

LA RUTA DEL MEZCAL EN LA NUEVA VIZCAYA

Aurelio Colmenero-Robles¹, Imelda Rosas-Medina¹, Néstor Naranjo-Jiménez²

¹Secretaría de Investigación y Posgrado, Instituto Politécnico. Unidad Profesional Adolfo López Mateos, Zacatenco, Delegación Gustavo A. Madero, México, D. F. C P. 07738.

²Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Instituto Politécnico Nacional, Sigma 119, Fraccionamiento 20 de Noviembre II, Durango, Durango, México, 34220.

Correo electrónico:

RESUMEN

Los hallazgos recientes de la elaboración del mezcal parecen indicar que ya formaba parte de la cultura precolombina tlaxcalteca, entre esos hallazgos se encuentran restos arqueológicos de la cerámica y vestigios de los hornos donde se hacía el cocimiento de las piñas del agave, y de estructuras para el machacado, fermentación y destilado del mosto. La destilación con alambiques llegó a América, con los conquistadores españoles. El mezcal fue catalogado como bebida prohibida, por órdenes de la Corona Española su producción fue considerada ilegal. La autorización para el libre consumo del aguardiente se da el 9 de diciembre de 1796 por órdenes del entonces virrey de la Nueva España, Revillagigedo. En los albores del siglo XIX, en el periodo de 1800 a 1804, se autoriza la fabricación de mezcal y el establecimiento de sitios con licencia para la venta del mezcal en la ciudad de Durango, a fin de recabar suficientes impuestos para obras destinadas a diversas funciones públicas. La producción de mezcal en el estado de Durango es una actividad eminentemente artesanal, con algunas adecuaciones técnicas, pero conservando en esencia su forma de producción apegada a los sistemas tradicionales.

PALABRAS CLAVE: Mezcal, sistemas tradicionales de producción, Nueva Vizcaya.

ABSTRACT

Archeological evidences suggest that mescal was already elaborated by the ancient "tlaxcalteca" culture. Distillation, by using distillation tools, arrived to America with the Spaniards. Mescal was a banned beverage by the Spanish government. It was considered as legal until 1796, when the virrey Revillagigedo authorized its production and consumption in the Nueva España. Between 1800 and 1804, the legal manufacturing and consumption of mescal in Durango City were established. At the present, in Durango, the mescal manufacturing is an artisanal activity, some technical and modern implementations have been introduced, but in essence the traditional way of production is conserved.

INTRODUCCIÓN

Una de las interrogantes en la vida contemporánea de los actuales productores de mezcal o vino mezcal en el Estado de Durango es la historia del arraigo de esta bebida que se pierde en la memoria del tiempo en aquellos actores que día a día la elaboran. Muchos de

ellos no imaginan los fascinantes eventos y hechos siempre ligados a esta “bebida prohibida” dada por los gobernantes a lo largo y ancho de la Nueva España. La región norte o Septentrión, como era conocida por aquellos osados viajeros, comerciantes y religiosos que transitaban por el “Camino Real de Tierra Adentro”, hacían el recorrido desde la capital novohispana hasta finalmente llegar a Santa Fe en el actual estado Norteamericano de Nuevo México. Uno de los motivos principales de las autoridades novohispanas era la exploración de la frontera norte en la búsqueda de oro, plata y la conversión a la nueva religión de las múltiples tribus que poblaban esa región, de condiciones climáticas extremas, de escasez de agua, y de altas y bajas temperaturas en el ambiente.

En el presente ensayo se revisaron los escritos o fuentes bibliográficas sobre los primeros asentamientos y pobladores que habitaron las llanuras del Valle del Guadiana y aquellos documentos relativos al período de producción de vinos, aguardientes y vino mezcal en los territorios de la Nueva Vizcaya y en la región norte de Nueva Galicia en los siglos XVI, XVII, XVIII y principios del siglo XIX.

