsabilidad de la Secretaría de Economía –SE– y la Dirección General de Normas –DGN–). Veremos que su manera de percibir a esta figura no está tan alejada de la realidad, pues el poder político y económico de los integrantes del CRT les ha permitido tener una buena respuesta por parte del gobierno y de la SE, como nos cuentan:

<sup>171</sup> Norma Oficial Mexicana.

...el monopolio que tienen, por ejemplo nosotros, es licor de agave, es tequila pero no podemos poner tequila porque hay un monopolio ahí, hay un monstruo que se llama Consejo Regulador de Tequila que son puros corruptos que tienes que estar dando dinero para que se llame Tequila y que a la hora de la hora te van a pagar lo que ellos quieran por tu vino, que te van a financiar una producción y tú le vas a fiar a un año, te prestan mil pesos pero tú les vas a vender 10 mil pesos y fiados a un año. Ese tipo de monopolios no dejan crecer al campo. (...) nosotros no nos metemos ahí en ese detalle, porque para qué competir con grandes capitales, nosotros no los tenemos, seguimos siendo rústicos, este, una microempresa con problemas financieros porque no podemos competir contra todos ellos, este, en calidad somos muy superiores [pero en precio no].

Las experiencias que han tenido con el CRT se resumen en las pláticas que dan para informar sobre las normas y sus requisitos; a la ocasión en que fueron a medir los predios de agave sembrado para contabilizarlos y a través de las NOM, principalmente de la Norma Emergente (NOM-EM). Fuera de esto, se consideran de alguna manera excluidos por el CRT:

Nunca hemos pensado en ser tequila, por todas las dificultades y trabas que te digo que te ponen para poder entrar; en primer lugar tienes que estar pagando cuotas y pagando porque te vengán y te revisen, y pues son requisitos creo un poco exagerados o fuera de contexto y hay que desembolsar ese dinero y pues no están ahorita los tiempos para andar regalando dinero.

...para ingresar al CRT [necesitas] buenas instalaciones, y ya ves que no nosotros tenemos, estamos trabajando en (provisional) ...por ejemplo ahorita, una fábrica chiquita como esta nuestra, les cobran más o menos 10 mil pesos mensuales más IVA de la pura verificación.

### *La Norma Emergente: NOM-EM-012-SCFI-2006*<sup>172</sup>

Esta norma se aplica a los “destilados de agave” y establece que no pueden utilizar ninguna palabra ni imagen de agave<sup>173</sup> si no cumplen con los requisitos que trata esta norma, como que el producto no puede tener más de 35% de alcohol (que es una desventaja para exportar, pues tienen que transportar en mayores cantidades en lugar de mandarlo concentrado, aumentando con ello los costos). En este punto los destiladores pertenecientes a la asociación civil opinan:

<sup>172</sup> Las normas oficiales mexicanas de carácter emergente (NOM-EM) funcionan de forma diferente que las NOM; se pueden aplicar sin necesidad de presentar un anteproyecto ni someterse a consulta pública, por lo cual sólo puede ser expedida por seis meses y únicamente por dos veces consecutivas. En este caso se emitió por primera vez el 30 de noviembre de 2006 y se renovó el 31 de mayo de 2007.

<sup>173</sup> En la norma esto no es tan claro, pero al parecer así se lo han comunicado a los destiladores.

Acaba de salir una que se llama la, es una Norma Emergente para el licor de agave, lo que pasa es que así le estamos poniendo nosotros a nuestro producto, licor de agave, (...) entonces esos señores para que no le pudiéramos poner así al producto, sacaron una norma que es mucho más exigente que la de cualquier tequila, entonces teníamos que estar, nuestra calidad tenía que estar muy por encima de los tequilas y obviamente nuestros costos también, y por ese lado nos quieren sacar, como nuestros productos son baratos, y se le asemejan a los tequilas o a los mezcales, entonces por ese lado le están pegando mucho.

La aparición de esta Norma Emergente sobre el “destilado de agave” nos habla de que al final este producto ha adquirido su propio mercado, es decir, ya cuenta con un nicho definido, no necesita especificar si es tequila para venderse, lo cual, reconocamos, representa una amenaza para el mercado del tequila.

### *Agaveros*

Los productores de agave son los más afectados por las crisis cíclicas del agave, particularmente los que no cuentan con contrato con ninguna destilería, pues cuando hay sobreoferta de agave, varios productores han tenido que perderlo todo, llegando incluso a regalarlo. En general, todas las micro destilerías muestran una posición de apoyo y comprensión con los agaveros; por un lado, porque conocen la problemática de los precios y, por otro, porque constantemente están llegando a su puerta a solicitarles compra o maquila. Así, han procurado ayudar destilándole a sus parientes y amigos y, en caso de poder, también a otros agaveros. La solidaridad con los agaveros es reafirmada al ver que es uno de los objetivos de la asociación civil:

Los objetivos principales era pues entrar de lo que llamamos nosotros dentro la cadena productiva del agave, de tal manera de poder enrolarnos más con los productores de agave y tratar de coadyuvar a que, a que no se les fuera a echar a perder tanto agave, tener cooperación con ellos, ésa era una.

## **Capacidad local de transformación: Respuestas y estrategias**

La primera parte de esta sección habla de cómo han respondido ante las adversidades hasta ahora, diferenciando aquí qué aspectos han sido llevados a cabo como estrategia<sup>174</sup> y qué otros han sido más bien una respuesta o reacción

<sup>174</sup> Recordemos que cuando hablamos de estrategia de alguna manera también hablamos de objetivos, metas, expectativas, deseos y entendidos, por un lado; de recursos y la manera en que se organizan y administran, por otro.

emergente que no necesariamente estaba contemplada por ellos. La segunda parte trata de cuáles son sus planes y expectativas, lo que nos puede dar una idea de su estrategia próxima. En cada uno de estos apartados será necesario recordar que la capacidad de *agencia* para responder y elaborar estrategias está basada en la capacidad de conocer, de hacer y de ejercer poder en la interacción dentro del sector tequilero.

### *Cómo han logrado subsistir*

La más antigua de las micro destilerías tiene ya cincuenta años, la más reciente dos años.<sup>175</sup> Las más antiguas han tenido tiempo de construir su nicho de comercialización, al vender su destilado de agave azul o verde, no como tequila ni mezcal, sino como “destilado de agave”; sin embargo, eso no implica que hayan sido inmunes a las crisis cíclicas y no responder ante esta situación; algunas han desarrollado más experiencia, algunas han tomado medidas preventivas, otras se han privado de tomar ciertas medidas por temor o por principios, en fin, de estas respuestas y estrategias mencionamos aquí las que nos parecieron más relevantes.

Entre estas estrategias y respuestas encontramos gran variedad de características, causas, funciones y grados de utilidad para las mismas micro destilerías, que nosotros clasificamos como: estrategias de sustento, de enfrentamiento a las crisis cíclicas y de competencia. Las primeras están más relacionadas con las dificultades de consolidación con que lidian las micro y pequeñas empresas; las segundas con las medidas que tienen estas micro destilerías para protegerse a sí mismas y para colaborar con otras frente a las crisis cíclicas del agave azul y, las terceras, con el enfrentamiento al ordenamiento oligopólico de la agroindustria del tequila.

### *De sustento*

Las estrategias utilizadas por las micro destilerías para su establecimiento y para garantizar su sustento se han enfocado en la utilización del capital social resultante de la organización interna, como es el caso de *La Taberna del Olvido*, que para gestionar un recurso del gobierno, la esposa del dueño se organizó

<sup>175</sup> Durante el trabajo de campo, en julio de 2008.

con seis mujeres de la comunidad,<sup>176</sup> o la iniciativa de asociación de 16 inversionistas para fundar *Penas Abogadas*. Por otro lado, está la gestión económica realizada por *Tuxtla Reposado* para conseguir apoyo del banco para la inversión inicial. Finalmente, en todos los casos, los destiladores combinan su trabajo en la destilería con otros que les reportan un ingreso seguro y regular, como una estrategia, respuesta o medida precautoria dirigida más que al sostén de la destilería al sostén familiar en general, dado que no hay elementos suficientes para arriesgarse a apostarle todo a la destilería.

### *De enfrentamiento a las crisis cíclicas*

Las crisis cíclicas tomaron por sorpresa algunas veces a los destiladores, por lo que en principio desarrollaron respuestas, como adaptar el precio de su producto a las variaciones en los costos del agave para evitar pérdidas económicas, como declaró *El Fuego de Mayahuel*. De igual forma, otra respuesta emergente de las tres destilerías más antiguas fue el uso indistinto de agave azul y verde<sup>177</sup> dependiendo de los precios, lo que les dio mayor independencia de las crisis cíclicas.<sup>178</sup> Por otro lado encontramos la maquila, impulsada por los productores (cuando el precio del agave está muy bajo y no hay demanda), pero que ha esbozado para los destiladores una estrategia de colaboración, donde tanto los productores como destiladores se ven beneficiados. La maquila consiste en un trato entre éstos, donde el destilador presta su servicio al productor a cambio de una parte del producto final. De esta manera, aun cuando la demanda del producto no sea alta, se puede almacenar el destilado y recuperar al menos la inversión a mediano plazo. En dos casos no recurrieron a la maquila por temor a la Secretaría de Hacienda, pero los otros cuatro, sí. Esta respuesta surge como algo emergente; sin embargo, pudiera ser retomada como estrategia formal y darle mayores alcances para beneficiar tanto a productores como destiladores. Finalmente, encontramos como otra estrategia, en principio preventiva, pero que pudiera tener más alcance, el buscar contar con siembra propia para no depender de los cambiantes precios en el agave, como es en los casos de *Aguardiente Caliente*, *La Taberna del Olvido* y *Penas Abogadas*.

<sup>176</sup> Ya que se daba preferencia a las mujeres para adquirir ese apoyo de Alianza por el Campo.

<sup>177</sup> Esta respuesta y el uso de agave azul ubicado fuera del área de DOT se ha dado también en otras destilerías que están registradas en la DOT, sólo que en ese caso son sancionadas.

<sup>178</sup> Cuando el precio está bajo adquieren agave azul con poco dinero (o a ningún costo), y cuando está alto utilizan agave verde, que además, todavía se da de manera silvestre.

## *De competencia*

Para las acciones dirigidas a la competencia, hablamos necesariamente de estrategias y no de respuestas, ya que, dadas las dificultades para ingresar a este mercado, necesariamente se requieren acciones planeadas para competir. Entre estas estrategias destacamos la de colaboración con agaveros, que implica un trato similar al de la maquila pero ya formal, que se ve expresado en uno de los objetivos de la asociación civil. Esta estrategia y la de siembra propia representan unas de las más duraderas y fuertes para contrarrestar el impacto de la crisis financiera en este sector. Por otro lado está la búsqueda de generación de un nicho de consumo diferenciado del tequila, en este caso como “destilado de agave”, estrategia que da justo en el punto de conflicto de intereses con las tequileras. Relacionado con lo anterior es que se puede considerar la participación en la asociación civil como una estrategia de los destiladores; ésta promete una lucha política contra el CRT por la Norma Emergente para mantener su nicho mercantil y sus modos de producción del destilado de agave, además de otros beneficios económicos al organizarse, como reducir los costos de sus insumos al comprar en grupo. A esta asociación pertenecen: *Aguardiente Caliente*, *La Taberna del Olvido*, *Mezcal Torcido* y *Penas Abogadas*. Finalmente contamos como estrategia (que podría caracterizarse como estrategia de aspiración) el buscar integrarse a la DOT, pues aun cuando sólo se da para el caso de *Tuxtla Reposado*, representa una de las opciones latentes para las micro destilerías. Sin embargo, en general existen más incentivos económicos para trabajar sin DOT. Para el caso de *Tuxtla Reposado*, el contar con la DOT es algo importante “porque donde vayas tú ya eres, tú ya te sientes más satisfecho que tu producto diga tequila, te vengo a ofrecer un tequila, pruébalo, la ventaja creo yo ahí”.

En cuanto a la distribución y la comercialización, no encontramos alguna estrategia que llevaran a cabo, pues los lugares donde comercializan son seleccionados por su accesibilidad, cercanía y los contactos que tengan. No hay estrategia de comercialización en términos de distribución territorial como la que *Tuxtla Reposado* menciona como “Ruta de ventas o comercialización”.

## *Perspectiva de futuro*

El horizonte de todas las micro destilerías apunta evidentemente hacia una sustentabilidad y utilidades económicas, las preguntas aquí son de qué manera piensan llegar a eso y cómo piensan que se consigue. De nuevo encontramos diferentes aspiraciones, ideas, conocimientos y temores.

*Aguardiente Caliente* menciona como punto clave de su crecimiento el desarrollo de mecanismos de venta y distribución; “el trabajo no es fabricar, el trabajo en este negocio es vender”. Es interesante notar que es el único destilador que identifica este punto débil y es que, a pesar de que al principio de esta agroindustria se contaba con un paquete tecnológico para la destilación, no era así para la elaboración de estrategias de comercialización y mercadotecnia en general.

*Aguardiente Caliente* y *Mezcal Torcido* comparten su preferencia por la elaboración de una bebida “destilada de agave” y seguir participando en la defensa de las normas emergentes desde la asociación, a estar pagando cuotas para certificarse como tequila. Por otro lado, una estrategia interesante que comparten *Mezcal Torcido*, *Tuxtla Reposado* y *El Fuego de Mayabuel* es la búsqueda de un nicho para su producto en la exportación, ya que consideran que la competencia en Jalisco está muy cerrada y es más difícil (además de los altos impuestos que hay que pagar en la entidad para este tipo de productos); piensan que exportar sería principalmente a Estados Unidos, donde marcas como *Cuervo* han abierto el mercado al tequila, lo que les pudiera ayudar a insertar su producto. *Mezcal Torcido* acaba de conseguir su permiso y tiene pensado exportar a Canadá y Alemania. *Tuxtla Reposado* considera prioritario conseguir primero la DOT<sup>179</sup> y posteriormente pensar en exportar y abrir más su mercado. Finalmente, en el caso de *El Fuego de Mayabuel* sus propietarios creen que es más conveniente tramitar primero el permiso para exportar y después la DOT, porque les parece más accesible, tanto por los trámites, como porque cuentan con parientes en Estados Unidos, a donde podrían mandar su mercancía.

Lo cierto es que exportar tiene sus ventajas para estas micro destilerías, principalmente porque de esa manera, su producto “destilado de agave” no compite con los productos estatales ni nacionales, donde ya es más difícil introducirlo. Mas no necesariamente tiene ventajas para el ingreso al mercado nacional ni para la conservación de la calidad del producto si se piensa en venderlo a granel, pues al igual que como sucede con el tequila, al ser envasado en Estados Unidos implicaría que las mayores utilidades de este producto se quedaran en el extranjero y que la calidad del producto final no fuese controlada adecuadamente.

<sup>179</sup> En este aspecto, esta destilería condiciona toda estrategia a la adquisición de la DOT. Tienen como principios claros ser competitivos a partir de su calidad, novedad, imagen y publicidad y lo quieren hacer a partir de la obtención de la DOT.

*El Fuego de Mayabuel*, además de pensar en exportar considera importante volverse a registrar en Hacienda y contar con empleados de planta para crecer la Secretaría, al igual que *La Taberna del Olvido*, que además tiene interés en generar empleos.

Penas ahogadas pasando por un momento de quiebre interno, por lo que su futuro no es muy claro. La perspectiva a futuro por el lado de la familia de Francisco es conservar sus marcas y mantenerlas aunque sea comprando licor a granel. En cuanto a su agave sembrado, esperar que suba el precio o, en todo caso, rentar para maquilarlo. La familia de Alberto piensa reinvertir en la destilería, mejorar su rendimiento y crear nuevas rutas de venta.

Aun cuando encontramos que estas destilerías llevan a cabo acciones para recuperarse, no todas tienen necesariamente un buen pronóstico.

¿Qué piensa que pasará con las micro destilerías? Pienso que sobrevivirán, pero pasan por metas difíciles de las que se tendrán que levantar, hasta que una empresa grande absorba a las pequeñas. Ya se visualiza una, ya se empieza a dar el *run run* de que quiere una agrupar a todo el montón, no agrupar, simplemente se les va a comer el mandado, “júntense conmigo y yo les pago (...) las mejores destilerías son las rústicas”.

### *La asociación civil*

Uno de los grandes hallazgos que hicimos fue que cinco de las seis micro destilerías pertenecían a una asociación civil cuyo objetivo principal es fortalecer a estas empresas frente a la competencia en el ramo y a los obstáculos que surgen. En este caso identificaron como el principal problema, la Norma Emergente (NOM-EM) impulsada por el CRT. Así, esta asociación, que agrupa alrededor de 20 micro empresarios de la región, ha estado buscando consolidarse planteando objetivos colectivos (tabla 2).

Tabla 2. Objetivos de la asociación civil Destilerías Unidas de la Región

En lo productivo	En la comercialización
Ser una empresa integradora, abaratando costos en la compra de insumos por mayoreo para los asociados, o apoyándose para la gestión de créditos colectivos.	Competir con las tequileras: 1. Posicionando en el mercado el destilado de agave: "... una publicidad como la hacen los del tequila, ¡uh! El tequila es lo mejor del mundo, y de hecho ellos se dedican a socavar el nombre de los destilados". 2. Defendiéndose de las normas emergentes para poder seguir vendiendo destilado de agave como lo han hecho hasta ahora: "las normas emergentes que están empujando los tequileros, pues para sacarnos del mercado". 3. Ser una empresa integradora.
Colaborar con productores: "...enrolarnos más con los productores de agave y tratar de coadyuvar a que no se les fuera a echar a perder tanto agave, tener cooperación con ellos".	
Cooperar en la investigación sobre producción de agave y destilados para planearla forma de trabajo.	Exportar: "...la asociación se planteaba que podía hacerse una marca también en común y esa marca impulsarla para poder exportar".

Elaboración propia con base en las entrevistas.

Consideramos que esta iniciativa es una de las grandes fortalezas y estrategias de los micro destiladores.

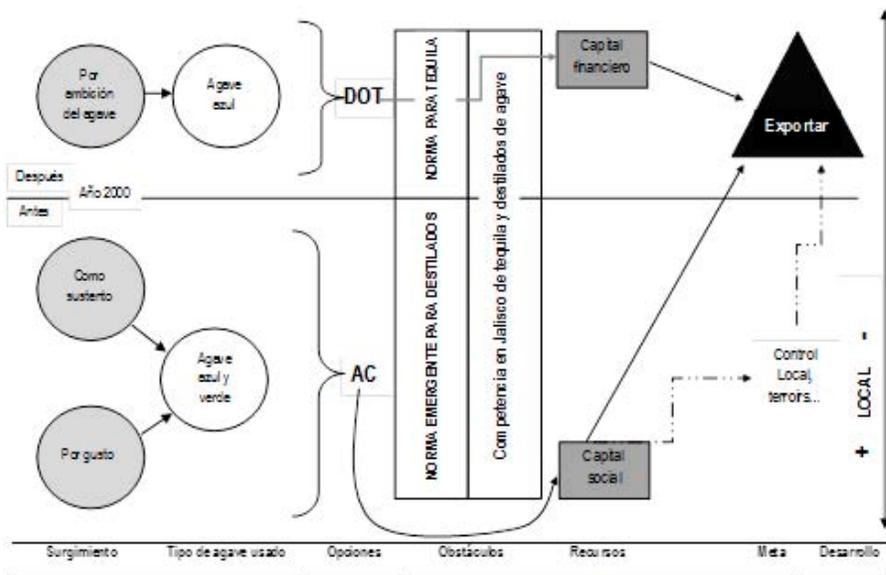
## Discusión y conclusiones: “Construyendo poderes locales”

Como resultado de este trabajo encontramos que para el caso de las micro destilerías analizadas, tres surgen como respuesta a la reciente inserción del cultivo de agave azul en la región, con sus consecuencias. Además, desde su fundación tuvieron que enfrentar dos grandes dificultades: la NOM-EM que les obstaculiza generar un nicho comercial paralelo al del tequila, y la gran competencia en el ámbito estatal de estos productos. En general, la mayor dificultad para estas micro-destilerías es la distribución y comercialización de su producto.

A continuación presentamos (figura 1) el “recorrido” que están adoptando las micro-destilerías, y algunas opciones alternativas. Las figuras a la izquierda representan las diferentes motivaciones de las destilerías para iniciar, la flecha que las une representada la opción que ha tomado entre la disyuntiva: adhesión a la asociación o trámite de la DOT. Notamos también cómo hay una relación entre aquellas que surgieron con “la ambición del agave” (que son las que iniciaron después de 2 000), que utilizan únicamente agave azul, y prefieren

conseguir la DOT, y las que surgen más por gusto, afinidad o forma de sustento, y prefieren adherirse a la asociación; lo que nos habla de una *agencia* fundada en diferentes conocimientos, percepciones y aspiraciones.

Figura 1. Ruta de las seis micro destilerías estudiadas



Fuente: elaboración propia con base en entrevistas.

Finalmente, podemos ver una tercera opción nombrada “Otros”, en donde quisimos insertar la posibilidad de utilización de otras estrategias, principalmente relacionadas con la promoción de los *terroirs*,<sup>180</sup> la producción artesanal o el comercio justo y la iniciativa controlada por la población local (Gerritsen y Leclert 2010):

Una manera en que los agaveros y pequeños destiladores podrían tomar el control de su producción y aprovechar al máximo sus recursos sería por medio de la fabricación de un producto destinado para el mercado local. De esta manera podrían empezar a romper el monopolio al menos a escala local y en algunos nichos del mercado. Uno po-

<sup>180</sup> *Terroir* es un término de origen francés proveniente del latín *territorium*. Su uso se ha extendido a otras lenguas para designar a una extensión geográfica bien delimitada y homogénea (no necesariamente correspondiente a alguna división política) que presenta alguna particularidad llamativa en su producción (consultado el 18 de junio de 2010 en la página Web: wikipedia.org.). En este caso se usa para referir las características particulares que toma un producto agrícola según su origen geográfico particular.

dría esperar que esto fuera una buena solución para satisfacer la demanda local ya que el consumidor estaría contento de comprar un producto de su propia región y fabricado por un amigo en lugar de comprar una marca de las grandes destilerías que suelen adquirir su agave pagando un precio ridículo al campesino que lo produjo. Incluso algunos grupos sociales, como por ejemplo el de los profesionistas urbanos, podrían preferir el producto local real y hasta pagar un buen precio por él en vez de comprar lo más comercial. A estas opciones de desarrollo endógeno se les define como iniciativas controladas por la población local, que es la que hace el uso más óptimo de los recursos locales y la que se favorece ya que los beneficios se revierten sobre ella misma (Gerritsen y Martínez, 2010: 39 y 41).

