

**52 CONGRESO INTERNACIONAL DE  
AMERICANISTAS**

**PRODUCCIÓN, CIRCULACIÓN, INTERCAMBIO Y CONSUMO DE  
LA BEBIDA DEL MEZCAL**

**SIMPOSIO: MERCADOS Y CAMINOS DE MÉXICO**

**MARI CARMEN SERRA PUCHE**

**JESÚS CARLOS LAZCANO ARCE**

**EXPEDIENTE  
172**

**SEVILLA, ESPAÑA – JULIO 2006**



**52 CONGRESO INTERNACIONAL DE AMERICANISTAS**  
**Sevilla-Julio 2006**

Simposio: Mercados y Caminos de México

**PRODUCCIÓN, CIRCULACIÓN, INTERCAMBIO**  
**Y CONSUMO DE LA BEBIDA DEL MEZCAL.**

**Mari Carmen Serra Puche**  
**Jesús Carlos Lazcano Arce**

---

## **ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN DE LA RUTA DEL MEZCAL:**

- PROYECTO XOCHITECATL
- PROYECTO ARQUEOLÓGICO: EL HOMBRE Y SUS RECURSOS EN EL SUR DEL VALLE DE TLAXCALA DURANTE EL FORMATIVO Y EL EPICLÁSICO (800 a.C. – 900 d.C.)
- PROYECTO ARQUEOLOGICO: EL HOMBRE EN EL SUR DEL VALLE DE TLAXCALA. LA ESPECIALIZACION DURANTE EL FORMATIVO (800 a.C. a 200 d.C.)
- ETNOARQUEOLOGÍA EN EL SUR DEL VALLE DE TLAXCALA
- ETNOARQUEOLOGÍA EN OAXACA

PRODUCCIÓN, CIRCULACIÓN, INTERCAMBIO Y CONSUMO DE LA BEBIDA DEL MEZCAL

<b>Periodo</b>	<b>Fechas</b>	<b>Sitio Arqueológico</b>
<b>Posclásico</b>	<b>900 a 1521 d.C.</b>	
<b>Epiclásico</b>	<b>650 a 950 d.C.</b>	<b>Cacaxtla-Xochitécatl-Nativitas</b>
<b>Clásico</b>	<b>300 a 600 d.C.</b>	
<b>Formativo tardío</b>	<b>200 a.C.-200 d.C.</b>	<b>Xochitécatl-Nativitas</b>
<b>Formativo medio</b>	<b>800 a.C. a 200 a.C.</b>	<b>Xochitécatl-Nativitas</b>