LOS POBLADORES DEL SEPTENTRIÓN Y SU ACULTURACIÓN

En el siglo XVI la Nueva Vizcaya comprendía un gran territorio conformado por los actuales Estados de Durango, sur de Coahuila, Sonora, Sinaloa y Chihuahua, y colindaba con la región norte de Nueva Galicia, en lo que hoy se conoce como Zacatecas. Nuestra historia comienza aquí donde muchos de los cronistas en las primeras incursiones ordenadas por el régimen colonial novohispano hacen referencia a grupos de pobladores belicosos y salvajes, sin imaginar que ya poseían una vasta cultura. Así lo atestigua las investigaciones de Álvarez (2003) y Giudicelli (2006) al denotar que en la región de la Nueva Vizcaya no se trataba de los “chichimecas”, sino más bien de los Tepehuanos y una serie de grupos de pobladores contiguos a esa zona como los Tarahumaras, Laguneros, Zacatecos y Huachichiles, que ya formaban parte de un extenso conjunto cultural variado y complejo, con diferencias marcadas entre estilos de vida y estrategias de adaptación a diferentes ambientes.

Estos grupos practicaban una agricultura permanente, ligada a pequeñas obras de riego. Así mismo, los habitantes del altiplano septentrional, cercanos al pie de la Sierra Madre

Occidental, cultivaban el maíz y otras plantas en pequeños campos cercanos a los ríos y arroyos, cuya humedad aprovechaban, y complementaban su régimen de vida con prácticas de caza y recolección de plantas diversas.

El descubrimiento de la altiplanicie donde se encuentra la actual Ciudad de Durango la realizó en primera instancia Francisco de Ibarra lo cual ocurrió en tres momentos. La primera expedición comandada por el propio Francisco de Ibarra a la “Tierra Adentro” salió de Zacatecas en septiembre de 1554, cuando no había poblaciones españolas delante de las minas de Zacatecas; la segunda etapa tuvo lugar a finales de la década de 1550 y a principios de la de 1560, cuando Francisco de Ibarra ayudó a los frailes franciscanos a entrar en la “Tierra Adentro”; y el tercer momento en el año de 1562, con la expedición definitiva de conquista y poblamiento lo que permitió fundar la provincia de Nueva Vizcaya. Durante este intervalo el explorador Ginés Vázquez de Mercado en 1552, llegó a un valle que bautizó como “Guadiana” y encontró una supuesta montaña de plata. Sin embargo, este cerro resultó ser una montaña de hierro a cielo abierto que en la actualidad lleva el nombre de su descubridor. No fue sino hasta el 8 de julio de 1563 cuando se funda la Villa de Durango.

LAS PRIMERAS HACIENDAS EN LA VILLA DE DURANGO

Los conquistadores españoles modificaron drásticamente los paisajes de la Nueva Vizcaya, antes eran cotos de caza para los grupos indígenas residentes. Con la introducción de ganado pasaron a ser sitios restringidos de tránsitos hacia las planicies aledañas, así entre los primeros asentamientos que se erigieron en esas tierras destacan las villas de Nombre de Dios, Durango, Indé, y La Victoria. A los distintos grupos conquistados les conminaban, con la entrega de semillas de maíz y calabaza, a establecerse con fines de residencia para practicar una agricultura (Álvarez, 2003). Estos primeros colonizadores, también desviaron múltiples cursos de arroyos para el riego de sus cultivos; el pensamiento de los conquistadores era agrupar a distintas tribus nómadas, para su rápida conversión al catolicismo y forzarlos a trabajos esclavizantes, como el de la minería; sin embargo, muchos de ellos aún se resistieron a permanecer en lugares fijos (Guevara, 2011). En los alrededores de la Villa de Durango se asentaron muchas estancias ganaderas y agrícolas, donde los principales conquistadores

erigieron sus casas, las más importantes fueron Topia, Navacoyán, y El Nayar, entre otras, las cuales se encontraban sobre elevaciones que dominaban la mayor parte del Valle de Guadiana (Punzo, 2009).

LA TRILOGÍA DE LAS BEBIDAS EN LA NUEVA VIZCAYA: VINO, AGUARDIENTE Y MEZCAL

La introducción y cultivo de *Vitis vinifera* (para elaborar la bebida conocida como vino de Castilla) en el septentrión novohispano fue un acontecimiento que acompañó a la colonización de las tierras situadas al norte de capital novohispana. En el año de 1597 surge la plantación de vid en la Hacienda San Lorenzo, en Parras Coahuila, y en el pueblo de indios de San Juan del Río (Durango) se producían uvas blancas, tintas, y moscateles, vino, y vinagre (Corona, 2002).

