

# HISTORIA DEL MEZCAL GUANAJUATENSE

SU PRODUCCIÓN EN LAS  
HACIENDAS DEL NORTE DEL ESTADO

JUAN GALLARDO VALDEZ

**HISTORIA  
DEL MEZCAL  
GUANAJUATENSE**

*Su producción en las  
Haciendas del Norte del Estado*

*JUAN GALLARDO VALDEZ*

**Versión Electrónica**



PRIMERA EDICIÓN IMPRESA 2018

***“Historia del Mezcal Guanajuatense. Su producción en las Haciendas del Norte del Estado”***

El presente documento fue elaborado gracias al apoyo del Proyecto: FOMIX CONACYT-  
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO

Convocatoria GTO-2017-01

Clave del Proyecto: 285454

PRIMERA EDICION VERSIÓN ELECTRÓNICA 2020.

© Juan Gallardo Valdez.

© Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.

Av. Normalistas # 800

Col. Colinas de la Normal

C.P. 44270

Guadalajara, Jalisco, México.

[www.ciatej.mx](http://www.ciatej.mx)

© Gobierno del Estado de Guanajuato.

Fotografía en Portada: Juan Gallardo Valdez.

Tahona para trituration de maguey cocido. Fábrica de mezcal “Saldaña”. Pinos, Zacatecas.

**ISBN: 978-607-8734-11-5**

## **PRÓLOGO A LA VERSIÓN ELECTRÓNICA**

Difundir parte de la historia del estado de Guanajuato a través de la dinámica social y económica generada por las haciendas que se fundaron y desarrollaron en su territorio, particularmente aquellas que se dedicaron a la producción de mezcal, ubicadas en la región Norte del estado, se planteó como uno de los objetivos al desarrollar el proyecto FOMIX CONACYT-Gobierno del Estado de Guanajuato denominado: ***“Estudio técnico y científico de las características de la región norte del Estado de Guanajuato para determinar la viabilidad, factibilidad y potencialidad del agave mezcalero, la producción de mezcal y otros productos derivados”***.

Resultado de este trabajo, se publicó el libro: ***Historia del Mezcal Guanajuatense. Su producción en las Haciendas del Norte del Estado***, en el que quedó demostrado que las haciendas de esta región geográfica, se especializaron en el arte u oficio de elaboración de mezcal llegando a tener producciones importantes de esta bebida hasta el primer tercio del siglo XX, utilizando los recursos naturales de la región (agaves silvestres) y la adopción de procesos similares a los realizados en las haciendas del Altiplano Potosino – Zacatecano, resultado de la relación económica y las características propias de la misma.

El compromiso de difundir parte de los resultados logrados a través del proyecto, mediante la edición impresa rebaso las expectativas ya que, dicho sea de paso, pese a no estar contemplada como parte de los entregables comprometidos en el proyecto, tuvo un impacto favorable dada la importancia y relevancia del tema, resultando insuficiente ante la demanda de los lectores, dado que su tiraje fue de apenas 200 ejemplares.

La distribución de la edición impresa corrió a cargo de la Secretaria de Desarrollo Económico Sustentable, dependencia que fungió como usuario y receptor de los entregables generados por el proyecto, al ser esta la promotora de la convocatoria emitida a través del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del estado de Guanajuato, a través de la demanda: **GTO-2017-01**.

En este contexto, el presente documento, ahora en formato electrónico representa una opción para acceder a la edición limitada que se tuvo de la versión impresa ya que se ha establecido como formato del archivo la extensión **PDF**, la cual es muy accesible y amigable para cualquier dispositivo electrónico, lo cual gracias al avance de las tecnologías de la información, se presenta como una oportunidad para realizar documentos en formato digital, los cuales pueden ser almacenados y consultados en cualquier momento.

Cabe mencionar, que esta versión electrónica, ha sido corregida y aumentada gracias a la revisión realizada a la versión impresa, considerando algunas observaciones, sugerencias, además de aportaciones de quienes tuvieron acceso al documento y se dieron el tiempo de leerlo, mediante lo cual, se detectaron algunos errores ortográficos, omisión de palabras y algunas imprecisiones en datos y referencias, que, aunque mínimos, es importante asumirlos y solventarlos.

De aquí que el documento ha tenido algunas modificaciones, con la finalidad de enriquecerlo y hacerlo más preciso, lo cual ha traído como consecuencia algunos cambios en la paginación y la inserción de algunas figuras.

***Juan Gallardo Valdez***

# ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	9
AGRADECIMIENTOS.....	11
PREÁMBULO.....	13
<i>Antecedentes históricos de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato.....</i>	15
<i>Introducción.....</i>	15
<i>Datos y referencias históricas de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato.....</i>	17
<i>Referencias Documentales.....</i>	18
<i>Estadísticas de producción de mezcal en el estado de Guanajuato 1889-1907.</i>	39
<i>Descripción del proceso de elaboración de mezcal en las haciendas y ranchos mezcateros del estado de Guanajuato.....</i>	47
<i>Antecedentes.....</i>	47
<i>Sitios de producción de mezcal.....</i>	49
<i>Obtención de la materia prima.....</i>	50
<i>La elaboración del mezcal.....</i>	52
<i>Cosecha.....</i>	52
<i>Jima.....</i>	52
<i>Proceso de elaboración en las haciendas o “Fábricas”.....</i>	54
<i>El horno y su llenado (Cocimiento).....</i>	54
<i>Molienda.....</i>	57
<i>Lavado de bagazo.....</i>	58

<i>Exprimido de bagazo</i> .....	59
<i>Fermentación</i> .....	60
<i>Destilación</i> .....	61
<i>Proceso en los llamados “Ranchos de vino”</i> .....	62
<i>Cocimiento</i> .....	62
<i>Molienda</i> .....	63
<i>Fermentación</i> .....	64
<i>Destilación</i> .....	65
<i>La producción de mezcal en el municipio de San Felipe</i> .....	67
<i>Antecedentes</i> .....	67
<i>Hacienda Jaral de Berrio</i> .....	68
<i>Historia</i> .....	68
<i>Situación actual</i> .....	71
<i>La fábrica de Vino mezcal “La Soledad”</i> .....	74
<i>Instalaciones de la Fábrica</i> .....	75
<i>Ranchos de vino</i> .....	78
<i>Rancho “San Francisco”</i> .....	79
<i>“La Fábrica de Zavala” (Emiliano Zapata)</i> .....	82
<i>“La Fábrica de Melchor</i> .....	84
<i>Producción de mezcal en el municipio de San Diego de la Unión</i> .....	87
<i>Hacienda de San Juan Pan de Arriba</i> .....	87
<i>Historia</i> .....	87

<i>Situación actual</i> .....	89
<i>La producción de mezcal</i> .....	90
<i>Ranchos de Vino</i> .....	95
<i>Rancho de Vino 1</i> .....	96
<i>Rancho de Vino 2</i> .....	98
<i>Haciendas productoras de mezcal en el municipio de San Luis de la Paz</i> .....	97
<i>Introducción</i> .....	97
<i>Las haciendas productoras de mezcal</i> .....	99
<i>Hacienda de Ortega</i> .....	104
<i>Historia</i> .....	105
<i>Situación actual</i> .....	107
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	111
<i>Ranchos de vino</i> .....	116
<i>Rancho de vino “La Palmita”</i> .....	116
<i>Rancho de vino “El Pinalito”</i> .....	117
<i>Hacienda Pozo Hondo</i> .....	121
<i>Historia</i> .....	122
<i>Situación actual</i> .....	122
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	123
<i>Hacienda de Jofre</i> .....	128
<i>Historia</i> .....	131
<i>Situación actual</i> .....	133

<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	134
<i>Ranchos de vino</i> .....	135
<i>Rancho de vino “La Garrapata”</i> .....	136
<i>Rancho de vino “Los Zarquitos”</i> .....	138
<i>Hacienda Santa Rosa de Ochoa</i> .....	139
<i>Historia</i> .....	140
<i>Situación actual</i> .....	140
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	141
<i>Ranchos de vino</i> .....	142
<i>Rancho de vino “San Antonio”</i> .....	143
<i>Hacienda Manzanares</i> .....	147
<i>Historia</i> .....	148
<i>Situación actual</i> .....	150
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	150
<i>Ranchos de vino</i> .....	152
<i>Hacienda San Isidro</i> .....	153
<i>Historia</i> .....	154
<i>Situación actual</i> .....	155
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	155
<i>Ranchos de vino</i> .....	155
<i>Rancho de vino “Tinajitas”</i> .....	155
<i>Hacienda El Bozo</i> .....	158

<i>Historia</i> .....	159
<i>Situación actual</i> .....	159
<i>La fábrica de “Vino mezcal”</i> .....	159
<i>Ranchos de vino</i> .....	162
<i>Rancho de vino “San Antonio”</i> .....	162
<i>La producción de “Vino mezcal” en las haciendas de “Ortega” y “Pozo Hondo”.</i>	163
<i>Introducción</i> .....	163
<i>Análisis documental</i> .....	164
<i>La producción actual de mezcal en el estado de Guanajuato y perspectivas a futuro</i> .....	181
<i>Introducción</i> .....	181
<i>El potencial mezcalero</i> .....	182
<i>La Ruta del Mezcal</i> .....	183
<i>El aprovechamiento sustentable del agave</i> .....	185
<i>Centro de Propagación de Agave del Estado de Guanajuato (CEPAEG)</i> .....	186
<i>Colección Nacional de Agaves UG-SAGARPA</i> .....	188
<i>Jardín Botánico “El Charco del Ingenio”</i> .....	189
<i>Referencias</i> .....	191



## **PRESENTACIÓN**

El mezcal, una de las bebidas alcohólicas obtenidas del maguey y de las más emblemáticas de México, en los últimos años ha venido recobrando la fama y reputación que a finales del siglo XIX y principios del XX le hizo ganar premios y reconocimientos en las exposiciones internacionales en las que México participó entre 1889 y 1930, gracias a su calidad y exquisitez, entre las que podemos referir la Exposición Universal de París de 1900 y la Exposición Panamericana de Búfalo Nueva York (1901), en las que varios productores de mezcal de diferentes estados lograron obtener algunas preseas.

Sin duda, a diferencia de otras bebidas alcohólicas elaboradas de maguey, su proceso artesanal mediante el cual se obtiene, la gran diversidad de especies que se utilizan, las técnicas y elementos empleados en su elaboración, han contribuido a su actual reconocimiento.

El mezcal se produce en casi todos los estados del país, sin embargo, solo nueve de ellos tienen reconocimiento oficial por estar incluidos en la Denominación de Origen Mezcal: Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Oaxaca, Tamaulipas, Michoacán, Guanajuato y Puebla (DOF: 24/12/2015).

Por lo que compete al estado de Guanajuato, actualmente la elaboración de mezcal se realiza de manera formal en los municipios de San Felipe y San Luis de la Paz, cuyos territorios fueron incorporados a la región geográfica que actualmente protege la Denominación de Origen Mezcal en 2001 (DOF: 29/11/2001), y 2015 respectivamente (DOF:08/06/2015).

Sin embargo, estos no son los únicos municipios en los que históricamente se ha producido esta bebida, ya que existen referencias documentadas, evidencias y vestigios, particularmente en toda la zona Norte del estado de Guanajuato, donde florecieron y prosperaron haciendas de beneficio y agro ganaderas, en cuyo enclave se gestó toda una cultura de aprovechamiento del maguey nativo o silvestre, empleándolo de diversas maneras, como forraje para el ganado en temporadas de sequía, en la construcción de vivienda, obtención de fibras y en la elaboración de bebidas fermentadas como el pulque y destiladas como el mezcal.

El mezcal se constituyó como uno de los productos típicos de estas haciendas llegando a tener producciones importantes durante el periodo histórico conocido como el porfiriato, que corresponde al periodo comprendido entre los años 1876 y 1911, tiempo durante el cual el General Porfirio Díaz se aferró al poder, manteniéndose como presidente de México en siete ocasiones, consolidando una dictadura que a la postre dio origen al movimiento

revolucionario que como consecuencia incidió en el fraccionamiento y repartición de los grandes territorios acumulados por los hacendados.

En este contexto, el presente trabajo es el resultado de diversas investigaciones que se han venido realizando desde hace aproximadamente dos décadas, sobre la producción de mezcal en una extensa región que comprende los municipios de Ocampo, San Felipe, San Diego de la Unión, San Luis de la Paz, Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Victoria, Doctor Mora, Atarjea, Xichú, Santa Catarina, Tierra Blanca y San José Iturbide, que integran las regiones norte y noreste del estado.

En el desarrollo de estos trabajos, se han visitado decenas de sitios y comunidades donde anteriormente se elaboraba esta singular bebida, reflejo de toda una tradición y cultura para la población rural, durante los recorridos de campo realizados a lo largo del territorio, se visitaron diferentes cascos de haciendas y sitios donde a decir de los pobladores y de acuerdo a las referencias bibliográficas, históricamente se elaboraba esta bebida, con la finalidad de documentar, georeferenciar y tomar fotografías de los vestigios y evidencias de las instalaciones correspondientes a las fábricas de *“Vino mezcal”* y los *“Ranchos de vino”*, lugares donde se elaboraba el mezcal.

El objetivo principal de este trabajo, es difundir los hallazgos y compartir la información obtenida y generada en el desarrollo de estos proyectos, así como documentar parte de la historia sobre la producción de mezcal en el territorio guanajuatense y contribuir a recuperar la tradición y cultura desarrollada en torno a esta emblemática bebida en beneficio de sus productores y la identidad de sus comunidades.

## **AGRADECIMIENTOS**

El presente documento es el resultado de diferentes trabajos realizados en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), en los que ha participado un grupo multidisciplinario de investigadores que se han involucrado en diferentes líneas de investigación que tienen como principal objeto de estudio el maguey o agave.

De esta iniciativa, surgió la Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves (AGARED), dirigida por la Dra. Anne Gschaedler Mathis, quien por tres años consecutivos ha logrado consolidar una de las redes temáticas del CONACYT más fructíferas al agrupar a investigadores de diferentes universidades y centros de investigación a nivel nacional, la cual no solo se ha enfocado al abordaje de los temas científicos y biotecnológicos o la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, en este contexto, el estudio y análisis de los aspectos humanos, sociales y económicos reflejo de la impronta humana sobre el territorio requiere la participación de otros especialistas en temas como antropología, historia, geografía, sociología y economía que aportan desde sus respectivos campos del conocimiento una visión holística e integral, de aquí el reconocimiento y colaboración de amigos, compañeros, colegas y algunos funcionarios por aportar y sugerir en la profundización en algunos aspectos como el manejo sustentable de este importante recurso.

De manera especial quiero agradecer a todas aquellas personas e instituciones que de alguna manera han contribuido a la cristalización de este proyecto: Lic. Adriana Fernández, de la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable, al Mtro. Juan Moisés Castro Álvarez, de la Secretaría de Ciencia, Innovación y Educación Superior del Gobierno del Estado de Guanajuato, Ing. Salvador Flores Ortega, Secretario Técnico del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Guanajuato.

Muchos de los datos referidos en este trabajo, provienen de fuentes primarias, los cuales fueron aportados y compartidos de manera desinteresada por familiares de los antiguos dueños de fincas y haciendas que se han esforzado por conservarlas y mantenerlas pese al alto costo que ello implica, estas magnificas construcciones que al visitarlas nos transportan a través del tiempo a épocas de riqueza y bonanza son mudos testigos de una historia llena de grandeza económica y cultural.

En este contexto, mi especial agradecimiento al Ing. Rafael Pizarro Cordero, actual propietario y administrador de la hacienda *Pozo Hondo*, la cual visitamos en varias ocasiones y en todas ellas fuimos recibidos de una manera cordial, por los datos extraídos de su archivo personal que incluye también información sobre la hacienda de *Ortega*, ambas, propiedad de su bisabuelo.

También se agradece a la señora Ernestina Salinas Ruiz, viuda del Sr. Ignacio Salazar Hernández (q.e.p.d.), dueño de la hacienda *Santa Rosa de Ochoa*, por quienes también fuimos recibidos en varias ocasiones en la hacienda y el habernos compartido el “*mezcal casero*” elaborado por Don Nacho y un exquisito Jamón Serrano que también solía preparar.

De la misma manera se agradece la aportación de datos y documentos de la familia Obregón-Santacilia, dueños de la hacienda *San Juan Pan de Arriba*, así como el permitirnos conocer la finca principal, particularmente al Ing. Leonardo Sainz Obregón por recibirnos y acompañarnos en la ubicación de los “*Ranchos de vino*”.

A manera de homenaje póstumo, quisiera mencionar al Sr. Ricardo Soltero Rodríguez (q.e.p.d.), por haber compartido sus amplios conocimientos sobre la historia local, tema que lo apasionaba ya que siendo oriundo de Tuxpan, Jalisco, llegó de niño a San Luis de la Paz y toda su vida la dedicó a hurgar y conocer los orígenes de *El Gran Tunal* o *La Gran Chichimeca* como solía referirse a la región Norte del estado de Guanajuato, pasión que lo llevo a ser reconocido como el Cronista Oficial por muchos años y posteriormente Vitalicio del municipio de San Luis de la Paz. En el poco tiempo que estuve en contacto con “*El Químico*”, como se le conocía en San Luis de la Paz, me acompañó en un recorrido por el mineral de *Pozos*, *Santa Brígida*, la hacienda *Santa Ana y Lobos* y la hacienda de *Lourdes*, después del cual terminamos en el jardín de la Plaza, donde platicamos sobre sus planes a futuro, entre los cuales quería plasmar la historia de la región en un libro, ya que al haber colaborado en el año de 2010 en la monografía histórica “*San Luis de la Paz Nación Chichimeca*”, que con motivo de la celebración del Bicentenario de la Independencia y Centenario de la Revolución editó el Gobierno del Estado de Guanajuato, se encontró con infinidad de datos que podrían generar una enciclopedia, sin embargo, debido a su avanzada edad no le fue posible, falleciendo en el año 2012.

Mención aparte es el agradecimiento que manifiesto a Benjamín Arredondo y al Dr. Víctor Solís, quienes de manera desinteresada se dieron el tiempo de leer el borrador de este documento y aportar valiosas sugerencias, observaciones, detalles y omisiones que solo pueden ser detectadas por aquellos conocedores y apasionados por rescatar y difundir la historia y cultura local, las tradiciones y fortalecer la identidad.

**Juan Gallardo Valdez**

## **PREÁMBULO**

### ***A manera de presentación***

Al pensar en el estado de Guanajuato de inmediato se nos viene a la mente la imagen de los callejones de su ciudad Capital, la estatua del Pípila o la imponente estructura de la Alhóndiga de Granaditas, ni que decir de su magnífico Festival Cervantino... pero, al pensar más allá de la capital, y ver todo aquello que encierra el Estado; son muchos los conceptos que afloran, sea la producción de calzado de León, que la cajeta de Celaya o las fresas de Irapuato, la refinería de Salamanca y, actualmente, las muchas armadoras de autos. Esto nos encierra en una parte del estado, quizá la más conocida, la que nombramos como “*corredor industrial*”, pero el estado de Guanajuato reclama, especialmente en sus municipios norteños, ser bien difundidos y mejor conocidos pues hay mucho que ver y más que apreciar en ellos.

La zona Norte del estado de Guanajuato, conformada por los municipios de Ocampo, San Felipe, San Luis de la Paz, San Diego de la Unión, Victoria, Xichú, Atarjea, Doctor Mora, Tierra Blanca y Santa Catarina, guardan historia y tradición que es necesario conocer a profundidad para integrarlos al menú de opciones que el estado ha promovido desde hace tiempo y que su acervo cultural a todo el país, sean dados a conocer.

Es por la parte Norte del estado de Guanajuato por donde pasó el emblemático *Camino Real de Tierra Adentro*, columna vertebral de las comunicaciones terrestres durante la etapa virreinal de México, que nos habla de una antigüedad que se remonta al siglo XVI, cuando las primeras incursiones hacia el norte del territorio integrado a la Corona española que apenas se estaba conociendo dejando a lo largo de ese camino profundas raíces que nos envuelven en un ambiente de añeja tradición.

En el paisaje agreste de esa tierra que fuera conocida como “*El gran tunal*” una planta endémica esperaba ser descubierta y transformada en exquisito elixir. Pocas décadas más tarde se hacían las primeras producciones del “*Vino de mezcal*” que, transcurrido el tiempo contrajimos su nombre para conocerlo como Mezcal y que de sus mieles y etiles algunas variedades resultaron favorecidas, convirtiéndose así el norte del estado de Guanajuato en excelente productor de la tradicional bebida.

El trabajo que hoy el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. presenta nos permite ver la rica historia que esa porción del estado de Guanajuato guarda en su tradición mezcalera, conociendo sus Haciendas, Fábricas y *Ranchos de Mezcal*, junto con sus procesos de elaboración, que permitieron ofrecer una delicada bebida que hoy día conquista el paladar de los gustos más exigentes en lugares más allá de nuestras fronteras.

Al mirar y admirar los espléndidos paisajes del Norte guanajuatense, al sentir y disfrutar la envidiable paz que aún conserva la región en estos agitados días, es un buen antecedente a lo que luego nuestro paladar recibirá de las mieles de sus agaves, el acento justo en su sabor, la delicada suavidad de los mezcales del Norte de Guanajuato, nos hablan justo de esos panoramas embebidos en la tranquilidad y el reposo.

Dispongámonos, pues, a viajar un poco en el tiempo, a conocer de la vida reposada, si bien difícil y complicada en algunos periodos de la historia, que nos habla de arraigo y tradición, mismos que añoramos sean recuperados para volver a esos días en que la charla amena, la comida sabrosamente sana y un vaso de buen mezcal del Norte de Guanajuato, hacían aún más placentera la vida.

Dispongámonos también a recuperar la vieja tradición mezcalera del norte del estado de Guanajuato.

***¡ Salud !***

***Benjamín Arredondo***

# ***Antecedentes históricos de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato***

## ***Introducción***

El mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene a partir de la fermentación del jugo extraído de diversas especies de agaves previo cocimiento y molienda de las “*piñas*” o cabezas al ser sometido a un proceso de destilación (E.M, 1993).

Actualmente, se produce de manera oficial en 9 estados del país que conforman el territorio protegido por figura jurídica de la Denominación de Origen Mezcal (DOM), siendo estos Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí (DOF, 1994), a los que posteriormente se incorporaron Guanajuato (San Felipe; DOF, 2001; San Luis de la Paz, 2015) y Tamaulipas (DOF, 2003), Michoacán (DOF, 2012) y Puebla (DOF, 2015), sin embargo, esta bebida también se elabora tradicionalmente en cientos de comunidades rurales de la mayoría de los estados de la República mexicana, entre los que sobresalen Jalisco, Morelos, Estado de México, Nuevo León y Sinaloa, entre otros, sin que estos tengan reconocimiento por la exclusión de sus territorios dentro de la región geográfica comprendida por la DOM, pese a la calidad y exquisitez de algunos mezcales que se producen en ellos (Gallardo, 2008).

En el caso particular del estado de Guanajuato, existen evidencias, antecedentes documentados y vestigios de que la producción de esta bebida se ha realizado en su territorio desde la época Colonial, alcanzando volúmenes importantes durante los siglos XVIII y XIX, período en el que se consolidó la hacienda como un modelo productivo que perduró hasta las primeras décadas del siglo XX, siendo la base de la economía novohispana y posteriormente del México independiente, bajo un sistema autosuficiente, que generaba excedentes para ser comercializados tanto en su región de influencia que en ocasiones comprendía los estados vecinos, así como en el resto del país, gracias a la introducción y desarrollo del ferrocarril como medio de transporte de mercancías y pasajeros.

En este contexto, la vocación natural de las haciendas Guanajuatenses estaba dada por su ubicación, las características propias del territorio y la heterogeneidad del mismo, lo que definió su especialización.

De igual manera, el establecimiento y prosperidad de estas fincas estuvo íntimamente relacionado con actividades como la minería, agricultura y ganadería, motivo por el que, en el territorio que hoy comprende el estado de Guanajuato, encontramos básicamente dos tipos de haciendas, las de beneficio, dedicadas a la extracción y el beneficio de los minerales y las agroganaderas que combinaban ambas actividades para abastecer de insumos a los principales centros mineros.

En esta dinámica, la región Norte del estado de Guanajuato, se caracterizó por el desarrollo de haciendas agroganaderas que producían además de granos y animales, productos e insumos de primera necesidad requeridas para el desarrollo de las actividades extractivas (Uzeta, 2005), mientras que, en los valles y planicies de la fértil región conocida como *El Bajío*, predominó la actividad agrícola, llegándose a consolidar esta como el granero de la Nueva España, situación que mantuvo hasta mediados del siglo XX.

La existencia y proliferación de grandes poblaciones de agaves silvestres, en la región Norte del estado, indujo a los hacendados a hacer un uso y aprovechamiento de este recurso, por lo que en la mayoría de las haciendas se construyeron instalaciones para la producción de mezcal, ofertándolo como un producto más de estas unidades productivas, principalmente demandado por personas dedicadas a la minería, actividad que se desarrolló en la región de manera importante, principalmente en los minerales de Pozos, Xichú y Atarjea, además del de La Luz, la ciudad de Guanajuato y el vecino Estado de Zacatecas.

## ***Datos y referencias históricas de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato***

La historia de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato está documentada ampliamente en diversas referencias, los vestigios de esta actividad que aún existen en varias de las haciendas de la región norte del estado y su magnitud, son testimonio de la importancia que la actividad tuvo para los hacendados y confirman que la elaboración de mezcal representó una de sus principales fuentes de ingresos.

Gran parte de los documentos en los que se asentaba la historia local fueron destruidos y lo poco o mucho de la historia regional se remite a los documentos existentes en el Archivo General de la Nación (AGN), o aquellos que fueron resguardados por las órdenes religiosas que a la par de los conquistadores incursionaron en este vasto territorio, en este caso los jesuitas. Las mayores aportaciones se deben a la geografía que como ciencia social describe no solo los rasgos físicos del territorio, sino que además analiza las actividades humanas y su impronta sobre el espacio.

A continuación, se citan y presentan extractos obtenidos de las principales referencias bibliográficas y publicaciones que fueron consultadas y en las que se menciona de manera concreta y recurrente la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, los cuales se presentan en orden cronológico.

Los documentos aquí referidos, representan un sólido antecedente histórico y una clara evidencia de que la producción de mezcal en los municipios de la región Norte del estado de Guanajuato, hasta el primer cuarto del siglo XX fue permanente, llegando a tener volúmenes de producción muy importantes.

El primer documento en el que se hace referencia a la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, es el multicitado en diversos estudios relacionados con la producción de bebidas alcohólicas, denominado *Real Decreto del 17 de enero de 1774*.

A pesar de que no fue posible consultarlo físicamente, se tiene como referencia en varios documentos en los que sus autores lo mencionan a raíz de la prohibición impuesta por la corona española a los licores producidos en los territorios conquistados debido a que competían con los vinos de la península (Alamán, 1883; Orozco y Berra, 1855; Enciclopedia de México, 1978; 1993), situación que generaba pérdidas para la Real Hacienda.

La *Enciclopedia de México*, obra que desde su primera edición completa en 1977 se consolidó como la más prestigiosa e importante obra de consulta dedicada a México, destaca por la amplitud de sus contenidos, la variedad de su información y el rigor de sus datos, ya que aborda todo lo mexicano ordenado alfabéticamente, relacionado con temas de Antropología, Arqueología, Arte, Bibliografía, Biografías, Ciencias, Derecho, Economía,

Estadística, Etimología, Etnografía, Fauna, Flora, Folclore, Geociencias, Historia, Literatura, etc.

En el tomo IX de esta obra, de la edición de 1978, al definir la palabra Mezcal señala que:

*El 3 de mayo de 1875 se expidió en Aranjuez una real orden para que se procediera a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas, pues estas competían muy severamente con aguardientes de Europa. En la lista de licores simples o compuestos que debía perseguir el tribunal de la Acordada consta que el mezcal se producía en Acapulco, Apan, Bolaños, Chalco, Charcas, Chihuahua, Chilapa, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Huajuapán, Guanajuato, San Juan de los Llanos, Nuevo reino de León, Metztlán, Oaxaca, Puebla, Cautla, Querétaro, Salamanca, Santander (Tamaulipas), Sayula, Sombrete, Tacuba, Tehuantepec, Tepeaca, Texcoco, Toluca, Tulancingo, Valles, Xochimilco, Zacatecas y Zamora.*

Evidentemente, el dato presenta un error, en el año, ya que, en otras referencias, se cita que dicho ordenamiento fue emitido en 1785, situación que fue corregida a partir de la Edición Especial elaborada para la Enciclopedia Británica de México en 1993, quedando el texto de la siguiente manera:

*El 3 de mayo de 1785 se expidió en Aranjuez una real orden para que se procediera a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas ....*

### **Referencias Documentales**

La primera referencia que alude la producción de mezcal en el territorio norte del estado de Guanajuato es la hecha por el inglés Henry George Ward (1797-1860), quien fue un diplomático, político y administrador de la corona inglesa, visitó México como ministro de negocios durante el reinado de Jorge IV y residió en nuestro país durante los años 1825, 1826 y parte de 1827.

A su regreso en Inglaterra, publicó en 1828 su obra "*México in 1827. His Majesty's Charge d' Affaires in that country.*", la cual consta de dos volúmenes en los que el autor plasma sus experiencias de manera cronológica, describiendo itinerarios, los sitios y lugares que visitó de una manera precisa, aspectos como los climas, los diferentes pueblos, los recursos y la producción en las diferentes regiones que visitó durante su travesía de la ciudad de México al distrito minero de Moctezuma, ubicado en el estado de Sonora, donde la compañía minera de origen inglés "*San Juan Bautista Mining Company*", explotaba 14 minas en dicha región.

En el tomo II de dicha obra, el autor describe que al recorrer el tramo del camino que va de Guanajuato a San Luis Potosí, lo cual sucedió entre los días 20 y 24 de noviembre de

dicho año, hizo una parada en la hacienda “El Jaral” el 23 de noviembre habiendo partido de San Felipe hacia San Luis Potosí.

Ward, describe algunas de las características más importantes de la hacienda, recalando su ubicación en la parte central de un extenso valle en el que se desarrollan diversos cultivos que son favorecidos gracias a la abundancia de agua proveniente de varios manantiales, así mismo, recalca la gran extensión que durante la colonia tuvo esta hacienda cuyo territorio comprendía parte de los estados de Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato, motivo por el cual su propietario el Marqués del Jaral, fue considerado como uno de los hombres más opulentos de México y uno de los mayores terratenientes del mundo en esa época.

Menciona, además, que una vez que pernoctaron en la hacienda, al día siguiente continuaron su camino, para lo cual el administrador de la hacienda les proporcionó una mula cargada con varios implementos, a continuación, se reproduce la fracción del texto original y su traducción literal:

*On the following morning, when, notwithstanding the solicitations of the Administrador, we pursued our journey towards San Luis, a mule was sent with us, laden with a whole sheep, a dozen fowls, four cheeses, a quantity of bread and fruit, and four bottles of a strong spirit called Vino Mescal, resembling whiskey in flavor, but extracted from the Maguey, in a distillery recently established by the Count (sic).*

#### **Traducción:**

*A la mañana siguiente, cuando, a pesar de los ruegos del Administrador, continuamos nuestro viaje hacia San Luis, una mula fue enviada con nosotros, cargada con un cordero entero, una docena de aves, cuatro quesos, una cantidad de pan y fruta, y cuatro botellas de una bebida fuerte llamado Vino Mezcal, similar al whisky de sabor, pero extraído del maguey, en una destilería de reciente creación por el conde.*

Manuel Orozco y Berra (1816 – 1881), pensador y político mexicano, quien fuera Secretario de Gobierno del estado de Puebla de 1847 a 1848, trabajo además para diversas instituciones científicas. En 1850 fue nombrado director del Archivo General de la Nación, y de 1855 a 1857, se desempeñó como oficial mayor del Ministerio de Fomento durante el gobierno de Ignacio Comonfort.

En 1863 el presidente Benito Juárez lo designó ministro de la Suprema Corte de Justicia de la Nación. Entre 1864 y 1867 se desempeñó como director del Museo Nacional durante el gobierno del emperador Maximiliano I de México, por este motivo, fue juzgado como traidor a la patria y sentenciado a la cárcel.

Es considerado como uno de los historiadores más trascendentes del México del siglo XIX, su obra más importante sin duda es el *Diccionario Universal de Historia y Geografía*, que fue publicado en 1855 y consta de 10 volúmenes.

Como parte de esta obra, se publicó el *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía*, que consiste en una Colección de Artículos relativos a la República Mexicana, ordenados de forma alfabética.

En el apartado correspondiente a la letra B, menciona en la definición de BEBIDAS PROHIBIDAS, que el virrey D. Matías de Gálvez, solicitó al director general de alcabalas y pulques D. Juan Navarro, un informe sobre los licores simples y compuestos o artificiales que en ese entonces se usaban en los principales alcalalatorios, con la finalidad de regular su producción y que estas pagaran las respectivas alcabalas.

Como resultado se expidió el Real Decreto del 3 de mayo de 1785, en el cual ordena a D. Juan Navarro se encargue muy estrechamente que:

*.... por cuantos medios les sean posibles procure extinguir el uso de las bebidas prohibidas que se enumeran en su citado informe (sic).....*

Para lo cual debería apoyarse en el juez de la Acordada D. Manuel de Santamaría.

En esta obra, se enlistan los nombres de los alcalalatorios principales, así como los nombres de las bebidas simples y artificiales que se producían y consumían en cada uno de ellos.

En dicho apartado, se reconoce la producción de mezcal en los alcalalatorios de:

*Acapulco, Apam, Bolaños, Charcas, Chautla, Chihuahua, Chilapa, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Guajuapa, Guanajuato, Juan de los Llanos (San), León (Nuevo Reino de), Mexicaltzingo, Mextitlan, Nejapa, Oaxaca, Puebla, Quautla, Querétaro, Salamanca, Santander, Sayula, Sombrerete, Tacuba, Tehuantepec, Tepeaca, Tepoxcolula, Tezcuco, Toluca, Tulancingo, Villa de Valles, Villa Alta, Xicayan, Xochimilco, Yxmiquilpan, Yzucar, Zacatecas y Zamora (sic).*

De acuerdo a lo referido en el texto, se reconoce los alcalalatorios de Guanajuato y Salamanca como productores de mezcal, información que coincide con la del decreto del 3 de mayo de 1785.

Posteriormente, presenta un cuadro con la:

*Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que se usan en este reino, y distingue la antecedente nota.*

Procediendo a enlistar por orden alfabético cada una de las bebidas, describiendo además su forma de elaboración. En lo referente al mezcal, después de describir brevemente el proceso de elaboración, reconoce la existencia de diversos tipos como son: *Mezcal corriente*, *Mezcal flojo o de cola*, *Mezcal de pulque*, *Mezcal resacado de cola* y *Mezcal resacado corriente*.

Otra referencia sobre la producción de mezcal en el estado, es la del guanajuatense Emiliano Busto, (1844 Mineral de San Nicolás, Guanajuato-1897 Ciudad de México), quien combatió en las filas del ejército liberal.

Durante la intervención francesa, acompañó al presidente Juárez en su recorrido hasta el Paso del Norte. Ocupó, entre otros cargos, la Oficialía Mayor de la Secretaría de Hacienda, y se desempeñó además como jefe de la sección 8ª de la Secretaría de Estado y del Despacho de Hacienda y Crédito Público y fue miembro de la Sociedad de Geografía y Estadística de la República Mexicana.

Escribió, entre otras obras el libro *Administración pública comparada, el Diccionario Enciclopédico Mexicano*, así como diversos trabajos de carácter hacendario.

En 1880, publicó la obra *Estadística de la República Mexicana*, documento en el cual se concentra la información de los informes rendidos a la Secretaría de Hacienda en los rubros de Agricultura, Industria, Minería y Comercio.

Concretamente, en el anexo Núm. 3 del Tomo I, el cual se hace referencia a la Memoria de Hacienda del año económico de 1877 a 1878, presenta un CUADRO SINÓPTICO GENERAL DE LA INDUSTRIA AGRÍCOLA DE LA REPÚBLICA MEXICANA, en el que se enlistan por estados la producción anual de diversos cultivos y los principales productos que se elaboraron en cada uno de ellos durante el año de 1879.

Uno de los productos que se mencionan es el *Mezcal corriente*, cuya producción en el estado de Guanajuato fue de 4,524 barriles, teniendo un valor de 45,240 pesos.

El Dr. José Guadalupe Lobato, considerado como uno de los precursores y promotores de la higiene como proyecto de estado durante el periodo Porfirista (Olivier, 2009), publicó en el año de 1884 un trabajo titulado: *Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque*, el cual elaboró para la Exposición Universal de Nueva Orleans que se celebró ese mismo año, donde México participó con un pabellón, en el cual se presentaron diversos productos, entre ellos el mezcal.

Dicho documento consta de dos partes; en la primera, el Dr. Lobato, aborda los orígenes del pulque y la importancia de esta bebida en las sociedades prehispánicas, para posteriormente hablar de las distintas variedades del maguey mexicano y sus características.

Describe brevemente el proceso de elaboración de mezcal, particularmente del obtenido del *agave potatorum*, señalando que:

*...cuando ya está en sazón y antes de que eche el quiotl, lo capan y desgajan las hojas para tatemarlas en un horno, convirtiendo de este modo la cantidad extraordinaria de almidón que contiene en azúcar y jugos azucarados, que luego se hacen fermentar y a su vez destilar, dando por resultado ese rico y sávido alcohol del maguey llamado mezcal, producido muy abundantemente por la especie del maguey verde, que también abunda en Oaxaca, Jalisco, Chiapas, Guanajuato, Michoacán, etc., y que debería llamarse mezcaltmetl.*

*Este maguey es el más abundante, el más explotable y el que no necesita ningún cultivo.*

Posteriormente, realiza una descripción acerca de las distintas operaciones realizadas en el cultivo del maguey y la obtención del aguamiel para posteriormente realizar una serie de análisis sobre su composición en función de las distintas variedades de maguey, describiendo de manera detallada los procedimientos.

A manera de conclusión presenta una tabla en la que reporta los datos obtenidos de los distintos análisis.

El estudio continúa con el análisis particular de diferentes tipos de pulques, concluyendo con una serie de reflexiones acerca de las propiedades alimenticias y curativas de esta singular bebida.

En la segunda parte del documento, el Dr. Lobato hace referencia a los productos industrializados que se obtienen de las diversas especies de maguey que existen en el país, con la finalidad de promover su cultivo y perfeccionar los procedimientos y técnicas para su obtención, considerando que:

*Entre los productos del maguey, tenemos en primer término el mezcal, alcohol o aguardiente de muy buena calidad....*

Continúa describiendo los diferentes productos como el pulque, el vinagre, el azúcar, la goma, el *ixtli*, todos ellos obtenidos de la misma planta, haciendo hincapié en que todas las haciendas pulqueras y mezcaleras deberían montar máquinas para el raspado de las hojas del maguey destinado a la producción de mezcal para que fuera aprovechada la fibra.

Al hacer referencia acerca:

*Del alcohol, llamado mezcal, que se extrae del maguey en las haciendas en donde se cultiva esta planta mexicana.*

Recalca que:

*En los estados de San Luis Potosí, Guanajuato, Jalisco, Hidalgo, México, Oaxaca, Chiapas, Michoacán, Puebla y otros que es inútil enumerar; por saberse que en sus terrenos es muy común el agave potatorum, maguey verde o maguey amiláceo sacarino; los propietarios de las haciendas ubicados en ellos, y que se han dedicado al cultivo de esta clase de agave que difiere botánicamente muy poco del maguey manso, producen un alcohol magnífico, llamado mezcal, muy semejante al ginebra y muy apreciado por todas las personas que lo catan.*

Posteriormente describe la distribución geográfica de las diferentes especies de maguey, señalando que:

*El Maguey Mezcal tiene su demarcación geográfica a la altura media de San Luis Potosí, que es de 1850 a 1880.....*

*Las variedades tovala, tepestate y tovazchique, abundan en Oaxaca; el verde o mezcaltmetl, en San Luis Potosí, Sierra de Guanajuato y Querétaro; el metlitic en Michoacán y el ixtlimetl en Jalisco, Zacatecas y Nuevo León (sic).*

Menciona además que:

*Los magueyes del estado de Jalisco, Michoacán y el Bajío del de Guanajuato, se hallan en plantíos más ordenados con más dedicación, lo mismo que los de Oaxaca;....(sic).*

En este mismo contexto, el Dr. Lobato señala que:

*El estado de Zacatecas posee varios distritos mezcateros; pero entre ellos el de Pinos es muy notable por las plantaciones y cultivo de sus magueyeras, que producen mucho mezcal, alcohol de primera y segunda clase, llamados chorrera el primero, y pechuga el segundo. Esta misma denominación se les aplica en San Luis Potosí, Guanajuato, Querétaro y otros Estados.*

Posteriormente, describe con precisión el proceso de elaboración del mezcal, hace un análisis de su costo de producción en las haciendas y recalca que el mezcal puede ser un producto de exportación.

El Dr. Lobato, incluye en este trabajo, datos de un estudio que realizó sobre los efectos del mezcal en la salud, comparándolo con los efectos generados en los consumidores de aguardiente de caña, dado que, en esta época, la embriaguez era considerada como un problema de salud pública y el alto consumo de mezcal por parte de la población generó todo un movimiento en su contra, al respecto menciona:

*En el estado de Guanajuato, que es donde hice este estudio en 1879, tienen mucha reputación los mezcales de la hacienda de Bledos, más que los de otras haciendas,.....*<sup>1</sup>.

Al hacer una comparación entre la composición y grado alcohólico de los diferentes tipos de mezcal (*Chorrera y Pechuga o resacado*) y sus efectos en la salud indica que:

*En los Estados de Guanajuato, Zacatecas y San Luis Potosí, usan los mineros del mezcal chorrera como una bebida vigorizante dentro de las labores de las minas que trabajan, para apagar la sed aguda que se les despierta por la fatiga.....*

A través de este estudio, el Dr. Lobato concluye que los bebedores de mezcal no presentan las patologías que desarrollan los que consumen cotidianamente el aguardiente de caña, concluyendo además que:

*... el mezcal o alcohol del maguey es un producto muy abundante en México, en los estados de San Luis Potosí, Aguas calientes, Zacatecas y Guanajuato; que es de muy buena calidad; que carece de los inconvenientes que resultan del abuso del alcohol común; que se puede producir abundantemente aumentando el cultivo del maguey en las haciendas mezcaleras; que aprovechando el flete del Ferrocarril Central se puede exportar a los Estados Unidos por su baratura, produciendo mayor riqueza pecunaria a los hacendados por venta o cambio; y que, aumentando estas transacciones mercantiles entre las dos naciones amigas, se puede realizar mayores ingresos en la hacienda federal mexicana y americana por la percepción de los derechos fiscales.*

El Dr. Lobato concluye su estudio haciendo referencia a los demás productos que se obtienen del maguey, como el aguamiel y el pulque, extraídos del maguey manso, menciona además la obtención de otros productos como el vinagre y la pita.

