

RELACIONES ESTUDIOS
DE HISTORIA Y SOCIEDAD

Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad

ISSN: 0185-3929

ISSN: 2448-7554

relacion@colmich.edu.mx

El Colegio de Michoacán, A.C

México

Gutiérrez Lorenzo, María Pilar
Tequila y su gente: una historia paralela. Por Rodolfo Fernández y
Diana Carrano. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2022, 210 p.
Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad, vol. 45, núm. 177, 2024, Enero-Marzo, pp. 248-251
El Colegio de Michoacán, A.C
Zamora, México

DOI: <https://doi.org/10.24901/rehs.v45i177.1048>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13777296014>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en [redalyc.org](https://www.redalyc.org)

[redalyc.org](https://www.redalyc.org)

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

Tequila y su gente: una historia paralela. Por Rodolfo Fernández y Diana Carrano. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2022, 210 p.

María Pilar Gutiérrez Lorenzo
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades
Universidad de Guadalajara
maria.glorenzo@academicos.udg.mx
<https://orcid.org/0000-0002-4811-8599>



DOI: [10.24901/rehs.v45i177.1048](https://doi.org/10.24901/rehs.v45i177.1048)

Tequila y su gente: una historia paralela. Por Rodolfo Fernández y Diana Carrano. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2022, 210 p. by María Pilar Gutiérrez Lorenzo is licensed under CC BY-NC 4.0 

El libro de Diana Carrano y Rodolfo Fernández es, en esencia, una reflexión sobre el origen del vino mezcal que terminó en llamarse tequila, un destilado de la planta agave tequilana Weber, conocida como “agave azul”, que en la actualidad cuenta con el privilegio de ser considerada “la bebida mexicana por excelencia” y que goza, por su calidad, del unánime reconocimiento a nivel internacional. Para ponernos en contexto, y citando datos ofrecidos por el periódico *El Economista*, hay que señalar que en el año 2021, en medio de la pandemia causada por el COVID-19 y de la mayor crisis económica a nivel mundial, la bebida rompió récord de producción alcanzando una producción de 366 millones de litros ([Amador, 2021](#)). En la actualidad, por esta y por otras muchas razones, todo lo que “huele y sabe” a vino mezcal o tequila se ha convertido en un tema candente que suscita celos y enfrentamientos entre pobladores de la región de origen, productores y consumidores. Y todo esto y mucho más se ancla en una espirituosa bebida de larga historia que surgió en el corazón de la vasta región de lo que fue el reino de la Nueva Galicia, a pocos kilómetros de su capital, la ciudad de Guadalajara, en una región hoy reconocida por un paisaje singular de color azulado y que hace siglos se empezó a articular en torno al río Grande que dividió y segmentó dos mundos: el nómada belicoso de los chichimecas y la zona ligada a la Mesoamérica agrícola.

Esta obra, además de centrar su mirada hacia esta amplia región geográfica que se empieza a configurar alrededor de la segunda ciudad de la Nueva España y articulada dentro de la jurisdicción del reino de la Nueva Galicia, se enfoca en dos puntos específicos de la actual mancha azul agavera del hoy estado de Jalisco: la zona de Tequila y la de Amatitán, lo cual no es común en obras de esta temática. Tampoco es común que los trabajos escritos sobre este tenor adopten una temporalidad de larga duración, lo que significa observar los procesos sociales por mucho tiempo y la estructura temporal se convierte en un elemento central del análisis, llevando a los autores a desarrollar el proceso de regionalización de la región tequilera desde el siglo XVI hasta el siglo XX.

En este sentido, cabe señalar que el título del libro no refleja su contenido. La obra puede engañar al lector poco avisado al hacerle suponer que su tenor es otro, llevándole a presuponer que lo que se va a encontrar es lo ya dicho sobre Tequila y quizás un poco más. Por lo tanto, es un título al que creemos le falta un subtítulo que atrape al lector y le anuncie la verdadera esencia del texto, que no es otra que un importante avance, con documentación inédita y nuevos planteamientos, al conocimiento a la región de Tequila desde el siglo XVI al siglo XX. El título “Tequila y su gente: una historia paralela”, elegido como carta de presentación, no ayuda a crear una perspectiva global del contenido de la publicación.

Como señalan sus autores, este libro -de amena lectura- es una recopilación de textos que dejan ver las distintas escrituras y los intereses temáticos de ambos, pero que en su conjunto dan a conocer cómo fue la construcción de la emblemática región de Tequila en un proceso de larga duración, donde los intereses y acciones de los distintos actores dejaron su huella en la fabricación del llamado vino mezcal en un primer momento y, ya en el siglo XVIII, de la bebida conocida como tequila. En total son nueve textos: cuatro de ellos escritos al alimón y cinco de única autoría (uno firmado por Diana Carrano y cuatro por Rodolfo Fernández). En estos escritos se recoge el conocimiento y la reflexión que desde hace tiempo reúne a los investigadores y que surge de un interés común por la región Tequila y que arranca, en el caso de Diana Carrano, de la realización de su tesis doctoral sobre el corregimiento de Tequila; y en el de Rodolfo Fernández, de su conocimiento sobre la región del occidente y de un acercamiento en los últimos años al mundo y a la gente del tequila.