## INVESTIGACIONES ARQUEOLÓGICAS EN EL SUR DEL VALLE DE TLAXCALA (1992-2004)

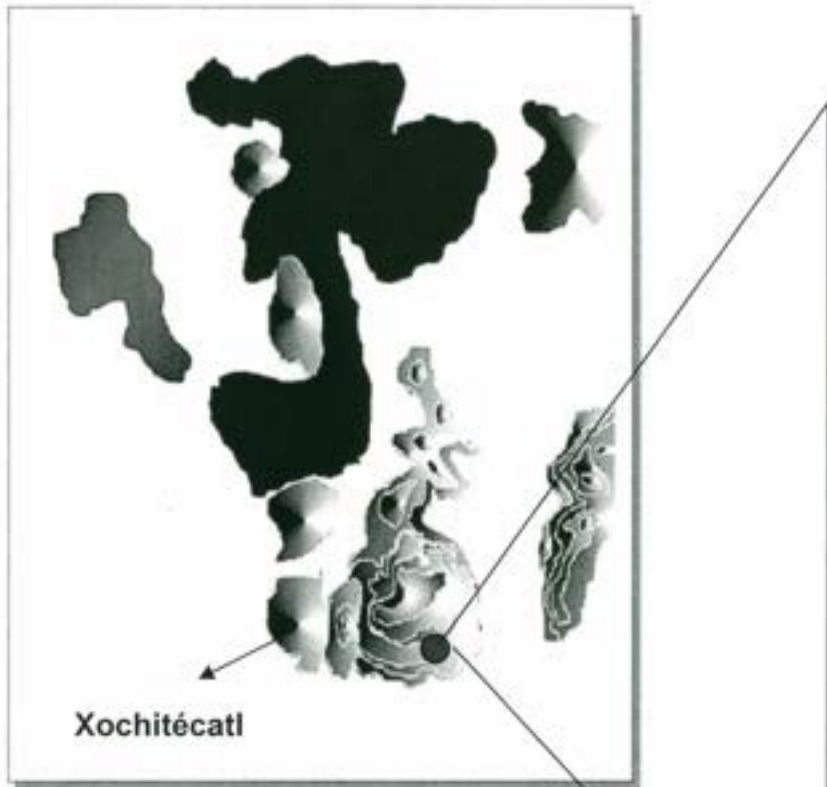


Espacio Mapa del estado de Tlaxcala

## SITIO ARQUEOLOGICO DE XOCHITECATL Y CACAXTLA



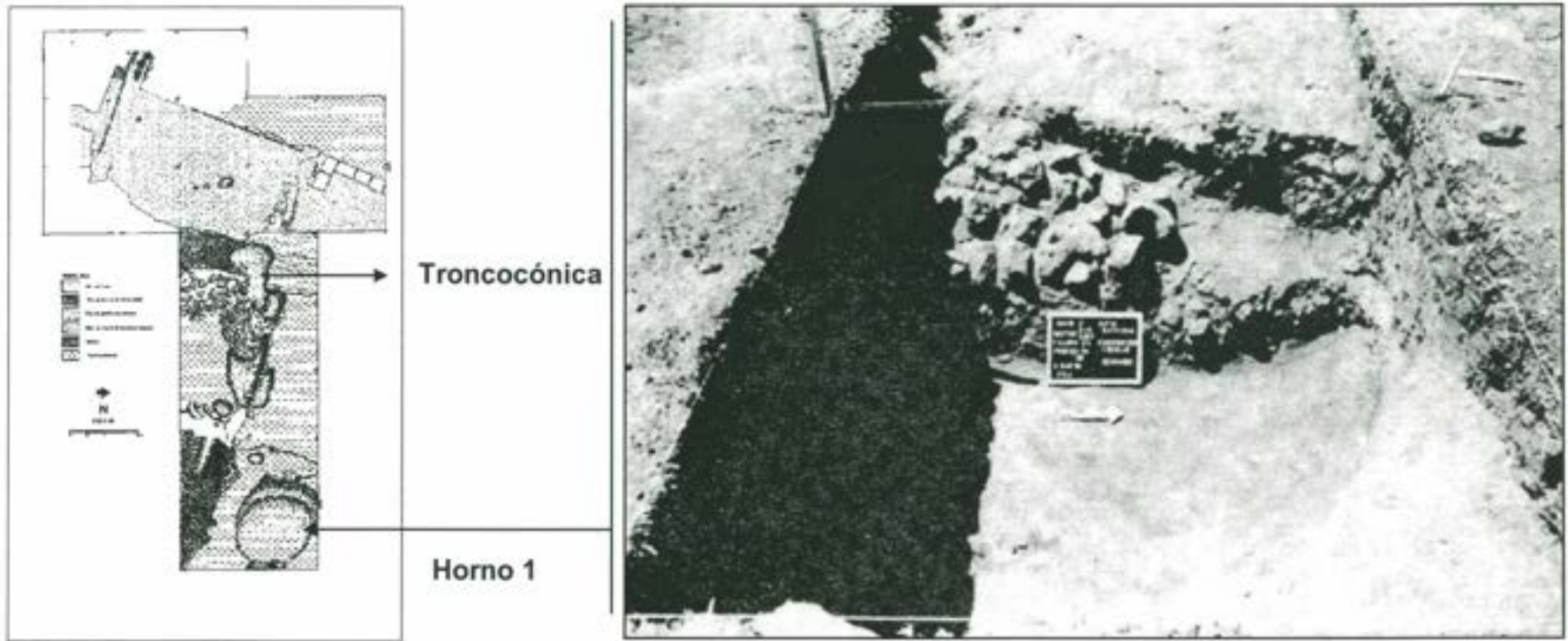
A) Pirámide de las Flores, B) La Serpiente, C) La Espiral y D) El Basamento de los Volcanes.



