

# ENLACES

Nueva Época Año VIII núm. 70 noviembre 2002

## PRÁCTICAS FUNERARIAS PREHISPÁNICAS

*Carlos Serrano Sánchez.*

*Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*



### LA MUERTE EN LA COSTA CHICA

Tomás Serrano  
Depto. Italiano CELE

### EL MEZCAL

MARI CARMEN SERRA PUCHE  
INVESTIGADORA DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS



LA MEDALLA DE HONOR BELISARIO DOMÍNGUEZ

NOTICIAS

SEMBLANZA

APORTACIONES EN HUMANIDADES

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DEL CT

ACTIVIDADES IIA

ACTIVIDADES IIS

ACTIVIDADES IIB

ACTIVIDADES CASA DE LAS HUMANIDADES

ACTIVIDADES CISA/N

ACTIVIDADES CCyDEL

ACTIVIDADES IIH

ACTIVIDADES PUEC

ACTIVIDADES IIÉc

ACTIVIDADES IIÉs

ACTIVIDADES IIJ

POSDATA

PROGRAMAS DE RADIO

DIRECTORIO



COORDINACIÓN  
DE HUMANIDADES

ideas, comentarios, sugerencias serán bienvenidas

Continuar

Oficina de Intercambio Académico

SALVADOR AMERMDARES SAGRERA  
CONSEJO UNIVERSITARIO APROBÓ LOS  
NOMBRAMIENTOS COMO PROFESORES  
EMÉRITOS

## ¿Es el mezcal una bebida de origen prehispánico?

Dra. Mari Carmen Serra Puche  
Directora del Instituto de Investigaciones Antropológicas  
Arq.lgo. Jesús Carlos Lazcano Arce

### *¿Mezcal prehispánico?*

Durante mucho tiempo se ha supuesto que la única bebida embriagante conocida por los pueblos prehispánicos del altiplano de Mesoamérica era el pulque, obtenido de la savia del maguey. Pero datos recientes obtenidos en exploraciones arqueológicas en Tlaxcala parecen indicar que en estas tierras se destilaba mezcal antes de la llegada de los conquistadores españoles.

El antiguo conjunto de Xochitécatl, Cacaxtla y Nativitas, en el estado de Tlaxcala, ha sido estudiado desde hace diez años por los proyectos arqueológicos Xochitécatl (1992-1997), El hombre y sus recursos en el sur del valle de Tlaxcala (1998-2000) y Etnoarqueología del sur del valle de Tlaxcala (2000-2002), proyectos que han generado información sobre la vida cotidiana y los modos de trabajo que tuvieron como escenario esa región en un extenso periodo cronológico que abarca desde el periodo formativo (800 a.C.) hasta el epiclásico (950 d.C.)

### *¿Quiénes vivieron en Cacaxtla y Xochitécatl?*

Xochitécatl y Cacaxtla conforman un centro administrativo y ceremonial que en distintos periodos de tiempo dominaron la región que hoy conocemos como el sur del valle de Tlaxcala. Para comprender a cabalidad la función y el carácter de esos sitios, es necesario reconocer las actividades cotidianas de sus antiguos habitantes. El estudio de las áreas habitacionales de Cacaxtla y Xochitécatl tuvo lugar en un sitio llamado Nativitas, donde se han identificado espacios domésticos construidos sobre terrazas artificiales. Junto a las habitaciones, o dentro de ellas, se han podido identificar áreas para la manufactura de cuentas de piedra verde y de navajillas prismáticas de obsidiana, o bien para el almacenamiento y la preparación de alimentos; junto a algunas de las unidades habitacionales se identificaron también hornos circulares al aire libre.

### *¿Qué función tenían los hornos?*

Los hornos antiguos aparecen como excavaciones poco profundas en los patios de las casas, en ocasiones con paredes recubiertas con piedras que muestran los efectos del fuego. Luego de estudios químicos de los residuos adheridos a las piedras, se ha logrado establecer que los hornos de Nativitas fueron usados para cocer la piña o cabeza del maguey, lo que sugiere la producción de una bebida: el mezcal.

