

La pacificación de la zona de Tequila y la destilación temprana del vino mezcal en Nueva Galicia

La tecnología de elaboración del mezcal implica un corpus complejo de experiencias y saberes. En su territorio nuclear de elaboración: Amatitán y Tequila, no es verosímil que haya desarrollado el acervo de sapiencia implícita en su elaboración en los veinte años, transcurridos entre 1603 cuando su pacificación , y 1621, cuando Arregui lo describió: **Los neogallegos de entonces producían ya un vino mezcal fuerte y cristalino de loables características, que sólo se le imagina resultante de una longeva acumulación de saberes que debió iniciarse desde tiempos prehispánicos.**

Recurramos a una analogía para aquilatar lo que implicó desarrollar el mezcal: El saber de las tortillas

- ; Para inventar las tortillas había sido necesario inventar desarrollar nixtamal: una preparación alimenticia por cocción y reacción química, en la cual se utilizan cal o ceniza para ablandar el grano de maíz y elaborar la masa con que se hacen las tortillas. Ese proceso, implicó que se inventasen los comales. ¡Sin comales no hay tortillas!

Los comales

- Fue tan lento el proceso de su creación, que los comales aparecieron en el registro arqueológico, unos 900 años después de la generalización de la agricultura y del cultivo del maíz. Les había tomado casi un milenio trascender **la edad de Los Tamales**, y pasar a **la Edad de las Tortillas**. Eso lo sabemos por la arqueología del valle de Oaxaca y la Mixteca Alta. La excepción que conocemos es el Istmo de Tehuantepec.

Las tortillas y la ocupación de territorios

- Sabemos por analogías etnográficas sabemos que Clayudas les daban una gran movilidad a las personas y contingentes humanos porque tardaban mucho más tiempo en echarse a perder luego de su hechura; lo que permitía viajar largas distancias sin necesidad de procurar de nuevo alimento. Las tortillas oreadas de esa manera, les daban a los viajeros un radio de acción de dos a tres veces mayor que otras formas de comer maíz, Eso fue trascendental. **Un envoltorio de clayudas permitían a contingentes guerreros viajar distancias largas con propósitos conquistadores. Esto aún ocurre con los trabajadores rurales del campo actual oaxaquño cuando van a trabajar a lugares lejanos. A varias jornadas de distancia de su casa.**

- Ese proceso de experimentación tardó unos 900 años; desde la domesticación del maíz, por 1500 a.C, marcando el Preclásico Temprano, hasta el Superior, cuando se inventaron los comales quizá al unísono de la creación del nixtamal, por 600 antes de Cristo, cuando apareció la vida urbana en Mesoamérica. Podráse creer que 20 años bastarían para inventar el mezcal, con todos los asegunes de su proceso creativo? que sabemos tan complejo?

Sazón y maduración

- Veamos ahora lo sucedido en el tiempo que implicó desarrollar aquella bebida cuya complejidad era comparable a la de las tortillas. Imagínense las posibilidades rituales y simbólicas que ofrecía, gracias a la embriaguez que produce y a los efectos subjetivos que puede provocar.
- Imaginemos lo que implica aprender a modificar, por castración, aquellas plantas, para evitar que pierdan azúcar cuando la floración, inhibiéndola, y que esas dejaran de ser útiles para fabricar el aguardiente, y cómo esos magueyes tardaban de ocho a diez años en sazonar, que no en madurar, dependiendo de la variedad. ¿Imagínese el lector lo lento que fue el proceso de crear una planta ideal?

Castración y corte

- **Pensemos en lo que debieron tardar aquellas comunidades en desarrollar esa gama de plantas con cualidades óptimas para fabricar aguardientes de diferentes tipos y en distintas circunstancias, con el máximo posible de azúcar convertible en alcohol, según su variedad. ¿Cuántos años les habrá llevado determinar, que el momento ideal para castrar los magueyes sucedía a los tres años de edad de aquella longeva planta; sin sumar la que ya tenía el hijuelo trasplantado que eran tres años más? ¿Cuánto tiempo les habrá tomado desarrollar las técnicas de reproducción por rizoma, y cuánto más habrán tardado los técnicos de cultivo en percatarse de que esta modalidad era más precoz que la siembra por semilla.**

¿Y la llegada del alambique filipino?

- Se puede quizá pensar que ese avance tecnológico haya ocurrido en ese lapso de medio siglo ocurrido entre el arribo del alambique filipino a Colima, hacia la séptima década del siglo XVI y el tiempo en que Arregui registrara la apariencia nítida de aquel aguardiente en la tercera decena del siglo XVII?