Localización del  
Sitio Nativitas

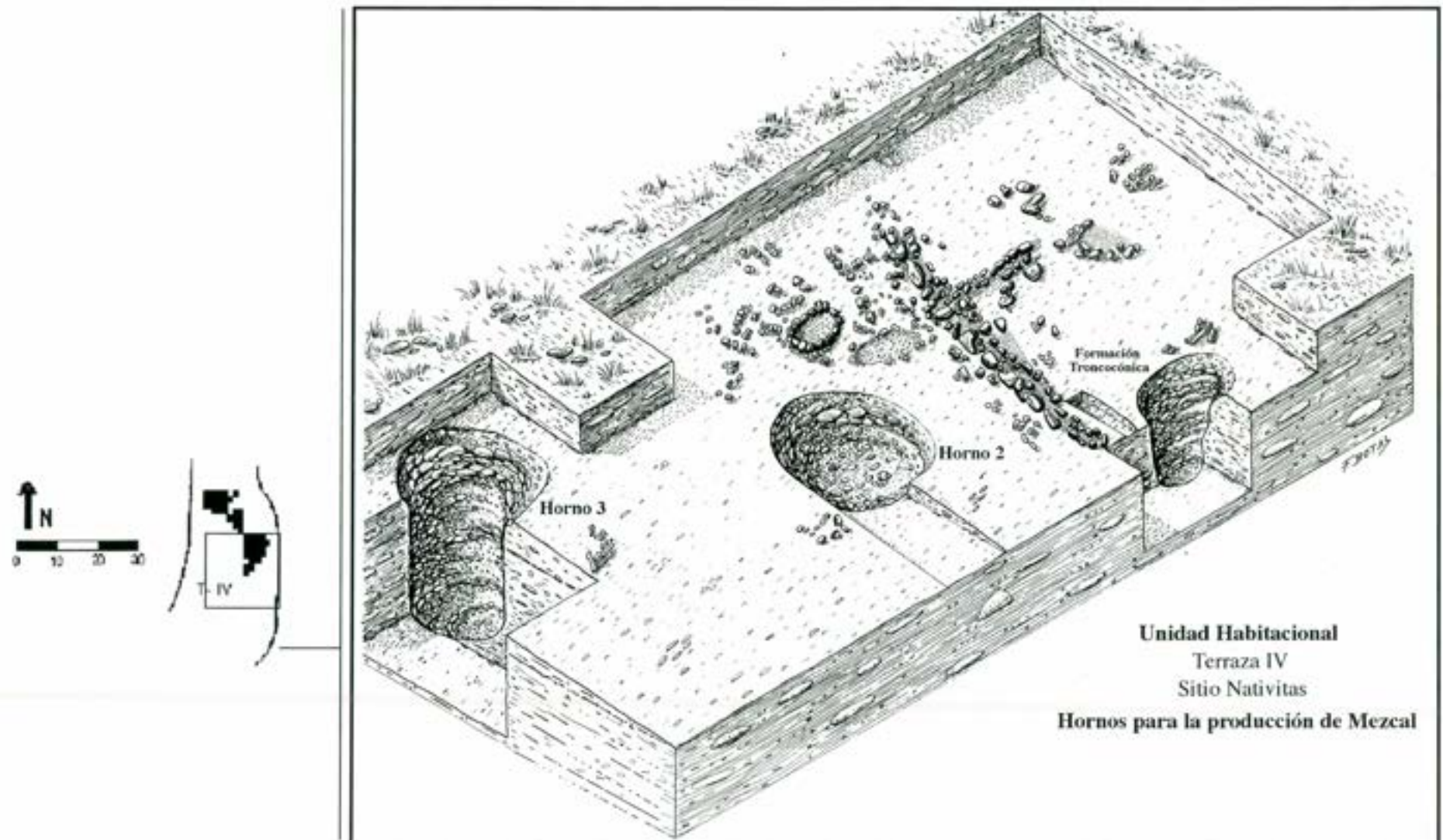




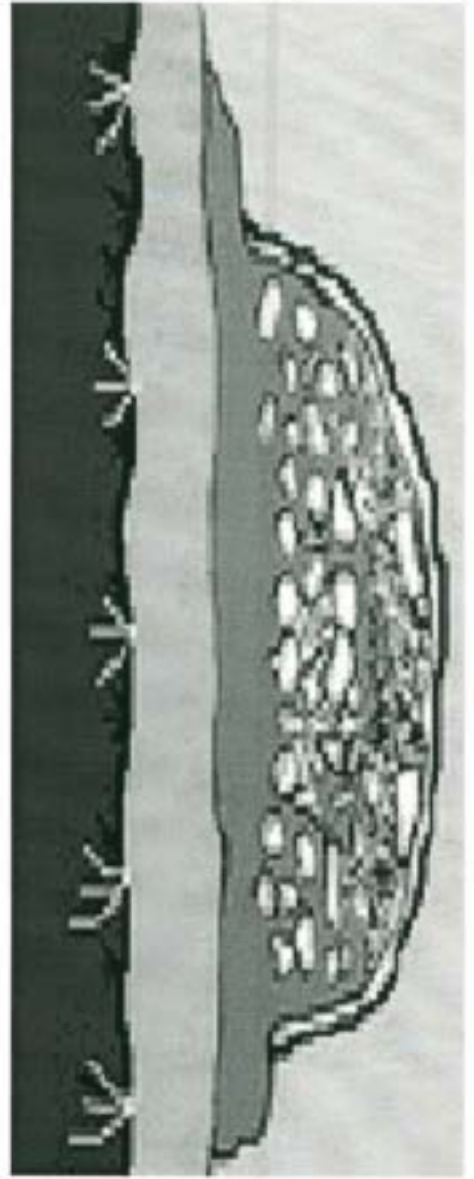
