

# Historia del Mezcal en México

Nombre: Olivera López Juan Manuel

Profesor: Guillermo Carrera García

Curso: Taller de comunicación oral y escrita

Fecha: 26 de abril de 2012

## Introducción

En cada sociedad existe una bebida embriagante característica que la retrata, marca un contexto. El mezcal es la transformación del agave en una bebida olorosa, de sabores múltiples, transparente; a través de un proceso de destilación.

Hoy día es común encontrar plantas de maguey en los jardines públicos, calles y avenidas. Siendo utilizados como ornamento de algunos edificios públicos o en macetas pequeñas en las casas.

El agave o maguey, tiene hojas acomodadas en espiral ascendente con origen en la cabeza o centro de éste, es rico en líquidos y fibra. En la mayoría de las especies se pueden apreciar espinas que varían su tamaño, color, forma o rigidez según la variedad de agave a la que corresponda

El maguey tarda entre cinco y trece años en alcanzar su punto óptimo para aprovecharse. Durante ese plazo, la planta absorbe los nutrientes de su entorno, contribuyendo al enriquecimiento de sabores en la bebida, por lo que se recomienda que es mejor tomar mezcal joven, pues ya está añejo.

Se conocen cerca de doscientas especies de maguey en el mundo, todas en América. Más de ciento cincuenta de éstas en México, ciento cuatro son endémicas del país y veintitrés son aptas para preparar

mezcal, que puede producirse a partir de una de ellas o la unión de <sup>2</sup> varias. Su distribución es silvestre o cultivada, abarca desde la parte sur de Estados Unidos comprendiendo Arizona, Utah y Nevada, hasta Venezuela, incluyendo las Antillas.

## **Antecedentes**

El hombre ha consumido el agave como alimento, bebida y materia prima para elaboración de ropa, cuerda y otras herramientas desde hace aproximadamente nueve mil años; así lo aseguran los restos de ropa y bagazo de maguey mascado encontrados en cuevas de los Valles Centrales de Oaxaca y el Valle de Tehuacán, Puebla.

Son estas plantas las que sugieren el nombre de la familia a la que pertenecen: Agavaceae. El término “agave” deriva del griego “admirable” o “noble”, acuñado por el naturalista sueco Carl von Linné en su obra “Species Plantarum”, según Ulises Torrentera en su Breve Guía del Mezcal (Torrentera, 2011, p. 8). El significado hace referencia a los diversos usos que los habitantes de esta tierra le daban a la planta.

Además de lo que relata Domingo Lázaro de Arregui en su Descripción de la Nueva Galicia (1621), según Jesús L. Arce y Mari S. Puche en su obra “Etnoarqueología de la prehistoria: más allá de la analogía”: “Y aunque del mezcal de que se hace comunican muchas virtudes, úsanle con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.” (Lazcano, Serra, 2006, p. 247).

La técnica para la elaboración del mezcal data de casi quinientos años. Es una de las primeras invenciones mestizas poco después de la conquista. Se piensa que surge a partir de la adaptación del alambique por parte de los nativos prehispánicos a la cocción del agave o maguey.

Lo anterior propone que esta bebida es producto de cuatro culturas: la árabe y china, a quienes se les adjudica la invención del alambique, que fue optimizado por los europeos, y la americana, adaptando el alambique con elementos propios: barro, carrizo y por supuesto, el maguey.

En 1899 durante un viaje por la zona Huichol y Purépecha en Nayarit y Michoacán respectivamente, el investigador Carl Lumholtz, manifiesta en su obra “El México desconocido”, haber encontrado destiladores rudimentarios, diferentes a los traídos por los españoles. Con base en este hallazgo calificó la destilación como una actividad ya existente en la época prehispánica.

En los años siguientes a la concepción del mezcal como bebida popular comenzaron a surgir los primeros libros que si bien no se centraban en el mismo, aportaban descripciones básicas sobre el agave, elaboración y región de producción.

La palabra mezcal proviene del náhuatl metl: maguey, calli: cocido, hervido, es decir: maguey cocido. Los españoles denominaron “maguey” a la planta durante su paso por las Antillas en el siglo XVI; argumenta Sergio Inurragarro, en el documental “Bebidas de México. Mezcal”.

Sin embargo, los antiguos pobladores ya acostumbraban consumir el mexcalli (palabra del mismo origen), que consistía en la sola cocción de

la cabeza del maguey, obtener alimento y fermentar el líquido para la obtención de una bebida con un toque ligeramente alcohólico, siendo lo que hoy se conoce como pulque.

La existencia del mexcalli y el mezcal dentro de la misma época llevó a varios autores a una confusión. Remí Siméon, en su Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana (Siméon, 1999, p. 271), menciona el mexcalli, sugiriendo una bebida preparada a partir de la cocción y destilación únicamente de las hojas del maguey. En lo anterior se evidencia la contradicción al agregar el proceso de destilación a una bebida que finalmente es sólo fermentada.

