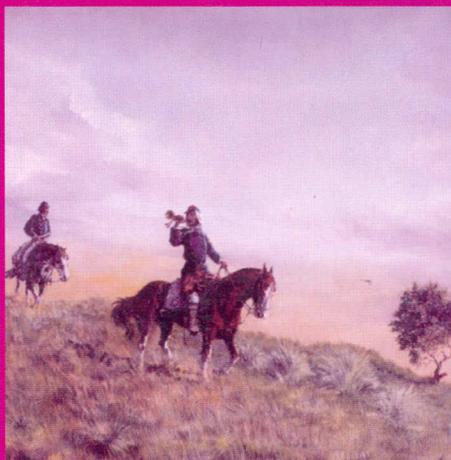


América Latina, realidades diversas

Aula Oberta 2001-2005



Laura Mameli Iriarte / Eleonora Muntañola Thornberg (eds.)



Casa **Amèrica**
Catalunya

UAB

Universitat Autònoma
de Barcelona

AMÉRICA LATINA, REALIDADES DIVERSAS

AULA OBERTA 2001-2005.
UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

Laura Mameli Iriarte
Eleonora Muntañola Thornberg
(eds.)



Casa **Amèrica**
Catalunya

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

Centre d'Estudis Internacionals i Interculturals
Departament d'Antropologia Social i Cultural
Departament de Prehistòria

Col·lecció Amer&Cat, 13

Imagen de portada: «Trompa de órdenes»,

Augusto Gómez Romero, óleo, Argentina, 2003.

© CASA AMÈRICA CATALUNYA

Còrsega 299, entresol

08008 Barcelona

Tel.: 93 238 06 61

Fax: 93 218 43 77

www.americat.net

*Las opiniones expresadas en los artículos de este libro son personales
y no tienen por qué corresponderse con las posiciones de esta institución.*

Impresión: Winihard Gràfics, SL

Depósito legal: B-15.130-2005

ISBN: 84-85736-20-6

ÍNDICE

PRESENTACIÓN

Antoni Traveria 11

PRESENTACIÓN

Sean Golden 13

PRÓLOGO

Raquel Piqué / Montserrat Ventura i Oller 15

INTRODUCCIÓN

Laura Mameli Iriarte / Eleonora Muntañola Thornberg 18

AMÉRICA ANTES DE LA CONQUISTA

Mercè Adán y Jesús Carlos Lazcano:

*La Ruta del Mezcal: Aportaciones derivadas del trabajo
de campo.* 23

Elisabeth Casellas:

*Problemáticas alrededor de las cabezas colosales
olmecas y el contexto arqueológico de SL-53.* 34

Ignacio Clemente Conte y Ermengol Gassiot Ballbè:

*Vestigios de una sociedad prehistórica en la costa
atlántica de Nicaragua.* 52

Ann Cyphers: <i>Consideraciones sobre el desarrollo del primer centro regional olmeca: San Lorenzo, Veracruz, México.</i>	65
Juan Carlos De La Torre Zevallos: <i>Arqueología y sociedad en la costa sur del Perú: Dinámica de ocupación y espacios sociales en la sociedad Paracas (1100-100 ANE). Excavaciones arqueológicas en La Puntilla.</i>	76
Juan García Targa: <i>La Civilización Maya: una aproximación arqueológica e histórica.</i>	90
Camila Gianotti García: <i>Arqueología del Paisaje en Uruguay. Origen y desarrollo de la arquitectura en tierra y su relación con la construcción del espacio doméstico en la prehistoria de las tierras bajas.</i>	104
Natalia Moragas: <i>Teotihuacán: de la ciudad al territorio.</i>	124
Federica Moreno Rudolph: <i>Arqueología y Etnografía del canibalismo en Sudamérica.</i>	137
Ernesto L. Piana: <i>El proceso de adaptación humano al ambiente subantártico: los canoeros magallánico-fueguinos.</i>	156
María Pinto Nolla: <i>Un acercamiento a los grupos de cazadores-recolectores primeros pobladores del territorio colombiano.</i>	176
Miguel Rivera Dorado: <i>Arte, arquitectura y religión entre los mayas antiguos.</i>	191
Susana Nieves Rodríguez Sánchez: <i>De la Cueva de las Manos a Colo Michi Co o el arte de los cazadores de la Patagonia argentina.</i>	202