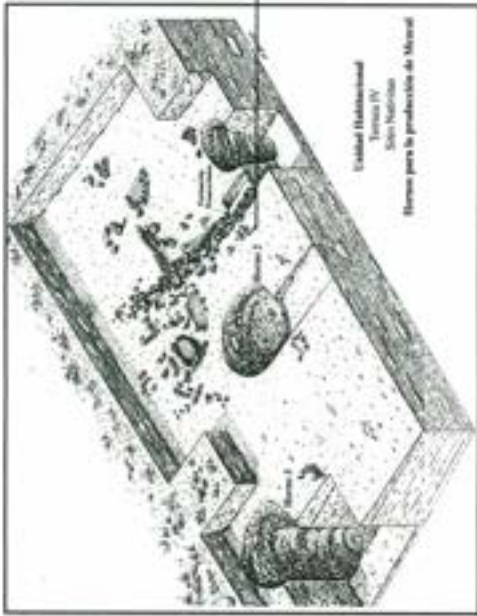
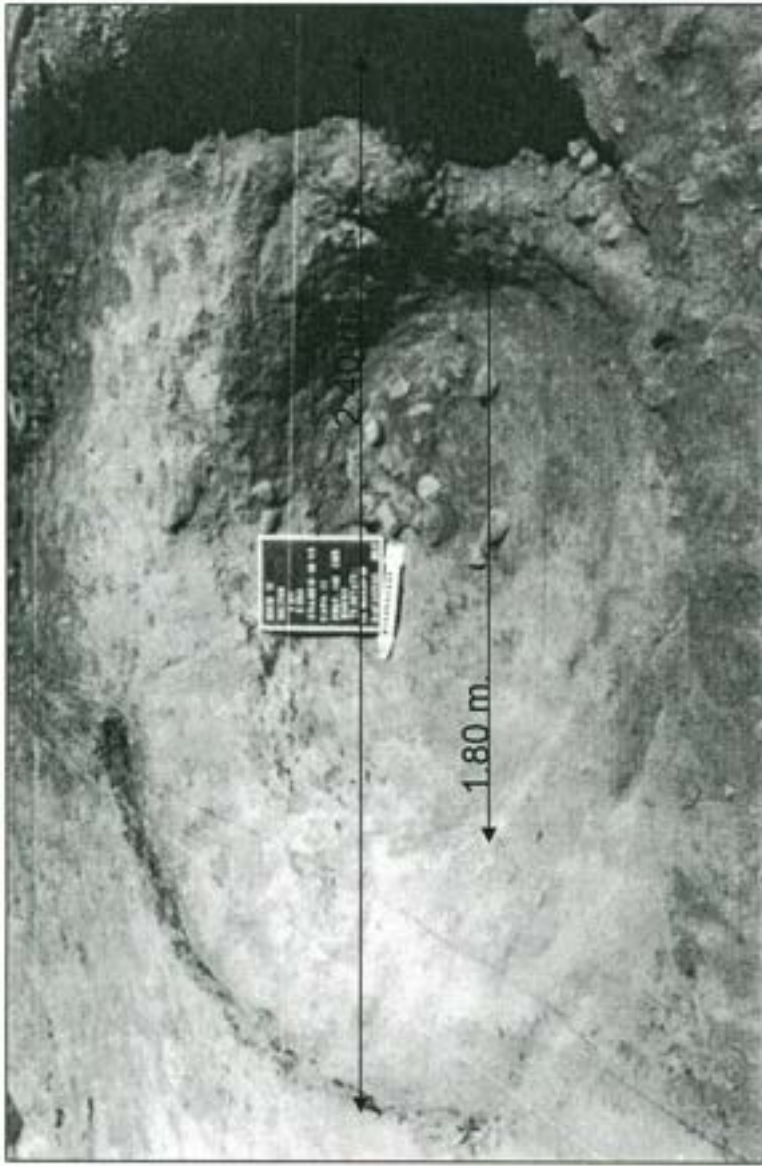