Fray Juan de Córdoba escribe en su obra “Vocabulario de Lengua Zapoteca” (Matus, 2004, sin número), que nizóo nizáhui significa “vino de pencas de maguey asadas”, al mezcal se le denomina tòba yeè ( tòba significa maguey en zapoteco), es decir: “maguey con que se hace vino”. Al mismo tiempo pero en otra connotación Juan de Córdoba atribuye el vocablo quietòba yèe a la acepción de “cabeza o tronco asado”. Además, al mexcalli se le designa el nombre de nizóo pee, que significa “agua de maguey hervido”.

Cabe destacar una aseveración del fraile Juan de Córdoba; él ocupa el vocablo quiebaçó baquete nitichóbibiça, como alambique o alquitara. Esto pone en duda lo anteriormente mencionado respecto a la llegada del alambique y pareciera beneficiar la hipótesis de Carl Lumholtz.

Por otro lado podría explicarse como una rápida introducción del alambique dentro de la cultura nativa o la adaptación castellanizada de alguna palabra para mejorar la comunicación español-indígena, pues esa era la intención de la obra.

Otro dato que refuerza este punto es lo que Gonzalo Fernández de Oviedo cuenta en la Historia General y Natural de las Indias, haciendo referencia a un pueblo en las costas de Cuba:

Despencan aquella hierba, y la cabeza o cepa de ella cuécenla y hacen cierto manjar de asaz sustancia, conque se sustentan; y de las hojas secas el zumo por sudor de fuego, a manera de destilarlo. Y aquel licor beben aquellas gentes, porque agua nunca la ven ni la tienen, salvo la de mar, que no se sufre beberla (de Oviedo, ed. 2007, sin número de página).

Con esta aseveración sobre la destilación del agave, considerando la fecha del texto de Oviedo, se vuelve a poner en duda la existencia del mezcal antes de la época virreinal.

## **Desarrollo**

Existen varias investigaciones e hipótesis que plantean el mezcal como una bebida que ya existía antes de la llegada de los españoles a América. Argumentando que era de uso ceremonial y destinada para la élite de los pueblos.

Patricia Colunga y Daniel Zizumbo en su artículo “Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila, spirits in west-central Mexico” exponen el mezcal como una actividad llevada a cabo en el México prehispánico, más específicamente en la zona de Colima.

Lo anterior está basado en los hallazgos de Otto Schöndube, quien encontró restos de hornos y cabezas de agave en la región de Sayula que datan entre 300 a.C y 200 d.C. Reforzando, existen vasijas encontradas en la misma región del estado de Colima, las cuales tienen una fisionomía que nunca se había visto en otro trabajo.

Otro sostén de la teoría de Colunga y Zizumbo es lo propuesto por Joseph Needham, experto en la cultura china, quien asegura que esas vasijas pudieron ser utilizadas para destilar bebidas, ya que comparten varios rasgos con las vaporeras de cerámica halladas en China que datan entre el 1600 y 221 a.C.

Al mismo tiempo, Fernando González Zozaya y Ángeles Olay Barrientos, relatan en su artículo: “Los mezcales, ¿un arte del México prehispánico?” un experimento llevado a cabo, reproduciendo las vasijas halladas en Colima, en las que destilaron jugo fermentado de agave utilizando materiales típicos de la zona, recreando lo que pudo ser en la época prehispánica. Explican:

“El resultado fue positivo, pues obtuvimos un mezcal que, por su cantidad y contenido alcohólico pudo ser utilizado con fines



ceremoniales (...) también hemos propuesto el posible origen y desarrollo de un “destilador mesoamericano tipo Capacha” a partir de las ollas frijoleras y/o de las ollas vaporeras que se usaban en ese periodo” (González, 2011).

Carl Lumholtz, en “El México Desconocido”, hace hincapié en la comunidad huichol mencionada unas páginas atrás, donde encontró un destilador. Hasta el momento, la descripción más meticulosa de un posible destilador precolombino de la que se tiene registro:

“Un cerillo de piedra y lodo formado alrededor de una olla de barro que sirve de caldera, la que, provista de dos vasijas más, constituye el aparato completo. La parte baja del montecillo forma un horno con dos aberturas opuestas para el tiro, donde se dispone el fuego alrededor de la piedra en que descansa la olla que contiene la sustancia fermentada. La parte superior del jarro queda bien asegurada dentro del montículo que se le forma sobre la boca de una especie de embudo y para dar más solidez a éste se colocan superpuestos tres gruesos anillos de zacate sobre el borde de la vasija, que hace orificios de caldera. (Lumholtz, 1902, cap.13)

En la descripción anterior, se puede apreciar la ausencia de elementos fuera del tiempo y espacio del que está hablando. La fabricación del

presunto alambique huichol es a partir de artículos de la zona; rudimentario y austero a comparación de los alambiques de bronce traídos por los españoles, aunque el mecanismo es un poco diferente.