Apen Ruiz Martínez: <i>Arqueología y nacionalismo en México: Eulalia Guzmán y la imposibilidad de investigar los orígenes de la nación.</i>	215
--	-----

Henry Tantaleán: <i>En las orillas del Lago Titikaka: la formación del Estado Prehispánico en el altiplano peruano.</i>	230
--	-----

Andrea Toselli: <i>Arqueología de las sociedades de cazadores-recolectores del Noroeste de Argentina.</i>	243
--	-----

DE LA AMÉRICA COLONIAL A LA CONSTITUCIÓN DE LAS NACIONES INDEPENDIENTES

Jesús Contreras: <i>Los intercambios alimentarios entre el viejo y el nuevo mundo.</i>	263
---	-----

Magdalena Chocano Mena: <i>Etnohistoria de una región de los andes peruanos: conchucos en las versiones cronísticas de la expansión Inca en la sierra norte.</i>	281
---	-----

Facundo Gómez Romero: <i>Fortines del desierto como enclaves de poder en las pampas argentinas del siglo XIX.</i>	291
--	-----

Miguel Ángel González Leal: <i>Guayaquil (Ecuador): Apuntes para una historia del regionalismo.</i>	303
--	-----

Miguel Peyró García: <i>La desaparición de las lenguas de la Patagonia.</i>	317
--	-----

Núria Sala i Vila: <i>Sueños de progreso y colonización de la selva en el sur del Perú.</i>	328
--	-----

LOS PUEBLOS INDÍGENAS HOY

Silvia Bofill Poch:

- Entre la identidad y la identificación: paradojas de la etnicidad entre los purhépecha de Michoacán (México).* 341

Marc Gavaldà:

- Etnocidio petrolero en Bolivia.* 356

Manuel Gutiérrez Estévez:

- Cuatro rasgos de la civilización amerindia.* 371

R. Aída Hernández Castillo:

- Entre la complementariedad y la desigualdad: la cosmovisión indígena como elemento de resistencia en la lucha de las mujeres indígenas.* 384

8 Maite Marín:

- Entre destino y deseos. Transformación de las relaciones de género en los Andes centrales.* 393

Mònica Martínez Mauri:

- Entre Kuna Yala y Ginebra. La participación de las ONG indígenas en el sistema de las Naciones Unidas.* 411

Pablo Paño Yáñez:

- Procesos de transformación cultural y reetnificación de los pueblos indígenas de América Latina: el caso de los Mapuches urbanos en Chile.* 424

Benjamín Pérez González y Martha Villavicencio H.:

- Un nuevo modelo de educación para los indígenas mexicanos.* 440

Juan Carlos Rubio:

- Indígenas y amerindios.* 448

ECONOMÍA, SOCIEDAD Y POLÍTICA EN LA AMÉRICA LATINA CONTEMPORÁNEA

Gabriela Dalla-Corte:

- Empresas, asociaciones y redes sociales en el cono sur: el sector de la electricidad (1920-1940).* 465

Margarita Dalton Palomo:

- Políticas dirigidas a las mujeres, y mujeres políticas: El espacio de transición hacia la democracia.* 489

Alejandro Díez Hurtado:

- Dinámicas y procesos políticos en sociedades rurales de los andes centrales.* 501

Paloma Fernández Rasines:

- Afrodescendencia en el Ecuador. Una etnografía feminista.* 522

Mauricio Folchi D.:

- Los problemas perennes de las economías latinoamericanas: atraso, subdesarrollo, pobreza y desigualdad.* 536

Matías M. González Hernández y Juan M. Hernández Guerra:

- En torno al conflicto entre desarrollo humano y conservación en las Islas Galápagos. Notas para una estrategia viable de desarrollo sostenible.* 554

Larissa Adler Lomnitz y Alberto Lomnitz:

- La teatralidad de las campañas electorales del PRI en México. Un estudio de caso.* 572

Rodrigo Montoya Rojas:

- Artículo sobre la comisión de la verdad para el Instituto de Estudios Peruanos (IEP).* 581

Lía Rojas Mira:

- Políticas económicas y conflictos sociales en Tula de Allende, México.* 591

Geovanio Edervaldo Rossato:
La infancia callejera en Brasil 602

Carmen Salcedo:
*Fragmentos de una transformación misionera. Jesuitas
en Bolivia (1950-1980)* 617