*A PORTACIONES EN HUMANIDADES*

En 1935, el investigador Henry J. Bruman publicó un extenso estudio titulado Alcohol en el antiguo México, en el que revisó documentos históricos y estudios etnológicos que testimonian la producción de bebidas alcohólicas entre grupos indígenas desde el río Gila, en Arizona, hasta el sur del istmo de Panamá. Las descripciones de las instalaciones requeridas en los procesos de producción del mezcal resultan muy similares a los hornos encontrados en el sitio arqueológico. Pero sería necesario realizar un reconocimiento etnoarqueológico completo para poder asignar una función clara a los vestigios antiguos.

¿Un estudio etnoarqueológico?

La etnoarqueología conjunta los procedimientos de análisis de la etnología (o sea, el estudio de la variabilidad cultural humana) y de la arqueología (especializada en el estudio de vestigios materiales de la actividad cultural) para dar respuesta a preguntas como la que aquí nos hemos planteado. Hasta ahora, hemos estudiado y registrado varias decenas de unidades de producción de mezcal en Oaxaca, Tlaxcala y en algunos estados del norte y occidente del país, con el fin de identificar similitudes y diferencias con los hornos arqueológicos, y reconocer no sólo las herramientas e instrumentos necesarios para llevar a cabo la destilación del mezcal, sino todo el conjunto de relaciones sociales involucradas en la producción de esa bebida.

Entonces, ¿se fabricaba mezcal en la época prehispánica?

Los resultados preliminares de los estudios etnoarqueológicos indican que en casi toda la región centro norte del país el maguey no sólo ha sido utilizado como alimento, para la construcción de vivienda, como medicamento, para la elaboración de textiles, sandalias, miel, vinagre, endulzantes, aguamiel y tortillas de quiote, sino también para producir dos bebidas destiladas: el tequila y un producto más puro, el mezcal. Esos mismos resultados apuntan a que el proceso de destilación para la producción de mezcal —que siempre ha sido considerado un aporte técnico llegado de Europa en la época de la colonia, en la forma del alambique de metal— no es ajeno a las comunidades indígenas actuales y, en su origen, a las prehispánicas.

Con este estudio, hay elementos suficientes para considerar que los grupos prehispánicos producían y bebían el mezcal.

[Anterior](#)

[Home Page de la  
Coordinación de  
Humanidades](#)

[Continuar](#)

*Algunos apuntes sobre el mezcal***1.- Origen de la palabra mezcal**

La palabra mexcal o mezcal proviene del náhuatl mexcalli. Esta palabra se compone de metl, maguey e, ixcalli, cocido o hervido, lo cual significa maguey cocido (cfr. Sahagún B. 1989, Torrentera U. 2000, Aguirre R. 2001). La palabra mezcal es utilizada tanto para el maguey cocido como alimento (pencas y piña), como para el aguardiente que se obtiene de las piñas del maguey cocido.

**2.- Esta bebida era utilizada en ceremonias religiosas, o era de consumo popular**

Para la época prehispánica, poco se sabe de la existencia del mezcal como bebida. Mucho se debe a que los primeros cronistas y frailes hacen referencia a algunas bebidas alcohólicas, pero en general se referían a ellas con un solo nombre "vino". Sabemos que desde el siglo XVI hasta la actualidad, esta bebida ha formado parte del ritual de muchos pueblos, como entre los huicholes; pero de la misma forma ha sido de consumo popular, incluso durante mucho tiempo se le consideró una bebida para el común de la gente. El mezcal no solo ha sido considerado como una bebida embriagante, también se le han otorgado características medicinales, como la artritis, por mencionar alguna.

**3.- Se tiene datos de la producción de esta bebida durante la colonia**

Tenemos conocimiento de algunas crónicas que hablan del "vino mezcal" o describen el proceso de elaboración de éste. Ulises Torrentera (2000) en su libro "Mezcalería", nos ofrece varios ejemplos de lo que se escribió sobre esta bebida:

"...en el siglo XVI, el franciscano Toribio de Benavente Motolinía afirma haber escuchado sobre un licor elaborado a partir del cocimiento del corazón del maguey que llamaban mexcalli..... En la descripción de Nueva Galicia 81621), Domingo Lázaro de Areguá consigna que: los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara (destilación). más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto....."