Uno de los objetivos iniciales de esta investigación era encontrar las fortalezas que pudieran tener las estrategias utilizadas por las micro destilerías. Como hipótesis, se tenía que estas estrategias contribuirían a que los beneficios de la agroindustria del agave azul beneficiaran más a la localidad (al encontrarse arraigada a ella).

En este sentido rescatamos algunos elementos de sus estrategias que consideramos que corresponden más a un desarrollo local (sobre todo en sus esferas social y económica): organizarse (aprovechando su capital social como recurso); práctica de “maquila” (amortiguando los impactos económicos en lo local y generando relaciones de cooperación y solidaridad que contribuyen a la integración de los actores sociales de la cadena productiva); interés por el bienestar de la comunidad (que les impide causar grandes perjuicios a su localidad y en contraparte representarles un beneficio, como el caso del empleo); gusto por lo artesanal (se generan menos contaminantes); interés por elaborar productos de calidad<sup>181</sup> (lo que permitiría que, a través de la promoción del nicho comercial de destilado de agave como producto de calidad, contribuyera a la resignificación genuina de la DOT,<sup>182</sup> para que vuelva a ser una herramienta de la localidad y no del extranjero); siembra propia (permite contar con mayor estabilidad productiva y económica, y, mantenerse independientes de las crisis cíclicas del agave azul).

La asociación puede representar, en varios sentidos, una vía para dar cauce a todas estas estrategias, y para reforzar el desarrollo de las localidades en particular y de la región en general, que ésta se lleve a cabo dependerá mucho

<sup>181</sup> Cuatro de seis manejan producto 100% destilado de agave.

<sup>182</sup> Esta opción resulta algo controvertida porque pone en tela de juicio la DOT; sin embargo, podría contribuir a desinflar el oligopolio que ha generado la DOT, por un lado, y contribuiría también a la reducción de las crisis cíclicas del agave azul, esto si y sólo si, este nuevo nicho establece compromisos más justos con los productores. Unida esta característica a la solidaridad y la colaboración (e incluso asociación) con los productores, podría funcionar mejor.

del curso que vaya tomando, de las decisiones, de la política interna, de los intereses de sus integrantes, etcétera.

En el ámbito teórico encontramos en la asociación el mejor ejemplo de *agencia* y de empoderamiento de la localidad, aunque también son *agencia* las estrategias elaboradas por quienes decidieron tramitar la DOT; estas diferencias entre los destiladores se dan por las interfaces de conocimiento, por la percepción diferenciada del contexto y de su propia problemática. Evidentemente, ambas son estrategias que tienen la intención de reconfigurar el poder a partir de cambiar de posición en la *arena* de esta agroindustria.

El desarrollo local tiene como ventaja que puede llegar a generar un alto grado de independencia, lo que contribuiría a disminuir los elementos de dominación. La construcción de este nuevo poder y la conquista de este espacio configuran un poder local en esta *arena*.

## Recomendaciones

A manera de cierre hemos preparado algunas recomendaciones para la contribución al desarrollo local de esta agroindustria.

*A las microdestilerías y a la asociación:* que construyan su nicho comercial a partir de productos de calidad, utilizando como estrategia de venta la promoción de su producto por rasgos como: *terroirs*, producto artesanal, orgánico, local; utilización de la maquila de manera formal, que puede funcionar como un mecanismo justo si se establece un porcentaje fijo de intercambio; reforzar su integración local, lo que posiblemente les pueda proveer de un nicho mercantil si se hace parte de los beneficios a la población y si se cuida la localidad.

*A la asociación:* que su propuesta de ser empresa integradora considere a los actores sociales locales de la cadena productiva como base para ella; que su lucha política “la defensa en contra de las Normas Emergentes” venga acompañada de una propuesta muy definida de qué es lo que piden y el producto que piensan comercializar (como propuesta de fondo puede ser la resignificación de la DOT a partir precisamente de un producto elaborado de manera más artesanal y por productores mexicanos); reforzar la relación con los productores (y tal vez invitarlos a la asociación) con el fin de poder planear e inventariar mejor su producción y para contar con mayor capacidad política para la negociación.

*Al gobierno:* apoyar con asesoría e información a las micro, pequeñas y medianas destilerías; apoyar legalmente (a través de las NOM) la iniciativa –en caso de haberla– de producción de destilado o tequila por *terroirs*.

¿Quiénes son quienes juegan un papel decisivo para la construcción de un desarrollo más local? Como según hemos visto que se ha dado la configuración de poderes para esta agroindustria, el gobierno se ha quedado con las manos amarradas; a las grandes tequileras (ahora extranjeras) no les interesa retribuir a las localidades, entonces quedan como posibles actores sociales protagónicos las micro, pequeñas y medianas destilerías por un lado, los agaveros, por otro y, finalmente, no salvos con el papel que podemos desempeñar como consumidores para contribuir a este desarrollo local.

## Bibliografía

- Ander-Egg, E. (1982). *Metodología y práctica del desarrollo de la comunidad*, El Ate-neo. México.
- Boisier, S. (1999). “Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local”, en Vázquez Barquero y Madoery (comp.), *Desarrollo (local): ¿De qué estamos hablando?* Homo Sapiens. Rosario, Chile.
- Durston, J. (2000). “¿Qué es el capital social comunitario?” En *SERIE Políticas sociales*, 38, Naciones Unidas, CEPAL, División de Desarrollo Social. Santiago de Chile.
- Foucault, Michel (1983). *Discurso del Poder*, Folios. México.
- Gerritsen, Peter *et al.* (2005). “Urbanización y problemática socioambiental en la costa sur de Jalisco, México. Una aproximación”, en *Región y Sociedad*, volumen XVII, número 33, El Colegio de Sonora. Sonora.
- Gerritsen, Peter *et al.* (2007). “Agave Azul y Desarrollo Sustentable en la Cuenca Baja del Río Ayuquila”, preparado para el Primer Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad, Universidad de Guadalajara CUCSur y Signo Tequila, A.C. Guadalajara.
- Gerritsen, Peter y Jaime Morales (2007). *Respuestas locales frente a la globalización económica. Productos regionales de la Costa Sur de Jalisco*, Universidad de Guadalajara/ITESO/RASA. México.
- Gerritsen, Peter y L. Martínez (2010). *Agave azul, sociedad y medio ambiente, México*, Universidad de Guadalajara, DERN-IMECBIO. México.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (1990). *XI Censo General de Población y Vivienda 1990*. Recuperado de [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)
- (2000). *XII Censo General de Población y Vivienda 2000*. Recuperado de [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)

- (2005). *II Censo de Población y Vivienda 2005*. Recuperado de [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)
- (2010). *Censo de Población y Vivienda 2010*. Recuperado de [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)
- Leclert L., Gerritsen P. y H. Meulen (2010). “Agave azul: crisis cíclicas y las posibilidades para la planeación de cultivo en el estado de Jalisco”, en P. Gerritsen y L. Martínez (2010). *Agave azul, sociedad y medio ambiente*, México: Universidad de Guadalajara, DERN-IMECBIO, pp: 19-42.
- Llamas, Jorge, (1999), “La política del agave”, en *Estudios agrarios*, 13, pp. 9-29. Guadalajara.
- (2000). “La génesis social del Barzón del agave”, en *Espiral*, abril año/volumen 6, número 017, Universidad de Guadalajara. Guadalajara. Pp. 121-145.
- Long, Norman (1996). “Globalización y localización: nuevos retos para la investigación rural” en *La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio*, volumen 1, La inserción de la agricultura mexicana en la economía mundial, UAM-Azcapotzalco/Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM/INAH/Plaza y Valdés. México. Pp. 35-74.
- (2007). *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*, El Colegio de San Luis/CIESAS. San Luis Potosí.
- Luna Zamora, Rogelio (1991). *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Conaculta. México.
- (2001). “Los signos del tequila en el nuevo milenio”, en prensa en *Enciclopedia de la Época. Jalisco en el mundo contemporáneo*. Universidad de Guadalajara. México.
- Macías, Alejandro y Ana Valenzuela (2007). “El campo económico del tequila en tiempos de globalización”, preparado para el Primer Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad, Universidad de Guadalajara CUCSUR y Signo Tequila, A. C. Guadalajara.
- Rodríguez, Guadalupe *et al.* (1999). “Metodología de la investigación cualitativa” en *Métodos de investigación cualitativa*, Aljibe. Archidona, Málaga. Pp. 39-59.
- Toledo, Víctor; P. Alarcón; L. Barón(2002). “Revisualizar lo rural: un enfoque socioeconómico” en *Gaceta Ecológica*, 062. Instituto Nacional de Ecología. México. Pp. 7-20.
- Valenzuela, Ana (2007). “Diagnóstico del sistema de producción ejidal de Agave tequilana Weber variedad azul en la región de origen: 20 años de ex-

pansión tequilera”, preparado para el Primero Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad, Universidad de Guadalajara, CUCSur y Signo Tequila México.

Vázquez, A. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*, Antoni Bosch (ed.), Barcelona.

Zermeño, S. (2005). “La economía abierta es el enemigo de nuestro tiempo”, en *La Desmodernidad Mexicana y las alternativas a la violencia y a la exclusión en nuestros días*, Océano. México. Pp. 41-67.

### **Páginas electrónicas**

Aduana de México (mayo, 2010). Disponible en [http://www.aduanas.sat.gob.mx/aduana\\_mexico/2007/Descargas/Guia\\_Importacion/GI07\\_06.pdf](http://www.aduanas.sat.gob.mx/aduana_mexico/2007/Descargas/Guia_Importacion/GI07_06.pdf)

Cámara de Comercio de Tequila, (septiembre, 2009). Disponible en <http://www.canacotequila.com.mx>

Consejo Nacional de Población (junio, 2010). Disponible en <http://www.conapo.gob.mx/>

Consejo Regulador del Tequila (junio, 2010). Disponible en <http://www.crt.org.mx/index.php>

Diccionario de la Real Academia Española (junio de 2010). Disponible en <http://www.rae.es>

Fundación de Investigaciones Sociales A.C. (mayo, 2010). Disponible en <http://www.alcoholinformate.org.mx>

Informe del Consejo Regulador del Tequila 2008, (2010). Disponible en [www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx)

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2008-2010). Disponible en <http://www.inegi.org.mx/inegi/default.aspx>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Jalisco, 2005 (2010). Disponible en [http://www.e-local.gob.mx/wb/INAFED2006/INAF\\_Boletin\\_60](http://www.e-local.gob.mx/wb/INAFED2006/INAF_Boletin_60)

La Jornada, (2008-2010). Periódico electrónico consultado en <http://www.jornada.unam.mx>

La Jornada Jalisco, (2008-2010). Periódico electrónico disponible en [www.lajornadajalisco.com.mx](http://www.lajornadajalisco.com.mx)

Plan Municipal de Desarrollo de Autlán de Navarro, Jalisco 2007-2009 (julio, 2010). Disponible en [http://www.oedrus-jalisco.gob.mx/campo\\_municipal/planesdesarrollo/planmpal\\_des\\_015.pdf](http://www.oedrus-jalisco.gob.mx/campo_municipal/planesdesarrollo/planmpal_des_015.pdf)

Primer Informe de Gobierno 2006-2012 (junio, 2010). Disponible en [http://primer.informe.gob.mx/2.7\\_PRQUENIAS\\_Y\\_MEDIANAS\\_EMPRESAS](http://primer.informe.gob.mx/2.7_PRQUENIAS_Y_MEDIANAS_EMPRESAS)  
Tierramérica (mayo, 2010). Disponible en <http://www.tierramerica.info>  
Wikipedia (julio, 2010). Disponible en [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)



# Más tradicional que el agave la organización social de los agaveros alteños

*José de Jesús Hernández López*

## Introducción

En este documento me propongo explicar aquellos factores sociales que hicieron posible que el agave azul se extendiera como un cultivo rentable y alternativo en muchos estados del país. Lo que aquí voy a denominar la región agavero tequilera, debido a que se trata de una comarca especializada en la producción de agave y de tequila, se configura en torno a unas cuantas familias cuya capacidad de control conviene analizar en el contexto de la globalización del tequila. Esta fase inició en la década de los ochenta con la adhesión de México al Acuerdo General sobre Tarifas y Aranceles (GATT) y se consolidó en 1994 tras la firma del Tratado de Libre Comercio de México con Estados Unidos y Canadá (TLCAN).

La “fiebre del oro azul”, como se le denominó al sobreprecio que experimentó el agave en 1998 y por unos cuantos años más, se basó en una sólida organización social regional. Es decir, la introducción de nuevas formas organizativas instrumentadas por las transnacionales, en lugar de hacer desaparecer las estructuras tradicionales basadas en viejas prácticas clientelaras, propició su reforzamiento. De ahí que en este documento me ocupe de dar seguimiento a algunos de los agentes que explican esa dinámica regional.

La estructura organizativa objeto de análisis de este documento es la de una gran familia, debido al manejo político que se hace del parentesco. Ello quiere decir que cuando se habla de “familia”, no necesariamente se hace referencia a vínculos entre consanguíneos.<sup>183</sup> Wolf denominó estas formas de organización

<sup>183</sup> El núcleo de esa estructura es un grupo vinculado por consanguinidad, que constituye la elite dominante, con la autoridad de un *paterfamilia*. Las alianzas matrimoniales juegan un papel importante, pero

como estructuras intersticiales, paralelas a las del ejercicio del poder formal. Las características de esas instituciones paralelas son la instrumentalización del parentesco, la amistad o el compadrazgo; su tendencia a controlar recursos en aras del éxito económico grupal (Wolf, 1991: 19-21), la imposición de sus estrategias adaptantes (Fábregas y Tomé, 2002: 11) y, por ende, de un sistema de ideas y de valores (Wolf, 1990: 587).

Primero voy a presentar a grandes rasgos algunos antecedentes familiares, luego hablaré de la forma como se fue organizando la gran familia para la producción de agave, lo que me da pie para definirlos como dominadores de la región de estudio y para argumentar, en consecuencia, que esa forma de organización es más tradicional que el agave.

### **La familia Bañuelos Ramírez<sup>184</sup>**

Los Bañuelos han sido un grupo más o menos estudiado en la historia de Arandas por su importante papel como modernizadores de una sociedad tradicional, para usar la expresión de Gustavo del Castillo (1979).<sup>185</sup> Llegados a Los Altos en la época de la sustitución de importaciones, se establecieron en Arandas en 1956 para fabricar y distribuir dulces de leche. La empresa de los cuatro hermanos Bañuelos (Luis, Félix, Javier y Francisco), junto a la fábrica de tacones elaborados con fresno de la región por otro grupo familiar originario de Guadalajara (los Anguiano), fue una de las primeras en la localidad. Con ellos inició la historia obrera de Arandas.

En 1960, los Bañuelos incursionaron en la plantación de lo que entonces se denominaba mezcal, para venderlo a fábricas ubicadas en Tequila. En 1973, luego de pocos años de cosecha de sus propias plantaciones, decidieron incursionar en la fabricación de tequila con la marca Cazadores. Para 1983, Félix Bañuelos había comprado la totalidad de las acciones de la fábrica de tequila a los demás socios y constituyó una nueva sociedad con su esposa y ocho hijos.<sup>186</sup>

también lo juega el parentesco ritual. La defino como elite porque se trata de una familia con capacidad de ejercer lo que Wolf denomina “poder en estructuración”, esto es, por su capacidad organizativa, de construcción de escenarios, de movilización de fuerza de trabajo y de negociación con trasnacionales y con el gobierno. Véase la introducción de Wolf, 2001.

<sup>184</sup> Basado en Hernández, 2013.

<sup>185</sup> Véase también García 1975 y 1992.

<sup>186</sup> Desde 1973 hasta 1996 se trabajó en una pequeña fábrica ubicada en lo que hoy es el acceso poniente de la ciudad de Arandas. En 1990 tequila Cazadores recibió en Madrid la Estrella de Oro a la calidad Internacional. Ese reconocimiento abrió el camino para que la marca se fuera colocando como uno de los referentes de tequila elaborado 100% de agave y, como he afirmado en otros lugares, como un

Veinte años más tarde, es decir en la primera década del siglo XXI, ese grupo familiar de apellido Bañuelos Jiménez era reconocido porque sus redes comprendían a los sujetos controladores de un importante porcentaje de la materia prima para la elaboración del tequila, así como a actores formales e informales de la política local, además de fungir como enlaces de inversionistas y políticos ajenos a la región. Aun cuando los negocios de este grupo son diversos y se disparan más allá de un espacio geográfico, los que se ubican en las localidades de Arandas y Tlajomulco de Zúñiga constituyen el centro de referencia de esta elite.

Los grupos de poder, además de controlar materias primas, utilizan su capacidad de manera creativa conformando estructuras leales para el manejo de las inversiones. El control va más allá de los objetos alcanzando también a los sujetos necesarios para el funcionamiento del sistema.

### **Agaveros y ganaderos (AyG)**

En la década de los noventa aconteció el despegue productivo para la empresa Cazadores. Entre 1994 y 1998 toda la industria tequilera pasó de elaborar 104 a 190.5 millones de litros de tequila. En Cazadores, la producción pasó de 3 000 a 25 mil litros diarios, cantidad alcanzada en 1996. Meses antes de su venta a Bacardí,<sup>187</sup> la fábrica llegó a destilar 42 mil litros diarios, esto es, aproximadamente 300 toneladas de agave por día, cantidad obtenida del trabajo realizado por 60 jimadores en dos hectáreas en promedio.<sup>188</sup>

icono representativo de la cultura mexicana. A partir de entonces comenzó la construcción de una nueva fábrica más moderna y con mayor capacidad, ubicada al extremo sur de la mancha urbana de Arandas. La fábrica se terminó en 1996. Con la llegada de Tequila Cazadores y otras empresas filiales a ese lugar comenzó a tomar forma la zona industrial de Arandas.

El crecimiento de la tequilera y las ganancias obtenidas en tan poco tiempo (1985-1994), propiciaron la aparición de otras sociedades familiares de distintos ramos, administradas por alguno de los hijos más jóvenes: una fábrica de tapones de botellas; otra especializada en cubetas y asas metálicas; otra más dedicada al diseño y publicidad; una sociedad productora de agave y de ganado; dos fábricas para reiniciar la producción de dulce y un restaurante donde se vendía la carne producida por ellos, así como su tequila. A la zona industrial en formación llegaron otras fábricas de tequila, talleres industriales, distribuidores de materiales para construcción y demás.

<sup>187</sup> En 2002, tequila Cazadores dejó de ser un activo familiar al venderse la totalidad de la empresa a Bacardí y Compañía. No obstante, hasta 2007 una sociedad de producción rural propiedad de la familia seguía siendo la principal proveedora de agave a tequila Cazadores (80% de 2002 a 2007 se estipuló en el contrato y a precio fijo, en 2005 se renegociaron esas cláusulas). De cualquier forma me interesa destacar que aun cuando se vendió la fábrica, la familia quedó con el control de la materia prima.

<sup>188</sup> Los cálculos han sido realizados con los siguientes datos promedio: 50 kg por piña de agave, 3 000 piñas de agave por ha y 7 kg/l de tequila. 50 t jimadas por jornalero, esto es, 100 piñas. Pago al jimador por piña 5 pesos.

Al no contar los Bañuelos con huertas<sup>189</sup> propias que abastecieran la demanda industrial de su fábrica Cazadores, en 1997 crearon la sociedad Agaveros y Ganaderos S. A. de C. V. (AyG, en adelante), que está en la base de la estructura organizativa que se articula en torno a la producción de agave.<sup>190</sup>

En su momento, AyG fue una sociedad sin precedentes entre los tequileros ya que hasta entonces el trabajo en el campo era realizado por cuadrillas que formaban parte de una subdivisión en las mismas industrias. En muchos casos, las fábricas contrataban a intermediarios informales para que a su vez ellos se responsabilizaran de conformar cuadrillas y dar mantenimiento a las plantaciones; en otros más, las empresas tequileras compraban el mezcal a los propios productores, lo que implicaba, por ejemplo, depender de los tiempos y labores culturales del agricultor.

Las cuestiones fiscales fueron las que llevaron a los Bañuelos a cambiar la estructura administrativa de la empresa y separar el área agrícola de la industrial. Al responsabilizarse José María, uno de los hijos de Félix, de la constituida AyG, llevó a sus clientelas a los puestos clave. Las consignas básicas para el funcionamiento de la sociedad fueron: comprar el mejor agave, ofrecer un precio ligeramente por encima de lo que ofreciera cualquier otro comprador y no establecer precio de garantía en caso de apalabrar plantaciones

Al ser dos sociedades diferentes en términos legales, tequila Cazadores evitó tratar con decenas de agricultores, fijó un precio de compra por debajo del mercado en ese momento, situación que aprovechaba la otra sociedad – AyG– para aumentar el número de proveedores dispuestos a vender más caro que lo ofrecido por la fábrica de tequila. En síntesis, ellos comenzaron a poner el precio de una materia prima de libre mercado.

La libertad de la que gozaron desde el principio los empleados de confianza de AyG funcionó para articular a productores e interesados en la producción de agave de diversas zonas del país.<sup>191</sup> Además, cuando el movimiento del barzón agavero tuvo fuerza, los Bañuelos resultaron intocables al enviar por delante a esas clientelas responsables del funcionamiento de AyG (Bañuelos, José María/JJHL, 2003; Vela Salvador/JJHL, 2004B).

<sup>189</sup> Aunque comúnmente se les denomina yuntas de mezcal, mezcateras o mezcateras, desde los noventa comenzó a denominarse a las plantaciones como huertas, debido a que el agave es considerado una fruta.

<sup>190</sup> Hasta 2003 estuvo integrada por todos los miembros de la familia. Después de la venta a Bacardí, la constitución de la sociedad ha cambiado y sólo algunos hermanos se asociaron en AyG.

<sup>191</sup> Esto es, no sólo de las comprendidas dentro de la denominación de origen.

En este contexto, tequila Herradura en Amatitán y Cazadores en Arandas,<sup>192</sup> las dos empresas líderes en producción y venta de tequila 100% de agave, aumentaron su producción; empero, las condiciones atmosféricas y enfermedades padecidas por las plantaciones en esos años afectaron cientos de hectáreas, con lo que había una relativa preocupación de que escaseara el agave. En efecto, sí hubo escasez y ante la mayor demanda, el precio se elevó. Sin embargo, la escasez se debió menos a los factores climáticos que a la estrategia organizativa de los Bañuelos, quienes en un par de años tenían el control de la quinta parte de la producción total de agave.