Homenaje a Elisabeth Casellas 633

LA RUTA DEL MEZCAL: APORTACIONES DERIVADAS DEL TRABAJO DE CAMPO

Mercè Adán

Departamento de Prehistoria, Universidad Autónoma de Barcelona
Merce.Adan@uab.es

Jesús Carlos Lazcano

Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México

23

INTRODUCCIÓN

Las evidencias arqueológicas extraídas del yacimiento de Cacaxtla-Xochitécatl-Nativitas¹ han estado supeditadas a una contrastación etnoarqueológica que nos ha permitido determinar elementos recurrentes y divergentes entre, por un lado, los procesos productivos de la época prehispánica, básicamente en manos indígenas y mestizas de escasos recursos económicos, y por otro, de los que se realizan en la actualidad también tomando como base las instalaciones de tipo artesanal explotadas de forma tradicional.

El proyecto etnoarqueológico *La Ruta del Mezcal*^{2,3} iniciado precisamente para complementar las informaciones arqueológicas, nos ha permitido plantearnos diversas cuestiones, entre ellas, la continuidad en el tiempo de las costumbres indígenas prehispánicas en el territorio mexicano. Su pervivencia a través de los siglos nos hace considerar que se trata de una actividad que ofrece diversos enfoques, no solamente desde la perspectiva de las fuerzas productivas de la sociedad, sino también en su relación con las clases dirigentes.

Pretendemos, mediante este trabajo, constatar las particularidades arqueológicas y etnológicas que se derivan de la producción del mezcal en época prehispánica en el territorio mexicano.

ANTECEDENTES

En el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM se desarrolla actualmente la investigación etnoarqueológica *La Ruta del Mezcal*, estudio que se deriva del proyecto general *El hombre y sus recursos en el sur del valle Puebla-Tlaxcala*⁴, que pretende conocer las condiciones de explotación y las actividades productivas fundamentales que realizaron los habitantes que se asentaron en los sitios de Cacaxtla-Xochitécatl-Nativitas durante el período Formativo (800 a.C.-200 d.C.)⁵ y el Epiclásico (650 al 950 d.C.)⁶.

Desde 1992, se han realizado en este yacimiento y bajo la dirección de la Dra. Mari Carmen Serra Puche, estudios de superficie y excavaciones en los diferentes edificios, estructuras, construcciones palaciegas y unidades habitacionales que los componen. En las inmediaciones de las unidades habitacionales se localizaron hornos que, ahora sabemos, sirvieron para efectuar la cocción de las cabezas o piñas del maguey. Junto a ellos se documentaron ollas de cerámica cuyos cuerpos, expuestos al fuego, estaban cortados a la mitad. La asociación que existió entre los hornos, las unidades habitacionales y el hallazgo de las ollas permite establecer la hipótesis de que una de las actividades que realizaron los habitantes de Nativitas estuvo orientada a la producción de la bebida del mezcal.

La investigación denominada *La Ruta del Mezcal* ha realizado, hasta el año 2005, cuatro intervenciones de campo. Todas ellas han implicado visitas a diferentes comunidades de los Estados de la República Mexicana. Los resultados iniciales establecen que, en la fase de destilación, es posible el uso de técnicas rústicas que no implican, necesariamente, destiladores de cobre. Estas técnicas se han registrado en comunidades *nahuas* de Guerrero, *zapotecas* de Oaxaca, *huicholas* de Nayarit y en grupos mestizos de los Estados de Morelos, de Puebla, de Chihuahua, de Sonora y de Nuevo León.

METODOLOGÍA EMPLEADA

a) Arqueológica

Como se ha manifestado con anterioridad, en el yacimiento de Cacaxtla-Xochitécatl-Nativitas se documenta la existencia de unos hoyos excavados en

el suelo que tienen características propias y especiales que se presentan como inviábiles para la función considerada, en principio, de cocción de cerámica.

Analizadas sus características se observa que: a) son de forma cilíndrica o elíptica, b) están normalmente forrados en paredes y fondo con piedras ignífugas, buenas conservadoras de poder calorífico, c) alguno de ellos tiene incrustado en paredes y bordes restos de escurrimiento de una sustancia que una vez analizada⁷ se ha determinado que es el producto resultante de la cocción de la planta *Agavecea salmiana* (conocida comúnmente como maguey), y d) están asociados a piezas cerámicas de considerables dimensiones, que han estado expuestas al fuego y cortadas por la mitad en sentido horizontal, características de las que puede inferirse su función en el proceso de producción del mezcal.

