

FUENTES PARA EL ESTUDIO DEL VINO MEZCAL EN LA POBLACIÓN DE TEQUILA (JALISCO).SIGLOS XVIII Y XIX.

Segundo Congreso Nacional de Historia Económica,
(México, del 27 al 29 de octubre, 2003)

María del Pilar Gutiérrez Lorenzo
Universidad de Guadalajara

ESTADO DE LA CUESTIÓN

En los últimos años el interés por la bebida del *tequila* ha desatado numerosos libros sobre el tema. En general, son publicaciones con numerosas y sugerentes fotografías del proceso de fabricación y de los campos agaveros de Jalisco, cuyos textos son encargados a reconocidas plumas del país. Sin embargo, aunque se afanan por subrayar el carácter emblemático de esta bebida, signo de identidad nacional y símbolo internacional de la mexicanidad, son trabajos que no presentan aportación alguna al conocimiento de esta agroindustria y su historia. Es una lástima, pues canalizan grandes recursos que podrían invertirse en apoyar estudios que dieran respuesta a los muchos interrogantes y vacíos historiográficos en torno al surgimiento de esta bebida mestiza, a su significado económico, social y cultural en Jalisco y en México, o a la repercusión que el cultivo del agave y la elaboración del *vino mezcal* ha tenido en el marco de la región primigenia tequilera, constituida por las poblaciones de Tequila, Hostotipaquillo, Amatitan y Ameca.

Hay que señalar que sobre los inicios de esta bebida y su agroindustria, es muy escasa la información que ha podido contrastarse con fuentes de primera mano, es decir con fuentes documentales archivísticas. Es común en la mayoría de los textos que se han escrito sobre la historia del *vino mezcal* del marco del *tequila*, considerar fidedignos los hechos aportados por la historiografía clásica jalisciense que, entre otras afirmaciones, otorga la paternidad de la bebida a don Pedro Sánchez de Tagle, Marqués de Altamira, al señalar que fue él quien introdujo el cultivo del agave alrededor del volcán de Tequila y dió comienzo a la destilación del producto. Leyenda que se suma al mito de la diosa Mayáhuel símbolo prehispánico de la fecundidad de la tierra, convertida en maguey para que los primeros habitantes de esas tierras obtuvieran lo necesario para su supervivencia. Por otro lado, en trabajos más recientes encontramos no pocas hipótesis y conjeturas, ante la falta de fuentes de información que reflejen los variados aspectos sociales y económicos de la historia esta bebida.¹ Carencia documental que los autores atribuyen a la prohibición impuesta por las autoridades españolas para evitar la competencia de los vinos y aguardientes españoles².

Sin embargo, y pese a la resaltada escasez de fuentes básicas para el estudio de la historia del *vino mezcal* de Tequila, algunos autores en trabajos sobre temas paralelos han empezado a construir un conocimiento de gran utilidad para el estudio de esta agroindustria basándose en fuentes documentales archivísticas. Es el caso de la investigación realizada por Eric Van Young sobre las interrelaciones económicas entre la ciudad de

¹ Cf. al respecto LUNA ZAMORA, 1991, p. 40 y MURIÁ et al., 1996, p. 46.

² MURIÁ et al., 1996, p. 46.

Guadalajara y su entorno rural entre 1675 y 1820³, en la que da cuenta de cómo en el campo y gracias a su actuación como intermediarios en el comercio urbano, algunos individuos involucrados en el crédito rural llegaron a amasar importantes fortunas revirtiéndolas en la agricultura. Uno de estos personajes fue José Prudencio Cuervo, establecido en la región de Tequila, cuyas actividades se relacionan estrechamente con el despegue de la industria destiladora en las últimas décadas del siglo XVIII. La sorprendente exposición realizada por Van Young, deja al descubierto la rica información contenida en los protocolos notariales, permitiéndole reconstruir las estrategias comerciales de este patriarca de la familia Cuervo, desde las modestas operaciones mercantiles de sus inicios en Tequila, a principios de 1770, hasta el momento de su muerte acaecida en Guadalajara en 1811, cuando su fortuna había alcanzado un valor cercano a los 200.000 pesos⁴.

Gracias al trabajo de Van Young, podemos vislumbrar la significativa participación de José Prudencio en la industria destiladora, al narrarnos cómo fue adquiriendo las propiedades agrícolas más importantes del área. Para 1785, de su propiedad era la hacienda de Guadalupe, cercana a Tequila, con una significativa producción de azúcar y, en 1786, la de San Martín con una extensión cercana a las 15.000 hectáreas. Además, este autor nos contó cómo José Prudencio Cuervo contribuyó a la expansión de esta agroindustria vendiendo a crédito a otros hacendados las plantas de mezcal y cómo en 25 años, entre 1787 y 1812, logró posicionarse como el más importante

³ VAN YOUNG, 1989, pp. 169-172.