Contemporánea de este periodo, es otra referencia obligada de mencionarse, en la cual se consigna la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, la del científico mexicano del siglo XIX José Carmen Segura (1846-1906), quien es considerado como el *Agrónomo del Maguey* por su dedicación al estudio de este género botánico y las diversas especies que existen en México, además de los productos que de él se elaboraban.

Segura, publicó entre otras, quizá la más importante de sus obras denominada: "*El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos*", la cual tuvo tal trascendencia que aun en la actualidad es considerada como un verdadero tratado sobre

---

<sup>1</sup> La hacienda de Bledos, fundada en el año de 1598 por Francisco Cárdenas, en el siglo XVII, pasó a ser propiedad del Alférez Real de San Luis Potosí, Don Manuel de la Gándara y su familia, consolidándose como una hacienda agrícola, llegando a tener 4,000 trabajadores, se localiza en el municipio de Villa de Reyes, San Luis Potosí, colindante con el municipio de San Felipe, Guanajuato.

los agaves mexicanos y uno de los textos más importantes en el desarrollo de las ciencias agrícolas del país.

Su trascendencia fue tal que alcanzó cuatro ediciones (1884, 1887, 1891 y 1901), por lo que hoy en día, sigue siendo una obra de referencia consultada por expertos e interesados en profundizar en el conocimiento del agave (De Pina, 2006), consolidándose como una referencia obligada en los estudios sobre esta planta.

Las dos primeras ediciones (1884 y 1887), presentan un panorama general sobre el aprovechamiento de la planta del maguey y posteriormente tanto en la tercera (1891) como en la cuarta (1901), se hace referencia sobre la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, las cuales se describen a continuación.

En su tercera edición (1891), Segura, después de una breve introducción, presenta un cuadro estadístico en el que se enlista la gran variedad de productos obtenidos del maguey en el año de 1889, cuyos datos fueron tomados de la Dirección General de Estadística de la República en el que se presentan las cifras correspondientes a la producción de Mezcal, Pulque, Henequén, además de Ixtle en cada uno de los estados, distritos, partidos, cantones y departamentos en que para ese entonces estaba dividido el territorio del país.

La información se presenta en dos cuadros: *Estadística de los productos del Maguey en el año de 1889*, y un cuadro resumen con la *Producción por Estados* de cada uno de los productos mencionados.

De acuerdo al primer cuadro referido en este documento, en el estado de Guanajuato, los Departamentos de Allende y Sierra Gorda consignan la elaboración de Mezcal, mientras que los de Celaya, Guanajuato y León reportan producciones de Pulque e Ixtle, en este sentido, el Departamento de Allende tuvo una producción de mezcal de 4,875.75 hectolitros, cuyo valor ascendió a 178,800.00 pesos, mientras que el Departamento de Sierra Gorda había producido 735,76 hectolitros con un valor de 7,512.00 pesos.

Con respecto al cuadro resumen en el que se presentan los datos correspondientes a la producción por estados, se indica que la producción total de mezcal en el estado de Guanajuato para ese año fue de 5,611.51 hectolitros cuyo valor total ascendió a \$188,312.00 pesos.

Con respecto a la cuarta edición publicada en el año de 1901, la cual fue corregida y aumentada, Segura ya no presenta información a detalle sobre los diversos productos elaborados con maguey en cada uno de los Departamentos y solo reproduce un cuadro estadístico similar al de la tercera edición en el que se concentran los datos actualizados sobre la estadística de los productos del maguey en el 1899 a nivel estado.

Dicho cuadro indica que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato para ese año fue de 4,508 hectolitros cuyo valor total fue de 79,169.00 pesos.

El abogado, literato y periodista Alfonso Luis Velasco Tamayo (1863-¿?), fue considerado como un “*Geógrafo fecundo*” ya que contribuyó de manera significativa a la difusión de la geografía y la estadística en México (INEGI, 2005), durante el último decenio del siglo XIX (1889-1898), concretamente, en el año de 1890 publicó la obra “*Geografía y Estadística de la República Mexicana*”, en la cual describe de manera particular las características geográficas e históricas de los 20 estados y territorios en los que en ese entonces estaba dividido el país, información que es complementada con datos estadísticos de demografía, producción, actividades económicas y aspectos sociales.

Por su contenido, esta obra fue elogiada y admitida como obra de consulta, traducida al francés e inglés, fue corregida y aumentada y reeditada en 1895 por el Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, siendo considerada además como un documento obligado de consulta para la instrucción pública de acuerdo al plan de estudios vigente en ese entonces.

Dicha obra, fue de tal trascendencia que el geógrafo mexicano Antonio García Cubas consideró un honor transcribir muchos de los datos estadísticos en su obra “*Diccionario Geográfico, Histórico y Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos*”.

La obra consta de 20 monografías geográficas y estadísticas de las cuales el Tomo V, está dedicado íntegramente a la “*Geografía y Estadística del Estado de Guanajuato*”, en el que Velasco, hace una reseña de las características geográficas generales del estado considerando la división administrativa y territorial vigente en la época, la cual estaba constituida por 5 Departamentos y 31 Partidos integrados por 45 Municipalidades, describiendo el contexto detallado de cada una de ellas, recalcando de manera particular los aspectos sociales y económicos.

La obra menciona la elaboración de mezcal en los Departamentos de Allende y Sierra Gorda, los cuales comprenden las regiones norte y noreste del Estado, cuya superficie se dividía en siete Partidos y trece Municipalidades en las que existían varias haciendas dedicadas a esta actividad (Cuadro 1).

**Cuadro No.1**  
**Regiones productoras de mezcal en el estado de Guanajuato en el siglo XIX**

Departamentos	Partidos	Municipalidades
Allende	Allende	San Miguel de Allende
	Hidalgo	Dolores Hidalgo
	San Diego	San Diego de la Unión
	San Felipe o "Ciudad Manuel González"	San Felipe Ocampo
Sierra Gorda	San Luis de la Paz	San Luis de la Paz
		San Pedro de Pozos
	Iturbide	San José de Iturbide
		Tierra Blanca
	Victoria	Victoria
		Atarjea
		Santa Catarina
	Xichú	

Fuente: Alfonso Luis Velasco. *Geografía y Estadística de la Republica Mexicana*, Segunda Edición corregida y aumentada. *Geografía y Estadística del Estado de Guanajuato*. 1895

Sin duda alguna, esta es una de las referencias más precisas sobre la elaboración de mezcal en el territorio guanajuatense, lo que demuestra que existe tradición y persistencia y que esta actividad productiva fue de suma importancia, teniendo injerencia tanto en el ramo agrícola e industrial.

En este contexto, a continuación, se hace referencia a los datos más relevantes contenidos en esta obra con respecto a la producción de mezcal en cada uno de los Partidos y Municipalidades que en ese entonces integraban los Departamentos de Allende y Sierra Gorda.

Con respecto al Departamento de Allende, en la descripción del Partido y municipalidad de San Diego de la Unión, en el apartado referente a la actividad industrial, se menciona que:

*En la Hacienda de San Juan hay una fábrica de vino mezcal (sic).*

De igual manera, al describir la situación de la municipalidad de San Felipe o "Ciudad Manuel González", se indica que:

*Se fabrican anualmente más de 100,000 litros de vino mezcal (sic).*

Posteriormente en el rubro de comercio, se menciona que:

*De las haciendas se exporta para México, San Luis Potosí y Guanajuato, gran cantidad de chile seco colorado, maíz, frijol, trigo, harina, loza corriente y vino mescal (sic).*

Por lo que corresponde al Departamento de Sierra Gorda, se reconoce como productoras de mezcal a las municipalidades de San Luis de la Paz, Iturbide, Tierra Blanca, Victoria y Xichú.

En el caso de San Luis de la Paz, en el rubro de agricultura, está referida la producción de mezcal como uno de los principales productos, haciendo hincapié en que:

*Produce además 210,450 litros de vino mescal (sic).*

De igual forma, en el apartado correspondiente a la producción industrial se hace referencia como una de las actividades de este ramo:

*..... la fabricación de exquisito vino mescal, etc. (sic).*

En cuanto a la actividad comercial, se reconoce que:

*San Luis de la Paz mantiene un activo comercio con Iturbide, Dolores Hidalgo, San Felipe, Allende, Guanajuato y San Luis Potosí. Exporta sus minerales, sus ganados, sus cereales y su vino mescal (sic).*

Con respecto al partido de Iturbide, en el rubro industrial se consigna la producción de mezcal, haciendo hincapié en la existencia de:

*..... 5 fábricas de vino mescal que producen 1,060 barriles (sic).*

En cuanto al comercio, se especifica que esta municipalidad:

*Sostiene tráfico activo con México, Querétaro y San Luis de la Paz. Exporta sus minerales, su frijol, su chile seco, su mescal (sic) y sus ganados.*

En la municipalidad de Tierra Blanca, perteneciente a este Partido, se identifica como una actividad agrícola, el cultivo y producción de mezcal, por lo que al hacer su *Descripción Física* indica que:

*El terreno de esta municipalidad es muy montañoso, abundando en él, las magueyeras de mescal, las nopaleras de tuna dulce, las biznagas, etc. (sic).*

De igual forma, en el apartado de *Agricultura*, se menciona que:

*Se cultiva maguey de mescal (sic), con el que se fabrica gran cantidad de este vino*

Finalmente, en cuanto a la actividad industrial, se hace referencia a:

*Los habitantes se dedican de preferencia a la agricultura, la ganadería y a la fabricación de vino mescal (sic).*

En lo referente al Partido de Victoria, al hacer la *Descripción Física* del territorio, de la Municipalidad de Victoria, se menciona que:

*Casi en todas las montañas hay bosques de coníferas y salicáceas, y en ellas abunda el maguey de mescal (sic).*

Por lo que en el rubro de *Agricultura* se manifiesta que:

*Se explota el maguey de mescal (sic).*

*La agricultura, la ganadería, la fabricación de piloncillo de caña y vino mescal (sic) del que se hacen más de 40,000 litros al año.*

El comercio se reduce a la importación de maíz de Iturbide y a veces de Toluca para el consumo de la población y en contraparte:

*Solo se exporta piloncillo y mescal (sic).*

Finalmente, en cuanto a la municipalidad de Xichú, en la *Descripción Física* de su territorio, se reconoce que:

*Todo el territorio de esta municipalidad se halla situado en lo más escabroso y pintoresco de la Sierra Gorda, abundan en sus montes los arbolados, los nopales de tuna y los magueyes de mescal (sic).*

En cuanto a la *Agricultura*, se menciona que:

*Se cultiva en muy pequeña escala el maíz y la caña de azúcar, y se explota el maguey de mescal (sic).*

Reconociendo en la rama de la *Industria* que:

*La principal es la minería, dedicándose algunos individuos a la agricultura, la ganadería y la fabricación de vino mescal (sic).*

Después de la descripción particular de cada uno de estos territorios, la obra retoma el formato monográfico y describe las características sociales y económicas generales del estado, recalcando una vez más en el apartado correspondiente a la *Industria* que:

*Además, se fabrica vino mescal (sic) en San Felipe, San Luis de la Paz, Victoria, Iturbide y San Diego de la Unión, calculándose la producción anual del mescal (sic) en 419,000 litros al año.*

Motivo por el cual se menciona la existencia en el estado de:

*.....15 fábricas de vino mescal (sic).*

A manera de conclusión, y en base al análisis particular de este documento, es de resaltar el papel tan importante que tuvieron las haciendas en el desarrollo económico del estado y del país a partir de su consolidación como sistema productivo, los volúmenes de producción reportados así lo demuestran.

En el año de 1896, el Sr. Trinidad Sánchez Santos, socio numerario de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, publicó el contenido de un discurso que pronunció el 5 de junio de ese mismo año, en el salón de sesiones de la Cámara de Diputados titulado: “*El Alcoholismo en la República Mexicana*”, el cual estaba dirigido al presidente de la República, Gral. Porfirio Díaz y al Secretario de Estado Joaquín Baranda.

En dicho documento, el Sr. Sánchez aborda este problema social, con la finalidad de que se legislará en esta materia, debido a los estragos que él considera, el alcoholismo generaba en esa época.

Se hace alusión a dicho documento, debido a que además de abordar el tema referente a las consecuencias del alcoholismo en los individuos, Sánchez, refiere que probablemente la República Mexicana es el país que cuenta con mayor número de bebidas regionales, haciendo una descripción detallada de la mayoría de ellas, mencionado además los lugares y regiones donde se consumen de manera cotidiana dichas bebidas.

Es sorprendente la gran variedad de bebidas alcohólicas que se elaboraban a lo largo y ancho de la geografía del país, algunas de las cuales se producían en grandes, siendo las de mayor volumen el pulque y el mezcal.

En contraparte, también hace referencia a las bebidas importadas, las que, sumadas a la producción nacional, en conjunto tienen un consumo desmedido para la época, en comparación con países como Francia, de ahí la importancia de este sector en la economía del país.

En este documento, Sánchez, señala que, en el año de 1879, se produjeron en el país un total de 4 575,173 litros del denominado *Mezcal Corriente*, cuyo valor ascendió a 570,646.00 pesos.

Posteriormente, presenta una serie de tablas en las que fundamenta su discurso, concluyendo parcialmente que, para el año de 1879, se produjeron en el país un total de 237 481, 447 litros de bebidas embriagantes.

En este documento se indica la producción de las diferentes bebidas para el estado de Guanajuato, indicando que el mezcal se produce en los Distritos o Partidos de San Luis de la Paz, donde se tuvo una producción de 85,318 litros con un valor de 10,238. 16 pesos; Ciudad González<sup>2</sup> donde se produjeron 758,940 litros cuyo valor ascendió a 180,735.00 pesos, mientras que San Diego de la Unión produjo 200,000 litros, con un valor de 24,000.00 pesos, además reporta una pequeña cantidad no cuantificada en Dolores Hidalgo (Cuadro No.2).

**Cuadro No.2**  
**Producción de mezcal en el estado de Guanajuato, década de 1885-1895**

Distrito o Partido	Volumen (Lts.)	Valor de la producción
San Luis de la Paz	85, 318	10, 238.16
Ciudad González	758, 940	189, 735.00
San Diego de la Unión	200, 000	24, 000.00
<b>Total</b>	<b>1 044, 258</b>	<b>223, 973.16</b>

Fuente: Trinidad Sánchez. *El alcoholismo en la República Mexicana*. 1896.

Otro documento importante que hace referencia sobre la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, es la obra del General Pedro Rincón Gallardo quien fungió como presidente de la Comisión Agrícola Mexicana durante el último periodo presidencial de Porfirio Díaz, y publicó en 1901 la memoria *“El Maguey”*, la cual fue presentada en el Congreso Internacional de Agricultura, celebrado en diciembre de 1898 en la ciudad de Fort Worth, Texas, en la cual se describe de manera breve a decir del mismo autor, las diferentes especies, su cultivo y los diversos productos de lo que denomina *“Maguey Mexicano”*, considerándolo como uno de los principales recursos naturales del país y la base para la génesis de nuevas industrias que como la textil o papelera predominaban en esa época.

A pesar de que dicho documento dedica la mayor parte de su contenido a la elaboración del pulque, por ser considerado como uno de los productos que más aportaban en ese entonces ingresos al Erario Federal, modestamente destina un último capítulo a resaltar la presencia del maguey en los estados y su uso en la elaboración de productos alcohólicos.

En este sentido, en el capítulo octavo de dicha obra se cita concretamente que:

---

<sup>2</sup> Nombre que recibió el municipio de San Felipe mediante un decreto emitido por el congreso estatal en 1889 en honor al Gobernador Manuel González hasta el año de 1938, año en que nuevamente cambio de nombre, y no fue sino hasta 1948 en que fue retomado en forma definitiva el nombre original.

*“Muchas son las entidades federativas en que abunda el maguey mezcalero, el agave “potatorum”, cuyos jugos ricamente amiláceos y sacarinos dan, por la destilación, el magnífico alcohol llamado mezcal: en San Luis Potosí, Guanajuato, Jalisco, México, Oaxaca, Puebla y otros estados, esta variedad de agave cubre campos inmensos y áridos, unas veces al estado silvestre y otras recibiendo algún cultivo”.*

Posteriormente hace referencia a diferentes variedades de agaves que se utilizan para la producción de mezcal en algunos de los estados y menciona un alcohol supremo que se produce en Pinos, estado de Zacatecas, el cual se divide en dos clases:

*..... la de primera se llama “chorrera” y de “pechuga” la de segunda.,*

Recalcando que:

*Igual denominaciones llevan los mezcales de San Luis Potosí, Guanajuato y Querétaro.*

Datos que probablemente extrajo de la obra del Dr. José Guadalupe Lobato, la cual ya fue referida con anterioridad.

Obra no menos importante es la de Don Pedro González, Político, Geógrafo e Historiador guanajuatense, miembro de la Antigua y Benemérita Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, quien publicó en 1904 la obra *“Geografía Local del Estado de Guanajuato”*, en la cual hace una descripción detallada del entorno geográfico, así como de la descripción político-administrativa del Guanajuato de las postrimerías del siglo XIX y principios del XX.

En este contexto, el autor aborda en una primera parte los aspectos relacionados con la geografía física general del estado de Guanajuato (Parte Física), posteriormente describe la Parte Política y en un tercer apartado alude a la Parte Histórica.

En cada uno de estos apartados, González hace un análisis particular de las diferentes regiones del estado considerando las divisiones geográfico-administrativas de la época y finalmente acota con precisión una serie de datos históricos en los que se fundamenta la historia del estado a través de sus actores.

En dicho documento, en el apartado correspondiente a la descripción general del estado de Guanajuato, en el rubro de agricultura, se consigna la estadística de que:

*El aguardiente de caña, mezcal, pulque y tlachique, aportan al estado un monto de \$ 307,178.00.*

En la segunda parte de la obra, describe de manera particular la geografía de las municipalidades que forman los distritos de la región Centro del estado, al referirse al Distrito y Municipalidad de Guanajuato, en la sección correspondiente a la Parte Política,

concretamente en el apartado de COMERCIO, después de mencionar el número y tipo de establecimientos, refiere las condiciones del consumo local, especificando que:

*Igualmente se consumen..... 259,821 cuartillos de mezcal<sup>3</sup>.*

Posteriormente, en el caso del Distrito y Municipalidad de León, en el mismo apartado de COMERCIO, refiere que:

*El comercio supera a la industria y a la agricultura unidas, porque con las transacciones abarca todos los productos, consumiéndolos o exportándolos. Sobre los 9 millones que valen los artefactos, se agrega lo del consumo de defectos de primera necesidad y el valor de las cosechas agrícolas, que es lo siguiente: ...627,897 cuartillos de mezcal, ..*

Para el Distrito y la Municipalidad de Celaya, con respecto al COMERCIO continúa mencionado que:

*..el comercio de Celaya: localmente gasta en un año.....57,530 cuartillos de mezcal.....*

Para el Distrito y municipalidad de Irapuato, en lo referente al COMERCIO, menciona que:

*El consumo local de la ciudad, es el siguiente.....52,140 cuartillos de mezcal.*

En el Distrito y Municipalidad de Salvatierra, el COMERCIO es considerado como la principal actividad y refiere que:

*Se observa grande movimiento comercial los domingos y días feriados, a causa de las fuertes sumas que se distribuyen por jornales a los operarios, a los empleados del campo y a los peones del mismo.*

*Consiste el consumo local, en..... 20,302 cuartillos de mezcal*

En el Distrito y Municipalidad de Silao, el COMERCIO no es malo y considera el consumo de efectos necesarios:

*..... 177,475 cuartillos de mezcal.*

---

<sup>3</sup> El *cuartillo* era la cuarta parte de un *azumbre*, medida de capacidad para líquidos equivalente a 2, 016 litros, utilizado para la medición del vino. Equivalía a 0,512 litros, su uso fue común durante la Colonia y se siguió usando hasta después de la implantación del Sistema Métrico Decimal, para designar el volumen de medio litro.

En el caso del Distrito y Municipalidad de Salamanca, en el rubro de COMERCIO, destaca la mención del ferrocarril como principal elemento de transporte, para la realización de transacciones de compra-venta de mercancías.

Mencionando que: *Se consumen.....39,801 cuartillos de mezcal.*

En el Distrito y la Municipalidad de Valle de Santiago, destaca que el comercio es malo debido a que los productos agrícolas son vendidos a comisionistas establecidos en la capital de la república.

Por lo que: *Consume el Valle de Santiago.....36,015 cuartillos de mezcal,.*

En lo referente al COMERCIO, en el Distrito de *Jerecuaro*, integrado por la Municipalidad de su nombre y la de *Coroneo*, se menciona que:

*El consumo en el Distrito, es: ..... Vino mezcal 1,096 cuartillos, .....*

En el Distrito y Municipalidad de La Luz, refiere que:

*El comercio se ve en las manifestaciones de comerciantes al menudeo que se elevan.....así como el consumo local, que es como sigue: .....Mezcal 50,479 cuartillos,.....*

En el capítulo XII donde se describe el Distrito y municipalidad de Cortázar, refiere que:

*Su consumo se halla registrado así: ..... 9,559 cuartillos de mezcal....*

En el capítulo XIII donde se describe el Distrito y Municipalidad de Chamacuero de Comonfort, refiere que:

*El consumo es:.....6,242 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo XIV donde se describe el Distrito y Municipalidad de Ciudad “Manuel Doblado” o San Pedro Piedra Gorda, refiere que:

*El consumo local está registrado así:.....10,112 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo XV donde se describe el Distrito de San Francisco del Rincón, refiere que:

*Se consumen.....63,790 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo XIX donde se describe el Distrito de Romita, refiere que:

*Se consumen.....30,803 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo XXI donde se describe el Distrito de Tarimoro, refiere que:

*Por lo que toca al comercio, se consumen.....694 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo XXII donde se describe el Distrito y Municipalidad de Apaseo, refiere que:

*Sin embargo, el comercio consumió en un año.....9,559 cuartillos de mezcal,....*

En la tercera parte, la obra inicia con la descripción de los Distritos de la Región Norte, correspondiéndole el Capítulo I a la Municipalidad de San Felipe, especificando que:

*Hay en la ciudad..... 5 fábricas de mezcal,....*

*Por lo tocante al consumo, lo hay de..... 6,204 cuartillos de mezcal,....*

En el capítulo III, se describe el Distrito de Pozos, donde refiere que:

*Se consumen.....18,184 cuartillos de mezcal,....*

*Hay 4 molinos de harina, 1 fábrica de almidón, 2 de aguardiente, 3 de mezcal....*

En el capítulo V, se describe el Distrito de San Diego de la Unión, donde refiere que:

*Existe 1 botica, 4 cajones de ropa, 3 cantinas, 1 expendio de maíz, 2 fábricas de mezcal.....*

En el capítulo VI, se describe el Distrito y Municipalidad de San Luis de la Paz, donde refiere que:

*Se consumen..... 21,045 litros de mezcal,.....*

En el capítulo VIII, se describe el Distrito de San Miguel de Allende, donde refiere que:

*Consume la ciudad..... Mezcal 16,674 litros....*

Posteriormente inicia la Cuarta parte donde describe los distritos de la región del Sur, correspondiéndole el Capítulo I, al Distrito de Acámbaro, donde especifica que:

*Consume la población.....4,550 litros de mezcal....*

En el capítulo II, se describe el Distrito y Municipalidad de Moroleón, donde refiere que:

*Anualmente se consumen: .... 1,630 cuartillos de mezcal....*

En el capítulo III, se describe el Distrito de Cuitzeo de Abasolo, donde refiere que:

*El consumo local es:..... 3,294 cuartillos de mezcal....*

En el capítulo IV, se describe el Distrito y Municipalidad de Pénjamo, donde refiere que:

*Se consumen en un año..... 20,300 cuartillos de mezcal.*

En el capítulo V, se describe el Distrito de Yuriria, donde refiere que:

*4,540 cuartillos de mezcal.*

En el capítulo V, se describe el Distrito de Yuriria, y la Municipalidad de Uriangato, especificando que:

*Consumen..... 680 litros de mezcal,....*

Como se puede observar, los altos volúmenes de mezcal que se consumían y comercializaban en la mayoría de las cabeceras de Distrito, indican que durante el siglo XIX, el mezcal además de ser una de las bebidas alcohólicas de mayor consumo, se consolidó como uno de los principales productos que se elaboraban en muchas de las haciendas de la región norte del estado y que gracias a la introducción del Ferrocarril Central Mexicano, su distribución y comercialización se extendió a los principales centros urbanos.

Otro trabajo digno de mencionarse, es la tesis para la obtención del título de Químico Farmacéutico por parte de la Universidad Nacional Autónoma de México presentada en 1952 por el alumno Gabriel Somera Martínez, quien refiere haber tenido la experiencia de aproximadamente 12 años de desempeñar el puesto de Químico de la junta técnica calificadora de Alcoholes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, teniendo la oportunidad de visitar las diversas zonas mezcaleras de la república mexicana y comprobar las condiciones de trabajo y los diferentes procesos en cada una de ellas.

Su trabajo comprende 11 capítulos a través de los cuales describe el proceso de elaboración de mezcal en las diferentes regiones del país, e incluye dibujos muy ilustrativos como apoyo en la descripción de los diferentes procesos (Cocción, Molienda y Destilación).

En el capítulo VIII de su trabajo, Somera, presenta una serie de cuadros en los que concentra información acerca de las características químicas de los mezcales producidos en diversos estados de la república mexicana, entre ellos Guanajuato, mencionando las características de dos mezcales provenientes de las fábricas "Soledad" y "Guadalupe", no especificando su ubicación, sin embargo, en uno de los documentos consultados durante la revisión bibliográfica (DOF, 2001) se menciona que la fábrica "La Soledad" corresponde a la existente en la hacienda de "Jaral de Berrio" ubicada en el municipio de San Felipe.

Finalmente, la obra del Presbítero Jesús Ibarra Grande (1912- ), oriundo de “*El Jaral de Berrio*”, reconocido por su dedicación a la investigación histórica, escribió en 1983 la Monografía Histórica: “*Jaral de Berrio y su Marquesado*”, en la que hace una visión retrospectiva de la historia de esta importante hacienda ubicada en el municipio de San Felipe, cuyos dominios se extendieron hasta los estados de Zacatecas, Aguascalientes y San Luis Potosí.

El padre Ibarra Grande, tuvo acceso a los archivos de la hacienda de “*El Jaral*”, así como a una copia del testamento de Don Juan Nepomuceno de Moncada y Berrio, *Tercer Marqués del Jaral de Berrio y Conde de San Mateo de Valparaíso*, y otros documentos existentes en los archivos parroquiales de San Felipe y León.

En el primer capítulo de su obra, al hacer una descripción del “*Valle del Jaral*” y referirse a la introducción del ferrocarril, Ibarra Grande, hace referencia a la elaboración de mezcal en algunas fábricas pertenecientes a la hacienda, en dicho texto hace referencia a:

*Jaral fue, en sus buenos tiempos, con sus dilatados montes de magueyes que surtieron por muchísimos años a la fábrica “La Soledad”<sup>4</sup> – así como también a las fábricas de mezcal situadas en “La Fábrica de Melchor”, en “La Fábrica de Zavala”, “Rancho de San Francisco” – emplazada en el casco de la misma hacienda, de pencas de maguey de donde – ya cocidas – un enorme y pesado rodillo de piedras tirado por soñolientos bueyes que circulaban por largas horas, extraído el sumo del maguey que después de un largo proceso químico se convertía en vino de “mezcal”, Jaral fue – repito – una opulenta hacienda. Opulenta, gracias al arduo trabajo de sus hijos campesinos, gente sufrida que trabajaba de sol a sol; gente humilde que se dedicaba bajo la mirada del capataz, a la agricultura, al pastoreo de ganado vacuno, bovino, caprino, lanar.*

Más adelante, en el capítulo XVIII en el que habla sobre el Marqués, sus matrimonios y descendientes, menciona que una vez establecido en la hacienda:

*...después de 1805, empezó a extender aún más su feudal señorío, su inconmensurable latifundio. Adquirió, entre otras, las haciendas del Carro – hoy Villa González Ortega, estado de Zacatecas– y la hacienda de Agostadero – actual Villa García. En el estado de Aguascalientes.*

---

<sup>4</sup> De acuerdo con Ibarra Grande, esta fábrica se instaló probablemente – según datos - hacia la década de 1820. Funcionando – era una fuente de trabajo para los “*jaraleños*”- cerca de ciento veinte o ciento treinta años en el casco de la hacienda “*El Jaral*”, se cambió de sitio y aún sigue elaborando mezcal. Las demás fábricas debieron instalarse pocos años después de la década de 1820; pero desaparecieron hace más de sesenta o setenta años.

Más adelante cita que en terrenos de la hacienda de *Agostadero* se encontraba la fábrica de mezcal llamada "*Cerro Prieto*", ubicada en las inmediaciones de la Sierra de Pinos, actual estado de Zacatecas.<sup>5</sup>

En el Capítulo XXII, el padre Ibarra Grande hace alusión a una *Somera relación del Jaral de Berrio en 1927*, donde transcribe parte del texto de Ward en el que describe las características de la zona donde se asienta la hacienda de "*El Jaral*".

En este documento se hace mención de *La Fábrica de Mezcal*, y retoma lo descrito por Ward, mencionando que:

*A la mañana siguiente, cuando no obstante todos los ruegos del Administrador, proseguimos nuestro viaje hacia San Luis, nos dieron una mula cargada con toda una oveja; una docena de aves; cuatro quesos; cantidad de pan y fruta; y cuatro botellas de una bebida fuerte llamada Vino Mezcal, parecida al whisky, pero que se saca del maguey en una destilería recientemente establecida (6) por el marqués<sup>6</sup>.*

Sin lugar a dudas que esta ha sido una de las referencias más citadas cuando se habla de la industria del mezcal en el estado de Guanajuato, prueba de ello es el número de ediciones que se han hecho de ella (4 ediciones hasta el año 2011).

---

<sup>5</sup> Después de 1821 Pinos sufrió los estragos de una posguerra de Independencia en la constitución de la primera República Federal y en 1824 Pinos pasa a ser municipio del Estado de Zacatecas y cabecera municipal del partido político. (INAFED, 2009).

Actualmente la hacienda "*Cerro Prieto*" pertenece al municipio de Mexquitic, San Luis Potosí. Hacia finales del siglo XIX, "*Cerro Prieto*" era algo así como una pequeña industria mezcalera y agropecuaria que producía todo lo necesario para el sustento mientras que el usufructo iba a dar a las arcas de la familia Moncada, dueña de la hacienda de Jaral de Berrio (Adame, 2011).

Sin verse fuertemente afectado por la Reforma Agraria, el sistema productivo mezcalero de la hacienda siguió vigente y dando trabajo a la comunidad hasta que la fábrica de mezcal cerró sus puertas alrededor de 1980, quedando entonces abandonada. Aquí producían un mezcal llamado "*San Martín*" que lo llevaban a la pequeña hacienda de *San Martín* porque allá se distribuía. Esa parte del casco de la hacienda es ahora propiedad privada y aunque la fábrica se encuentra en buenas condiciones, no parece existir un proyecto sustentable para reiniciar labores (Adame, 2011).

<sup>6</sup> Por esta noticia, el padre Ibarra Grande calculó que la antigua fábrica de mezcal "*La Soledad*"- se estableció por la década de 1820. Posteriormente se establecerían "*La Fábrica de Melchor*", la del "*Rancho de San Francisco*" y "*Zavala*" (Ibarra, 1990).

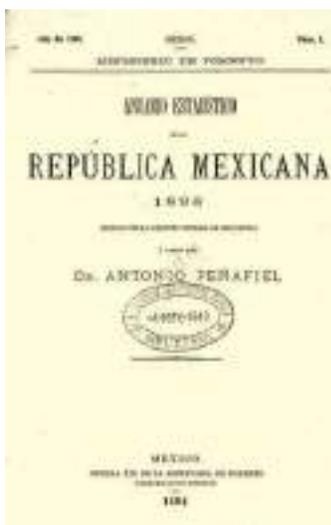
## ***Estadísticas de producción de mezcal en el estado de Guanajuato 1889-1907***

En este capítulo, se presentan los datos estadísticos de producción de mezcal en el estado de Guanajuato, particularmente del periodo comprendido de 1889 a 1907, durante el cual Antonio Peñafiel estuvo al frente de la Dirección General de Estadística del gobierno de la república de 1883 a 1910.

Antonio Peñafiel Barranco (1839-1922), fue un médico, político, historiador y escritor hidalguense, que sentó las bases de la estadística en nuestro país al realizar innovaciones positivas, expidiendo un reglamento (10 de junio de 1883) mediante el cual, establecía como funciones de la Dirección General de Estadística: compilar, clasificar y publicar periódicamente los datos recabados del país, abarcando las estadísticas acerca de la población, el territorio, la agricultura, la industria, la minería, la instrucción pública, el comercio, la navegación y los impuestos, además de los censos de población y de catastro.

En este sentido, se encargó de realizar el Primer Censo General del país, en el año de 1895, y el segundo en el año de 1900, de acuerdo con los métodos modernos.

De igual forma, durante su gestión, se publicó periódicamente, *El Boletín Semestral de la Dirección General de Estadística de la República Mexicana* y el *Anuario Estadístico de la República Mexicana*, de 1884 hasta 1912.



Fuentes de consultadas en las que se reporta la producción de mezcal a nivel nacional.

Ambos documentos revisten particular importancia ya que en ellos se recopilan los principales datos estadísticos sobre las actividades más relevantes del quehacer nacional a finales del siglo XIX y principios del XX.

Para cumplir lo anterior, fue necesario regularizar el envío de información desde los estados y las dependencias de gobierno.

La información presentada, abarca los rubros de población y su movimiento en los estados y en la República; agricultura; industria; minería; amonedación; instrucción pública; movimiento periodístico; criminalidad; comercio interior y exterior por los puertos (altura y cabotaje) y fronteras, además de datos comerciales, el estado de las contribuciones y productos que constituyen las rentas públicas de los estados y la Federación; e impuestos generales relativos al comercio y a la propiedad rústica y urbana, incluyendo además informes concernientes a los ramos administrativos de las secretarías de Estado, las líneas de ferrocarriles, los bancos y los terrenos baldíos.

En este contexto, ambos documentos avalan la producción de mezcal a nivel nacional, incluyendo al estado de Guanajuato entre los principales productores, motivo por el cual, representan una importante referencia y una de las más sólidas evidencias de la importancia y trascendencia que para la economía del estado y del país tenía en ese entonces la producción de esta bebida.

Cabe mencionar que no todas las ediciones presentan información al respecto, por lo que a continuación se hace referencia de manera concreta a las que sí lo manifiestan, indicando el documento de que se trata.

***Boletín Semestral de la Dirección General de Estadística de la República Mexicana del año de 1889.***

Este documento incluye un cuadro estadístico en el que se hace referencia a los *Productos del Maguey*, donde se concentran los datos de los diferentes productos obtenidos de esta planta como Mezcal, Pulque, Henequén e Ixtle por Estados, Distritos, Cantones, Partidos y Departamentos.

Para el estado de Guanajuato, se reporta la producción de mezcal en los Distritos de Allende, donde se elaboraron 4,875.75 hectolitros cuyo valor ascendió a 178,800.00 pesos y Sierra Gorda donde se reportó de 736.76 hectolitros de mezcal, cuyo valor fue de 7,512.00 pesos.

Posteriormente, se reportan los datos a nivel estatal, donde se especifica, que la producción de mezcal en el estado fue en total de 5,611 hectolitros con un valor de 186,312.00 pesos.

***Boletín Semestral de la Dirección General de Estadística de la República Mexicana del año del año de 1892.***

Incluye los datos correspondientes para este año, en el cuadro estadístico que hace referencia a los *Productos del Maguey*, reporta que, en el estado de Guanajuato, concretamente para el municipio de San Diego de la Unión se tuvo una producción de 3,693.60 hectolitros de mezcal, cuyo valor fue de 4,500.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1893 (Núm. 1).***

Este documento incluye un cuadro que concentra los datos sobre la producción de *Alcoholes y Bebidas Fermentadas*, en el cual incluye bebidas como Aguardiente de caña, Aguardiente de pulque, Mezcal, Pulque y Tlachique, el cuadro consigna la producción de cada una de ellas en Hectolitros, haciendo referencia además al valor de la producción, considerando los diferentes estados, y su subdivisión administrativa en Distritos, Partidos y Cantones o Departamentos.

En el caso del estado de Guanajuato, refiere que la producción de mezcal se desarrolla en dos municipios, en el municipio de San Diego, cuya producción fue de 14,774.40 hectolitros, teniendo un valor de 1,800.00 pesos, mientras que en el municipio de San Luis de la Paz se produjeron 1 477,774 hectolitros con un valor de 200,000.00 pesos.

De igual manera, se presenta un cuadro resumen, en que se reporta la sumatoria de los datos anteriores, manifestando que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 1 492,518.40 hectolitros, teniendo un valor de 201,800.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1894 (Núm. 2).***

Para este año, la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, se reporta en los Distritos de Ciudad González, donde se produjeron 1,981.23 hectolitros con valor de 18,774.00 pesos; el Distrito de Iturbide, donde se produjeron 369.36 hectolitros, teniendo un valor de 1,750.00 pesos; San Luis de la Paz donde se produjeron 492.48 hectolitros con un valor de 7,000.00 pesos y Victoria cuya producción fue de 664.84 hectolitros con valor de 13,500 pesos.

En el cuadro Resumen se reporta que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato para ese año fue de 3,507.91 hectolitros, teniendo un valor de 41,024.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1895 (Núm. 3).***

Para el año de 1895, en el estado de Guanajuato, la producción de mezcal se desarrolló en los municipios de Ciudad González, donde se reporta una producción de 1,472.65 hectolitros con valor de 25,836.00 pesos; Iturbide contribuyó con 684.00 hectolitros cuyo valor ascendió a 2,000.00 pesos; San Diego de la Unión, cuya producción fue de 1,292.07 hectolitros, teniendo un valor de 9, 445.00 pesos; el municipio de San Luis de la Paz se

produjo 1,359.79 hectolitros con un valor de 14,910.00 pesos, y finalmente el municipio de Victoria produjo 425.44 hectolitros, cuyo valor fue de 7,464.00 pesos.

De acuerdo a estas cifras, la producción de mezcal en el estado para el año de referencia fue de 5,233.95 hectolitros cuyo valor fue de 59,655.00 pesos.

#### ***Anuario Estadístico de la República Mexicana. Edición de 1896 (Núm. 4).***

Para este año, el cuadro *Alcoholes y bebidas fermentadas* que tradicionalmente se manejaba sufrió varios cambios, el primero de ellos se relaciona con el cambio en la división político administrativa del país donde además de la división constituida por Estados Distritos, Cantones, Partidos y Departamentos, se incluyó a las Municipalidades.

De igual manera, en el rubro de alcoholes y bebidas fermentadas en las que se incluye Aguardiente de caña, Aguardiente de pulque, la columna correspondiente al Mezcal se incluye la denominación o Tequila, además de las de Pulque y Tlachique.

En esta emisión, el cuadro referido indica que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, durante el año de 1896, se reportó en el Distrito de Ciudad González, donde se produjeron 1,000 hectolitros con un valor de 12,000.00 pesos; el Distrito de San Diego de la Unión produjo 290 hectolitros cuyo valor fue de 5,220.00 pesos; el Distrito de San Luis de la Paz produjo 360 hectolitros con un valor de 4,323.00 pesos, mientras que en el Distrito de Victoria la producción fue de 216 hectolitros con valor de 1, 728.00 pesos.

En total la producción fue de 1,866 hectolitros con un valor de 23,271.00 pesos.

#### ***Anuario Estadístico de la República Mexicana. Edición de 1897 (Núm. 5).***

En esta emisión, la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, durante el año de 1897, se reporta en el Distrito de Ciudad González, donde se produjeron 930 hectolitros con un valor de 16,275.00 pesos; el Distrito de San Diego de la Unión produjo 371 hectolitros cuyo valor fue de 7,420.00 pesos; el Distrito de San Luis de la Paz produjo 1,551.00 hectolitros con un valor de 25,855.00 pesos, mientras que en el Distrito de Victoria la producción fue de 180 hectolitros con valor de 2,700.00 pesos.

En total la producción fue de 3,032.00 hectolitros con un valor de 52,250.00 pesos.

#### ***Anuario Estadístico de la República Mexicana. Edición de 1898 (Núm. 6).***

Para este año, la edición incluyó un cuadro denominado *Fabricación de Alcoholes en la Republica*, el cual presenta por estados la producción de alcoholes obtenidos de diferentes materias primas, entre ellas Caña de Azúcar, Maguey, Uva y Granos, así como la combinación entre ellas Maguey y Caña, Grano y Caña y Varios. El cuadro incluye en cada

rubro el número de fábricas y la producción en litros y se complementa con datos del número de alambiques en uso y sin uso, así como la capacidad en litros.

Con respecto al estado de Guanajuato, se registra la existencia de 15 fábricas que elaboraban alcohol de maguey, las cuales en conjunto produjeron 325,955 litros, mismas que contaban con un total de 31 alambiques en operación y 2 sin operar.

En esta emisión, el cuadro *Alcoholes y Bebidas Fermentadas* reporta para el estado de Guanajuato que en el Distrito de Ciudad González se produjeron 953 hectolitros de mezcal con un valor de 16,887.00 pesos; Iturbide produjo 557 hectolitros con valor de 10,026.00 pesos; San Diego de la Unión, 400 hectolitros con valor de 5,000.00 pesos; San Luis de la Paz, 1,213 hectolitros con valor de 10,840 y el Distrito de Victoria, 42 hectolitros con valor de 870.00 pesos.

En total se reporta una producción anual de mezcal para el estado de Guanajuato de 3,287 hectolitros con un valor de 32,783.00 pesos.