Desde finales del siglo XVI y hasta el siglo XVIII, en la Intendencia de Nueva Vizcaya y en el norte de la de Nueva Galicia existían pequeños viñedos, como el de la Hacienda de Medina, en Fresnillo (Zacatecas), la cual producía vino tinto, así como en las cercanías de minas de Nieves, también en Zacatecas, se hacía un vino “aceptable”. Situación similar ocurre en la mitad del siglo XVII en la región de Presidio del Paso del Norte, cuando se autoriza la producción de vino por decreto del Virreinato de la Nueva España (Corona, 2001; Corona, 2003). La producción y venta de vino de uva solo podían realizarlas los monjes de los monasterios para celebrar o bien recibirlo en calidad de limosna pero no se permitía su entrega a todos aquellos religiosos que residían en los pueblos como equivalencia a sus salarios. Un hecho revelador acerca de la elaboración de vino de Castilla ocurre en la villa de Aguascalientes, cuando a partir de 1642 se otorga un permiso real para la disposición de agua para los cultivos de vid y chile (Rojas, 1986).

La destilación con alambiques llegó a América con los conquistadores españoles, que a su vez lo tomaron de la cultura árabe cuando España fue dominada por los moros, dio causa a la producción del aguardiente que se obtenía a partir de la destilación de orujos de la vid y estaba regulada en la Nueva Vizcaya, pero en general su elaboración estaba prohibida en el resto del territorio novohispano, dado que iba en detrimento de las bebidas que eran traídas desde España (Corona, 2001). Sin embargo, hallazgos recientes sugieren que la elaboración del mezcal ya formaba parte de la cultura precolombina tlaxcalteca, como lo sugieren

resultados de las investigaciones realizadas por Lazcano *et al.*, (2006) y Serra y Lazcano (2009), basadas en y vestigios de los hornos donde se hacía el cocimiento de las piñas del agave y en restos arqueológicos de la cerámica en la que se realizaba el machacado para extraer el jugo azucarado que se ponían a fermentar para posteriormente “destilar el mosto” y obtener dicha bebida. En el siglo XVI el franciscano Toribio de Benavente, Motolinia, en 1528, declaró que había oído acerca de la fabricación del licor por cocimiento del corazón del maguey, el cual era llamado *mescalli*, que los españoles dicen que es de mucha sustancia y saludable (Serra y Lazcano, 2010). No hay duda de que el mezcal antecedió al aguardiente de orujo en la historia de la destilación de la Nueva Vizcaya, en palabras de Corona (2002) *“Sabemos de cierto que en la villa del Saltillo era una práctica común la obtención del aguardiente de mezcal en la primera mitad del siglo XVII. El mezcal se confeccionaba ...[de la siguiente forma]. 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”*.

Años antes, por órdenes de la Corona, mediante las Cédulas Reales del año de 1529 y del 24 de enero de 1545, se confirmó la orden de no permitir la producción a indios y españoles de *“vinos de la tierra con raíces”*, quedando asimismo prohibida su venta pública o secreta en toda la Nueva España. Las bebidas prohibidas comprendieron: aguardiente de maguey, aguardiente de caña (conocido como chinguirito), aguardiente de miel, cantincara, guarapo, ololinque, mistelas contrahechas (imitación de aguardiente a partir de uva), vinos de coco, sangres de conejo, binguíes, tepaches, mezcales (conocido también como bingarrote), guarapo, pulques amarillos y otras más con semillas de árbol del Perú (Corona, 2001). La prohibición incluía la venta a los indios, negros y esclavos en el territorio novohispano (Cruz, 2004). Sin embargo, dada las condiciones infrahumanas en la que vivían estos mineros, gran parte de los dueños de las minas, permitían que sus trabajadores consumieran aguardiente y mezcal con el fin de soportar las extenuantes jornadas en la extracción de los minerales preciosos, aunque en algunas ocasiones terminaran en reyertas alterando la vida social (Flores, 1997). La autorización para el libre consumo del aguardiente se da el 9 de diciembre de 1796 por órdenes del entonces Virrey de Revillagigedo y el 4 de septiembre de 1811 se emite un nuevo Bando para la libre fabricación y venta del vino mezcal (Bazán, 1964).

La excepción a la prohibición de fabricación y venta de las bebidas mencionadas se circunscribió al área de la Villa de Guadalajara, que pertenecía a la Intendencia de Nueva Galicia, donde se autorizó la libre producción, distribución y venta del vino mezcal a partir del año de 1673, el objetivo era allegarse de los recursos financieros necesarios para la construcción de obras de abasto de agua a la ciudad. Particularmente en el año de 1621, en la región de Tequila, ya se producía el vino mezcal que a decir de algunos testimonios esta bebida era tan clara como el agua y más fuerte que el aguardiente (Muriá, 1994).

