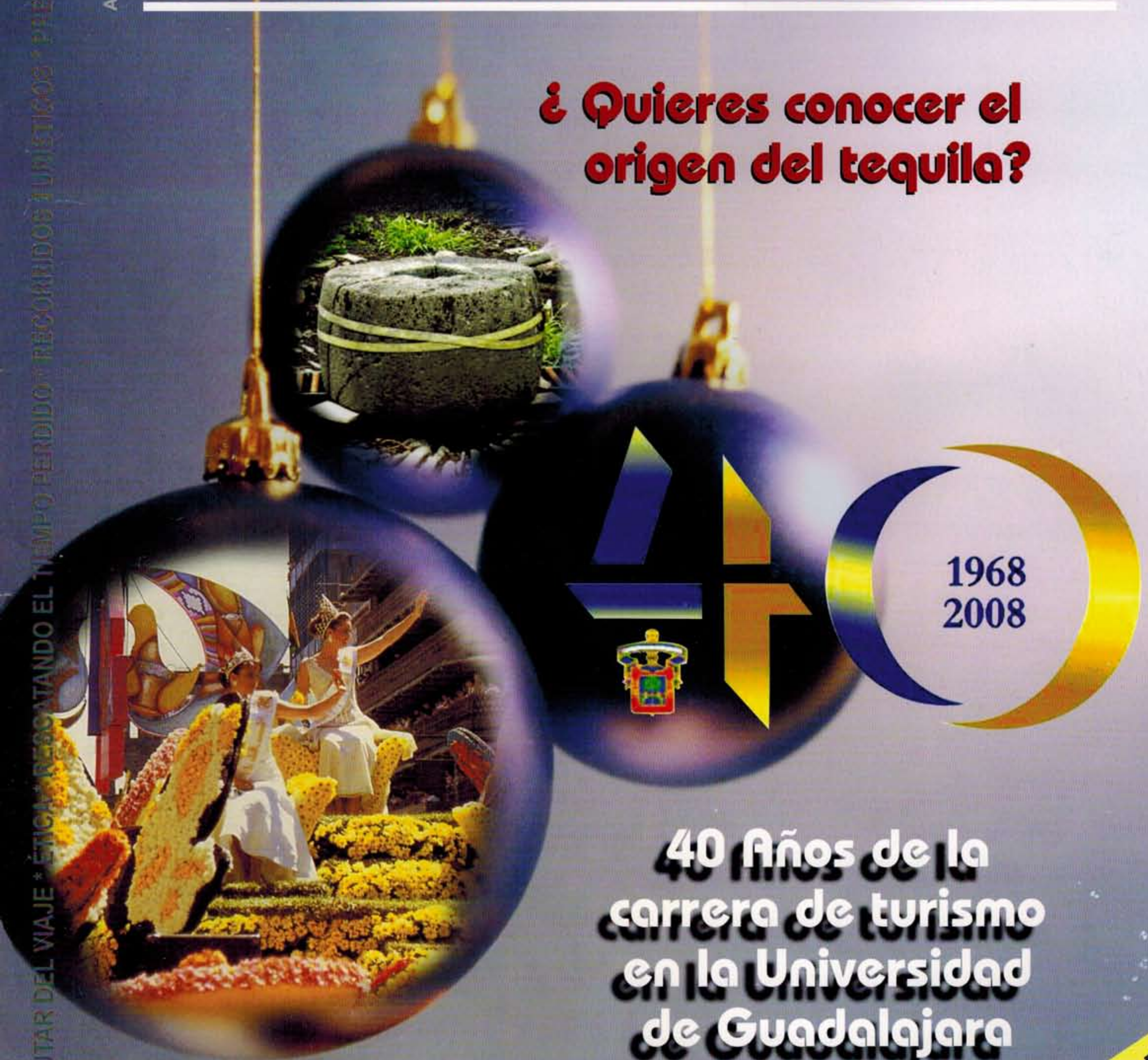


Año 1 / Número 3 / 2008

PROSPECTIVA Turística

NUEVAS MIRADAS A UN MUNDO RENOVADO

¿Quieres conocer el origen del tequila?



1968
2008

**40 Años de la
carrera de turismo
en la Universidad
de Guadalajara**

**¿Quién creó
las Fiestas de Octubre?**

COLECCIONABLE

\$ 30.00

PARA DISFRUTAR DEL VIAJE * ÉTICA * RESCATANDO EL TIEMPO PERDIDO * RECOMENDADOS TURÍSTICOS * PRESTADORES DE SERVICIOS

Sucinta relación en tres partes, parte 1.