En esta edición, se incluye un cuadro resumen, donde se reporta la producción de esta bebida correspondiente a los años de 1892 a 1898, la información referente al estado de Guanajuato para dicho periodo es la siguiente:

***Producción de mezcal en el estado de Guanajuato, década de 1892-1898***

<b>Año</b>	<b>Hectolitros</b>	<b>Valor de la producción (pesos)</b>
1892	3,593.00	4,500.00
1893	1 492,518.40	201,800.00
1894	3,507.91	41,024.00
1895	5,233.95	59,655.00
1896	1,866.00	23,271.00
1897	3,032.00	52,250.00
1898	3,287.00	32 783.00

Fuente: *Anuario Estadístico de la República Mexicana. Edición de 1898.*

***Anuario Estadístico de la República Mexicana. Edición de 1899 (Núm. 7).***

Para este año, el cuadro denominado *Fabricación de Alcoholes en la República* reporta que, en el estado de Guanajuato, existían 13 fábricas que producían alcohol de maguey, las cuales en conjunto produjeron 223,598 litros, mismas que contaban con un total de 28 alambiques en operación y 2 sin operar.

En cuanto al cuadro *Alcoholes y Bebidas Fermentadas*, se indica que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, fue de 4,908 hectolitros cuyo valor ascendió a 79,165.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1900 (Núm. 8).***

En este año aparece nuevamente el cuadro denominado *Fabricación de Alcoholes en la República*, en el que se reporta para el estado de Guanajuato, una existencia de 12 fábricas que producían alcohol de maguey, las cuales en conjunto produjeron 233,134 litros, mismas que contaban con un total de 30 alambiques en operación.

En esta emisión, el cuadro *Alcoholes y Bebidas Fermentadas* reporta para el estado de Guanajuato que el Distrito de Iturbide produjo 220 hectolitros de mezcal con un valor de 1,952.00 pesos; San Diego de la Unión produjo 87 hectolitros con valor de 1,740.00 pesos; San Luis de la Paz 400 hectolitros con valor de 5,000.00 pesos y el Distrito de Victoria 286 hectolitros con valor de 5,720.00 pesos.

En el cuadro resumen, se manifiesta que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 998 hectolitros, teniendo un valor de 14,412.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1901 (Núm. 9).***

En esta edición, el cuadro denominado *Fabricación de Alcoholes en la República* reporta para el estado de Guanajuato, la existencia de las mismas 12 fábricas reportadas el año anterior, las cuales produjeron en conjunto un total de 97,444 litros de alcohol de maguey, las cuales contaban con un total de 41 alambiques en operación.

El cuadro *Alcoholes y Bebidas Fermentadas* reporta para el estado de Guanajuato que el Distrito de Celaya produjo 1,885 hectolitros de mezcal con un valor de 23,571.00 pesos; Iturbide produjo 170 hectolitros con valor de 2,890.00 pesos; San Diego de la Unión, produjo 80 hectolitros con un valor de 1,600.00 pesos; San Luis de la Paz, 850 hectolitros con valor de 12,745.00 pesos.

En este contexto, la producción de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 2,985 hectolitros, teniendo un valor de 40,986.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1902 (Núm. 10).***

En esta edición, se indica que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, fue en los Distritos de Ciudad González con 1621 hectolitros cuyo valor fue de 24,320.00 Pesos; el Distrito de Iturbide produjo 320 hectolitros con valor de 5152.00 pesos; San Diego de la Unión 418 hectolitros con valor de 5,643.00 pesos y San Luis de la Paz 977 hectolitros con valor de 14,656.00 pesos.

En resumen, en este año, Guanajuato produjo en total 3,336 hectolitros de mezcal con un valor de 49,771.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1903 (Núm. 11).***

El cuadro *Producciones* que en el que se reportan los datos de la producción de mezcal a nivel estatal, refiere que en el estado de Guanajuato, la producción de mezcal se desarrolla en los Distritos de Ciudad González, donde se produjeron 1,563 hectolitros, teniendo un valor de 28,445.00 pesos; Distrito de San Diego de la Unión que produjo 520 hectolitros, teniendo un valor de 6,760.00 pesos; Distrito de San Luis de la Paz que produjo 512 hectolitros con un valor de 7,689.00 pesos y el Distrito de Victoria produjo 200 hectolitros con un valor de 3 000.00 pesos.

La producción total de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 2,795 hectolitros, teniendo un valor de 40 894.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1904 (Núm. 12).***

La producción de mezcal en estado de Guanajuato se reporta en el Distrito de Ciudad González cuyo volumen fue de 1,776 hectolitros, teniendo un valor de 22,200.00 pesos; el Distrito de San Luis de la Paz tuvo una producción de 618 hectolitros con un valor de 9,270.00 pesos, mientras que el Distrito de Victoria registro una producción de 200 hectolitros con un valor de 2,225.00 pesos.

Se presenta el respectivo cuadro *Resumen por Estados*, en que se manifiesta que la producción de mezcal en el Estado de Guanajuato fue de 2,594 hectolitros, cuyo valor ascendió a 33,695. 00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1905 (Núm. 13).***

El cuadro *Producciones* que en el que se reporta la producción de mezcal a nivel nacional, registra que el estado de Guanajuato, la producción de mezcal se desarrolla en los distritos de Ciudad González, donde se produjeron 1,820 hectolitros, teniendo un valor de 27,300.00 pesos; Distrito de San Diego de la Unión 480 hectolitros, teniendo un valor de 7,200.00; pesos; Distrito de San Luis de la Paz produjo 750 hectolitros con un valor de 11,250.00 pesos y el Distrito de Victoria produjo 250 hectolitros con un valor de 3,750.00 pesos.

El cuadro *Resumen por Estados*, en que se reporta la producción total de mezcal en el estado de Guanajuato señala que fue de,3 300 hectolitros, teniendo un valor de 49,500.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1906 (Núm. 14).***

El cuadro *Producciones* reporta que la producción de mezcal estado de Guanajuato, se desarrolla en los distritos de Ciudad Porfirio Díaz, donde se produjeron 49 hectolitros, teniendo un valor de 1,225.00 pesos; Distrito de Iturbide 120 hectolitros, teniendo un valor de 2,400.00; pesos; Distrito de San Luis de la Paz produjo 723 hectolitros con un valor de 10,845.00 pesos.

El cuadro *Resumen por Estados*, registra que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 892 hectolitros, teniendo un valor de 14,470.00 pesos.

***Anuario Estadístico de la República Mexicana Edición de 1907 (Núm. 15).***

En esta edición, se reporta que la producción de mezcal en el estado de Guanajuato se desarrolla en los Distritos de Ciudad González, donde se tuvo una producción de 27,208 hectolitros, teniendo un valor de 272,080.00 pesos; Distrito de Ciudad Porfirio Díaz, produjo 520 hectolitros, teniendo un valor de 7,280.00; Distrito de Iturbide 240 hectolitros, teniendo un valor de 3,000.00; pesos; Distrito San Diego de la Unión 249 hectolitros con valor de 3,736; el Distrito de San Luis de la Paz produjo 783 hectolitros con un valor de 10,962.00 pesos, y el Distrito de Victoria 235 hectolitros, teniendo un valor de 2,350.00 pesos.

Para ese año, la producción de mezcal en el estado de Guanajuato fue de 29,235 hectolitros, teniendo un valor de 299,407.00 pesos.

## ***Descripción del proceso de elaboración de mezcal en las haciendas y ranchos mezcaleros del estado de Guanajuato***

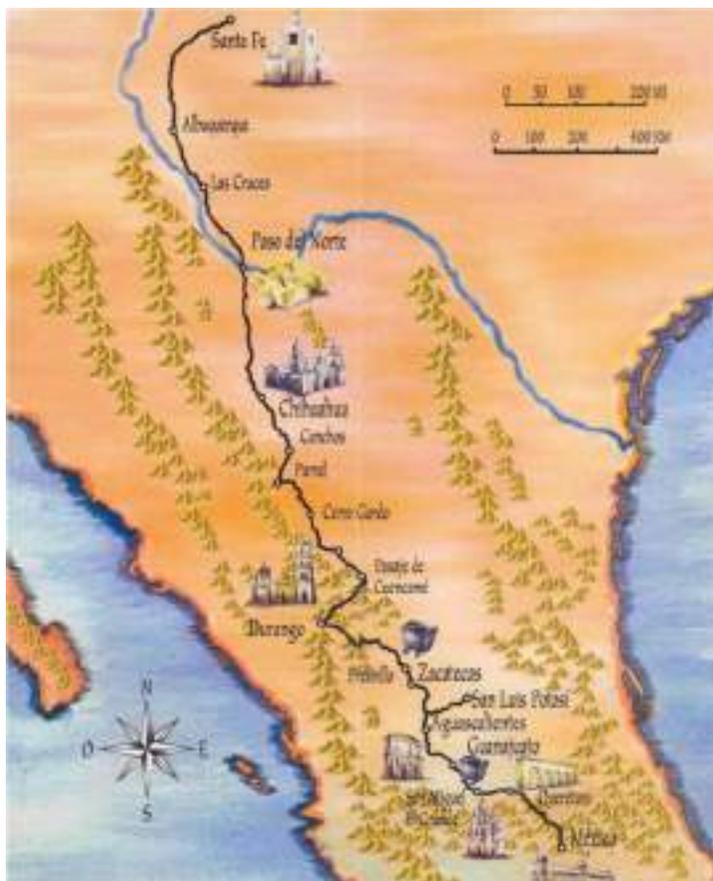
### ***Antecedentes***

La hacienda como modelo económico originado durante la dominación española a partir de la adjudicación de mercedes, se consolidó como sistema productivo durante el periodo post independentista, alcanzando su máxima expresión durante el porfiriato, para finalmente sucumbir a consecuencia del movimiento revolucionario ocurrido durante el primer tercio del siglo XX.

Algunas de las haciendas agroganaderas ubicadas en la porción norte del territorio del estado de Guanajuato, contaban además de grandes planicies donde se desarrollaba la agricultura y la ganadería de manera intensiva, con extensos territorios cerriles donde proliferaban de manera generosa, enormes poblaciones de agave silvestre, situación que despertó el interés de los hacendados para incursionar en un lucrativo negocio: la elaboración de bebidas alcohólicas obtenidas a partir de procesos fermentativos (Pulque y Aguamiel) y mediante destilación (Mezcal), ya que históricamente, la producción de este tipo de bebidas había constituido una de las principales fuentes de ingresos para el erario público desde los tiempos de la colonia, pese a algunas prohibiciones y persecuciones de las que fue objeto en varias ocasiones (Alamán, 1849).

Aún cuando la actividad principal de las haciendas de la región Norte del estado, era la crianza de ganado, en el caso particular de los municipios de San Felipe, San Diego de la Unión y San Luis de la Paz, la mayoría de ellas se dedicaron a la producción de mezcal, dada su cercanía a la zonas mineras de Zacatecas, La Luz y Guanajuato, además de las de Palmar de Vega (Pozos), Atarjea y Xichú ubicadas en la región de la Sierra Gorda, las cuales constituían los principales mercados de consumo.

Otro factor que contribuyó a la distribución y comercialización del mezcal elaborado en estas haciendas y otros productos, fue la existencia del *Camino Real de Tierra Adentro*, también conocido como el *Camino Real de la Plata* o *Camino Real a Santa Fe*, que entró en operación y tomó forma entre 1550 y 1555, el cual iniciaba en la Ciudad de México llegando a Querétaro y de ahí se bifurcaba en dos rutas para llegar a San Felipe, una pasando por San Miguel y otra por San Luis de la Paz, para posteriormente continuar hasta Santa Fe, Nuevo México, teniendo un extensión aproximada de 2,560 kilómetros (CONACULTA-INAH, 2011), cruzando los estados de San Luis Potosí, Zacatecas, Durango y Chihuahua, así como Texas y Nuevo México en los Estados Unidos (Mapa 1).



Mapa 1. Trazo del *Camino Real de Tierra Adentro* o “*Camino de la Plata*”, en el que se indican las principales ciudades coloniales y algunos centros mineros. Fuente: CONACULTA-INAH, 2011

Aunque no se sabe con certeza en cuál de las haciendas de los municipios guanajuatenses se inició la elaboración de esta bebida, se cuenta con registros y datos históricos a partir del siglo XVIII, en donde se consigna la producción de mezcal en los municipios de la región Norte del estado (Peñafiel, 1888-1910; Busto, 1880; Lobato, 1884; Velasco, 1885, etc.), los vestigios existentes en una gran cantidad de haciendas, además de algunas construcciones correspondientes a los sitios denominados “*Ranchos de vino*” son el testimonio fehaciente de que existió una producción continua de esta bebida que dio origen a una tradición y toda una cultura en torno a la elaboración de esta bebida gracias a las extensas superficies pobladas de agaves silvestres nativos de la región.

De acuerdo la información extraída de algunas referencias bibliográficas, los vestigios encontrados, las evidencias y la información obtenida en visitas y entrevistas realizadas a

campesinos y pobladores de las comunidades rurales donde antiguamente se producía mezcal, el proceso de elaboración en las haciendas de la región Norte del estado de Guanajuato, es similar al que en la actualidad se realizaba en las haciendas mezcaleras del altiplano Potosino-Zacatecano, actividad que en algunas de ellas aún persiste, y en el caso de los ranchos de vino, algunos de estos procesos se asemejan a los que actualmente se realizan en los estados de Oaxaca, Guerrero y Michoacán.

### ***Sitios de producción de mezcal***

El proceso de elaboración de mezcal en el territorio norte del estado de Guanajuato hasta la primera mitad del siglo XX, se realizaba en dos tipos de instalaciones.

La primera de ellas, corresponde a instalaciones construidas en los terrenos próximos al llamado “casco” o finca principal de la hacienda, también llamada coloquialmente como “Casa Grande”, sitio en el que residía la familia del hacendado y sus principales allegados como el administrador y los capataces, a estas instalaciones se les denominaba “Fábrica”.

La fábrica se caracterizaba por contar con todas instalaciones e implementos necesarios para la realización de los diferentes procesos requeridos para la elaboración del entonces llamado “Vino mezcal”, además de cavas o bodegas donde se almacenaba dicho producto.

El segundo tipo de instalaciones, identificado con el nombre de “Ranchos de vino”, estaban constituidos por pequeños núcleos productivos, distribuidos dentro de los límites del extenso polígono de la hacienda, los cuales se ubicaban por lo general en zonas semiplanas de los terrenos rústicos, también llamados “Potreros” por su vocación ganadera, donde además crecían de forma natural extensas poblaciones de agave y en los cuales se construían de manera provisional instalaciones rústicas cercanas a cursos de agua o manantiales donde se realizaba todo el proceso de elaboración de mezcal, el cual como producto, posteriormente era trasladado al casco de la hacienda para su registro y almacenamiento por parte del administrador, para posteriormente ser comercializado.

Las evidencias y vestigios de ambos tipos de instalaciones encontrados, demuestran que esta actividad tuvo un desarrollo importante principalmente durante los siglos XVIII y XIX no sólo en los municipios de San Felipe y San Luis de la Paz, actualmente incorporados a la Denominación de Origen Mezcal, sino que además Ocampo, San Diego de la Unión, Dolores Hidalgo y los municipios de toda la región Norte y Noreste del estado de Guanajuato, que comprende los actuales territorios de Atarjea, Victoria, Xichú, Doctor Mora, Tierra Blanca, Santa Catarina y San José Iturbide, produjeron de manera rústica esta bebida.

En ambos casos, tanto en las “Fábricas” instaladas en las haciendas como en los “Ranchos de vino”, el procedimiento para la elaboración del mezcal se realizaba bajo un esquema basado en cinco procesos principales que son la cosecha u obtención de la materia prima,

el cocimiento de las cabezas o “*piñas*” de maguey, la molienda del maguey cocido, la fermentación de jugos y mieles (mosto) y finalmente la destilación.

A continuación, se describen las diferentes actividades realizadas en cada uno de los procesos referidos:

### ***Obtención de la materia prima***

El proceso de elaboración de mezcal se iniciaba a partir de la cosecha u obtención de la materia prima constituida por las cabezas de agave o “*piñas*” que eran extraídas en las áreas cerriles y potreros, donde proliferaban de manera natural las poblaciones silvestres, o de vallados y cercos establecidos para evitar el paso del ganado, de donde eran trasladadas y procesadas en las instalaciones referidas (Figura 1).

Previo a su cosecha, el agave era sometido a un “*Deshierbe*”, consistente en el retiro de maleza desarrollada a su alrededor, así como al “*Desahijé*” o retiro de los hijuelos, que brotan en su base a través de los rizomas, los cuales eran replantados en las mismas áreas o trasladados para su plantación como ya se hizo referencia en corrales de la parte posterior de las viviendas o a lo largo de vallados y linderos de parcelas.

El agave destinado para su corte era seleccionado en base a su madurez, la cual prácticamente se determinaba por la edad de la planta, cuya evidencia principal era el brote del pedúnculo, tallo floral o *quiote*, emergido de la parte central de la planta, en cuyo extremo superior se desarrolla la inflorescencia, lo que indicaba que la planta estaba en *Sazón*<sup>1</sup>.

A las plantas maduras se les cortaba el escapo floral o “*quiote*” (procedimiento denominado *Castrar*), mediante lo cual se induce la concentración de azúcares en la cabeza o piña, ya que la savia que debería subir a los órganos florales se concentra en la cabeza, haciéndola más sacarina, condición indispensable para la producción de mieles que posteriormente generarán los alcoholes a través de la fermentación de los jugos extraídos durante la molienda y posteriormente separados en la destilación del mosto fermentado.

Mediante este procedimiento, se favorece además el desarrollo de hijuelos, ya que parte de la savia consumida en la función de la reproducción es desviada hacia esta otra salida.

---

<sup>1</sup> *Sazón*: Término empleado de manera coloquial por los campesinos para definir la madurez del agave considerando como indicador principal el inicio del brote del escapo floral (*quiote*) en la parte central de la planta, entre otros.



**A**



**B**

Figura 1. Poblaciones silvestres de agave *salmiana*: **A)** Presencia de *Agaves* en la zona de la hacienda “Manzanares”, asociado a pastizales. **B)** Agave, alternando con nopalera (*opuntia* sp. o. *imbricata*) en la zona de San Isidro-Pozo Hondo (Fotografías: Juan Gallardo).

El maguey utilizado en la elaboración de mezcal recibe localmente diferentes nombres: *maguey verde*, *maguey cenizo*, *maguey cimarrón*, *maguey bronco*, *maguey manso*, *maguey jilote* y *maguey pencón*, los cuales la población asigna por el aspecto, color y tamaño de la planta, sin embargo, botánicamente todos estos nombres corresponden a dos especies:

*Agave salmiana*, el cual prolifera de manera natural en la región norte del estado de Guanajuato, existiendo dos variedades *crasispina* y *salmiana*; el segundo corresponde al *Agave mapisaga*, el cual por lo general ha sido inducido (plantado) por la población, por lo que es común observarlo a lo largo de linderos, corrales y subdivisiones de parcelas; ambas tienen una amplia distribución geográfica que comprende no solo el territorio de la región norte del estado, sino que su propagación natural e inducida comprende parte de los estados vecinos de San Luis Potosí y Zacatecas donde se siguen aprovechando para la elaboración de mezcal (Figura 2).



**A**



**B**

Figura 2. Especies de Agave: **A)** Agave que la población local reconoce con el nombre de *Maguey Verde*, y corresponde al *Agave mapisaga*. **B)** Agave conocido en la región con el nombre de “*Maguey cenizo*” o “*Maguey manso*”, el cual corresponde al *Agave salmiana*. Ambos son utilizados para la producción de mezcal en los municipios de la región Norte del estado de Guanajuato (Fotografías: Juan Gallardo).

### ***La elaboración del mezcal***

El procedimiento de elaboración de mezcal en la región norte del estado de Guanajuato en cada una de las instalaciones referidas, se realizaba de la siguiente manera:

#### ***Cosecha***

El proceso de obtención de la materia prima se realizaba por un grupo de campesinos organizados en cuadrillas, quienes se encargaban de seleccionar y recolectar las “*piñas*” maduras de los diferentes potreros de aquellos agaves que meses antes habían sido previamente “*capados*” (corte del quote).

#### ***Jima***

Este procedimiento consiste en el corte de todas las hojas periféricas de las plantas maduras, acción que se realiza de manera manual mediante el uso de herramientas de acero como una coa, un machete o un hacha, lo cual una vez realizado se procede a sacar la planta desde su base (“*despenca*”) utilizando picos o barretas.

La técnica de jimado empleada por los productores de mezcal del estado de Guanajuato, se realiza de acuerdo al tipo de agave, de forma general se consideran tres acciones principales:

1. **Corte de las pencas:** Se realiza con la finalidad de eliminar las hojas o *pencas*, ya que estos órganos de la planta no son útiles para elaborar el mezcal, por lo tanto, pudieran aportar elementos que afecten su calidad.
2. **Extracción de la piña:** Es la operación que se realiza para desprender la planta del suelo, para esto se utilizan barretas. La extracción se efectúa desde la base y no desde la raíz, esto con el propósito de no recolectar partes que puedan dar sabores desagradables al mezcal, a esta operación también se le denomina *tumbar*.
3. **Rasurado:** Esta operación tiene la función de completar la eliminación de los tocones de las hojas o pencas de tal forma que la piña o corazón, quede totalmente lisa.

Una vez obtenida la cabeza o "*piña*", dependiendo de su tamaño, se requería en la mayoría de los casos de que fueran partidas (troceado), generalmente por mitad y excepcionalmente en cuartos para facilitar su traslado y manejo, posteriormente se procedía a su traslado a los sitios de procesamiento ("*Fábricas*" o "*Ranchos de Vino*"), utilizando para ello "*Recuas*" de animales (Burros o mulas), y en ocasiones carretas tiradas por una yunta de bueyes, dependiendo de la distancia y condiciones de los caminos o existencia de caminos de herradura o brechas (Figura 3).

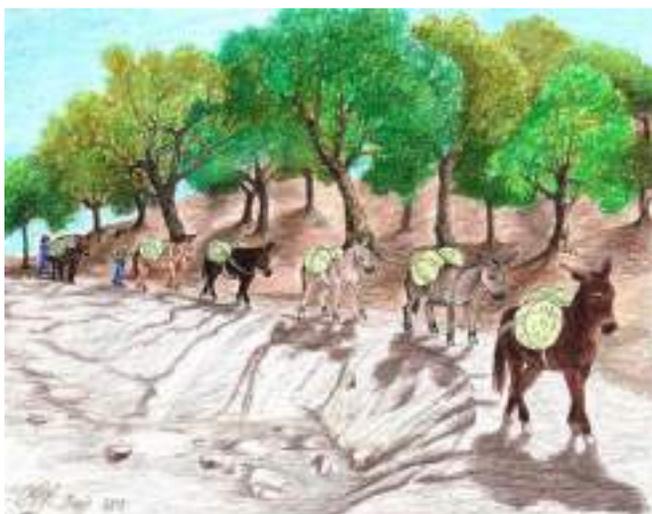


Figura 3.

Traslado del Agave cosechado mediante el empleo de animales de carga.

Fuente: Tomado de: Kirchmayr y cols. 2014.

## ***Proceso de elaboración en las haciendas o “Fábricas”***

En la mayoría de los casos, dentro del casco de la hacienda se construyeron instalaciones formales para la producción de mezcal, donde se realizaba este proceso de manera artesanal, lo cual facilitaba la incorporación de la escasa tecnología existente en la época, misma que básicamente se aplicaba a la destilación.

La materia prima constituida por las cabezas de agave o “*piñas*”, era trasladada hacia la “*Fábrica*” desde los potreros donde había sido extraída para dar inicio a la elaboración siguiendo los pasos siguientes:

### ***El Horno y su llenado (cocimiento)***

Una vez en la “*Fábrica*”, las “*piñas*” son sometidas a un proceso de cocimiento mediante el cual se realiza la hidrolización de los azúcares.

Este proceso se realizaba en hornos verticales de forma cilíndrica en su interior, contruidos con materiales como roca volcánica, ladrillo o adobe, los cuales tienen la capacidad de retener el calor, manteniendo una temperatura uniforme.

En la mayoría de las haciendas se contaba con una batería de hornos (serie), cuyo número de unidades variaba entre tres y siete.

El horno consta de tres partes principales:

1.- El fogón o la hornilla ubicado en la parte inferior-posterior de la estructura y consiste en una cavidad a ras de piso, donde se coloca una carga de leña, la cual se enciende y se alimenta constantemente de forma manual conforme se va consumiendo hasta completar el proceso de cocimiento, el cual variaba en función de la capacidad de cada horno; en la mayoría de las haciendas visitadas se localizaron series de cuatro hornos con diferentes capacidades, los cuales se utilizaban de manera alternada para tener un proceso continuo de elaboración de mezcal (Figura 4).

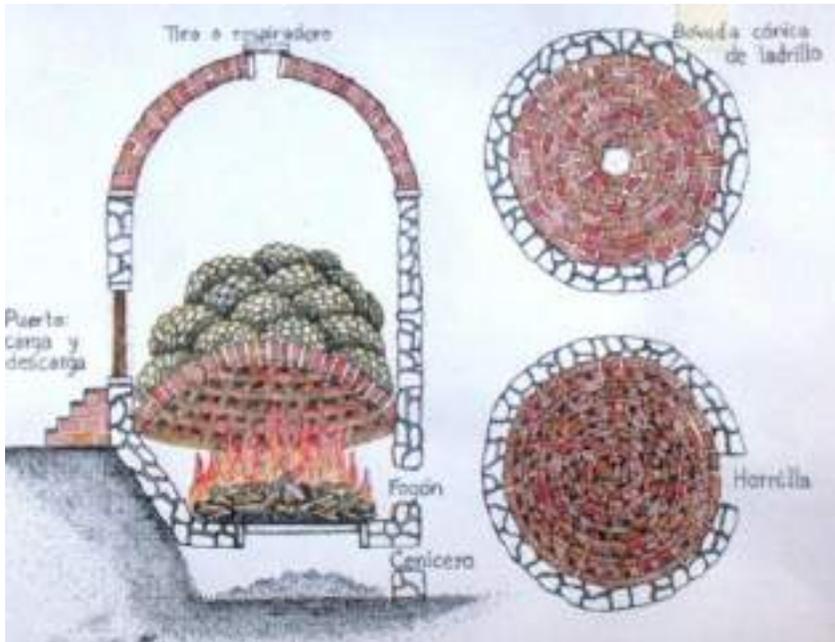


Figura 4. Principales secciones de un horno de tiro, característico de las haciendas mezcaleras de la región Norte del estado de Guanajuato (Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez).

En la Figura 5, se muestra la parte posterior del horno correspondiente al fogón y la batería de hornos.



**A**



**B**

Figura 5. Hornos de cocimiento: **A)** Detalle de la "Hornilla" o Fogón, por donde se introduce la leña. **B)** Batería de hornos (conjunto de cuatro, patrón observado en la mayoría de las haciendas). Las fotografías corresponden a los hornos de la hacienda "Manzanares" (Fotografías: Juan Gallardo).

2.- El cuerpo interior del horno, como ya se hizo referencia, es de forma cilíndrica vertical con la finalidad de tener una mayor capacidad de llenado y que el cocimiento de las “piñas” se realice de manera homogénea, ademado con piedra volcánica para soportar altas temperaturas, en el piso se construía un domo con cavidades por las que se difunde el calor, con un techo cóncavo para facilitar la circulación del vapor al interior; generado por el agua al deshidratarse las “piñas”.

3.- Dos cavidades: La primera corresponde a una puerta frontal, generalmente a ras del piso, por la cual se introducía y extraía el agave ya cocido y que generalmente daba a la zona de molienda donde se encontraba el molino o Tahona.

La segunda consistía en un orificio en la parte superior, al centro del techo, por el cual se realizaba el llenado del horno como se hizo referencia en el párrafo anterior, el cual era tapado durante el proceso de cocción (Figura 6).

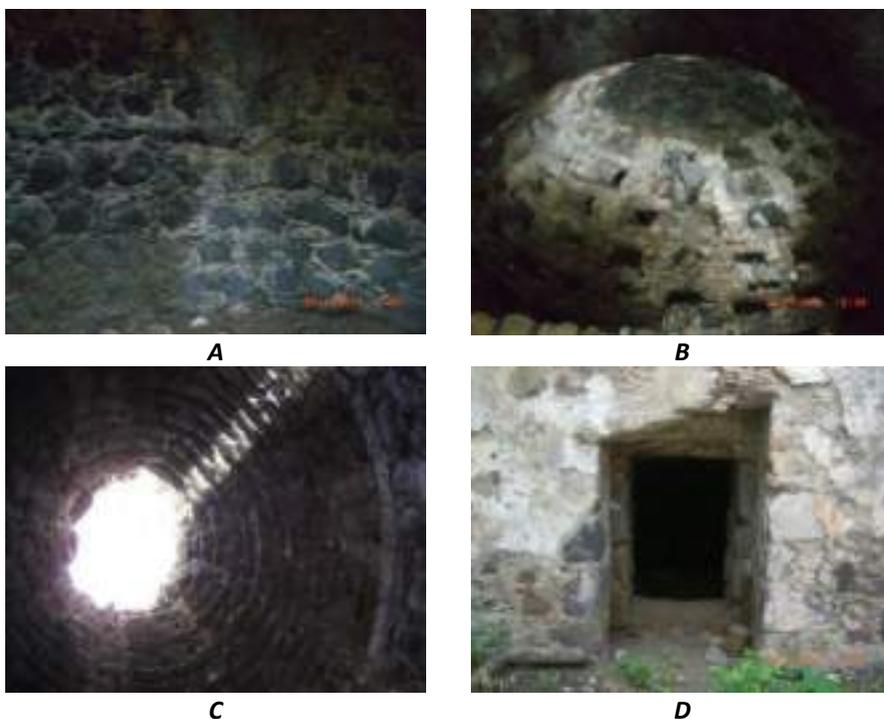


Figura 6. Características de los hornos de cocimiento: **A)** Pared interior ademada con piedra volcánica. **B)** Domo en la base del horno, donde se observa las cavidades para difundir el calor. **C)** Techo cóncavo de ladrillo con cavidad central por donde se realizaba el llenado una vez rebasado el nivel de la entrada principal. **D)** Acceso frontal por donde se introduce el agave crudo y se extrae el agave ya cocido. Las fotografías corresponden a los hornos de la hacienda de “Ortega”. (Fotografías: Juan Gallardo).

El llenado del horno se realizaba de manera manual, se iban introduciendo poco a poco las “*piñas*” o cabezas de agave por la puerta frontal del horno, una vez rebasado su nivel se procedía a cerrarse para continuar con el llenado por una cavidad localizada en la parte superior (techo) de la construcción, al centro, por la cual se introducía una la persona que se encargada de acomodar las “*piñas*” en su interior, lo cual una vez realizado salía para posteriormente ser tapada con una losa.

Una vez lleno el horno con agave crudo, se tapaba y procedía a su cocimiento.

El tiempo de cocción dependía de la capacidad del horno, variando por lo general entre dos y tres días. Una vez concluido el proceso de cocción, a los hornos se les daba un periodo de reposo de dos a cuatro días; posteriormente, eran destapados por ambas cavidades para facilitar el enfriamiento de las cabezas o “*piñas*” ya cocidas, lo cual, una vez ocurrido, se procedía a su vaciado, pasando al proceso de la molienda.

Mediante este proceso, las cabezas crudas, una vez cocidas sufren una transformación física y química, adquieren un color café oscuro (Figura 7), una consistencia blanda, los polisacáridos del agave se transforman en azúcares, además de generar un agradable olor; este proceso facilita la molienda y extracción de jugos y mieles.



**Maguey crudo**



**Maguey cocido**

Figura 7. Cambio físico de las “*piñas*” o cabezas de agave sometidas al proceso de cocimiento.

## **Molienda**

El proceso de molienda de las “*piñas*”, se realizaba en un molino de piedra denominado *Tahona*, que corresponde a una construcción circular elaborada con piedra volcánica o cantera, a nivel de piso, dentro de la cual se colocaban las “*piñas*” cocidas y desmenuzadas, la “*Tahona*” contaba con un eje vertical en su parte central, del que se desprendía una extensión horizontal a la que se insertaba una muela circular de piedra labrada, prolongándose hasta un arnés al cual se enganchaba un animal (buey o mula) que daba vueltas a su alrededor de manera continua, haciendo girar la “*muela*”, triturando de

esta manera el agave cocido (Figuras 8 y 9). Durante el proceso de molienda, los jugos y mieles extraídos se desalojaban de la tahona por canales a nivel por debajo del piso y se revolvió los trozos machucados por la muela para que facilitar la extracción en el siguiente paso de la muela.

Tanto la alimentación de trozos de agave cocido como el retiro del bagazo obtenido, se realizaban de forma manual mediante la utilización de un bieldo o “trinche”.

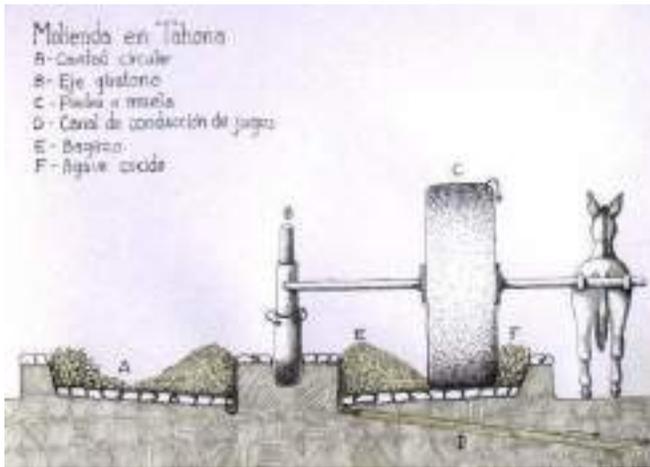


Figura. 8.

Principales componentes de un molino o “Tahona”, característico de las haciendas mezcaleras de la región Norte del estado de Guanajuato (Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez).

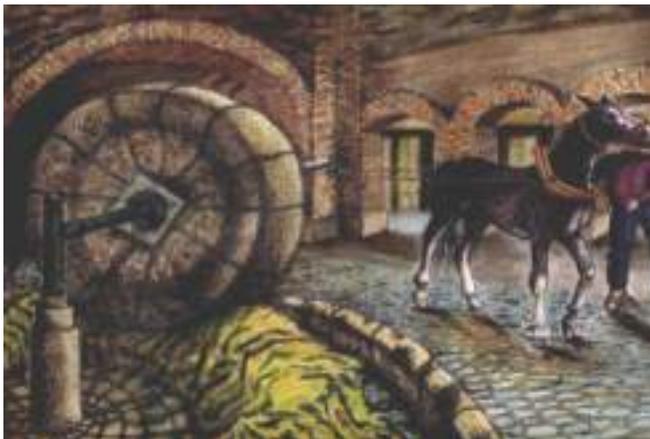


Figura. 9.

Proceso de molienda en las fábricas instaladas en las haciendas mezcaleras de la región Norte del estado de Guanajuato (Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez).

### **Lavado de bagazo**

El bagazo triturado en la “Tahona”, era retirado y enviado a una pileta de baja profundidad donde se adicionaba agua, dentro de la cual era movido de forma manual empleando los bieldos, la finalidad de este proceso era disolver los azúcares residuales contenidos en la fibra y extraerle al agave cocido la mayor cantidad de las mieles.

## ***Exprimido de bagazo***

Con la finalidad de obtener la máxima cantidad de jugos y mieles, el bagazo después de lavado era sometido a un proceso de prensado, a través del cual se obtenía un jugo, rico en azúcares residuales, que era enviado junto con las mieles del triturado a las piletas de fermentación. El prensado se realizaba en equipos similares a los utilizados para prensar la uva en la producción de vinos de mesa, los cuales consisten en una cesta de madera en la cual se cargaba el bagazo lavado, posteriormente se hacía bajar un émbolo en la parte interior de la cesta, con ayuda de un tornillo, mientras el bagazo se prensa, por las aberturas de la cesta se desalojan los jugos y mieles residuales.

En algunas haciendas como *“Pozo Hondo”* y *“Ortega”*, del municipio de San Luis de la Paz se incorporaron prensas metálicas traídas del extranjero para la realización de este proceso (Figura 10).

Una vez triturado y exprimido, el bagazo se utilizaba en la alimentación de ganado o animales de uso (mulas).



**A**



**B**



**C**

Figura 10. Implementos para la molienda: **A)** *“Tahona”* semidestruida en la hacienda *“El Bozo”*, donde aún se conserva la *“muela”*, empleada en la trituración del agave cocido. **B)** *“Tahona”* de la hacienda *“Pozo Hondo”*, la *“muela”* fue llevada a una propiedad particular para utilizarse como elemento de ornato. **C)** Prensa utilizada para exprimir el bagazo después de la molienda en la *“Tahona”*, hacienda *“Pozo Hondo”* (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Fermentación**

El proceso de fermentación se realizaba en las “*Fábricas*” depositando el jugo obtenido del proceso de molienda en tinas de madera o piletas construidas en ocasiones a ras de piso o en desnivel (Figura 11), según la distribución de las diferentes áreas para el desarrollo de las distintas etapas de elaboración al interior de la “*Fábrica*”.

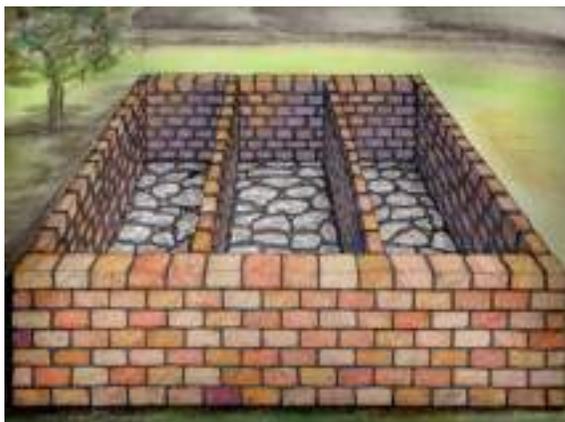


Figura 11.

Tinas de mampostería para realizar el proceso de fermentación.

Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez.

El jugo se hacía llegar a las piletas por gravedad mediante conductos (tubos de barro) o canales de mampostería cubiertos (Figura 12), mientras que, en las tinas de madera, su llenado era manual.



**A**



**B**

Figura 12. Vestigios de algunas instalaciones utilizadas en la elaboración de mezcal. **A)** Canales a ras de piso para la conducción de jugos obtenidos de la molienda. **B)** Tinas de Fermentación. Las fotografías corresponden a la hacienda “*Manzanares*”. (Fotografías: Juan Gallardo).

El proceso y tiempo de fermentación a través del cual los azúcares son convertidos en alcohol etílico después de un tiempo de reposo, variaba en función de la capacidad y material de las tinas, o las condiciones climáticas del sitio, este proceso duraba normalmente entre tres y cuatro días.

Existen reportes que en algunas “Fábricas” o “Ranchos de vino”, la fermentación era inducida mediante la adición de un “pie” o inóculo obtenido de pulque o colonche, lo que aceleraba la presencia y desarrollo de microorganismos (Levaduras y bacterias), este proceso se realizaba en cubas de madera que se adicionaban a las pilas y timas de fermentación.

En los “Ranchos de vino” la fermentación era similar, sin embargo, a veces era más tardada porque se realizaba utilizando el jugo y las fibras del maguey cocido.

## **Destilación**

La destilación se realizaba en la mayoría de las fábricas empleando un alambique de cobre, que consistía en un destilador de remache traído de Europa tipo francés muy popularizados durante el Porfiriato, que los hacendados traían tras su participación en las exposiciones mundiales en que participaban.

El proceso de separación de los alcoholes y obtención del mezcal se realizaba mediante vaporización, sometiendo el jugo o mosto ya fermentado a un calentamiento hasta el punto de ebullición, proceso realizado en un alambique de olla (Figura 13).

El alambique, estaba conectado a un condensador de tipo serpentín inmerso en una pileta llena de agua, del cual salía el mezcal, almacenándose temporalmente en un recipiente, donde se verificaba la concentración de alcohol, para posteriormente ya frío, almacenarse en barricas de madera en espera de su distribución y venta.



**A**



**B**

Figura 13.

Destilación. **A)** Alambique de cobre. **B)** Destilador de platos para la separación de compuestos. Las fotografías corresponden a la fábrica de mezcal “Laguna Seca”. Fotografías: Juan Gallardo.

## **Proceso en los llamados “Ranchos de vino”**

La elaboración de mezcal en estas rústicas instalaciones se realizaba de igual manera en base a los cuatro principales procesos después de la jima y cosecha del agave en cerros y potreros:

### **Cocimiento**

El cocimiento de las cabezas o “*piñas*” de agave se realizaba en contadas ocasiones en hornos similares a los de las haciendas, y en la mayoría de los ranchos más alejados, este proceso se realizaba en hornos de piso o subsuelo de origen prehispánico, consistentes en horadaciones circulares y cóncavas hechas en el piso, las cuales eran de tamaño variable, cuyas paredes laterales en ocasiones eran revestidas con piedra volcánica para evitar el contacto de las “*piñas*” con la tierra.

El proceso iniciaba colocando al centro del horno una capa de leña sobre la cual se vertían piedras, se encendía la leña y se calentaban las piedras al rojo vivo para posteriormente colocar sobre ellas el agave crudo troceado, en algunos casos se construía un pequeño domo con ladrillo o bloques de cantera similar al de los hornos de mampostería que funcionaba como la hornilla, a través de la cual se difundía el calor al interior de la cavidad (Figura 14).

Las “*piñas*” troceadas colocadas al interior de la cavidad eran cubiertas con hojas de agave, en ocasiones con tapetes o petates tejidos de palma a tule, sobre los cuales se adicionaba una capa de tierra para evitar la pérdida de calor y evitar al mismo tiempo la evaporación, permitiendo, además, la recirculación del vapor generado al interior, manteniendo y difundiendo una temperatura constante que facilitaba la cocción homogénea de los trozos de agave crudo.



**A**



**B**

Figura 14. Hornos de piso: **A)** Aspecto de un horno de piso, sobre el cual se formaba un domo. **B)** Detalle de la Hornilla o Fogón, se observa parte de la piedra volcánica que se coloca para evitar el contacto directo al fuego. Las fotografías corresponden al “*Rancho de Vino*” “*El Pinalito*”, ubicado en un potrero de la hacienda de “*Ortega*” (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Molienda**

La obtención de jugos y mieles para la preparación del mosto se realizaba mediante la ejecución de dos tipos de operaciones:

- 1.- Macerado, consistente en machacar a mano las cabezas de agave cocido en piletas circulares construidas con materiales como piedra o cantera, utilizando mazos de madera.
- 2.- En molino o Tahona mediante el empleo de un animal (buey o mula) que hacían girar una piedra circular labrada (muela), proceso similar el descrito en el sistema anterior (Figura 15).