LA MINERÍA Y EL CONSUMO DE LAS BEBIDAS PROHIBIDAS

Los pueblos mineros novohispanos eran considerados unidades multiculturales constituidas por un conjunto de hechos y códigos morales que le daban un sentido peculiar al desarrollo social. A finales del siglo XVIII, los pueblos mineros estaban habitados por indios, españoles, mestizos, mulatos, negros y otras castas. Las diversiones prohibidas o ilícitas encontraron un espacio donde se fomentaban los juegos de azar como naipes, peleas de gallos, lotería, pelota, dados, biribís, billar y el alto consumo de bebidas embriagantes prohibidas como el aguardiente y el mezcal (Flores, 1997; García, 2008). Aun cuando no se han encontrado evidencias documentales sólidas de los inicios en la producción de mezcal durante los primeros años de la fundación de la Villa de Nombre de Dios y alrededores, resulta importante destacar su intensa actividad religiosa y mercantil, por su relación con la villa de Zacatecas y sus comarcas como Sombrerete, Fresnillo, Ramos y Jerez; con la Villa de San Luis Potosí; y su estrecha relación con las Villas de Poanas, San Martín, Nieves, y Durango, ya que muchos de los acontecimientos ocurridos en esos lugares eran objeto de atención por altos personajes eclesiásticos y gubernamentales de la capital de Nueva España (Alberro, 1985; Porras, 1980).

En el año de 1725 ya era evidente el alto consumo de mezcal en la región de Nombre de Dios, dado que sale a la luz un edicto episcopal en la Villa de Durango que condena la embriaguez con bebidas elaboradas de alcoholes ilegítimos o no vínicos, entre los cuales se incluía al mezcal (Corona, 2001). A pesar de este edicto, para algunos resultaba ser un negocio

ya desde entonces redituable, como lo sugiere la referencia contenida en el archivo que data del año de 1776 en el documento de las compilaciones de referencias para la historia de la Nueva Vizcaya, 1563-1821, registrada por Quiñones (2010), donde se cita la *“Orden para que se haga un nuevo curso al comandante general de estas provincias Caballero de Croix solicitando la declaración de la excepción de alcabala en la venta pública de mezcales que se verifican en la Villa del Nombre de Dios y el pueblo de San Francisco del Mezquital. Durango. México”*.

En 1783, se produjeron en estas dos regiones (Villa del Nombre de Dios y San Francisco del Mezquital, Durango) la cantidad de 53 000 cuartillos de mezcal (aproximadamente 26 500 litros), que tenían como destino las principales regiones mineras de Zacatecas y El Parral (Chihuahua). En el año de 1789 se registraron los primeros introductores de mezcal a través de la garita de Torre Blanca, Durango, a la Villa de Durango, a nombre de Gregorio de la Carrera, Juan María Rodríguez, José Antonio Rodríguez, Joaquín García Mariano de Heras, y Pedro Terrones (Quiñones, 2010).

En los albores del siglo XIX, en el periodo de 1800 a 1804, ya se vislumbraba la autorización de la fabricación y sitios con licencia para venta de mezcal en la ciudad de Durango, a fin de recabar suficientes impuesto para destinarlos a la edificación de casas consistoriales, casas reales, cárceles, alhóndigas y otras dependencias. Aun cuando en el año de 1809, Pedro de Irigoyen es objeto de la *“alcabala del mescal”* en Tierra Blanca, Durango (Archivo General de la Nación, 1809), y más tarde, 1816, en plena lucha armada por la independencia de México, se pretendió estancar el mezcal en la todavía Nueva Vizcaya. La producción de mezcal provenía de ranchos mezcaleros situados en San Francisco del Malpaís, cercanos a la Villa de Nombre de Dios (Quiñones, 2010).

