

EL CONVENTO EN LA VIDA SOCIAL DE LA NUEVA ESPAÑA. LA INTRODUCCIÓN DE TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS EN GUERRERO.

Eduardo Sánchez Jiménez¹

Introducción

La producción y consumo de bebidas en las culturas judeo- cristiano ha estado presente desde tiempos remotos, los actos y ceremonias religiosas, las actividades agrícolas y reuniones sociales giran en torno al consumo al menos de vino, la bebida que se considera más antigua por los registros escritos en la biblia y científicamente por los vestigios arqueológicos en medio oriente. En la vida monástica se necesitaba de la vid para la producción de vinos, trigo para la producción harinas para el pan y hostias, y el olivo para elaborar el crisma para la unción.

En el siglo XVI, los primeros monasterios que se fundaron en la Nueva España, además de difundir la doctrina y evangelizar a los pueblos originarios en la religión cristiana, iniciaron una intensa actividad social fuera de los muros de los monasterios y abadías, construyendo acueductos, puentes y calzadas, diseñando espacios urbanos y nuevas ciudades, sobre todo se desarrolló la actividad agrícola para la supervivencia de los religiosos, ya que en las primeras décadas, los pueblos originarios se resistieron a la evangelización y se carecía de alimentos, además de que no había viñedos y otros cultivos para la elaboración de la dieta monástica (trigo, uvas y olivos).

Vestigios históricos encontrados en los acervos episcopales de la diócesis de Chilapa en los primeros años del siglo XVII, así como de algunas otras investigaciones sobre la iglesia primitiva, señalan lo difícil que fue la adaptación de la vida monástica en el sur de la Nueva España, actualmente el estado de Guerrero. Sin embargo, observamos mediante estos registros históricos el proceso de adopción de prácticas culturales que aprendieron de los pueblos originarios y de la

¹ Profesor- Investigador del Centro de Estudios sobre el Maguey y el Mezcal A.C. cel. 722.647.6932. email: escuela.maestros.mezcaleros@gmail.com

introducción de nuevas tecnologías para la producción de alimentos, en particular de la fabricación de bebidas como el vino y destilados.

Para llevar a cabo esta investigación, fue necesario aplicar las técnicas de investigación documental, revisar los acervos eclesiásticos y literatura referida. Al final, pudimos observar la importancia de las órdenes religiosas en la vida social de los pueblos originarios, las aceleradas transformaciones a sus procesos agrícolas, urbanos, sociales y culturales, sobre todo en la adopción de nueva tecnología para la producción de destilados, sus bebidas ancestrales y su efecto para la producción de mayor volumen.

La iglesia primitiva en el sur de la Nueva España

Los frailes agustinos Jerónimo de San Esteban y Agustín de Coruña fueron enviados para evangelizar a los pueblos de la mar del sur o en este caso actual estado de Guerrero. El priorato de Chilapa se fundó el 05 de octubre de 1533, desde este lugar en la puerta de la montaña suriana inició el proceso de evangelización, conversión y tránsito de culturas, saberes, mentalidades, ideologías, pero también tecnología, conocimientos y se desarrolló lo que más tarde fue la cultura novohispana del sur (Sánchez, 2012).

Durante la primera fase de evangelización de 1533- 1537, los agustinos aposentados en el priorato de Chilapa adoptaron formas y contenidos alimenticios, consumiendo la gastronomía local por ejemplo basada en hierbas y flores silvestres, algunos granos como el maíz y el frijol, pero también existen evidencias del consumo de bebidas nativas.