El funcionamiento fue el siguiente: Cazadores compraba agave a un peso/kg. En Herradura, previendo la escasez de agave debida a factores atmosféricos y falta de planeación, compraban huertas en pie a 1.50 pesos/kg,<sup>193</sup> obligando a las demás fábricas a emplear estrategias similares, llegando hasta 19 pesos/kg.<sup>194</sup> En estas circunstancias, las grandes empresas productoras de tequila se vieron obligadas a pagar los precios que establecían algunos agaveros, entre ellos, los Bañuelos. En otros casos, si un productor de agave había acordado un precio con alguna fábrica de tequila, AyG ofrecía un precio superior a fin de forzar a que la mayoría de operaciones de compra-venta pasara por sus manos.

Al existir precio y mercado, la sustitución de cultivos y la expansión agrícola del agave aumentó en pocos años. En consecuencia, la calidad de los suelos mejoró,<sup>195</sup> se abrieron caminos para llegar a todos los predios con camiones y tractores, los ingenieros agrónomos encontraron un espacio de ac-

<sup>192</sup> Tequila Cazadores y tequila Herradura produjeron hasta 2004, 40% del total de tequila (Véase Gutiérrez, 2001: 235). Desde 2005, con la caída del precio del agave, otras fábricas reactivaron la producción de tequila 100% agave; en otros casos, aunque la etiqueta declarara contener 51% de agave y 49% de otros azúcares, ciertos tequilas se produjeron con 100% de agave para aprovechar el abaratamiento de la materia prima (Bañuelos, Félix/JJHL, 2005).

<sup>193</sup> Dos conceptos que se manejan en la relación industria-campo son: agave puesto en fábrica y huertas en pie. El primero refiere a que el precio al que se compra incluye la jima y el traslado a la fábrica. Una variante de esta forma es que además se cargan los hornos o autoclaves. Huertas en pie significa que el vendedor sólo está obligado a facilitar el acceso a la plantación y el comprador decide cuándo jima y demás. Además, el precio del agave de una huerta en pie es menor porque no hay intermediarios. En muchos de los casos que encontramos, “puesto en fábrica” refiere a que pasa por manos de los coyotes.

<sup>194</sup> Esta cantidad fue pagada por Chema a don Trino García de Betania, Jalisco, a quien “ya le habían echado el ojo para hacerlo rico y luego socio” (Vela Salvador/JJHL, 2004A).

<sup>195</sup> Por la introducción de agroquímicos y una serie de labores culturales, pero, además, por la llegada de instituciones de investigación agrícola para realizar estudios que mejoraran el rendimiento de la planta y la calidad de los suelos. Sin embargo, debe mencionarse que en pocos años, los propios agaveros están evidenciando que esta forma de producción tan intensa está desgastando todavía más los suelos y volviéndolos dependientes de mayor volumen de agroquímicos.

ción instrumentando diferentes tecnologías para el cultivo con mayores rendimientos: agave de mayor volumen, mayor cantidad de azúcares, plantaciones en constante verificación sanitaria, trazos lineales de las melgas, aplicación de diferentes agroquímicos y en algunos casos, hasta sistemas de fertirrigación. La meta era producir más en menor tiempo. Es el momento del tránsito del mezcal semidesértico a un agave similar a una hortaliza.

Hasta antes del TLCAN, pocas tareas eran requeridas para la maduración de la planta. La unidad familiar se repartía las labores: durante las secas se picaban (cortaban) los hijuelos para favorecer el desarrollo de la planta madre; previo a la temporada de lluvias se “picaba” o “rayaba” con azadón, la tierra cercana a la planta para airearla; en las lluvias se introducía a los animales a pastar entre las melgas, o se cultivaba maíz, frijol, calabaza, cacahuete o garbanzo, según las condiciones de los terrenos.

Con los cambios introducidos al incrementarse el valor comercial del tequila y el precio de la planta de agave, las labores culturales se calendarizaron para todo el año intensificando así su cultivo. Emergió entonces la fuerza de trabajo especializada en determinadas tareas agrícolas: unas cuadrillas expertas en jima o cosecha, otras en desmonte y plantación, otras más cuya función era aplicar agroquímicos. Desde entonces a la fecha no se ha detenido la mecanización e introducción de tecnologías a los campos agaveros. Como correlato, al haber más trabajo en el campo agavero y no disminuir la migración regional a Estados Unidos, la inmigración de jornaleros golondrinos de otras regiones del país encontró un nicho por varios meses al año en los campos agaveros.

En este proceso, AyG pasó de ser intermediaria en la compraventa de agave, a ser el referente para el agricultor agavero: ofrecía planta de agave; vendía abonos, fertilizantes; rentaba maquinaria; ofrecía registro de plantaciones ante el CRT;<sup>196</sup> ofrecía asesoría agrícola, agronómica, jurídica y fiscal a los cultivadores. Esto es, AyG se constituyó en una sociedad con capacidad de ofertar productos y servicios.<sup>197</sup>

En estudios realizados en el sur de Jalisco, los investigadores encontraron que al momento del alza de precio se hizo presente la resistencia de los agricultores frente a los industriales (Torres, 2000 y Chávez, 2006), otros agaveros

<sup>196</sup> Una de las funciones del CRT es verificar la existencia física de los predios agaveros dentro de la zona con denominación de origen.

<sup>197</sup> Toda esta racionalidad en el cultivo de agave que supeditó la maduración a los tiempos de las industrias y del propio CRT, similar a la plantación de caña-ingenio, es lo que engloba el concepto “agave”, a partir del año 1994.

referen que por primera vez se trató del funcionamiento del libre mercado; a mí me interesa destacar el monopolio logrado por unas cuantas familias.<sup>198</sup> A lo más que pudieron llegar los pequeños agricultores fue a exigir que AyG les emitiera el pago a pocos días de celebrada la venta de agave y no a meses de distancia, como había sido habitual.

Este hecho desencadenó el brote de intermediarios o coyotes, que tan sólo en unas horas podían ganarse miles de pesos, comprando y revendiendo agave. Otro factor que propició este fenómeno de coyotaje fue que las fábricas, por cuestiones fiscales, sólo podían comprar agave facturado y, como la mayoría de agricultores no estaban registrados en la Secretaría de Hacienda, entonces debían venderlo a un intermediario formalmente dedicado a la compraventa de agave. Para entonces, el agave en una considerable proporción, fue controlado por AyG que, en consecuencia, podía subir o dejar caer el precio de ese recurso estratégico y escaso.

*Chema* Bañuelos pagaba el agave a un precio más alto que las fábricas, como mencioné antes. Al tratarse de una empresa ajena a las destiladoras y, más bien, fungir como el principal proveedor de materia prima de la fábrica que más tequila producía, a saber, también de su propiedad, entonces logró concentrar uno de cada cinco agaves utilizados por la industria tequilera. Al revenderlo elevaba el precio, propiciando que el resto de las fábricas que requería comprar agave, tuviera que negociar con él o con otros productores, pero a precios no controlados por los industriales.

Por otra parte, al menos desde 1997, con la constitución formal de AyG comenzaron las planeaciones estratégicas con decenas de agricultores con la finalidad de tener plantaciones escalonadas y el abasto constante en la fábrica, de acuerdo con las pretensiones de aumentar cada año la producción industrial. Para lograrlo, *Chema* y sus jefes de campo ofrecieron hijuelos de agave a toda persona interesada en cultivarlos.<sup>199</sup> En algunos casos, la planta era vendida; en

<sup>198</sup> Para 2004, el Centro de Atención al Desarrollo Rural en Arandas tenía registradas 12 500 hectáreas cultivadas de tomate, frijol, maíz blanco, amarillo y milo. Ese año, los Bañuelos tenían más de 14 000 hectáreas de agave (42 millones de plantas) controlado con su respectivo registro ante el CRT. El agave estaba en varios municipios aledaños a Arandas.

<sup>199</sup> Consecuencia del interés por plantar agave fue el nuevo sobreprecio de las propiedades y su fragmentación. El auge agavero atrajo más agricultores que sustituyeron cultivos, estabularon ganado y las inversiones de los migrantes nortños llegaron al campo, en consecuencia, los predios rústicos y las fincas urbanas se sobrevaloraron dándose un fenómeno de enajenación constante de las pequeñas fracciones territoriales.

La fiebre del oro azul no se limitó a la zona con denominación de origen. Desde Yucatán hasta Baja California hubo agricultores interesados en su plantación. Algunos entraron en contacto con *Chema*

otros se formalizaron contratos de mutuo –préstamo– a tres años.<sup>200</sup> Al mismo tiempo que compraba agave a un precio alto, él vendía planta de agave, que alcanzó un precio según su calidad y su tamaño.

La planta estuvo cotizada en dólares alcanzando un precio máximo de dólar y medio entre los años 2002 y 2004. Esta misma planta, años antes, como ya dijimos, había sido considerada una plaga y debía contratarse un peón para cortarla de la planta madre, trabajo conocido como desahíje.

Ante la euforia, AyG instrumentó diversos planes para negociar con agricultores, por ejemplo, ofreció planta de diversas calidades con la promesa de que una vez maduro el agave (2006-2008), ellos mismos la comprarían. El plan funcionó como estrategia para la expansión del agave, además, cuando el barzón del agave quiso afiliar a productores alteños para contar con respaldo local para cerrar las fábricas, se encontró con sectores divididos, ya que una parte había apalabrado con AyG la plantación y la cosecha de su agave, entonces no necesitaba asociarse al barzón. No obstante la promesa, la realidad actual es que desde 2005, cuando ellos mismos comenzaron a bajar el precio del agave, se están incumpliendo los convenios –verbales o escritos– creándose un clima adverso para negociar con AyG.

La forma de operar de AyG es de total apertura a las condiciones de los mercados de agave y de tierras para cultivarlo. En 2000 prestaron dinero a tres años para que los agricultores pudieran comprar más planta o los insumos (abonos, fertilizantes, renta de tractores) necesarios para seguir cultivando las plantaciones. Esto garantizó a Chema, distribuidor exclusivo de ciertos fertilizantes, que en el tiempo de la cosecha el agavero le regalara la mano de obra. Otros utilizaron el dinero para la compra de predios o para dedicarse a ser intermediarios.

En 2001 y 2002 se enfocaron a la celebración de contratos de mediería y aparcería, ofreciendo 35% al propietario del predio al momento de la cosecha. Todo el mantenimiento y el cultivo de las plantaciones corrió por cuenta de AyG, que a su vez delegó en sus satélites la responsabilidad de las huertas dadas

---

o su padre para establecer convenios para realizar las plantaciones. El exorbitante precio alcanzado por la planta, la obtención de ganancias en tan poco tiempo, impidió a los acaparadores de agave reaccionar sobre las consecuencias de propagar la materia prima fuera de la zona con denominación de origen. Tampoco previeron los efectos ecológicos dentro de la referida zona provocados por la deforestación, el cambio de cultivos, mucho menos el impacto social que tendría la sustitución de mano de obra producto de la nueva organización para el trabajo.

<sup>200</sup> Los hijuelos del agave son de diferente calidad según el año en que sean desahijados. El primer corte o desahíje, se lleva a cabo a los tres años de vida de la planta madre. Los hijuelos de tres y cuatro años son los de mejor calidad, de ahí va disminuyendo hasta los de siete años, que ya no florecen al trasplantarse. De igual forma, se distinguen según el tamaño de la bola o cabeza: limón, lima, naranja, toronja o piña. Por lo regular, los mejores hijuelos tienen el tamaño de una naranja o toronja.

en mediería, a través de un contrato de cesión de derechos. A éstos les ofreció 50% de la producción quedándose AyG con 15% de la cosecha, sólo por ser gestora en las negociaciones. El argumento en estos casos ha sido el respaldo legal ofrecido por AyG, aunque en otros casos son los satélites quienes han contratado y después negociado con ésta, la firma de un contrato.

Para 2003, los Bañuelos habían logrado un importante control entre los agaveros. Ese año dejaron que fueran los clientes quienes decidieran el tipo de contrato que deseaban. Mientras, AyG dedicó ese año a plantar en sus propios predios. Desde 1998 no se han suspendido las plantaciones con la tendencia creciente. Este escalonamiento garantiza continuidad en las cosechas de agave.

Como antaño, hubo una diversidad de formas de realizar los contratos de aparcería. En realidad, la garantía de contar con un contrato escrito no ha servido de nada para los agricultores que han visto incumplidas las promesas y los acuerdos firmados. Para muchos agricultores, la palabra sigue valiendo más que los contratos. Como dije antes, el objetivo inicial de AyG fue evitar el trato directo de Cazadores con los agricultores, agrupándolos en esa sociedad; pero luego, sin haberlo pretendido, AyG operaba como el intermediario más grande de la región agavero tequilera, sin competencia alguna.

AyG logró el control de la planta de agave a través de una estructura organizativa que le permitió acercarse, mediante empleados de confianza, a unas cuantas centenas de pequeños productores de agave, lo que también le permitió tener el control de la información sobre la situación del campo agavero y la voluntad de los agricultores para negociar, volver a plantar agave en diferentes zonas del país. Así, en la ordinaria reunión matutina del cafecito, José María se enteraba de muchas operaciones comerciales relacionadas con el agave.

En síntesis, el control de la materia prima agave fue un proceso complejo que analizamos a partir del concepto de poder en organización de Wolf (1990, 1991 y 2001). Para llegar a ser uno de los agentes que explican el alza y la caída del precio del agave, los Bañuelos debieron conformar una estructura que les permitiera tener acceso a una diversidad de agricultores. A su explicación dedicamos el siguiente apartado que se relaciona con la constitución de la sociedad AyG.

## **La estructura de dominación**

AyG llevó a los Bañuelos a ser los reyes o intermediarios más grandes del agave en la región agavero tequilera. La tenencia de la tierra predominante en la subregión alteña es la pequeña propiedad. Esto facilita su subdivisión. Cuando

realizábamos nuestro estudio, por ejemplo, había 17 000 propiedades registradas en las 123 800 hectáreas correspondientes al municipio de Arandas.<sup>201</sup>

La creación de una organización integrada por personas estratégicas y con capacidad de aglutinar a decenas de agricultores mediante relaciones clientelares, fue la política seguida por los Bañuelos en una extensión cercana a los 200 km<sup>2</sup> comprendidos entre los municipios de Arandas, Jesús María, Ayotlán, Atotonilco, San Ignacio Cerro Gordo y San Miguel el Alto.<sup>202</sup> Esta estructura<sup>203</sup> resultó fundamental para el control de la materia prima agave. Los alcances de la organización no fueron planeados de antemano, sobre la marcha los diferentes agentes se fueron estructurando y jerarquizando.

En sus recorridos cotidianos por las zonas rurales, Chema y don Félix identificaron plantaciones y a sus cultivadores, a quienes fueron asociando directa o indirectamente, por ejemplo, mediante contratos de aparcería. Con una política de pagar centavos de más frente a los competidores, los agricultores mantuvieron relaciones comerciales con AyG.

Este mecanismo de integración entre campo e industria no es nuevo en su funcionamiento, aunque sí en su forma, como indicaremos enseguida. Luna documentó que después del reparto agrario, los industriales perdieron la capacidad de contar con las plantaciones requeridas para la producción, obligándose a negociar con pequeños propietarios y ejidatarios la producción de mezcal. Éstos, al no contar con dinero, negociaron el financiamiento –programas de refaccionamiento– de los tequileros para cultivar la tierra (Luna, 1991: 156-161).

Desde entonces, la histórica práctica de la mediería o aparcería se transformó. Ahora el mediero es quien pone todo, entregándole al dueño, la tierra limpia y un porcentaje de la cosecha. Antaño, el mediero recibía todo al no contar el dueño con medios de producción ni dinero. La práctica había desaparecido desde la década de los ochenta por lo incosteable y porque ya existían más opciones laborales en la ciudad, además de que la sujeción a la oligarquía había quedado atrás.

Los Bañuelos aprovecharon el desencanto existente entre los campesinos por el desamparo del gobierno hacia el campo, así que había mano de obra y tierras desocupadas para plantar agave sin requerir su enajenación (*El Arandense*, 23 de abril de 2003, p. 12). El mismo propietario se contrataba como jornale-

<sup>201</sup> En promedio 7.28 ha por propietario. Además debe tenerse en cuenta que en 2007 Arandas cedió parte de su territorio (238 km<sup>2</sup>) para la conformación del municipio de San Ignacio Cerro Gordo.

<sup>202</sup> Éstos fueron los municipios más importantes.

<sup>203</sup> Esta especie de red, cuya referencia central es el *paterfamilias*, Félix Bañuelos, se articula en procesos de mayor alcance, lo que vuelve dominados a quienes tienen el dominio en torno a la producción de agave frente a quienes tienen el dominio de la producción o distribución de tequila.

ro o mediero en las tierras arrendadas a los grandes productores de agave. Los contratos de *aparcería*<sup>204</sup> que se usan más reparten las utilidades de esta forma: 40% para el propietario del predio, 60% para AyG, que se encarga de preparar, plantar, cosechar y limpiar el terreno.

Además de este factor relativo al régimen de propiedad de la tierra y las políticas gubernamentales, debe añadirse otro motivo importante: el paulatino descrédito ganado por la familia frente a un nutrido grupo de campesinos que habían sido olvidados durante las históricas y bien conocidas pependencias con las familias de abolengo. Ese grupo de agricultores, o bien estaba alineado con los descendientes de la añeja oligarquía tradicional, o desconfiaba de los Bañuelos (Domínguez, Pedro/JJHL, 2003).

### *El núcleo de la estructura de dominación*

La estructura con la que lograron el control de los productores y del agave es piramidal. La delimitación de sus fronteras es constante. El centro de la estructura, donde se toman las decisiones establece estándares de valor y los criterios de inclusión/exclusión para las membresías. Al establecerse el éxito económico como uno de los valores más importantes, la consanguinidad no es una condición de pertenencia o permanencia.

La organización de este grupo se constituyó en torno a valores alusivos al éxito de una familia empresarial, a la abundancia de recursos económicos y a la búsqueda del poder con el que se facilita la acumulación del capital.<sup>205</sup>

La estructura familiar está conformada de la siguiente manera. El núcleo y nivel más íntimo lo integra sólo la familia Bañuelos Ramírez, cuyos miembros se reúnen mensualmente para analizar los negocios, posibles inversiones y conflictos entre hermanos, socios y clientes. No todas las fronteras políticas de la organización regional son definidas por ellos, pero su peso es innegable.

Los más cercanos a este grupo son algunas personas que desde la infancia o juventud han estado vinculados con Félix o alguno de sus hijos, comenzando en la misma casa, teniendo el privilegio de contar con comunicación directa con los Bañuelos. Son los “cuasihijos”, porque son vistos como si fueran her-

<sup>204</sup> Contratos de refaccionamiento ya documentados por Luna desde 1980 (Luna, 1998).

<sup>205</sup> La información relativa a don Félix fue obtenida en entrevistas: Bañuelos, Félix/JJHL.2003A y 2003B; Loredo, Ignacio/JJHL, 2003; Sánchez Ramiro/JJHL, 2003; Bañuelos, José María/JJHL, 2003; Vela, Salvador/JJHL, 2004A y 2004B; De la Cerda, Casimiro/JJHL, 2004; De Anda, Jesús/JJHL, 2004; Bogarín, Humberto/JJHL, 2004.

manos de sangre y don Félix presume su paternidad. El caso más notable es el de Ramiro Sánchez Servín, cuyos orígenes están en los grupos de estudiantes patrocinados por Félix desde 1973. Otros miembros de la red que están en el mismo nivel son parientes consanguíneos, pero lo que me interesa destacar es el grado de instrumentalización que existe de estas relaciones.

En el mismo nivel están los empleados de confianza asumiendo roles de directores, gerentes o responsables de área; son el primer círculo, son los más cercanos a la familia nuclear. Por su lealtad y por la simpatía que gozan hacia sus pares o subordinados, congregan a contingentes de trabajadores para quienes la identificación y la lealtad con la empresa es en realidad una forma de agradecerles a los responsables la posibilidad de contar con ese trabajo. A los empleados de confianza es a quienes se debe la primera lealtad.

También participan de esas canonjías los compadres, que son personas que han sido beneficiadas por los Bañuelos por fungir como intermediarios, y pueden tener control de determinadas zonas donde la influencia de los Bañuelos no llega. El caso más representativo es el del compadre Trinidad García de Betania. Don Trino, al igual que otros intermediarios, se hace responsable de los trabajos requeridos en las plantaciones acordadas, sobre todo las ubicadas entre Arandas y Ayotlán. Cada uno de estos intermediarios cuenta con sus propios responsables de campo y cuadrillas con las que realizan las labores.

Donde existe rechazo de algún sector de la sociedad hacia la familia Bañuelos o donde directamente ellos no tienen el control, los compadres, amigos y paniaguados fungen como intermediarios de este grupo familiar-empresarial.

Los socios más importantes, aquellos cuya capacidad de control y ejercicio del poder es mayor se mantienen cerca de la familia, en un círculo cercano. A esos socios se les trata “como parte de la familia”, sugiriendo que el grupo no solamente está integrado por consanguíneos, sino también por aquellos socios con quienes se ha emparentado ficticiamente y que la familia refuerza por el poderío económico.<sup>206</sup>

La inclusión en este nivel exige su constante presencia alrededor de don Félix y Chema Bañuelos, así como no negarse a sus solicitudes e incluir/excluir a quien así se convenga. Aunque no residen bajo el mismo techo, la constante ce-

<sup>206</sup> Ejemplos de pertenencia a este nivel son personajes cuyo prestigio social alude a la calidad de sus plantaciones de agave: don Trino García, Óscar y Guadalupe Martínez, Evaristo Mejía, agaveros de Betania, Arandas y San Ignacio Cerro Gordo, respectivamente. Ellos son invitados al cafecito en el restaurante Cazadores, donde se decide cada mañana el precio del agave, se evalúa la jornada anterior y se traza el plan para ese día, además de las actividades extraordinarias.

lebración de rituales, reuniones y la comunicación vía celular mantiene vínculos constantes reafirmando el compromiso y lealtad al grupo. En contraposición, evidenciamos cómo no todos los consanguíneos de apellido Bañuelos forman parte de este núcleo familiar, ni gozan de las mismas canonjías y escasamente están ubicados entre los mandos medios de algunas de las empresas.<sup>207</sup>

El incumplimiento de contratos por parte de Chema propició el reforzamiento de viejas prácticas culturales según las cuales “vale(n) *sic* más la palabra de un hombre que cientos de papeles”. Muchos agaveros se niegan a celebrar contratos escritos con empresas e intermediarios, ya que cuentan con esos antecedentes. La palabra representa a la persona, su reputación, los antecedentes de la familia y una herencia para las futuras generaciones.