EL ORIGEN Y DESARROLLO DE LA AGROINDUSTRIA DEL VINO MEZCAL TEQUILA

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

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

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

La relación mas antigua en la que se nos hace saber de la importancia de los magueyes para los naturales que habitaban en lo que llegó a denominarse la Nueva Galicia, y de cómo eran las "pencas" del maguey

MIGUEL CLAUDIO JIMENÉZ VISCARRA

*Benemérita Sociedad de Geografía
y Estadística del Estado de Jalisco*

denominado "mezcal" las que cocían en "barbacoa", lo es la "Relación de la jornada que hizo Don Francisco de Sandoval Acazitli, Cacique y Señor natural que fue del pueblo de Tlalmanalco, provincia de Chalco, con el señor Visorey Don Antonio de Mendoza, cuando fue a la conquista y pacificación de los indios chichimecas de Xuchipila" el año de 1541, que publicó Don Joaquín García Icazbalceta en sus "Documentos para la Historia de México" (4). Relación que es anterior a cualquiera de las menciones que sobre magueyes y mezcales se hicieron por Don Francisco Hernández (1574), Nardo Antonio Recchi (1628), Fray Bernardino de Sahagún (1547), y el padre José de Acosta (1588), pudiendo suponerse que todos estos autores o conocieron esa "Relación" o estuvieron en contacto con aquellos de los caciques y tropas indígenas que acompañaron a Don Antonio de Mendoza a la guerra del Mixtón el año de 1541, y que, al regresar a sus lugares de origen, les contaron de los magueyes y mezcales de las tierras de Nueva Galicia.

En esa "Relación", el cacique de Tlalmanalco menciona las destrucciones de los magueyes de los vencidos (desgraciadamente desconocemos el texto nahua para saber si en el mismo la palabra utilizada es "mezcal" y no maguey), y también narra cómo, estando en las tierras de Tequila, los de "San Juan" (no podría tratarse sino de San Juan Bautista de Amatitan) le proporcionaron maíz y frijol para sustentarse, y que en esas tierras hubo fiesta en la que vencedores y vencidos bailaron y comieron un novillo, coincidiendo con lo que Fray Antonio Tello dice en su crónica (5) de que fueron

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

unas patas de vaca que comieron en Amatitan después de volver del reconocimiento hecho hacia "Apanic". Abundando la "Relación" de Acazitli en cuanto a que ahí comieron "pencas" de mezcal cocidas en barbacoa y que en el mismo lugar se le entregaron a Mendoza cinco flechas envueltas en un pellejo de venado, y le dijeron: "...Aquí traemos al engañador", y que entonces Mendoza las comenzó a desenvolver y las hizo pedazos, y les dijo: "¿Qué es esto que os engaña? ¿Haos de favorecer, si flechasedes alguno con ellas, y tenéis por cierto que habéis de flechar?".

Y aunque López Portillo y Weber dice en su obra "La Rebelión de Nueva Galicia" (6) que fue el de

Tequila el que le entrego al virrey el fetiche peyotero de los nahuales, creo yo que la entrega del fetiche en esas tierras, tiene que entenderse en el sentido de que quienes se rendían eran los verdaderos autores intelectuales de la rebelión, la que tendría entonces un origen en el "mezcal" y no en el "peyote", tal y como lo dice Tello, en su crónica del alzamiento del Mixton: "que fue cosa de espanto por un abuso que tomaron de un bayle...en el qual bayle ponían un calabazo y baylaban al rededor, y el calabazo entre ellos, y viniendo un viento recio se llevo el calabazo por los ayres y unas viejas hechizeras les dixeran que se alzassen, porque asi como el viento había levantado aquel calabazo, con el mismo ímpetu echarían de la tierra a los españoles, y que no dudassen de ello, porque seria cierto, y que entrassen en batalla con los españoles, que estando en ella, vendría un viento y los llevaría de la tierra con gran polvareda, y que no había de quedar español a vida, y estos (lo) celebraban con grandes bayles y borracheras" (7). Yo no

LUGAR DE ORIGEN QUE EN LA ACTUALIDAD SE ENCUENTRA EN RUINAS.



ANTIGUOS POSOS DONDE FERMENTABAN EL VINO MEZCAL.

dudo que el calabazo tendría "vino mezcal" y no peyote, porque en calabazo no se come se bebe, y el peyote se come no se bebe y en cambio el mezcal se bebe.

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

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

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

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

Para sostener la afirmación de Domingo Lázaro de Arregui en cuanto a que la bebida fabricada por los naturales era mas clara que el agua, es necesario que hubieran destilado el fermento, que de por si no es bebible, y también realizado una doble destilación, ya que con una sola destilación la bebida queda turbia. Pudiendo haber hecho esa doble destilación, desde antes de la conquista, en ollas de barro, sin que fuera necesario el alambique de metal para hacerlo. Arregui, cuando describe la forma en que los naturales elaboraban la bebida, se refiere a un método, el de destilación, y no a un equipo, el alambique. Además de que no tendría que fabricarse en grandes volúmenes ya que se hacia en ocasión de fiestas y ceremonias. Matías de la Mota Padilla (11), en el siglo XVIII, afirma que eran los naturales quienes usaban del vino mezcal en sus "retiros" (12).