Los textos historiográficos ahora reunidos en este libro -algunos publicados en trabajos anteriores- están organizados en capítulos y, a decir de los autores, no responden a una estricta secuencia cronológica o temática. Sin embargo, la organización capitular que se eligió deja un buen sabor de boca, pues abre la posibilidad de que la obra pueda ser leída de manera secuencial, siguiendo el orden capitular o abordando cada uno de manera aleatoria y al azar, como un todo. Sea cual fuera el modo en el que el lector se introduzca en su lectura, el resultado será siempre el de obtener información precisa y concisa de un tema que se despliega de manera clara e independiente en cada capítulo y le introduce al conocimiento del vino mezcal, de la región de Tequila y del mundo que se levanta alrededor de la bebida tequila en un arco cronológico que va del siglo XVI hasta mediados del siglo XX. Todo ello sin cansar al lector.

A través de estos capítulos, o textos historiográficos, los autores demuestran su capacidad para reflexionar sobre un proceso histórico de larga duración que involucra al amplio espacio que hoy ocupa la zona del Paisaje agavero en Jalisco, y lo presentan a partir de dos modos de regionalización: uno pautado por relaciones de dominación anteriores a la conquista (que incluía las dos márgenes del río Grande y Amatitán) y otro que surge por el oriente con Tequila. Dos subregiones básicas son analizadas, mismas que los autores identifican con una composición social y economías claramente distintas: la primera de población mayormente indígena y mezcalera la otra, caracterizada bajo el concepto de “panochera de Tequila” por dedicarse a la producción de caña de azúcar hasta el siglo XVIII, y reconocen con una importante presencia española, a partir de la fundación de la villa de Torre de Argaz de Ulloa, a mediados del siglo XVII.

De este modo, el libro se desmarca de otras publicaciones dedicadas a la bebida del tequila -que de manera mayoritaria arrancan del siglo XVIII para mostrar el origen del vino mezcal en el pueblo de Tequila- y busca, mediante esta propuesta de regionalización, apuntalar a través de un recorrido más amplio la hipótesis que el vino mezcal es una bebida surgida en el contexto del mundo indígena dentro de la región de Amatitán. En este sentido, el texto sintoniza bien con otras obras recientes que han asumido el desafío de poner fin a una paradoja: que la historia del tequila, bebida que da identidad a México en el mundo, deba su paternidad a Don Pedro Sánchez de Tagle, marqués de Altamira, quien en torno a 1600 construyó la primera destilería a gran escala en lo que hoy es Tequila, Jalisco. Al mismo tiempo, consigue una construcción argumental más sólida frente a las otras dos hipótesis en torno al origen del vino mezcal: la que sustenta que esta bebida la trajeron los europeos con el destilador árabe de cobre y la corriente que cree que el vino viene directamente de Asia, concretamente de Filipinas a través de la Nao de China y el destilador filipino.

Esta nueva lectura es construida gracias a una magnífica mancuerna que los autores realizan desde distintas disciplinas, como la antropología y la historia. Esto brinda buenos resultados, sobre todo en los primeros capítulos, cuando, con las escasas fuentes de las que disponen, reconstruyen los dos procesos subregionales para arribar a la conjetura de que el tratamiento del vino mezcal -antes que en Tequila- ya lo habían desarrollado los indios de Amatitán y tal vez antes de la Conquista. Dicho razonamiento les lleva a promover a futuro otros acercamientos desde la arqueología, la etnohistoria y la antropología para encontrar nuevas evidencias y para que, auxiliados de estas y otras disciplinas y desde la transdisciplinariedad, se amplíe el conocimiento sobre el destilado y el origen de esta emblemática bebida.

Es sumamente sugerente el capítulo escrito por Diana Carrano sobre el estanco del vino de cocos y mezcal de Tequila en el siglo XVIII. En este apartado, y con documentación inédita obtenida de sus pesquisas en el archivo Histórico Municipal de Tequila (concretamente de los ramos civil, de gobierno y criminal), consigue abrir el poco conocimiento que se tenía sobre el funcionamiento del estanco de vino mezcal para la Nueva Galicia a través del estudio de caso de Tequila. Mediante la selección de una serie de expedientes localizados en este importante repositorio local, como es el del asentista Francisco Barbachano, la autora consigue de manera espléndida no sólo dibujar la red comercial del vino mezcal del siglo XVIII, sino también identificar el conjunto de utensilios necesarios para la elaboración del destilado (como eran los fondos, los barriles o las botijas) y la geografía del estanco entre los años de 1754 a 1779, identificando los lugares donde se producía vino mezcal a lo largo de la jurisdicción de Tequila.

Los últimos capítulos de la autoría de Rodolfo Fernández atrapan al lector por el relato construido con una pluma filosa y sagaz, desde donde se construye la historia del tequila para el siglo XIX y XX a través de la narración de la trayectoria de los emblemáticos empresarios del tequila, como Jesús Flores y José Cuervo, y del importante papel que en esta industria tuvieron las mujeres como Ana González Rubio, la mujer de este último. Historia económica, de la Revolución, regional de Tequila e historia de género es la urdimbre que sustenta en estos últimos capítulos la historia del vino mezcal de Tequila.

Por último, no me queda más que hacer una reflexión sobre los mapas y cuadros por su buena ejecución y pertinencia, que sin duda apoyarán investigaciones a realizar a futuro por otros investigadores o por ellos mismos. Esta obra ya queda como un importante referente para la historia del tequila y de la región de Tequila.

Referencias

AMADOR, O. (31 de enero de 2022). Producción de tequila rompe récord en el 2021. *El Economista*. <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Produccion-de-tequila-rompe-record-en-el-2021-20220131-0018.html>