La estrategia política que los Bañuelos han instrumentado sobre la marcha, ha facilitado el dominio regional sobre cientos de agaveros de diferente tamaño.<sup>208</sup> Cada uno de esos socios agremia parientes, amigos, contrata tierras y cuadrillas de trabajadores para vincularlos a AyG. Esa forma de operar no es cuestionada por agricultores y jornaleros, que prefieren estar subordinados a otra persona y no depender de los Bañuelos. Las inconveniencias de esta forma de organización se presentan cuando AyG incumple los contratos con los socios, ya que éstos y sus subordinados son los perjudicados.

Un caso de exclusión que muestra sus consecuencias es el de Salvador Vela, que de 1983 a 2001 fue responsable del área de campo de Cazadores. Su renuncia se debió a que algunos socios lo acusaron ante Chema de desviar fondos de la empresa, por lo que se perdió la confianza entre ambos. A partir de entonces, Salvador se dedicó a plantar agave por su cuenta, buscando la manera de aprovechar los contactos que había hecho con decenas de agricultores. Sin embargo, se topó con dos dificultades: muchas huertas ya estaban comprometidas con Chema y, para otros agaveros independientes, Salvador no era de fiar, su comportamiento podría ser una estrategia de Chema Bañuelos para incluirlos entre los proveedores.

Si un socio o personal de confianza deja de formar parte del grupo de los Bañuelos, quienes están subordinados a él quedan excluidos también. Esto no se debe a solidaridad de los subordinados ni a rechazo explícito de

---

<sup>207</sup> El antecedente de esas relaciones conflictivas entre consanguíneos se dio en 1981 con la ruptura entre Luis y Félix que derivó en la venta de la fábrica de dulces. A este exclusivo núcleo pertenecieron Leopoldo Barajas de Betania y Sebastián Padilla de Jesús María; sin embargo, al concentrar tanto poder y cuestionar algunas decisiones tomadas por Chema, fueron excluidos en 2002 del núcleo familiar y los acuerdos no fueron respetados.

<sup>208</sup> Me refiero a la cantidad y calidad de las plantaciones. Vinculados a AyG hay agricultores cuyas plantaciones son inferiores a una hectárea y otros que son propietarios o poseedores de cientos de hectáreas.

los Bañuelos, sino al funcionamiento de esa estructura. Al renunciar Salvador Vela, sus clientelas quedaron excluidas y debieron articularse con otros socios o empleados de confianza.

### *Mandos medios*

Por debajo de “quienes son como de la familia” están los mandos medios, espacios generalmente ocupados por amigos y trabajadores de la familia desde hace varias décadas, aunque no todos gozan de la misma confianza ni se ubican en el mismo nivel. Por ejemplo, Humberto Bogarín de 66 años de edad, quien ahora trabaja para Chema, pero su relación con la familia Bañuelos se remonta a 1958, cuando ingresó a trabajar en la fábrica de dulces. Humberto conoce a Chema desde la infancia y ambos se consideran amigos; no obstante, su rol es el de un mando medio, responsable del trabajo de un par de decenas de obreras en la fábrica de dulces.

Por el contrario, el responsable de campo de AyG en 2006 era José Palos, un joven de 30 años de edad, diez de los cuales había trabajado para Chema. En ese lapso, José ascendió de jornalero jimador a mando medio. Ese puesto le ha permitido reclutar a consanguíneos para trabajar subordinados a su autoridad, ganándose al mismo tiempo un lugar de respeto en su familia.

Para estas personas, los años pasados al servicio de los Bañuelos, los han hecho sentirse “parte de la familia”. Si bien sólo son invitados a los rituales navideños y al día del agavero, su lealtad es recompensada con algunos apoyos económicos. Don Félix se refiere a ellos con discursos claramente alusivos a sus creencias religiosas, pero también reconoce en sus mensajes la importancia de controlar mandos medios a través de prebendas y algunos otros estímulos.

La fuerza de los mandos medios se manifiesta también en la forma de negociar, por ejemplo, durante la época del barzón agavero.<sup>209</sup> En enero de 2000, AyG organizó una comida para los barzonistas. Durante aquella Salvador Vela y José Palos negociaron con los líderes del barzón la compra de agave con ciertas condiciones: calidad del agave, años de cultivo, número de toneladas, etcétera. El resultado fue la cooptación del barzón agavero que ayudó a los Bañuelos a concentrar más agave para posteriormente negociarlo con otras empresas tequileras que no querían negociar con el barzón.

<sup>209</sup> Este movimiento se formó en 1999 para presionar a los industriales a comprar el agave a un precio razonable. Hubo bloqueos en varias fábricas, no así en tequila Cazadores. Esto se debió a la capacidad de gestión de los mandos medios y empleados de confianza.

Las clientelas también están en ese tercer nivel de la estructura. Ese grupo lo integra una veintena de jóvenes cercanos a Félix e hijos desde la infancia, porque vivían en el mismo barrio o porque fueron apoyados para realizar sus estudios universitarios. A esas clientelas coloquialmente se les define como “creación o hechura de Félix”.<sup>210</sup>

### *Las cuadrillas de jornaleros*

Subordinados a la autoridad de los mandos medios están las cuadrillas integradas por jornaleros, generalmente vinculados entre sí por relaciones de parentesco.

Los jefes de cuadrillas son los reclutadores de hermanos, hijos, tíos y cuñados. La lealtad de éstos no es hacia Chema Bañuelos sino al familiar que los contrató. De la cantidad de trabajo y el monto por pagar depende el número de trabajadores por emplear. A pesar de estos mecanismos de subcontratación y de que el pago no se realiza de manera individual sino mediante la emisión de un cheque por cuadrilla, hay jornaleros que se relacionan abiertamente con Chema. Algunos de ellos han aprovechado para ofrecer a AyG pequeñas superficies inferiores a una hectárea para plantación de agave. Los jefes de cuadrillas recurren a estos contingentes sólo en temporadas altas, sobre todo, de plantación y desahije (febrero a mayo).

La familia Bañuelos no sabe cuánta gente trabaja a su servicio, aunque sí entren en contacto con jornaleros y obreros, ya que cada nivel de la organización se maneja con relativa independencia.

De 2000 a 2004 algunas de las cuadrillas estaban conformadas por jornaleros chiapanecos que, en un caso por demás inédito, comenzaron a migrar para trabajar en los campos agaveros.<sup>211</sup>

### **El dominio agavero y el ritual del “cafecito”**

Para 2004, los Bañuelos tenían el control de más de 15 mil hectáreas en el esquema que hemos venido describiendo. Por su parte, otros agaveros como Enrique Fonseca de Atotonilco y sucesores tenían más de 10 mil hectáreas. Todo

<sup>210</sup> Entre ellos está Ramiro Sánchez de 54 años de edad (en 2006), ligado al paterfamilias desde los ocho años y actualmente gerente de una de las fábricas de dulces y miembro del cabildo municipal como regidor por el PRI; otro de estos jóvenes es Manolo Juárez, conocido popularmente como *el veterinario*, que al igual que Ramiro, se graduó de médico veterinario zootecnista. Entre los sobrinos están Epigmenio y Adán.

<sup>211</sup> Para el caso en particular, véase Hernández, 2007.

el agave plantado en el estado de Jalisco y registrado en el CRT para 2003-2004 era de 81 mil hectáreas, lo que habla del dominio que unas cuantas familias tuvieron y que fue posible por las estructuras que fueron conformando diferencialmente con socios, clientelas, mandos medios, jornaleros.

Por otra parte, es significativo el hecho que los grandes tequileros no fueran los mayores productores de agave, lo que obedece a que desde 1964-1970, la mayoría de sus marcas de tequila dejaron de ser elaboradas con 100% de agave. Por último, la denominación de “rey del agave” que refiere al dominio regional por parte de Chema Bañuelos es utilizada por su padre Félix y sus paniaguados. En cambio, los productores de agave excluidos o no beneficiados se refieren a Chema como “el intermediario o coyote más grande del agave”.

Un ritual<sup>212</sup> importante dentro de esta estructura organizativa es el del cafecito matutino.<sup>213</sup> El *boom* del tequila y la demanda de agave volvieron el café matutino un punto de reunión obligado, que por un par de horas se convertía en una bolsa de valores. Cada mañana, entre las nueve y las once, se realizan operaciones comerciales principalmente relacionadas con el agave: compra de hijuelos, venta de huertas, precio para agave maduro, etcétera. En un lugar ubicado al ingreso poniente de la localidad de Arandas, propiedad de la familia Bañuelos, se reúnen Chema, algunos de sus leales y cercanos trabajadores y llevan a cabo “tratadas”, es decir, se le pone el precio a la planta y a la piña de agave.<sup>214</sup> En ese lugar estuvo en sus inicios la primera fábrica de tequila Cazadores; donde eran las oficinas, hoy es el restaurante donde se lleva a cabo ese ritual.

Don Trino García, agavero de Betania, Jalisco, al igual que otros asociados en la gran familia, ha sido pieza clave, ya que por sus gestiones los Bañuelos ampliaron su zona de influencia por el área de Atotonilco, La Barca y Ayotlán. Lo mismo sucede con Rogelio Morales, considerado en la localidad por mucha gente como el mejor agavero de Arandas. Ese productor controla más de 2 mil hectáreas. Sus dos hijos, que para el año 2006 eran menores de 30 años, no faltan al ritual del café.

<sup>212</sup> Por rituales nos referimos a ciertas celebraciones más o menos ceremoniales, con carácter repetitivo y cuya estructura indica el lugar que ocupa cada uno de los participantes. La celebración ritual da sentido al orden establecido, crea contrastes.

<sup>213</sup> Desde 1986, Salvador Vela y Chema Bañuelos se reunían cada mañana en el restaurante de su propiedad, por el que se ingresaba también a la fábrica de tequila. Por espacio de una hora tomaban café y organizaban las actividades agrícolas de ese día.

<sup>214</sup> El cafecito matutino es una charla informal entre “amigos” y socios; sin embargo, el control formal de los recursos estratégicos (tierra, agua, agave, fertilizantes, clientelas y mano de obra) se decide ahí.

La hilera de tres o cuatro mesas juntas en un rincón del restaurante está lista desde las siete de la mañana. Conforme apremie la necesidad de vender, comprar o “tratar” irán llegando los interesados. Las camionetas último modelo indican que varios de los comensales han llegado. Con el arribo de Chema darán inicio las operaciones comerciales. Empero, no cualquier interesado en vender agave puede acudir a ese punto de reunión. Para eso está la oficina de Agaveros y Ganaderos, ubicada a un par de kilómetros, en la parte trasera de la nueva y moderna fábrica de tequila Cazadores. Para quienes por primera vez van a vender agave, o no son cercanos a ninguno de los privilegiados que acuden al cafecito, las oficinas están abiertas desde temprano hasta las seis de la tarde. Ahí se realiza ese tipo de operaciones comerciales. Sin embargo, si alguna consulta a Chema es conveniente, basta con levantar el teléfono.

Al cafecito asisten quienes tienen algún grado de cercanía con Chema: amigos, socios, otros empresarios, intermediarios importantes o quienes quieren “hacer una tratada” directamente con él, por ejemplo, cambiarle un rancho por cabezas de ganado, una plantación de agave por una camioneta, etcétera.

Para establecer el precio del agave es fundamental el control de información de los días anteriores: quién vendió a quién y en qué precio, cuánto agave compraron las otras industrias tequileras en días anteriores, a cómo están vendiendo otros coyotes. Información que los asistentes al café se encargan de socializar, definiendo a partir de la misma, el precio de salida de ese día. Al final, si el precio de venta propuesto por Chema no es accesible al comprador, aquél no perderá, puesto que lo venderá a su propia fábrica de tequila; por el contrario, si el precio de compra no conviene al ofertante del agave, Chema o cualquier otro comprador no desesperarán porque varias fábricas prefieren comprarle a un intermediario en lugar de tratar con muchos proveedores. Esta especie de preferencia en la compra de agave que tienen algunos de los asistentes al café, hace que no claudiquen cuando los precios aparentan no beneficiarles.

Así, dado que no cualquiera puede acudir al cafecito matutino, el lugar donde se realizan las operaciones de compraventa de agave más importante de la comarca alteña, el establecer vínculos de amistad, compadrazgo o consanguinidad con los Bañuelos, que consisten en una suerte de lealtad a una red controladora de un porcentaje importante del cultivo agavero, se vuelve fundamental. Si se es buen agavero, entonces el interés es compartido. “ser amigo o emparentar” significa que de ambas partes hay un interés por vincularse entre sí. En casos concretos, don Trino García uno de los agaveros con mayor pres-

tigio en los Altos de Jalisco, en algún momento pasó a ser de la familia vía el compadrazgo porque tanto a don Félix Bañuelos como a él convenía ese tipo de relación: uno siendo buen agavero necesitaba vender la cosecha, el otro interesado en comprar para revender y controlar a uno de los mejores agaveros. De esta manera, al emparentar, los Bañuelos eliminan la competencia y aumentan su ámbito de influencia.

La ausencia en el café de alguno de los miembros es sintomática, puesto que aun cuando Chema no esté presente, los demás participantes del ritual suelen asistir. Tal vez sean menos las operaciones comerciales realizados en ausencia del líder; empero, la importancia de consolidar de manera reiterada y cotidiana el ritual es reproducida por los otros miembros.

## Conclusiones

En este documento he querido mostrar cómo la expansión del cultivo de agave no se explica sólo “desde lo global”. He procurado mostrar cómo fue la organización regional de los agaveros alteños que alcanzó a los de Tequila y de otras zonas del país, lo que explica el interés por plantar agave: la monopolización de un grupo familiar a través de una interesante estructura organizativa. En consecuencia, describí y analicé el funcionamiento de las fronteras políticas en la región, relacionándolas con la inclusión/exclusión de personajes clave para lograr el control del agave.

La importancia de intermediarios, socios y empleados de confianza en la estructura indica que ellos mismos son un recurso que se debe controlar, por su manejo de los códigos culturales de la región y, por ende, estrechar los lazos con esos agentes vía relaciones de parentesco o de parentesco ritual es estratégico para el funcionamiento del sistema.

En otras palabras, en el desarrollo de este artículo hemos expuesto dos tipos de recursos controlados por una elite empresarial: los materiales (agave, tierra, mano de obra) y los intangibles (relaciones de parentesco, personajes clave). Esta forma de organización que emergió y se hizo relevante en el contexto del *boom* del tequila fue novedosa en su momento en esa industria, ya que no existía un área agrícola especializada y controladora de la producción de agave. Los Bañuelos fueron pioneros; no obstante, el funcionamiento de esa estructura organizativa es añejo, es el mismo que durante décadas instrumentaron las oligarquías tradicionales en los Altos de Jalisco para controlar las tierras y sus producciones: el de la mano de obra mediante consanguinidad, alianzas matrimoniales o paren-

tesco ritual (vínculos de amistad y compadrazgo). Así, la organización de los Bañuelos nos lleva a reflexionar cómo es movilizado el conocimiento de la cultura regional en un contexto de articulación económica y apertura comercial.

En ese sentido, la modernización del campo agavero como resultado de su rentabilidad ha complejizado la organización para el trabajo agrícola, pero no ha trastocado los mecanismos de reclutamiento, las relaciones clientelares y la consecuente lealtad de subalternos hacia quienes los contratan. Justo ahí radica la importancia de contar con hábiles y respetados intermediarios regionales ya que ellos funcionan como pivotes de la estructura, volviéndose inamovibles mientras su lealtad no esté en entredicho.

Por último, la modernización e introducción de tecnologías para el cultivo del agave no ha desplazado la importancia de la fuerza de trabajo que, a pesar del crecimiento de la agroindustria tequilera, sigue siendo una de las señales de que la bonanza del tequila queda en pocas manos y no se desparrama socialmente. La modernización agrícola no significó mejores condiciones laborales, al contrario, trajo más incertidumbres a los trabajadores que garantizaron el salto de una producción rústica a otra apoyada en nuevas tecnologías, y esta forma de explotación del “capital humano” también es más tradicional que el agave.

## Bibliografía

- Boehm de Lameiras, Brigitte (1998). “La familia oligárquica y su sistema de parentesco: Un modelo de percepción y una propuesta de organización regional en el centro-occidente de México”. Ponencia presentada en el simposio “Familia y parentesco en México y Mesoamérica: Unas miradas antropológicas”. Universidad Iberoamericana. México.
- Boehm Schoendube, Brigitte (1997). “El enfoque regional”, en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*. Volumen XVIII, número 72, El Colegio de Michoacán. Zamora, Michoacán. Pp. 17-46.
- Chávez, Daniel (2006). “Globalizing Tequila: Mexican Television’s Representations of the neoliberal reconversion of land and labor”, en *Arizona journal of hispanic cultural studies*. Volume 10. Arizona.
- Del Castillo V., Gustavo (1979). *Crisis y transformación de una sociedad tradicional*. Ediciones Casa Chata, 10, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México.

- Fábregas Puig, Andrés (1977). “La formación histórica de los Altos de Jalisco”, en Fabián González (dir.), *Controversia. Ensayo de análisis, política y sociedad*, 3, tomo I, Guadalajara, Jalisco. Mayo-Julio.
- y Pedro Tomé Martín (2011). *Entre parientes. Estudios de caso en México y España*, Diputación de Ávila/El Colegio de Jalisco. Guadalajara.
- (2002). *Regiones y fronteras. Una perspectiva antropológica*. El Colegio de Jalisco/Secretaría de Educación Pública. Zapopan.
- García Acosta, Virginia (1975). “La organización del trabajo artesanal e industrial en Arandas, Jalisco”, Tesis de Licenciatura en Antropología Social, Universidad Iberoamericana. México.
- (1992). “Una visión retrospectiva de las tequileras arandenses”, en *Estudios Jaliscienses* 7, El Colegio de Jalisco. Guadalajara.
- Gutiérrez González, Salvador (2001). *Realidad y mitos del tequila*. Ágata. Guadalajara.
- Hernández López, José de Jesús (2007). “Chiapanecos en los campos agaveros. Notas de campo sobre el racismo alteño”, en Federico de la Torre, Jorge Alberto Trujillo Bretón, Agustín Hernández Ceja, María Estela Guevara Zárraga (eds.), *Anuario 2005. Seminario de estudios regionales*, Centro Universitario de los Altos/Universidad de Guadalajara.
- (2013). *Paisaje y creación de valor. La transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila*. El Colegio de Michoacán, Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Taixidor. Zamora.
- Luna Zamora, Rogelio (1990). “La agroindustria del tequila y sus empresarios en Los Altos de Jalisco”, en Jorge Alonso y Juan García de Quevedo. *Política y región: Los Altos de Jalisco*. Cuadernos de la Casa Chata, 171, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México.
- (1991). *La historia del tequila, de sus regiones y de sus hombres*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Torres González, Gabriel (2000). “El Barzón del agave: plusvalía y sobreproducción en tiempos de globalización”, en Hubert Cartón de Grammont (coord.). *El ajuste estructural en el campo mexicano: efectos y respuestas*, CD-ROM, 4 tomos editados por el Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México/IIASA/Asociación Mexicana de Estudios Rurales. México.
- Wolf, Eric R. (1990). “Distinguished lecture: Facing power. Old insights, new questions”, *American anthropologist*, volumen 92, number 3, September. Pp. 586-596.

- (1991). “Relaciones de parentesco, de amistad y de patronazgo en las sociedades complejas”, en Michael Banton (comp.). *Antropología social de las sociedades complejas*, Alianza Universidad. Madrid.
- (2001). *Figurar el poder. Ideologías de dominación y crisis*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México.

## Entrevistas

- Aguas, Liborio/JJHL. Agavero de San Ignacio Cerro Gordo. Octubre de 2003, mayo de 2004.
- Arias, Ángel/JJHL. Ganadero de San Ignacio Cerro Gordo. Junio de 2003.
- Barajas, Leopoldo/JJHL. Propietario de tequila Don Polo. Arandas, Jalisco. Abril de 2004; julio de 2005; marzo de 2006.
- Bastidas, Joel/JJHL. Jefe de mantenimiento en fábricas de dulces La Ordeña y La Vaquita. Arandas, Jalisco. Agosto de 2004.
- Bogarín Romo, Humberto/JJHL. Trabajador de la familia Bañuelos desde 1958 a la fecha. Arandas, Jalisco. Mayo de 2004.
- Camacho, Delia/JJHL. Primera responsable de personal en La Ordeña y La Vaquita. Arandas, Jalisco. Junio de 2004.
- Castrejón, Pedro/JJHL. Accionista mayoritario de tequila La Nogalera. Arandas, Jalisco. Enero de 2005.
- De Anda García, Jesús/JJHL. Trabajador de la familia Bañuelos desde 1961 hasta la fecha. Arandas, Jalisco. Mayo de 2004.
- De la Cerda Rizo, Casimiro/JJHL. Trabajador de la familia Bañuelos. Arandas, Jalisco. Agosto de 2004.
- De la Rosa, Epigmenio/JJHL. Área de mercadotecnia. Tequila Herradura. Amatitán, Jalisco. Julio de 2005.
- Domínguez, Pedro/JJHL. Comerciante arandense. Arandas, Jalisco. Diciembre de 2003.
- Bañuelos Jiménez, Félix/JJHL. Expropietario de tequila Cazadores. Arandas, Jalisco. Agosto de 2003A.
- /JJHL. Tlajomulco de Zúñiga. Agosto de 2003B.
- /JJHL. Arandas, Jalisco. Mayo de 2004.
- Bañuelos Jiménez, Luis/JJHL. Arandas, Jalisco. Mayo de 2004.
- Bañuelos Ramírez, José María/JJHL. Arandas, Jalisco. Julio de 2003.
- Bañuelos Ramírez, Pablo/JJHL. Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco. Julio de 2004.

- Bañuelos Ramírez, León/JJHL. Hijo mayor de Benjamín. Guadalajara, Jalisco. Abril de 2004.
- Frías, Asunción/JJHL. Agavero y empresario de Betania. Arandas, Jalisco. Abril de 2004.
- Hernández Álvarez, Claudia/JJHL. Secretaria de Productores de agave y de ganado. Arandas, Jalisco. Septiembre de 2003.
- Hernández, Nicolás/JJHL. Betania, Jalisco. Jornalero chiapaneco. 2003.
- Sánchez Servín, Ramiro/JJHL. Gerente de “Dulces de Leche de la Hacienda”, ligado a don Félix desde los ocho años de edad. Arandas, Jalisco. Julio de 2003.
- Loredo, Ignacio/JJHL. Gerente de Agaveros y Ganaderos. Agosto de 2003 y mayo de 2004. Arandas, Jalisco.
- Pantoja, Cornelio/JJHL. Hijo del primer taconero establecido en Arandas. Arandas, Jalisco. Diciembre de 2003.
- Paredes, Rita/JJHL. Guía de turistas. Tequila, Jalisco. Mayo de 2005A; diciembre de 2005B; mayo de 2006; marzo de 2007.
- Rosales Pérez, Miguel/JJHL. Arandas, Jalisco. Jornalero alteño. 2005.
- Tavares, Elías/JJHL. Jornalero chiapaneco. Arandas, Jalisco. Diciembre de 2004.
- Tejeda, Jessica/JJHL. Guía de turistas. Tequila, Jalisco. Mayo de 2004; Febrero de 2005; mayo de 2006; febrero de 2007.
- Vela Armas, Salvador/JJHL. Responsable del área de campo de Tequila Cazadores 1983-1997 y Agaveros y Ganaderos, 1997-2001. Rancho El Centro, Arandas. Mayo de 2004A; junio 2004B; julio, 2004C; agosto, 2004D.