La antropóloga Mari Carmen Serra Puche, encontró gran cantidad de hornos en Cacaxtla – Xochitécatl, en el estado de Tlaxcala. Posteriormente se hallaron ollas, casi tantas como hornos. Esto la llevó a plantearse la hipótesis de que las ollas habían sido utilizadas en la destilación de mezcal.

Jesús Carlos Lazcano Arce, miembro del equipo de Serra Puche, manifiesta en “Etnoarqueología de la prehistoria: más allá de la analogía” que: “los hornos localizados en Tlaxcala resultan, por analogía etnográfica, muy similares a los hornos actuales utilizados en la cocción de maguey para la producción del mezcal” (Lazcano, Serra, 2006, p. 291).

Tras mostrar estas hipótesis, no se puede negar ni afirmar que el mezcal sea prehispánico. Sin embargo, en el experimento de Fernando González y Ángeles Olay, no existen datos del grado etílico ni descripción física del líquido resultante, tomando en cuenta que debe oscilar entre los treinta y seis y cincuenta y ocho grados para ser considerado mezcal.

Las ollas encontradas por Puche y Lazcano pudieron ser utilizadas recipientes de agua o alimento y su forma sería mera coincidencia con

las utilizadas para la elaboración de mezcal, así como el haber sido halladas en el mismo lugar que los hornos.

Lumholtz da una descripción detallada de lo que podría ser un alambique, sin embargo no especifica la antigüedad de fabricación de lo que está describiendo, por lo que sí puede ser un alambique, pero una adaptación hecha después de la época precolombina, desacreditando su hipótesis.

En contraparte, independientemente de la introducción del alambique europeo, se encuentra la hipótesis de Henry J. Bruman. Propone que los filipinos llegados de China a costas de Colima y Jalisco hacia la segunda mitad del siglo XVI trajeron destiladores para utilizarlos en la elaboración de vino de coco. Esto hace perder credibilidad sobre los resultados en la investigación de Patricia Colunga y Daniel Zizumbo.

Lo que sí puede asegurarse, es que su invención fue a más tardar hacia mediados del siglo XVI, y que su antecesor fue el pulque, conocido como mexcalli. Palabra cuyos orígenes lingüísticos fueron explicados con anterioridad. Más tarde, al destilar esta bebida, a la resultante se le conoció con el nombre de mexcal.

Esto es secundado por Taylor Bruman en su obra "Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones mexicanas". Destaca que la destilación la empleaban los españoles, pero no comprueba que así haya sido en las comunidades indígenas. Bruman explica:

“Los mineros de Taxco vendían “vino de azúcar”. El desarrollo de la industria del azúcar fomentó la destilación a fines del siglo XVI. Una prueba indirecta de que se destilaba en México el jugo de la caña de azúcar y el maguey a principios del siglo XVII la proporcionan las ordenanzas del virrey de 1631 y 1635 que prohibían su producción y consumo.” (Bruman, 1998, p. 178)

Además, como se sabe popularmente “el indio aprende rápido”. Este dicho es reforzado por Bruman, que recopila una precisión importante de Felipe III explicando el por qué de la prohibición:

“Lo ordenado sobre que no se consienta que los indios trabajen en trapiches e ingenios de azúcar, ni en sacar perlas, conforme a la ley 8 de este título y 31 título 25 (...)” (Bruman, 1998, p. 180)

Las acciones que especifica Felipe III en el comunicado -principalmente el sacado de perlas- son fundamentales para el conocimiento de la destilación. Lo que conlleva a deducir que los conquistadores querían evitar que el indígena conociera el procedimiento, cosa que no ocurrió.

Fray Toribio de Benavente Motolinía en su obra “Historia de los Indios de la Nueva España” destaca la facilidad con que los indios aprendían las técnicas europeas y su adaptación en la vida diaria:

“El que enseña al hombre la ciencia, ese mismo proveyó y dio a estos indios naturales grande ingenio y habilidad para aprender todas las

ciencias, artes y artificios que les han enseñado, que en viendo los oficios que en Castilla están muchos años en aprender, acá es sólo míralos y verlos hacer, han muchos quedado maestros.” (Benavente, sin numeración)

A pesar de las continuas prohibiciones por parte del virreinato, los indios sustituyeron poco a poco al pulque, en lugares donde había maguey mezcalero. El mezcal no sólo se adicionó a la vida diaria de los indígenas, sino que comenzó a tener un papel importante en las celebraciones religiosas de sus pueblos, mismas que también estaban prohibidas y eran perseguidas.

