

original más antiguo que hasta ahora se conoce. De forma semicilíndrica, con una profundidad de aproximadamente un metro cincuenta centímetros, y un metro veinte de ancho, tiene las paredes tapizadas de rocas volcánicas y en el fondo una losa circular de "Tepetate" con una muesca también circular en el centro.

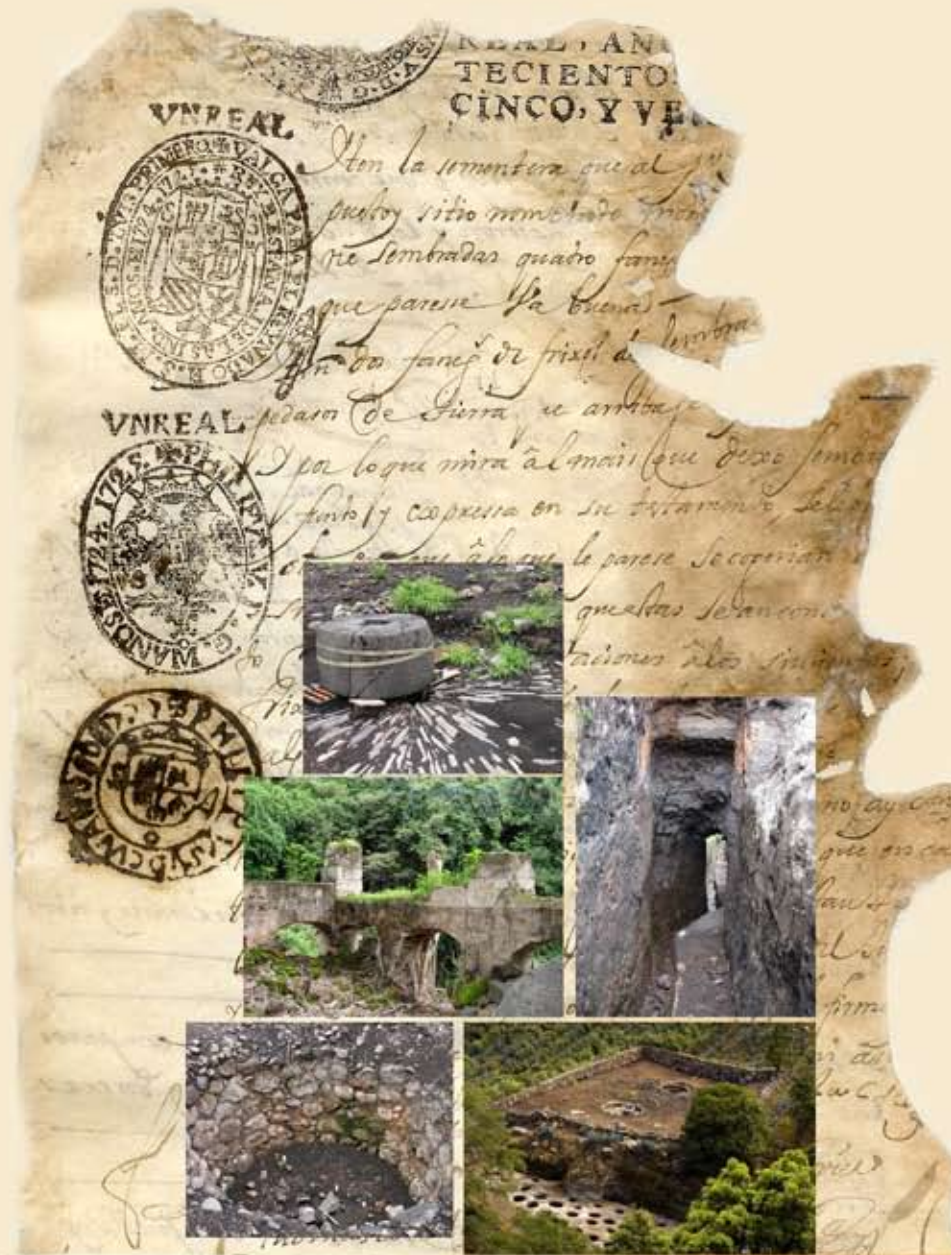
Adelante del horno se localiza la tahona (para moler el mezcal), con piso de piedras lajas encajadas y redondeadas de piedras de "Tepetate" con forma de grandes dientes. La tahona tiene una circunferencia de cinco metros. No se conservan evidencias de que la tahona hubiera contado con un andador. Tiene una piedra de moler que pesa más de trescientos kilogramos. En los alrededores se encuentran piedras de moler gastadas por el uso y otras que comenzadas a labrar se dejaron sin terminar.