⁴ VAN YOUNG, 1989, pp. 169-172.

empresario de la zona en la industria destiladora, consiguiendo aumentar en cerca de un 800 % la cantidad de mezcales en sus propiedades⁵.

También reconstruye Van Young, con base en la misma fuente documental, la faceta personal de este empresario a quien atribuye un espíritu altruista, raro para un hombre de negocios de su tiempo, por defender no sólo sus intereses sino los de la comunidad de Tequila, proponiendo actuaciones para regular el uso indiscriminado de la madera y la sobreexplotación de la zona y evitar con ello el hundimiento de una industria en expansión⁶.

De más reciente aparición es el libro de Sergio Valerio Ulloa que también presta atención a los negocios de esta familia terrateniente ligada a la industria del vino mezcal en Tequila⁷. Partiendo de la información proporcionada por Van Young, este autor va más allá en el tiempo y nos narra los avatares de la familia Cuervo hasta principios del siglo XX. Utilizando igualmente como fuente los protocolos notariales, este autor nos relata las alianzas matrimoniales establecidas a lo largo del siglo XIX con las familias Orendain y Sauza, también con tradición en la industria destiladora; los engranajes en el poder político, los negocios y estrategias comerciales de distintos miembros de esta familia hasta llegar a José Cuervo, dueño entre otras propiedades, de la hacienda de San Miguel, de la fábrica de vino mezcal llamada *La Española*, y de diversos plantíos de mezcal en la región de Tequila cuyo valor en 1910 ascendía a 460.000 pesos⁸.

Una de las aportaciones a destacar del trabajo de Valerio Ulloa, si bien reducida a un inciso dentro de su estudio, es su acercamiento a la producción

⁵ VAN YOUNG, 1989, pp. 169-172.

⁶ VAN YOUNG, 1989, pp. 345-347.

⁷ VALERIO ULLOA, 2003.

⁸ VALERIO ULLOA, 2003, pp. 300-302.

del *vino mezcal* o *tequila*, dando cuenta de la importancia del cultivo del maguey y señalando su alcance para el sector agrícola jalisciense al ocupar a finales del siglo XIX, un segundo o tercer lugar tras la considerable producción de maíz⁹. Aspecto de la economía de Jalisco apenas vislumbrado por otros autores que han dedicado su atención al estudio de la agricultura y economía de esta región¹⁰.

Pese a todo, dos son las referencias bibliográficas obligadas para empezar a hablar del tequila. Estas son: *El Tequila. Boceto histórico de una industria* de José María Muriá¹¹, primer estudio específico realizado con fuentes de información y que pese a los 14 años transcurridos desde su publicación, a sus lagunas y concisión sigue siendo el libro de referencia sobre la historia de esta bebida. Otras acciones y aportaciones de este autor para divulgar el carácter de esta agroindustria y difundir la importancia que a través de la historia ha tenido para la conformación de la cultura mexicana, han sido las numerosas conferencias que ha dado dentro y fuera del país y los muchos textos publicados bajo un mismo título: *Una bebida llamada tequila*¹². El otro estudio a tener en cuenta para hablar del tequila es el de Rogelio Luna Zamora, titulado *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*¹³, que constituye un análisis económico e histórico específico sobre esta bebida en el que da cuenta de la especificidad de esta agroindustria, su naturaleza, producción, comercialización, consumo y actores a lo largo de un amplio periodo de tiempo que abarca desde la utilización del maguey en tiempos prehispánicos, hasta

⁹ VALERIO ULLOA, 2003, pp. 133-143

¹⁰ Cf. LINDLEY, 1987, p, 43; GÁLVEZ RUÍZ, 1996, pp. 167-242; OLVEDA, 1991, pp, 285-347; IBARRA, 2000.

¹¹ MURIÁ, 1990.

¹² Cf. entre otros, MURIÁ, 2003, 22PP; MURIÁ y SÁNCHEZ, 1996; MURIÁ y MADRIGAL, 1998. 34 p.

¹³ LUNA ZAMORA, 1991.

mediados de 1980. Ambicioso estudio que se centra en el marco de la región de Tequila, zona de cultivo de la materia prima: la variedad de agave conocido como *Tequilana Weber azul*¹⁴.