**Horno 1. Localizado en las terrazas habitacionales I y II del sitio de Nativitas**

## Cimientos de una unidad habitacional con hornos y una troncocónica asociados

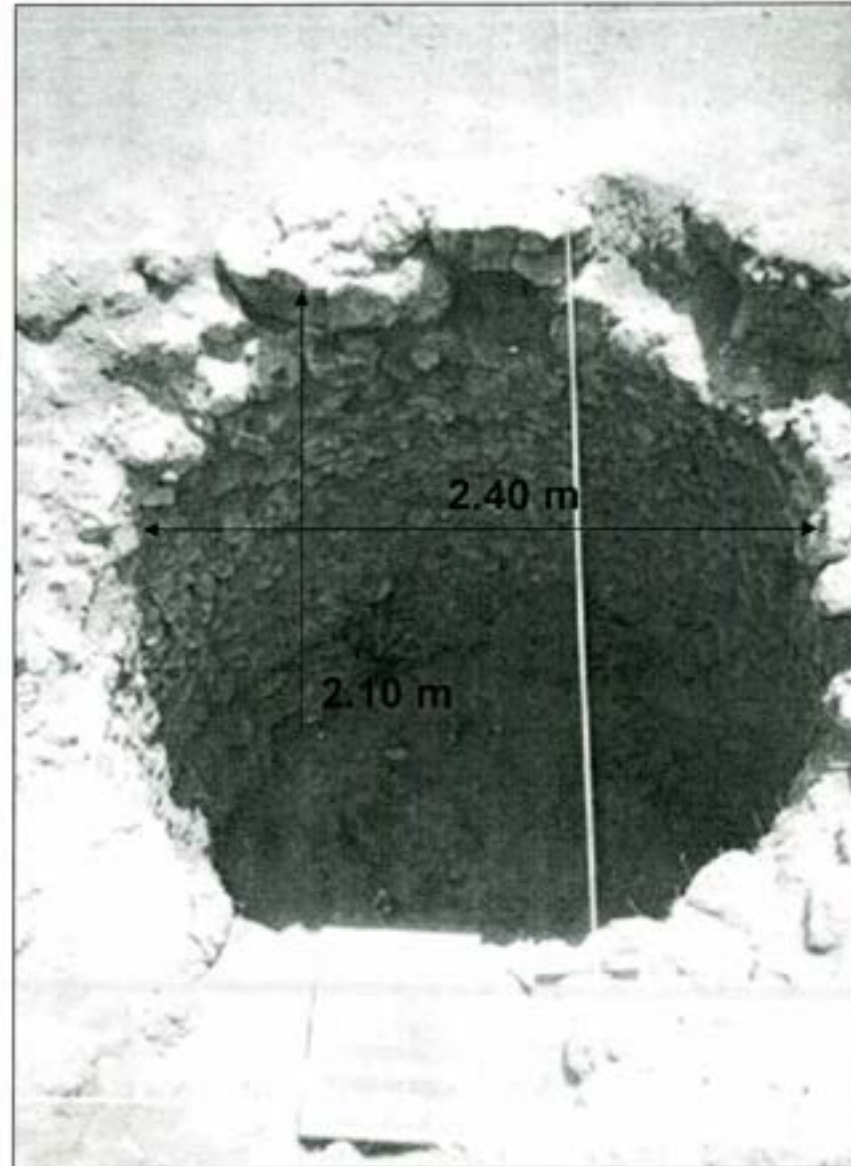
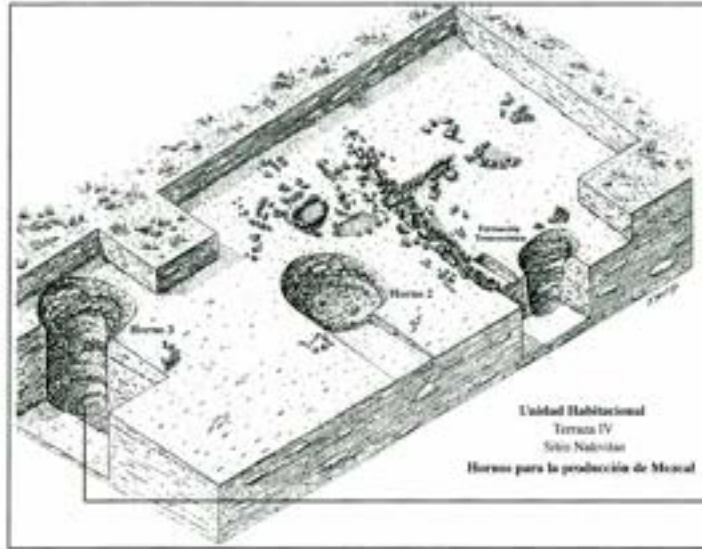