La conducción de los jugos obtenidos de este proceso se realizaba por gravedad mediante canales ademados o revestidos y cubiertos para evitar contaminación, hacia las tinas de captación en las que posteriormente se realizaba la fermentación, las cuales eran de materiales como piedra o ladrillo que posteriormente se ademaban, y en algunos casos eran cavidades hechas en el piso, construidas en zonas donde existía material rocoso poco permeable.

En otros casos, cuando su proximidad a la hacienda lo permitía, el jugo obtenido era transportado a la hacienda donde se ubicaban las tinas de fermentación y los alambiques donde finalmente era destilado el mosto ya fermentado.



Figura 15. Conjunto de instalaciones para la producción de mezcal en un “*Rancho de vino*” (Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez).

## Fermentación

El desarrollo de este proceso variaba de acuerdo al volumen y tipo de material de las tinas receptoras, las cuales podían ser de madera, construidas (mampostería) o cavadas (hoyo a ras de piso), a las cuales se enviaba el líquido formado por las mieles extraídas de la molienda que era diluido con agua, en la mayoría de los ranchos de vino la fermentación se realizaba empleando tanto el jugo como el bagazo (Figuras 16 y 17).

Al igual que en las “Fábricas”, para iniciar la fermentación, las tinas se inoculaban con una mezcla fermentada obtenida de pulque o colonche<sup>2</sup> para inducir el proceso, la cual se denominaba “*pie de cuba*”.

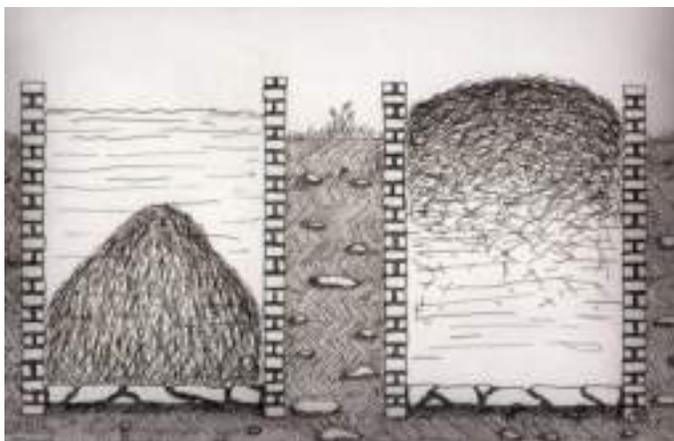


Figura 16.

Tinas de mampostería a ras de piso para realizar el proceso de fermentación en los “*Ranchos de vino*” (Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez).

La evolución del proceso era vigilado por los “*cortadores de vino*”, que por lo general eran las personas de mayor edad y experiencia, quienes se encargaban de verificar constantemente la evolución del proceso, monitoreando la concentración de alcohol para definir el momento indicado para iniciar la destilación.

El proceso era totalmente empírico y aprendido en base a la experiencia continua y por instrucción de sus antecesores, transmitida de forma oral.

---

<sup>2</sup> Licor elaborado a base de tuna cardona o pitahayas fermentadas al sol en una olla de barro. En su preparación, la pulpa de las tunas se macera y se cuece en agua, posteriormente se cuela para obtener un jugo que se deja fermentar. Su consumo es común en las fiestas patronales de San Luis Potosí, Guanajuato, Aguascalientes y Zacatecas, principalmente.



**A**



**B**

Figura 17. Tinas de fermentación: **A)** Construida a ras de piso, con brocal de cantera y ademada (“*Rancho de vino*” “*San Antonio*”, hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”). **B)** Tinas labradas en el piso, “*Rancho de vino*” “*La Garrapata*”, hacienda de “*Jofre*”. (Fotografías: Juan Gallardo).

## ***Destilación***

La destilación se realizaba en estos sitios siguiendo el mismo procedimiento que en las haciendas, con la variante de que el destilador era montado para la realización de este proceso y posteriormente ser desmontado al concluir el mismo, siendo resguardado en la hacienda.

Sobre un fogón u “*Hornilla*” que era construida a ras de piso, se montaba el alambique y se alimentaba por la parte inferior, utilizando leña como combustible (Figura 18).

La condensación se realizaba empleando toneles con agua obtenida de arroyos, manantiales o norias cercanos al sitio, dentro de los cuales se colocaba el serpentín, siendo llenados de manera manual y constante para mantener la temperatura adecuada, fluyendo los excedentes nuevamente hacia el cauce por medio de canaletas o en el caso de la obtenida en norias, el agua se utilizaba posteriormente para el consumo de animales.

En ocasiones, el mezcal recién destilado se pasaba por un filtro de tela para eliminar cualquier material extraño que pudiera contaminarlo.

Al carecerse de instalaciones para su almacenamiento, el producto obtenido era trasladado a la hacienda, donde se contabilizaba y almacenaba para posteriormente ser comercializado y/o enviado a los diferentes mercados y centros de consumo.



Figura 18.

Oquedad que servía de Fogón (horno rústico), sobre la cual se montaba el sistema de destilación, se observa en la parte superior un canal por el cual fluía el agua después de la condensación. (*"Rancho de vino" "La Garrapata"*, hacienda de *"Jofre"*) (Fotografía: Juan Gallardo).

## ***La producción de mezcal en el municipio de San Felipe***

### ***Antecedentes***

Al hablar de la producción de mezcal en el estado de Guanajuato, es obligado hacer referencia a la hacienda de Jaral de Berrio, sin duda una de las más emblemáticas e icónicas cuya fundación se remite a la época colonial y que a lo largo de 300 años paso por diferentes etapas y propietarios hasta su decadencia a principios del siglo XX.

En el Archivo Histórico del Banco Nacional de México (BANAMEX), existen documentos que hablan sobre los antecedentes de la producción de mezcal en la región del Jaral, nombre con el que originalmente se conoció a la hacienda.

En el inventario del testamento del Marqués de Jaral de Berrio (1780), se menciona en el capítulo 31, denominado *Memorias de los vinos, cervezas, barriles y botellas vacías*, se menciona la existencia de 60 botellas de *Aguardiente criollo del Jaral*, nombre con el que conoció el mezcal que se elaboraba en su hacienda, con lo que se confirma que desde el año de 1780 al menos, se producía mezcal en esa región (DOF: 29/11/2001), cabe mencionar que este fue uno de los argumentos más sólidos que se esgrimieron como antecedente para la incorporación del municipio de San Felipe a la Denominación de Origen Mezcal en el año 2001.

Por su importancia histórica y la magnitud de sus construcciones, es evidente que la hacienda paso por varias etapas, sin embargo, su máximo esplendor se dio en durante el porfiriato, periodo en el cual México incursiono y dio un salto a la modernidad, ya que las habitaciones de la última construcción fechada en 1890, así lo demuestra, en las que se nota una influencia europea en la decoración de las mismas.

En cuanto a la producción de mezcal, se menciona la presencia de tres grandes destiladoras dentro de los límites de la hacienda de Jaral de Berrio, lo que demuestra que, en el municipio de San Felipe, la tradición de elaborar mezcal, marco toda una época y hasta hace algunas décadas se dejó de producir.

Por las dimensiones y equipamiento de las instalaciones de la fábrica de mezcal "*La Soledad*", construida dentro del casco de la misma, es evidente que en ella se producían grandes cantidades de mezcal, lo que probablemente la coloca como la más importante productora de esta bebida en el país hasta la primera mitad del siglo XX (DOF: 29/11/2001).

## **Hacienda Jaral de Berrio**

### **Historia**

Hablar del origen y la historia de la hacienda del “Jaral”, hacienda de “San Diego del Jaral” o hacienda de “Jaral de Berrio”, se requiere de todo un tratado para abordar los temas de su fundación, evolución, consolidación y decadencia, lo que ha despertado el interés y la inquietud pasando a ser tema de muchas investigaciones.

En este contexto, la historia de la hacienda de “San Diego del Jaral”, como menciona Arredondo (2009) además de interesante:

*..... “al adentrarnos en ella nos podemos dar cuenta de cómo las relaciones y cargos políticos pueden acrecentar ilimitadamente la fortuna de alguien que con visión aprovecha su momento histórico”, .....*

Lo cual, queda confirmado al describir de una manera muy completa la historia de los 12 propietarios por los que pasó la hacienda por espacio de casi 400 años, iniciando cuando llega a Zacatecas proveniente de Vizcaya, España, Juan Zavala y Ferranaga, que, a los 30 años, vino con la encomienda de dirigir la operación de las ricas minas de plata recién descubiertas.

Tres años después, este personaje se traslada a las minas de San Luis Potosí, y ya para entonces, contaba con una acrecentada fortuna que le permitió adquirir vastas extensiones en el Valle de San Francisco, ubicado al norte de lo que hoy es el estado de Guanajuato y Sur de San Luis Potosí, enclave donde se construyó la hacienda.

Arredondo, refiere que, en menos de veinte años, Juan Zavala logró amasar una de las fortunas más grandes de la época, y en 1609 deja la hacienda en manos de su sobrino Martín Ruiz de Zavala para trasladarse a la Ciudad de México al ser nombrado Alguacil Mayor de la Ciudad.

Ochenta años más tarde y después de haber pasado por cuatro propietarios, la ya para entonces celebre “Hacienda de San Diego del Jaral”, paso a ser propiedad de Don Dámaso Saldívar, quien ostentaba el nombramiento de Capitán de Caballos y Corazas, bajo su administración, los límites de la hacienda se fueron expandiendo mediante la adquisición de extensos potreros que fueron poblados de ganado, las tierras se desmontaron y fueron abriéndose campos de cultivo (Ibarra, 1990).

La hacienda se continuó vendiendo una y otra vez, hasta que una de las pocas personas que la recibe como herencia, Teresa Josefa Zaldívar de Retes de Paz y Vera (1680-1760), se casa a finales del siglo XVII (1698) con el acaudalado español, Alcalde Mayor de la Ciudad de México, el capitán don Andrés de Berrio y Díez Palacios Ortiz de Landázuri y Ayala (1669-

1728), quien quedo al frente como propietario, de cuya unión surge lo que a la postre sería uno de los mayores latifundios amparado bajo los títulos nobiliarios concedidos por la corona (Conde y Marqués), con lo que se fortalece el linaje de los Berrio y se crea el marquesado de Jaral de Berrio (Figura 1).

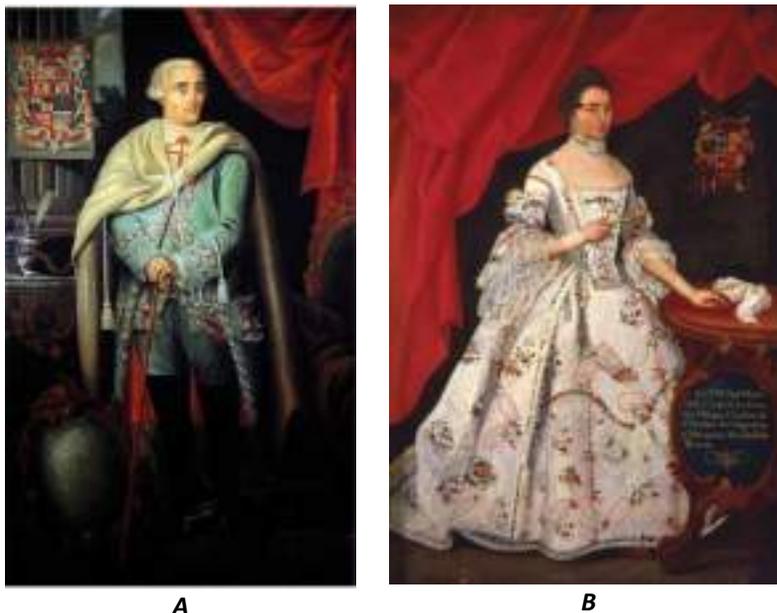


Figura 1. **A)** Miguel de Berrio y Saldívar (1716 – 1779), 1er. Marqués de Jaral de Berrio. **B)** Ana María de la Campa y Cos, Condesa de San Mateo de Valparaíso y 1era. Marquesa de Jaral de Berrio.

Adame (2010), refiere que la bonanza de la hacienda continuó y ya en pleno siglo XIX, Juan Nepomuceno de Moncada y Berrio (Figura 2), Tercer Marqués de Jaral de Berrio (1781-1850), fue el hombre más rico del naciente México independiente, y uno de los mayores terratenientes, lo que fue referido por George Ward, ministro inglés que se hospedó en la hacienda en 1827 a su paso hacia la ciudad de San Luis Potosí (Ward, 1828).



**A**



**B**

Figura 2. **A)** Juan Nepomuceno de Moncada Berrio y Saldívar, tercer Marqués de Jaral de Berrio (1781 – 1850). **B)** Mapa del Mayorazgo de “Jaral de Berrio”. Fuente: Tomado de: <http://mitosylevendasmexico.blogspot.com/2011/04/el-mayorazgo-de-jaral-de-berrio-parte-1.html>

Para 1855, el casco de la hacienda estaba poblado por cerca de 6500 habitantes, además de que contaba con oficinas de Alcabalas y Correos, con dos escuelas de primeras letras, dos mesones públicos y su capilla había sido elevada a Parroquia y, para 1890, el Ferrocarril Nacional Mexicano contaba con 2 estaciones dentro del Jaral y era propiedad de Juan Isidro de Moncada Berrio Hurtado de Mendoza.

Adame (2011), quien ha estudiado la historia del marquesado, refiere que:

*“El linaje de los Berrio, de la Campa y de Moncada se mantuvo como de grandes hacendados hasta ya entrada la Revolución”.*

De acuerdo con este autor, las últimas tierras y haciendas propiedad de lo que fuera el Marquesado de Jaral de Berrio se perdieron al triunfo de la revolución con el surgimiento de la Reforma Agraria, cuando se fraccionaron los grandes latifundios del México colonial, iniciando la repartición de tierras a campesinos y pequeños agricultores, política que culminó con la formación de ejidos.

La última propietaria del extenso latifundio fue Margarita Raigosa y Moncada de Moncada (“Doña Margarita”), segunda esposa de Francisco Cayo de Moncada y Fernández de Córdoba y nuera de Juan Isidro, vendió la hacienda al señor Rutilo Rojas Rodríguez, cuando aún contaba con 5000 hectáreas.

Con la venta de la hacienda de Jaral de Berrio, en el año de 1949, se terminó la historia de riqueza y opulencia de esta familia de abolengo cuya vida está rodeada de leyendas y anécdotas (Figura 3).

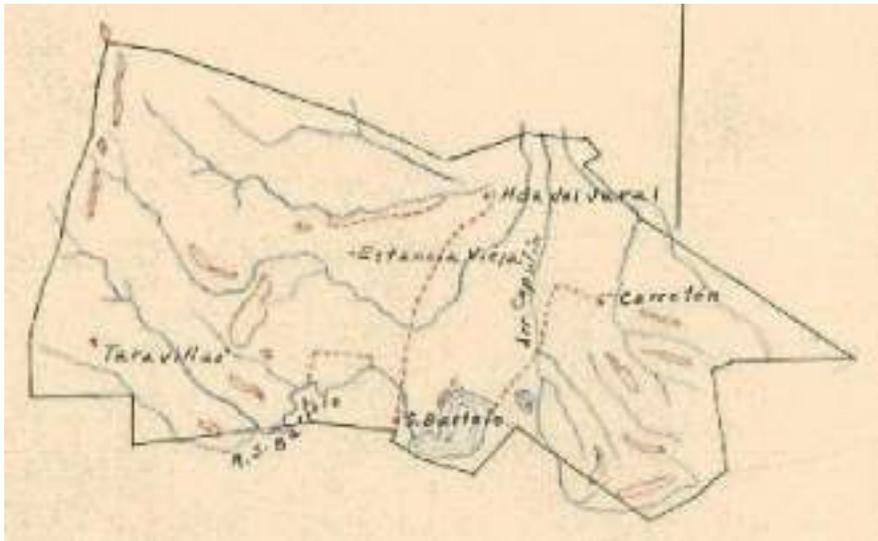


Figura 3. Plano No. 1805. Escala 1: 500 000. Polígono de la hacienda de “El Jaral”, a principios del siglo XX. Fuente: Mapoteca Manuel Orozco y Berra.  
<http://w2.siap.sagarpa.gob.mx/mapoteca/mapas/1690B-CGE-7244-A-06.jpg>

### ***Situación actual***

Actualmente, la hacienda de “Jaral de Berrio”, a pesar de las malas condiciones en que se encuentra, es promovida por la dirección de turismo del municipio de San Felipe como uno de los atractivos y punto obligado de visita.

Lo que más llama la atención de los visitantes es sin duda el palacio o casa señorial, que constituye la última de las tres casas que integran el complejo, construida por Juan Nepomuceno de Moncada, de estilo neoclásico con columnas corintias, cariátides y águilas ornamentales, en cuya fachada resalta su escudo de armas, sus imponentes torreones y la balaustrada, cuya fecha de conclusión fue el año de 1890, la cual que encuentra grabada en el frontispicio de la fachada principal, que se encuentra coronado por una estatua al parecer de este personaje (Figuras 4 y 5).



Figura 4. Fachada del palacio o casa señorial correspondiente a la última etapa de construcción del complejo de la hacienda “Jaral de Berrio” (Fotografía: Juan Gallardo).



Figura 5. Detalle del frontispicio ubicado en la parte central de la fachada donde se observa el año de su posible conclusión, el escudo nobiliario y la estatua del último conde de Jaral de Berrio (Fotografía: Juan Gallardo).

En su interior existen varios patios, el principal está rodeado por amplios pasillos con arcos, y en la parte superior barandales de cantera (Figura 6).



**A**



**B**

Figura 6. Interior de la hacienda “Jaral de Berrio”: **A)** Vista del patio central. **B)** vista de uno de los pasillos exteriores de la parte superior (Fotografías: Juan Gallardo).

Con respecto a la fábrica de mezcal, al igual que el casco de la hacienda, se encuentra en total abandono y solo se conservan algunos de sus elementos como mudos testigos de la capacidad productiva de la fábrica denominada “La Soledad”, como los hornos de tiro, la “Tahona” y calderas, que fueron traídas de Pensilvania, Estados Unidos a principios del siglo XX.

Actualmente, el casco de la hacienda es propiedad del Sr. Jorge Guajardo Hesles, quien es el presidente del Comité Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal del Estado de Guanajuato, constituido en el año 2017.

Aquí se encuentra la embotelladora de la empresa “Jaral de Berrio S.A. de C.V.®”, donde se realiza el envasado y etiquetado de las diferentes marcas, tipos y presentaciones del afamado mezcal que la empresa distribuye y que hoy se cotizan en mercados extranjeros, principalmente Canadá (Figura 7).

Aunque el mezcal ya no se produce en las antiguas instalaciones de la hacienda, al parecer proviene de una de las mezcaleras del vecino estado de San Luis Potosí, lo cual es permitido por la Denominación de Origen.



**A**



**B**

Figura 7. **A)** Rotulo colocado al exterior del casco de la hacienda de “Jaral de Berrio”, lugar de envasado del famoso mezcal que aquí se elaboraba. **B)** Área de envasado al interior del casco de la hacienda de “Jaral de Berrio” (Fotografías: Juan Gallardo).

### **La fábrica de Vino mezcal “La Soledad”**

La fabricación de mezcal en la hacienda tuvo como origen los magueyales que existían en sus extensos potreros donde se pastoreaban miles de cabezas de ganado, tal como lo refiere Ibarra (1990):

*“Jaral fue, en sus buenos tiempos, con sus dilatados montes de magueyes que surtieron por muchísimos años a la fábrica “La Soledad” – así como también a las fábricas de mezcal situadas en “La Fábrica de Melchor”, en “La Fábrica de Zavala”, “Rancho de San Francisco” – emplazada en el casco de la misma hacienda, de pencas de maguey de donde – ya cocidas – un enorme y pesado rodillo de piedras tirado por soñolientos bueyes que circulaban por largas horas, extraído el sumo del maguey que después de un largo proceso químico se convertía en vino de “mezcal”, Jaral fue – repito – una opulenta hacienda. Opulenta, gracias al arduo trabajo de sus hijos campesinos, gente sufrida que trabajaba de sol a sol; gente humilde que se dedicaba bajo la mirada del capataz, a la agricultura, al pastoreo de ganado vacuno, bovino, caprino, lanar.*

En este contexto, Ibarra, al referirse a la fábrica de mezcal “La Soledad”, infiere que esta se instaló en la hacienda probablemente en la década de 1820, dato que Ward, confirma al mencionar en su obra “Mexico in 1828” cuando visitó la hacienda a su paso hacia San Luis Potosí y el administrador le regalara unas botellas de “Vino mezcal” que se elaboraba en la fábrica de reciente creación que el Marqués había instalado en la hacienda (Ward, 1995).

Ibarra, menciona que la fábrica de mezcal “La Soledad”, funcionó cerca de ciento veinte o ciento treinta años en el casco de la hacienda del “Jaral”, siendo una fuente de trabajo para

los “*jaraleños*”, se cambió de sitio y aún sigue elaborando mezcal (Figura 8). Las demás fábricas debieron instalarse pocos años después de la década de 1820, pero desaparecieron hace más de sesenta o setenta años.



Figura 8. Vista exterior de la fábrica de mezcal “*La Soledad*” desde el interior de la hacienda, se aprecia el área de almacenamiento y la chimenea del área de calderas (Fotografía: Juan Gallardo).

### ***Instalaciones de la Fábrica***

La fábrica de mezcal “*La Soledad*”, contaba con una batería de cuatro hornos de tiro, de forma cilíndrica en su interior, contruidos de ladrillo y adobe, las hornillas se encuentran en la parte exterior de la Fábrica, para acceder a la parte superior contaba con una rampa que comunica a la zona de molienda y a las puertas de los hornos ubicadas en la parte superior y una pequeña escalera de piedra para subir a los techos de los hornos donde se ubica el respiradero.

Se estima que la capacidad de cada horno es de aproximadamente de 18 toneladas, lo que demuestra que la capacidad de producción de la fábrica era muy importante (Figura 9).



**A**

**B**

Figura 9. **A)** Parte exterior de la fábrica de mezcal “La Soledad”, donde se observa la batería de hornos de cocimiento. **B)** vista Interior de uno de los hornos de cocimiento (Fotografías: Juan Gallardo).

El área de molienda donde se ubica la “Tahona”, estaba en una explanada ubicada en la parte superior cercana a las puertas de los hornos, lo que facilitaba la extracción de las “piñas” ya cocidas y la canalización de las mieles al área de fermentación.

La “Tahona” contaba con canaletas por las que los jugos obtenidos de la trituration eran enviados a un depósito para posteriormente mandarse a las tinas de fermentación, las cuales eran de madera, ubicadas en el interior de la fábrica, el bagazo enviado al mismo depósito de material donde se procedía a su lavado y exprimido (Figura 10).



**A**

**B**

Figura 10. **A)** La “Tahona” donde se realizaba la molienda del maguey cocido. **B)** Pileta utilizada para el lavado y exprimido del bagazo. Fábrica de mezcal “La Soledad” (Fotografías: Juan Gallardo).

El bagazo ya lavado y exprimido se tiraba hacia el exterior de la fábrica y era aprovechado para alimentar caballos, mulas y otros animales, así como para abonar los campos de cultivo.

El proceso de fermentación, se realizaba en un espacio donde se encontraban alineadas una serie de tinajas de madera, contiguo al área de destilación (Figura 11).



Figura 11. Instalaciones de la fábrica de mezcal “La Soledad”. **A)** Área destinada al proceso de fermentación, donde se ubicaban alineadas las tinajas de madera. **B)** Área de destilación, donde se encontraban los alambiques (Fotografías: Juan Gallardo).

El proceso de destilación se realizaba empleando vapor que era obtenido de dos calderas que se encontraban en la parte baja de la fábrica, las cuales fueron adquiridas en Pensilvania Estados Unidos y puestas en operación a principios del siglo XX, según consta en una pieza de cantera labrada, colocada en uno de los muros donde se encuentra una de ellas (Figuras 12 y 13).



Figura 12. Pieza de cantera labrada, colocada en una de las paredes del área de calderas de la fábrica de mezcal “La Soledad”, donde se lee textualmente: “EN 6 DE JUNIO DE 19?? SE INAUGURO ESTA CALDERA SIENDO ADMOR. DE ESTA FINCA EL ING. ABELARDO COVARRUBIAS” (Fotografía: Juan Gallardo).

Al área de calderas se ingresaba por un costado de la fábrica, para facilitar el acceso a las recuas que transportaban la leña y de igual manera las labores de limpieza y retiro de las cenizas producidas por la combustión de la misma.



Figura 13. Las dos calderas con las que contaba la fábrica de mezcal “La Soledad”, las cuales se alimentaban con leña, el vapor generado se enviaba al área de destilación mediante tubería (Fotografías: Juan Gallardo).

### ***Ranchos de Vino***

Además de la fábrica “La Soledad”, instalada en el casco de la hacienda, la producción de mezcal se realizaba en otras tres instalaciones a las que se denominaba “Ranchos de vino”, aunque por sus características, también se asemejan a una fábrica, en los que se producían volúmenes importantes de esta bebida que eran enviados a las bodegas de la hacienda, uno de ellos se encuentra ubicado a escasos tres kilómetros del casco de la hacienda, en el “Rancho San Francisco”, otro en la comunidad que lleva su nombre “La Fábrica de Melchor” y el tercero, correspondiente a la “Fábrica de Zavala”, ubicado en lo que hoy se asienta la comunidad de “Emiliano Zapata”.

Los productores de dos de estas tres comunidades con una gran tradición mezcalera (San Francisco y Zavala) más los de otra denominada “El Carretón”, en años recientes, a raíz de la incorporación del municipio de San Felipe a la Denominación de Origen Mezcal, han retomado la tradicional actividad de elaborar mezcal con mucho entusiasmo y con la finalidad de rescatar esta tradición.

A continuación se describen las características y condiciones que tienen actualmente estas instalaciones:

### **Rancho “San Francisco”**

Localizado al norte de la localidad de Jaral de Berrio, perteneció a la hacienda hasta después del periodo revolucionario, a cuya conclusión y al entrar en vigor la Reforma Agraria pasó a ser propiedad de los ejidatarios.

La fábrica fue rehabilitada y actualmente se encuentra en operación, en ella se elabora un mezcal de buena calidad denominado “Villasuso”, que es el apellido del actual propietario (Figura 14).



**A**



**B**

Figura 14. **A)** Entrada a la fábrica de mezcal “San Francisco”. **B)** Tríptico para difundir y promocionar la marca de mezcal “Villasuso”® que actualmente se produce en esta fábrica (Fotografías: Juan Gallardo).

Aun se conservan los tradicionales hornos de mampostería donde se realiza el cocimiento del agave mediante vaporización, otros elementos que aun se conservan son la antigua prensa de tornillo donde se realizaba el prensado o exprimido (Figuras 15 y 16).



**A**



**B**

Figura 15. Área de cocimiento. **A)** Vista parcial de la batería de hornos de la fábrica de mezcal "San Francisco". **B)** Interior de uno de los hornos de cocimiento, se observan las líneas de tubería para inducir la "vaporización" y los canales colectores de mieles amargas (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 16. **A)** Antigua prensa de tornillo empleada para exprimir el bagazo después de pasar por la tahona y lavado. **B)** Desgarradora de maguey, empleada para desfibrar el maguey cocido (Fotografías: Juan Gallardo).

El área de molienda donde se ubica la tahona se localiza en el patio central y aun se utiliza, con la variante de que los animales de tiro que anteriormente se utilizaban, han sido sustituidos por un tractor, al que se conecta el eje que hace girar la muela (Figura 17).



Figura 17. “Tahona” para la molienda del maguey cocido en el patio central de la fábrica de mezcal “San Francisco” (Fotografía: Juan Gallardo).

Otra modificación que se ha hecho es el revestimiento de las tinas de fermentación que fueron construidas de mampostería ya que anteriormente esta parte del proceso se realizaba empleando tinas de madera (Figura 18).



Figura 18. Tinas de mampostería recubiertas con duela de madera de roble empleadas en la fermentación, dentro de la fábrica de mezcal “San Francisco” (Fotografía: Juan Gallardo).

Lo que aún se conserva y se sigue utilizando es el tradicional alambique de cobre, al que solamente se le han sustituido algunas piezas de acero inoxidable, sin que esto perjudique la calidad y tipo de mezcal que aquí se produce (Figura 19).



**A**



**B**

Figura 19. **A)** Alambique de cobre con adaptación de una pieza de acero inoxidable que actualmente se utiliza en la fábrica de mezcal “*San Francisco*”. **B)** Sección del sistema de destilación donde se realiza la segunda destilación de manera continua (Fotografías: Juan Gallardo).

### **“La Fábrica de Zavala” (Emiliano Zapata)**

Distante a escasos 6.0 kilómetros al Sur del casco de la hacienda, esta comunidad que antiguamente se denominaba “*Rancho de Zavala*” en honor a Juan de Zavala, el primer propietario de la hacienda del Jaral, ha cambiado su nombre por el de “*Emiliano Zapata*”.

Actualmente quedan pocos vestigios de lo que fuera este “*Rancho de vino*”, se localiza en las afueras del poblado y se dice que esta fue la primera fábrica que se construyó en la zona y que de aquí se enviaba el mezcal a las bodegas de la hacienda utilizando recuas de mulas que cargaban odres o cueros de chivo llenos de mezcal.

El actual propietario del terreno, lo tiene cercado y no permite la entrada, sin embargo, del exterior se puede apreciar parte de la construcción y lo que queda de los hornos, así como lo que fue la “*Tahona*” (Figuras 20 y 21).



**A**



**B**

Figura 20. **A)** Vista lateral del “*Rancho de vino*” ubicado en la “*Fabrica de Zavala*” donde se observa parte del conjunto. **B)** Vista posterior de los hornos de cocimiento de la antigua “*Fábrica de Zavala*”, hoy comunidad de “*Emiliano Zapata*” (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 21. **A)** Otra vista lateral del “*Rancho de vino*” de la “*Fabrica de Zavala*” donde se observa la “*Tahona*” y al fondo parte de la construcción. **B)** Vista de la “*Tahona*” de la antigua “*Fábrica de Zavala*”, hoy comunidad de “*Emiliano Zapata*” (Fotografías: Juan Gallardo).

La piedra o “*muela*” empleada para la trituration del maguey cocido actualmente fue retirada del sitio donde se encuentran los vestigios y trasladada al interior de la escuela primaria de la localidad, donde se tiene como elemento de ornato (Figura 22).



Figura 22. Piedra o “*muela*”, empleada para la molienda del maguey cocido pertenecientes al “*Rancho de vino*” conocido como “*Fabrica de Zavala*”, actualmente utilizadas como elemento de ornato al interior de la escuela primaria “*Emiliano Zapata*” (Fotografías: Juan Gallardo).

Actualmente, en esta localidad se encuentra operando una de las fábricas donde se produce el mezcal artesanal “*San Felipe Torres Mochas Región de Origen*”<sup>®</sup>, que junto con la de “*El Carretón*”, comunidad ubicada a escaso 2 kilómetros, donde existe otra fábrica, con la que comparten esta marca colectiva.

Pese al poco tiempo que tiene de ser elaborado, está ganando fama en la región gracias a su calidad y su promoción en ferias y exposiciones, además de que el proyecto está encabezado en su mayoría por mujeres emprendedoras de estas comunidades, quienes han sido apoyadas por los gobiernos estatal y municipal.

### **“*La Fábrica de Melchor*”**

Se localiza a una distancia de 12.0 kilómetros del casco de la hacienda de “*Jaral de Berrio*”, muy próxima al límite político administrativo con el estado de San Luis Potosí.

Por las dimensiones de sus instalaciones, y el número de elementos requeridos para cada uno de los procesos, se deduce que esta fábrica debió de haber sido una de las importantes de la región (Figura 23), sin embargo, no se cuenta con datos sobre el volumen de su producción, que sin duda se pueden ver reflejados en los datos estadísticos recabados por Antonio Peñafiel y difundidos en su obra “*Anuario Estadístico de la República Mexicana*”, el cual recaba la estadística de la etapa final del porfiriano, donde se refiere que el municipio de San Felipe, era el principal productor de mezcal del estado de Guanajuato.



Figura 23. Vista parcial de la parte frontal del conjunto de la antigua “*Fábrica de Melchor*”, donde se ubica la bodega para el resguardo del mezcal destilado (Fotografía: Juan Gallardo).

El conjunto integrado por las distintas áreas de proceso contaba con dos baterías de hornos para el cocimiento del maguey que en conjunto sumaban 10 hornos, una de ellas constaba de tres hornos, ubicada junto al área habitacional y bodegas y la segunda, de mayores dimensiones contaba con un total de 7 hornos, estaba separada por una calle de entrada a la finca (Figura 24).



Figura 24. Área de cocimiento. **A)** Batería de tres hornos ubicada a un costado de la finca principal. **B)** Se observa el conjunto de 7 hornos de cocimiento de la antigua “Fábrica de Melchor”, ubicados frente a las instalaciones de la fábrica (Fotografías: Juan Gallardo).

Por medio de una rampa, se tenía acceso al área de molienda, en la cual se contaba con dos “Tahonas”, que, al parecer por su disposición, cada una de ellas era utilizada según la batería (Figura 25).



Figura 25. **A)** Vista de la rampa de acceso al área de molienda de la antigua “Fábrica de Melchor”. **B)** Se observa una de las dos tahonas con que contaba y su respectiva “muela” (Fotografías: Juan Gallardo).

De estas se desprendían canales que por gravedad se conducía el jugo a piletas ubicadas bajo techo, donde se realizaba el proceso de lavado, prensado y fermentación (Figura 26).



**A**



**B**

Figura 26. **A)** Vista del canal de conducción de jugos hacia las tinas de fermentación. **B)** Área donde se realizaba el lavado y prensado del maguey triturado en la tahona (Fotografías: Juan Gallardo).

Igualmente se contaba con dos áreas donde se realizaba la destilación, y el mezcal obtenido se almacenaba en barriles de madera, de manera temporal en una bodega para posteriormente ser enviados al casco de la hacienda para su inventario y comercialización.

El agua para el proceso se obtenía de un manantial y era conducida a un estanque de grandes dimensiones que se ubica en un costado de la construcción principal.

Actualmente, los restos de esta imponente construcción se encuentran deteriorados y expuestos al vandalismo, ya que al igual que la mayoría de los edificios relacionados con la hacienda fueron saqueados y repartidos con entrada en vigor de la Reforma Agraria y solo el área que corresponde a lo que fueron parte de las bodegas se utiliza por el gobierno estatal como oficina de enlace para diversos servicios y programas en beneficio de los habitantes de las comunidades rurales de la zona.

## **Producción de mezcal en el municipio de San Diego de la Unión**

Aun cuando la actividad principal de las haciendas del municipio de San Diego de la Unión era la crianza de ganado, en el caso particular de la hacienda de San Juan Pan de Arriba, al igual que las de San Felipe y San Luis de la Paz, también se dedicó en un tiempo a la producción de mezcal, dada su cercanía y gran extensión que abarcaba una gran parte de la Sierra del Cubo, extensa serranía que separa los municipios de San Felipe y San Diego de la Unión, y su proximidad a la zonas mineras de Zacatecas y Guanajuato, además de la de Pozos.

De igual manera, dada su proximidad y relación con las haciendas mezcaleras del Altiplano Potosino-Zacatecano, el proceso de elaboración de esta bebida era similar al que se realizaba en ellas, por lo que se elaboraba tanto en “*Fábricas*” como en los llamados “*Ranchos de vino*”.

### ***Hacienda de San Juan Pan de Arriba***

Se localiza a 5 kilómetros de la cabecera municipal de San Diego de la Unión, en torno al casco de la hacienda se desarrolló la comunidad que lleva su mismo nombre “*San Juan Pan de Arriba*”.

Desde su fundación, esta esta hacienda se dedicó a la agricultura y ganadería llegando a ser una de las más grandes de su época logrando tener una extensión de 19,285 hectáreas (CECyTEG, 2002).

### ***Historia***

El origen de la hacienda se remonta al siglo XVII, se desconocen los datos de su fundación y de los propietarios originales, sin embargo, se tiene el antecedente que perteneció desde 1860 a Franco Obregón Pérez (1828-1889), quien en 1857 se casó con Mariana Zárate Guillén, de cuyo matrimonio procreo cuatro hijos varones: Amado, Esteban, Lauro y Gonzalo, hizo varias construcciones importantes en la hacienda, entre ellas la presa de San Franco (Figura 1).

A su muerte, heredo la hacienda su hijo Lauro Obregón Zarate, quien se casó con María Santacilia Juárez, (descendiente de Benito Juárez), de cuyo matrimonio nació Luis Obregón Santacilia, además de 10 hermanos, quien se casó con María de la Luz Mendoza.

Desde su origen la hacienda estuvo dedicada a la agricultura y ganadería, después fue fábrica mezcalera, pero lo que le dio fama fue la crianza de toros de lidia, actividad iniciada

por Don Luis Obregón Santacilia en el año de 1918, cuando fundo la Ganadería “*Santacilia*” con vacas criollas de hacienda de San Juan Pan y 1 semental de San Mateo, trajo después 50 vacas de Zacatepec procedentes de Piedras Negras, 4 sementales de San Mateo y 18 de Torrecilla de Julián Llaguno (México Taurino, 2018).



**A**



**B**

Figura 1. **A)** Familia Obregón Zárate en la Ex hacienda *San Juan Pan de Arriba*. **B)** Lapida de la tumba del Sr. Franco Obregón, que se ubica en la capilla de la hacienda, que funciona como Mausoleo.

La ganadería “*Santacilia*” fue muy importante en su tiempo (Figura 2), de ella dependían otras como Guayabe y Peña Alta, ya que aquí se fundó el primer laboratorio de inseminación artificial de toros de lidia en el mundo, y de ahí se tomaría esta práctica para la reproducción de toros en muchos países de Europa y Sudamérica.



**A**



**B**

Figura 2. Tradición Taurina. **A)** Algunos de los premios otorgados a los toros de lidia de la ganadería “*Santacilia*”, fundada por Don Luis Obregón. **B)** Cabeza de uno de los mejores bureles surgidos de la ganadería “*Santacilia*”, de nombre “*Gorrión*”, el cual se dice fue inspirador de un corrido.

Don Luis Obregón Santacilia fue presidente municipal de San Diego de la Unión en los periodos de 1955-1957 y 1961- 1963 (Figura 3).



Figura 3.

Retrato al óleo de Don Luis Obregón Santacilia.

Actualmente, la hacienda y los potreros que quedaron después de la expropiación mediante la Reforma Agraria están repartidos entre los sucesores de Don Luis Obregón.

### ***Situación actual***

Actualmente, el complejo de edificios que integran el casco de la hacienda, está compuesto por algunas trojes, la capilla dedicada al Sagrado Corazón (Figura 4) y la casa grande cuya fachada principal está hecha de adobe y calicanto al estilo español (Figura 5), cuenta con once habitaciones, un comedor, una cocina, una sala, una cava y una taberna.



**A**



**B**

Figura 4. **A)** Una de las trojes con las que cuenta la hacienda. **B)** Fachada de la capilla dedicada al Sagrado Corazón (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 5. **A)** Fachada principal y puerta de acceso a la hacienda de *San Juan Pan de Arriba*. **B)** Patio principal de la hacienda de *San Juan Pan de Arriba* (Fotografías: Juan Gallardo).

Lo que ahora ofrece la ex hacienda “*San Juan Pan de Arriba*”, son diversos tipos de mole con calidad gourmet, que se elaboran en las instalaciones de una empacadora que Don Luis Obregón Santacilia instaló para enlatar frijol con carne.

La fábrica estuvo abandonada por algún tiempo y la tradición la continuó su hija María Luisa Obregón, quien retoma la empacadora y comienza a producir diferentes tipos de moles como el rojo almendrado, el pipián verde, blanco almendrado o mole de novia y el negro estilo Oaxaca los cuales exporta, de igual manera se produce mermelada con una variedad de fruto de cactus, conocida popular mente como “*borrachita*” y que tiene un sabor similar al kiwi.

Actualmente la visita a la hacienda “*San Juan Pan de Arriba*” es obligada para cualquier turista que, viste el municipio de San Diego de la Unión, ya que se puede degustar uno de sus moles, que al igual que el mezcal que anteriormente se elaboraba, han adquirido fama en la región y visitar las ruinas de lo que fue el “*Rancho de vino*” resulta toda una experiencia para el visitante.

### ***La producción de mezcal***

El mezcal producido en la hacienda, se elaboraba en dos “*Ranchos de Vino*”, ambos cercanos al casco principal, de ahí que el producto elaborado se remitía a la finca donde se almacenaba y envasaba.

Los “*Ranchos de Vino*” fueron desmantelados y abandonados y algunos de los equipos fueron confinados en la hacienda.

En una de las secciones de la hacienda se encuentra la “muela” de la “Tahona” como elemento de ornato, su traslado se hizo para su conservación ya que las instalaciones del “Rancho de Vino” donde se encontraba fueron saqueadas y destruidas (Figura 6).



Figura 6. “Muela” de la “Tahona” empelada para la trituración del maguey cocido. Actualmente utilizada como elemento de ornato en unos de los patios al interior de la hacienda (Fotografía: Antonia Gutiérrez).

Algunas de las partes del sistema de destilación con el que se elaboraba el famoso “Mezcal Taurino”, aún se conservan, incluso, se tuvo la iniciativa de donarlo al municipio para que se instalara en la Casa de la Cultura, y quedara como parte de la historia del municipio, sin embargo, por circunstancias políticas no se logró concretar este proyecto (Figuras 7, 8 y 9).



**A**



**B**

Figura 7. Partes del sistema de destilación original (alambique). **A)** Cuerpo del alambique instalado en uno de los “Ranchos de vino”. **B)** Platos de separación de alcoholes que formaban parte del sistema de destilación (Fotografías: Antonia Gutiérrez).



**A**



**B**

Figura 8. Partes del sistema de Destilación. **A)** Serpentin de cobre que formaba parte del sistema de enfriamiento. **B)** Olla del destilador donde se coloca el mosto (Fotografía: Antonia Gutiérrez).



Figura 9. Diagrama que muestra los componentes del sistema de destilación con que se contaba en la hacienda y se elaboraba el famoso “Mezcal Taurino”. Fuente: Copia fotostática proporcionada por el Ing. Leonardo Sainz Obregón.

El almacenamiento y envasado del mezcal se realizaba en el casco de la hacienda, en un sitio al que le llamaban “*Taberna*” donde el producto terminado era almacenado en pipones de madera de roble o encino con capacidades variables, las cuales se colocaban en un sitio donde no estuvieran expuestas a la luz del sol (Figura 10).