EL VINO MEZCAL O TEQUILA

No podemos asegurar que en el siglo XIX, en la región de Guadalajara, fuera de uso común entre la población, la expresión *tequila* para referirse a la bebida resultante de la destilación del mezcal elaborado con la planta de maguey de la zona¹⁵. No obstante, a lo largo de este siglo la singularidad del *vino mezcal* elaborado en estas tierras fertilizadas por la acción del volcán que las domina, fue el fundamento de la especialización productiva del espacio agrícola y del nacimiento de una próspera economía. Con anterioridad, la producción de *vino mezcal* era práctica común en la región de Tequila en abierta competencia con otras bebidas alcohólicas y brebajes fabricados en zona alcabalaría de Guadalajara. Es un hecho, que en 1782 en esta ciudad y su comarca se consumían y fabricaban 12 bebidas diferentes cuyas composiciones daban lugar a nombres tan sugerentes como el de excomunió¹⁶. Sin embargo, para esta fecha sólo el *vino mezcal* de Tequila se comercializaba más allá de sus límites territoriales bajo la denominación de origen “de Guadalajara”, lo cual

¹⁴ LUNA ZAMORA, 2001.

¹⁵ La primera noticia al respecto proviene del testimonio de Ernest Vigneau, médico francés que pasó por Tequila en 1854 como prisionero de guerra, quien escribió que esta población daba nombre a un aguardiente de mezcal, Cf MURIÁ y SÁNCHEZ, 1996, p. 49.

¹⁶ Además de ésta, en la región de Guadalajara se consumían o fabricaban las siguientes bebidas: Bingarrote o binguí, Cerveza, Charape, Chinguirito, Mezcal, Ponche de pulque, Pulque de tlachique, Tejuino, Tepache, Tuba y vino de caña; Cf. *Brevajes en la Colonia*.1958, p. 315.

pone de manifiesto su primacía y singular naturaleza, frente a mezcales de otras zonas que no adoptan el nombre de su lugar de procedencia¹⁷.

Resulta claro entonces, que si bien la planta del maguey de origen prehispánico era utilizada por los indígenas de la zona de Tequila, la destilación fue introducida con la llegada de los españoles quienes controlaron su producción iniciando una actividad económica que generó -a partir del siglo XVIII- una especialización del suelo agrícola y un mercado específico. Ciertamente la fabricación del *vino mezcal* tuvo un comienzo modesto, y junto con el pulque, su consumo fue a lo largo de los siglos XVI y XVII estrictamente local. Sin embargo, para fines del siglo XVIII y como consecuencia de su vinculación a los centros mineros, experimentó un fuerte impulso puesto que este emergente mercado vino a sumarse al tradicional mercado rural y al recién conquistado mercado urbano, articulándose así una fuerte comercialización del producto¹⁸.

De este modo, a principios del siglo XIX la industria del tequila se encontraba en las mejores condiciones para beneficiarse de la supresión de las trabas impuestas durante el virreinato y que vinieron a liberar el comercio. El cierre del puerto de Acapulco con la consiguiente intensificación del tráfico por el puerto de San Blas en las primeras décadas del siglo XIX, la llegada del ferrocarril a Jalisco en los años 80, y la sustitución a fines del siglo XIX del barril por el envase de vidrio para su venta¹⁹, fueron factores decisivos para la expansión del producto, llegando a comercializarse fuera de las fronteras

¹⁷ En 1789 en el Real de Minas de San Pedro de Mazapil, en Zacatecas, se consumía mezcal procedente de Tequila con el nombre "Vino mezcal de Guadalajara". *Brevajes en la Colonia*.1958, p.317.

¹⁸ LUNA ZAMORA, 1991 pp. 27-36; MURIÁ, 1990, p.64.

¹⁹ "Oficio remitido por los productores de vino mezcal a la Cámara de Comercio sobre la cuota en el flete de las botellas de vidrio" (27 feb. 1912) en AHJ, AG-1-912, GUA/127.

nacionales. La gran demanda alcanzada dentro y fuera de los límites regionales y la internacionalización del producto durante el Porfiriato, conllevó al afianzamiento de un grupo económico dominante en la región de Tequila que, al tiempo que extendió la mancha de los plantíos de magueyes, introdujo importantes innovaciones tecnológicas en el proceso de destilación del *tequila*, incrementando considerablemente la producción²⁰.