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

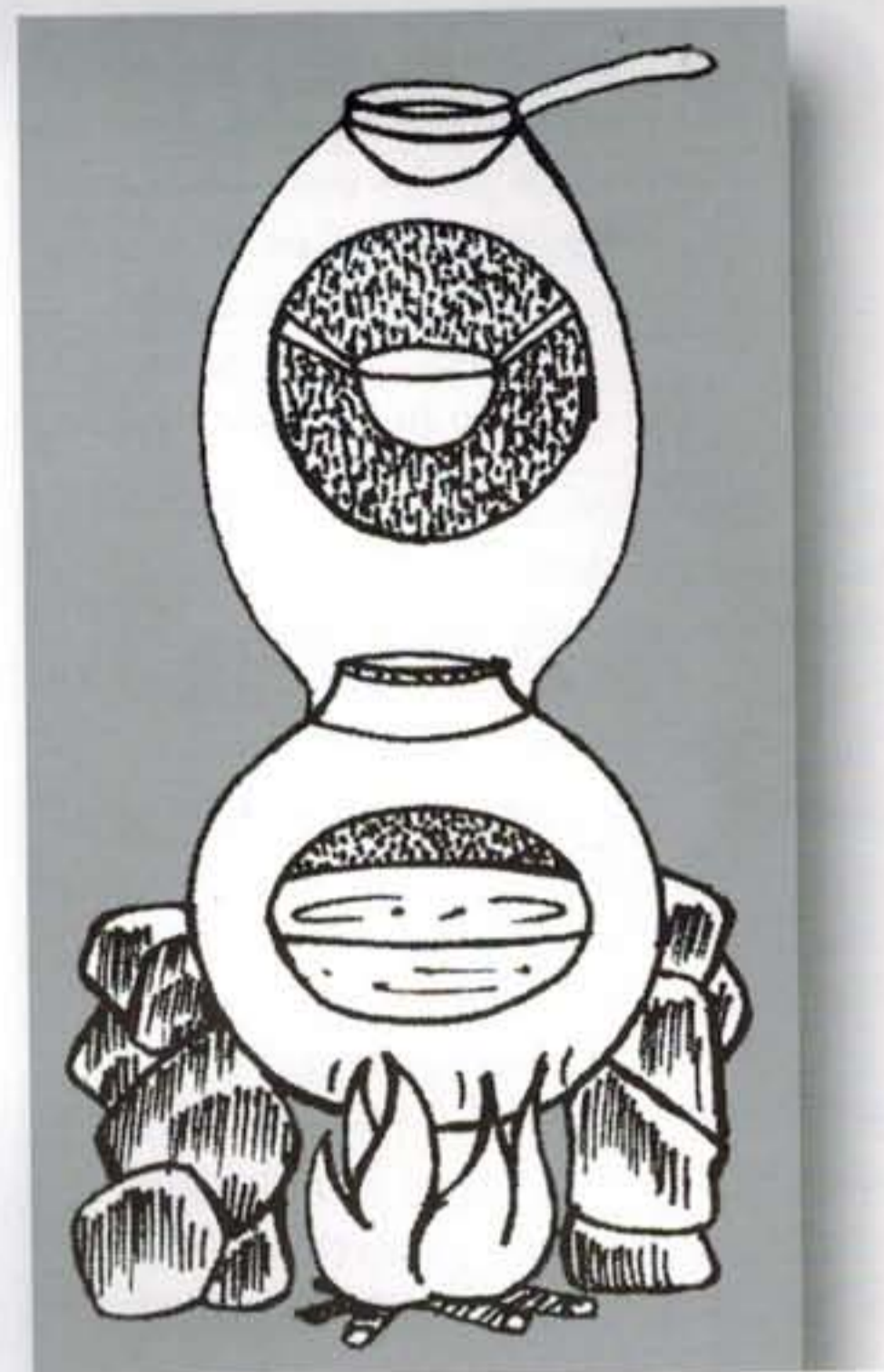


ILUSTRACIÓN: LIBRO CASTA DEL TEQUILA DE, TERESA OROZCO ENRÍQUEZ. UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.

NOTAS BIBLIOGRÁFICAS:

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

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

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

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

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

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

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

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

(9).-Cobarruvias, Sebastián de.- "Tesoro de la Lengua Castellana o Española", (1611).-Edición facsimilar: Ediciones Turner, Madrid, Mexico.-1984.-"ALQUITARA. O alcatara; Antonio Nebrixa buelve sublimatorium; es de raíz griego del verbo xaoapeuw,

cathareou, purus sum, o del verbo xa0appew, delfuo, resolver. Otros le tienen por arábigo, de quatar, que quiere dezir alambique; y de la alquatar dezimos corrompidamente alquitara. Diego de Urrea dize ser sin duda arabigo,* y que en su terminación se llama, quitartemum, distilatorio, del verbo catare, que significa distilar; pero yo entiendo que los árabes tomaron este nombre de los griegos, como otros muchos."

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

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

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

¡Cuéntanos...! En Prospectiva Turística aspiramos a ser una revista interactiva con nuestros lectores. Si tienes alguna investigación, ensayo, cuento o comentario que quisieras hacernos o solicitud para que tratemos un tema determinado, no dudes en escribirnos.

ccmadrid@att.net.mx / smexgeoyest@hotmail.com

GRUPO CIMA