CONSIDERACIONES FINALES

El conocimiento sobre la producción y consumo del mezcal se remonta a las culturas precolombinas y probablemente con la conquista del norte de México, a través del camino de tierra adentro, se haya dispersado dicho conocimiento en la Nueva Vizcaya, actualmente Durango, lo que explicaría el porqué de la distribución actual de la producción del mezcal en el

estado, que coincide en gran parte con la ruta de ese camino. La producción de mezcal en el estado de Durango continúa siendo una actividad eminentemente artesanal, con algunas adecuaciones técnicas, pero conservando en esencia su forma de producción apegada a los sistemas tradicionales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alberro, S. 1985. Zacatecas, zona frontera, según los documentos inquisitoriales, siglos XVI y XVII. *Estudios de Historia Novohispana* 8: 139-170.
- Álvarez, S. 2003. El pueblo de indios en la frontera Septentrional Novohispana. *Relaciones* 95: 115-164.
- Archivo General de la Nación. 1809. Instituciones Coloniales/ Indiferente Virreinal/ Cajas 6000-6743/ Caja 6314. Título: Expediente 032 (Alcabalas Caja 6314).
- Bazán, A. A. 1964. El Real Tribunal de la acordada y la delincuencia en la Nueva Vizcaya. *Historia Mexicana* 13: 317-345.
- Corona, P. S. A. 2001. Las bebidas prohibidas en la Nueva Vizcaya. Mensajero del Archivo Histórico de la Universidad Iberoamericana Campus La Laguna. 6 páginas. www.lag.uia.mx. Consultado 25 de abril de 2013.
- Corona, P. S. A. 2002. 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. Tesis de Doctorado. Universidad Iberoamericana. México, D. F., México.
- Corona, P. S. A. 2003. Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya. Los privilegios otorgados a sus cosecheros por la Corona Española. Colección Lobo Rampante Número 7. Universidad Iberoamericana, Campus La Laguna. Torreón, Coahuila, México.
- Cruz, B. O. 2004. El régimen jurídico de la producción, consumo y comercio del vino en México: S. XVI y XIX. *Memorias del II Congreso de Historia Económica. La Historia Económica Hoy, entre la Economía y la Historia. Del 27 al 29 de octubre.* México, D. F., México, pp. 30 www.economia.unam/amhe/memoria/simposio09. Consultado 10 de abril de 2013.
- Flores, C. E. 1997. El lado oscuro de la plata. La vida en los reales mineros novohispanos a finales del siglo XVIII. *Anuario de Estudios Americanos* 54: 89-106.
- García, B. E. I. 2008. Los comerciantes mayoristas en Zacatecas a mediados del siglo XVII: riqueza y poder. *Estudios de Historia Novohispana* 39: 81-116.
- Guidicelli, C. 2006. Un cierre de fronteras...taxonómico. Tepehuanes y tarahumaras después de la guerra de los tepehuanes (1616-1631). Tandil (Argentina), *Anuario IEHS* 21: 59-78. <http://nuevomundo.revues.org/25913>. Consultado el 2 de abril de 2013.
- Guevara, S. A. 2011. Presidio y población indígena en la Nueva Vizcaya. Siglos XVII y XVIII. Tesis de Doctorado. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán, México.
- Lazcano A. J. C., M. C. Serra Puche, M. L. Adán. 2006. Proyecto Etnoarqueológico: la Ruta del Mezcal. *Etnoarqueología de la Prehistoria: más allá de la analogía. Treballs d'Etnoarqueologia* 6: 371-384.

- Muriá, J. M. 1994. El agave histórico. Momentos del tequila. El tequila. Arte tradicional de México. Artes de México 27: 17-25.
- Porras, M. G. 1980. Iglesia y Estado en Nueva Vizcaya (1562-1821). Instituto de Investigaciones Jurídicas. Serie C. Estudios históricos 7. UNAM. México, D. F., México.
- Punzo, D. J. L. 2009. Los habitantes del Valle de Guadiana 1563-1630. Apropiación agrícola y ganadera. Universidad Juárez del Estado de Durango, Durango, México.
- Quiñones, H. L. C. 2010. Compilación de referencias documentales para la historia de la Nueva Vizcaya. 1563-1821. Universidad Juárez del Estado de Durango. Durango, México.
- Rojas, B. 1986. El cultivo de la vid y la fabricación del chinguirito. Relaciones 26: 35-57.
- Serra, P. M. C., J. C. Lazcano. 2009. Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual. En: Caminos y Mercados de México. (Coords. Long, T. J., A. L. Attolini). UNAM-Instituto de Nacional de Antropología e Historia. Serie Historia General. México, D. F., México, pp. 169-183.
- Serra, P. M. C., J. C. Lazcano. 2010. The drink mescal: Its origin and ritual uses. In: Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica (Eds. Staller, J., M. Carrasco). Springer-Verlag. New York, USA, pp. 137-156.