Las haciendas y el cultivo de maguey

Aunque a principios del siglo XIX la actividad ganadera en Tequila tenía cierta importancia y las tierras producían en abundancia maíz y fíjol, el principal cultivo era el de maguey, producto del cual se extraía el mezcal o tequila dando así origen a una próspera economía agroindustrial²¹. Por la información proporcionada por Antonio Peñafiel en el *Anuario estadístico de la república mexicana*, sabemos que en 1897 de las 434 haciendas existentes en el estado de Jalisco, 45 estaban dedicadas al cultivo de maguey para la fabricación de *vino mezcal*²². Aunque queda por realizar el estudio de la progresiva especialización productiva de la región tequilera, algunos autores ya han señalado la rapidez de este proceso de apenas 20 años de duración y que tuvo lugar durante el porfiriato. En este sentido, manifiestan que si para 1860 todavía se vislumbra cierta diversificación productiva, para 1880 señalan que sólo se sembraban agaves en la región²³.

²⁰ MURIÁ, 1990 pp. 47-126; VALERIO ULLOA, 2003, pp. 133-135.

²¹ Cf. GUTIÉRREZ Y ULLOA, 1983, pp. 196.

²² PEÑAFIEL, 1898, Cf. LUNA ZAMORA, 1991, p. 115 y MURIÁ, 1990, p.116-117.

²³ LUNA ZAMORA, 1991, p. 109.

Junto con el anterior, otro estudio pendiente es el de la estructura de la propiedad de la tierra. Distante 18 leguas al oeste de Guadalajara la población de Tequila, contaba a principios del siglo XIX con 10.524 almas y comprendía 3 pueblos y 33 haciendas y ranchos²⁴, y para entonces la necesidad de ampliar las propiedades era una práctica habitual entre los habitantes de la región. La demanda de agave de la industria tequilera se ilustra con claridad en las denuncias por apropiación de los bienes comunales. En 1796 José María Guadalupe Cuervo, hermano de uno de los principales terratenientes españoles de la zona, arrendaba para éste una propiedad perteneciente a los indios de Tequila atendiendo –señala la fuente– al “mucho tiempo que se mantuvo inútil para el común” y no aparecer otro postor que don José María Guadalupe Cuervo a quien el subdelegado de Tequila lo arrendó por tiempo de 5 años a razón de 20 pesos cada uno, advirtiendo la justicia no sirviera este caso de ejemplo por el peligro “de perder las comunidades de indios sus intereses o constituirlos con mas dificultad”²⁵.

En cuanto a la técnica utilizada en el cultivo del agave, contamos con los testimonios del agrónomo alemán Karl Kaerger y del ingeniero Mariano Bárcena²⁶ quienes además de ilustrarnos sobre las particularidades de una planta que no requiere grandes inversiones en infraestructura, ni muchos cuidados, apuntan en las relaciones sociales de producción al mostrar cómo el beneficio de esta planta se alargaba entre los ocho y nueve años, tiempo que dura su crecimiento hasta que se cosecha la piña²⁷.

²⁴ GUTIÉRREZ ULLOA 1983, p.196.

²⁵ DIEGO-FERNÁNDEZ, Rafael y MANTILLA, Marina, 2003, p. 50-51.

²⁶ KAEGER, 1986, pp. 270-276; BÁRCENA, 1983 pp. 401-404

²⁷ Parte de la inversión realizada por el productor se podía recuperar a los cuatro años cuando el maguey creaba hijuelos que podían ser vendidos a otros agricultores para la iniciación de nuevas plantaciones. Cf. LUNA ZOMARA, 1991, pp. 160-161.

La taberna: el consumo

Respecto a los inicios del proceso de destilación del *vino mezcal* existe mucha literatura. Es común señalar que la producción a gran escala se inicia con José María Guadalupe Cuervo en la hacienda de la Cofradía hacia 1796, pero no existe ningún testimonio documental. Sobre la fabricación, sabemos que las primeras *tabernas*, nombre dado al lugar de destilación, contaban con un horno para tatemar el mezcal, una tahona o pileta circular donde se molían con mulas las piñas, algunas pipas o barriles de madera para la fermentación de los jugos y el alambique. Y se ha establecido que para 1873 en la villa de Tequila había 16 *tabernas* que se encontraban situadas en las haciendas *El Pasito, La Estancia, La Rojeña, La Antigua Cruz, La Gallardeña, La Guarreña, La Esparceña, La Experiencia, La hacienda de Arriba, La Quitaleña, La Morra, la Fábrica del Puente, El León* y tres de la *Congregación de la Cofradía*²⁸.