## Hemerografía

- León Guzmán, Eduardo (dir). “Voy a tratar de ser un diputado de provecho para mi distrito, dice don Félix Bañuelos”, en *El Arandense*. Bisemanario. 23 de abril de 2003. P. 12.

## Páginas Web

- Cámara Nacional de la Industria del Tequila. CNIT. [www.tequileros.org](http://www.tequileros.org) 2005, 2006 y 2007.
- Consejo Regulador del Tequila. CRT. [www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx) 2004 a 2007.
- Instituto Nacional de Geografía y Estadística. [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx) 2006 y 2007.

## Migración interna y racismo en los campos agaveros de Los Altos de Jalisco

*Rafael Alonso Hernández*

En este país fragmentado vivimos los indígenas  
condenados a la vergüenza de ser del color que somos,  
la lengua que hablamos, el vestido que nos cubre,  
la música y la danza que hablan de nuestras  
tristezas y alegrías, de nuestra historia.  
Comandanta Esther, 2001

El fenómeno migratorio en el estado mexicano de Chiapas ha adquirido particular importancia para la reproducción de miles de familias campesinas en las últimas décadas. Las condiciones económicas, políticas y sociales han convertido al estado en un territorio de origen, tránsito y destino de migrantes. Chiapas además de ser receptor de migrantes, también es expulsor de población que se enlistará en los contingentes de mano de obra con destino a las entidades del norte de México y Estados Unidos. Uno de los nuevos destinos alcanzados por este fenómeno migratorio lo constituyen las plantaciones agaveras de Los Altos de Jalisco.

Con la expansión de la agroindustria tequilera y el posterior *boom* internacional del tequila durante la década de los noventa del siglo pasado, la actividad agrícola en la región alteña de Jalisco dio un vuelco sorprendente. La sobreproducción de agave y el posterior establecimiento de más fábricas destiladoras de la tan conocida bebida espirituosa<sup>215</sup> generaron una importante transformación industrial y económica en varios municipios de Los Altos de Jalisco.

A raíz de todo este proceso, la división del trabajo también se modificó. Para cubrir la demanda de mano de obra, algunos de los empresarios tequileros recurrieron a decenas de jornaleros que desde el sureste mexicano fueron trasladados a la zona alteña 1998. Con el paso de los años, la fuerza de trabajo chiapaneca ha llegado a tener una presencia destacable en esa parte de la región productora de agave.

A raíz del *boom* tequilero, se aumentaron, diversificaron y especializaron los tipos de tareas que se realizan en el campo, generando una organización del

<sup>215</sup> Una bebida espirituosa es aquella con contenido alcohólico proveniente de la destilación de materias primas agrícolas (caña, uva, agave, etcétera) y que prioritariamente está dedicada al consumo humano.

trabajo regulada ya no por jornada o por hora, sino por trabajo específico. Éste es el caso de los jornaleros que trabajaban, no sólo en el agave, sino también en el maíz u otro tipo de cultivo o incluso cuidando animales, pero que ahora, gracias a tal especialización, se dedican a labores bien delimitadas y definidas, por tal motivo, en la actualidad tenemos jimadores, cargadores, plantadores, fumigadores, entre otros.

Esta especialización posibilitó oportunidades laborales para otras personas y, por tanto, abrió la oferta a los migrantes chiapanecos, que en estricto sentido no desplazaron a los alteños de sus trabajos, ya que éstos mantienen el control de los trabajos mejor pagados y que requieren cierta especialización y menor desgaste físico, mientras que a los chiapanecos les asignan los trabajos con mayor exigencia, más esfuerzo físico y menor retribución económica.

En un principio, la mayor parte de los migrantes empezó trabajando como jornaleros en las plantaciones de mezcal, en actividades diversas como la limpieza del terreno, el desahíje<sup>216</sup> de planta o en la jima. Las remuneraciones que recibían por su trabajo representaban una mejoría salarial, sobre todo si se toman en cuenta las condiciones socioeconómicas de sus lugares de origen. El salario de un jornalero entre 2011 y 2013 se mantuvo en los 1 000 pesos semanales, sin prestaciones y con jornadas desde ocho hasta quizá diez o 12 horas diarias. Si se relaciona esta cantidad con los salarios habituales por los que laboraban los jornaleros en su natal Chiapas, la diferencia salarial es importante; sin embargo, esta cantidad para los oriundos de la región de Los Altos de Jalisco es muy poca e insuficiente para el tipo de trabajo que se realiza, por eso prefieren emigrar a Estados Unidos.

En estos pocos años desde su llegada a las tierras agaveras de Los Altos de Jalisco los migrantes chiapanecos se han convertido en mano de obra calificada en las plantaciones de agave.

La presencia de un nuevo tipo de migrantes y de jornaleros, de los que no había antecedentes en Los Altos de Jalisco ha generado diversas reacciones entre la población local; mayoritariamente se tiene una imagen de los chiapanecos negativa; para los jornaleros locales, la presencia de más personas buscando trabajo implica mayor competencia, lo que provoca un desbalance entre la oferta laboral y la demanda, por lo que los salarios bajan.

<sup>216</sup> Luego de aproximadamente cuatro años de haber sido plantado el mezcal, comienza a generar una especie de extensiones o rebrotes conocidos como 'hijuelos', que son removidos con una doble finalidad: el óptimo crecimiento de la planta y, por ende, la producción de azúcares y la posterior replantación de los hijuelos en otro terreno.

Los jóvenes chiapanecos también son sujetos de discriminación mediante expresiones típicamente racistas que se relacionan con el origen indígena del jornalero y su desempeño laboral. No obstante, el común denominador de las visiones acerca de los migrantes reflejan los mismos contenidos: explotación, discriminación y racismo.

Para los fines del presente estudio, se entiende por jornalero, aquella persona que trabaja en cualquier actividad, sin la exigencia de alguna prestación. El salario es por día de trabajo: un jornal. Esta situación define a un sujeto cuya condición laboral es precaria, quizá la más precaria del mercado laboral.

Como tal, el jornalero casi siempre es migrante, pues debido a su condición de trabajador sin garantías laborales constantemente se dirige hacia diversos lugares en los que hay empleo por temporadas. Dado que algunos de los migrantes chiapanecos se están estableciendo en la región-destino, constatamos una movilización hacia otros sectores, por lo que se dejará abierta la posibilidad de analizar algunos casos representativos, tales como el de servidores públicos (policías, agentes de vialidad y demás), que propiamente no son jornaleros.

La población a la que nos referimos tiene entre 20 a 30 años principalmente. Del total del grupo de varones con el que se ha tenido contacto (35), casi 50% es soltero y el otro 50% vive en unión libre; de estos últimos hay que destacar que la mayoría proviene de familias numerosas, de entre cinco y siete miembros. Su ocupación actual se centra en las labores del campo, por tanto, no están disociadas de las que realizaban en su lugar de origen.

En cuanto a las mujeres destaca el hecho de que también empiezan a tener una presencia considerable (se entrevistaron 15). La mayoría de ellas viajó acompañado a su pareja, algunas laboran como empleadas domésticas, otras, quizá la mayoría realizan las labores de amas de casa. El otro 10% llegó posteriormente con algún familiar. Este grupo, también se emplea en el servicio doméstico. Resulta interesante constatar que hay mujeres que se quedaron solas trabajando debido a que sus parejas regresaron a Chiapas por la falta de trabajo.

En Chiapas, los municipios de expulsión de jornaleros que llegan a Los Altos de Jalisco son: San Cristóbal de las Casas, Mitontic, Santiago el Pinar, Pantelhó de la región Altos; Soyaló de la región Centro; Huitiupán de la región Norte; Yajalón, Salto de agua, Benemérito de las Américas, Ocosingo y Palenque de la región Selva, siendo los dos últimos municipios mencionados los que mayor población migrante registran (Mapa 3).

## Jornaleros, indígenas y migrantes

Hoy las migraciones se presentan en su forma más lacerante, es decir, obligadas y forzadas por la lógica del funcionamiento del sistema capitalista, que tiene que ver con mantener gente afuera del sistema mientras mantenga gente dentro (Wallerstein, 1998: 92). El “mito organizativo del capitalismo”, como refiere Wallerstein, se asocia de manera fundamental a la idea de progreso y tiene obviamente repercusiones o manifestaciones concretas en la vida de los pueblos y en la totalidad de ámbitos en los que se mueve el ser humano. Me refiero a aquellas migraciones que son causa y efecto de un sistema que es desigual, inequitativo, basado en la explotación humana, y en el que, además, la mercancía de sus circuitos es la misma gente que pretende huir del hambre a causa de la falta de empleo y servicios, a fin de encontrar mejores condiciones de vida.

Las condiciones sociales, culturales y políticas han hecho de las migraciones el centro de atención pública, convirtiéndola en un asunto de preocupación tanto para los gobiernos como para los diversos organismos internacionales. Es lamentable que las acciones gubernamentales se hayan focalizado de manera particular en la instrumentación de estrategias y mecanismos para restringir el acceso a un país o región determinado, quedando en la superficialidad política las acciones orientadas a generar condiciones para evitar la migración laboral forzada.

Vale decir que la migración está formada por dos movimientos: el primero es la emigración que hace referencia a la salida de un lugar específico. Por otra parte, está la inmigración que se refiere a la llegada a un nuevo lugar. Ambos se desarrollan en dos contextos diferentes: el de las migraciones internacionales que apuntan al desplazamiento de un país a otro y el de las internas que versan sobre desplazamientos en un país o región determinada. En este trabajo se abordarán las migraciones internas o interestatales que tienen lugar entre la región de Los Altos y Selva de Chiapas y Los Altos de Jalisco (Mapa 1). Situaciones y condiciones que a su vez dan paso a la conformación de una región en términos sociales integrada por las relaciones laborales y que enlaza espacios geográficos distantes.

Mapa 1. Localidades de expulsión y atracción de jornaleros migrantes



Fuente: Elaboración propia.

Asociada a esta caracterización hay una serie de problemáticas y dificultades articuladas a los ámbitos económico, moral, religioso, social, laboral y de género, desde el contexto de origen hasta el de destino, que a su vez van moldeando, definiendo y redefiniendo la experiencia migratoria en el plano de las relaciones humanas.

La migración no sólo es un desplazamiento, un cambio de residencia o la búsqueda de mejores oportunidades en otros lugares. Lo anterior sólo es el comienzo de una gran cantidad de problemáticas que se desprenden de la experiencia cotidiana de los migrantes y, que convierten a la migración en un fenómeno complejo, multidimensional y que adquieren la forma de procesos que acontecen antes, durante y después de dicha experiencia.

En el caso que se analiza, la expulsión forzada, la situación conflictiva e inestable que se vive en Chiapas, asociada a la pobreza, al abandono estatal y a la enorme diferenciación social, obligan a migrar.

Hasta hace por lo menos dos décadas Chiapas era uno de los estados en que el fenómeno migratorio no era tan agudo, incluso las migraciones internas o inter-

estatales eran consideradas como parte de un acomodo constante de la población (Fábregas, en Cruz Burguete *et al.* 2007: 9). De ahí que también los movimientos migratorios del estado hayan sido vistos durante el siglo pasado como un tema de poco interés, ya que la entidad era catalogada en “equilibrio” (Jáuregui, 2007: 6).

Fuentes históricas dan cuenta de lo contrario al registrar varias facetas clave de la migración chiapaneca, que tienen en común el hecho de articularse con diversos acontecimientos, destacando la enraizada y creciente pobreza estructural, las deficientes y cada vez menos apropiadas políticas de apoyo al campo, los problemas agrarios, los desastres naturales y los conflictos religiosos y políticos que en conjunto o interconectadas han llevado a los migrantes chiapanecos a buscar mejores condiciones de vida.

Estas condiciones económicas, políticas y sociales han hecho de Chiapas, no sólo receptor y paso de migrantes, sino también expulsor de población y mano de obra con destino a las entidades del norte de México y a Estados Unidos. En este contexto se explica que en los últimos años la migración de población sea de las regiones chiapanecas, particularmente Los Altos y la Selva a la región de Los Altos de Jalisco.

Jalisco es un estado que desde hace muchos años figura como receptor y expulsor de población al mismo tiempo, siendo la zona metropolitana de Guadalajara el principal espacio de atracción en el occidente de México. Llega ahí gente atraída por su clima, sus servicios de salud, educación y, sobre todo, por su mercado de trabajo en expansión (Alba, 2000: 51). En la construcción histórica de la movilidad destacan importantes flujos migratorios a otros estados del país, a Estados Unidos y a Canadá. En la migración internacional, Jalisco ocupa un lugar destacado, que se refleja en el monto de remesas. En el programa Bracero sobresale la inserción de jornaleros jaliscienses (Durand, 2007), fenómeno que más tarde serviría como mecanismo de atracción para muchos campesinos jaliscienses que con el paso de los años consolidaría varias redes migratorias que forjarían una cultura migratoria en la región.

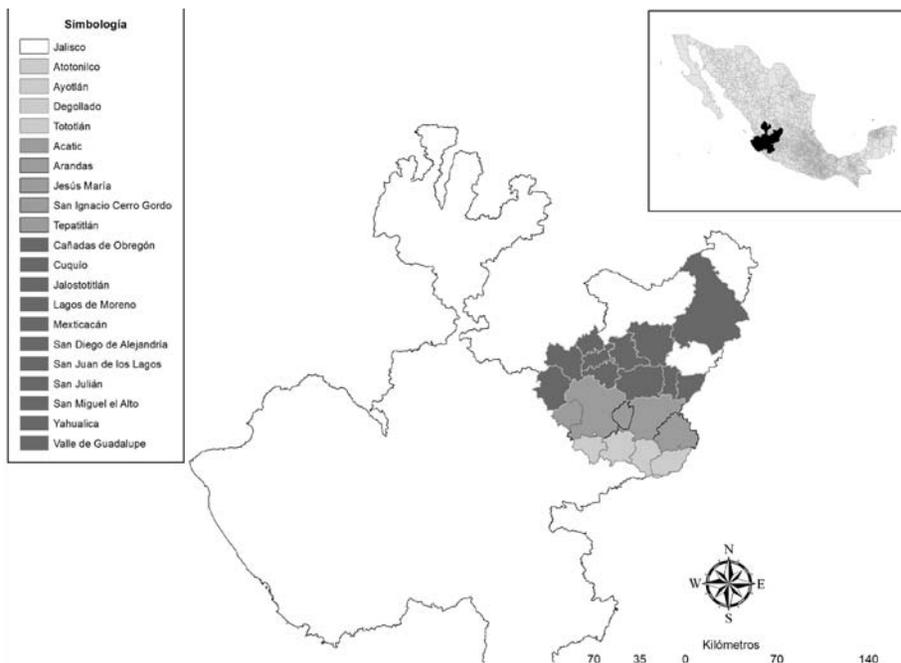
En los Altos de Jalisco, el gobierno estatal distingue dos regiones administrativas: Altos Norte y Altos Sur.<sup>217</sup> En esta última están los municipios donde se concentra la mayor producción tequilera de la región; destacan Arandas, y Tepatlán de Morelos (Mapa 2).<sup>218</sup> Las actividades económicas de esta región son

<sup>217</sup> Una vez hecha esta aclaración queda acotado que cuando nos referamos a Los Altos de Jalisco, estaremos haciendo alusión a la región Altos Sur.

<sup>218</sup> Para el caso de Atotonilco el Alto, que también tiene considerable producción agavera y tequilera, en la división administrativa pasó a formar parte de la región Ciénega, después de largo tiempo de considerarse como municipio de Los Altos.

la agricultura, la ganadería y la industria alimenticia orientada al cultivo del maíz grano, maíz forrajero y agave,<sup>219</sup> así como a la producción ganadera de ovinos, bovinos, porcinos y aves de corral.

Mapa 2. Regiones con municipios receptores



Fuente: Elaboración propia.

En los últimos años, el uso del suelo ha cambiado radicalmente a tal grado que se le ha convertido en un tapete azul, plantado con agave. Esto se ha traducido en la creciente instalación de fábricas productoras de tequila y en la producción de grandes volúmenes de tal bebida. En las localidades de Arandas y Atotonilco el Alto está plantada la mayor cantidad de agave de la región. En su totalidad la tenencia de la tierra es de pequeña propiedad, los suelos son rojizos (luvisoles férricos arcillosos).

Entre los factores que agilizaron el proceso de producción tequilera a gran escala están, por citar algunos, los acuerdos comerciales que crearon condiciones favorables para la exportación del tequila, la inversión económica de empresas transnacionales que ha permitido la modernización del sector tequile-

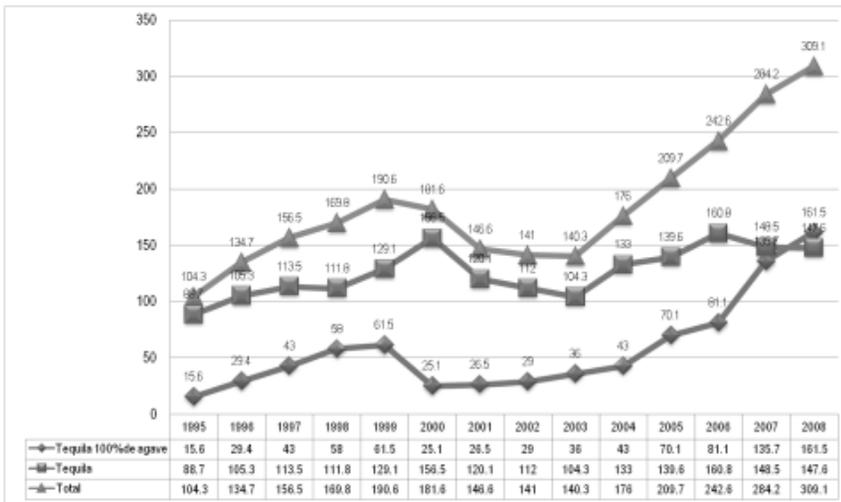
<sup>219</sup> Agave Tequilana Weber variedad azul.

ro, además, la bebida y la denominación tequila, pasaron a ser un símbolo de identidad nacional, que favoreció el consumo nacional y de los mexicanos en el extranjero (Hernández, 2005: 3).

Actualmente, de un total de 155 casas productoras de Jalisco registradas en el Consejo Regulador del Tequila (CRT), la región de los Altos agrupa 50 distribuidas en los municipios de Arandas (23), Tepatitlán de Morelos (8) y el resto en otros circunvecinos, representando en conjunto 21 por ciento del total estatal. Atotonilco el Alto, que pertenece a la región Ciénega, cuenta con once y la región Valles con alrededor de 46 casas productoras ubicadas principalmente en los municipios de Tequila, Amatitán y El Arenal (CRT, 2009).

En la gráfica podemos observar el comportamiento de la producción tequilera durante el periodo 1994-2008, donde sobresale el crecimiento sostenido de 1995 hasta 2000 en que comienza a decrecer. Sin embargo, a partir de 2004 hay un repunte para alcanzar el nivel más alto en 2008. Entre 2004 y 2008, la producción aumentó en casi 76 por ciento, ligeramente superior al periodo 1995-2000. Si tomamos en cuenta todo el periodo considerado en la gráfica, podemos observar que la producción total de tequila se multiplicó por tres. Llama la atención, sin embargo, que la producción de tequila 100% agave se multiplicó casi por once, lo que explica la creciente demanda de mano de obra para las labores del cultivo del agave.

Gráfico 1. Producción Total: Tequila y Tequila 100%  
Volúmenes expresados a 40% Alcohol Vol. millones de litros.



Fuente: Consejo Regulador del Tequila. Economía.

Según datos preliminares del CRT, para 2009 no se esperaba el crecimiento que se muestra en la gráfica anterior, debido, entre otros factores, a la crisis económica mundial.

Si se toma en cuenta que el proceso de elaboración del tequila, desde la plantación del agave hasta su destilación, lleva varios años, resulta importante observar la dinámica del mercado y el contexto económico, pues de esto dependerá el crecimiento de la frontera agavera y la producción de tequila, con implicaciones en el mercado laboral. Sólo para tener una idea de lo que esto significa: la producción de agave alcanzaba 1 141 095 toneladas (*t*), que generaban \$ 2 595 547,<sup>220</sup> en promedio 2,25 pesos/kg, precio expresado a la alza pues hay temporadas en que un kilogramo cuesta 0.40 pesos.

Éstas son las condiciones de producción de agave y del tequila en Jalisco, en particular en la región de Los Altos cuya importancia ha sido reiterada. Dicho contexto histórico, político y económico ayudará a explicar y comprender de mejor manera los fenómenos que acontecen actualmente en el espacio geográfico citado, que se ha constituido en un importante mercado laboral para los jornaleros migrantes de Chiapas.

Los Altos de Jalisco desde hace décadas son conocidos por su relevancia en la expulsión de personas como estrategia de reproducción, que se insertan en la migración internacional. Ahora también debe ser analizada como un lugar de inmigración de jornaleros indígenas provenientes de las regiones de Los Altos y Selva de Chiapas. De esta manera se va conformando una migración de “reemplazo” que provee de fuerza de trabajo a los mercados laborales locales en las actividades menos atractivas para los trabajadores alteños.