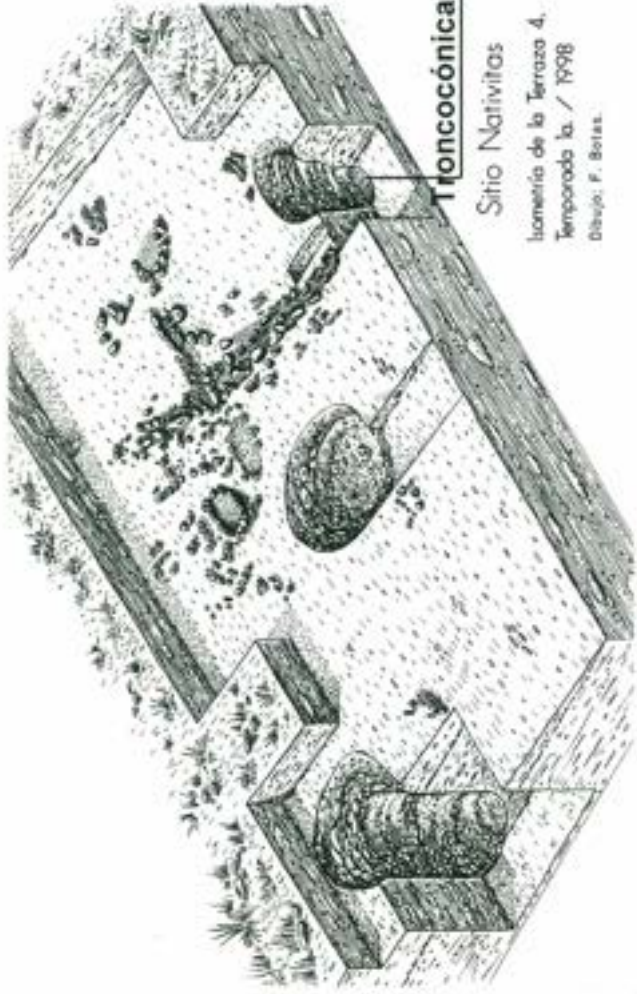
# Horno 2



80 cm.