Por los testimonios de algunos contemporáneos de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, en cuyas descripciones se basan quienes recientemente han estudiado el tema²⁹, conocemos algunas de las innovaciones tecnológicas introducidas en el proceso industrial en ese momento, como la sustitución de los antiguos hornos bajo tierra –de origen prehispánico- por los llamados *hornos de mampostería* de mayor poder calorífico. Con este nuevo procedimiento la industria destiladora pudo mitigar la excesiva demanda de madera que desde antiguo venía limitando su producción.

²⁸ MURIÁ, 1990, p.63.

²⁹ DIGUET, 1902; SEGURA, 1901; PÉREZ, 1887; KAEGER, 1900, Cf. LUNA ZAMORA, 1991, pp. 283-291

Aunque son menos los testimonios que han llegado hasta nosotros acerca del sistema antiguo de producción³⁰, el rastreo de nuevos ejemplos sobre el uso masivo de madera y su problemática denunciada desde fines del siglo XVIII, revelarían con mayor claridad las ventajas y el incremento de producción que supuso para la industria destiladora el producir con el sistema moderno.

Otra de las grandes incógnitas es la relacionada con el consumo de esta bebida embriagante, debido a la poca viabilidad de las fuentes utilizadas hasta el momento. Aunque se ha señalado la importancia de su consumo a fines del siglo XVIII en los centros mineros y la demanda existente en Guadalajara, Tepic, Bolaños, el puerto de San Blas y en la ciudad de México, el estudio de los distintos patrones de consumo y su incidencia social, pasa por trabajar calidades, adulteraciones y precios además de detectar los circuitos comerciales en los cuales se insertaba esta mercancía.

La fiscalidad: el estanco

En cuanto al tratamiento fiscal de esta bebida la información para el periodo virreinal procede del testimonio historiográfico de Matías de la Mota quien en 1742 en el libro *Historia del reino de Nueva Galicia en la América septentrional*³¹, asentó que el vino mezcal dejaba buenos ingresos al erario. Otros datos pasan por atribuir al gobernador de la Nueva Galicia, don Juan Canseco y Quiñónez (1636-1640), la reglamentación para su fabricación y comercio con el fin de establecer el correspondiente estanco. Señala la misma

³⁰ Una descripción puede verse en MURIÁ, 1990, p.63

³¹ MOTA PADILLA, 1973.

fuelle que gracias a la eficiencia de la recaudación fiscal, la ciudad de Guadalajara contó con unos costosos baños de agua caliente, convirtiéndose en blanco de polémica entre quienes pretendían la erradicación de la bebida con un discurso moralista y quienes la veían como una importante fuente de ingresos. Para Mota Padilla, abierto partidario del estanco sobre el *vino mezcal* y ferviente defensor de su extensión a cada una de alcaldías mayores y corregimientos de la Audiencia de Guadalajara, sostenía que la prohibición no impediría se siguiera fabricando, y potenciaría el consumo de otras bebidas más nocivas para la salud.

Los ingresos por el estanco del *vino mezcal* sirvieron para atajar entre 1672 y 1730 los problemas de abastecimiento de agua de la ciudad de Guadalajara, y para la construcción del palacio de gobierno, dato éste último muy conocido entre la población actual de Guadalajara y que llena de orgullo a todo jalisciense.

Poco más se sabe del tratamiento fiscal para esta bebida durante el virreinato. Es común significar que a partir del 1810 los datos sobre el vino mezcal salen a la "luz mostrando el incremento tanto en su fabricación como en su venta"³² sin embargo, también queda por realizar un estudio pormenorizado acerca de la producción y recaudación fiscal que permita analizar mediante el manejo de fuentes documentales, la incidencia de la guerra de la independencia sobre esta agroindustria. Por el momento, para el siglo XIX se han manejado fuentes historiográficas, pero faltan estudios que se empeñen en rescatar en los diversos archivos públicos y privados, la información necesaria para reconstruir la política fiscal impuesta a esta bebida.

³² MURIÁ Y SÁNCHEZ, 1996, pp.33.

LAS FUENTES

Hasta hace un par de años no se sabía de la existencia de fuentes básicas para el estudio de la historia local de la región y por tanto del *vino mezcal*. Cuando en 1977 el Archivo General de la Nación emprendió la elaboración de un censo-guía de Archivos Municipales, las conclusiones que se obtuvieron de Tequila resultaron bastante desalentadoras. Las autoridades municipales, en agosto de 1980, informaron que “el archivo constaba de 4 gavetas, un inventario cuyos documentos estaban ordenados cronológicamente y que el documento más antiguo era de 1916”. También se especificaba que el archivo municipal transfería documentación al Archivo General del Estado³³. Sin embargo, en el Archivo Histórico de Jalisco no existe documentación que avale esta respuesta, manifestando, una vez más, que uno de los principales problemas de los acervos municipales es la dificultad para acceder a ellos debido al fuerte sentido de autonomía municipal y a la desconfianza existente hacia personas e instancias de gobierno ajenas a la población.