Como se afirmó con anterioridad, pudiera pensarse que a raíz de la larga tradición migratoria en Los Altos de Jalisco, las personas del estado de Chiapas están realizando una migración por relevos, semejante a la ocurrida en la década de los noventa en la región del Soconusco, cuando cientos de personas provenientes de Centroamérica, sobre todo de Guatemala, llegaron a los campos cafetaleros a cubrir la mano de obra chiapaneca que había migrado al norte del país y hacia Estados Unidos. Sin embargo, parece ser que el fenómeno no puede ser visto sólo en esos términos, porque las labores realizadas por la gente proveniente de Chiapas se han vuelto complementarias del trabajo de los alteños en Jalisco, además, porque las actividades, principalmente agrícolas y ganaderas realizadas por los ahora migrantes jaliscienses, quedan en manos de otros miembros de la familia, volviéndose por ello de importante mención la

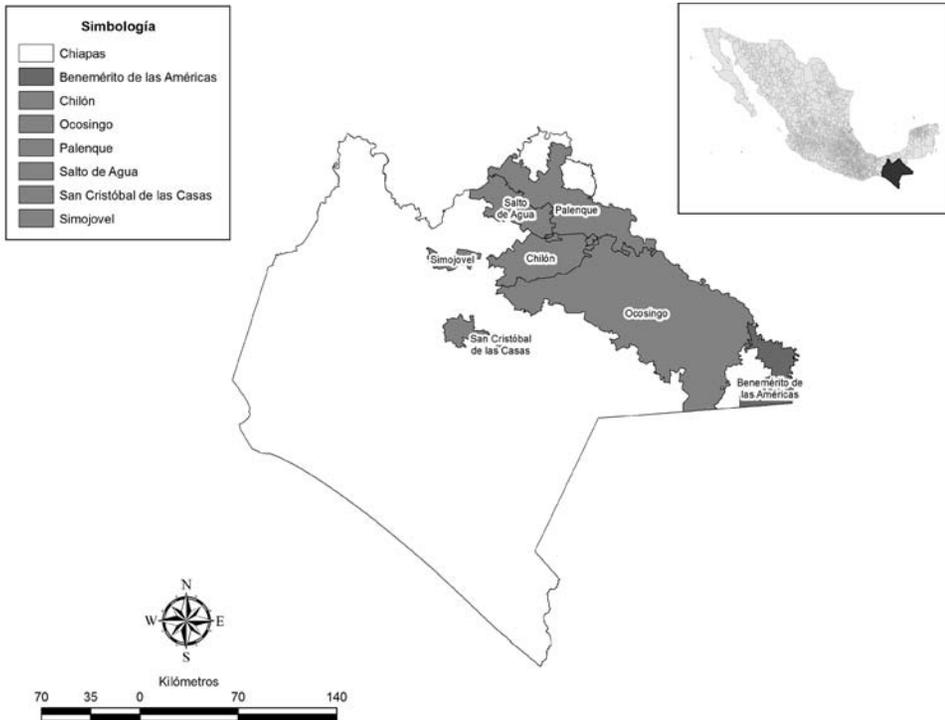
<sup>220</sup> Véase *Anuario Estadístico de Jalisco 2008* editado por el INEGI.

feminización de la agricultura y la renta de tierras. Desde otro ángulo, habría que aclarar que en cierta manera, el relevo se presenta, no por la falta de mano de obra, sino por la negativa de los alteños de Jalisco a realizar trabajos que ya son designados como exclusivos para los chiapanecos.

Cuando los jornaleros no son contratados o el trabajo en el agave se ha acabado, algunos empleadores los llevan a trabajar a otras tierras en el cultivo de otros productos o a realizar trabajos diversos relacionados con las actividades agrícolas.

Ahorita ya pasó la temporada del tomate [entre octubre, noviembre y diciembre], ahora va la del rastrojo, hay que molerlo y encostarlo, pero ya casi se acaba [la temporada], por eso ya casi no hay trabajo, el rastrojo está húmedo y mucho se va a podrir, entonces peor se va a poner, pero hay que esperar porque como ha estado el clima [por el descenso de temperatura y las consiguientes nevadas] va a ser necesario sacar la planta [mezcal] que se quemó y poner planta nueva. (Entrevista a Francisco Vázquez, 27 de enero de 2010.)

Mapa 3. Municipios chiapanecos de expulsión



Fuente: Elaboración propia.

A lo que sea hay que entrarle, uno no puede decir que no sabe hacer algo porque si no nunca te contratan, más vale decir que sí sabes y no saberlo y equivocarse, que decir que no, porque así nunca te llevará, así que si preguntan que si sabes pintar, yo digo que sí y si me equivoco pues les digo y ni modo, a seguirle. (Entrevista a Mariano Sánchez, 21 de enero de 2010.)

Otro problema persistente y cada vez más acuciante entre los jornaleros chiapanecos es el de la intermediación a la que se ven sometidos para ser contratados:

Las fábricas de tequila prefieren trabajar con intermediarios en lugar de hacerlo directamente con los agricultores, primero porque estos coyotes les garantizan un precio, segundo les dan facturas y el intermediario gana porque ellos compran el kilo a 30 centavos y lo venden a la fábrica a dos pesos. Si yo quiero vender agave a una fábrica necesito buscar un intermediario, no puedo vender directamente. Al mismo tiempo que se vuelven acaparadores de la planta estos coyotes, se vuelven acaparadores de la mano de obra, porque como ellos trabajan en muchas huertas tienen muchas cuadrillas. Hay coyotes que incluso controlan 300 jornaleros (Hernández, 2008, en Ríos, 2008).

Hay empresarios que se han percatado de la presencia entre los mismos jornaleros chiapanecos de intermediarios o “coyotes”, que aprovechan algunas Ventajas, por ejemplo, mejor dominio del castellano, más tiempo residiendo en los Altos de Jalisco y más destreza para las labores agrícolas tequileras, para reproducir la lógica de la opresión y explotación de la que originariamente fueron y siguen siendo sujetos, tal como lo expresó en su momento Freire (2005) al hacer notar que cuando alguien que ha sido oprimido tiene la oportunidad de superar la opresión e incluso accede a algún mecanismo de poder, tiende a transformarse en opresor. Así, algunos coyotes chiapanecos que reciben los salarios de sus cuadrillas, retienen una cuota que puede llegar a representar hasta 10% del salario del jornalero y aunque es un arreglo pactado entre ellos, el salario del migrante sufre.

Juan se convirtió en contratista —refiere Don Ramiro Jiménez—, pedía comisiones para jalar gente a trabajar; 100 pesos por mono. Si no le daban el dinero, los hacía renunciar, al cabo al jefe de personal no le importaba pues eran negocios de ellos (los chiapanecos), eran tratos personales. (Entrevista a Ramiro Jiménez, 23 de Julio de 2009.).

Bueno, ahorita trabajo en el rastrojo, pero tengo de contacto a don Luis (un contratista de la región). Y bueno, cuando don Luis necesita más gente o una tarea específica, me llama, él tiene mi número [celular] y me pregunta si estoy ocupado, yo le digo que no, entonces él me pregunta si traigo gente, eso depende, como ahorita que no traigo

a nadie, estoy por mi cuenta. Pero si se necesita, yo le reúno una cuadrilla [unas 15 personas aproximadamente], aquí rápido junto a los compañeros... me dan el cinco por ciento, o cuando va bien, el 10 por ciento [del salario] más mi paga como encargado de la cuadrilla. (Entrevista a Mariano Sánchez. 20 de enero de 2010.)

Así, los migrantes son doblemente explotados: por el empleador, que paga un bajo salario por jornada laboral, y por el coyote o intermediario que se queda con una parte. Este proceso resulta clave en la acumulación de capital, donde la discriminación y el racismo determinan los bajos salarios; además da cuenta de una selectividad de labores y su consiguiente denigración en la zona, como es el caso de múltiples labores agrícolas en las que se contrata a jornaleros chiapanecos, no porque la actividad sea rechazada por los oriundos de Los Altos de Jalisco, sino porque al ser los chiapanecos mano de obra barata, es mejor: "...agarrarse a un chiapaneco, porque ellos rinden más a menor costo... los chiapanecos hacen que el costo de producción sea más barato. Rinden más, porque allá [en Chiapas] trabajan de sol a sol, son más productivos..." (entrevista a Daniel Fonseca. 22 de Julio de 2009).

Por otra parte, la relación existente entre estas dos zonas geográficas no cobraría sentido ni valor sin las personas que las conectan y crean un vínculo y un puente entre dos modos peculiares y específicos de vivir en sociedad, que han sido enlazados por la lógica del capital que necesita de los migrantes para seguir generando acumulación. Como grupos, como etnias y sociedades o culturas están en un territorio determinado, en una situación geográfica específica, en un contexto preciso, pero también en un conglomerado de estados que a su vez asumen todas las características antes mencionadas y de esta manera se ven fuertemente influenciadas positiva o negativamente por el proceso modernizador del país, que va gestando en estos grupos ahora minoritarios, nuevas realidades, circunstancias y situaciones.

La migración laboral reafirma la identidad colectiva y crea una especie de barrera ante lo ajeno, tal es el caso de muchos jaliscienses en las comunidades receptoras,

Los chiapanecos utilizan los usos y costumbres a conveniencia. Cuando les conviene son más prudentes, civilizados, hablan español o incluso visten normal. Y cuando no, también son cerrados, en defensa de preservar sus usos se cierran... Son cabrones y guandajos, salvo sus excepciones, nada más se les ocurre orinar y lo hacen donde sea, golpean a sus mujeres, se ponen violentos al embriagarse, cosas que les son permitidas en sus comunidades [en Chiapas], pero aquí no van [en Arandas] (entrevista a José López, 19 de enero de 2010).

Es cierto que en los últimos años, con las generaciones más recientes ha habido una pérdida del nivel educativo de los arandenses, ya no se les enseñan y por tanto no se conocen ni se viven los valores arandenses; así como también hay pérdida de identidad por la influencia de gente de otros lugares (Entrevista a Daniel Fonseca, 22 de Julio de 2009).

Como se puede ver, el migrante construye una frontera que adquiere diversas modalidades de acuerdo con las condiciones del lugar de destino, pero que en todo caso es un mecanismo o estrategia de defensa frente a un medio violento. Por otro lado, ocurren nuevas formas de coexistir y mezclarse con lo tradicional, incluso reforzarse mutuamente, contribuyendo a la identidad y al orgullo étnico, forjándose una estrategia para resistir las condicionantes de los nuevos ámbitos en que se desempeñan. Es pertinente afirmar que los migrantes no son refractarios a lo que pasa en la región de destino, sino que en la cotidiana interacción van adquiriendo actitudes, visiones, hábitos, expresiones lingüísticas e incluso gustos que en la región de origen no poseían. De esta manera, influenciados por su contexto de origen, introyectan estos mecanismos a sus visiones, actitudes y conductas originales, ya no sólo al regresar a su lugar de origen sino incluso en su vivencia cotidiana, creando un proceso de hibridación (Canclini, 2005), como resultado de la relación intercultural de los individuos.

Es un hecho que la migración contribuye a la riqueza cultural de las sociedades; sin embargo, al mismo tiempo genera grandes desafíos, no sólo para los países, regiones, ciudades, comunidades y familias emisores de migrantes, sino también para los lugares de acogida. Es por esto que el estudio de la migración entraña un reto intelectual, sobre todo si se pretende no sólo entender el fenómeno sino también de contribuir a que se dignifiquen las condiciones vitales y laborales de los sujetos involucrados, estableciendo vínculos para la reproducción y el desarrollo en las comunidades de origen. Desde las ciencias sociales, las teorías, categorías y explicaciones deben articularse a la realidad a fin de explicar el fenómeno, entender la problemática y articular un marco liberador que contenga garantes mínimos fincados en el respeto a los derechos humanos que se traduzcan en equidad e igualdad de oportunidades, acceso irrestricto a bienes y servicios, en fin, en un trato digno y justo en las relaciones sociales y laborales hacia y con los migrantes.

## Conclusiones

El tequila ha dejado de ser un producto de consumo regional para pasar a ser referente nacional. Expresión que ejemplifica con claridad la idea wallersteiniana de los sistemas-mundo en la que se dimensiona el origen de los modelos productivos globales y desiguales, situación que se expresa en este caso a través de las grandes asimetrías regionales (Jalisco/Chiapas) que explican la división del trabajo por las jerarquías ocupacionales.

En ese sentido se vuelve pertinente reconocer el hecho de que las migraciones refuerzan las desigualdades del régimen neocolonial comandado por empresas multinacionales, que han cambiado el tipo de tenencia de la tierra en los países periféricos y han mecanizado las tareas de la población, provocando desempleo con un proletariado desarraigado propenso a marcharse de sus lugares de origen.

En el caso concreto de los jornaleros migrantes chiapanecos en la región alteña de Jalisco la problemática está fuertemente marcada por dos realidades: la explotación laboral y la exclusión social. El racismo fundamenta la dialéctica de inclusión-exclusión, a la vez que contribuye a la polarización social y a la revalorización de la identidad de los migrantes.

Los jornaleros migrantes mejoran su ingreso monetario pero el costo social y cultural de ello es su desvalorización como personas, es decir, el dinero que ganan en los Altos de Jalisco se traduce en una mejoría de su situación en Chiapas. En sentido estricto podríamos decir, entonces, que las relaciones sociales le impide a formar parte de la sociedad de manera integral, pues su incursión en muchos de los casos está asentada en desiguales relaciones laborales.

Nos encontramos por tanto con una especie de racismo en el que un grupo de mestizos, dígame alteños de Jalisco, recrean y dan forma a nuevas relaciones de sumisión, subordinación y discriminación enmarcadas en un contexto de reconversión productiva, en la que un producto global como el tequila, se sustenta en este tipo de relaciones precarias que no hacen más que refrendar una supuesta superioridad fincada en la formación histórica de la región por pobladores europeos o dicho de otra manera, en la negación de su pasado indígena.

## Bibliografía

- Alba Vega, Carlos (2000). *Historia regional de Jalisco. Perfil socioeconómico*, Limusa. México.
- Canclini García, Néstor (2005). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Grijalbo. México.
- Cruz Burguete, José Luis; Robledo Hernández, Gabriela Patricia; Carlos Uriel Del Carpio Penagos (2007). *Las migraciones internas de los pueblos indígenas de Chiapas*, Universidad Intercultural de Chiapas/El Colegio de la Frontera Sur. México.
- (1998). *Identidades en fronteras, fronteras de identidades. Elogio de la velocidad de los tiempos en los pueblos de la frontera*. Centro de Estudios Sociológicos –El Colegio de México. México.
- Fábregas, Andrés (1986). *La formación histórica de una región: Los Altos de Jalisco*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México.
- y Pedro Tomé Martín (2002). *Regiones y fronteras. Una perspectiva antropológica*, El Colegio de Jalisco. México.
- Freire, Paulo (2005). *Pedagogía del Oprimido*, Siglo XXI. México.
- García Aguilar, María del Carmen (2009). “Comentarios al proyecto de investigación: De los Altos de Chiapas a Los Altos de Jalisco. Problemas sociales y antropológicos del fenómeno migratorio chiapaneco a la zona tequilera de Los Altos de Jalisco” (Inédito). Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica. México.
- Gilabert Juárez, César y Margarita Camarena Luhrs (2004). *El alteño global. Trayectorias evolutivas de los altos de Jalisco: evolución política y sociocultural en la era de la sociedad global*. Universidad de Guadalajara/El Colegio de Jalisco. México.
- Hernández López, José de Jesús (2005). “El agave tequilero ¿Una hortaliza?” Ponencia presentada en el V Congreso Internacional de la Red de Investigación Socioeconómica en Hortalizas, Frutas y Flores (RISHORT). Marzo. Tijuana y Mexicali, B. C.
- Jáuregui Díaz, José Alfredo y María de Jesús Ávila Sánchez (2007). “Estados Unidos, lugar de destino para los migrantes chiapanecos”. En *Revista Migraciones Internacionales*, El Colegio de la Frontera Norte. Volumen 4, número 1, enero-junio. México.
- López Cortés, Eliseo (1999). *Último cielo en la cruz*. México: Universidad de Guadalajara/Colegio de Jalisco. México.

- Olivera B. Mercedes y Luis A. Sánchez T. (2008). “Género: ¿estructura estructurante de la migración?” en Daniel Villafuerte Solís y María del Carmen García, *Migraciones en el sur de México y Centroamérica*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas/Miguel Ángel Porrúa. México.
- Ríos, Julio Alejandro (2008). “La otra migración” en Revista *Proceso* 1686, Suplemento Jalisco, Marzo. México.
- Wallerstein, Immanuel (1998). *Impensar las ciencias sociales*, Siglo Veintiuno. México.

### **Fuentes electrónicas**

- Academia Mexicana del Tequila (AMT). [www.acamextequila.com.mx](http://www.acamextequila.com.mx) Visitado en Abril de 2010.
- Comandanta Esther 2001. *Discurso ante el Congreso de la Unión*. Comité Clandestino Revolucionario Indígena- Comandancia General del Ejército Zapatista de Liberación Nacional, México. Miércoles 28 de marzo de 2001. Disponible en:  
<http://www.revistachiapas.org/No11/ch11congreso.html> Visitado el 15 de abril de 2010.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política en Desarrollo Social. Disponible en: <http://www.coneval.gob.mx> Visitado el 18 de abril de 2010.
- Consejo Regulador del Tequila. Disponible en:  
[http://crtnem.crt.org.mx/index.php?option=com\\_frontpage&Itemid=1](http://crtnem.crt.org.mx/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1) Visitado el 25 de agosto de 2009.
- Durand, Jorge. 2007. “El programa bracero (1942-1964). Un balance crítico”. En Revista *Migración y desarrollo*. Núm. 9. Segundo semestre 2007. Versión digital: <http://www.migracionydesarrollo.org> Visitado el 4 de septiembre de 2009.

### **Entrevistas**

- Cruz, Margarita, jornalera migrante chiapaneca. 20 de enero de 2010. Arandas, Jalisco.
- Fonseca, Daniel, empresario arandense, Tequila “El orgullo de mi raza”. 22 de Julio de 2009. Arandas, Jalisco.
- Jiménez, Ramiro, jefe de plantaciones, Tequila “Don Andrés”. 23 de Julio de 2009, Arandas, Jalisco.

López, José, transportista arandense. 19 de enero de 2010. Arandas, Jalisco.  
Pérez, Mariela, jornalera migrante chiapaneca. 28 de enero de 2010. Arandas, Jalisco.  
Sánchez, Mariano, jornalero migrante chiapaneco. 21 de enero de 2010. Arandas, Jalisco.  
Vázquez, Francisco, jornalero migrante chiapaneco. 27 de enero de 2010. Arandas, Jalisco.  
Velázquez, Jesús, técnico electricista arandense, 9 de Enero de 2010. Arandas, Jalisco.



# La ruta del mezcal.

## Fábricas mezcaleras del Altiplano Potosino

*Miguel Ángel Invadare*

Para todo mal, mezcal.  
Y para todo bien, también.

*Refrán popular mexicano*

### Introducción

El mezcal es una bebida alcohólica típica de algunas regiones del Altiplano mexicano que se obtiene por la destilación y la rectificación de los mostos o jugos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves (o magueyes) previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras (cultivadas o no).

El tequila, el destilado mexicano más conocido en el mundo es, por su origen y proceso, un mezcal filtrado, aunque vamos a ver más adelante las diferencias históricas y técnicas que han causado que este producto adquiriera una categoría diferente a la del mezcal.

En tres zonas principales se cultiva y cosecha el agave y se producen bebidas destiladas cuyo nombre genérico e histórico es mezcal y cuentan con una denominación de origen controlado:

1. La zona de Tequila, en Jalisco. Cubre todos los municipios del mismo estado y partes de Zacatecas, Michoacán, Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas, en donde se produce únicamente tequila conforme ciertas normas. El tequila cuenta con su propia denominación de origen controlado desde 1974. En Zacatecas, los destilados provenientes de agaves Tequilana Weber no están dentro de la norma del tequila, sino del mezcal.
2. La Región del Mezcal, en Oaxaca. Ubicada en centro del estado de Oaxaca y es la zona de producción de mezcal más conocida en México, con mayores arraigo y tradición. Esta zona comprende también una parte del estado de Guerrero.

3. La Zona del Altiplano Potosino. Comprende una parte del estado de San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, algunos municipios de Tamaulipas y un municipio de Guanajuato. Ésta es la zona mezcalera menos conocida que conserva los métodos de producción de época de la Colonia, así como los mecanismos de comercialización y distribución originales, aunque a causa del éxito del tequila, esto está cambiando con rapidez. Esta zona, junto con la región de Oaxaca, son las únicas que pueden nombrar a su producto MEZCAL.

Por otro lado, hay aguardientes de agave que no pueden denominarse MEZCAL —aunque por su proceso de elaboración lo sean—, como el sotol en Chihuahua, producido con el agave sotol y cuyo cultivo ha dado resultados negativos; el bacanora en Sonora (producido solamente con agaves de la variedad *potatorum* o *yanquiana*); la raicilla en las costas de Jalisco y Michoacán o el comiteco en Chiapas. Esta última bebida es de origen poscolonial y se destila a partir del pulque. Existen además otros destilados de la caña de azúcar (aguardientes), mieles de algunas flores u otros azúcares, como el charanda en Michoacán o el *xtabentín* en Yucatán. Sin embargo, solamente el charanda, el sotol y el bacanora, aparte del mezcal y el tequila, cuentan con una norma oficial mexicana y una denominación de origen controlado. El comiteco está en proceso de obtener la denominación al establecer su propia norma oficial.

En este artículo me enfoco en el rescate, conservación y valorización del mezcal potosino como elemento importante del patrimonio cultural de esa entidad a través de la ruta del mezcal.

## **La Ruta del mezcal. Paisaje y turismo cultural**

### *Consideraciones técnicas*

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial estableció los siguientes criterios, definiciones y consideraciones sobre el área de interés en la denominación de origen del mezcal: el Altiplano Potosino está entre el paralelo 21° 52' latitud N y el paralelo 24° 36' latitud N y entre el meridiano 99° 35' y el meridiano 102° 37' de longitud. Ocupa aproximadamente dos terceras partes del estado de San Luis Potosí y aproximadamente un tercio del estado de Zacatecas.

Su clima es semiseco (BSI Kwlw), con características que pueden variar localmente de semicálidos a templados y precipitación media anual de entre 250 y 500 mm; esta lluvia se recibe en los meses de mayo a octubre.

El clima árido que prevalece en la zona se debe a la influencia del cinturón de altas presiones atmosféricas, en donde predominan los vientos descendentes y la precipitación es escasa.

El Altiplano Potosino tiene un clima particular debido a la presencia de los sistemas montañosos longitudinales y sus depresiones. Predominan los litosoles, suelos sin desarrollo con profundidad menor a 10 cm, pero también se encuentran Feozems, Xerosoles y Regosoles. Todos ellos propios de zonas áridas y semiáridas que se caracterizan por ser pobres en materia orgánica y ricos en carbonato.

Tradicionalmente, la especie utilizada para la producción del mezcal en el Altiplano Potosino-Zacatecano es el maguey verde o “mezcalero” (*Agave Salmiana var Crassispina Trel.*). Este agave tiene una distribución geográfica que comprende los estados de Durango, Zacatecas y San Luis Potosí. En Zacatecas y San Luis Potosí, además se encuentra el *Agave Crassispina var culta Trel.*, conocido como “maguey manso”. Las poblaciones de *Agave Salmiana var Crassispina* se localizan principalmente en áreas de escasa pendiente; en altitudes que van de 1 800 a 2 400 msnm, con temperaturas de 16°C a 18°C y precipitaciones del orden de 326-503 mm anuales.<sup>221</sup>

El principal organismo involucrado en vigilar la producción y la comercialización del mezcal es el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (Comercam), constituido el 12 diciembre de 1997, por el sector privado con fines no lucrativos; tiene personalidad jurídica propia y su alcance es nacional.