**A**



**B**

Figura 10. **A)** Pipón de madera para almacenamiento de mezcal. **B)** Interior de la Cava y Taberna (Fotografía: Antonia Gutiérrez)

La venta del producto se realizaba envasado en botellas de cerámica, que la empresa comercializaba con el nombre de “Mezcal Taurino” (Figura 11).



**A**



**B**

Figura 11- Botellas de cerámica en las que se envasaba el “Mezcal Taurino”. **A)** El llamado “Pechuga Postín”. **B)** “Mezcal Taurino Pechuga” (Fotografías: Antonia Gutiérrez).

Las marcas referidas contaron con su registro ante Secretaría de la Economía Nacional y estuvieron vigentes hasta el año de 1951 (Figura 12), operando bajo la razón social de la empresa “Destiladora de Maguey S. de R. L.”



Figura12.- Títulos de Marca expedidos por la Secretaría de Economía a las marcas de Mezcal que la empresa “Destiladora de Maguey S.A. de C.V”. elaboraba y comercializaba. **A)** Título expedido en 1946. **B)** Título expedido en 1951 (Fotografía: Antonia Gutiérrez).

Gracias a la calidad del mezcal elaborado en esta fábrica, le permitió obtener un reconocimiento por parte del gobierno del estado, ganando el primer lugar durante la Quinta Exposición de Agricultura y Ganadería y de Artes e Industria, realizada en el municipio de San Miguel de Allende en el año de 1946 (Figura 13).

En el libro *Las haciendas de San Diego de la Unión*, publicado en el año de 2002 por el Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Guanajuato (CECYTEG) con sede en la ciudad de León, se habla sobre las actividades que se desarrollaban en la hacienda “San Juan Pan de Arriba”, especificando que:

*Después fue fabrica mezcalera. La actividad principal de la hacienda fue la crianza de toros de lidia, al grado que aquí se construyó el primer laboratorio de inseminación artificial de reses bravas.*

Con respecto al mezcal que se elaboraba, refiere que:

Fabricó un mezcal de gran calidad que llamó “Mezcal Taurino”, pero tuvo que cerrar debido al asedio de los inspectores de la época, que constantemente acudían por prebendas.



Figura 13.- Diploma entregado a la empresa “Destiladora de Maguey S de R.L.” por obtener el primer premio y al Mérito, otorgado por el Gobierno del Estado de Guanajuato, por su mezcal “Taurino” en el año de 1946. (Fotografía: Antonia Gutiérrez)

### **Ranchos de Vino**

La hacienda contaba con dos ranchos de vino donde se realizaba la producción de mezcal, localizados en los potreros cercanos al casco de la hacienda (Figura 14).

El mezcal elaborado en ambas instalaciones se enviaba a la hacienda, donde se contaba con un área que denominaban “Taberna”, donde era almacenado, embotellado y comercializado.



Figura 14. Imagen satelital donde se indica la ubicación de los “Ranchos de vino” pertenecientes a la hacienda “San Juan Pan de Arriba”. Fuente: Imagen Google Earth. 2018.

### **Rancho de vino 1**

Localizado al Norte del casco de la hacienda, era el de mayor tamaño y donde se producía la mayor parte del mezcal. Contaba con una batería de tres hornos para el cocimiento del maguey (Figura 15).



Figura 15.- Hornos de cocimiento. **A)** Parte frontal de la batería de hornos pertenecientes al “Rancho de Vino”. **B)** Parte trasera de la batería de horno donde se ubican las hornillas por donde se alimentaba la leña durante el cocimiento. (Fotografías: Juan Gallardo).

La “Tahona” para la molienda de maguey cocido se encontraba frente a los hornos, contaba además con una pileta circular donde se realizaba el lavado de la fibra después de su prensado (Figura 16).



**A**



**B**

Figura 16.- Área de molienda. **A)** “Tahona”, al fondo se observa parte de la construcción donde se almacenaba el mezcal en el “Rancho de vino”. **B)** Pileta para el lavado y exprimido del bagazo triturado (Fotografías: Juan Gallardo).

Con respecto a las áreas de fermentación y destilación, los únicos vestigios que pueden observarse son las piletas de material que se empleaban y el fogón donde se instalaba el alambique (Figura 17)



**A**



**B**

Figura 17. Área de proceso. **A)** Piletas de material donde se realizaba la fermentación del mosto en el “Rancho de vino 1”. **B)** Fogón u “Hornilla” donde se montaba el sistema de destilación (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Rancho de vino 2**

Estuvo ubicado en la parte trasera de unas caballerizas, al Noroeste del casco de la hacienda, a escasos 2 kilómetros de distancia.

De este lugar hay pocos vestigios ya que se ordenó su desmantelamiento, quedando solo evidencias de lo que fueran la “*Tahona*”, donde se realizaba la molienda y las tinas de lavado y fermentación (Figura 18).



**A**



**B**



**C**

Figura 18.- Vestigios del “*Rancho de vino 2*”, área de proceso. **A)** Piletas de material donde se realizaba el lavado y exprimido del bagazo ya triturado. **B)** Piletas empleadas en la fermentación. **C)** Eje central de la “*Tahona*” empleada en la molienda (Fotografías: Juan Gallardo).

# ***Haciendas productoras de mezcal en el municipio de San Luis de la Paz***

## ***Introducción***

El origen de las haciendas en nuestro país, tiene como antecedente las primeras encomiendas y mercedes reales (favores del Rey), que eran otorgadas por medio del Virrey, Audiencias o Cabildos de villas, para la fundación de sitios para estancias ganaderas, con caballerías para sembraduras, aguas; y en los casos de villanos<sup>1</sup>, suertes<sup>2</sup> para huertas cerca de las villas, y solares para casa dentro de estas (Rionda, 2001), que a partir del siglo XVI, la Corona española otorgara a sus soldados de más alto rango y que paulatinamente llegarían a convertirse en auténticos señoríos semif feudales llegando, incluso, a consolidarse como la propiedad rural más característica del México Novohispano y pilar de la economía colonial; situación que prevaleció hasta las primeras décadas del siglo XX, a consecuencia del movimiento social revolucionario, promovido por líderes como Francisco Villa y Emiliano Zapata, desapareció como unidad económica y social, siendo fraccionada y repartida al ser promulgada la Ley de la Reforma Agraria (Brading, 1988).

De acuerdo con Rionda (2001), en el curso de la primera mitad del siglo XVII, casi todo el suelo guanajuatense se encontraba repartido por medio de mercedes y se habían creado muchos centros de población como Guanajuato, San Miguel, San Felipe y Celaya entre otros. El territorio se había poblado y desarrollado por la demanda de ganados del norte minero y el corazón del virreinato, así como su propia subsistencia interna y de las minas de Guanajuato, Xichú, Comanja, Palmar de Vega, etc. Las primitivas estancias ganaderas se fueron concentrando en propiedades de pocas manos, por compras acumulativas, por herencias, matrimonios, etc., hasta dar por resultado la concentración de grandes extensiones de terreno en poder de un solo individuo, familia o corporación, sobre todo religiosa.

Aun cuando la actividad principal de las haciendas de la región norte del estado, era la crianza de ganado, en el caso particular de los municipios de San Felipe, San Diego de la Unión y San Luis de la Paz, la mayoría de ellas se dedicaron a la producción de mezcal, dada su cercanía a la zonas mineras de Zacatecas, La Luz y Guanajuato, además de las de Palmar de Vega (Pozos), Atarjea y Xichú ubicadas en la región de la Sierra Gorda, las cuales constituían los principales mercados de consumo.

En este sentido, algunas de las haciendas del municipio de San Luis de la Paz como "*Ortega*", "*San Isidro*" y "*Jofre*", tuvieron un origen común ya que fueron fundadas en el siglo XVI (1595), cuando llegaron a esta región los misioneros jesuitas por orden del entonces segundo Virrey de la Nueva España Don Luis de Velasco (1511-1564), a evangelizar a los

---

<sup>1</sup> Vecino o habitador de una villa o aldea

<sup>2</sup> Parte de un terreno de labor definido o delimitado por linderos.

naturales de la región, encabezados por el padre Gonzalo de Tapia (1561-1594), quien se ganó la voluntad de los indios “*Chichimecas*”<sup>3</sup> (Figuras 1 y 2), que asolaban la región y que posteriormente dada la expulsión de que fuera objeto esta orden religiosa en 1767, dichas fincas pasaron a manos de particulares españoles con altos cargos en el gobierno colonial<sup>4</sup> (Sánchez, 1953).



Figura 1.- Retrato del segundo Virrey de la Nueva España: Luis de Velasco.



Figura 2. Monumento erigido en honor a Gonzalo de Tapia S.J., primer misionero en arribar a la región y fundador de la parroquia de San Luis Rey.

San Luis de la Paz, Guanajuato.

---

<sup>3</sup> Nombre genérico con el que se identificaba a los grupos guerreros que habitaban la región Norte del territorio a la llegada de los españoles, entre los que se encontraban los *Tecuexes*, *Guamares*, *Guachichiles* y *Zacatecos*.

<sup>4</sup>Lic. Alberto Loyola Pérez. Cronista vitalicio de San Luis de la Paz. Entrevista realizada el 14/07/2010

En otros casos como las haciendas “*Santa Ana y Lobos*”, “*Pozo Hondo*”, “*Manzanares*” y “*El Bozo*” fueron fundadas como estancias para cría de ganado mayor y menor gracias a las mercedes otorgadas por la corona española<sup>5</sup> y solo el caso de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”, es quizá la única que fue construida desde su origen para desempeñar una función específica: la hacienda de *Casa Fuerte*, se construyó para protección de caravanas, servir de posta y dar posada a las diligencias que transportaban plata, mercancías y personas desde las regiones mineras hacia la ciudad de México dada su cercanía y ubicación estratégica en la *Ruta de la Plata*<sup>6</sup>, nombre con el que también era conocido el *Camino Real de Tierra Adentro* o *Camino a Santa Fe*, considerado como el más antiguo y extenso de América (INAH, 2008), el cual comunicaba la capital de la Nueva España con los lejanos territorios de Santa Fe y Nuevo México.

Al entrar el siglo XVIII, la minería ya se había consolidado como una de las principales actividades económicas, lo que repercutió en la demanda de insumos requeridos para su realización, los cuales provenían en su mayoría de las haciendas agroganaderas, las cuales aportaban caballos, mulas, asnos, semillas, cueros, sebo, carne, azúcar, miel, leña, carbón, madera, azufre, tequesquite, leche, lanas, ixtle, cerdas, algodón, sal, vinos, tabaco, etc., todos necesarios para la extracción y beneficio de la plata y el oro, y para alimentar, cobijar y embriagar a los sedientos mineros que trabajaban en ello (Rionda, 2001).

Los hacendados respondieron a estas demandas, dando un giro a la especialización de sus fincas, pasando de haciendas granaderas a agrícolas como el caso de *El Bajío* al destinar las tierras más fértiles a la producción agrícola, mientras que las haciendas más pobres continuarían criando ganado.

Es durante este periodo cuando además se incorporan los avances tecnológicos de la época para la fabricación de diversos productos, convirtiendo algunas haciendas en verdaderos centros manufactureros donde se trabajaba la lana de sus ganados, se hacían cobijas, jorongos, cobertores y otras prendas de vestir, se trabajaba el algodón para hacer mantas y confeccionar vestidos, las pieles se trabajaban crudas, la herrería hacía lo necesario para el minero y campesino, en consecuencia floreció la industria y próspero el comercio (Rionda, 2001).

### ***Las haciendas productoras de mezcal***

La elaboración de mezcal en el estado de Guanajuato, se concentró en las regiones Norte y Noroeste, donde las características geográficas, climáticas y edafológicas favorecieron su producción, particularmente en tres de los municipios de mayor extensión siendo estos San Felipe, San Luis de la Paz y San Diego de la Unión, dos de los cuales ya fueron referidos en capítulos anteriores.

---

<sup>5</sup>Gisela Von Wobeseh. *La formación de la Hacienda en la época colonial*. 1983.

<sup>6</sup> Ignacio Salazar. Propietario de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”. Entrevista realizada el 19/07/2011.

A diferencia de los demás municipios, el municipio de San Luis de la Paz, segundo en extensión territorial después del de San Felipe, durante el siglo XIX se destacó por la producción de mezcal.

En este contexto, siete de las 9 haciendas existentes en el territorio del municipio de San Luis de la Paz, se dedicaron a la producción de mezcal: “Ortega”, “Manzanares”, “San Isidro”, “Pozo Hondo”, “Santa Rosa de Ochoa”, “El Bozo” y “Jofre” (Figura 3), algunas de las cuales contaban además de la “fábrica” instalada en el casco de la hacienda con “Ranchos de vino”, ya que esta actividad se convirtió en una opción productiva para los hacendados, por la creciente demanda que este producto tenía, tanto en las ciudades como en los núcleos mineros, lo cual se vio favorecido por la existencia de grandes extensiones cerriles donde proliferaban las poblaciones silvestres de agave.

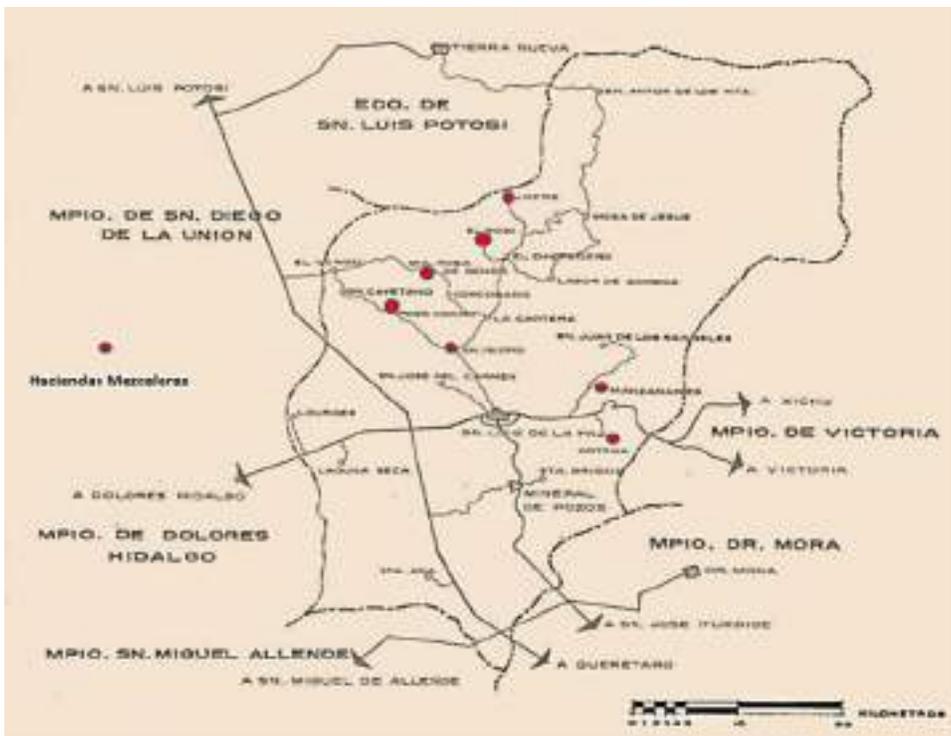


Figura 3. Haciendas mezcateras en el municipio de San Luis de la Paz.

Fuente: Modificado de: Camarillo Ramírez Ernesto, Coord. (2010). Sierra Gorda. Municipios de Victoria, Tierra Blanca, Atarjea y Santa Catarina. Colección Monografías Municipales de Guanajuato.

Un estudio realizado en el año 2003 a iniciativa de la “Sociedad de Producción Rural Agaveros de San Luis de la Paz S.P.R. de R.L.”, demostró que, en el municipio de San Luis de

la Paz, se producía la mayor cantidad de mezcal no solo durante el porfiriato, sino que aún después de este periodo histórico, ya que en su territorio existían 7 haciendas y un total de 33 sitios (“*Ranchos de vino*”) donde se elaboraba esta bebida (Cuadro 1).

**Cuadro No. 1**  
**Relación de haciendas y comunidades donde existen vestigios de elaboración de mezcal**  
**Municipio de San Luis de la Paz**

Nombre	Ubicación	Propietario	Periodo de Producción
<i>San Isidro</i>	Comunidad de San Isidro	Antonio Robledo Sánchez y otros.	¿ -1918
<i>Pozo Hondo</i>	Hacienda Pozo Hondo	Jorge Barbachano y Ejido Pozo Hondo	1917-1947
<i>Ortega</i>	Ex hacienda de Ortega	Ejido de Ortega	1820-1915
<i>Jofre</i>	Comunidad de Jofre	Sra. Armida	1820-1900
<i>El Bozo</i>	Comunidad El Bozo	José Aguilar y otros	1870-1915
<i>Tinajitas</i>	Km. 6. Camino San Luis de la Paz-San Isidro	Santiago Villegas y otros	1838-1956
<i>Puerto de Matancillas</i>	Camino San Luis de la Paz-Ex hacienda Pozo Hondo	Varios	-
<i>Manzanares</i>	Carretera San Luis de la Paz-Victoria	Familia Benítez y otros	1898-1945
<i>Panales del Sur</i>	Camino Santa Rosa-Tierra Nueva SLP.	Pánfilo Sánchez Huerta y otros	1915-1935
<i>Zamarripa</i>	Camino Manzanares-Zamarripa	Srs. Flores, Srs. Charre y otros	1905-1928
<i>Paredes</i>	Km. 78. Carretera SLP-Querétaro	-	1935-1950
<i>Los Zarquitos</i>	Km.4 Camino de Jofre-La Rosa de Castilla	Odón Huerta Padrón y vecinos	1910-1930
<i>El Jaralillo</i>	Camino al Vergel de Guadalupe	Ejido vergel de Guadalupe	1930-1950
<i>Las Morisquillas</i>	Brecha Adjuntas-Santa Rosa de Ochoa	Ejido El Chupadero e Ignacio Salazar	1885-1910
<i>Santa Rosa de Ochoa</i>	Camino de la Cantera-Santa Rosa de Ochoa	Ignacio Salazar y Ejido Puerto de Matancillas	1920-1940
<i>San José del Corcovado</i>	Km.3.5 Camino de la Cantera-Santa Rosa de Ochoa	Jaime Olivares	1920-1940
<i>El Vergel de Guadalupe</i>	Camino San Cayetano-Vergel de Guadalupe	Ejido Vergel de Guadalupe y Sr. Celestino	1928-1942
<i>San Cayetano</i>	Camino del Bordo de San Juan-Vergel de Guadalupe	Ing., Rubín de Celis	1910-1940
<i>Bordo de San Juan</i>	Camino de Pozo Hondo-San Cayetano	Jorge Barbachano y otros	1930-1950
<i>Mezcalera de Juan Bueno</i>	Camino Santa Rosa-San Isidro	Miguel Sánchez López y otros	1900-1930

<i>El Pedregal</i>	Camino San Luis de la Paz-Ex hacienda de Jesús	Cruz Méndez y otros	1900-1930
<i>San José del Carmen</i>	Camino San Luis de la Paz-Ex hacienda de Jesús	Ejido San Luis	1930-1950
<i>El Pinalito</i>	Camino La Semita-Ex hacienda de Ortega	Diversos	1820-1910
<i>Los Charcos</i>	Camino Mesas de Jesús-San Antón de los Martínez	Tomas Huerta	1870-1905
<i>Rancho Viejo</i>	Carretera San Luis de la Paz-San José de Iturbide	Alberto Pichardo Arvizu y otros	1920-1940
<i>Santa Brígida</i>	Km.10 Carretera San Luis de la Paz-San José de Iturbide	Familia Molinero y otros	1890-1930
<i>Santa Ana de Lobos</i>	Km. 63 Carretera Querétaro-San Luis Potosí	Manuel Isita y Ejido Santa Ana de Lobos	1900-1930
<i>El Saucito</i>	Camino Mesas de Palotes-Puerto de la Laja	Diversos	1910-1940
<i>La Garrapata</i>	Brecha hacienda Jofre-La Garrapata	Sra. Armida y otros	1820-1900
<i>La Estación de San Javier</i>	Km.6 Camino San Luis de la Paz-San Isidro	José Guadalupe Rivera y otros	1920-1950
<i>San Pedro</i>	Camino Manzanares-Zamarripa	Ejido San Pedro	1890-1920
<i>Hacienda de Lobos</i>	Km. 80 Carretera Querétaro-San Luis Potosí	Diversos	1920-1940
<i>Purísima de Cerro Grande</i>	Camino San Luis de la Paz-Cerro Grande	Diversos	1870-1910

Fuente: Mapa de Explotaciones Mezcaleras. San Luis de la Paz, Guanajuato. Raúl Trujillo, Liliana Pichardo, Antonio Robledo. Documento inédito. 2003.

Posteriormente, otros sitios fueron referidos en el *“Estudio Técnico Justificativo para promover la integración del municipio de San Luis de la Paz en la Zona de Denominación de Origen Mezcal”*, elaborado por el *Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ)*, en el año 2012, el cual aportó información relevante que fue determinante para incorporar al municipio de San Luis de la Paz a la Denominación de Origen Mezcal (DOF, 2015), donde se reportan además de las 7 haciendas que se especializaron en la producción de mezcal, siendo estas: *“Santa Rosa de Ochoa”*, *“Pozo Hondo”*, *“San José de Jofre”* y *“El Bozo”*, próximas a la Sierra Gorda, y otras como las de *“Ortega”*, *“Manzanares”* y *“San Isidro”* cercanas a la cabecera municipal, en las cuales se construyeron *“fábricas”* y habilitaron instalaciones para tal fin, otros sitios donde se producía esta bebida.

Estas haciendas contaban además con sus respectivos *“Ranchos de vino”*, las cuales en conjunto se contabilizaron 17 sitios, encontrando vestigios de la mayoría de ellos, otros por desgracia desaparecieron por diversas circunstancias, lo que demuestra que la elaboración

de mezcal era una de las principales actividades de las haciendas existentes en este municipio (Cuadro 2).

**Cuadro No. 2**  
**Sitios donde existen vestigios de producción de mezcal en el municipio de San Luis de la Paz**

<b>Hacienda (Fábricas)</b>	<b>Ranchos de Vino</b>
<i>Manzanares</i>	<i>Rancho Viejo</i>
	<i>Rancho Rojas</i>
	<i>San José de Zamarripa</i>
	<i>San Juan de los Ranges</i>
	<i>La Escondida</i>
<i>San José de Jofre</i>	<i>Los Zarquitos</i>
	<i>La Garrapata</i>
<i>San Isidro</i>	<i>Tinajitas</i>
<i>El Bozo</i>	<i>Los Terreritos</i>
	<i>Las Adjuntas</i>
<i>Ortega</i>	<i>La Palmita</i>
	<i>El Pinalito</i>
<i>Pozo Hondo</i>	<i>Bordo de San Juan</i>
	<i>San Cayetano</i>
<i>Santa Rosa de Ochoa</i>	<i>Morisquillas</i>
	<i>San Antonio</i>
	<i>La Calera</i>

Fuente: CIATEJ 2012. Elaborado a partir de la información recabada en las visitas de campo.

Durante el movimiento revolucionario, evento que convulsiono al país, muchos de estos sitios desaparecieron o dejaron de elaborar mezcal, decayendo la producción de esta bebida en la región.

En la década de 1930, concluida la revuelta armada, se inició con el fraccionamiento y repartición de los enormes latifundios producto del sistema hacendario, la tierra uno de los principales reclamos de la población rural fue objeto de repartición, creando nuevos núcleos de población denominados Ejidos a cuyos pobladores los que se dotó de parcelas individuales y áreas de uso común, iniciándose de esta manera la Reforma Agraria, proceso que concluyó en la región en la década de 1970.

El fraccionamiento de las haciendas, dejo en la mayoría de los casos las enormes construcciones en manos de los ejidatarios, quienes saquearon y destruyeron muchas de

ellas, situación que se atribuye al resentimiento de la población hacia algunos hacendados y en ocasiones a la creencia de encontrar tesoros escondidos en paredes o habitaciones.

Caso similar sucedió con algunos de los “*Ranchos de vino*”, que son ahora propiedad privada y por desgracia, durante los recorridos de campo realizados durante el proyecto, no se pudo tener acceso a algunos de ellos debido a que sus actuales propietarios no radican en las comunidades y para tener acceso a ellos se requiere de su autorización, situación por la cual algunos de los sitios mencionados en la fuente anterior solo fueron referidos por pobladores no constando su existencia.

A continuación, se presenta una semblanza de cada uno de estos sitios, así como una breve descripción de las características y condiciones particulares de las instalaciones (“*Fábricas*” y “*Ranchos de vino*”) encontradas en cada uno de ellos, así como de la situación en que actualmente se encuentran.

### ***Hacienda de Ortega***

Se localiza a 15.0 kilómetros, al Este de la cabecera municipal de San Luis de la Paz, constituyó todo un complejo agroindustrial en el que además de la crianza de ganado y la producción de granos, se producían en cantidades importantes diversos productos como pulque, mezcal y quesos (Figura 4).



Figura 4. Vista parcial de la hacienda de “*Ortega*”. Restos de la construcción que funcionaba como *Tienda de Raya*. Fuente: Fotografía tomada de la página: <http://www.en.nuestro-mexico.com/Guanajuato/San-Luis-de-la-Paz/Ex-hacienda-de-Ortega-Ejido-Ortega/>

## **Historia**

No se tiene con precisión la fecha de la fundación de esta hacienda, pero por las características y dimensiones, además de las características arquitectónicas de su capilla, en cuyo interior existen algunos retablos y frescos con pasajes bíblicos en los que sobresalen algunos símbolos y alegorías que denotan su origen jesuita.

De acuerdo con algunas referencias, su construcción probablemente inició a principios del siglo XVII por dicha orden religiosa y pudo ser concluida antes de su expulsión en el año de 1767 por orden del Rey Carlos III.

En este contexto, para el año de 1590, la congregación de Jesús empieza a apropiarse de la zona, iniciando la construcción de la hacienda de “Ortega”.

Según refiere Camarillo (2010):

*“Los jesuitas se hicieron cargo de la administración de la doctrina y pronto también se encargarían de la explotación de los minerales, argentíferos principalmente. Según refiere Logan<sup>7</sup>, los hornos construidos en Santa Brígida, distantes media legua de Palmar de Vega, fueron edificados en 1597 por los propios padres de la Compañía”.*

*“La empeñosa Orden, ávida de participar en todos los ramos de la economía, amplió su radio de acción a la cría de ganado menor (cabras y borregos), y la explotación del mercurio en el cercano mineral de Santa Brígida”.*

Su principal actividad fue la ganadería, pero también eran poseedores de grandes extensiones territoriales en los terrenos aledaños a las minas, en donde además del cultivo de algunos cereales para consumo humano, se dedicaban a la cría de ganados, tanto de talla mayor (Bovinos y Equinos), como vacas, toros, bueyes, caballos, asnos, mulas, etc., así como menor (Ovinos, Caprinos y Porcinos).

En este contexto, Camarillo también refiere que:

*“en el paraje del rancho que llaman Ortega, el capitán Oyarzabal era propietario de 3 000 cabras y un número no precisado de reses”*

En el periodo comprendido entre los años de 1720 y 1841, la propiedad de la hacienda paso por varios propietarios, situación que continuó hasta la primera mitad del siglo XIX, cuando la hacienda contaba con una extensión de 10,000 hectáreas.

---

<sup>7</sup> Logan, Eugene (1978), Pozos, a Surrey of it's Architecture, Tesis mecanoescrita, s/f, citado en Camarillo 2010.

A continuación, se hace una breve descripción cronológica con información aportada por el Ing. Rafael Pizarro Cordero<sup>8</sup>, actual poseionario y administrado de la hacienda “Pozo Hondo”, la cual junto con la de “Ortega”, fueron propiedad de su familia desde 1881.

En el año de 1841, al morir Don Manuel Samaniego la heredan sus hijas San Olivo del Sacramento y San Inés de las Llagas que viven en el convento de Santa Clara.

En 1842, la hacienda de “Ortega” pasa a manos de Catalina del Canal y Jáuregui, mama de las monjas, para que el inmueble pueda ser vendido y los recursos aportados al convento.

En 1843, la hacienda de “Ortega” es adquirida por los arrendatarios Don Juan Nepomuceno Vázquez y Don José María Vázquez, en esta época se le debe al convento un monto de \$ 14,000.0 y la compran en \$ 26,064.0, pero renovaron la hipoteca hasta el año 1871.

El 9 de agosto de 1861, con base en la Ley de Nacionalización de Bienes Eclesiásticos que había sido promulgada por el gobierno de Benito Juárez en Veracruz el 12 de julio de 1859, mediante la cual los bienes e inmuebles administrados por las corporaciones religiosas pasan a ser propiedad de la nación, la hacienda de “Ortega” es vendida a Francisco Legarza y se trasmite esta propiedad hasta llegar Adela Vázquez, hermana de Tecla y María Loreto.

El 24 de septiembre de 1873, Juan Nepomuceno Vázquez nombra albacea de sus hijos a Tecla Vázquez y al morir le deja una parte de la hacienda de “Ortega”, denominada “San Cristóbal” de 625 hectáreas a María Victoria Reynalda Sánchez su hija natural, cuya madre era Cristina Sánchez, los testigos fueron María Loreto y Adela Vázquez y el esposo de esta última Ramón Diana Franco, quien a la vez era el tutor de María Victoria.

En el año de 1881, el representante y esposo de María Victoria Reynalda, Benigno Parada y su tutor Juan de Dios Trande, venden la fracción antes citada (hacienda de “San Cristóbal”), a Antonio Huerta Quintana, representante legítimo de las herederas Tecla y María Loreto Vázquez, siendo además esposo de Tecla, el trato quedo en \$ 11,500.0 pesos, Antonio Huerta Quintana, quien en ese tiempo la rentaba, les descontó \$ 2,000.0 pesos por las cosechas obtenidas de esta fracción en ese año.

En 1889, la hacienda de “Ortega”, pasa a ser propiedad del Sr. Antonio Huerta Quintana, esposo de Tecla Vázquez, en ese entonces todavía estaba la deuda con el convento financiada por el coronel Agustín Lozano, el gobierno quita la deuda con el convento el 13 de agosto de 1889 y la declara nula.

---

<sup>8</sup> Rafael Pizarro Suárez y Cordero, bisnieto del Sr. Antonio Huerta, fue el último administrador que tuvo la hacienda de “Ortega” de 1974 a 1976, año en que fue expropiada por el Gobierno Federal para dotar de tierras al ejido de Ortega.

Los datos fueron obtenidos de un libro de registros de la hacienda denominado: *Testimonio de la escritura de venta de la Huerta “La Hortaliza”*, que forma parte del acervo que su familia rescato a raíz de la expropiación y que conserva en la hacienda “Pozo Hondo”.

En el año de 1893, por encargo de su propietario el Sr. Antonio Huerta, su amigo el arquitecto de origen polaco Adolfo Kasperovitz realiza el levantamiento de los terrenos de la hacienda de “Ortega”, generando un plano cuya superficie es de 10,718 hectáreas.

En el año de 1906, muere el Sr. Antonio Huerta Quintana y la hacienda es heredada por su hijo Antonio Huerta Frías siendo el tutor el Sr. Miguel Arriaga, hermano de Jesús Arriaga (*Chucho El Roto*) Antonio Huerta Frías es hijo de su última esposa.

En el año de 1925, muere Antonio Huerta Frías a la edad de 32 años de apendicitis y la hacienda se divide en dos fracciones, la mitad de la hacienda de “Ortega” pasa a ser propiedad de Agripina Huerta Quintana, hermana de Don Antonio y la otra mitad se le asigna a Dolores Cordero Huerta, nieta de Don Antonio.

En el año de 1929, muere la señora Agripina Huerta Quintana y su parte correspondiente a la mitad de la hacienda de “Ortega” pasa a repartirse entre Antonio, Francisco, Raúl, Sara y Gloria Cordero Huerta, nietos de Don Antonio. La otra mitad siguió estando a nombre de Dolores Cordero Huerta.

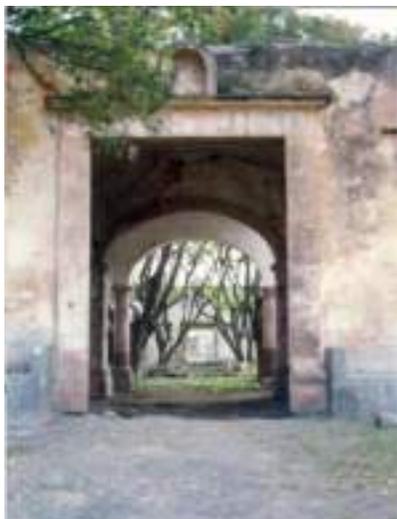
Ellos fueron los últimos dueños de la hacienda de “Ortega”, cuando fue expropiada el 13 de agosto de 1976 por el Gobierno del presidente Luis Echeverría Álvarez.

A raíz del reparto agrario, y la formación de ejidos, el casco de la hacienda fue fraccionado y repartido por los ejidatarios, existiendo actualmente algunas viviendas dentro del área donde se ubica la que fuera una de las fábricas de “Vino mezcal” más productivas del estado según consta en algunos documentos a los que se tuvo acceso.

### ***Situación actual***

Actualmente, la mayor parte del casco de la hacienda de “Ortega”, se encuentra en ruinas, la mayoría de los techos se han colapsado y la herrería, así como los elementos metálicos de sus instalaciones (Fábrica de mezcal y Fábrica de quesos) fueron sustraídos, lo mismo que la mayor parte de las puertas y ventanas de madera (Figuras 5 y 6).

Algunos de estos materiales fueron empleados para la construcción de viviendas por parte de los pobladores que en la actualidad viven tanto al interior del casco de la hacienda como en la localidad de Ortega, sede del ejido del mismo nombre.



**A**



**B**

Figura 5. **A)** Puerta principal de acceso a la hacienda de "Ortega". **B)** Patio principal y las ruinas de una fuente de cantera al centro (Fotografías. Juan Gallardo).



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 6. Ruinas de la hacienda de "Ortega". **A)** Aspecto actual de uno de los corredores. **B)** Otro de los corredores, en ambos casos los techos han colapsado debido al abandono. **C)** Aspecto de uno de los patios al interior de la hacienda. **D)** Otro patio interior de la hacienda, al fondo se observa la torre de la capilla (Fotografías: Juan Gallardo).

Hasta antes del movimiento revolucionario, la hacienda se caracterizó por ser una de las más productivas de la región, prueba de ello son las dimensiones de algunas de sus instalaciones como la fábrica de quesos, el trapiche (Figura 7) y la fábrica de “Vino mezcal”.



**A**



**B**

Figura 7. **A)** Instalaciones de la antigua fábrica de quesos. **B)** El trapiche, que junto con la fábrica de “Vino mezcal” constituían el núcleo productivo de la hacienda de “Ortega” (Fotografías: Juan Gallardo).

Cabe mencionar que la capilla de la hacienda, es la única parte del complejo que fue respetada y a la fecha ha sido conservada intacta, incluso ha sido objeto de algunas obras de conservación y mantenimiento continuo por parte de la población asentada en la localidad de Ortega, la cual fue fundada a raíz de la formación del Ejido que lleva el mismo nombre (Figura 8).

En su interior existen una serie de frescos que representan pasajes bíblicos considerados como únicos en su género (Figura 9), dato que fue corroborado por el cronista Alberto Loyola<sup>9</sup>, quien afirma son de los pocos vestigios de este tipo que aún quedan en la región, testigos de su origen atribuido a la orden de los Jesuitas, quienes fueron expulsados del territorio de la Nueva España en 1767.

---

<sup>9</sup>El Lic. Alberto Antonio Loyola Pérez es Cronista Vitalicio del municipio de San Luis de la Paz. Entrevista realizada el 14/07/2010



**A**



**B**

Figura 8. Capilla de la hacienda de “Ortega”. **A)** Puerta de Ingreso. **B)** Panorámica de la capilla, única sección del antiguo casco de la hacienda de “Ortega” que ha sido respetada por los pobladores y a la cual se le da mantenimiento constantemente (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 9. Interior de la capilla de la hacienda de “Ortega”. **A)** Altar mayor. **B)** Vista de uno de los frescos jesuitas único en su género. San José y la Virgen María embarazada con el símbolo jesuita en su vientre (Fotografías: Juan Gallardo).

Debido al descuido y abandono, los restos de la finca han sido presa del vandalismo (Figura 10), sin embargo, debido a su origen y dada la importancia histórica de esta hacienda, en el año 2008 un grupo de inversionistas extranjeros se acercaron a la mesa directiva del Ejido de Ortega (propietario actual de la finca) quienes manifestaron su interés en invertir en su restauración, sin embargo, después de observar las condiciones en que se encuentran tanto el casco como la fábrica de mezcal, estimaron incosteable el proyecto, desistiendo de esta iniciativa.



Figura 10. Condiciones actuales de la finca. **A)** Frente y entrada principal de la hacienda de “Ortega”. **B)** Vista de uno de los patios interiores de la hacienda, en ambas fotografías se puede apreciar las condiciones de abandono en que actualmente se encuentra (Fotografías: Juan Gallardo).

### ***La fábrica de Vino mezcal***

Los vestigios de las instalaciones de la fábrica de “Vino mezcal” se ubican en la parte posterior de la sección principal de la hacienda (Imagen No. 1).



Imagen No. 1. Complejo de la hacienda de “Ortega” donde se indica la ubicación de la Fábrica de mezcal y sus diferentes instalaciones. Fuente: Google Earth. 2011.

El ingreso a las instalaciones de la fábrica de “*Vino mezcal*”, es independiente del resto del complejo y se accede a ella por la parte posterior de capilla.

Las dimensiones de la puerta y de su fachada dan una idea de su magnitud, ya que tienen una altura y anchura suficiente para el ingreso de carretas, medio de transporte utilizado en el traslado de materiales como leña o las cabezas de maguey crudo o para el transporte de barriles conteniendo el mezcal.

A un costado de la entrada, empotrada en un muro, se localiza una pieza de cantera donde se aprecia grabado el nombre del que fuera su último propietario el Sr. Antonio Huerta (Figura 11).



**A**



**B**

Figura 11. **A)** Entrada a la fábrica de “*Vino mezcal*” instalada en la hacienda de “*Ortega*”. **B)** Pieza de cantera labrada en la que se aprecia el nombre del Sr. Antonio Huerta, propietario de la hacienda de “*Ortega*”, empotrada a la entrada de la fábrica de “*Vino mezcal*” (Fotografías: Juan Gallardo).

Con respecto a las demás instalaciones, aunque deterioradas y semidestruidas, aún se puede apreciar la mayor parte de ellas, como la batería de hornos, la “*Tahona*”, las tinas de fermentación, las cuales, por sus dimensiones, reflejan la capacidad que tuvo esta fábrica para la producción de mezcal.

La batería de hornos estaba integrada por tres unidades, cuya puerta frontal para carga y descarga quedaba a escasos metros de la “*Tahona*” (Figura 12).



**A**



**B**

Figura 12. **A)** Parte frontal de los hornos de cocimiento pertenecientes a la hacienda de "Ortega", algunos de los cuales actualmente se utilizan como bodega. **B)** Parte posterior de los hornos donde se ubicaban las "Hornillas" por las que se alimentaba de leña durante el proceso de cocción, actualmente se utiliza como silo (Fotografías: Juan Gallardo).

De igual manera y pese al abandono, aún se encuentra en buen estado la escalera de acceso a la parte superior de los hornos ya que la construcción del conjunto fue hecha con roca volcánica y los techos semicirculares de los hornos con ladrillo (Figuras 13, 14 y 15).



**A**



**B**

Figura 13. **A)** Escalera lateral de acceso a la parte superior de los hornos. **B)** Cavidad circular ubicada en la parte superior de cada uno de los hornos, la cual tiene entre otras funciones, el llenado y facilitar el enfriamiento una vez cocido el agave al interior del horno (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 14. **A)** Puerta principal de uno de los hornos de la hacienda, por donde se introducía y extraía el agave cocido para pasar al siguiente paso: la molienda. **B)** Base cóncava ubicada al interior del horno conocida como “Hornilla”, construida con ladrillo, sobre la cual se colocaban las cabezas de agave para su cocimiento (Fotografías: Juan Gallardo).



Figura 15.

Pared interior de uno de los hornos en donde se aprecia su construcción a base de piedra volcánica de forma cilíndrica para conservar y difundir el calor de manera homogénea al interior del mismo durante el proceso de cocción. (Fotografía: Juan Gallardo).

Con respecto al área de molienda, se pueden observar los restos de lo que fuera la “Tahona”, como la parte circular que además estaba acanalada y el eje central al que normalmente se conectaba la “muela”, que era hecha girar por animales de tiro (Figura 16).

Contigua a esta área, se encontraba una pileta de grandes dimensiones que era empleada para el lavado y exprimido de bagazo (Figura 17).



**A**



**B**

Figura 16. Área de molienda: **A)** El molino o “*Tahona*”, se ubicaba en un patio, contigua a los hornos de cocimiento. **B)** Detalle del molino circular o “*Tahona*” donde se realizaba la trituration del agave cocido mediante tracción animal, la “*muela*” o piedra fue removida (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 17. **A)** Área de lavado y exprimido de agave cocido. **B)** Vista exterior de la construcción dentro de la cual se realizaba el proceso de destilación y almacenado del “*Vino mezcal*” (Fotografías: Juan Gallardo).

El proceso de fermentación se realizaba en tinas de madera de diferentes capacidades, ubicadas dentro de un área techada, la cual estaba contigua al área en la que posteriormente se realizaba la destilación.

La caldera empleada en la generación de vapor se desmanteló y fue vendida como chatarra, al igual que el sistema de destilación (alambique), el cual era de cobre.

Una de las ventajas que esta fábrica tenía con respecto a otras de la región, es la disponibilidad de agua para sus procesos ya que contigua al casco de la hacienda se cuenta con una represa que fue construida originalmente para surtir los abrevaderos de ganado y de la cual se extraía el agua requerida para la elaboración de mezcal (Figura 18).



Figura. 18.

Vista parcial de la presa localizada en la zona contigua al casco de la hacienda de donde se obtenía el agua para el ganado y los procesos de elaboración de mezcal.

Fuente: Fuente: Fotografía tomada de la página electrónica:  
<http://www.en.nuestro-mexico.com/Guanajuato/San-Luis-de-la-Paz/Ex-hacienda-de-Ortega-Ejido-Ortega/>.

### ***Ranchos de vino***

Se mencionó por parte de algunos habitantes<sup>10</sup> de la localidad de Ortega que en los potreros pertenecientes a la hacienda de “Ortega” existieron dos “Ranchos de vino” en los que periódicamente se elaboraba mezcal: “La Palmita” y “El Pinalito”, de los cuales uno de ellos (“La Palmita”) ha sido destruido y del segundo aún se pueden localizar sus vestigios.