El municipio de Tequila no ha sido la excepción. En 1981, dentro del programa de Modernización implementado por el Archivo General de la Nación para el Rescate y Asesoría de los Archivos Municipales, el Archivo Histórico de Jalisco elaboró un registro de los archivos municipales de su Estado. Entonces se difundió que el patrimonio documental de Tequila se limitaba a los “Libros del registro civil desde 1916 (quemados los anteriores) y del cabildo municipal

³³ Información proporcionada vía e-mail por la Dra. Yolia Tortolero Cervantes, responsable del Registro Nacional de Archivos, del Archivo General de la Nación (México)

desde 1952”³⁴. Ninguna referencia sobre otros grupos documentales ni de la trayectoria del fondo documental anterior al siglo XX.

Es más, la inexistencia de instalaciones donde recibir y organizar los documentos producidos por el municipio, ha sido una poderosa razón para creer que Tequila había perdido el patrimonio documental generado a lo largo del virreinato y primer siglo independiente. De ahí la escasez de estudios documentados sobre esta región delimitada por el cultivo del agave azul (*Tequilana Weber azul*³⁵) que contrasta con la creciente expectación que en el ámbito nacional e internacional está asumiendo, debido al significado cultural de la bebida del Tequila.

En 1999 el municipio dio luz verde a la fundación de un Museo Nacional del tequila para ofrecer al turista información sobre la historia y elaboración de esta bebida. Para su establecimiento destinó un inmueble patrimonial –cercano a la presidencia municipal-, que hasta el momento había tenido diversos fines, y se dio inicio a las obras de remodelación. Fue entonces cuando aparecieron arrumbadas en una habitación varias cajas de cartón con una considerable cantidad de documentos de los siglos XVII, XVIII y XIX. Este hallazgo llamó la atención del Cabildo Municipal al comprobar, después de voltear una y otra vez las cajas, su valor para construir la historia de la población de Tequila.

Concluidas las obras del Museo del tequila las cajas con “los papeles antiguos” fueron depositados en un camerino del Auditorio Municipal, -dependencia contigua al Museo- esperando la llegada de un

³⁴ VILLALOBOS, 1981, p. 14.

³⁵ Denominación científica del agave de esta región en honor al botánico europeo del mismo apellido quien, por primera vez, clasificó este agave señalando las diferencias con otras plantas de la misma familia.

profesional en materia archivística. Fue entonces cuando el cabildo municipal, que conocía el trabajo realizado en el rescate y conformación del Archivo del Hospicio Cabañas³⁶, solicitó nuestro dictamen y colaboración para organizar los documentos. Una primera valoración nos llevó a percibir que nos encontrábamos ante un importante acervo histórico de vital importancia para estudiar la vida institucional, política, social y económica de la región de Tequila y que no podía ser abandonado por más tiempo. Su rescate se convirtió en una prioridad. En la actualidad, y gracias al apoyo del Proyecto ADAI, se está trabajando en la identificación del fondo.

Criterios que se están siguiendo en la organización de los fondos

Hasta hace poco tiempo el desconocimiento sobre este acervo histórico en el Municipio de Tequila era absoluto. Cuando recogimos la documentación, se encontraba en un estado de desorganización total. No hubo relación de entrega con el contenido del fondo ni del número de documentos existentes. La presencia de una gran cantidad de hojas sueltas y la información sesgada sobre su azarosa trayectoria, nos situó ante la realidad de un acervo abandonado a su suerte y que había perdido todo principio de procedencia. Los hongos y las huellas de humedad nos fueron hablando de las pésimas condiciones físicas a las que ha estado sometido, y la aparición sorpresiva de expedientes en dependencias del Cabildo; de los expolios y pérdidas de documentos que alguna vez formaron parte del acervo.

Nuestro primer objetivo fue trabajar en la identificación del fondo y reunir físicamente todo el material documental. Un segundo paso ha sido proceder a su limpieza profunda –hoja por hoja– para detener el proceso de deterioro y preservar el documento. Esta limpieza eliminó el polvo y los gránulos fecales de insectos contenidos entre los papeles.

³⁶ GUTIÉRREZ LORENZO, 2000.