En muchos archivos podemos encontrar las prohibiciones para que se elaborara o vendiera la bebida. Para mediados del mil setecientos el mezcal ha cobrado mucha popularidad y ya es toda una industria, clandestina muchas veces.

**4.- El consumo era local, o se distribuía a otros lugares**

En un principio el consumo era local, y continúa siéndolo en los pueblos donde se le ha considerado parte importante de algún ritual. Pero conforme el mezcal fue cobrando interés la demanda del producto se fue extendiendo en los distintos estados. Muchos productores de vino, según lo encontramos en varios archivos, interponían quejas ante las autoridades, pues el precio tan bajo de la bebida les estaba generando a ellos muchas pérdidas. Ya para el 1800, muchos de los estados contaban con haciendas dedicadas a la producción de mezcal y cuyo mercado principal era la frontera con Estados Unidos.

### **5.- Actualmente en que estados se produce, y si se sigue utilizando la misma técnica para su destilación**

Hoy día encontramos producción de mezcal en los estados de: Chihuahua, Sonora, Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Zacatecas, Durango, Tamaulipas, San Luis Potosí, Guanajuato, Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Hidalgo, Estado de México, Colima, Chiapas y posiblemente algún otro. El nombre de la bebida y agave utilizado en su elaboración varía en algunos estados, pero el procedimiento es básicamente el mismo: cocción, molienda, fermentación y destilación.

A lo largo del tiempo, algunas herramientas han sido desplazadas por maquinaria moderna. Los hornos en el suelo de leña por los de inyección de vapor; la molienda que antes se hacía con mazo o hacha, ahora (en algunos lugares) se hace con molino mecánico. Además existen procedimientos o agregados químicos o naturales, con los que algunos, aceleran la fermentación. Los alambiques para la destilación también han variado, a veces depende del tamaño de la destilería o palenque; muchos de los que hemos encontrado son simples cazos de cobre, cubiertos con cubos de madera. Sin embargo, aun se puede encontrar algunas comunidades donde el proceso es muy artesanal, en el que sus implementos (hornos, recipientes de fermentación, alambiques, etc.) son construidos por ellos mismos con ollas, carrizos, madera, cuero, etc.

### **6.- ¿Quiénes realizan el proyecto?**

El proyecto está bajo la dirección de la Dra. Mari Carmen Serra Puche, investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Con la colaboración del Arqueólogo Jesús Carlos Lazcano Arce, los pasantes de arqueología, Liliana Nadia Romero Vargas y Bernardo Adán Flores Bonilla; además de la participación de María de las Mercedes Adán Liras de la Universidad de Barcelona. Este proyecto se está llevando a cabo gracias al apoyo del Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT).

### **7.- Cuánto tiempo se lleva trabajando, o si es un proyecto concluido**

“La Ruta del Mezcal” tiene como antecedente el proyecto arqueológico de “El Hombre y sus Recursos en el Sur del Valle de Tlaxcala durante el Formativo y Epiclásico” (1998-2001), donde fueron localizados por lo menos nueve hornos y excavados tres de ellos en los que se coció maguey, con lo que se planteó una nueva línea de investigación.

Derivado de ello se llevó a cabo, paralelo al trabajo arqueológico, el “Proyecto Etnoarqueológico del Sur del Valle de Tlaxcala: La Especialización durante el Formativo” (2002-2001) en donde se estudió y se registró la explotación del maguey. Dentro del mismo proyecto, se registraron los hornos utilizados, en Oaxaca, para la cocción de maguey en la producción de mezcal, que resultan ser muy semejantes a los arqueológicos.

En los meses de junio-julio de este año, se realizó la primera temporada del proyecto etnoarqueológico “La Ruta del Mezcal”, haciendo el registro de la producción artesanal del mezcal en los diversos estados del norte del país. En estos momentos nos encontramos analizando y clasificando el material, elaborando los informes correspondientes y planeando la segunda temporada del proyecto, que abarcará los estados del centro y sur de la República Mexicana.

### **8.- Qué instituciones participan, o es un proyecto del II Antropológicas**

La Institución académica responsable de este proyecto es el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

### **9.- La vinculación de este proyecto en el ámbito universitario**