El Comercam vigila el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, para tal efecto se ha obtenido la acreditación del Organismo de Certificación: Reg. No. 33/07 y Unidad de Verificación No. UVNOM 030 por parte de la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. Las actividades del Comercam inician con el Registro de Predios con Plantaciones de Agave y la certificación para fábrica de producción y por lote en caso de producto envasado para comercialización nacional y extranjera, e invitan a todos los productores a que participen en este proceso. Su misión es evaluar la Conformidad de la Norma Oficial Mexicana del Mezcal en vigor, garantizando la autenticidad, salvaguardando la denominación de origen y la calidad, fortaleciendo la cadena productiva Agave-Mezcal. Y su visión es ser el organismo de referencia nacional para la evaluación de la conformidad de la normatividad vigente del Producto-Mezcal, cumpliendo con las necesidades y expectativas de los clientes. Actuando con armonía, honestidad, ver-

<sup>221</sup> Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

dad, respeto, imparcialidad y trabajo en equipo, a través de la mejora continua; buscando la presencia y credibilidad del producto por parte del consumidor.<sup>222</sup>

Por otro lado, el Comité Nacional del Sistema Producto Maguey Mezcal es una figura que se estructura de acuerdo con lo que manda la ley de Desarrollo Rural Sustentable y nace en 2004 integrado por productores de maguey, de mezcal, agroindustriales, comercializadores, consumidores, transportistas e instituciones de investigación y enseñanza, entre otros. Su principal integrante es el Comercam.

Este sistema producto es de alto nivel social, ya que involucra a más de 15 000 familias de zonas rurales, en su mayoría ubicadas en zonas de alta y muy alta marginación, en donde el cultivo de magueyes o su recolección ordenada brindan oportunidades de desarrollo de estas zonas y promueve el arraigo de los productores y sus familias.<sup>223</sup>

### **El mezcal como patrimonio cultural: *La Ruta del Mezcal***

En la actualidad solamente ocho empresas del Altiplano Potosino están registradas ante el Consejo Regulador del Mezcal y en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, por lo que son las únicas con denominación de origen controlada que acredita su producto. Todas éstas elaboran el mezcal de manera artesanal con los procesos antes mencionados. Algunas otras fábricas han industrializado su producto, por lo que han perdido autenticidad. Por otro lado innumerables destilerías caseras producen mezcal, pero para consumo propio. La diferencia del producto terminado radica sobre todo en el proceso de fermentación y destilación.

El plan para instaurar la *Ruta del Mezcal* consiste en rescatar y apoyar a las fábricas de mezcal para poder obtener un producto de alta calidad con los métodos tradicionales, la Norma Oficial Mexicana, a la vez que destacando su importancia en la identidad de las comunidades del Altiplano. Casi todas las fábricas conservan las instalaciones de producción originales, algunas del siglo XVII. Afortunadamente, las que ya han comenzado la producción de mezcal han sabido aprovechar las construcciones novohispanas y las han conservado en buena medida; desafortunadamente también han sufrido alteraciones debido a la instalación de maquinaria y equipo moderno, como son las básculas, las líneas de embotellamiento y los almacenes.

<sup>222</sup> Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C.

<sup>223</sup> Cruz, *op. cit.*, p. 112.

El proyecto también contempla crear programas de conservación del paisaje agavero para que la sobreexplotación del agave y la introducción al ecosistema de nuevas especies no dejen los suelos exhaustos y estériles.

En 2010, el Consejo Regulador del Mezcal tiene registradas más de 200 empresas dedicadas a la elaboración, el embotellamiento y la comercialización de esta bebida y al cultivo de los diferentes agaves, algunas con domicilio en regiones fuera del área de la denominación de origen. De éstas, 30 productores de agave y más de 130 productores, envasadores y comercializadores de mezcal están en el estado de Oaxaca; tres productores de agave y unos 20 productores, envasadores y comercializadores de mezcal en Guerrero; cinco productores de agave y 12 productores, envasadores y comercializadores de mezcal en Durango; 3 productores de agave y 3 productores, envasadores y comercializadores de mezcal en Tamaulipas y 1 envasador de mezcal en Guanajuato. 5 fábricas de mezcal inscritas en dicho Consejo están en San Luis Potosí y 16 más en Zacatecas, de las cuales sólo dos en la zona del Altiplano. Además hay al menos 50 pequeñas fábricas más en estas dos entidades y un número mayor en la región del Altiplano en los estados de Durango, Jalisco, Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas.

La siguiente lista es de fábricas productoras de mezcal inscritas en el Consejo Regulador del Mezcal dentro del Altiplano Potosino:

- Mezcal Ipiña, municipio de Ahualulco, S.L.P.
- Mezcal Santa Teresa, municipio de Ahualulco, S.L.P.
- Mezcal Laguna Seca, municipio de Charcas, S.L.P.
- Mezcal María, municipio de San Luis Potosí, S.L.P.
- Mezcal Solís, municipio de Villa de Guadalupe, S.L.P.
- Mezcal La Pendencia, municipio de Pinos, Zacatecas.
- Divino Mezcal, Ejido Saldaña, municipio de Pinos, Zacatecas.
- Mezcal Jaral de Berrio, municipio de San Felipe, Guanajuato (envasa y comercializa el mezcal de otras fábricas de Zacatecas y San Luis Potosí).

A continuación se describe brevemente cómo funcionan algunas de ellas. En este momento se está haciendo un registro y en levantamiento arquitectónico y fotográfico de las fábricas y se está elaborando su antecedente histórico y de otras más. La conclusión de esta investigación y del trabajo de campo formará parte de una publicación posterior.

La fábrica de mezcal Ipiña está en una antigua hacienda en los límites del estado de San Luis Potosí con Zacatecas. Fue tal su importancia, que se construyó una estación de ferrocarril al hacerse el tendido del Ferrocarril Central Mexicano. Cuenta con tres hornos de piedra, dos autoclaves auxiliares que alteran la estructura de los hornos, una tahona al aire libre y cuatro piletas de fermentación, son éstas las estructuras más antiguas del inmueble; en otra habitación hay tres alambiques, uno de ellos de cobre.

Los propietarios de la fábrica se han mostrado muy interesados en elaborar un documento histórico de la fábrica y respetarán todos los lineamientos que marca la ley para rescatar el lugar, como sacar las autoclaves del área de los hornos de piedra.

La exhacienda de Laguna Seca es del siglo xvii y siempre se ha dedicado a la elaboración del mezcal. El cuerpo principal de la hacienda se compone de una serie de bóvedas de cañón en donde están los almacenes, alambiques, laboratorios y seis piletas de fermentación. Dos grandes hornos cilíndricos por un costado y tres hornos circulares por el otro, rematan la nave principal. En general, el casco de la hacienda está en buenas condiciones, aunque el año pasado se instalaron una báscula y una caseta al lado de los hornos cilíndricos, que alteran el conjunto arquitectónico.

En el estado de Zacatecas está la fábrica de mezcal más grande del Altiplano: La Pendencia, localizada en el casco de la hacienda del mismo nombre cuyas instalaciones industriales ocupan casi todos los inmuebles que se conservan en buen estado. Esta empresa sigue los métodos de envase, comercialización y distribución más modernos, aunque la gran producción de mezcal es aún artesanal.

La fábrica de mezcal Saldaña también está en el estado de Zacatecas. Cambió de propietarios recientemente y lanzó un mezcal de gran calidad. Aunque se produce en el estado de Zacatecas, se envasa y comercializa en la ciudad de San Luis Potosí.

Un grupo de ciclistas ha creado la Ruta Guachichil, que cubre ciertos tramos del Camino Real de Tierra Adentro, para visitar algunas haciendas importantes. Este grupo ha ayudado a crear conciencia de que el turismo en bicicleta –además de ser ecológico–, puede ser cultural, ya que se visitan sitios históricos y realizan degustaciones de productos locales, entre ellos, el mezcal.

Se ha comenzado a trabajar para crear un circuito cultural que comprende visitas guiadas a las cinco fábricas de mezcal, degustación de productos y alternativas de turismo de aventura.

En la zona hay un importante número de haciendas agroganaderas de los siglos xvi al xix que alojan fábricas de mezcal. Casi todas están en regular estado de conservación con alguna notable excepción. El éxito de estas haciendas se debió principalmente a la explotación en los centros mineros de Charcas, Guadalcázar, Cerro de San Pedro, Real de Catorce, Fresnillo y Zacatecas, pues abastecían de ganado, malacates de sangre, alimentos y mezcal a dichos centros. Posteriormente se instalaron fábricas textiles como “La Guadalupe”, en Venado, gracias al tendido de las dos principales líneas férreas que cruzan el Altiplano: el Ferrocarril Central Mexicano (1888) y el Ferrocarril Nacional Mexicano (1889).

Algunas haciendas novo-hispanas con fábricas de mezcal de interés patrimonial que pueden ser reactivadas gracias a su estado de conservación y a su actividad en la producción de mezcal son:

- Hacienda de Bocas
- Hacienda de Guanamé
- Hacienda San Martín
- Hacienda El Corte
- Hacienda de Peotillos
- Hacienda de Peñasco
- Hacienda de San Antonio de la Saucedá

La de Bocas fue una importante hacienda agro ganadera del siglo xvii y su estado de conservación es excelente, posee una pequeña fábrica de mezcal en desuso, aunque aún se puede apreciar la nave principal y alguna maquinaria. Los propietarios han mostrado interés en desarrollar un proyecto turístico en la hacienda y crear en las instalaciones de la fábrica un pequeño museo dedicado al mezcal y a las tradiciones regionales.

Desafortunadamente, otras haciendas están abandonadas, como la de San Javier de la Parada, que ha sido saqueada.

Sin embargo, debemos destacar que la producción de una bebida alcohólica como el mezcal, durante mucho tiempo marginada de los mercados nacionales, ha alentado la conservación y salvaguarda, no solamente del patrimonio construido, que oficialmente no es protegido, sino también del patrimonio intangible, como los usos y costumbres de las comunidades mezcaleras.

Recientemente, la Secretaría de Turismo de San Luis Potosí ha visto en el mezcal un producto local digno de ser ofrecido a los visitantes, pero hasta la fecha, no organiza recorridos a estos sitios. En Zacatecas, gran número de esta-

blecimientos se dedica a la promoción de sus mezcales, entre ellos los elaborados en el Altiplano Potosino, ya que la otra gran zona de producción de mezcal está en los límites con los municipios productores de tequila en Jalisco. Con todo esto se espera que la industria del mezcal crezca de modo controlado, lo que ayudaría a salvaguardar este importante elemento de la cultura del centro de México.

## **Bibliografía**

- Arias, Patricia (1997). “Comida en serie”, en *La Cocina Mexicana a través de los siglos*, tomo IX, Editorial Clío. México.
- Corcuera de Mancera, Sonia (1997). *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Cruz Barrera, Angélica (2009). “Hoy por hoy el mezcal”, en *Mezcal, nuestra esencia*. Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal, A. C. México.
- González Hernández, Yolanda Eugenia (2002). *Iniciativa con proyecto de decreto por el que se adiciona y reforma la Ley de desarrollo rural sustentable*. Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional. México. 25 abril de 2002.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2003). *Diario Oficial de la Federación*. Extracto Disposiciones. Comercio Exterior. Modificación a la declaración general de protección de la denominación de origen mezcal. México. 3 de marzo.
- Luna Zamora, Rogelio (1993). “El mestizaje y el tequila”, en *Herencia Española en la cultura material de las regiones de México*. XII Coloquio de Antropología e Historias Regionales, Rafael Diego-Fernández Sotelo (editor), El Colegio de Michoacán. Zamora, Michoacán.
- (2002). *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes/Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. México.

## **Páginas electrónicas**

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A. C. [www.comercam.org](http://www.comercam.org)

## Puntos críticos y estancamiento tecnológico en el proceso productivo de bacanora

*Vidal Salazar Solano  
Jesús Mario Moreno Dena*

En el aprovechamiento de la bebida espirituosa bacanora, concurren por lo menos dos mil actores que intentan abastecer una demanda estimada en más de 240 mil litros anuales de licor y que supera las capacidades de abasto disponible en el Área de Denominación de Origen del Bacanora (ADOB), (CRB, 2007).

En este trabajo se pretende caracterizar las limitaciones básicas observables en el proceso de producción artesanal de bacanora y proponer ajustes que aproximen a sus actores tanto al cumplimiento de la llamada NOM del bacanora (NOM-168-SCFI-2004) como al incremento de sus cuotas de participación de ese mercado.

La información utilizada para apoyar el desarrollo de este trabajo corresponde a los resultados obtenidos en la encuesta Percepciones del Consumo de Bacanora en Hermosillo (PECOBAH), realizada en 2003 (Salazar, 2004). El documento está organizado en cuatro secciones y un apartado de conclusiones. En el primero se establece una semblanza general de la diversificada oferta de licores destilados del agave disponible en la geografía nacional y regional. Ahí se destaca el licor bacanora como el más representativo del estado de Sonora y uno de los más importantes de México. El segundo apartado aporta algunas consideraciones generales sobre el ciclo productivo y la descripción detallada de cada una de las etapas de su proceso de producción, contrastándolo con los procedimientos desarrollados desde mediados del siglo XVIII. En el tercer apartado se incluye una descripción de la tipología popular de las calidades de bacanora, tomando como referente las percepciones de sus productores. Ahí se describen los principales condicionantes del procesamiento de bacanora conforme los requerimientos expresos en la NOM-168-SCFI-2004. En el cuarto

apartado se exponen alternativas para enfrentar las principales deficiencias tecnológicas relacionados con los factores que inhiben la calidad y la eficiencia en el proceso productivo. Por último, un apartado de conclusiones.

## **El bacanora y su Denominación de Origen**

Las bebidas mexicanas derivadas del agave se distinguen por aspectos como: región de procedencia, especie o variedad de agave utilizado, técnicas para procesamiento, métodos de maduración, entre otros.

En el estado de Sonora es posible identificar algunos licores, el más trascendental de ellos es el bacanora, uno de los tres destilados de agave más importantes de México que toma su nombre del municipio de Bacanora, en la Sierra Centro del estado de Sonora.

El 6 de noviembre de 2000 se emitió la *Ley del Área de Denominación de Origen del Bacanora* publicada en el *Diario Oficial de la Federación*. Este decreto ampara la exclusividad en 35 municipios de la sierra sonorense para la producción de mezcal con la denominación “bacanora”: Aconchi, Alamos, Arivechi, Arizpe, Bacadehuachi, Bacanora, Banamichi, Baviácora, Cumpas, Divisaderos, Granados, Huachineras, Huasabas, Huepac, La Colorada, Mazatán, Moctezuma, Nacori Chico, Onavas, Opodepe, Quiriego, Rayón, Rosario, Sahuaripa, San Felipe de Jesús, San Javier, San Miguel de Horcasitas, San Pedro de la Cueva, Soyopa, Suaqui Grande, Tepache, Ures, Villa Hidalgo, Villa Pesqueira y Yécora.

## **Elaboración artesanal de bacanora**

En Área de Denominación de Origen, el periodo de producción de bacanora inicia el mes de septiembre y concluye a principios de junio del siguiente año. A partir de ese momento tiene lugar la temporada de lluvias y el exceso de humedad en la serranía afecta la concentración de azúcares en las plantas de agave.

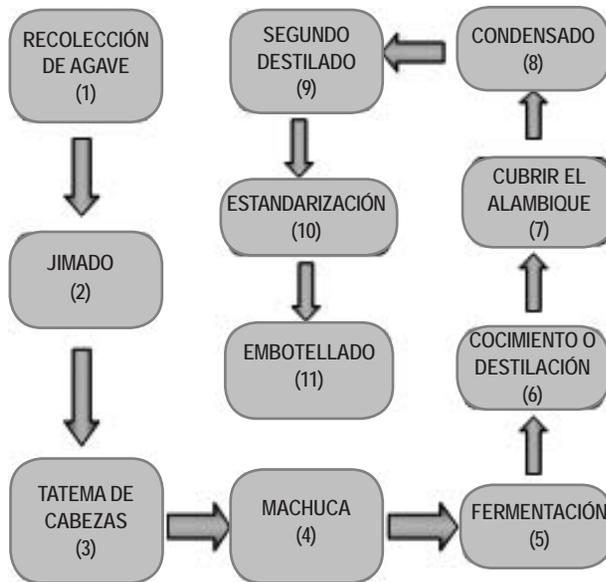
El modelo de elaboración artesanal de bacanora incluye las siguientes operaciones: proceso de selección, recolección y *jima* del agave, en el mismo campo donde es colectada la planta en su estado silvestre. El resto de las actividades tiene lugar en la *vinata*, por lo general un establecimiento rudimentario equipado con un horno o *malla* de cocimiento, fosa o *barranco* para fermentar, un tren de destilación y varios tambos metálicos con capacidad para 200 litros. El procedimiento se compone de las siguientes etapas, ilustradas y descritas a continuación (figuras 1 y 2):

- **Recolección.** Los vinateros, con ayuda de burros o mulas, recogen los agaves capones seleccionados y preparados con varios meses de anticipación. Un agave *capón* es la planta a la que se le cortó el *quiote* en la primera fase.
- **Jimado.** Una vez seleccionada la planta, se corta y se quitan las pencas (deshojar las *cabezas*) con un hacha de mango (*jaibica*), hasta obtener la cabeza o piña. Entonces, se transportan las cargas sobre un burro hacia la *vinata* o *vinatería*.
- **Asado o *tatema* de las *cabezas*.** Tratamiento para romper las cadenas de carbohidratos no aptos para la fermentación, transformándolos en azúcares (monosacáridos) fácilmente asimilables por las levaduras. Este procedimiento se efectúa en un horno o malla, consistente en una fosa cuyas dimensiones alcanzan alrededor de 1.5 metros de diámetro por dos metros de profundidad y cuyas paredes tienen recubrimiento de piedra y lodo. Dentro de la malla se enciende una hoguera y, al punto de las brasas, se coloca una capa de piedras, que permite al horno alcanzar temperaturas que oscilan entre 150 y 200 grados celcius. La *tatema* dura 48 horas (o dos noches); después las *cabezas* se tornan color marrón y adquieren un sabor muy dulce y el característico olor ahumado que se transfiere a través de todas las etapas del proceso y que se detecta al degustar el producto terminado.
- ***Machuca* o elaboración del *saiite*.** Es la fase que requiere mayor esfuerzo físico. Consiste en machacar las cabezas cocidas una por una, colocándolas sobre un tronco acondicionado en forma de cuenca donde se les golpea con el *lomo* de un hacha. Comúnmente al producto fibroso obtenido del machuque se le conoce como *saiite*.
- **Fermentación o *cuelgue*.** El *saiite* es depositado para su fermentación en una fosa o *barranco* de un metro de ancho por uno de profundidad y paredes recubiertas con piedra, lodo y cera. Se tapa cuidadosamente para evitar las fugas y entrada de aire. El vinatero, cuando el maguey tiene “mucho azúcar”(agave maduro), le agrega de cuatro a seis litros de agua por carga de *saiite* para fermentar. En algunas *vinatas* también se realiza la fermentación en tambos de 200 litros a los que se les agregan 50 litros de agua por lote. El tiempo de fermentación durante la temporada de calor tarda de cuatro a cinco días, mientras que en clima templado se prolonga hasta diez días.

- Cocimiento o destilación. Se utiliza un destilador rudimentario (olla) y un condensador. El destilador es un tambo de 200 litros, aislado con una chaqueta de piedras, tierra, lodo y eventualmente cemento. La parte superior tiene una abertura de 50 centímetros de diámetro, para verter agua hasta cubrir 30 centímetros, equivalentes a 20 litros. Este recipiente es calentado por una hoguera de leña hasta el punto de ebullición y se le agrega el *saité* fermentado.
- Cubrir el alambique. Una vez cargado el alambique, se cubre con una tapadera de aluminio (*sombrero*) y se sellan las uniones con lodo para evitar fugas de vapores. Los vapores provenientes del destilador son conducidos por un tubo de cobre (*gargantón*) hacia el condensador.
- Condensado. El condensador está conformado por otro tambo similar al del destilador, que contiene agua circulante para mantener una temperatura de enfriamiento adecuada. Sumergida en el agua hay una espiral o serpentina de cobre, llamada *culebra*, conectada al *gargantón* y su función es condensar los vapores provenientes del destilador. Lo condensado se recolecta hasta que lo que se está obteniendo sea agua (se toma en cuenta las burbujas que se forman, así como el olor y sabor). Al terminar esta labor, se remueve el residuo sólido (*bagazo*) del destilador y se limpia cuidadosamente el recipiente. Al producto obtenido en esta primera destilación se le llama vino o *chiqui*.
- Segundo destilado. A partir de aquí, el vino o destilado primario se somete a una segunda destilación llamada resaque, de donde se obtiene finalmente el bacanora. El condensado se colecta en distintos recipientes, ya que se identifican tres diferentes fracciones de destilado.
- La primera muestra es el *mezcalón* o *cabezas* y posee una graduación alcohólica elevada, que se caracteriza por la presencia de burbujas fugaces. Una vez que estas burbujas se tornan más estables, se dice que ha comenzado a salir bacanora y se cambia de recipiente colector.
- A esta segunda fracción se le reconoce por la *soguilla* o *cordoncillo* de perlitas, que no es otra cosa más que una serie de burbujas superficiales de coloración aperlada que se adhieren a las paredes internas del recipiente. Las perlitas tienen una elevada tensión superficial que alarga su rompimiento, por tanto, cuando empiezan a desaparecer rápidamente es indicio de que el bacanora se ha agotado. En este momento, lo que se colecta son las colas, compuestas en su mayor parte por agua.