Abajo, en el siguiente nivel se encuentran las tinas de fermento. Localizadas en un peñón de "Tepetate" (piedra factible de labrarse y mantener una temperatura y humedad constantes), que fue desbastado y aplanado para formar una gran mesa en la que se labraron 45 tinas para el fermento, algunas cilíndricas y otras circulares, como si hubiera habido etapas en su construcción, con capacidades desde ochocientos hasta dos mil quinientos litros.

La mesa de tinas de fermento está separada del resto del bloque de "Tepetate" por un canal de aproximadamente un metro de ancho y dos metros de alto. El canal baja hasta la base de roca basáltica, y cuenta con una sangría en el fondo. De esa manera el agua de los mantos freáticos corría por el canal hacia el río aledaño evitándose que contaminara el fermento de las tinas.

Abajo de donde se localiza la mesa de tinas de fermento, se encuentra el emplazamiento en que se colocaban los "Fondos" o alambiques para la destilación. Es una pequeña construcción con columnas de piedra labrada y arquerías de diversos materiales, cuenta con canales para guardar agua para el enfriamiento, y asientos para los alambiques. En ese lugar deben haberse puesto los "Fondos", que cargados con el fermento, eran calentados con leña y enfriados con el agua del arroyo, destilándose de esa manera el vino mezcal.

Lic. Miguel Claudio Jiménez Vizcarra
Investigador, Historiador.



La bebida que ahora se conoce como "Tequila" es la misma que durante todo el Virreinato y hasta finales del siglo XIX se conoció con el nombre de "Vino Mezcal".

Fabricada por indígenas, su comercialización al menudeo se autorizó por primera vez el año de 1637 y solamente en la ciudad de Guadalajara.

Aunque considerada como bebida prohibida y de indios la Reina Doña Mariana de Austria la permitió el año de 1673.

El año de 1769 la Audiencia de Guadalajara reconoció que era el pueblo de Amatitán el mayor productor de "vino mezcal".

El testimonio más antiguo de una fábrica de "vino mezcal" se encuentra en el corazón de lo que fueron las tierras de los indígenas de Amatitán.

Fue construida por los naturales de la comunidad de Amatitán probablemente en el primer tercio del siglo XVIII, en el centro de lo que fueron las tierras de esta comunidad, en un paraje llamado "Patitecuani", "Tecuani" o "Tecuane".

Su ubicación y características de construcción son una muestra de los conocimientos que tenían los indígenas de Amatitán tanto en materiales como en ingeniería.

La localización es el primero y más importante de los elementos de esta fábrica.

Cuenta con los cuatro elementos necesarios para la elaboración del vino mezcal: el horno, la tahona, las tinas para el fermento y la mesa para alambiques; ubicados en tres niveles.

En el nivel más alto se encuentra el horno que servía para cocer el mezcal, y la tahona para molerlo. Este horno es el

arqueología
industrial
amatitán
jalisco
mexico

Notificación, y nel Pueblo de Amatitán por el Regente a Verme
ción ala M... de Julio de mil Setecientos y Cincuenta y siete a: Lo otro con
y Respuesta quida de lo mandado en el Decreto antes de notifiar a l



SITIO ARQUEOLÓGICO DE LA INDUSTRIA TEQUILERA EN AMATITÁN, JALISCO MÉXICO