El proceso de elaboración se realizaba en instalaciones provisionales que por lo general operaban durante cierta época del año que permitía su funcionamiento, las cuales comprendía los meses de diciembre a junio.

### ***Rancho de vino “La Palmita”***

Se tiene como única referencia que se ubicaba aproximadamente a 5.0 kilómetros del casco de la hacienda, los pocos vestigios que quedan han quedado ocultos, cubiertos por la vegetación natural de la zona, la cual es bastante abundante (Figura 19), se encuentran en un predio de difícil acceso y solamente pueden ser localizados por los habitantes de mayor edad de las comunidades rurales de la zona de influencia de la hacienda.

---

<sup>10</sup>Información proporcionada por el Sr. Antonio Salazar, ejidatario y habitante de la comunidad de Ortega, quien sirvió de guía para la localización de los vestigios. Salida de campo realizada el 14/07/2010.



Figura 19. La zona se caracteriza por la presencia de abundantes poblaciones silvestres de agave *salmiana*, el cual se encuentra asociado con cactáceas, gramíneas y nopaleras formando un paisaje característico del tipo de vegetación matorral espinoso (Fotografía: Juan Gallardo).

### ***Rancho de vino “El Pinalito”***

Distante aproximadamente a 2.8 kilómetros al sur del casco de la hacienda (Imagen No. 2), en uno de los potreros que actualmente pertenece a una familia de ejidatarios de la localidad de Ortega, el cual se encuentra cercado debido a que actualmente se utiliza para el pastoreo de ganado, pese a la abundante vegetación natural que prolifera, se pudieron localizar los vestigios de este “Rancho de Vino” (Figura 20).

Al igual que en otros ranchos, debido a que algunas de sus instalaciones eran construidas provisionalmente, la mayor parte de los vestigios se encuentran semidestruídos, debido en parte al abandono y a la exposición a través del tiempo a las condiciones climáticas.

Los pocos vestigios que aún existen, fueron localizados gracias al apoyo de una persona que vive en la localidad de Ortega, quien refirió haber presenciado de niño la actividad (Sr. Antonio Salazar), debido a la abundante vegetación existente en la zona (Figuras 21- 24).

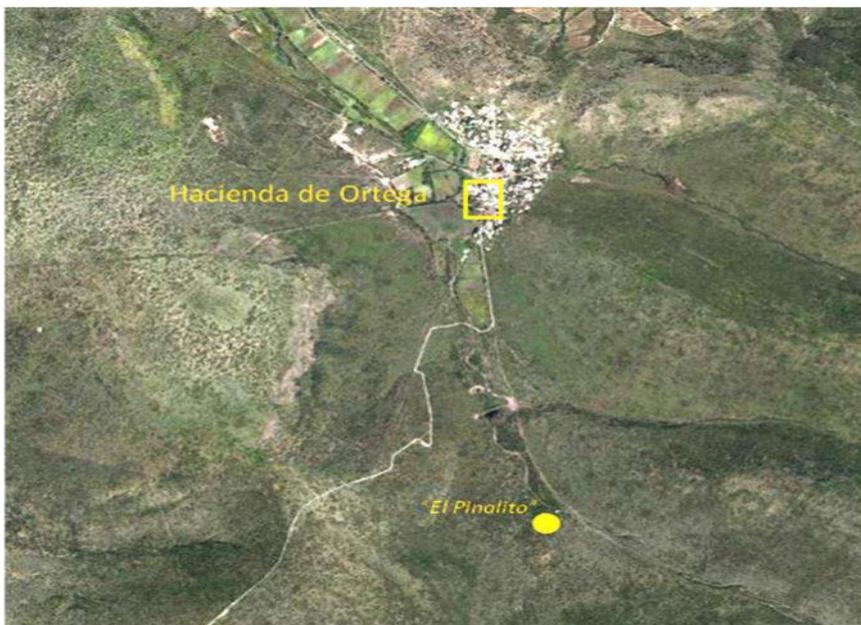


Imagen No. 2. Ubicación del “Rancho de vino” denominado “El Pinalito”, perteneciente a la hacienda de “Ortega”. Fuente: Google Earth. 2011.



Figura 20. Vista parcial del potrero donde se ubicaba el “Rancho de Vino” “El Pinalito”, perteneciente a la hacienda de “Ortega”, donde proliferan poblaciones silvestres de *A. salmiana* (Fotografía: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 21. **A)** Base del horno por donde se alimentaba la leña para el cocimiento. **B)** Detalle de la "Hornilla", la piedra se utilizaba para cubrir el agave (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**



**C**

Figura 22.

**A)** "Tahona" utilizada para la trituration y molienda del agave cocido (Fotografía. Juan Gallardo).

**B)** Piedra circular o "muela", utilizada para la trituration y molienda del agave después del proceso de cocción (Fotografía. Juan Gallardo).

**C)** Sistema de canales por los que fluía por gravedad el jugo de la "Tahona" a las tinas de fermentación (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 23. **A)** Vista de una de las tinas de fermentación construidas de material. **B)** Vista de las tinas para almacenamiento del agua que se empleaba en el proceso (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 24. **A)** Restos del fogón donde se montaba el sistema para destilar, el cual se encontraba debajo de un tejaban construido con ramas según comento el Sr. Antonio Salazar (en fotografía), quien nos guío hasta el sitio. **B)** Vista de la parte superior del fogón, el cual en ocasiones es utilizado para cocer “*quiote*”, consumido como golosina por la población (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Hacienda Pozo Hondo**

El casco de la hacienda “Pozo Hondo” se localiza a 18.0 kilómetros al Noroeste de la cabecera municipal de San Luis de la Paz, a su alrededor, se fundó la localidad de Pozo Hondo.

El casco se mantiene en buenas condiciones generales ya que está habitado de manera permanente (Figuras 1 y 2).



**A**



**B**

Figura 1. **A)** Entrada principal de llamada “Casa Grande” de la hacienda “Pozo Hondo”. **B)** Sección Oeste de la fachada principal donde se exhibe una antigua máquina de vapor utilizada en labores de la hacienda (Fotografías. Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 2. **A)** Otra sección de la fachada principal de la “Casa Grande” de la hacienda “Pozo Hondo”. **B)** Vista del patio principal ubicado al interior de la finca, desde el zaguán de la entrada (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Historia**

Su origen se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, cuando en el año de 1862, el Sr. Antonio Huerta Quintana, hijo de Antonio Huerta Frías, quien también fuera dueño de la hacienda de *"Ortega"*, compra para su madre Dolores Quintana de Huerta, terrenos a propietarios de diferentes ranchos de la región tales como *"Santa Rosa"*, *"La Sauceda"* y *"El Vergel"*, entre otros, los cuales en conjunto comprenden una superficie de aproximadamente 6 000 hectáreas.

Su vocación fue ganadera, posteriormente su producción se diversificó al instalarse un tinacal para la producción de pulque y la construcción de la fábrica de mezcal.

En el año de 1870, comienza a construirse la casa grande de la hacienda de *"Pozo Hondo"*, obra que fue planeada y dirigida por el arquitecto polaco Adolfo Kasperovitz, el cual era amigo de Don Antonio Huerta.

En 1899, se termina la construcción de la casa grande de *"Pozo Hondo"* y el arquitecto Adolfo Kasperovitz, inicia con la construcción de la fábrica de *"Vino mezcal"*, la cual fue diseñada en base a la existente en la hacienda de *"Ortega"*.

En el año de 1906, falleció el Sr. Antonio Huerta y la hacienda *"Pozo Hondo"* es heredada por su hija Dolores Huerta Frías.

En el año de 1942, la hacienda es fraccionada al crearse el ejido de *"Pozo Hondo"*.

En 1954, por problemas agrarios, la superficie de la hacienda de *"Pozo Hondo"* es dividida en seis fracciones, las cuales son asignadas una a cada familia de los herederos del Sr. Antonio Huerta, quienes actualmente las trabajan.

## **Situación actual**

Actualmente, la fracción de hacienda *"Pozo Hondo"* en la que se ubica la llamada *"Casa grande"*, pertenece a la familia del Sr. Rafael Pizarro Cordero, quien personalmente se encarga de su administración, la actividad principal sigue siendo la cría de ganado, y recientemente en uno de sus extensos potreros se ha introducido la agricultura protegida (Invernaderos), sin embargo, está vigente la intención de reactivar la actividad de elaboración de mezcal, la cual se ha considerado debido a la abundancia de agave en sus terrenos, por lo que se ha estado trabajando en la reconstrucción de las antiguas instalaciones de la fábrica de *"Vino mezcal"*.

## La fábrica de “Vino mezcal”

Las instalaciones de la fábrica de “Vino mezcal” se localizan dentro del área que comprende el casco de la hacienda, se ubica a la izquierda de su ingreso (Figura 3), frente a los extensos jardines exteriores (Imagen No. 1).

Actualmente las diferentes secciones conservan sus características originales como la batería de hornos que consta de cuatro unidades, los cuales presentan poco deterioro, el área de molienda, donde se ubica la “Tahona”, a la cual se accede por una rampa poco inclinada, existe la versión de que la piedra o “muela” circular fue trasladada a otro de los ranchos (“San Juan”) pertenecientes a la familia Cordero para ser utilizada como elemento de ornato en uno de los jardines, al igual que la prensa metálica empleada para exprimir el bagazo, la cual ha sido removida de su sitio original y actualmente se encuentra al interior de patio principal.

Con respecto al resto de las instalaciones, el proceso de lavado y exprimido del bagazo se realizaba en una pileta junto a la tahona. Las áreas de fermentación y destilación se ubicaban dentro de una construcción que actualmente se utiliza como bodega, sus elementos principales como las tinas de madera y el alambique de cobre no fueron localizados (secuencia fotográfica, Figuras 3 - 9).



Imagen No. 1. Complejo de la hacienda “Pozo Hondo” en donde se indica la ubicación de la fábrica de “Vino mezcal” y sus diferentes instalaciones. Fuente: Google Earth 2011.



Figura 3.

Entrada a la “*Fábrica de mezcal*” instalada en la hacienda “*Pozo Hondo*”. En la parte superior del arco de entrada aún se aprecia parte del rótulo el cual contenía el número de la licencia otorgada para su elaboración, según comenta el actual propietario (Fotografía: Juan Gallardo).



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 4. **A)** Batería de 4 hornos para la cocción del agave ubicados en el patio de la fábrica de “*Vino mezcal*” de la hacienda “*Pozo Hondo*”. **B)** Puerta de uno de los hornos por donde se realiza la carga y descarga del agave después del proceso de cocción. **C)** Orificio en la parte superior de uno de los hornos, a través del cual se realizaba la carga final de agave antes de la cocción y el enfriamiento una vez concluido dicho proceso. **D)** Pared interior de uno de los hornos, revestido con roca volcánica (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 5. **A)** Vista posterior de la batería de hornos de la fábrica de “Vino mezcal” de la hacienda “Pozo Hondo”, donde se observan los fogones. **B)** Detalle de uno de los fogones en la parte posterior de un horno por donde se alimentaba con leña durante el proceso de cocimiento (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 6. **A)** El molino o “Tahona” donde se realizaba el machacado del agave cocido. **B)** pileta para el lavado y exprimido de bagazo mediante su prensado en una prensa de hierro forjado, actividad realizada posteriormente a la trituration y machacado en la “Tahona” (Fotografías: Juan Gallardo).



Figura 7. Prensa utilizada para exprimir el bagazo de agave cocido, el cual se lavaba después de pasar por el proceso de tritución en “*Tahona*”. Actualmente se localiza en uno de los jardines del patio interior de la hacienda “*Pozo Hondo*” como elemento de ornato (Fotografía: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 8. **A y B**) Tinas de fermentación, ubicadas al ingreso de la construcción en cuyo interior se realizaba el proceso de destilación (Fotografías: Juan Gallardo).

El mezcal se almacenaba de manera temporal en barricas de madera en un área que actualmente se encuentra semidestruida, en la cual según comenta un trabajador de la hacienda que además se comercializaba el mezcal embotellado o a granel<sup>11</sup> (Figura 9).



Figura 9. Sección de la fábrica donde se realizaba el almacenamiento y venta del mezcal elaborado en sus instalaciones (Fotografía: Juan Gallardo).

---

<sup>11</sup>Información proporcionada por el Sr. Pedro García, trabajador de la hacienda durante una de las visitas realizadas, el 24/09/2010.

## ***Hacienda de Jofre***

Se localiza al Norte de la cabecera municipal de San Luis de la Paz, y constituye una de las primeras granjas que los jesuitas fundaron al llegar a la región.

La sección del *Camino de la Plata*, que iba de la Ciudad de México a Zacatecas, construido y puesto en operación durante la Colonia, pasaba por ahí, por lo que la hacienda sirvió como un sitio de descanso para que viajeros y comerciantes repusieran fuerzas al hacer una pausa en el largo trayecto por el que se transportaban minerales, comestibles y mercancías diversas.

Sin duda, la hacienda de “*Jofre*” o “*San José de Jofre*” representa una de las mejores muestras de las haciendas que prosperaron en la región Norte del estado de Guanajuato durante los siglos XVII y XVIII, gracias a que se fundó y fue administrada por la orden jesuita, hasta su expulsión en 1726.

Su historia, sus paisajes y vestigios son muestra evidente de la bonanza que tuvo durante dicho periodo, en ellos se combina la naturaleza y arquitectura para generar escenarios manifiestos de progreso (Figura 1).



**A**



**B**

Figura 1. Hacienda de “*Jofre*”.

**A)** Vista de la fachada principal de la hacienda.

**B)** Fuente al centro del jardín frontal de la hacienda (Fotografías: Juan Gallardo).

Dentro del actual polígono que comprende la hacienda, se cuenta con algunos monumentos considerados como históricos, tal es el caso de un acueducto, distante a 1.5 kilómetros del casco de la hacienda, el cual según consta en un grabado que se encuentra en uno de los arcos, se terminó de construir el 8 de marzo de 1613 (Figura 2).

Cabe mencionar que la caligrafía con que se grabó dicha fecha es parecida a los grabados encontrados en diferentes sitios al interior de la hacienda como muros, arcos, ventanas y marcos de las puertas, donde se pueden apreciar estos símbolos (Figura 3).

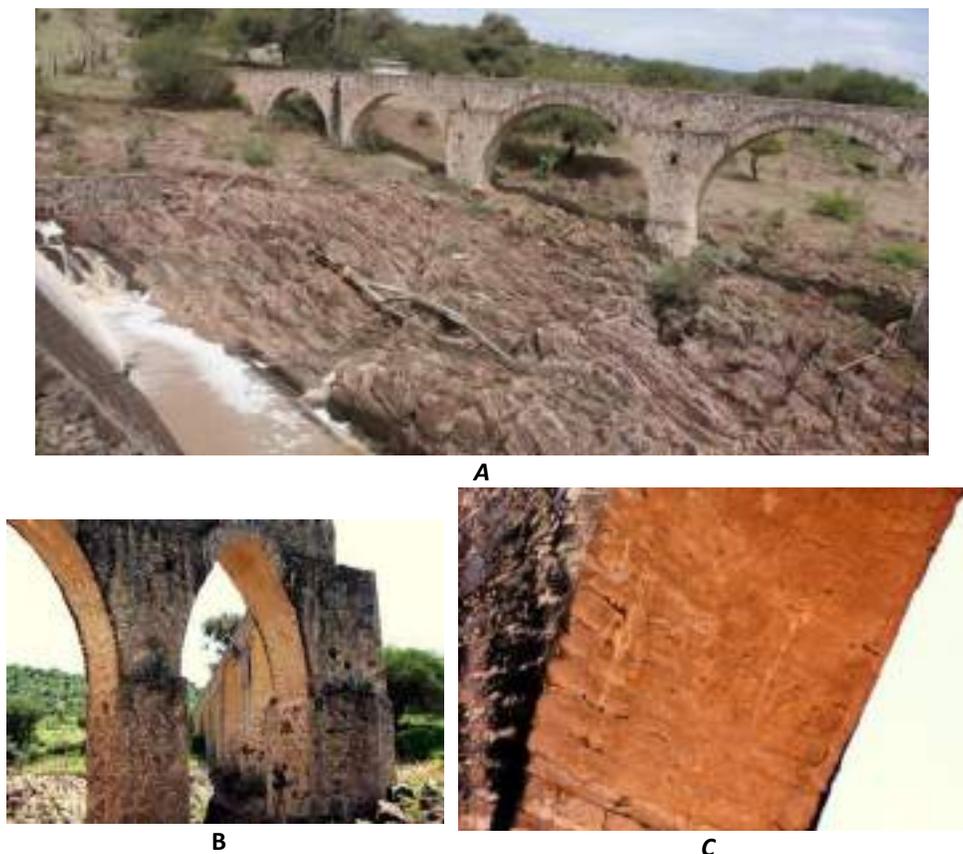


Figura 2. Vestigios de la hacienda de "Jofre": **A y B)** vistas del acueducto jesuita. **C)** Detalle de uno de los arcos del acueducto donde se aprecia la inscripción con la probable fecha de construcción. Fuente: Fotografías tomadas de la página electrónica: <http://www.sanluisdelapaz.com/mexico/notivicense/41364.html>

En este sentido, los jesuitas son considerados como los principales difusores del lenguaje simbólico que se desarrolló en emblemas y alegorías desde el siglo XV.



**A**



**B**

Figura 3. Hacienda de "Jofre": **A)** Inscripción jesuita en uno de los marcos de una puerta. **B)** Símbolos e inscripciones en uno de los arcos que se soportan el techo de la troje principal de la hacienda (Fotografías: Juan Gallardo).

Otros vestigios son los baños termales, construidos cerca de la hacienda por los jesuitas durante su administración (Figura 4), además de su capilla y su parroquia, la cual se localiza frente a la entrada principal de la hacienda (Figura 5).



**A**



**B**

Figura 4. Vestigios de la hacienda de "Jofre": **A)** Los baños termales en las inmediaciones de la hacienda. **B)** Interior de uno de los Baños. (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 5. Hacienda de “Jofre”: **A)** Exterior de la capilla construida al interior de la hacienda. **B)** Vista de la entrada a la capilla frente a la hacienda construida en honor a San José, considerado como el Patrono de la hacienda. (Fotografías: Juan Gallardo).

Dada la importancia histórica de su acueducto, la hermosa capilla de la hacienda y el templo de la comunidad, fueron catalogados como monumentos históricos y en el año de 2006 reconocidos por el Premio de Conservación del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato.<sup>12</sup>

## **Historia**

Desde 1550, la hacienda de “Jofre” servía como una estancia donde los viajeros podían descansar, alimentarse y proveerse de suministros para continuar su larga travesía hacia el Norte del territorio. De igual manera, funcionó como un fuerte contra los ataques chichimecas.

De acuerdo a la tradición oral, en ese lugar, los religiosos franciscanos trataron de curar al *Majurrú*, líder chichimeca, en 1551, cuando fue herido mortalmente por otomíes en una

---

<sup>12</sup> Pedro Alonso y José Omar García Hernández. *La Hacienda de Jofre, Mezcolanza de Historia y leyenda*. Publicado en <http://www.sanluisdelapaz.com/mexico/notivicense/41357.html>. el 07/04/2011. Consultado el 19/07/2011.

batalla. Según la leyenda, como los misioneros fracasaron en su intento, los chichimecas los recompensaron con la misma moneda que a su jefe: la muerte<sup>13</sup>.

En 1590, arribaron a la zona los frailes jesuitas y durante su administración (1594-1767), la hacienda de “*Jofre*” se consolidó como un importante centro agrícola y ganadero. Posteriormente, después de su expulsión en 1767, la hacienda paso a manos de la Corona española quien la administró hasta el término del siglo XVIII, y a partir del siglo XIX paso a manos de particulares.

El primer propietario fue Antonio Arias, hombre acaudalado, viudo con dos hijos: José Luis y Clara procedente de Castilla la Vieja, quien se instaló a principios del siglo XIX en San Luis Potosí en la región de Santa María del Río.

Hombre de campo y buen administrador, compró con el dinero que traía de España las haciendas “*Peregrina*” y “*El Jofre*”. Más tarde las de “*Palo Blanco*”, “*Angostura*”, “*Soledad*” y “*Labor del Río*”, además de varias propiedades en la misma región (Sicilia, 2001: 33).

Al morir, heredó a su hijo José Luis Arias Rivera las haciendas de “*Jofre*”, “*Palo Blanco*” y “*Labor del Río*”, mientras que a su hija Clara Arias Rivera las de “*Angostura*” y “*Soledad*”, quien, a su vez, al morir sin descendencia se las dejó a su hermano.

José Luis tuvo tres hijos: Rafael, Clara y Luis a quienes al morir heredo sus bienes.

Rafael heredo las haciendas de “*Jofre*”, “*Palo Blanco*” y “*Labor del Río*”, hizo junto con su oficio de hacendado carrera política entre 1885 y 1892, fungió como presidente municipal de Santa María del Río, y posteriormente, hasta su muerte en 1901 como jefe político del mismo Partido.

Luis, heredó una parte de la hacienda de “*Jofre*” llamada “*Mesa de Jesús*”, “*La Angostura*” y “*Soledad*”, Clara, por su parte, heredó otra fracción de la hacienda de “*Jofre*” conocida como “*El Bozo*” o “*La Mesa del Carretonero*” y “*Peregrina*”.

Clara Arias Rivera, se casó con Octaviano Cabrera Lacavex en 1848, tuvo 10 hijos, entre ellos María Concepción Cabrera de Armida o *Cochita*, quien se casó con Francisco Armida García en 1884, tras quedar viuda, en 1901, se dedico de lleno a la educación de sus hijos y a la vida eclesiástica, por lo que fue reconocida como laica católica fundadora de las *Obras de la Cruz*, motivo por el cual fue beatificada en mayo de 2019 (Figura 6).

---

<sup>13</sup>Dato proporcionado por el Sr. Ricardo Soltero Rodríguez “*El Químico*”, Cronista Oficial del municipio de San Luis de la Paz y ciudadano distinguido de San Luis de la Paz. Entrevista realizada el 24/09/2010. Según la tradición oral, el *Gran Majurrú*, fue el penúltimo líder chichimeca. Murió en el invierno de 1551, tras ser herido mortalmente en una cruenta batalla por indígenas otomíes, aliados de los españoles. Sin embargo, documentalmente en la merced de fundación de San Luis de la Paz, emitida el 13 de noviembre de 1552 (casi tres meses después de la fundación original del 25 de agosto del mismo año), se menciona que el *Majurrú* fue hecho preso por los otomíes.

<http://www.sanluisdelapaz.com/mexico/historia/41330.html>



Figura 6. Retrato de María Concepción Cabrera Arias (1862-1937), mejor conocida como *Conchita*, fundadora de las Obras de la Cruz. Fuente: <http://www.apcross.org/conchita.htm>

Al concluir el siglo XIX, los integrantes de la familia Cabrera llegaron a ser dueños de las haciendas “*El Bozo*”, “*Peregrina*” y las dos “*Mesas de Jesús*”, y desde entonces, sus descendientes han sido los propietarios de la hacienda de “*Jofre*”.

### ***Situación actual***

Actualmente el casco de la hacienda de “*Jofre*”, pertenece al Sr. Francisco Serrano Díaz y su esposa la Sra. Patricia Vanrin Armida, esta última descendiente directa de la familia que por más de 200 años ha sido propietaria de la hacienda.

Se encuentra en buen estado de conservación debido a que, en años recientes, la hacienda fue remodelada y acondicionada para recibir turistas, lo que la ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos del municipio de San Luis de la Paz.

## ***La fábrica de “Vino mezcal”***

La antigua fábrica de “Vino mezcal” se ubicaba dentro de finca principal de la hacienda, la mayoría de sus instalaciones prácticamente han desaparecido y son pocos los vestigios que aún se conservan debido a las modificaciones realizadas y la habilitación de corrales para resguardo y crianza de ganado, actividad a la que actualmente se dedica el propietario (Figura 7).



Figura 7. Aspecto de uno de los patios de la hacienda, habilitado para alimentar y resguardar ganado.

No se identifica la zona de cocimiento ni construcción de hornos, sin embargo, en uno de los patios del interior de la hacienda, aún se aprecia parte de lo que fuera el área de molienda y los canales que enviaban los jugos extraídos del agave triturado hacia las tinas de fermentación.

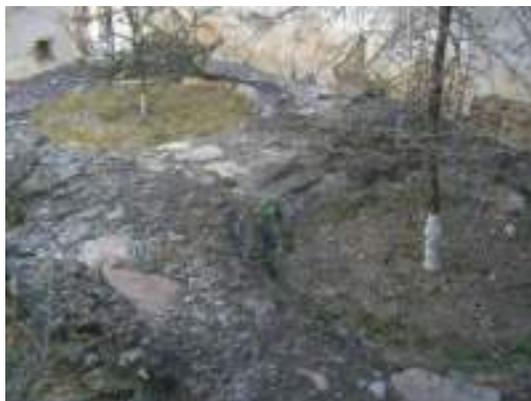
Se desconoce si contaba con área de prensado y lavado del bagazo y en cuanto al área de destilación, se aprecian dos bases en las que se montaban los alambiques, de la misma manera, en la parte posterior se aprecia el fogón por donde se introducía la leña (Figura 8).



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 8. Vestigios de la hacienda de “Jofre”: **A)** Área donde se ubicaba la “Tahona” para la molienda del agave cocido. **B)** Canales de conducción de jugos. **C)** Bases donde se montaba el sistema de destilación. **D)** Parte posterior del área de destilación, se observa la parte inferior la hornilla (Fotografías: Juan Gallardo).

### ***Ranchos de vino***

Dentro del extenso polígono que conforman los linderos de la hacienda de “Jofre”, se reporta la existencia de dos “Ranchos de vino”, los cuales estuvieron en operación hasta la década de 1930, los que eran denominados “La Garrapata” y “Los Zarquitos”.

## **Rancho de vino “La Garrapata”**

Se localiza aproximadamente a 3.0 kilómetros al Oeste del casco de la hacienda de “Jofre”, en un potrero conocido como “El Cedral”, por la existencia de un pequeño bosque de cedro (Imagen No. 1).



Imagen No. 1. Ubicación del “Rancho de vino” “La Garrapata”, perteneciente a la hacienda de “Jofre”. Fuente: Google Earth 2011.

Con excepción de la batería de hornos, la cual constaba solo de tres unidades (Figura 8) a diferencia de la mayoría de los sitios visitados en los que generalmente el sistema era de cuatro; el resto de las instalaciones se encuentran deterioradas

Aun se pueden identificar restos de las instalaciones pese a que se encuentran semidestruidas, como es el caso del área de molienda apreciándose parcialmente algunos vestigios de la “Tahona” y los canales de conducción de agua desde un arroyo cercano hasta el área destinada al proceso de fermentación, el cual era realizado en cavidades de forma cuadrada excavadas en un estrato de material sólido que aflora en algunas secciones del área (Figuras 9 y 10).



**A**



**B**

Figura 9. **A)** Batería de tres hornos pertenecientes al “*Rancho de vino*” denominado “*La Garrapata*”. **B)** Parte Interior de uno de los hornos en el que se observa el domo sobre el cual se colocaba el agave para su cocimiento (Fotografías: Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 10. Vestigios del “*Rancho de vino*” denominado “*La Garrapata*” perteneciente a la hacienda de “*Jofre*”: **A)** Batería de hornos de cocimiento y área de molienda. **B)** Área de fermentación onde se aprecian las cavidades utilizadas para este proceso. (Fotografías: Juan Gallardo).

En cuanto a la destilación, esta se realizaba a cielo abierto en una sección también próxima al arroyo que cruza el sitio, donde se acondicionaba una cavidad que hacía la función de fogón u “*Hornilla*”, sobre la cual se montaba el alambique de cobre realizar el proceso (Figura 11).



**A**



**B**

Figura 11. Vestigios del “*Rancho de vino*” denominado “*La Garrapata*” perteneciente a la hacienda de “*Jofre*”: **A)** Batería de hornos de cocimiento. **B)** Área de fermentación. **C)** Canal de conducción de agua. **D)** Fogón u “*Hornilla*” donde se colocaba el alambique para la destilación. (Fotografías. Juan Gallardo).

De igual forma, dentro del área se identificaron algunos vestigios de la sección destinada al almacenamiento temporal del mezcal que se producía, ya que, pese a su proximidad con el casco de la hacienda, por lo abrupto del terreno, el producto terminado (mezcal) era enviado en recuas de mulas a la misma al término de la temporada para ser inventariado por el administrado y posteriormente ser comercializado.

### ***Rancho de vino “Los Zarquitos”***

Según versión del Sr. Juan Manuel Martínez Padrón, actual encargado de la hacienda y el Sr. David Quintana<sup>14</sup>, trabajador de la hacienda y habitante de la localidad de *San José de Jofre*, existió otro “*Rancho de vino*” denominado “*Los Zarquitos*”, el cual fue destruido totalmente, construyéndose en su lugar una vivienda.

---

<sup>14</sup> Persona designada por el Sr. Francisco Serrano, actual propietario de la hacienda para que sirviera de guía y acompañara en el recorrido dentro de la hacienda y la localización de los ranchos de vino.

## **Hacienda Santa Rosa de Ochoa**

El casco de esta hacienda se localiza a 17.0 kilómetros al Norte de la cabecera municipal de San Luis de la Paz, tomando la carretera San Isidro-La Cantera, que es la prolongación de una de las avenidas principales de esta localidad denominada: *Boulevard San Isidro*.

Al llegar a la comunidad de “*La Cantera*” se toma una desviación a la Izquierda, hacia la localidad de Santa Rosa de Ochoa, pasando por El Corcovado y El Puerto de Matancillas (anteriormente conocida como la Puerta de Matancillas).

El edificio principal del complejo es una finca rustica de pequeñas dimensiones comparada con otras haciendas de la región (*Jofre, San Isidro o Pozo Hondo*), la cual es habitada por sus propietarios y una de las antiguas trojes todavía se conservan en buen estado (Figura 1).



**A**



**B**



**C**

Figura 1. Hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”: **A)** Entrada principal de la hacienda. **B)** Vista de la fachada de la hacienda. **C)** Una de las trojes que era utilizada para el almacenamiento de granos (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Historia**

El origen de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”, se remonta al año 1636, fue fundada como estancia para la cría de ganado, llegando a tener una extensión de 10,800 hectáreas y cerca de 12,000 cabezas de ganado, su propietario original fue el Sr. José María Salazar Izasola, Conde Vizcaíno y Coronel del Regimiento de Dragones de la Reina.

En sus terrenos se cultivaban granos y hortaliza, principalmente maíz, alubia, frijol, lenteja, cebada, trigo, alpiste y chile ancho, contaba además con huertas de manzana, membrillo y pera<sup>15</sup>.

Por su proximidad con el “*Camino de la Plata*”, sirvió inicialmente como casa fuerte donde se resguardaban tropas y metales preciosos (oro y plata), que eran transportados de los centros mineros y haciendas de beneficio hacia la ciudad de México, para protegerlos de forajidos y las hordas *Chichimecas* que habitaban esta región.

Durante el movimiento armado independentista, el casco de la hacienda fue habilitado como unidad médica militar, sitio en que eran atendidos los heridos en combate.

En la década de 1930, adquirió fama por la producción de mezcal, el cual era fabricado de manera clandestina por su propietario en ese entonces Don José Salazar Ávila y su nieto Don Ignacio Salazar Hernández.

## **Situación actual**

Actualmente el casco de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*” es propiedad de la familia del Sr. Ignacio Salazar Hernández, quien la heredó de su abuelo el señor Don José Salazar Ávila.

Actualmente, los terrenos de la hacienda cubren una extensión de 480 hectáreas, siendo la actividad principal la cría de ganado, alternada con la agricultura, cuenta además con potreros donde proliferan poblaciones silvestres de *Agave Salmiana*, así como plantaciones de la misma especie, actividad que fue promovida por el Sr. Ignacio Salazar Hernández.

Parte del casco de la hacienda, particularmente las habitaciones de su interior, fueron restauradas con recursos del propietario gracias a la jubilación que obtuvo de la empresa paraestatal Petróleos Mexicanos, en la que desempeñó diferentes cargos por más de 40 años.

Las habitaciones remodeladas son rentadas ocasionalmente por personas que quieren alejarse temporalmente de la vida rutinaria y acelerada de las grandes ciudades, aunque en su mayoría son extranjeros, también han llegado fotógrafos o escritores que en su entorno encuentran una fuente de inspiración y tranquilidad.

---

<sup>15</sup> Información proporcionada por el Sr. Ignacio Salazar Hernández. Entrevista realizada 20/07/2011.

El Sr. Ignacio Salazar falleció en el año 2015, y fue el principal promotor para que el municipio de San Luis de la Paz fuera incluido en la Denominación de Origen Mezcal, logro que no pudo ver realizado, sin embargo, su viuda la Sra. Ernestina Salinas Ruiz de Salazar, junto con dos de sus nietos, han tomado el liderazgo de la Sociedad de Producción Rural: “*Agaveros de San Luis de la Paz*” S.P.R de R.L. de la cual su esposo fue socio fundador.

### **La fábrica de Vino mezcal**

La fábrica de “*Vino mezcal*” se encontraba en el costado derecho de la finca principal (Imagen No.1), produjo cantidades importantes de mezcal entre los años 1945 y 1948, fecha en que se suscitó un conflicto con los ejidatarios que pugnaron por apropiarse del casco de la hacienda, el cual duró hasta 1986, periodo durante el cual la hacienda permaneció deshabitada y expuesta al saqueo y destrucción, motivo por el cual, de lo que fuera la fábrica de mezcal, actualmente solo quedan algunos vestigios, ya que de acuerdo a lo señalado por su actual propietario, el área se habilitó como corral para engorda de ganado.



Imagen No. 1. Complejo de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*” donde se indica la ubicación de la fábrica de “*Vino mezcal*” y sus diferentes instalaciones. Fuente: Google Earth. 2011.

Entre los pocos vestigios que aún quedan de la fábrica de “*Vino mezcal*” y que fueron observados durante una visita al sitio se tienen: La entrada a la fábrica; el área de fermentación que, de acuerdo a lo comentado por el actual propietario, se realizaba en tinajas de madera bajo un cobertizo del que actualmente existe sólo la arquería, ya que el techo de teja se colapsó, al igual que las paredes laterales durante el periodo en que la

hacienda estuvo abandonada. Otros vestigios que existen corresponden al área donde se montaba el alambique para la destilación del mezcal (Figura 2).

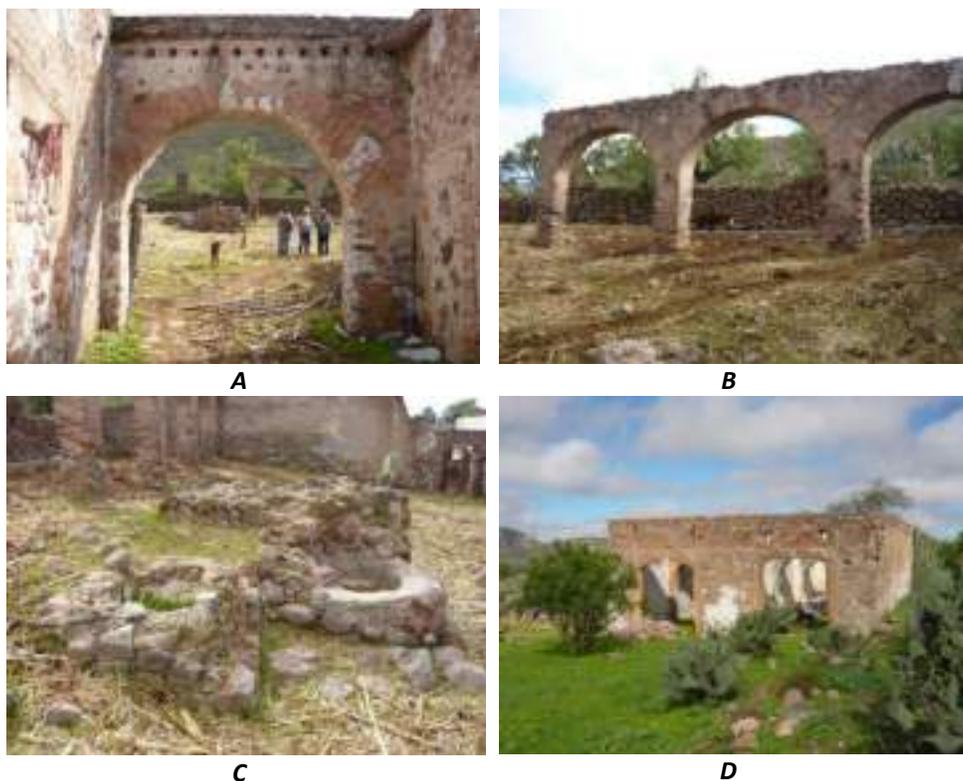


Figura 2. Vestigios de la fábrica de “Vino mezcal” en la hacienda “Santa Rosa de Ochoa”: **A)** Entrada a la fábrica, a un costado de la casa principal. **B)** Arcos donde se encontraba el cobertizo para fermentación. **C)** Sección en la cual se realizaba el proceso de destilación. **D)** Bodega de almacenamiento de mezcal. (Fotografías: Juan Gallardo).

### **Ranchos de vino**

De acuerdo a la información proporcionada por el propietario de la hacienda, el Sr. Ignacio Salazar Hernández, dentro de los terrenos que le pertenecían, existieron tres “Ranchos de vino” donde se elaboraba mezcal denominados: “San Antonio”, “Morisquillas” y “La Calera”.

De ellos sólo el rancho “San Antonio” cuenta actualmente con vestigios, ya que los demás fueron destruidos y saqueados durante la década de 1950 por conflictos con los ejidatarios a quienes se adjudicaron los terrenos donde se ubicaban.

## ***Rancho de vino “San Antonio”***

Se localizaba aproximadamente a 5.0 kilómetros al Noreste del casco de la hacienda, en una zona plana de uno de los potreros destinados al pastoreo de ganado (Imagen No. 2).



Imagen No. 2. Ubicación del “Rancho de vino” denominado “San Antonio”, perteneciente a la hacienda “Santa Rosa de Ochoa”. Fuente: Google Earth. 2011.

En la actualidad, aún se pueden identificar algunos vestigios de lo que fuera esta unidad productiva, la cual se instaló cerca de un arroyo de temporal, del que se obtenía el agua por gravedad a través de una serie de canales construidos sobre la margen izquierda del mismo (Figura 3).



Figura 3. Canal de mampostería construido para la conducción de agua para el proceso de elaboración de mezcal en el “*Rancho de vino*” “*San Antonio*”, perteneciente a la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*” (Fotografía: Juan Gallardo).

El cocimiento del maguey se realizaba en hornos circulares a ras de piso, mediante el calentamiento de piedra volcánica, contaba con “*Tahona*” para la molienda del maguey cocido y una prensa de madera con un embolo (tornillo) para exprimirlo, además de una serie de cavidades o fosas además cavadas en el piso, en las que se realizaba el proceso de fermentación (Figura 4).

Durante el tiempo que la hacienda estuvo deshabitada, las instalaciones del sitio se deterioraron y algunos elementos como el tornillo metálico que estaba montado en una estructura de madera que, hacia la función de prensa, el cual era utilizado para exprimir el bagazo fueron robados.



**A**



**B**

Figura 4. Vestigios del “*Rancho de vino*” denominado “*San Antonio*”, perteneciente a la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”: **A)** Área de molienda o “*Tahona*” donde aún se encuentra la “*muela*” empleada para la trituration el maguey cocido. **B)** Cavidades revestidas de mampostería excavadas a ras de piso donde se realizaba el proceso de fermentación (Fotografías: Juan Gallardo).

Para realizar el proceso de destilación, se montaba un alambique de cobre en la parte superior de una cavidad que hacía la función de fogón u “*Hornilla*” (Figura 5), el cual era alimentado con leña y restos de magueyes secos (“*quiote*” y hojas) muy abundantes en la zona.

Al parecer, esta práctica era común en los “*Ranchos de vino*”, ya que la mayoría de los que se visitaron e inventariaron presentan las mismas características

El producto elaborado en el Lugar, era enviado a la hacienda en barricas utilizando mulas para su traslado donde era inventariado y almacenado para su venta.



Figura 5.

Vestigios del "Rancho de vino" "San Antonio", perteneciente a la hacienda "Santa Rosa de Ochoa":

Oquedad donde se montaba el alambique para realizar el proceso de destilación. (Fotografía: Juan Gallardo).

## ***Hacienda Manzanares***

El casco de la que fuera la estancia para ganado y posteriormente hacienda de “Manzanares”, se ubica a 5.0 km de San Luis de la Paz, en dirección al municipio de Victoria.

Desde su fundación y por más de 150 años fue propiedad de la orden jesuita, establecida en San Luís de la Paz desde la última década del siglo XVI.

El casco de la hacienda se encuentra rodeado de varias construcciones formando un complejo, entre las que sobresale por sus características y dimensión el templo inconcluso proyectado en honor de la Virgen del Refugio (Figura 1).



Figura 1. Hacienda “Manzanares”: **A)** Vista de la fachada principal de la hacienda. **B)** Construcción inconclusa desde el año de 1917 correspondiente al templo en honor de la Virgen del Refugio (Patrona de la hacienda), localizado a un costado de la casa principal. **C)** Patio central al interior de la hacienda. **D)** Corredor lateral al interior de la hacienda. (Fotografías: Juan Gallardo).

## **Historia**

Antigua hacienda ganadera que nació de una merced de dos caballerías que el Virrey Luís de Velasco, hijo, otorgo al capitán Diego Pegueros el 6 de agosto de 1595.

Su extensión original fue de 10,000 hectáreas, en sus terrenos además de la cría de ganado, se cultivaban cereales como la avena, cebada y trigo, contaba además con huertas que producían diversos frutales, entre ellos manzana, guayaba y membrillo.

En 1630 ya pertenecía al capitán Juan de Frías, quien en sus potreros tenía 2,000 reses (Camarillo, 2010).

Hacia 1678 la estancia de “*Manzanares*” se consolidó como ganadera y tenía 5,652 cabezas de ganado vacuno, 41 caballos mansos, 21 mular, 470 entre toros y castrados, 62 yeguas, 3 burros y 40 cerdos, que dedicaban para mantener los gastos de la misión, que eran muchos, pues su labor entre los chichimecas abarcaba un extenso territorio y un gran número de indígenas.

Hacia 1696 ya había adquirido la hacienda “*Los Lobos*”, y fue dedicada a la cría de ganado cabrío; había en ese momento 9,537 animales de esa especie y 1,060 ovejas, 65 caballos y 23 mulas; mientras que en la de “*Manzanares*” solo pastaban 596 animales, entre caballos, mulas y 400 reses, o sea que en relación a años pasados en “*Manzanares*” había disminuido el número de animales, quizá por muertes, matanzas, robos o descuidos.