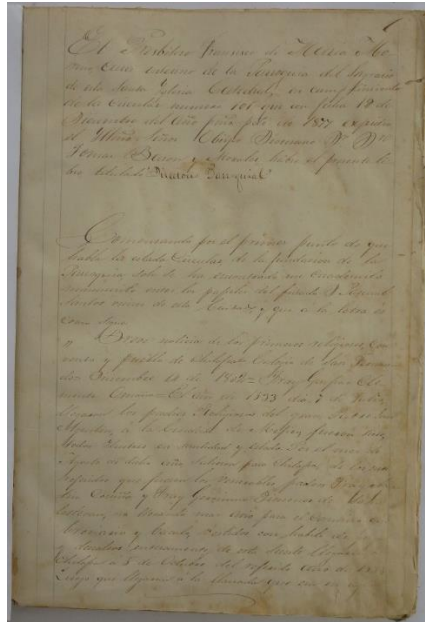
En 1545, se iniciaron los trabajos de ingeniería hidráulica para el abastecimiento de agua potable para la población de Chilapa y el convento, para uso doméstico, pero también para irrigación de los primeros cultivos introducidos y también iniciaron la domesticación de flora nativa mediante la construcción de la fuente de agua Ior-Dan, al sur de Chilapa y su red de acueductos diseñada y dirigida por el portugués fray Antonio de Barbosa (Sánchez, 2015).

Los frailes establecieron sembradíos de caña de azúcar y trapiches, cultivaron hortalizas de verduras, se plantaron los primeros árboles de origen español como los naranjos, limas, cidras, toronjas, membrillos, guayabas, moreras, entre otras. La doctrina agustina de Mochitlán por su clima y tierra se convirtió en uno de los primeros pueblos donde se cultivaron uvas en la Nueva España (siglo XVI) en la región junto con Tixtla y Tepeaca (Puebla). La vitis vinífera era, por necesidad, uno de los cultivos que a los españoles les interesaba introducir en América prácticamente desde su descubrimiento, ya que, junto con el trigo y el olivo, formaba parte de la triada de cultivos necesarios para la vida sacramental de la iglesia católica (Sánchez, 2012).

Estos productos, el pan, el vino y el aceite formaban parte no sólo de la vida sacramental de los españoles, sino que, en mucha mayor medida, constituían elementos de su vida cotidiana, sobre todo de la mesa. Por lo tanto, era de esperarse que al colonizar América trajeran con ellos esos elementos culturales. El primer intento español por aclimatar la vid europea en el Nuevo Mundo se llevó a cabo en las Antillas en que Colón la introdujo hacia 1493, sin éxito alguno, debido a lo inadecuado del clima tropical (Jobe, 1975).

Al parecer, una de las variedades españolas que mejor arraigaron desde la época de Cortés fue la llamada "Mónica", que en Nueva España pronto se transformó (por mutación o clonación) en la nueva variedad rebautizada como "Criolla" o "Misión". Es muy posible y aún probable que algunas de las variedades aclimatadas hayan pasado de la Nueva España al Perú y de ahí a Chile y Argentina, esto a mediados del siglo XVI. Básicamente, existen dos tendencias entre los historiadores de la vid en la América española: aquellos que creen que llegó primero a la Nueva España y de ahí pasaría a los virreinos sudamericanos, y los que consideran que muchas de las variedades existentes en la actualidad en Sudamérica evolucionaron a partir de cepas que llegaron directamente de España (Jobe, 1975).

Figura 1.- Manuscrito encontrado en el ex convento de Chilapa donde narra la llegada y primeros años de los frailes agustinos a evangelizar el estado de Guerrero en 1533.



Fuente: Archivo Histórico de la Diócesis de Chilapa, trabajo de investigación, 2012.

Retomando el tema de la adopción de hábitos alimenticios, tenemos el registro de fray Matías de Escobar que escribe sobre la dieta que tenían los primeros religiosos agustinos en el sur (primera fase 1533- 1537) "...su dieta estaba regida en comer tamales cenicientos que dejaba enmohecer previamente y un poco de maíz tostado..." (Escobar, M. En Sánchez, 2012). Con relación a las bebidas producidas y consumidas en los monasterios se sabe muy poco, sin embargo, un documento del archivo parroquial de Zitlala, Guerrero, fechado el 26 de febrero de 1539, expone lo siguiente:

"... nótese fray Agustín de Coruña que de acuerdo a lo producido por los indios naturales de esta doctrina, ay una bebida que llaman mexcali muy consumida por los naturales y abundante en las doctrinas de este priorato, que es una bebida producida a partir de cocer una planta que llaman metlelt (metl) y que fermentada parece la cerveza de castilla, luego pasan esos fermentos en ollas

de barro hasta recoger su esencia misma que embrutece si se toma más de cinco jícaros...” (AHPZ, 1539).