Tras esta tarea hemos constatado que nos encontramos ante un archivo histórico de la administración provincial, donde hemos determinado, hasta el momento, cinco clases de documentos:

1. Bandos, proclamas y ordenanzas (en un estado de conservación precario, correspondientes, en su mayoría al siglo XIX).
2. Documentos que resultaban del funcionamiento del ramo judicial (los más numerosos y los más antiguos datando del siglo XVII) donde hemos identificado:
 - a) proceso civiles
 - b) procesos criminales
3. Correspondencia (siglo XIX)
4. Libros de gobierno (incompletos, escasos y muy dañados, en su mayoría del siglo XVIII)
5. Protocolos.

Esta somera identificación documental nos lleva a establecer una inicial clasificación atendiendo al funcionamiento de la administración provincial.

1. GOBIERNO

Agruparía la correspondencia, los protocolos y los Libros de Gobierno.

2. ADMINISTRACIÓN

- En esta sección se integrarían los Bandos, las proclamas y las Ordenanzas. Es decir, las noticias, pragmáticas u otros documentos que debían hacerse saber y ser del conocimiento público.

- Un segundo tipo documental que integraría esta sección serían los informes que solicitaban el gobierno de la Nueva España, la Audiencia de la Nueva Galicia, o el Consejo de Indias. Un ejemplo es la respuesta documental a la Real Orden de 10 de junio de 1797 y posterior bando publicado por el Virrey de la Nueva España, el nueve de agosto de 1798, relativo al empadronamiento de todas las tiendas mestizas. Este documento aparece en el archivo rotulado de la siguiente manera: “Testimonio del Vando (sic) sobre Pulquerías y Superior Orden para que se forme un padrón de Pulquerías, como se verificó en el presente año. Tequila, Año de 1804”.
- Igualmente integraría esta sección la documentación relacionadas con las comunidades indígenas. En este sentido hemos encontrado algunos documentos, como la elección de autoridades en la población indígena de Teuchitlán.
- Completaría esta sección la escasa documentación que se ha conservado relacionada con los aranceles establecidos con el *vino mezcal*, los remates, los asientos, etc.

3. JUSTICIA

Este ramo es el que presenta un mayor volumen documental, y quedaría integrado por:

- Los procesos civiles (siglos XVII-XIX)
- Los procesos criminales (siglos XVII-XIX)

Descripciones de las acciones a realizar

Una vez detalladas las acciones acometidas en el acervo documental de Tequila hasta el momento, pasaremos a relatar las acciones a seguir:

1. Establecer, una vez consultada la bibliografía anteriormente citadas, la clasificación definitiva de los fondos.
2. Ordenar la documentación con arreglo a la clasificación establecida (cronológica, y topográfica –puesto que además de Tequila, aparece documentación de su jurisdicción-). Acciones que se realizarán en esta fase serán: desplegado de los Bandos, las proclamas y las Ordenanzas, signaturación y sellado, datación, foliación y numeración.
3. Elaboración de instrumentos de descripción del los fondos del Archivo. Dada la riqueza documental de este Archivo se realizará un catálogo de sus fondos. Ello supone la elaboración de fichas descriptivas de la totalidad de sus documentos. También, y para facilitar la consulta de estos fondos a los futuros investigadores evitando el deterioro que el uso del documento pueda causar en éste, se digitalizará el acervo.

Resultados previstos

El resultado final de estas acciones será el rescate del patrimonio documental de Tequila, organizando los fondos documentales conservados y elaborando instrumentos de descripción que permitan al investigador acceder a esta documentación.

Todas estas acciones llevarán al establecimiento del Archivo Histórico de Tequila al que se le dotará de un espacio físico (ahora inexistente) en el que

se alojen los documentos y pueda el investigador acceder a su consulta. También se prevé el nombramiento de personal que atienda el acervo y atienda a los investigadores.

No podemos dejar de congratularnos por el hallazgo de este valioso fondo documental de Tequila. Numerosas y arduas son las tareas que habrá que realizar para concienciar de la doble importancia de este rescate; por un lado no se puede soslayar que hoy uno de los objetivos básicos de toda política cultural es la conservación del patrimonio documental, y difícilmente se puede cumplir estos fines si la población de Tequila no cuenta con su valioso archivo histórico correctamente organizado; impulsando a la vez la clasificación, ordenación y difusión de la documentación que ha conservado pese a los avatares históricos.