## Horno 3





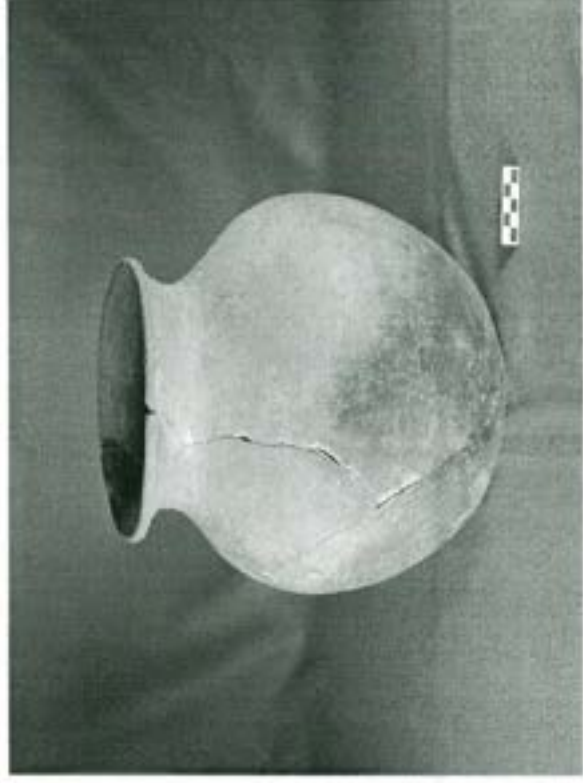
### Troncocónica

Sitio Nativitas

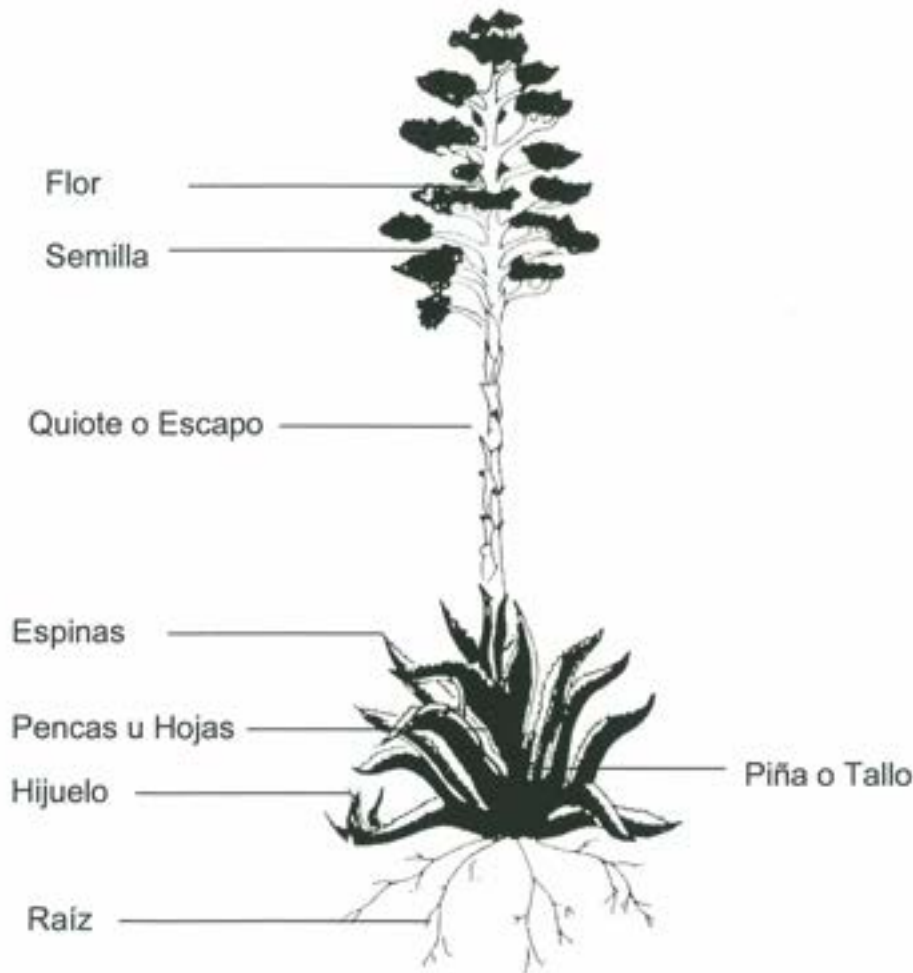
Isometría de la Terraza 4.

Temporada Ia. / 1998

Dibujo: F. Botas.



Ollas recuperadas de la formación troncocónica



Con base en los elementos identificados (piedras quemadas, dimensiones, restos de escurrimiento de líquidos en las paredes y la ausencia de restos cerámicos), se descarta que la utilización de estos hornos fuera para producir cerámica, por lo que se considera que fueron hechos para cocer alguna planta.

## ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS A LA INVESTIGACION ARQUEOLOGICA:

### **Etnoarqueológicos:**

En el valle de Oaxaca y toda la zona norte del país (Proyecto Rural del Mezcal). Dichos estudios fueron fundamentales para el planteamiento analógico contextual entre los datos etnológicos y los datos arqueológicos.

### **Información Arqueológica:**

Estudio de investigaciones relacionados con la descripción de hornos y restos de maguey en contexto arqueológico.

### **Etnohistóricos:**

Revisión de documentos históricos relacionados con el sitio Nativitas y la descripción del maguey y los hornos.

### **Químicos:**

Estudios que permiten comparar la tierra proveniente del interior de los hornos y ollas arqueológicas con los actuales para determinar su semejanza y misma funcionalidad.