Como complemento de los datos extraídos a partir del análisis de los elementos procedentes de la cultura material de la intervención arqueológica se ha iniciado una nueva vía de investigación, esta vez de tipo etnoarqueológico, que nos permita corroborar o refutar esta hipótesis.

b) Etnoarqueológica

Los hornos arqueológicos localizados en el Estado de Tlaxcala resultan, por analogía etnográfica, muy similares a hornos actuales utilizados en la cocción de maguey para la producción de mezcal. Por lo tanto, resulta obligado y necesario el planteamiento de un trabajo etnoarqueológico que permita, más allá de la mera observación comparativa, establecer si existen o no elementos para afirmar por un lado, que tales hornos se usaron para el cocimiento de piñas de agave, y por otro, el origen prehispánico del mezcal.

Siguiendo la formulación teórica desarrollada por Estévez⁸ se ha optado por este método de investigación ya que dicho planteamiento "... pretende generar hipótesis heurísticas a contrastar y nuevos instrumentos conceptuales con que enfrentarse al registro: en definitiva nuevas formas de interrogación sobre la vinculación de las relaciones entre procesos con las relaciones entre objetos..."⁹.

Continúa afirmando el mismo autor "...esta forma de hacer se basará en unos principios básicos: El registro arqueológico que se analiza es representativo de la misma realidad social que se describió etnográficamente y está organizado en unidades discretas, repartidas de forma no aleatoria espacial y temporalmente. Las sociedades son expresiones concretas de fenómenos que responden a leyes más generales. Así una sociedad etnográficamente descrita es un caso particular de una forma general de relaciones que se pueden describir, por ejemplo, como sociedades condicionadas por la contradicción básica entre producción (de bienes de consumo cuya reproducción no es controlada por el trabajo) y reproducción humana (biológica y social). Por lo

tanto cada sociedad debe responder a los elementos esenciales de su ley general. Al mismo tiempo la investigación sobre el caso particular sirve para dejar esos caracteres..."¹⁰.

Así se inicia el planteamiento del proyecto etnoarqueológico *La Ruta del Mezcal* que consiste en el estudio y registro comparativo del proceso de trabajo y uso de los hornos para la producción del mezcal en diversas comunidades del país. También se tiene especial consideración del tratamiento de los materiales utilizados que, eventualmente, pudieran darnos indicios para determinar los que podemos encontrar en contextos arqueológicos.

TRABAJO DE CAMPO

El trabajo de campo se ha realizado concretamente durante las campañas desarrolladas durante los años 2002, 2003 y 2004, a través de casi la totalidad de los Estados de la República de México. Como primera medida hemos optado por la observación directa que nos ha permitido determinar el proceso de producción del mezcal y sus diferentes fases. Así, hemos constatado que conservan una secuencia similar para las diferentes épocas de nuestro estudio.

En el marco del proyecto *La Ruta del Mezcal* fueron estudiadas diversas instalaciones seleccionadas por sus características de producción artesanal obviando las existentes en la actualidad instaladas con fines claramente mercantilistas.

También se han recopilado instalaciones actualmente en desuso pero que se han considerado de interés para nuestro estudio por su aportación histórica. Al mismo tiempo se han documentado las estructuras similares localizadas en otros yacimientos excavados con anterioridad a nuestro programa, entre los cuales hay tres posibles hornos localizados en el yacimiento de Paquimé en el Estado de Chihuahua, excavado hace años y que en la actualidad está preparado para ser visitado.

Las principales características de las instalaciones visitadas se han registrado mediante un formulario, ficha o encuesta confeccionado con este fin que abarca diferentes aspectos, tanto técnicos como costumbristas y medioambientales. Además se acompaña de soporte gráfico y audiovisual.

RECURRENCIAS OBSERVADAS EN LAS DIFERENTES INSTALACIONES

En todos los casos la transmisión de conocimientos es oral.

Las materias primas necesarias, agave silvestre y agua, están asociadas directamente en todas las producciones¹¹.

Para la fase del proceso de producción de extracción de las plantas silvestres, denominado *jima*, las herramientas usadas no han sufrido variaciones importantes a lo largo del tiempo.