En el texto anterior, se menciona sobre la presencia del mezcal, como bebida abundante y preferida por los pueblos originarios. Bebida que al igual que el pulque se obtiene del maguey o metl como le llamaron los pueblos originarios al agave. Estas dos bebidas originarias fueron amordazadas en diversas ocasiones, al igual que a sus celebraciones que era el momento donde circulaba el consumo desmedido de estas bebidas.

En 1545, se expide la ley XXXVII sobre la prohibición de la producción y consumo de pulque en la Nueva España. Esta disposición denunciaba el abuso con que los naturales consumían dicha bebida, de cómo la preparaban de tal forma que fuera su efecto más fuerte. Aunada a esta ley se proclamó en 1576 la XXXVIII que, prohibida los bailes y fiestas públicas sin autorización del gobernador, y la prohibición del consumo de bebidas, también se expidió en 1594 la ley XXXVI sobre la prohibición de venta de vino a los naturales en sus propios pueblos.

Estas medidas de prohibición generaron una producción clandestina de bebidas, sobre todo abrieron la puerta a los destilados, ya que por su forma de producción les permitía establecer destiladoras en espacios reducidos y con poca tecnología (ollas de barro y monteras de madera). Sin embargo, fueron los conventos lo que obtuvieron mayor beneficio de estas prohibiciones, generando así ingresos propios a sus conventos y abadías que estaban en condiciones precarias. La mayor parte de los conventos en Guerrero eran tipo rurales, de barro, cal y canto. La producción monástica de destilados tuvo su auge de principios del siglo XVII al XIX (recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/1/270/9.pdf>)

El convento del sur como centro de intercambio y comercio

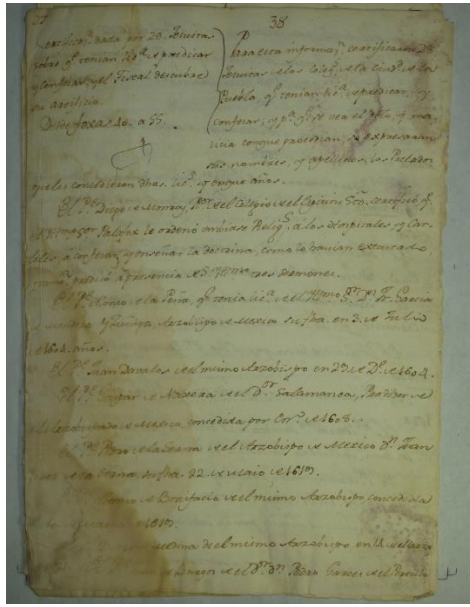
A principios del siglo XVII, la Nueva España se regía por las nuevas leyes de prohibición de producción y consumo de bebidas locales. Este periodo de clandestinidad fue aprovechado por los conventos rurales que se encontraban en la

ruta México- Acapulco, la mayoría de ellos pertenecían a la orden de San Agustín de Hipona.

Los pueblos de México, en particular los del actual estado de Guerrero, han sido y son fieles a las fiestas patronales. En estas fiestas, así como de las de petición de lluvias es muy característico ofrendar mezcal a las divinidades mesoamericanas producto de un sincretismo religioso para someter a los pueblos originarios a la nueva religión y al nuevo orden social. Desde los conventos se dirigieron las campañas de sometimiento o mejor llamadas “evangelización”. Sin embargo, los pueblos originarios no abandonaron del todo sus creencias y festividades, por lo que se les permitió seguir acudiendo a sus cerros, ríos o lugares sagrados a ofrendar a sus dioses bajo la figura de santos y santas, y cruces, lugares donde estaba presente el destilado de agave o mezcal.