Rabell<sup>16</sup> (1986), refiere que:

*“para finales del siglo XVII, los jesuitas poseían en los alrededores de San Luis de la Paz, tres haciendas: “Santa Ana”, “Manzanares” y “Lobos” dedicadas a la producción de maíz, frijol y trigo, combinando estas mercancías con la cría de ganado menor (ovejas y cabras), y sus derivados de lana, cueros y sebo, así como en menor escala, la cría de ganado mayor, es decir, becerros y potros”.*

El último de sus dueños fue el Sr. Mariano Benítez, quien la heredo a sus descendientes, los cuales a la fecha conservan la propiedad (Figura 2).

---

<sup>16</sup> Citado en Camarillo 2010.

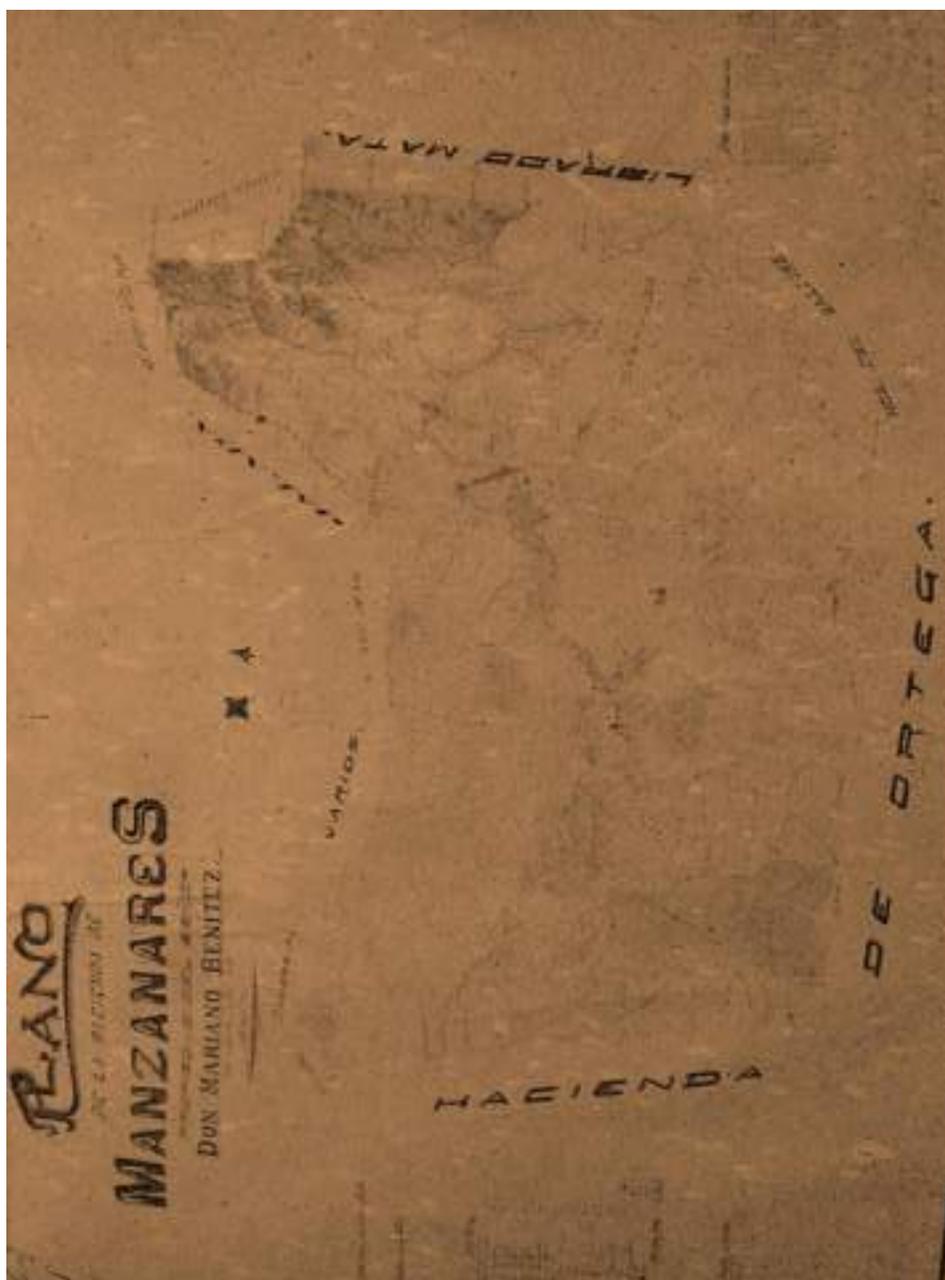


Figura 2. Plano del polígono de los Potreros que formaban la hacienda “Manzanares”, resalta la colindancia con la hacienda de “Ortega”. Se ubica en una de las habitaciones que funcionó como tienda de raya (Fotografía: Juan Gallardo).

## ***Situación actual***

Actualmente el casco de la hacienda se encuentra en buen estado en general, dentro del cual aún conserva instrumentos y mobiliario de lo que fuera la “*Tienda de Raya*”, lugar de trabajo del administrador de la hacienda.

La actual propietaria de la hacienda es la Sra. Guillermina Benítez Pérez, nieta del antiguo propietario el Sr. Mariano Benítez, quien inició la producción de mezcal a finales del siglo XIX, y quien recuerda haber presenciado el proceso de elaboración de mezcal, ya que de niña acudía a la “*fábrica*” para saborear un trozo de mezcal recién horneado, que constituía la golosina favorita de los niños.

## ***La fábrica de Vino mezcal***

Los vestigios de la antigua fábrica de “*Vino mezcal*” se ubican a 1.0 kilómetro al Noroeste del casco de la hacienda, a 150 metros a la izquierda del ingreso a la comunidad de Manzanares, en un potrero donde antiguamente existía una de las huertas de la hacienda (Imagen No. 1).



Imagen No. 1. Complejo de la hacienda “*Manzanares*” donde se indica la ubicación de la “*Fábrica de mezcal*” y sus diferentes instalaciones. Fuente: Google Earth. 2011.

La fábrica contaba de una batería de cuatro hornos de tiro de forma cilíndrica en su interior, con una escalera en parte posterior para facilitar el llenado por la parte superior y el enfriamiento.

Igualmente contaba con puertas frontales por las que se realizaba el llenado, y en la parte trasera la hornilla para alimentar con leña cada uno de los hornos, y cenicero (Figura 3).

Contaba además con la clásica “*Tahona*” y pilas de mampostería en desnivel hacia donde se conducían los jugos mediante canales, en las que se realizaba el proceso de fermentación, empleando el jugo y el bagazo.

La destilación se realizaba en un cobertizo hoy en ruinas, para lo cual se empleaba un tradicional alambique de cobre (Figura 4).

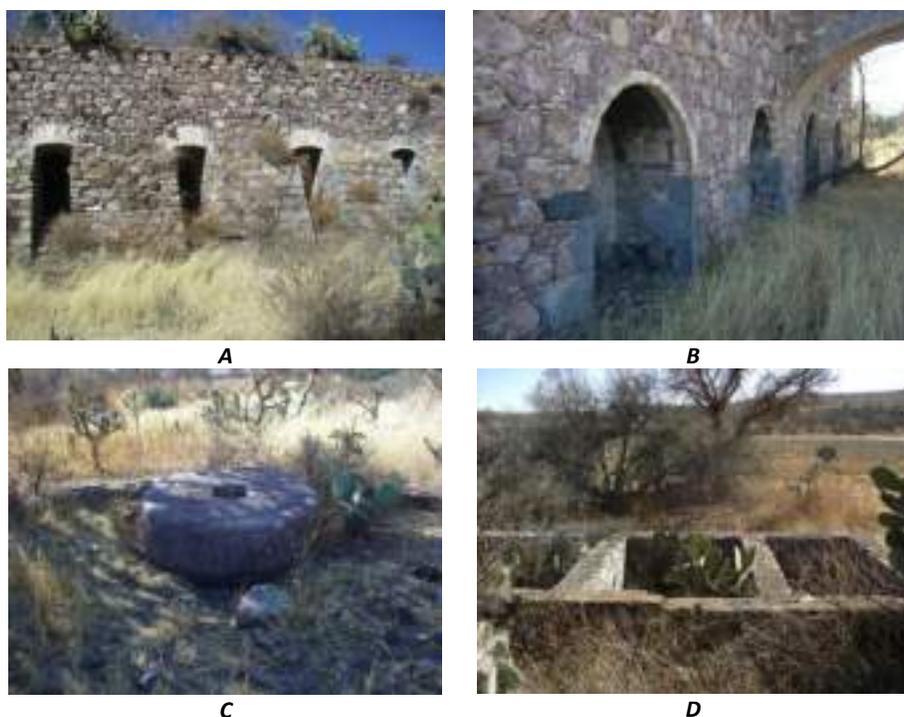


Figura 3. Vestigios de la fábrica de “*Vino mezcal*” de la hacienda “*Manzanares*”: **A)** Batería de hornos de cocimiento. **B)** Vista posterior de los hornos donde se aprecia la hornilla. **C)** Molino o “*Tahona*”. **D)** Tinas de mampostería donde se realizaba el proceso de fermentación (Fotografías. Juan Gallardo).



**A**



**B**

Figura 4. Vestigios de la fábrica de “Vino mezcal” de la hacienda “Manzanares”: **A)** Vista desde la parte superior de los hornos donde se aprecia el área de molienda y de fermentación. **B)** Ruinas del área donde se realizaba el proceso de destilación (Fotografías: Juan Gallardo).

Actualmente, los terrenos donde se ubican los vestigios de la antigua “Fábrica de mezcal” pertenecen al Sr. Tomás Otero, habitante de la localidad de Manzanares.

### ***Ranchos de vino***

De acuerdo a la información proporcionada por la actual propietaria, la señora Guillermina Benítez Pérez, además de las instalaciones de la hacienda, se producía mezcal en tres “Ranchos de vino” denominados: “La Escondida”, “Rancho Viejo” y “Rancho Rojas”, sin embargo, todos fueron destruidos, por lo que actualmente no se cuenta con vestigios.

## ***Hacienda San Isidro***

La hacienda “*San Isidro*”, localizada a escasos 8.0 kilómetros al Norte de la cabecera municipal de San Luis de la Paz, históricamente, tuvo una gran relevancia, particularmente durante los siglos XVIII y XIX tanto por su producción agrícola y ganadera, como por la producción de mezcal.

El casco de la hacienda se encuentra en buenas condiciones, además de algunas construcciones que forman parte de mismo complejo como la capilla y las trojes (Figura 1)



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 1. Hacienda “*San Isidro*”: **A)** Parte lateral y uno de los accesos a la finca principal de la hacienda. **B)** Vista de la puerta principal de la hacienda. **C)** Otra sección de la hacienda contigua a la capilla. **D)** Fachada de la capilla (Fotografías: Juan Gallardo).

## Historia

Se supone que fue construida en el año de 1660, ya que existe una pieza de cantera labrada incrustada en una de sus paredes en la que se hace referencia a esta fecha (Figura 2).

De acuerdo a algunas referencias, fue propiedad original de una familia de españoles de apellido Enríquez, y posteriormente paso a ser administrada por los Jesuitas, testimonio de ello es un símbolo grabado en una de las murallas.



Figura 2. Hacienda “San Isidro”: **A)** Pieza de cantera labrada empotrada en una pared, donde se aprecia el año de 1660, al cual se atribuye su construcción. **B)** Pieza de cantera con un símbolo jesuita grabado, muestra de su origen. Fuente: Fotografías tomadas de la página electrónica: <http://www.sanluisdelapaz.com/mexico/notivicense/41384.html>

En 1699 y 1700, las haciendas “San Isidro” y “Santa Rosa de Ochoa”, producían el 74% del ganado menor (ovino) y mayor (vacuno) de este territorio.

Para 1785, la hacienda ya estaba en manos de la familia Briones, cuyos descendientes radican hasta hoy en día en el municipio de San Luis de la Paz.

Se considera que fue una de las de mayor extensión en el siglo XVIII, ya que llegó a contar con una superficie de 100,000 hectáreas, dentro de las cuales se encontraba la hacienda de “*Lourdes*” y los potreros “*La Salitrera*”, “*El Cascarero*”, y “*La Cantera*”<sup>17</sup>.

A fines del siglo XVIII y principios del XIX, la hacienda “San Isidro” junto con la de “*Santa Ana* y *Lobos*” produjeron más de la mitad de la producción agrícola local.

---

<sup>17</sup> Información proporcionada por el Sr. Ricardo Soltero Rodríguez. Cronista Oficial del municipio de San Luis de la Paz. Entrevista realizada el 24/09/2010, corroborada por el Sr. Ignacio Salazar, propietario de la hacienda “*Santa Rosa de Ochoa*”. Entrevista realizada el 19/07/2011.

## ***Situación actual***

Actualmente el casco de la hacienda se encuentra deshabitado y solo tienen acceso personas encargadas de su vigilancia y mantenimiento, la capilla está en uso por parte de la comunidad ya que tiene acceso independiente.

Según versiones de algunos vecinos de la localidad de San Isidro, el dueño actual de la hacienda es el Lic. Luis Humberto Ducoing Gamba, quien fuera gobernador del Estado de Guanajuato durante el periodo 1973-1976, quien es originario de San Luis de la Paz.

La vocación ganadera se sigue manteniendo y en algunos de sus potreros aún pastorean hatos de ganado, propiedad del actual dueño de la hacienda.

## ***La fábrica de Vino mezcal***

Al parecer dentro del complejo de la hacienda no se contaba con instalaciones para la elaboración de mezcal, sin embargo, por la proximidad del “*Rancho de vino*” donde se elaboraba, ubicado en uno de los potreros de agostadero contiguo a la casa principal, se considera como parte de la misma.

## ***Ranchos de vino***

Solo se tiene referencia de un “*Rancho de vino*” perteneciente a esta hacienda denominado “*Tinajitas*”, cuya producción se comercializaba principalmente en San Luis de la Paz dada su cercanía.

## ***Rancho de vino “Tinajitas”***

Los vestigios se localizan en uno de los potreros de la hacienda a escasos 5 kilómetros de la cabecera municipal, se ubican sobre una ladera, por lo que son percibido desde la carretera San Luis de la Paz-Jofre.

Los pocos vestigios que quedan son los canales de conducción de agua, restos de las tinas de lavado de bagazo y algunas paredes de lo que fueron los cobertizos donde se realizaban los procesos de fermentación y destilación (Figura 3).

Este sitio estuvo en producción hasta finales de la década de 1950, el principal comprador y distribuidor del mezcal que producía era el Sr. José Manríquez Juárez, quien fuera empleado de la Secretaría de Hacienda con sede en San Luis de la Paz.



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 3. Vestigios del “*Rancho de vino*” denominado “*Tinajitas*”, perteneciente a la hacienda “*San Isidro*”. **A)** Vista parcial de las construcciones. **B)** Vista del área destinada a la destilación y almacenamiento de mezcal. **C)** Parte del acueducto para conducción de agua hacia las instalaciones. **D)** Tinajas de mampostería donde se realizaba el proceso de fermentación. (Fotografías: Juan Gallardo).

El Sr. José Manríquez Juárez, contaba con dos marcas de mezcal registradas de nombres “*Gitano*” y “*Chichimeca*” (Figura 4), a través de las cuales envasaba y comercializaba el mezcal que se producía en las haciendas “*San Isidro*” y “*Jofre*”, para lo cual contaba con un depósito para su distribución y venta ubicado en la calle de Juárez # 102, frente al Mercado Juárez, en la cabecera municipal de San Luis de la Paz.



Figura 4.

Copia fotostática de una botella con etiqueta del mezcal “Chichimeca”, una de las marcas que poseía el Sr. José Manríquez Juárez, donde se aprecia entre otros detalles el sitio de elaboración (“*Rancho de Tinajitas*”).

Fuente: Copia fotostática proporcionada por el Sr. Rafael Pizarro Cordero.

El Sr. José Manriquez Juárez fundó una empresa denominada “*La Purísima*”, que inició operaciones en el año de 1946, la cual se dedicó a la compra y venta de mezcal que adquiría de los “*Ranchos de vino*” “*Las Tinajitas*”, perteneciente a la hacienda “*San Isidro*” y “*Los Zarquitos*”, perteneciente a la hacienda de “*Jofre*”.

En su expendio, se vendía el mezcal a granel y sus marcas se comercializaban en botellas de unidades de volumen de 935 c.c. (mm), así como en garrafas de vidrio con capacidad de 5 litros, sus principales compradores eran comerciantes foráneos de los estados de Querétaro, San Luis Potosí y Santa María del Río.

La empresa dejó de funcionar a raíz de su fallecimiento el 7 de mayo de 1960.

A su muerte, tenía en existencia almacenados en su establecimiento cerca de 100,000 litros de mezcal, el cual fue comercializado por su familia y una vez vendido en su totalidad, la familia dejó de manera definitiva la comercialización y venta de mezcal<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> Información proporcionada por el Sr. Gustavo Manríquez Cosío, hijo del Sr. José Manríquez Juárez. Actualmente es comerciante y habitante de San Luis de la Paz. Entrevista realizada el 24/09/2010.

## **Hacienda El Bozo**

También se le conoce como “*El Boso*”, se localiza a 12.0 kilómetros al Norte de la cabecera municipal de San Luis de la Paz. A la altura del kilómetro 8 del camino rumbo a San José de Jofre, se toma una desviación de 4.0 kilómetros hacia la derecha del ingreso a la localidad de “*Chupaderos*”.

La casa principal, la capilla y las trojes forman un solo edificio, frente al cual se encuentra una era<sup>19</sup>, lo que pone en evidencia su especialización en la producción de granos (Figuras 1 y 2).



Figura 1. Hacienda “*El Bozo*”.

Vista de la fachada y entrada principal de la hacienda (Fotografía: Juan Gallardo).



Figura 2. Era ubicada en una explanada frente a la “*Casa grande*” de la hacienda, al fondo se observa una de las trojes para almacenamiento de granos (Fotografía: Juan Gallardo).

---

<sup>19</sup> Construcción circular para la ejecución de la “*trilla*”, que consiste en la acción mediante la cual se “*trituraba*” la planta de trigo, cebada etc., con el fin de separar el grano de la paja. También se utilizaba para el secado y recuperación de granos (maíz y frijol),

## **Historia**

La historia de esta hacienda se entrelaza con la de “Jofre”, puesto que ambas pertenecieron a la familia Cabrera-Arias, hacendados potosinos propietarios de siete grandes haciendas, la mayoría de ellas ubicadas en territorio del estado de Guanajuato, siendo estas:

*“La Labor del Rio”, “San José de Jofre”, “El Bozo”, “Peregrina de Arriba”, “Peregrina de Abajo”, “La Mesa” y “Jasso”* (Villar, 200).

## **Situación actual**

Se tiene restringido el acceso al interior del casco de la hacienda, sin embargo, por las condiciones en que se encuentra, se percibe que la construcción ha estado habitada y que se le ha dado constante mantenimiento.

Con respecto a las instalaciones de lo que fuera la antigua fábrica de mezcal, actualmente se encuentran semidestruídas, quedando solo algunos vestigios.

## **La fábrica de “Vino mezcal”**

Se ubica a un costado del casco de la hacienda (Imagen 1), al igual que en el resto de las haciendas del municipio, “El Bozo” contaba con una de las fábricas de mezcal con mayor capacidad, lo cual se estima de acuerdo a las dimensiones de los vestigios encontrados, tanto de los hornos como la “Tahona”.



Imagen No. 1. Complejo de la hacienda “El Bozo”, donde se indica la ubicación de la fábrica de “Vino mezcal” y sus diferentes instalaciones. Fuente: Google Earth. 2012.

Contaba con una batería de 4 hornos, que en este caso están totalmente construidos con ladrillo a diferencia de las existentes en otras haciendas de la región, los cuales están construidos con piedra volcánica.

La “Tahona” para realizar la molienda se ubicaba en un espacio abierto, próximo a la batería de los hornos de cocimiento, tanto la cavidad circular como la piedra o “muela” aún se encuentra en el sitio.

Contaba también con una pileta de dimensiones considerables donde se realizaba el lavado y exprimido del bagazo triturado, para después enviar el líquido azucarado a las tinas de fermentación (Figura 3).



**A**



**B**



**C**



**D**

Figura 3. Vestigios de la fábrica de “Vino mezcal” de la hacienda “El Bozo”: **A)** Entrada a la fábrica. **B)** Batería de hornos de cocimiento. **C)** Conjunto en el cual se muestra la “muela” de la “Tahona” y la sección en la cual se realizaba el proceso de trituration. **D)** Área destinada al lavado y exprimido del bagazo triturado (Fotografías: Juan Gallardo).

El proceso de fermentación se realizaba en tinas de madera<sup>20</sup> en el interior de un cobertizo del que actualmente solo existe la arquería, ya que el techo original que era de teja de barro, se colapsó y los materiales fueron aprovechados por los vecinos para construcción de algunas viviendas (Figura 4).

---

<sup>20</sup> Información proporcionada por el Sr. Josafat Sandoval Villanueva, habitante de la comunidad El Bozo.



**A**



**B**

Figura 4. Vestigios de la fábrica de “Vino mezcal” de la hacienda “El Bozo”: **A)** Parte posterior de los hornos donde se aprecia la hornilla y las escaleras para subir a la parte superior del conjunto. **B)** Área donde se realizaba el proceso de fermentación (Fotografías: Juan Gallardo).

### ***Ranchos de vino***

De acuerdo a la información proporcionada por pobladores de la localidad de “El Bozo”, dentro de los terrenos que le pertenecían a la hacienda existieron dos “Ranchos de vino” donde se elaboraba mezcal denominados: “Las Adjuntas” y “San Antonio”.

En este contexto, de ellos sólo el rancho “San Antonio” cuenta actualmente con vestigios, mientras que los correspondientes a “Las Adjuntas” fueron destruidos y saqueados durante la década de 1950 por conflictos con los ejidatarios a quienes se les adjudicaron los terrenos donde se encontraba.

### ***Rancho de vino “San Antonio”***

Se localizaba aproximadamente a 5.0 kilómetros al Noreste del casco de la hacienda, en uno de los potreros destinados a la ganadería, de acuerdo a la referencia de su ubicación probablemente corresponda al mismo sitio reportado por el propietario de la hacienda “Santa Rosa de Ochoa”.

## ***La producción de “Vino mezcal” en las haciendas de “Ortega” y “Pozo Hondo”***

### ***Introducción***

Como se mencionó en el Capítulo I de este documento, las referencias bibliográficas con respecto a la producción de mezcal en el municipio de San Luis de la Paz indican que fue un importante productor de esta bebida desde el siglo XVII, hasta el primer tercio del siglo XX.

De las haciendas productoras de “Vino mezcal” ubicadas en el municipio de San Luis de la Paz, dos de ellas, la de “Ortega” y “Pozo Hondo”, se destacaron por los volúmenes de producción y la calidad de su “Vino mezcal”<sup>1</sup>, lo cual se debió en parte al proceso artesanal mediante el cual se obtenía y al hecho de contar con instalaciones o fábricas construidas para ello en cada una de ellas, además de la incorporación de equipo y maquinaria disponible para la época, que permitieron realizar de manera más eficiente el proceso de elaboración y mantener una producción constante de esta bebida.

El “Vino mezcal” producido en ellas tuvo un extenso mercado regional, lo cual se constató gracias a la disponibilidad de datos y registros plasmados en documentos que indican los envíos realizados a diversos compradores, algunos de ellos a través del ferrocarril.

En estos documentos, se mencionan algunas de las compras de “Vino mezcal” realizadas por personas de varias localidades del estado de Guanajuato como Celaya, Acámbaro y Dolores Hidalgo, entre otras, así como de El Oro, en el Estado de México.

Por los volúmenes reportados y la periodicidad de los pedidos se deduce que prácticamente su producción estaba vendida de antemano.

Ambas haciendas pertenecieron por décadas a una misma familia, por lo que eran administradas de manera conjunta por un solo encargado, el cual llevaba los registros de la contabilidad.

A continuación, se describe el contenido de una serie de documentos, proporcionados por el actual propietario y administrador de la hacienda “Pozo Hondo”, el Sr. Rafael Pizarro Cordero.

---

<sup>1</sup> Se ha venido empleando el término “Vino mezcal” en este documento para definir a la bebida alcohólica destilada de agave conocida actualmente con el nombre genérico de *Mezcal*, ya que, en los documentos y referencias de siglos pasados, en casi todo el país se conoció con este nombre.

Estos documentos, constituyen los libros de contabilidad que fueron resguardados después del decreto mediante el cual se fraccionaron las haciendas de “Ortega” y “Pozo Hondo”, mismas que pertenecieron a su familia, en los que se precisan los movimientos contables realizados en ellas, los cuales incluyen inventarios, balances y datos sobre el valor fiscal de las propiedades, así como información referente a los múltiples productos que en ellas se generaban<sup>2</sup>.

### Análisis documental

1.- El primer documento data del año de 1876 y corresponde a un libro conteniendo doscientas hojas en las que se registraba diariamente la contabilidad de los productos y enseres correspondientes a la hacienda de “Ortega” y que su entonces arrendatario Sr. Antonio Huerta Quintana (quien posteriormente sería su propietario), presentó ante la oficina fiscal con sede en San Luis de la Paz a efecto de pagar el impuesto correspondiente a la Ley del Timbre vigente en esa época.

En este documento se hace referencia la formación de una compañía por parte de la Sra. Tecla Vázquez de Huerta, esposa del arrendatario y la Señorita. María Loreto Vázquez el 15 de febrero de 1876, aportando entre ambas un capital de 137,376.28 pesos.

<p><b>Diario</b> Núm. 1 de la contabilidad relativa  a la compañía establecida por la Sra. Tecla Vasquez de  Huerta y la Srta. Loreto Vasquez de S. Luis de la Paz  comienza en 15 de Febrero de 1876.</p>	
<p>1876 Febrero 15.</p>	
<p>1. Diveros a Capital</p>	<p>137,376.28.</p>
<p>como sigue:</p>	
<p>2. Tecla Vasquez de Huerta  Capital que pone para formar  la compañía . . . . .</p>	<p>86,480.00</p>
<p>3. Maria Loreto Vasquez  Capital que pone para for-  mar la compañía . . . . .</p>	<p>52,896.28 / 137,376.28</p>
<p>S. L.</p>	

<sup>2</sup> De acuerdo con el Sr. Rafael Pizarro Cordero, la producción de ambas haciendas comprendía más de 17 productos, entre los que sobresalían por el volumen cosechado el maíz, frijol y chile, además de la elaboración de “Vino mezcál”.

Posteriormente se enlistan diversos conceptos y el valor de cada uno de ellos entre los que se cita una "Maguquera" con 280,000 maguques cuyo valor se estima en 17,500.00 pesos (concepto No, 8).

0. Diversos a Diversos.	
5. Otras materiales de Ortega	
Su valor segun inventario de estas fechas. . . . . / 31.326.00.	
6. Cuenta de Ortega	
Su valor actual. . . . . 1.600.00.	
7 Ferrenos.	
Ferrenos de labro 2,370.00.	
Ferrenos de agua 32,063.80 / 34,433.80.	
8. Maguqueras.	
280,000 maguques a 62.50 / 17,500.00.	
9 Maiz en grano	
1,200 fanq. a 2.00 fga. / 2,400.00.	
10 Frijol en grano	
180 fanq. a 12.00 fga. / 2,160.00.	
11. Cevada en grano.	
125 fanq. cebada a 75.00 f. 9,375.	
12 Paja de cevada.	
1000 @ paja a 62.50 @ f. 62,500.	
13. Rastrojo.	
1000 @ de rastrojo a 30.00 / 30,000.	
al total 87,736.05 / 137,376.28 / 137,376.28.	

Mas adelante, se menciona el valor de los enseres que son utilizados en la elaboración de diversos productos como el queso y productos de tuna, entre otros, concretamente en el concepto 50 de este documento, resalta la fábrica de "Vino mescal" (sic), cuyo valor de sus enseres asciende a 1,433.53 pesos.

49. Ornamentos y útiles de la Capilla	
* Liquidación actual.	962.50
50. Fabrica de vino mescal.	
Valor de sus insumos	1,433.53
51. Fabrica de queso de vacas.	
Valor de sus insumos	20.00
52. Clavaciones en productos de la hiena.	
Valor de sus insumos	350.15
53. * Arrendatarios de Ortega	
Que deben varios \$ <sup>tos</sup>	
al lbr. auxiliar n.º 4.	1,181.70

2.- El documento No. 2 corresponde al "Libro Diario" de la contabilidad de la hacienda de "Ortega", el que contiene 96 hojas que sirvieron para Diario de la "Hacienda de Pozo Hondo", propiedad del Sr. Antonio Huerta Quintana, el cual data de 1895.

Al igual que el documento anterior, enlista una serie de conceptos mediante los cuales se registran diversos movimientos y erogaciones realizadas, constando que se adquirieron algunas mercancías generales para la hacienda de "Pozo Hondo", entre ellas para la "Fábrica de vino", cuyo monto ascendió a 450 pesos (concepto No. 16).

En el concepto No. 17, punto No. 2 se mencionan 772 magüeyes para la fábrica con valor de 23.16 pesos.

16. a. Mercancías generales: 2 suslas f.º Po.		
20 - Hondo	\$ 3.00	
3 d. f.º la Fca de vino	450	
3 d. f.º de Tato	450	12.00
17. a. Errores: 100 castales f.º Pozo Hondo		10.00
2. a. Faltos: Renta de fincas dehesas, 5.00		
772 magüeyes f.º la fca	23.16	
984 tercios rama ca. f.º 1.º	984	39.00
2. a. Lbr. Auxiliar: Alquiler de 20 mulas		4.20

3.- Este documento consta de 100 hojas en el cual el Sr. Antonio Huerta Quintana llevaba un registro detallado de la producción de “Vino mezcal” en la hacienda de “Ortega”.

Presenta un formato impreso en el cual mediante columnas se identifican las diferentes operaciones necesarias para llevar un control del proceso y del producto obtenido.

NUM. 3.

Consistiendo el presente por los tipos de maguey que se cultivan en la hacienda de Ortega y en las labores que se realizan para la producción del vino mezcal, el cual se elabora en la hacienda de Ortega y se vende en la ciudad de México.

Hacienda de Ortega, Agosto 11 de 1905.

El Sr. Antonio Huerta Quintana

Los registros corresponden al periodo de septiembre a diciembre del año de 1905 y de enero a noviembre de 1906.

En este documento se llevaba el registro de las operaciones realizadas mensualmente, los datos están ordenados y sistematizados por fechas que corresponden a la producción semanal, la cual oscilaba en promedio en los 2,300 litros (ver columna *Vino*), y el costo por litro era en promedio en esa época de 13 centavos.

Las cantidades de maguey consumido y los volúmenes (litros) obtenidos de los procesos de lavado y exprimido, así como la concentración de azúcar que contenía el jugo obtenido en cada uno de ellos, además de los volúmenes de “Vino mezcal” obtenido, considerando el costo por litro y los montos por concepto de la venta del mismo.

Cuenta de depósitos de los años de 1908 a 1910		1908	1909	1910	TOTAL		TOTAL		TOTAL	
		de pesos								
1		220	222		220	222				
2		222	224		222	224				
3		224	226		224	226				
4		226	228		226	228				
5		228	230		228	230				
6		230	232		230	232				
7		232	234		232	234				
8		234	236		234	236				
9		236	238		236	238				
10		238	240		238	240				
11		240	242		240	242				
12		242	244		242	244				
13		244	246		244	246				
14		246	248		246	248				
15		248	250		248	250				
16		250	252		250	252				
17		252	254		252	254				
18		254	256		254	256				
19		256	258		256	258				
20		258	260		258	260				
21		260	262		260	262				
22		262	264		262	264				
23		264	266		264	266				
24		266	268		266	268				
25		268	270		268	270				
26		270	272		270	272				
27		272	274		272	274				
28		274	276		274	276				
29		276	278		276	278				
30		278	280		278	280				
31		280	282		280	282				
32		282	284		282	284				
33		284	286		284	286				
34		286	288		286	288				
35		288	290		288	290				
36		290	292		290	292				
37		292	294		292	294				
38		294	296		294	296				
39		296	298		296	298				
40		298	300		298	300				
41		300	302		300	302				
42		302	304		302	304				
43		304	306		304	306				
44		306	308		306	308				
45		308	310		308	310				
46		310	312		310	312				
47		312	314		312	314				
48		314	316		314	316				
49		316	318		316	318				
50		318	320		318	320				
51		320	322		320	322				
52		322	324		322	324				
53		324	326		324	326				
54		326	328		326	328				
55		328	330		328	330				
56		330	332		330	332				
57		332	334		332	334				
58		334	336		334	336				
59		336	338		336	338				
60		338	340		338	340				
61		340	342		340	342				
62		342	344		342	344				
63		344	346		344	346				
64		346	348		346	348				
65		348	350		348	350				
66		350	352		350	352				
67		352	354		352	354				
68		354	356		354	356				
69		356	358		356	358				
70		358	360		358	360				
71		360	362		360	362				
72		362	364		362	364				
73		364	366		364	366				
74		366	368		366	368				
75		368	370		368	370				
76		370	372		370	372				
77		372	374		372	374				
78		374	376		374	376				
79		376	378		376	378				
80		378	380		378	380				
81		380	382		380	382				
82		382	384		382	384				
83		384	386		384	386				
84		386	388		386	388				
85		388	390		388	390				
86		390	392		390	392				
87		392	394		392	394				
88		394	396		394	396				
89		396	398		396	398				
90		398	400		398	400				
91		400	402		400	402				
92		402	404		402	404				
93		404	406		404	406				
94		406	408		406	408				
95		408	410		408	410				
96		410	412		410	412				

4.- El documento No. 4 corresponde a un libro en el que se registran datos de los años 1908, 1909 y 1910, el cual consta de 96 hojas.

No consigna datos referentes al año de 1908 pero si para el año de 1909, de acuerdo al cual en el apartado referente a la semana Número 11, correspondiente a la hacienda de "Ortega", en el rubro de *Varios*, se registra la venta de:

2,374 litros de mezcal a 13 centavos

Lo que equivale a un monto de 308.62 pesos.

*Varios* a *Varios*  
 Hacienda de Ortega: 349 cabesas y novatos mano de  
 engorda a \$3.30 c/u ----- \$1151.70  
 Raya de puercos ----- 53.78  
 67 jerdas a \$1.00 ----- 67.00  
 Embutimiento de 2 jerdas ----- 4.50  
 2374 lit. mezcal a 13c ----- 308.62  
 \$ 1560.55

En la misma hoja en el concepto relativo a *Deudores*, se registran los siguientes datos:

- Ascensión Trejo: 145 litros de mezcal a 13 centavos c/u----- 18.85 pesos
- Marcial Gutiérrez: 128 litros de mezcal a 13 centavos c/u----- 16.64 pesos
- Ezequiel Avizu: 133 litros de mezcal a 13 centavos c/u----- 17.29 pesos
- Emigdio Rangel: 410 litros de mezcal a 13 centavos c/u----- 53.30 pesos
- Cástulo Villegas: 64 litros -----

Deudores: Juan M. Pineda, 300 catorce ganados  
 suma sujeta a J. S. López 2000 70  
 Raya al pronto \_\_\_\_\_ 53 73  
 Pedro Monto aguilera  
 J. J. J. \_\_\_\_\_ 82 00  
 Socorro de J. J. J. \_\_\_\_\_  
 Un mozo a 134 \_\_\_\_\_ 16 85  
 Manuel Sánchez 128 60  
 Un mozo a 134 \_\_\_\_\_ 16 60  
 Gregorio Aragón 100 00  
 Un mozo a 134 \_\_\_\_\_ 17 29  
 Enrique Ponce 100 00  
 Un mozo a 134 \_\_\_\_\_ 53 30  
 Borballe Vizcarra sube \_\_\_\_\_  
 A la multa \_\_\_\_\_ 178 229 76 982 389 71

De acuerdo a los datos correspondientes a la semana Número 2 del año de 1910, en el apartado 6 relativo al concepto de *Varios*, el punto No. 58 referente también a la hacienda de "Ortega", indica la producción de:

2,329 litros de mezcal a 13 centavos c/u,

Lo que equivale a 302.77 pesos.

Part. # 6 Varios Varios  
 52, a acreedores: Socorro de Barona, en  
 suro a M. L. M. Aguilar \_\_\_\_\_  
 58, a Hda. de Ortega: 12 barros de edad  
 a L. M. Sabianga \_\_\_\_\_ 559 99  
 2 Petros de edad 1 \_\_\_\_\_ 30 00  
 1 Hda. 2 años \_\_\_\_\_ 10 00  
 2329 lit. mezcal a 134 \_\_\_\_\_ 302 77  
 Raya pronta de J. Arriaga \_\_\_\_\_ 3 50

De igual forma, en este mismo documento se registra en el punto No. 56, correspondiente a la hacienda de "Pozo Hondo":

651 litros de mezcal a 13 y 14 centavos el litro.

56, a Hda. de Pozo Hondo. 451 lit. mezc. cal  
 a 13 y 14 c. lit. -----  
 51 Gustos Terrenales. m. m. m. a. m. m. m.  
 L. m. m. m. m. m. m. y. P. m. m. m. 20 --  
 52 Hda. de Pozo Hondo. 3 patios ----- 10 --  
 52 Deudores: Luis M. Sabioga. ----- 4559 99

En el concepto relativo a Deudores (punto No. 52), se registran los siguientes datos con referencia al mezcál:

E. (ilegible): 538 litros de mezcál que se le mando a 13 centavos c/u- 69.94 pesos  
 Cecilio Becerra: 270 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 35.10 pesos  
 Epifanio Martínez: 200 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 26.00 pesos  
 Francisco García: 170 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 22.10 pesos  
 Saturnino Bizarro: 1151 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 149.63 pesos  
 Arnulfo Luna: 334 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 43.42 pesos  
 Marcial Gutiérrez: 193 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 27.02 pesos  
 Luis Martínez: 124 litros de mezcál a 13 centavos c/u----- 17.36 pesos

52 Deudores: Luis M. Sabioga. ----- 4559 99  
 E. (ilegible): 538 lit. mezc. cal, que  
 se le mando a 13 c. ----- 69 94  
 Cecilio Becerra: 270 lit.  
 mezc. cal a 13 c. ----- 35 10  
 Epifanio Martínez: 200  
 lit. mezc. cal a 13 c. ----- 26 --  
 Fran. García: 170 lit.  
 mezc. cal a 13 c. ----- 22 10  
 Saturnino Bizarro:  
 1151 lit. mezc. cal a 13 c. ----- 149 63  
 Arnulfo Luna: 334  
 lit. mezc. cal a 13 c. ----- 43 42  
 Marcial Gutiérrez: 193 lit.  
 mezc. cal a 13 c. ----- 27 02  
 Luis Martínez: 124 lit.  
 mezc. cal a 13 c. ----- 17 36  
 4540

5.- El documento No. 5 corresponde a un libro foliado en el que se concentran copias de la correspondencia enviada a diferentes compradores de "Vino mezcal" producido en la fábrica instalada en la hacienda de "Ortega" durante el año de 1909.

Dicha correspondencia incluye referencias de los Sres. Arnulfo Machuca, quien en ese tiempo era el encargado de la fábrica de mezcal y otras firmadas por Miguel Arriaga, contador que junto con la notificación del envío de "Vino mezcal", enviaba la factura correspondiente.

En la hoja correspondiente al número de folio 85, enviada al Sr. Apolinar A. Rivera

85

San Luis de la Paz, 11 de Enero 1909.  
Sr. Apolinar A. Rivera.  
El Oro.

Muy Sr. mío.

Adjunto a ésta el conocimiento # 34 que ampara, veinte barriles de vino mezcal con mil trescientos treinta y un litros.

San pronto como esté aquí el Sr. Arriaga, se le mandará a V. la factura correspondiente.

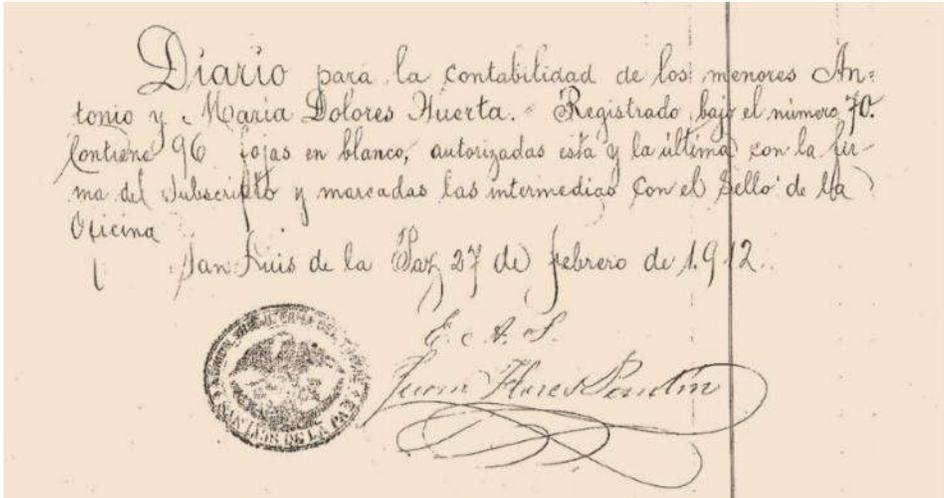
De V. su apdo. asno y c. d.  
Arnulfo Machuca

En el mismo tenor, en hojas con diversos folios se encuentran datos sobre los barriles y litros de mezcal que eran enviados desde la fábrica a los distribuidores.

En el cuadro siguiente se ha concentrado la información contenida en algunas de las hojas de dicho documento en las que se hace referencia a los movimientos de venta y envíos de “Vino mezcal” a dichos compradores tanto del estado como de la región.