La existencia de hornos excavados en el suelo de formas circulares u ovaladas, es el elemento más perdurable de todo el proceso de producción y, por tanto, el más fácilmente detectable en el registro arqueológico. Recordemos que su presencia nos ha servido de base para iniciar el proceso de identificación de la producción del mezcal.

Las piedras empleadas para forrar el horno acostumbran a ser de material refractario. En el Estado de Oaxaca hemos podido documentar hornos de este tipo actualmente productivos.

El combustible de origen vegetal empleado es de especies de elevado poder calorífico.

El corte o despedazamiento de las cabezas cocidas se realiza mediante el hacha o maza y el prensado del bagazo por diversos procedimientos de los cuales el más común, actualmente es el de molinos de piedra (*tabonas*). Entre los tipos de machacado se encuentran el sistema de tipo artesanal rudimentario y el sistema que machaca por medio de molinos de piedra.

La acumulación del bagazo se realiza en las cubetas de fermentación, que acostumbran a ser de madera, y ofrecen unas dimensiones aproximadas de dos por un metro y entre veinte y treinta centímetros de altura. En instalaciones como la que visitamos en el Estado de Sinaloa es común el destilado mediante el uso de olla de cobre, calentada por vapor o por medio de fuego lento. Esta operación se realiza una o más veces dependiendo del criterio del mezcalero.

DIFERENCIAS DETECTADAS

La diversidad de las opiniones entre las personas entrevistadas pone al descubierto importantes diferencias en varios aspectos que detallamos a continuación:

- Respecto a la materia prima no hay acuerdo a nivel territorial, ya que en los Estados del Norte -Chihuahua y Sonora- no utilizan la subespecie *A. salmiana* como en el resto de las producciones visitadas.
- En relación con los materiales utilizados también se observan diferencias en el tipo de piedra utilizada para forrar los hornos. En algunos casos se busca el tipo más idóneo con propiedades refractarias, mientras que en otros se aplica simplemente la piedra volcánica.
- La duración del proceso no es homogénea entre los casos estudiados, lle-

gando a la conclusión a raíz de las informaciones facilitadas por los entrevistados, que cada mezcalero lleva a cabo sus propios procedimientos.

- Ha sido difícil conseguir cifras fiables en que las cantidades se relacionen, es decir, la cantidad de maguey, que es necesaria para la cantidad de producto final se obtiene; la cantidad que se puede computar como residuo o bagazo y la cantidad que podría computarse como pérdidas derivadas del propio proceso. Estos datos varían considerablemente en función de la calidad de la materia prima, de la climatología ambiental, de los tiempos empleados para cada fase de la producción y, de manera más definitiva, del tipo de instalaciones en que se produce la elaboración.

EL PAPEL SOCIAL DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL MEZCAL

El papel social que representó la producción del mezcal en las comunidades indígenas prehispánicas hoy en día únicamente se puede determinar a través de la Antropología. Los diversos trabajos que existen a este respecto citan el uso como bebida, básicamente de carácter religioso usada en ritos chamánicos. Este concepto se ha mantenido en las comunidades indígenas con prácticas ancestrales que evidencian el concepto sagrado que para sus componentes presenta.

En la actualidad, la información que se desprende de nuestra *Ruta* nos ofrece varios ejemplos de estas prácticas entre las cuales destacamos la experiencia documentada en el Estado de Nayarit, donde se visita una comunidad *huichol*. En la zona baja de una elevación geográfica, donde en época de lluvias se conforma un río de bajo caudal, localizamos al señor Chávez Carrillo. En este espacio observamos la existencia de varios instrumentos que le permitían elaborar mezcal, pero que eran totalmente diferentes a los anteriormente desconocidos. Como el señor Chávez Carrillo no habla español, fue necesaria la traducción del señor Silvino de la Cruz. La primera información que se nos proporcionó es que está produciendo mezcal por dos razones importantes: la primera es que se elabora mezcal para petición de lluvias, para que estas sean benévolas y les permitan tener una buena cosecha. La segunda, paralelamente, tiene que ver con procesos de iniciación.

Así, a los niños y niñas de tres años se les inicia en un proceso de aprendizaje, sobre todo en el conocimiento de las actividades productivas agrícolas, control de vegetales y reconocimiento de afinidades personales y familiares. El rito de iniciación indicado sería el punto de intersección entre los que consumen mezcal para diferenciarlos de aquellos que todavía no alcanzan ciertos conocimientos.