Por otro lado, existe el interés creciente, tanto a nivel nacional como internacional, por todo lo concerniente a la región de Tequila, lo cual ha aumentado el deseo de conocer su patrimonio cultural en todo el mundo. A nadie se la oculta la interrelación y globalización de los asuntos culturales, históricos, económicos y de cualquier otra índole que puede aportar la región de Tequila dada la importancia de esta zona en la formación de la idiosincrasia nacional. De ahí, que su acervo deba salir a la luz pública y ser instrumento de consulta de los historiadores y los ciudadanos interesados.

SIGLAS Y REFERENCIAS

AHJ *Archivo Histórico del Estado de Jalisco.*

AGN *Archivo General de la Nación (México)*

Brebajes

1958 "Brebajes en la Colonia. La fontana mexicana del siglo XVIII en la mezcla de licores", en *Memorias de la Academia mexicana de la Historia*, tomo XVII, México, julio-septiembre, núm. 3.

DIEGO-FERNÁNDEZ, Rafael y MANTILLA, Marina (estudio y edición)

2003 *La Nueva Galicia en el ocaso del imperio español*. Vol. II, Michoacán, El Colegio de Michoacán/Universidad de Guadalajara.

DIGUET, León,

1902 "Estudio sobre el maguey de Tequila. Generalidades e historia", en *El Progreso de México. Semanario dedicado a la agricultura práctica, a la industria y el cambio*, año IX, núms. 424-425-4276, julio.

GÁLVEZ RUÍZ, María de los Ángeles

1996 *La Conciencia Regional en Guadalajara y el gobierno de los intendentes (1786-1800)*. Guadalajara, UNED.

GUTIÉRREZ LORENZO, María pilar

2000 *Guía para la consulta de los fondos documentales del Archivo del Hospicio Cabañas*. Guadalajara, Jal., Secretaría de Cultura Gobierno de Jalisco / Instituto Cabañas.

GUTIÉRREZ ULLOA, Antonio

1983 *Libro de la Razón General de Hacienda Nacional. De la Provincia de Guadalajara hoy Estado libre de Jalisco*. Guadalajara, Gobierno de Jalisco/Secretaría General Unidad Territorial (UNED),

IBARRA, Antonio

2000 *La organización regional del mercado interno Novohispano. La economía colonial de Guadalajara, 1770-1804*. México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/Dirección General de Fomento Editorial/UNAM.

KAEGGER, Karl

1986 *Agricultura y colonización en México en 1900*. México, Universidad Autónoma de Chapingo/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

LINDLEY, Richard B.

1987 *Las haciendas y el desarrollo económico. Guadalajara, México, en la época de la Independencia*. México, Fondo de Cultura Económica.

LUNA ZAMORA, Rogelio

1991 *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. México, CONACULTA.

2001 "El mestizaje y el tequila", en *Sincronía* (Revista electrónica de estudios culturales). Departamento de Letras de la Universidad de Guadalajara, Spring/Primavera.

MOTA PADILLA, Matías de la Mota

1973 *Historia del Reino de la Nueva Galicia en la América septentrional*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.

MURIÁ, José María y SÁNCHEZ, Ricardo

1996 *Una bebida llamada Tequila*. Guadalajara (Jalisco), Ágata.

MURIÁ, José María y MADRIGAL, Pancho,

1998 *Una bebida llamada Tequila*. Zapopan, El Colegio de Jalisco,.

MURIÁ, José María

1990 *El Tequila. Boceto histórico de una industria*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara.

2003 *Una bebida llamada tequila*, Guadalajara, El Colegio de Jalisco.

OIVEDA, Jaime

1991 *La oligarquía de Guadalajara*. México, CONACULTA.

PEÑAFIEL, Antonio

1898 *Anuario Estadístico de la República Mexicana, 1897*, México, Secretaría de Fomento.

PÉREZ, Lázaro

1887 *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*. Guadalajara, Jalisco, México, Imprenta, litografía y librería Ancira y Hnos.

SEGURA, José C.,

1901 “El Maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos”, en *Biblioteca del Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana*, 4º edición. México, Imprenta particular de la S. Agrícola Mexicana.

VALERIO ULLOA, Sergio

2003 *Historia rural jalisciense. Economía agrícola e innovación tecnológica durante el siglo XIX*. Guadalajara. Universidad de Guadalajara.

VAN YOUNG, Eric

1989 *La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII. La economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820*. México, FCE.

VILLALOBOS, Antonio

1981 “Relación de los Archivos Municipales de Jalisco”, en *Boletín del Archivo_Histórico de Jalisco*. Guadalajara, UNED, vol. V, n° 1, ener-abr.