<b>Página</b>	<b>Datos</b>	<b>Destinatario</b>
85	<i>Notificación del envío de 20 barriles de “Vino mezcal” conteniendo 1,331 litros</i>	<i>Apolinar A. Rivera El Oro</i>
99	<i>Notificación del envío de 6 barriles conteniendo 420 litros de mezcal</i>	<i>Miguel M. Rangel Allende, Guanajuato</i>
139	<i>Notificación del envío de 4 barriles conteniendo 260 litros de mezcal</i>	<i>Gregorio Machuca El Oro</i>
167	<i>La fábrica produce 3,500 litros semanarios</i>	<i>Mauro García Rebollo Querétaro</i>
192	<i>Notificación del envío de 12 barriles de “Vino mezcal” con 790 litros</i>	<i>Miguel Ortega Acámbaro</i>
315	<i>Notificación sobre el mejoramiento de la fábrica y la clase de vino</i>	<i>Petronilo Pantoja Celaya, Guanajuato</i>
344	<i>Notificación del envío de 10 barriles con 647 litros de mezcal</i>	<i>Fernando Núñez Hidalgo, Guanajuato</i>
353	<i>Notificación de la Merma de 235 litros de mezcal de tres barriles</i>	<i>Fernando Núñez Dolores Hidalgo</i>
355	<i>Notificación del envío de 10 barriles con seiscientos treinta y dos litros de mezcal</i>	<i>Petronilo Pantoja Celaya, Guanajuato</i>
416	<i>Notificación del faltante de 42 litros</i>	<i>Petronilo Pantoja Celaya, Guanajuato</i>
463	<i>Notificación del envío de 10 barriles conteniendo 632 litros de mezcal</i>	<i>Saturnino Bueno Dolores Hidalgo</i>

6.- El documento No. 6 corresponde al libro *Diario de la contabilidad a nombre de los menores Antonio y María Dolores Huerta*, hijos del propietario, el cual fue registrado bajo el número 70 ante la Administración subalterna del Timbre con sede en San Luis de la Paz, el 27 de febrero de 1912.



Está integrado por 96 hojas y contiene los registros contables correspondientes al año de 1912 de las haciendas de "Ortega" y "Pozo Hondo".

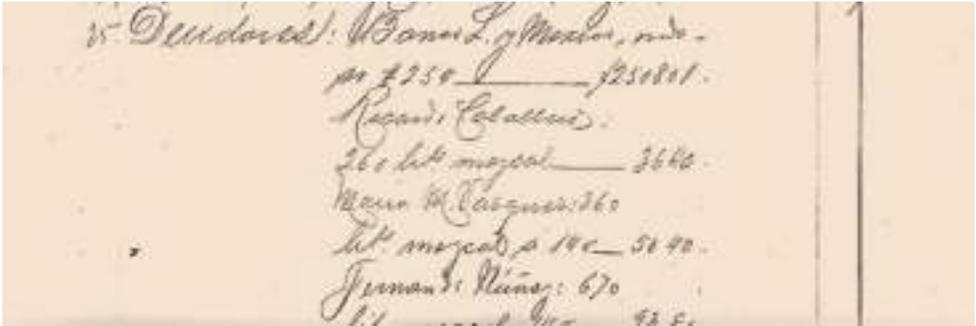
En la partida No. 64 correspondiente a la semana 23, en el rubro de *Varios*, se anota la información que indica para la hacienda de "Pozo Hondo" la venta de 620 litros de *mezcal* al costo de 14 centavos cuyo valor ascendió a 86.80 pesos (punto No. 26).

El mismo documento consigna para la hacienda de "Ortega" la venta de 1,410 litros de *mezcal* (punto No. 24), con un valor de 200.20 pesos.

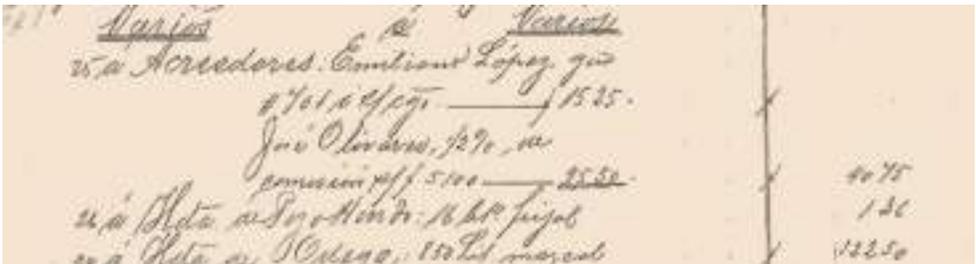
Part. No.	Descripción	Valor	Total
15	Proveedores: Simón Colón, H. 604. Favor, B. L. y Mezcal, girado		2588.01
	190 B. Central		
26	Hcta. Pozo Hondo: 620 lit. mezcal, a 14¢	86.80	
	18 Rect. maíz	90.00	
	18 " azúcar	162.00	
	42 1/2 lb. Bro. chulo		
	6 3/4 por 11/2 lb.	2473.01	
	30 Capulines	22.50	2834.31
24	Hcta. de Ortega: 1410 lb. mezcal	200.20	200.20

En cuanto a *Deudores* (punto No. 25), se reportan los datos siguientes:

Ricardo Caballero: 260 litros de mezcal ----- 36.40 pesos  
 María M. Vázquez: 360 litros de mezcal a 14 centavos c/u----- 50.40 pesos  
 Fernando Muñoz: 670 litros de mezcal a 13 centavos c/u-----92.80 pesos



En la partida No. 78 en la información correspondiente al rubro de *Varios*, se indica la para la hacienda de "Ortega" la venta de 850 litros de *mezcal*, cuyo valor ascendió a 122.50 pesos (punto No. 24).



Las personas que tenían adeudos por concepto de "Vino mezcal" (punto No. 25), eran los siguientes:

Donaciano García: 268 1/2 litros de mezcal ----- 37.59 pesos  
 Ricardo Caballero: 250 litros de mezcal a 14 centavos c/u ----- 35.00 pesos  
 Herculano Rangel: 80 litros de mezcal a 15 centavos c/u----- 12.00 pesos  
 Ausencio Linerio: 500 litros de mezcal a 14 centavos c/u----- 70.00 pesos  
 Cecilio Becerra: 270 litros de mezcal a 15 centavos c/u----- 40.50 pesos

25 Deudas:	Roberto Rivera, Jui 2701		
	a 24 fanes	1525.	
	Marcial Huertas, 18 li-		
	una fanes	136.	
	Domiano Garcia, 265 1/2		
	lit. mezcal	3759.	
	Ricardo Cal allan, 250		
	lit. mezcal a 140	3500.	
	Mercaderes Rangel, 50		
	lit. mezcal a 150	7500.	
	Aurora Jensen, 500		
	lit. mezcal a 100	50000.	
	Cecilia Becerra, 270 li.		
	lit. mezcal a 150	40500.	21170.
10 Pérdidas y Ganancias:	pe, de 20 -		
	Murcio, venta fanes	2550.	
26 a Hsta. Pozo Hondo:	venta mezcal		4259
	Julio 13 del 92		

En este mismo documento, en el rubro de *Pérdidas y Ganancias* (punto No. 26), se reporta la venta de mezcal en la hacienda de "Pozo Hondo", sin indicar el volumen por 42.59 pesos.

7.- El documento No. 7 corresponde a un libro en el que se detallan los movimientos generales para cada uno de los productos que la hacienda de "Ortega" producía, mismos que eran registrados semanalmente.

Este documento concentra la información correspondiente al año de 1925, de acuerdo al cual, en el apartado referente a "Vino mezcal", se registran las ventas que se realizaron a partir de la semana No. 30 hasta la 48.

Vino mezcál 16 de febrero 11			
Compras al 25	Existencia anterior		5 --
	Producto de 1 refinada		100 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Producto de 3 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 25	Suma	145 --
Compras al 26	Existencia anterior		100 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 26	Suma	140 --
Compras al 27	Existencia anterior		140 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 27	Suma	180 --
Compras al 28	Existencia anterior		180 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 28	Suma	220 --
Compras al 29	Existencia anterior		220 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 29	Suma	260 --
Compras al 30	Existencia anterior		260 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 30	Suma	300 --
Compras al 31	Existencia anterior		300 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Producto de 2 refinadas		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 31	Suma	340 --

Dicho documento resulta por demás interesante, ya que en él se menciona la venta al por mayor, de "Vino mezcál", considerando la existencia y la incorporación de producto de una, dos y tres refinadas.

Liquor de la Página 33		Vino	
Compras al 25	Existencia anterior	140 --	
del 2 de agosto	Producto de 2 refinadas	110 --	140 --
	Producto de 1 refinada		10 --
	Producto de 3 refinadas		10 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 25	Suma	260 --
Compras al 26	Existencia anterior	260 --	
del 9 de agosto	Producto de una refinada	110 --	61 --
	Producto de 2 refinadas		10 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 26	Suma	431 --
Compras al 27	Existencia anterior	431 --	
del 16 de agosto	Producto de 2 refinadas	110 --	140 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 27	Suma	501 --
Compras al 28	Existencia anterior	501 --	
del 23 de agosto	Producto de una refinada	70 --	61 --
	Producto de 2 refinadas		10 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 28	Suma	642 --
Compras al 29	Existencia anterior	642 --	
del 30 de agosto	Producto de 2 refinadas	110 --	61 --
	Producto de 1 refinada		20 --
	Existencia p <sup>o</sup> la semana al 29	Suma	772 --

De igual forma, en el documento se registra la información referente a la *Castración de magueyes* de acuerdo al número de semana al año.

*Maguey castrado*

Semana	24	castrado	600	3,100
Semana	25	"	600	3,100
Semana	26	"	600	3,100
Semana	27	"	600	3,100
Semana	28	"	600	3,100
Semana	29	"	600	3,100
Semana	30	"	600	3,100
Semana	31	"	600	3,100
Semana oct	32	"	600	3,100
Semana	33	"	600	3,100
Semana	34	"	600	3,100
Semana	35	"	600	3,100
Semana	36	"	600	3,100
Semana	37	"	600	3,100
Semana	38	"	600	3,100
Semana	39	"	600	3,100
Semana	40	"	600	3,100
Semana	41	"	600	3,100
Semana	42	"	600	3,100
Semana	43	"	600	3,100
Semana	44	"	600	3,100
Semana	45	"	600	3,100
Semana	46	"	600	3,100
Semana	47	"	600	3,100
Semana	48	"	600	3,100

8.- El documento No. 8 corresponde al libro: "Inventarios y Balances para la Fábrica de Vino Mezcal que establece Antonio Huerta, sin ninguna denominación en su Hacienda de Ortega", (sic), el cual consta de 48 hojas donde se reporta la producción a partir de 1924.

*Libro de Inventarios y Balances para la Fábrica de Vino Mezcal que establece Antonio Huerta, sin ninguna denominación, en su Hacienda de Ortega. - Contiene 48 hojas en blanco que se autorizan conforme a la ley, quedando registrado bajo el No. de Libro respectivo de esta Oficina San Luis, de la Paz, la 1.º de Septiembre de 1924.*

*El Adm. Sub.º*  
*Luis Arce*

En la hoja foliada con el No. 3 de este documento, se reportan los datos de un:

*Inventario i Balance General practicado el 30 de junio de 1926. (sic)*

Mismo que corresponde la valoración de las instalaciones de la fábrica de “Vino mezcal” instalada en la hacienda de “Ortega”, de acuerdo al cual, las instalaciones tenían un valor estimado en 5,866.00 pesos, basado en el desglose del primer apartado denominado:

*Utiles, Enseres i Herramientas (sic)*

De acuerdo al cual se reportan los siguientes conceptos:

1 Alambique con capacidad de 1,500 litros -----	5,000.00 pesos
1 Caldera de 30 HP usada-----	450.00 pesos
10 Tinas para fermentación a \$ 5.00 c/u -----	50.00 pesos
1 Mortero de piedra en -----	25.00 pesos
1 Prensa de fierro-----	75.00 pesos
6 Barricas de 180 litros a \$ 6.00 c/u-----	36.00 pesos
10 Barriles de 65 litros a \$4.00 c/u-----	40.00 pesos
Tubería para caldera i conducción de agua-----	140.00 pesos
V/V de útiles en servicio-----	50.00 pesos

<i>Utiles enseres i herramientas</i>		<i>Activo</i>	<i>Pasivo</i>
1 Alambique, cap. 1500 lit.	5000.00		
1 Caldera de 30 HP usada	450.00		
10 tinas para fermentación a p. 5.00 c/u	50.00		
1 Mortero de piedras en	25.00		
1 Prensa de fierro	75.00		
6 Barricas de 180 lit., a \$6.00 c/u	36.00		
10 Barriles de 65 lit., a \$4.00 c/u	40.00		
Tubería para caldera i conducción agua	140.00		
V/V de útiles en servicio	50.00		
		5866.00	

El balance continúa con un apartado en el que se hace referencia a las *Mejoras Materiales* que se realizaron en la fábrica, en el cual se especifica:

*Costo de material i mano de obra para la instalación de alambique i caldera; hechura de depósito para mezcal i tanque para fermentación. (sic).*

Obras cuyo monto ascendió a 862.11 pesos.

En cuanto a la elaboración de “Vino mezcal”, se reportan un total de 2,834 litros de mezcal en existencia con un valor estimado en 30.00 centavos por litro, lo que da un total de 850.20 pesos.

<u>Mejoras materiales</u>	
Costo de material i mano de obra para la instalación de alambique i caldera; hechura de depósito para mezcál i tanque para fermentación	862 11
<u>Elaboración</u>	
1834 lbs. mezcál en existencia a 30¢ lb.	850 20
Hecda. de Ortega	

Para el año de 1927, se realizó nuevamente un:

*Inventario i Balance General, practicado el 30 de junio de 1927. (sic)*

En el que se enlistan los mismos conceptos que el anterior, para los cuales se reportan exactamente los mismos montos:

1 Alambique con capacidad de 1,500 litros-----	5, 00.00 pesos
1 Caldera de 30 HP, usada-----	450.00 pesos
10 Tinas para fermentación a \$ 5.00 c/u -----	50.00 pesos
1 Mortero de piedra en -----	25.00 pesos
1 Prensa de fierro en-----	75.00 pesos
6 Barricas de 180 litros a \$ 6.00 c/u-----	36.00 pesos
10 Barriles de 65 litros a \$4.00 c/u-----	40.00 pesos
Tubería para caldera i conducción de agua-----	140.00 pesos
V/V de útiles en servicio-----	50.00 pesos

El monto total estimado de las instalaciones suma la cantidad de 5,866.00 pesos los cuales se inscriben en la columna correspondiente al rubro de *Activos*.

<u>Inventario i Balance General, practicado el 30 de junio de 1927</u>	
<u>Activos Pasivos</u>	
<u>Útiles caseros i herramientas</u>	
1 Alambique, cap. 1500 litros	5000.00
1 Caldera de 30 HP, usada	450.00
10 Tinas para fermentación a \$5.00 c/u	50.00
1 Mortero de piedra, en	25.00
1 Prensa de fierro, en	75.00
6 Barricas de 180 litros a \$6.00 c/u	36.00
10 Barriles de 65 litros a \$4.00 c/u	40.00
Tubería para caldera y conducción agua	140.00
V/V de útiles en servicio	50.00
	5866.00

De igual forma, en el apartado *Mejoras Materiales*, se reporta:

*Costo de material i mano de obra para la instalación de alambique i caldera, hechura de depósito para mezcal i tanque para fermentación. (sic.).*

Teniendo un costo similar al reportado el año anterior de 862.11 pesos.

De acuerdo al testimonio de algunas personas de edad mayor, quienes afirman haber visto trabajar la fábrica, incluso algunos de ellos comentaron que sus abuelos y padres<sup>3</sup> trabajaron en ellas, de las localidades de Ortega y Pozo Hondo, la producción de mezcal continuó hasta el año de 1947 cuando se fundaron los Ejidos de Ortega y Pozo Hondo, siendo despojados los propietarios de la mayor parte del territorio con que contaban.

El casco de la hacienda de “Ortega”, pasó de manera íntegra a los ejidatarios, mientras que el casco de la hacienda “Pozo Hondo” continúa siendo propiedad de los herederos.

---

<sup>3</sup> Tal es el caso del Sr. Antonio Salazar, miembro del Ejido de Ortega, quien comenta que su padre el Sr. Vicente Salazar, trabajó en la fábrica como “Cortador de Vino”, cuya actividad consistía en vigilar y verificar el desarrollo del proceso de fermentación para evaluar su evolución y determinar el momento en que debería de iniciarse la destilación.

# ***La producción actual de mezcal en el estado de Guanajuato y perspectivas a futuro***

## ***Introducción***

La producción de mezcal en el estado de Guanajuato, ha sido retomada a partir de la inclusión de los municipios de San Felipe (DOF: 29/11/2001) y San Luis de la Paz (DOF: 02/10/2015) en el territorio amparado por la Denominación de Origen Mezcal.

Esta inclusión no ha sido fortuita, la tradición mezcalera de las haciendas de la región Norte del estado y su historia constituye uno de los argumentos más sólidos que pueden esgrimirse para que otros municipios que cuentan con condiciones agroclimáticas (factores naturales) que influyen o favorecen la proliferación de especies nativas de agave, además de toda una tradición y cultura mezcalera (factores humanos), pudieran ser propuestos para ser incluidos en esta figura jurídica.

Aunado a ello, con la reciente creación del Sistema Producto Maguey–Mezcal con apoyo del Gobierno del Estado, se está buscando que esta actividad sirva como detonante para impulsar el desarrollo en comunidades rurales de la región Norte del estado donde se ubican los municipios con mayor índice de marginación y pobreza.

El *boom* que el mezcal ha logrado en los últimos años, es un indicador de que la bebida ha venido ganando adeptos y su demanda crece día con día, las últimas cifras reportadas por el Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal (CRM), así lo demuestran, situación que representa un área de oportunidad para los productores de mezcal guanajuatense.

Sin embargo, esta actividad que se vislumbra como una alternativa para el desarrollo económico de las comunidades rurales, debe considerar que, pese a la existencia de grandes poblaciones silvestres de agave, su explotación debe realizarse de manera planificada bajo un esquema de sustentabilidad.

En este contexto, el sector mezcalero del estado de Guanajuato, demanda de la participación de las diferentes estancias del gobierno estatal y el apoyo de Universidades y Centros de Investigación para consolidarse y contribuir no solo al desarrollo económico de las localidades rurales, sino que, aunado a ello, se fortalezcan los vínculos de la población con otros sectores como el turístico y el gastronómico que representan otras opciones de desarrollo.

## El potencial mezcalero

Actualmente, todo el territorio que comprenden tanto la zona Norte como Noroeste del estado, donde se enclavan los municipios de Atarjea, Comonfort, Dolores Hidalgo C.I.N, Doctor Mora, San Diego de la Unión, Ocampo, San José de Iturbide, Santa Catarina, Tierra Blanca, Victoria y Xichú (Figura 1), cuenta con toda una tradición histórica y un enorme potencial mezcalero.

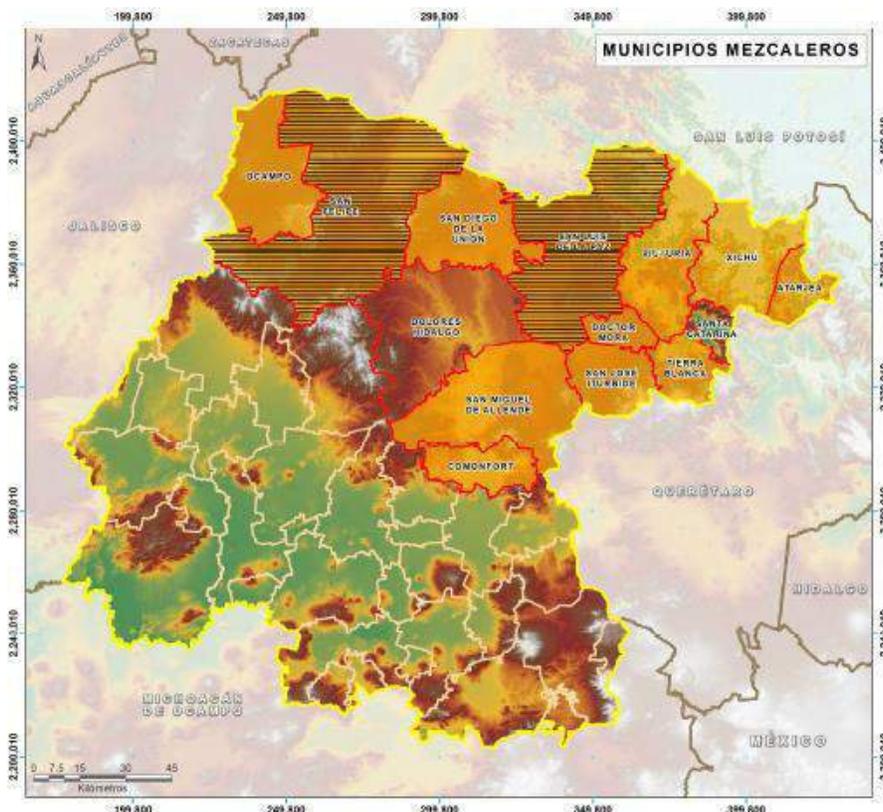


Figura 1.- Municipios con potencial mezcalero del estado de Guanajuato, que junto con los de San Felipe y San Luis de la Paz (achurados), incluidos en la Denominación de Origen Mezcal, pueden integrarse y consolidar la Región del Mezcal Guanajuatense.

Fuente: Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato

Sin embargo, se requiere de implementar estrategias y diseñar programas en beneficio de los productores para que este tipo de proyectos cristalicen de manera satisfactoria y se logre el desarrollo de sus comunidades.

A la fecha, entre las estrategias más significativas podemos mencionar las siguientes:

## La Ruta del Mezcal

Consiste en una estrategia del gobierno estatal que, a través de la Secretaría de Turismo, promueve la actividad mezcalera y gastronómica de la región Norte del estado, donde se ubica la zona histórica de producción de mezcal y asiento de las haciendas agro ganaderas más importantes del periodo colonial, entre las que sobresale Jaral de Berrio (Figura 2).

El objetivo es fortalecer la identidad del Mezcal Guanajuatense, de aquí que la ruta se diseñó de manera que el turista además de visitar las antiguas fábricas y las actuales comunidades productoras, conozca la historia regional y el proceso de elaboración de esta icónica bebida.



Figura 2.- Rutas Turísticas del estado de Guanajuato.  
Fuente: Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato

Con esta ruta, el gobierno del estado impulsa la generación de ingresos económicos al poner en activo cada eslabón de la cadena de producción del mezcal que incluye agaveros, maestros mezcaleros, productores y comercializadores; así como también al sector de la prestación de servicios al turismo nacional e internacional que tome como opción para vacacionar la región que atraviesa esta esta ruta.

Algunas empresas turísticas que operan en la región, promueven este recorrido que incluye además de la degustación de los mezcales guanajuatenses, involucrarse y conocer el

proceso artesanal de elaboración del mezcal guanajuatense, visitando las comunidades donde actualmente se produce, contemplando además una serie de actividades como:

- Selección y corte del maguey: Actividad que se realiza cuando el agave logra su etapa de madurez y concentra la mayor cantidad de azúcares en su tallo.
- Cocido de las “piñas” en horno de tierra: La finalidad es que se conozca el proceso de cocimiento, el cual se realiza para que los azúcares complejos que contiene el agave se transformen en sencillos para que logren fermentarse.
- Molienda: Una vez horneadas las “piñas”, se procede a su molienda, que se realiza con fuerza humana, mazos, molinos de piedra o con desgarradoras mecánicas.
- Fermentación con bagazo: El jugo del maguey molido se deposita junto con el bagazo en cubas de madera para realizar la fermentación.
- Destilación: El mosto o fermento se deposita junto con el bagazo en alambiques de destilación discontinua, que pueden ser de barro, cobre, madera o combinados.

Para articular y promover la Ruta del Mezcal, se han implementado una estrategia basada en la colocación de una serie de señalamientos en las principales carreteras de la región Norte que conectan los municipios productores de mezcal (Figura 3).



**A**



**B**

Figura 3.- Señalética instalada en las principales carreteras de la región Norte del estado, en alusión a la ruta del mezcal. **A)** Ingreso a la cabecera municipal de San Felipe. **B)** Carretera Silao-San Felipe (Fotografías: Juan Gallardo).

Cabe mencionar que, como complemento a este proyecto, el gobierno del estado a través de la Secretaría de Turismo, apoya y organiza algunos festivales y eventos relacionado con

el fortalecimiento tanto de la cocina tradicional guanajuatense como de los mezcales que se producen en el estado (Figura 4).



Figura 4.- Eventos realizados en algunos municipios relacionados con la promoción del mezcal Guanajuatense en el año 2017. **A)** Tríptico de difusión del *1er Festival del Mezcal*, realizado en San Felipe. **B)** Evento para promocionar los mezcales de Guanajuato, realizado en San Miguel Allende. Fuente: Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato.

### ***El aprovechamiento sustentable del agave***

Siendo el *maguey* o *agave*<sup>1</sup> la materia prima para la elaboración del mezcal, es de resaltar la preocupación de las instituciones científicas y universidades con respecto a los métodos de explotación y aprovechamiento que actualmente se realiza de este importante recurso natural.

En este contexto, el estado de Guanajuato cuenta con dos importantes centros de investigación que promueven tanto la conservación y el manejo sustentable de las diferentes especies que integran este género tan representativo de la biodiversidad de nuestro país, así como un Jardín Botánico en la ciudad de San Miguel de Allende donde se pueden conocer la mayoría de las especies existentes en el territorio nacional.

<sup>1</sup> *Maguey* es el término coloquial que se emplea para nombrar a todas las plantas del género *agave* y la palabra *agave* es el término científico que se emplea para nombrar a todas las especies pertenecientes a este género botánico.

## ***Centro de Propagación de Agave del Estado de Guanajuato (CEPAEG)***

El Centro de Propagación de Agave del Estado de Guanajuato (CEPAEG), ubicado en el municipio de Irapuato, surgió como una iniciativa del Dr. Luis Antonio Parra Negrete, y es el resultado de una propuesta de investigación sometida a una convocatoria en el año 1988 (Figura 5).



Figura 5.- Centro de Propagación de Agave del Estado de Guanajuato (CEPAEG).  
Fotografía: Juan Gallardo.

El objetivo principal de este proyecto es traer a escena nuevamente a las diversas especies de magueyes (*Agave spp*) con todo su potencial de usos como alimento, textil, forrajero, etc., pero sobre todo como propuesta ambiental en la restauración de áreas con suelos degradados, problema que afecta a más del 50% del territorio del estado de Guanajuato.

A través de esta iniciativa, se pretende, además, realizar acciones como:

- Monitoreo de plantaciones experimentales y mantenimiento del CEPAEG
- Realización de cursos, talleres y demostraciones sobre el Agave y sus usos.
- Construcción y equipamiento de un cuarto frío para germoplasma y talleres para la obtención de productos y subproductos de Agave
- Mantenimiento del CEPAEG como un centro de investigación, desarrollo tecnológico, demostrativo y de capacitación.

Para el cumplimiento de estas metas, el centro cuenta con una colección de agaves que incluye tanto especies nativas del estado como las que progresivamente han sido inducidas

o domesticadas y que se han adaptado a las condiciones geográficas de su territorio (Figura 6)



Figura 6.- Diferentes especies del género *agave* que forman parte de la colección del Centro de Propagación de Agave del Estado de Guanajuato (CEPAEG).

Fotografías: Juan Gallardo.

## ***Colección Nacional de Agaves UG-SAGARPA***

Ubicada en un predio denominado “*Hacienda del Copal*”, en el municipio de Irapuato, fue fundada por el Dr. Rafael Ramírez Malagón, como respuesta a una convocatoria lanzada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el 17 de julio de 1996 con fundamento en la Conservación de los Recursos Fitogenéticos de agaves para la alimentación y la agricultura (Figura 7).



Figura 7.- Colección Nacional de Agaves **UG-SAGARPA**. (Fotografía: Juan Gallardo).

En junio de 2002 se firmó un convenio de colaboración entre la Universidad de Guanajuato y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, iniciando los trabajos para la conservación de los recursos filogenéticos de la familia *agavaceae* y particularmente del género *Agave*.

La colección nacional de agaves está conformada por 170 especies que comprenden toda la familia *agavaceae*.

Actualmente la investigación que realiza el centro está enfocada al cultivo de tejidos vegetales, que es una metodología biotecnológica que permite la manipulación in vitro de las células, tejidos y órganos provenientes de las plantas.

El cultivo encuentra aplicación en la clonación in vitro o micro propagación, la producción de plantas libres de patógenos y la conservación de germoplasma en condiciones de mínimo crecimiento.

Entre las actividades principales que ha realizados este centro es la donación de planta a ejidatarios del municipio de Ocampo para que se establezcan cultivos y puedan desarrollar plantaciones con fines comerciales para la elaboración de mezcal y algunas otras bebidas.

### ***Jardín Botánico “El Charco del Ingenio”***

Es un Jardín Botánico que se ubica dentro de una Reserva Natural que lleva a cabo diversas actividades y programas de investigación y educación ambiental, comprende 70 hectáreas de reserva natural, contiguas al área urbana de la ciudad de San Miguel de Allende.

El Jardín Botánico, está consagrado a la preservación del sitio y su biodiversidad, posee una importante colección botánica, integrada por cactáceas y otras plantas suculentas de México, muchas de ellas raras, amenazadas o en peligro de extinción (Figura 8).



Figura 8.- Una sección del Jardín Botánico al interior del parque “El Charco del Ingenio”. San Miguel de Allende. (Fotografías: Juan Gallardo).

Este proyecto fue una iniciativa civil surgida en 1990 la que logró rescatar este sitio de gran valor ecológico, escénico e histórico, y proyectarlo como espacio comunitario.

Su dominio y gestión corresponden a *El Charco del Ingenio A. C.*, una organización mexicana, independiente y no lucrativa, empeñada en la conservación de este extraordinario patrimonio natural y cultural de San Miguel de Allende.

La organización ha obtenido diversos premios y reconocimientos. Es miembro de la Asociación Mexicana de Jardines Botánicos, y de la organización *Botanic Garden Conservación Internacional*. Participa en la Estrategia Global de los Jardines Botánicos para la Conservación, auspiciada por la ONU.

*“El Charco del Ingenio”* está registrado ante la SEMARNAT como Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA).

## **Referencias**

Adame Homero (2010). Jaral de Berrio: Pasado, Presente y Futuro. En: México Desconocido. Disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/jaral-de-berrio-pasado-presente-y-futuro-guanajuato.html>, consultado el 24/03/2018.

Adame Homero (2011). El mayorazgo de Jaral de Berrio. Parte 1. En: Mitos y leyendas de México, así como tradiciones. Disponible en: <http://mitosyleyendasdemexico.blogspot.com/2011/04/el-mayorazgo-de-jaral-de-berrio-parte-1.html>, consultado el 24/03/2018.

Alamán Lucas (1883). Historia de México. Tomo I. Imprenta de Victoriano Agüeros y Comp., Editores. México.

Álvarez José Rogelio. (1978). Enciclopedia de México. Tomo IX. Tercera Edición. México D.F.

Arredondo Benjamín (2009). La hacienda de San Diego del Jaral de Berrio. En: El Bable. El pasado perfecto del futuro incierto del verbo vivir. Disponible en: <http://vamonosalbable.blogspot.com/2009/08/la-hacienda-de-san-felipe-del-jaral-de.html>, consultado el 24/03/2018.

Arredondo Benjamín (2009). Los propietarios de la hacienda del Jaral de Berrio. En: El Bable. El pasado perfecto del futuro incierto del verbo vivir. Disponible en: <http://vamonosalbable.blogspot.com/2009/08/los-propietarios-de-la-hacienda-de-san.html>, consultado el 24/03/2018.

Brading, David A. (1998). Haciendas y Ranchos del Bajío. Ed. Enlace Grijalbo. México. 400 p.

Busto Emiliano (1880). Estadística de la República Mexicana. Estado que guardan la Agricultura, Industria, Minería y Comercio. Tomo I. Secretaría de Hacienda y Crédito Público. México.

Camarillo Ramírez Ernesto, Coord. (2010). Sierra Gorda. Municipios de Victoria, Tierra Blanca, Atarjea y Santa Catarina. Colección Monografías Municipales de Guanajuato. Gobierno del Estado de Guanajuato. Guanajuato 2010. 139 p.

Chávez Hernández G. y Mancilla Aguilar L. A., Coords. (2010). San Luis de la Paz. Nación Chichimeca. Colección Monografías Municipales de Guanajuato. Gobierno del Estado de Guanajuato. Guanajuato 2010. 192 p.

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Guanajuato (2002). Las Haciendas de San Diego de la Unión. Serie Monografías II. Serie Rescate Histórico. León, Guanajuato, México.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Instituto Nacional de Antropología e Historia (2011). Camino Real de Tierra Adentro. Disponible en: <http://www.elcaminoreal.inah.gob.mx/> . Consultado el 20 de enero de 2011.

Contreras D. C. y Ortega R. I. (2005). Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México. Plaza y Valdez Editores. p.p. 39-62.

De Pina García Juan Pablo. (2006). José Carmen Segura: El Agrónomo del Maguey. Revista de Geografía Agrícola. Julio - Diciembre, Número 037, Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México. p. p. 119-128.

Diario Oficial de la Federación. (1994). Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre. 28 de Noviembre de 1994.

Diario Oficial de la Federación. (2001). Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, publicada el 28 de noviembre de 1994. 29 de noviembre de 2001.

Diario Oficial de la Federación. (2003). Modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994. 3 de marzo de 2003.

Diario Oficial de la Federación. (2012). Modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de noviembre de 2012.

Diario Oficial de la Federación. (2015). Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 2015.

Diario Oficial de la Federación. (2015). Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 02 de octubre de 2015.

Enciclopedia de México. (1978). Tomo IX. Mezcal. 1-2.

Enciclopedia de México. (1993). Tomo IX. Edición Especial para la Enciclopedia Británica de México. p. p. 5346-5348.

Gallardo Valdez J. y Cols. (2008). La producción de Mezcal en el Estado de Michoacán. Gobierno del Estado de Michoacán-Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ). 139 p.

Gallardo Valdez J. (2016). Breviario Mezcalero. Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de elaboración del mezcal. 1era. Edición. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ). 198 p.

García Cubas Antonio (1858). Atlas Geográfico, Estadístico e Histórico de la República Mexicana. Imprenta de José Mariano Fernández de Lara. México. 59 p.

García Hernández José Omar (2002). Datos Históricos sobre la fundación de San Luis de la Paz. Rev. El Heraldo de San Luis. Edición especial 450 años de la fundación de San Luis de la Paz. Agosto de 2002. p 3-11.

González Pedro. (1904). Geografía Local del Estado de Guanajuato. Tip. de la Escuela Industrial Militar "J. O. G." p. 452.

Ibarra Grande P. (1990). Jaral de Berrio y su Marquesado. Monografía Histórica. 3era. Edición. Corregida y aumentada. León, Guanajuato.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (1997). División Territorial de Guanajuato de 1810-1995. Aguascalientes, México. 167 p.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (1997). Carta Topográfica F 14 C 35 Esc. 1: 50 000.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (1997). Carta Topográfica F 14 C 45 Esc. 1: 50 000.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (1997). Carta Topográfica F 14-7 Guanajuato Esc. 1: 250 000.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (2005). Catálogo de documentos históricos de la estadística en México (Siglos XVI-XIX). 309 p.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (2006). Anuario Estadístico del Estado de Guanajuato Tomo I.

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. (2005). Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Guanajuato. [http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM\\_guanajuato](http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_guanajuato).

Lobato José G. (1884). Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque. Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento. México. 191 p.

Luis Velasco Alfonso. (1895). *Geografía y Estadística de la República Mexicana*. Tomo V. Geografía y Estadística del Estado de Guanajuato. Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento.

México Taurino.com. (2018). Plataforma Digital. Santacilia. Disponible en: [http://www.mexicotaurino.com/detalle%20ganaderias.php?id\\_ganaderia=455](http://www.mexicotaurino.com/detalle%20ganaderias.php?id_ganaderia=455). Consultado el 20 de junio de 2018.

Olivier Toledo C. (2009). Higiene mental y prácticas corporales en el porfiriato. Revista electrónica de Psicología Iztacala. Vol. 12 No. 2. P.p. 18-32. Junio de 2009. Universidad Nacional Autónoma de México.

Orozco y Berra M. (1855). Apéndice al Diccionario Universal de Historia y Geografía. Colección de artículos relativos a la República Mexicana. Tomo I, VIII de la obra, 1855, México.

Peñañiel Antonio (1889). Boletín Semestral de la Dirección de Estadística de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística Núm. 1, 2, 3. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñañiel Antonio (1892). Boletín Semestral de la Dirección de Estadística de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística Núm. 4-10. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñañiel Antonio (1893). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 1. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñañiel Antonio (1894). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 2. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñañiel Antonio (1895). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 3. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñañiel Antonio (1896). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 4. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1897). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 5. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1898). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 6. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1899). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 7. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1900). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 8. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1901). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 9. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1902). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 10. Oficina de Tip. de la Secretaria de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1903). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 11. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1904). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm.12. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1905). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 13. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1906). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 14. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Peñafiel Antonio (1907). Anuario Estadístico de la República Mexicana. Secretaría de Fomento, Colonización e Industria. Dirección General de Estadística. Núm. 15. Oficina de Tip. de la Secretaría de Fomento. México.

Powell Philip, Wayne (1980). *Capitán mestizo: Miguel Caldera y la frontera norteña. La pacificación de los chichimecas (1548-1597)*, Fondo de Cultura Económica, México. 382 p.

Rabell Cecilia (1986). *Los diezmos en San Luis de la Paz. Economía de una región del Bajío en el siglo XVIII*, UNAM, México. 238 p.

Ramírez, Esteban y Vargas, Fulgencio. (1952). "Estudio histórico de San Luis de la Paz, 1552-1952", Guanajuato, Guanajuato.

Ramírez Ignacio (1910). *Elementos de Geografía del Estado de Guanajuato*. Ed. Herrero Hermanos Sucesores. México D.F. 74 p.

Ramírez Rancaño Mario (2000). *Ignacio Torres Adalid y la Industria Pulquera*. Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM. Plaza y Valdez Editores. México. 356 p.

Rincón Gallardo Pedro (1901). *El Maguey*. Memoria presentada en el Congreso Internacional de Agricultura. 1898. Fort Worth, Texas. Imprenta particular de la Sociedad Agrícola Mexicana. 111 p.

Ríonda Arreguín Isauro. (2001) *Haciendas de Guanajuato*. 2da. Ed. Revisada y Corregida. Gobierno del Estado de Guanajuato. Ed. La Rana. 296 p.

Sánchez Díaz Alfonso. (2005). *La Guerra Cristera en Guanajuato*. Editorial: Instituto Estatal de la Cultura de Guanajuato, Ediciones La Rana. Colección: Nuestra cultura. Guanajuato, Gto. 150 p.

Sánchez Santos Trinidad. (1896). *El Alcoholismo en la República Mexicana: discurso pronunciado en la sesión solemne que celebraron las sociedades científicas y literarias de la nación el día 5 de junio de 1896 y en el salón de sesiones de la Cámara de Diputados*. México.

Secretaría de Programación y Presupuesto. (1980). *Síntesis Geográfica de Guanajuato*. 198 p.

Segura C. José (1891). *El Maguey. Memoria sobre el Cultivo y Beneficio de sus Productos*. Tercera edición corregida y aumentada. Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento. México. 228 p.

Solís Vieyra Mónica, Loson de Fábregas María y Arechavala Silva Enrique. (2003). *Guanajuato Sabor e Historia*. Gobierno del Estado de Guanajuato. 310 p.

Soltero Ricardo R. (2001). *San Luis de la Paz Guanajuato*. Colección Memorias comunitarias. Ed. Rizoma. México D.F. 113 p.

Somera Martínez Gabriel. (1952). Fabricación de Mezcal. Tesis de Licenciatura. UNAM. Escuela Nacional de Ciencias Químicas. México

Trujillo Moreno R. (2001). Situación del Mezcal en Guanajuato. Documento inédito, elaborado para la Sociedad de Producción Rural Agaveros de San Luis de la Paz S.P.R. de R.L.

Trujillo Moreno R. (2003). Mapa de Explotaciones Mezcaleras. San Luis de la Paz, Guanajuato. Documento inédito, elaborado para la Sociedad de Producción Rural Agaveros de San Luis de la Paz S.P.R. de R.L.

Uzeta Jorge. (2005). El bien común y el bien particular en el mineral de Atarjea, Guanajuato (1871-1891). Rev. Relaciones.102. Primavera 2005. Vol. XXVI. p. p. 233-261.

Velasco Alfonso, Luis. (1895). Geografía y Estadística de la República Mexicana. Geografía y Estadística del Estado de Guanajuato. Macario González Pérez. Editor. México.

Von Wobeseh Gisela. (1983). La Formación de la Hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 216 p.

Ward Henry, George (1828). México in 1828. Vol. I. His Majesty's Charge D'affaires in that country during the years 1825, 1826, and part of 1827. Henry Colburn, New Burlington, Street. London.



**HISTORIA DEL MEZCAL  
GUANAJUATENSE**

*Su producción en las Haciendas del Norte del Estado*

Se terminó de imprimir en junio de 2018  
gmcpublicistas  
Miguel Blanco # 1399, Col. Americana  
Guadalajara, Jal. México.  
Tiraje: 200 ejemplares



Históricamente, la producción de mezcal en el estado de Guanajuato se remonta al siglo XVII, período en el que se fundaron y desarrollaron algunas de las haciendas más productivas de la Nueva España que gracias al descubrimiento de los preciados yacimientos de plata y la proximidad con el *Camino Real de Tierra Adentro* prosperaron con facilidad.

El caso más ilustrativo del desarrollo de esta actividad es sin duda la hacienda de *Jaral de Berrio*, asentada en la región que se conoce como el *Valle del Jaral*, municipio de San Felipe, la cual se distinguió desde la época colonial por la elaboración de mezcal, donde además existieron las fábricas de "*Melchor*", "*Zavala*" y "*San Francisco*", sin embargo estas no fueron las únicas, existieron otras como "*Ortega*", "*Pozo Hondo*", "*El Bozo*", "*San Isidro*" y "*Manzanares*", en el municipio de San Luis de la Paz, además de la de "*San Juan Pan de Arriba*" en el municipio de San Diego de la Unión que también produjeron mezcal en cantidades importantes hasta el primer tercio del siglo XX.

En esta obra, se aborda la historia de la producción de mezcal en las haciendas del Norte del estado de Guanajuato, resaltando la importancia que esta actividad tuvo, particularmente durante el Porfiriato, gracias a la explotación de grandes magueyeras donde proliferaban de manera natural poblaciones de agave silvestre que se convirtieron en un recurso natural muy valorado por los hacendados.

La finalidad de esta obra es documentar y resaltar la tradición de una de las principales actividades económicas que históricamente ha sido poco valorada, así como fortalecer los vínculos históricos y culturales de las comunidades rurales que han tenido en el mezcal un símbolo de identidad y que actualmente es considerado como uno de los productos tradicionales de la gastronomía guanajuatense.