Por otra parte, el producto que se consume como bebida fermentada llamada *tesguino* o *tecuino* se produce en el mismo momento que el mezcal, pero su consumo es cotidiano y al parecer no tiene algún otro uso relevante.

Por su parte, las comunidades mestizas y criollas, productoras y/o consumidoras, mantienen una postura ajena a este significado. En la actualidad existe un interés por recuperar el hábito del consumo como un signo de recuperación de las propias raíces.

Este objetivo como símbolo de identidad estaría relacionado con la producción a pequeña escala con poca incidencia en el libre comercio. Sus producciones en ocasiones únicamente cubren las necesidades cotidianas y están sujetas a la disponibilidad de la materia prima. En algunos Estados la extracción tiene tal presión ambiental que las autoridades han decretado un paro técnico para regenerar la producción.

PRESENCIA DE LAS MUJERES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL MEZCAL

A pesar de que existen múltiples mitos y leyendas que relacionan a la diosa *Mayahuel* con la aparición del mezcal y del pulque, son pocas las ocasiones en que se menciona al sexo femenino como ligado a estas prácticas.

Con respecto a esta particularidad encontramos profusamente ilustrado, aunque con pequeñas variantes, el mito del descubrimiento de los poderes de esta bebida por parte de *Tapozin* que, a través de su hija, envía una muestra al rey con el fin de conseguir sus favores. Esta vehiculación de la mujer y del mezcal como elementos, ambos, de la ambición personal de este personaje queda sobradamente reflejada y como colofón se señala que es burlado de forma ostentosa por el rey.

Algunos autores de la primera época de la colonización, como por ejemplo Matolinia^{12,13} hacen constar expresamente que, entre el pueblo llano era consumido el mezcal por ancianos y mujeres embarazadas o que estuvieran en período de crianza, gracias a su consideración de aporte alimenticio.

HIPÓTESIS PLANTEADAS

Con los resultados procesados hasta el momento podemos afirmar que esta actividad genera un conjunto de relaciones sociales¹⁴, entre ellas definimos:

- Relaciones entre clases sociales; puesto que las productoras acostumbran a pertenecer al estrato social más bajo, mientras que las consumidoras

estarían determinadas por los integrantes de los líderes políticos, administrativos y/o religiosos.

- Relaciones entre iguales; actos de comercio, intercambio, trueque u otras actuaciones entre iguales, en las que el consumo se desarrolla como acto social.
- Aspectos ideológicos; considerados como tales los dirigidos a autoridades civiles y/o religiosas como ofrendas de tipo perceptivo o de deferencia.

Dado que han sido documentadas todas y cada una de las fases de producción, tanto arqueológica como etnológicamente hasta el nivel de fermentación, nuestra hipótesis en este campo estaría mas centrada en la destilación. Así, para este proceso consideramos que paulatinamente gana fuerza la hipótesis que nos habíamos planteado en un principio, según la cual en época prehispánica podía efectuarse un cierto tipo de destilación en la fase posterior a la fermentación¹⁵.

La hipótesis indicada la sustentamos en diversos aspectos:

- a) Bibliográficos, ya que en los relatos de los misioneros (principalmente), que redactan las crónicas de la conquista bélica se suceden las citas de la existencia de dos¹⁶ productos, diferenciados únicamente por las diferencias gustativas y de densidad, ambos están documentados como evolución del proceso de elaboración del maguey.
- b) Mediante la evidencia etnoarqueológica hemos detectado en instalaciones visitadas durante la campaña efectuada el año 2005 que la destilación puede haberse efectuado mediante el uso de técnicas rústicas que no implican destiladores de cobre. Un ejemplo claro de ello lo constituye el sistema de destilación documentado en el Estado de Nayarit.

Por citar un ejemplo, en la misma comunidad *huichol* del Estado de Nayarit a que nos hemos referido con anterioridad, el destilador está constituido de varios componentes: el primero es un pequeño tambor en el que se coloca el tepache ya fermentado. Este recipiente es el que recibe el calor del fuego, sobre de él, sostenido por varias piedras que colocan a su alrededor se encuentra propiamente el destilador, que se construye de la siguiente forma: de los mismos árboles que se encuentran en el área logran extraer tiras largas y delgadas de corteza, las enrollan y forman tubos circulares de diferentes diámetros (máximo 60 cm) que colocan uno sobre otro y que pegan con un poco de lodo. Este sistema permite que haya, tanto en la parte de arriba como en la de abajo, un espacio libre. La parte de abajo es unida al pequeño tambor que tiene el maguey fermentado. Todos los rollos del destilador son sellados por la parte de afuera con lodo así como las uniones con el tambor.