En 1604 llegaron al priorato de Chilapa 28 jesuitas provenientes del colegio de Puebla para apoyar en la educación de los naturales y los trabajos del hospital, dirigidos por el padre Diego de Monrroy (AHDC, 1604). El priorato de Chilapa asignó el lugar llamado Tecoyutla, para que establecieran residencia y la dotación de tierras para cultivo y sostén de la propia compañía. En dicho lugar establecieron cultivos de caña y solicitaron colocar un trapiche para la elaboración de sub productos de caña, incluido el agua ardiente, aunque no de manera oficial.

Figura 2.- Manuscrito donde se detalla la llegada de 28 jesuitas al priorato de Chilapa en 1604.



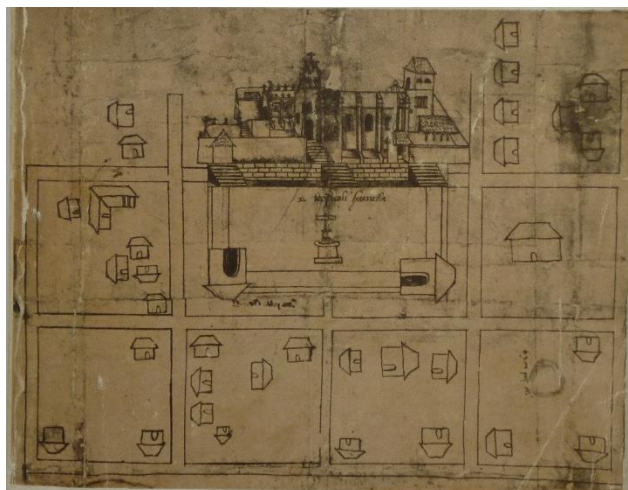
Fuente: Archivo Histórico de Chilapa, trabajo de investigación. 2012

En el mismo archivo histórico de la Diócesis de Chilapa se encontró un documento, en la sección “Casos de Moral”, en el cual se registra el documento de fecha de 18 de junio de 1625, veinte años después de la llegada de los jesuitas a Chilapa, se denuncia al padre Monrroy de no dar cuentas claras al priorato:

“... por causa de que el P. Diego de Monrroy, administrador del trapiche de Tecoyutla, vende a los indios naturales de Zitlala, Tlalcozotitlan, Quecholtenango, Colotlipa, Aguacotzinco y Chilapa agua ardiente en gran cantidad que fabrican mediante una alquitara que trajeron de castilla, provocando gran injuria los naturales en sus pueblos...” (AHDC, 1625).

La introducción de alquitaras para destilación de bebidas sustituyó los sistemas de destilación nativa que se hacía mediante ollas de barro, mediante el cual el proceso era más tardado y no se obtenía mayor volumen, que a diferencia de la alquitara, el proceso de destilación era más rápido y mayor volumen.

Figura 3.- Plano de convento de Atotonilco, Hidalgo. Distribución del convento y la población originaria. Modelo de conventos y pueblos administrados por agustinos en México.



Fuente: Antonio Rubial García, El convento y la sociedad novohispana. 1991

Al establecerse la ruta de comercio Acapulco- Manila en 1565, el acceso al puerto suriano era a través de los pueblos y doctrinas agustinas, sobre todo Chilapa como centro de comercio más importante en el sur, desde esta ciudad se abastecían las recuas y diligencias de comerciantes, dejaban mercancías en comodato, es decir Chilapa se convirtió en la bodega de varios comerciantes que iban y venían del puerto de Acapulco (Sánchez, 2012).

Pero no solo personas iban y venían, también lo hacían mercancías y se conservó durante mucho tiempo el “trueque”. A los religiosos se les estaba prohibido vender mercancías agroalimentarias, además el diezmo que recababan era más en productos agrícolas que dinero, al no haber reales mineros no había buenas colectas como en Taxco o los reales mineros del norte. Los conventos buscaron una forma de hacerse llegar de recursos o mercancías que pudieran facilitar la vida religiosa y social de sus miembros, por lo que iniciaron una etapa como centros de comercio e intercambio de productos.