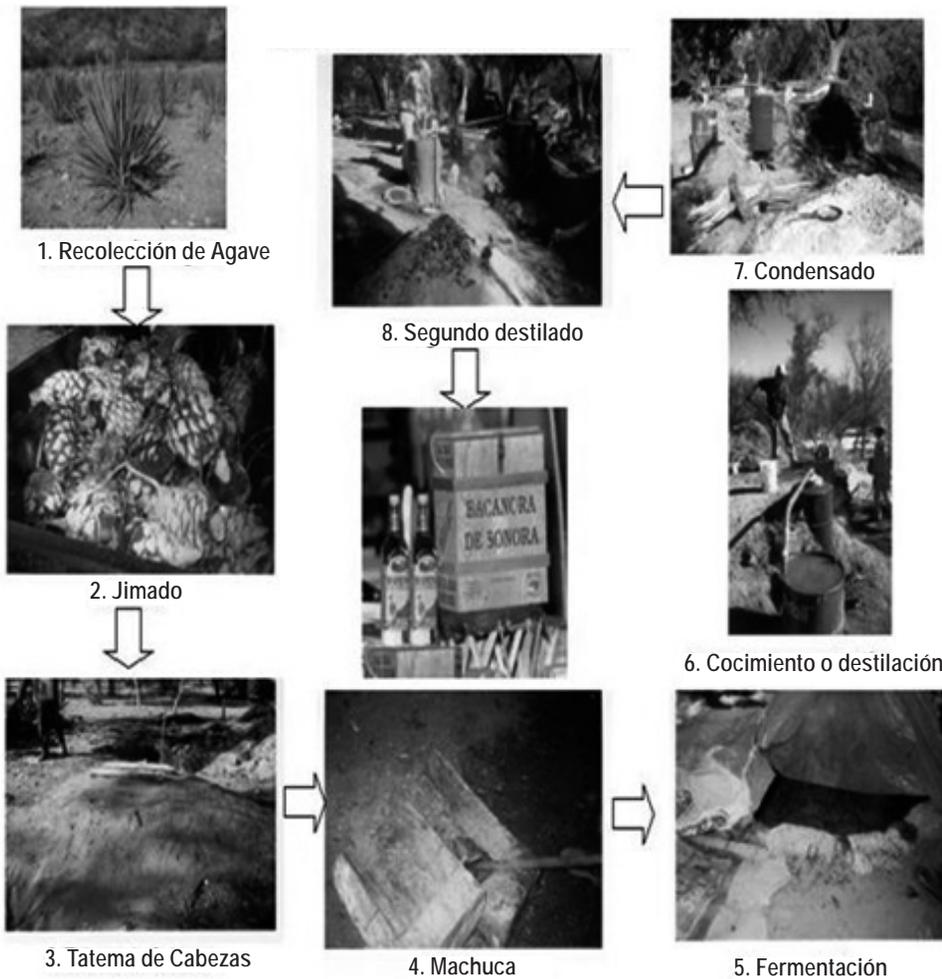
- Estandarización. Ésta es la etapa final de la elaboración, que los vinateros llaman “componer el bacanora”. Se mezcla una porción de las *cabezas* con el bacanora para darle un toque final según el criterio del productor. Normalmente, el contenido de alcohol del licor terminado oscila entre los 40 y 50 GL.
- Envasado. Los vinateros disponen el producto en barriles de aluminio, llamado *majuanas* o *damajuanas*, recipientes de cristal con capacidad de 20 litros. De ahí son envasados en recipientes de menor tamaño y diversos materiales como plástico vidrio, alfarería.

Figura 1. Flujo técnico de la elaboración de bacanora



Fuente: Vidal Salazar S., (2004). “La industria de Bacanora: Potencialidades para una Estrategia de Desarrollo local”. Tesis de Doctorado, Facultad de Economía, UABC.

Figura 2. Flujo técnico de la elaboración de bacanora



### Clasificación del bacanora según los productores del ADOB

Las percepciones obtenidas de las entrevistas a profundidad y del ejercicio focal de opinión sobre la calidad del bacanora, indican que los campesinos mezcaleros del ADOB identifican una amplia variedad de calidades cuando toman como criterios de referencia los siguientes aspectos:

- El agave utilizado como materia prima debe ser de la variedad *Angustifolia*. Previamente seleccionado y preparado (*capado*) para que obtenga el punto de maduración.

- La calidad del *jimado* demanda liberar la piña completamente de la corteza que la envuelve; además, la preparación del *saité* debe excluir agentes externos que lo contaminen. Asimismo, la calidad del proceso de fermentación es condicionada por la limpieza del equipo y calidad de los aditivos empleados.
- Calidad en la supervisión del *cuelgue*. Un vinatero experto debe vigilar todo el proceso y ser capaz de “parar” un buen bacanora, logrando la mezcla más adecuada de los jugos derivados de la destilación.

Posteriormente, se procedió a establecer, con base en la percepción de los entrevistados, la proporción en que eran adoptados los criterios de calidad en las comunidades productoras. Los resultados permitieron clasificar al bacanora como sigue:

#### *De la más alta calidad*

A este grupo corresponde el agave elaborado con un 100% de *A. angustifolia*, que fue clasificado por su condición de maduración en estado silvestre y *desquiotado* con un año de anticipación a su procesamiento y cuidadosamente *jimado* y preparado para su cocimiento y su fermentación. Asimismo, su destilación y el estandarizado son realizados o supervisados por un vinatero experto. Dentro de este grupo es clasificado 50% del bacanora producido en el ADOB.

#### *De calidad media*

Este producto es elaborado con agave que no cumple estrictamente con las condiciones de madurez, o bien no fue *jimado* de manera apropiada. Asimismo, ocurre que el proceso de elaboración no contara con un vinatero capaz de dar el punto adecuado a la mezcla final. Según las estimaciones de los productores, esta situación es la de 30% de la producción de bacanora. Este fenómeno tiene relación directa con la falta de conocimientos y experiencia de los productores cuya incorporación a la elaboración de mezcal es reciente.

#### *De mala calidad*

El restante 20% del bacanora producido en el ADOB se clasifica como “de mala calidad” y es elaborado con diversas variedades de agave que no corresponden a la especie *A. angustifolia*. También se relaciona con procesos de incorporación de adi-

tivos para acelerar el proceso de fermentación, como es el azúcar de caña, y otras prácticas de adulteración, como la incorporación de alcohol de 96 grados G. L.

## **El proceso de fabricación tradicional e industrial con apego a los criterios de la NOM del bacanora**

Las descripción de las calidades y los procedimientos expuestos en el apartado anterior fue resultado del monitoreo directo de diversos procesos de producción. A continuación se expone brevemente el contenido de la NOM-168-SCFI-2004 que atiende los criterios en el plano de las prácticas tradicionales y la producción industrial.

### *Proceso de fabricación*

La materia prima que se utiliza es el *Agave angustifolia*, planta acaulescente formada por una roseta de pencas basales que alcanza de 1 a 1.5 metros de altura y de 1.5 a 2 metros de diámetro. Ésta es la única especie admitida para los efectos de protección de esta denominación, ya sea cultivada o silvestre en la zona geográfica que se indica. La elaboración de bacanora puede hacerse de forma tradicional o industrial. Para el proceso artesanal o tradicional se corta el maguey y se separan las pencas dejando solamente la parte basal (tallo o *quiote*), que se asa para posteriormente ser machacada hasta obtener un producto fibroso llamado saite, que pasa al proceso de fermentación en donde es depositado en una fosa dejándolo reposar, según el clima, de cuatro a siete días.

Completado este proceso se realiza la primera destilación en un tambor de fierro donde se vierte agua y se enciende una fuente de calor con leña. Una vez que hierve se cubre el tambor y se sella para evitar cualquier fuga de vapores; al terminar lo anterior, se remueve el bagazo y el producto obtenido es sometido a una segunda destilación, de la que se obtiene el bacanora. La etapa final de este proceso es la estandarización, operación en donde se mezcla una porción de las *cabezas* con el bacanora para obtener un producto con un contenido de alcohol que oscila entre los 40° y los 50° G. L.

El proceso industrial comienza de la misma forma que el artesanal, es decir, cortando el maguey y dejando únicamente el tallo para posteriormente realizar un cocimiento en autoclave a 121°C por siete horas o en horno a 150°C por tres días. Al terminar, se lleva a cabo el desgarrado de fibras y la extracción del jugo, que es ajustado a una concentración de azúcares que varía

entre los 10° y los 15° Brix. Concluido anterior se pasa a la fermentación, en la que se inocula el jugo con levaduras del género *saccharomyces* en tanques de acero inoxidable y así inicia la primera fermentación. El jugo fermentado se vacía en un alambique de cobre o de acero inoxidable para separar *cabezas, medios y colas* y posteriormente comienza la segunda destilación en la cual también se separan *cabezas, medios y colas*. Para la elaboración del vino se utilizarán sólo los medios, materia base para la estandarización del bacanora. El vino producido pasa a la etapa de estandarización para obtener un contenido alcohólico que varía entre los 38° y los 55° G. L.

### **Tipos de bacanora**

De acuerdo con el porcentaje de azúcares provenientes del agave que se utilice en la elaboración, el bacanora puede clasificarse en:

Tipo I. Bacanora 100% agave o Bacanora 100% puro agave

Se obtiene de la destilación y la rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las *cabezas* maduras de Agave *Agustifolia Haw*, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de bacanora puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II. Bacanora

Se obtiene de la destilación y la rectificación de mostos, en cuya formulación se ha adicionado hasta una proporción no mayor de 20% de azúcares distintos a los obtenidos de la molienda de las *cabezas* maduras del *Agustifolia Haw* agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de bacanora puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

### *Categorías del bacanora*

Según las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y la rectificación, el bacanora se clasifica para los mercados nacional e internacional, en tres categorías:

- I. Bacanora blanco. Su graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.
- II. Bacanora reposado. Producto susceptible de ser abocado (proceso para suavizar el sabor del bacanora mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes), que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.
- III. Bacanora añejo. Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

### **La producción de bacanora en un esquema tecnológico no artesanal**

Las modificaciones aquí sugeridas para elevar la eficiencia del proceso de producción de mezcal característico del ADOB, forman parte de las prácticas productivas de pequeños productores de las áreas de Denominación de Origen del Mezcal y del Tequila cuya tecnología, que en adelante denominaremos tradicional, les permite producir un litro de destilado con diez kilos de materia prima (Núñez, 2001). Los procedimientos que denominaremos artesanales en el ADOB requieren entre 15 y 18 kilos de agave para obtener un litro de bacanora (Salazar, 2003). Estos cambios constituyen las modificaciones mínimas que deben ser propiciadas en el ADOB a fin de que su planta productiva logre los estándares mínimos de calidad dispuestos en la Norma Mexicana Oficial del Bacanora.

Se toma como referencia el caso de los pequeños productores mezcaleros en virtud de sus similitudes socioeconómicas con los productores de bacanora (Cuadro 1). Estos cambios, más que demandar elevadas inversiones, requieren pequeñas modificaciones y adaptaciones de una tecnología ya probada con éxito. Sin duda, ninguno de ambos grupos está aún en posibilidad de acceder a la costosa tecnología adoptada por la gran industria tequilera cuya eficiencia sólo les demanda seis kilogramos de agave por cada litro de tequila producido (Núñez, 2004).

### *Mejoras al procedimiento de asado de las cabezas*

En esta etapa del proceso, la sustitución de los hornos enterrados para un cocimiento tipo “barbacoa”, por un cocimiento en hornos de mampostería o piedra, constituiría una oportunidad para elevar la calidad en el proceso de cocción de las *cabezas* de agave.

El proceso de asado actual de las *cabezas* de agave en hornos de tierra no garantiza un proceso higiénico ni homogéneo. En cambio, el empleo de hornos de piedra y mampostería permitiría un proceso higiénico y monitoreable que facilitaría el control de la cocción de las *cabezas* de agave. Además, permite la concentración de altas temperaturas que garantizan un horneado homogéneo y de gran calidad.

### *Mejoras al proceso de machuca o elaboración del saite*

Para llevar a cabo el *desgarre* y *machuca* de las *cabezas* de agave se necesita la fuerza y la destreza de dos o tres individuos para golpear alternadamente con el *mocho* de hachas o mazos las piñas cocidas sobre un tronco hueco o *canoas*.

Este procedimiento presenta varias desventajas, entre ellas, que es largo y genera retraso en toda la actividad; se realiza a campo abierto con mínimas normas de higiene; implica importantes pérdidas, ya que los jugos y el agave desgarrado se esparcen a cada golpe del mazo; el procedimiento no garantiza un *saite* o *mosto* homogéneo, generalmente predominan en él trozos de maguey semi desgarrado que dificultan su fermentación.

El proceso de *machuca* debe ser sustituido por el desfibrado en molinos o desgarradoras mecánicas que funcionan con electricidad, diesel o gasolina. Sus principales ventajas consisten en que: puede ser realizado por un individuo en un tiempo sensiblemente menor al que conlleva el manual; es un proceso muy higiénico que minimiza las mermas; en lugar de utilizar fibras semi desgarradas de agave, se obtiene un desfibrado homogéneo e integral.

### *Mejoras al proceso de fermentación*

La fermentación debe realizarse en contenedores metálicos dispuestos en espacios cerrados y con estrictas normas de higiene, que impidan la incorporación de agentes contaminantes a los mostos, no en los tradicionales fosos o *barrancos* de tierra a la intemperie. Un aspecto desatendido por los productores del ADOB,

es el de la aplicación controlada de levaduras y cepas al mosto para elevar la calidad y la eficiencia en su proceso de fermentación. Resulta necesaria la obtención de cepas de alta calidad que mejoren las propiedades *organolépticas* del alcohol, auxiliados por la ciencia y la tecnología. Sin embargo, mucho se ganaría con seleccionar las cepas generadas en algún buen proceso de fermentación y utilizarlas en los subsecuentes.

### *Mejoras al proceso de cocimiento o destilación*

Para mejorar el cocimiento o destilado del agave es necesario instrumentar el uso de alambiques de cobre o acero inoxidable, de mayor capacidad y calentados con combustión de gas. Esto garantiza una abundante generación de vapores y su condensación con mayor contenido de azúcares que elevarían la calidad del licor y se eliminaría la necesidad de un segundo destilado. Asimismo, se reducirían al máximo las mermas que en los equipos artesanales se generan por concepto de fugas de vapor rico en alcoholes que se volatilizan.

En el esquema de producción artesanal actual, el proceso de destilación se lleva a cabo con un equipo rudimentario consistente en un barril metálico de 200 litros, al que le ha sido adaptado un *sombrero* con una *serpentina* de cobre, ambos rudimentarios y cuyo combustible es la leña. La solución de fondo a los problemas derivados de las prácticas artesanales para la producción de bacanora con equipo ineficiente, requiere un estudio integral de sus etapas de fabricación, para identificar sus puntos críticos y formas de control. Con ello se contribuiría a generar condiciones para obtener un licor de calidad excepcional, elevar la eficiencia en todos las etapas del proceso y a reducir sus costos.

Cuadro1  
El bacanora y su proceso de producción frente a otros mezcales

Artisanal	Tradicional	Tecnificado
Utilización de agave silvestre recolectado.	Uso de agave cultivado.	Agave obtenido en procesos agronómicos apoyados por la ingeniería genética.
Cocción o <i>tatema</i> de la piña de agave en hornos rudimentarios, subterráneos.	Cocimiento en hornos de mampostería.	Cocimiento en autoclave a gas para procesos altamente tecnificados.
Molienda y desfibración con mazos o palos de madera.	Desfibrado del agave cocido con molinos mecánicos o tahonas jaladas por bestias.	Desfibrado del agave cocido con molinos mecánicos y eléctricos.

Fermentación en barriles rudimentarios de metal u otros materiales, de capacidad de 200 litros.	Fermentación en recipientes cilíndricos o tinas de madera fabricadas ex profeso. Uso controlado de levaduras.	Fermentación en recipientes cilíndricos de acero inoxidable de alta capacidad sellados. Uso controlado de levaduras y cepas.
Destilación en barriles metálicos, calentados con leña; se utiliza <i>sombrero</i> y <i>serpentina</i> de cobre rudimentarios.	Destilación en alambiques de cobre con poca capacidad, con uso de gas.	Destilación en alambiques de cobre o acero de gran capacidad, con uso de gas.
Producción de baja escala destinada al mercado informal y al autoconsumo.	Producción de mediana escala orientada a un mercado de mayor cobertura.	Producción elevada orientada a un mercado nacional y de exportación.
El mezcal presenta calidad heterogénea en cuanto a sus características organolépticas. No existe estandarización de los procedimientos.	El mezcal es de buena calidad, homogénea en cuanto a sus características organolépticas. Estandarización de acuerdo con normas oficiales de calidad.	El mezcal es de buena calidad, homogénea en cuanto a sus características organolépticas. Estandarización de acuerdo con normas oficiales de calidad.
Los productores operan conforme la lógica de la economía campesina, con vinatas ubicadas en puntos alejados de las vías de comunicación y los centros de población.	Productores especializados y organizados con infraestructura para procesos logísticos con recursos financieros y apoyo institucional.	Productores con formación empresarial, organizados con infraestructura para procesos logísticos, capacidad de autofinanciamiento y apoyo institucional.
Con incipiente vinculación al sector de ciencia y tecnología.	Con relativa vinculación al sector de ciencia y tecnología.	Alta vinculación al sector de ciencia y tecnología.
Rendimientos muy variables de 15 a 18 kilogramos de agave por litro de mezcal.	Rendimientos de 10 kilogramos de agave por litro de mezcal.	Rendimientos de 6 kilogramos de agave por litro de mezcal.
Nivel de marginación de las comunidades alto y medio.	Nivel de marginación de las comunidades alto y medio.	Bajo y sin marginación.

Fuente: elaboración propia con base en Lenart Blomberg (2000) y observación de campo.

## Conclusiones

Pese a las dificultades que históricamente han condicionado su desarrollo, la industria del bacanora permanece entre las estrategias de supervivencia de cientos de familias, que han desarrollado tecnologías y formas organizativas adaptadas a la lógica de una fuente de ingresos complementarios.

A fines del siglo XX, esta industria abandonó su condición clandestina, sin embargo, los procesos tradicionales de producción y comercialización heredados por sus actores, han permanecido sin alteraciones fundamentales por más de 250 años. Quizá la principal diferencia con el pasado es que en el siglo XXI prolifera un producto de menor calidad, que no corresponde con las expectativas de un mercado de bebidas espirituosas en expansión y que, en consecuencia, limita su desempeño competitivo.

El proceso de formalización de la economía del bacanora plantea la posibilidad de elevarla al primer plano entre las fuentes de ingreso de sus actores tradicionales, así como de reposicionarla competitivamente en el mercado de bebidas espirituosas. Por su similitud con las industrias mezcalera de Oaxaca y tequilera de Jalisco, está en plena oportunidad de ser beneficiada por los desarrollos tecnológicos, mercado de consumidores, técnicas y estrategias de comercialización desarrollados durante siglos por aquéllas. Esta posibilidad encuentra empatía en las comunidades serranas, la sociedad civil, las diferentes instancias de gobierno y las comunidades científica y tecnológica.

## Bibliografía

- Blomberg L. (2000). *Tequila, Mezcal y Pulque*, Diana. México.
- Consejo Regulador del Bacanora (2006). *Informe de actividades 2004-2005*. Sonora.
- (2007). *Informe de actividades 2006*. Sonora.
- Consejo Regulador del Tequila (2004). *Informe de actividades 1994-2003*. Guadalajara. Disponible en [www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx). Consultado en Noviembre de 2010.
- Hopkins D., Armando (1991). *La relación de Philips Segesser. Correspondencia familiar de un misionero en Sonora en el año de 1737*, edición y traducción de Armando Hopkins D. Hermosillo, Sonora.
- Nentwig, J. (1977). *El rudo ensayo. Descripción geográfica, natural y curiosa de la Provincia de Sonora, 1764*, Colección Científica Etnología, 58, SEP-INAH. México.
- Núñez Noriega, L. (2001). *La producción de mezcal bacanora: una oportunidad económica para Sonora*. CIAD, Hermosillo, Sonora.

- Núñez N., Luis (coord.) (2004). *Estrategias para el desarrollo de la industria del bacanora*. CIAD, Secretaría de Economía/Gobierno del Estado de Sonora. Hermosillo, Sonora.
- Núñez N., Luis; M. Esqueda, Vidal Salazar, P. Wong, I. Higuera, B. Vallejo, J. León, K. Romo (2004). “Estrategias para el desarrollo de la industria del bacanora en Sonora”, IV Simposio Internacional sobre Agavaceae y Nolinaceae. 3 a 5 de marzo. Hermosillo, Sonora.
- Salazar Solano, Vidal (2003). “El Comercio Regional del bacanora y sus Mercados Potenciales”, SIMAC-CIAD, Hermosillo, Sonora.
- (2004). “La Industria del Bacanora: Potencialidades Para una Estrategia de Desarrollo Local”. Tesis de doctorado, Facultad de Economía, Universidad Autónoma de Baja California. Inédita.
- (2006). *La Industria Mezcalera en la Sierra de Sonora: Construcción de una Estrategia de Desarrollo Local*, CIAD y Consejo Regulador del Bacanora. Hermosillo, Sonora.
- (2007). “La industria del bacanora. Historia y tradición de resistencia en la sierra sonorenses”. *Región y sociedad*, revista de El Colegio de Sonora. Hermosillo, Sonora.



*En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas.*  
*Poder, prácticas culturales y configuraciones regionales*  
se imprimió en octubre de 2015  
en los talleres de  
Fondos de Publicaciones de Iberoamérica  
y Europa, S.A. de C.V., al cuidado de ARQUITÓNICA  
Av. Hidalgo No. 1282, Col. Americana  
Guadalajara, Jalisco, México.

La edición consta de 500 ejemplares.

Los artículos que integran este libro se refieren a alguna bebida alcohólica mexicana del pasado o del presente y abordan asuntos de interés para las ciencias sociales contemporáneas como son: las relaciones de poder, la diversidad de prácticas culturales y la conformación de regiones especializadas en la elaboración y el consumo de alguna bebida.

El que un producto alcohólico se fabrique en una comarca específica responde tanto a las condiciones atmosféricas del lugar y a las posibilidades encontradas en el entorno natural, pero también a los procesos adaptativos de ciertos grupos humanos insertos en una trama de relaciones complejas, siempre atravesadas por el ejercicio del poder. Ésa es la perspectiva adoptada por varios autores para explicar por qué, por ejemplo, el pulque, el vino de mezcal o de coco en algún momento de su historia fueron considerados bebidas contrahechas y, en consecuencia, prohibidas. Debido a ello, las prácticas culturales para la elaboración de fermentos o destilados fueron perdiendo su sentido; empero, no todas desaparecieron, algunos de esos aguardientes se reinventaron (tanto en su elaboración como en su significación) al ser incorporados en los patrones culturales dominantes o al combinar elementos de diversas matrices.

Esta última idea se refleja también en los artículos que analizan las nuevas estrategias de mercadotecnia y de reconocimiento del valor patrimonial de destilados prácticamente olvidados, como son bacanora y el mezcal, que han seguido la exitosa trayectoria del tequila, que además de aumentar sus volúmenes de producción en menos de veinte años, ha ampliado su capacidad productora de mercancías hacia las instalaciones fabriles ahora conceptualizadas como museos, al principal pueblo que las alberga distinguido como Mágico y a una de las zonas de cultivo reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
Centro Universitario de los Altos (CuAltos)

ISBN: 978-607-742-293-8



9 786077 422938