En la parte interna del destilador de corteza de árbol, se coloca una palan-gana o cuchara de madera que será la que reciba los líquidos que se con-

densen por la acción del fuego. En la misma cuchara se le une un tubo, que atraviesa la pared del destilador y que será el que conduzca el mezcal ya destilado a un recipiente que lo va acumulando. En la parte superior del destilador se coloca un cazo con agua con el fin de condensar los vapores producidos por el calentamiento del tepache fermentado.

Estas características extraordinarias en la elaboración del destilador establece la simpleza, pero a la vez la eficacia con que se puede producir un instrumento que logre la condensación y por ende la destilación que en este caso es de la bebida del mezcal.

Estas particularidades nos dan una idea de que pudo haberse reproducido el esquema ancestral. En base a la materia prima de que están fabricados los elementos que intervienen en la destilación, estos han estado siempre al alcance de los pueblos productores. Consideramos que, la constante presión demográfica que se ha ejercido sobre estos pueblos, durante siglos, y su aislamiento en lugares generalmente inhóspitos a su vez ha favorecido la falta de contaminación de sus costumbres.

CONCLUSIONES

En nuestra fase preliminar de conclusiones a la espera de avanzar en la investigación proyectada y poder redactar las conclusiones finales podemos afirmar que: las relaciones sociales que influyen en la producción, intercambio y consumo del mezcal, pueden ir en varias direcciones: como elemento de prestigio social (en su vertiente reservada a los mandatarios civiles y/o eclesiásticos); como producción individual, a pequeña escala, en tanto que medicina que ayuda a una dieta calorífica; o como elemento de interacción social en que las clases productivas hacen ofrendas a los estratos sociales privilegiados y este producto es uno de ellos. La presencia de la figura femenina en el proceso la incluimos como elemento indisoluble de la producción social y de la reproducción biológica, así como en calidad de consumidora en los casos de necesidad de mayor componente energético en su dieta.

La posibilidad física de la existencia de destilación en época prehispánica con elementos que aún en la actualidad están al alcance de cualquier habitante (como por ejemplo varios tipos de vegetales), favorece la consideración de que el único requisito realmente imprescindible es la habilidad y pericia de los productores y el conocimiento de la técnica precisa a seguir.



Figura 1: Horno forrado en piedras actualmente productivo, Estado de Oaxaca. Foto de los autores.

Figura 2: Horno actualmente utilizado en plena actividad. Foto de los autores.

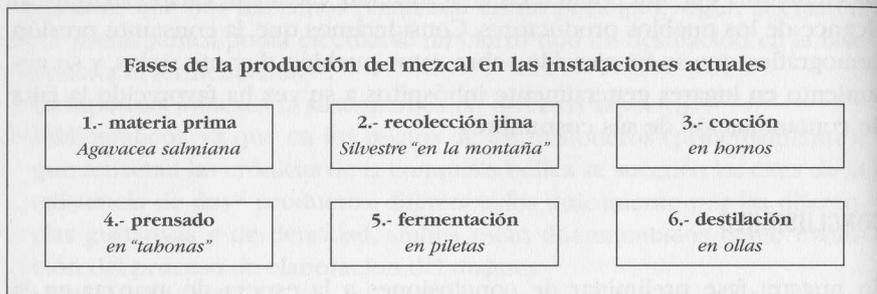


Figura 3: Esquema en el que aparecen las diferentes fases de la producción del mezcal. Esquema de los autores.

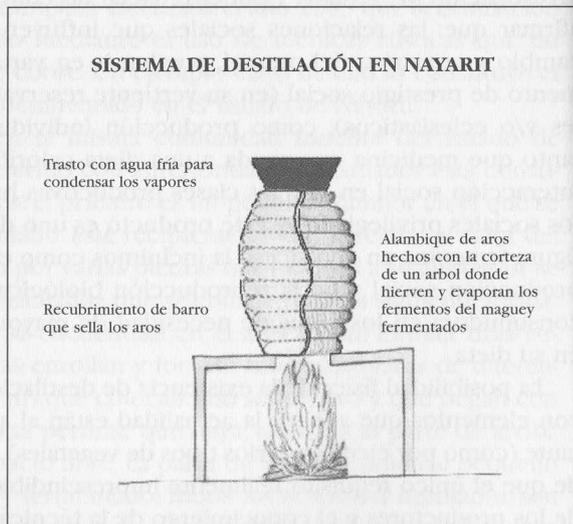


Figura 4: Sistema de destilación utilizado en Nayarit. Gráfico de los autores.