Retomando el Archivo Histórico de la Diócesis de Chilapa, en la sección “Cuentas de Gobierno”, en el expediente 85 del año 1658, se encontró la siguiente información:

“... se informa al prior del convento Fr. Gerónimo de Casarrubias las cuentas del mes de noviembre del año referido, por hospedar y guardar mulas en caballerías, comerciantes y dar alimentos y bastimentos para el camino a la

capital (México), los comerciantes intercambiaron tres sacos de sal, cinco sacos de cacao, dos ánforas aceite y se llevaron seis bateas de piloncillo, cinco cántaros de agua ardiente, y pagaron dos pesos por servicios que este convento dio...” (AHDC, 1658).

El convento religioso en el sur de la Nueva España también participaba en la circulación de bebidas para las fiestas patronales y santuarios más importantes del priorato, un ejemplo lo vemos en las grandes fiestas regionales como en Xalpatlahuac y Tlapa (Montaña, Tixtla, Zitlala (Centro), Igualapa (Costa Chica), Petatlán (Costa Grande). Sin lugar a duda, las fiestas patronales y regionales generaba movimiento en la economía local, no solo para los comerciantes, sino para la propia iglesia, por lo tanto, la prohibición de la venta de bebida favorecía el monopolio del comercio ilegal de bebidas, sobre todo del destilado que era la bebida que más se fabricaba en los conventos.

En el propio Archivo Histórico de la Diócesis de Chilapa, en la misma sección de “Cuentas de Gobierno”, se encuentra un recibo de compra de un alambique de cobre para la fabricación de mayor volumen de bebidas destiladas:

“... Se gastó \$5 pesos para la compra de un alambique de cobre de 200 litros que se trajo de la ciudad de México en 15 de mayo de 1713...” (AHDC, 1713).

Al aumentar la oferta, aumenta la demanda. La población originaria se sumaba a las festividades religiosas, nuevas generaciones nacían y crecían, y también aumentaba el consumo de bebidas, por lo que el priorato de Chilapa adquiría un destilador con mayor capacidad de volumen para fabricar bebidas y aumentar el consumo entre la población.

En 1777, el priorato de Chilapa fue desarticulado y el clero secular se hizo cargo de los pueblos y doctrinas agustinas que estaban administradas “sacramentalmente” por el clero regular. Los pueblos y doctrinas fueron convirtiéndose en vicarías y de ahí en parroquias, sujetas a la mitra de Puebla hasta 1862, fecha en la que se erige la Diócesis de Chilapa.

Figura 4.- Ex convento de Santa María de la Asunción, Chilapa, Guerrero. 1957.



Fuente: Juan Salmerón, 1957

No se tienen datos de cómo, cuándo y dónde se utilizó un alambique por productores de bebidas fuera de los conventos, no al menos en este periodo. En la época porfirista se registran varios alambiques utilizados por las haciendas cañeras. Lo que si es seguro es que fueron los conventos en el sur (Guerrero), quienes introdujeron tecnología europea para modificar los sistemas de destilación mesoamericano y sus diversas variantes, quizá estas experiencias de nuevos procesos de destilación fueron aprendidos y adoptados por los pueblos novohispanos y sustituyeron sus propios sistemas de destilación, dando origen a procesos económicos derivados por la producción y venta de destilados como agua ardiente, tequila y mezcal. Pudieran ser los conventos los antecesores de las grandes fábricas de mezcal y tequila de hoy en día, en el bajío y sur de México. Sobre todo, cabe destacar que en los conventos se conservó la producción de bebidas originarias de forma clandestina ante el veto de la corona y el intento de introducción de bebidas importadas.

Referencias

Archivos

Archivo Histórico Parroquial de San Nicolás de Tolentino. Zitlala, 1539. Sección Disciplinar, varios documentos.

Archivo Histórico de la Diócesis de Chilapa. Chilapa, 1604, sección Gobierno, series: cuentas de gobierno y cofradías.

Bibliografía

Jobe, Joseph. (1975) El gran libro del vino. España. Edit. Blume

Sánchez, Eduardo (2012) El proceso de Evangelización Agustina en el Sur de la Nueva España. Alemania. Editorial Académica Española.

Sánchez, Eduardo (2015) La Región Eclesiástica en el Meridión Novohispano. Alemania. Editorial Académica Española.

Virtual

<https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/1/270/9.pdf>