Con el tiempo, en cada pueblo y región, el mezcal comenzó a obtener propiedades organolépticas únicas, que variaban incluso entre una destiladora y otra ubicadas en el mismo pueblo. Esta variación en las características se diversificó por el tipo que maguey empleado, tiempo, modo y material de cocción, modo de fermentación, los aditamentos que tendría el alambique donde se destilaría, etcétera.

Producto de estas variaciones y la experimentación de los primeros mezcaleros, surgen los diferentes mezcales que hoy son tradición en diferentes partes del país: el tequila, el bacanora de Sonora, comiteco de Chiapas, raicilla y barranca de Nayarit, quitupán de Colima, entre otros.

A raíz de la detección de las autoridades sobre el aumento en la producción, diversificación y consumo de aguardientes, hacia 1615 las condicionantes para fundar ingenios comenzaron a establecer que “la caña que se sembrare no se use en ninguna bebida de guarapo”.

Estas prohibiciones continuaron. En 1631, se prohibió hacer bebidas con alambique, en 1635 se prohíbe la destilación del jugo de caña y de maguey, por los presuntos daños que, según la autoridad virreinal, causaba daños a la salud de los indios.

Durante la colonia, a pesar de que las prohibiciones de las autoridades virreinales seguían pronunciándose enérgicamente contra la producción y consumo de destilados, conocidos de forma generalizada como “aguardientes”, ésta era la actividad económica más importante para las clases bajas que aún eran “libres”.

Hacia el siglo XVIII, en el estado de Zacatecas, en la Hacienda Jaral de Guerrero, El Marqués de Jaral de Guerrero, es el primero en solicitar y obtener ante la corte del virrey el permiso para producir tequila y mezcal dentro de la hacienda. Comienza una nueva cultura de beber mezcal.

Sin duda, el mezcal ha tenido toda una historia y múltiples rostros a lo largo de la misma. El agave, ha pasado a ser planta emblemática de México ante ojos extranjeros así como los nacionales. Se ha popularizado a través de pulquerías, museos y mezcalerías.

Luego de una temporada de desprestigio, producto de una mala cultura ébrica (término acuñado por el escritor Ulises Torrentera en “Breve guía del mezcal”), en cuanto a la entrada del whiskey y vodka en el mercado de las bebidas de “clase” en el país hacia los años cuarenta -como hace referencia José Emilio Pacheco en “Las batallas en el desierto”-, el mezcal ha vuelto a la cima.

Tras exponer lo leído en las páginas anteriores, personalmente rechazo las hipótesis que plantean un origen prehispánico de la bebida. Es cierto que el indio es habilidoso, pero el conocimiento de la destilación supone algo más que habilidad.

El uso necesario del alambique para la fabricación de la bebida es suficiente para constatarla como algo ajeno a la América precolombina. Los textos sólo hacen referencia al pulque como bebida principal en la dieta de los indígenas antes de la llegada de los conquistadores. Todo señala a que su origen fue posterior.

Es bastante probable que su origen nunca sea especificado, se mantenga en la incógnita. Y es ese misterio el que se añeja más, en las raíces de la identidad “protomexicana”, haciéndolo saber mejor. Salud.



## Bibliografía

- Bañuelos, Flores. Noemí. (s.f.). El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de Agave Angustifolia Haw.
- Benavente, Fray Toribio. (s.f.). *Historia de los Indios de Nueva España*.
- Contreras Delgado, C. O. (2005). *Bebidas y Regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México*. Monterrey: Plaza y Valdés Editores.
- González, Fernando. Ángeles, O. (2011). *Los mezcales, ¿un arte del México prehispánico?* Colima.
- Jesús Lazcano Arce, Mari, Serra. (2006). *Etnoarqueología de la prehistoria: más allá de la analogía*. Milán: Puntographic.
- Matus, Macario. Fray Juan de Córdoba. (2004). *Vocabulario castellano-zapoteco 1548. Actualización 2004*. Juchitán: Editorial Praxis.
- México, Once Tv (Dirección). (2009). *Bebidas de México. El Mezcal*. [Película].
- México, Revista. Las Artes. (2010). *Mezcal. Arte Tradicional*. Distrito Federal: Artes de México.
- Oaxaca, Canal 9. (Dirección). (2005). *Mezcal, bebida caída del cielo*. [Película].

Siméon, Remí. (1999). *Diccionario de la Lengua Náhuatl o mexicana*. Editorial Siglo XXI.

Todo, D. (Dirección). (s.f.). *Museo del Tequila y el Mezcal* [Película].

Torrentera, Ulises. (2011). *Breve Guía del Mezcal*. Oaxaca de Juárez: Farolito Ediciones.

Zizumbo Daniel, Colunga, Patricia. (2006). *Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila, spirits in west-central Mexico*. Springer Science+Business Media.