NOTAS

1 SERRA PUCHE, Mari Carmen, *Xochitécatl*. Editado por el Gobierno del Estado de Tlaxcala, México, 1998.

2 ADÁN, Mercedes, *Del Maguey al Mezcal: Estudio etnoarqueológico de la producción del mezcal*. Treball de Recerca, Departament d'Antropologia Social i Prehistoria, Universitat Autònoma de Barcelona, 2004.

3 SERRA PUCHE, Mari Carmen, Jesús Carlos LAZCANO ARCE y Mercedes ADÁN LIRAS, "Proyecto etnoarqueológico: la ruta del mezcal". *Actas del Simposi Internacional Etnoarqueología en la prehistoria: més enllà de l'analogia*, celebrado en 2004, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Barcelona, en prensa.

4 SERRA PUCHE, Mari Carmen y Jesús Carlos LAZCANO ARCE, Informe técnico final de excavación del Proyecto El Hombre y sus Recursos en el Sur del Valle de Tlaxcala en el Formativo y Epiclásico, entregado al Consejo de Arqueología INAH, 1999.

5 SERRA PUCHE, Mari Carmen y Beatriz PALAVICINI BELTRÁN, "Xochitécatl, Tlaxcala, en el período Formativo (800 a.C-100 d.C)". *Revista de Arqueología*, 16, julio-diciembre, pp. 43-57, Ediciones 2000, Madrid, 1996.

6 SERRA PUCHE, Mari Carmen y Jesús Carlos LAZCANO ARCE, "Xochitécatl-Cacaxtla en el período Epiclásico (650-950 d.C)". *Revista de Arqueología*, 18, julio-diciembre, pp. 85-102, Ediciones 2000, Madrid, 1997.

7 Los cambios químicos que se han determinado en el análisis de los restos del maguey son con referencia a: Hidrólisis de los polisacáridos, su transformación en azúcares, la fructosa y la levulosa, la fermentación, los ésteres y aldehídos y el aroma del mezcal.

8 ESTÉVEZ ESCALERA, Jordi, "Etnoarqueología en Tierra del Fuego". *Actes del I Congrés Catalunya-Amèrica. Fonts i documents de recerca*. Ariadna LLUÍS i VIDAL FOLCH i Gabriela DALLA CORTE CABALLERO eds., pp. 280-285, 2004.

9 *Ibidem*. p. 283.

10 *Ibidem*. p. 283-284.

11 En la actualidad el crecimiento espontáneo de estas plantas está sufriendo una seria amenaza de extinción en su forma genuina que es la silvestre. Por ello se ven con esperanza las iniciativas de reproducción de la especie que se están implantando, esta vez como planta domesticada con cultivos controlados. La valoración del producto final sería visible dentro de algunos años.

12 EZQUERRA, Ramón, Enciclopedia Franciscana. Toribio de Benavente "Matolinia" - 1565, disponible en: <http://www.franciscanos.org/enciclopedia/menud.html>

13 GARCÍA ICAZBALCETA, Joaquín, Colección de documentos para la historia de México. Tomo Primero: Toribio de Motolinia, disponible en: <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/68048408217915506322202/index.htm>

14 ADÁN, Mercedes y Jesús Carlos LAZCANO ARCE, "La Ruta del Mezcal: El agave en el yacimiento de Cacaxtla-Xochitécatl-Nativitas, México". *Actes del I Congrés Catalunya-Amèrica. Fonts i documents de recerca*. Ariadna LLUÍS i VIDAL FOLCH i Gabriela DALLA CORTE CABALLERO eds., pp. 319-328, 2004.

15 Se refiere al *tepache*, que es el producto resultante de la fermentación; hay evidencias que confirman que en el pasado ha sido consumido, como así también en la actualidad.

16 Inferimos que se trata de los productos derivados de la fermentación, por una parte, y del proceso sucesivo, es decir de la destilación por otra.