¿Y si se trata de una tradición híbrida?

- ¿Y si se trata de un conocimiento prehispánico que quedó latente en un proceso interrumpido o inmerso en la clandestinidad por contravenir las leyes? Tiene sentido pensar que cuando llegaron los destiladores europeos o filipinos subyacía entre los indígenas el conocimiento de un proceso productivo anterior, asociado a, una tecnología utilizada en otros contextos, como la Sierra Gorda de Querétaro y el Estado de México, donde se habían usado para obtener mercurio a partir del cinabrio. Eran destiladores con semejanzas significativas con los de tipo alquitara de tradición devenida de las Filipinas. Este proceso de destilación lo describe Adolphus Languenscheidt en “Una reflexión sobre el mercurio de la Sierra”.

La pacificación de la zona y la destilación temprana del vino mezcal

- La elaboración del mezcal implica un corpus complejo de experiencias y saberes. Y, en el territorio nuclear de su elaboración, la zona de Amatitán y Tequila, no es verosímil que el acervo de sapiencia implícita en su fabricación se haya desarrollado en los veinte años, transcurridos entre 1603, y 1621; años que marcaron: el primero, la pacificación de la zona y, el segundo, la fecha en que Arregui describió el aguardiente. Y si para 1621 los neogallegos producían ya un vino fuerte y cristalino de tal calidad, sólo se le imagina resultante de una longeva acumulación de saberes iniciados desde tiempos prehispánicos.

El experimento con vasijas capacha

- Patricia Colunga y Daniel Zizumbo, a partir de sus estudios sobre el Occidente de Nueva España han realizado, con Fernando González Zozaya, un experimento empleando réplicas fieles de vasijas de cerámica de la fase Capacha, del preclásico medio de la secuencia Mesoamericana. Llevaron a cabo cinco repeticiones, corroborando posible la destilación de aguardiente en vasijas que existieron por el segundo milenio antes de Cristo y funcionan con el principio de la alquitara. Estos autores:

El experimento con vasijas capacha

- Ellos consideran que la tecnología de la destilación pudo resultar de ollas capacha. Estas vasijas cuentan con un cuenco que se embona en la parte superior, en donde se vierte agua para maximizar la energía... Al subir los vapores de agua se condensan al tocar el cuenco frío y resbalan precipitándose nuevamente a la olla.
- El experimento se realizó con dos réplicas de vasijas Capacha: una tipo bule y otra tipo trífida.

El relato

- cómo “Los vapores de alcohol suben a través de los tubos huecos de la vasija trífida, y al entrar en contacto con el enfriador de barro, lleno de agua, se condensan precipitándose en el cuenco receptor.” Del destilador trífido” se obtuvo en promedio 47 mililitros de destilado con una concentración de etanol del 32%.”
- Interpretando los resultados, nuestros colegas observan que “de haberse efectuado la destilación con estas vasijas y la cantidad de bebida obtenida era limitada, y por tanto podría haber estado restringida solo a la élite social.

Otra reflexión

- Otra importante contribución a la historia del mezcal, es la de Claudio Jiménez Vizcarra Este autor distingue la separación tipológica de los aparatos destiladores. Llama nuestra atención sobre uno que distingue enfático del alambique y es la alquitara. Alaba la cualidad de la alquitara de utilizar menos agua que el alambique, haciendo su uso más práctico en las condiciones rupestres de elaboración comunes en Mesoamérica y la Nueva España temprana. La tradición apegada tipológicamente a las alquitaras se asocia más a los contextos mesoamericanos prehispánicos y a la idea de procedencia filipina de la tecnología de destilación, llegados por la séptima década del siglo XVI por el océano Pacífico. Los destiladores de tipo alquitara siguen siendo comunes entre los actuales productores artesanales de mezcal.

La guerra del Mixtón u la destilación temprana

- De 1541, cuando la rendición de los indígenas en la guerra del Mixtón, Claudio Jiménez Vizcarra interpreta algo significativo: que, en la ceremonia de la capitulación o se bebió mezcal, y no pulque. Lo bebían dice, en un “calabazo”, y los asistentes se embriagaron y comieron las pencas de mezcal cocidas en barbacoa. El que hubiese pencas cocidas, implica el cocimiento de las cabezas, como su ulterior fermento para ser destiladas.
- Este autor argumenta que, si no hubiera sido mezcal lo que bebieron en El Mixtón, no habría habido una borrachera de tal magnitud. “Relación...”, 1971, *cit.* en Jiménez Vizcarra, 2008: 2-5.