## **Etnoarqueología**

**LA ETNOARQUEOLOGÍA COMO “PARTE DE LA ARQUEOLOGÍA, IMPLICA NECESARIAMENTE EL TRABAJO DE CAMPO, CUYA IMPORTANCIA FUNDAMENTAL ES EL REGISTRO ACTUAL DE LA CONDUCTA HUMANA A TRAVÉS DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS QUE HAN PREVALECIDO Y ESTÁN DESAPARECIENDO.**

**LOS ESTUDIOS ETNOARQUEOLÓGICOS BUSCAN ESTABLECER UNA RELACIÓN ANALÓGICA CONTEXTUAL ENTRE LOS DATOS ETNOGRÁFICOS Y LA CULTURA MATERIAL DEL PASADO.”**



## Etnoarqueología en el Sur del Valle de Tlaxcala



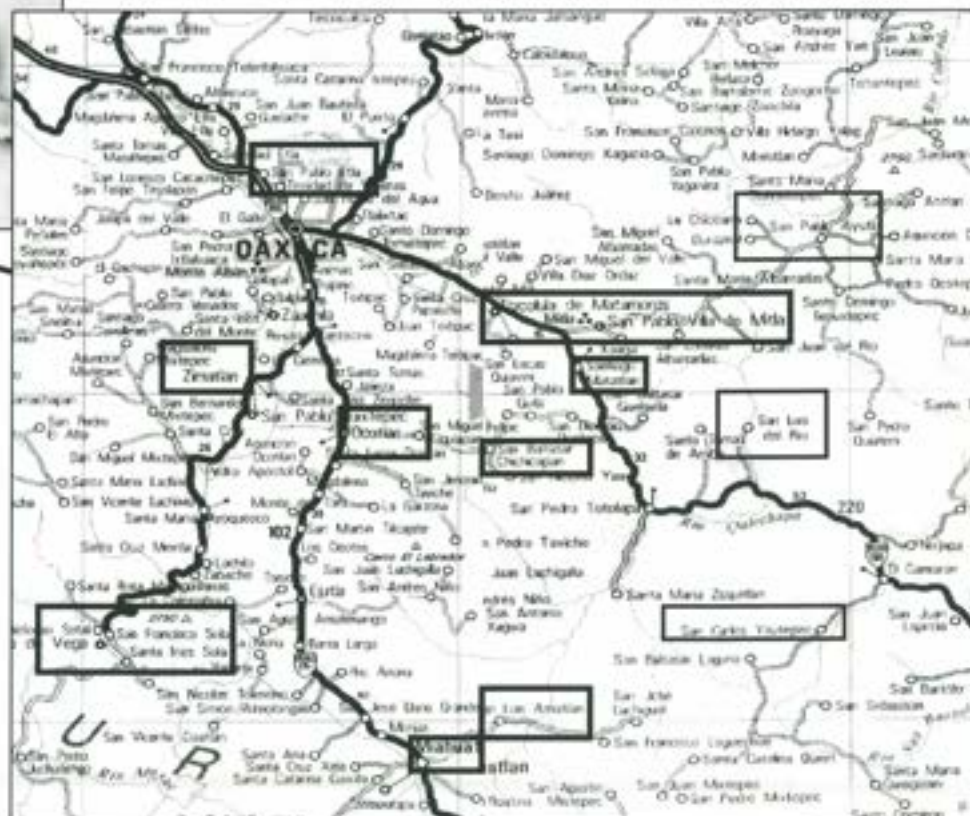


Región del mezcal en la República Mexicana

### COMUNIDADES VISITADAS EN OAXACA:

- Sola de Vega
- San Luis del Río
- San Dionisio Ocoatepec
- San Baltasar Chichicapan
- Hieve el Agua
- San Lorenzo Albarradas
- Santiago Matatlán
- San Luis Amatlán
- Santa Catarina Minas
- San Carlos Yautepec

## Etnoarqueología en Oaxaca



Comunidades del Valle de Oaxaca donde se realizaron los estudios etnoarqueológicos

## **PRODUCCIÓN DE LA BEBIDA DEL MEZCAL**

### **1.- Cocimiento**

**Se utilizan hornos con paredes de tierra o de piedra. También se pueden utilizar hornos de ladrillo calentados con calderas de vapor.**

### **2.- Trituración**

**Se usan mazos de madera sobre un tronco ahuecado, machetes, hachas o trituradoras eléctricas.**

### **3.- Fermentación**

**El maguey cocido y triturado se coloca en grandes tinajas, ollas o cueros de vaca para su fermentación.**

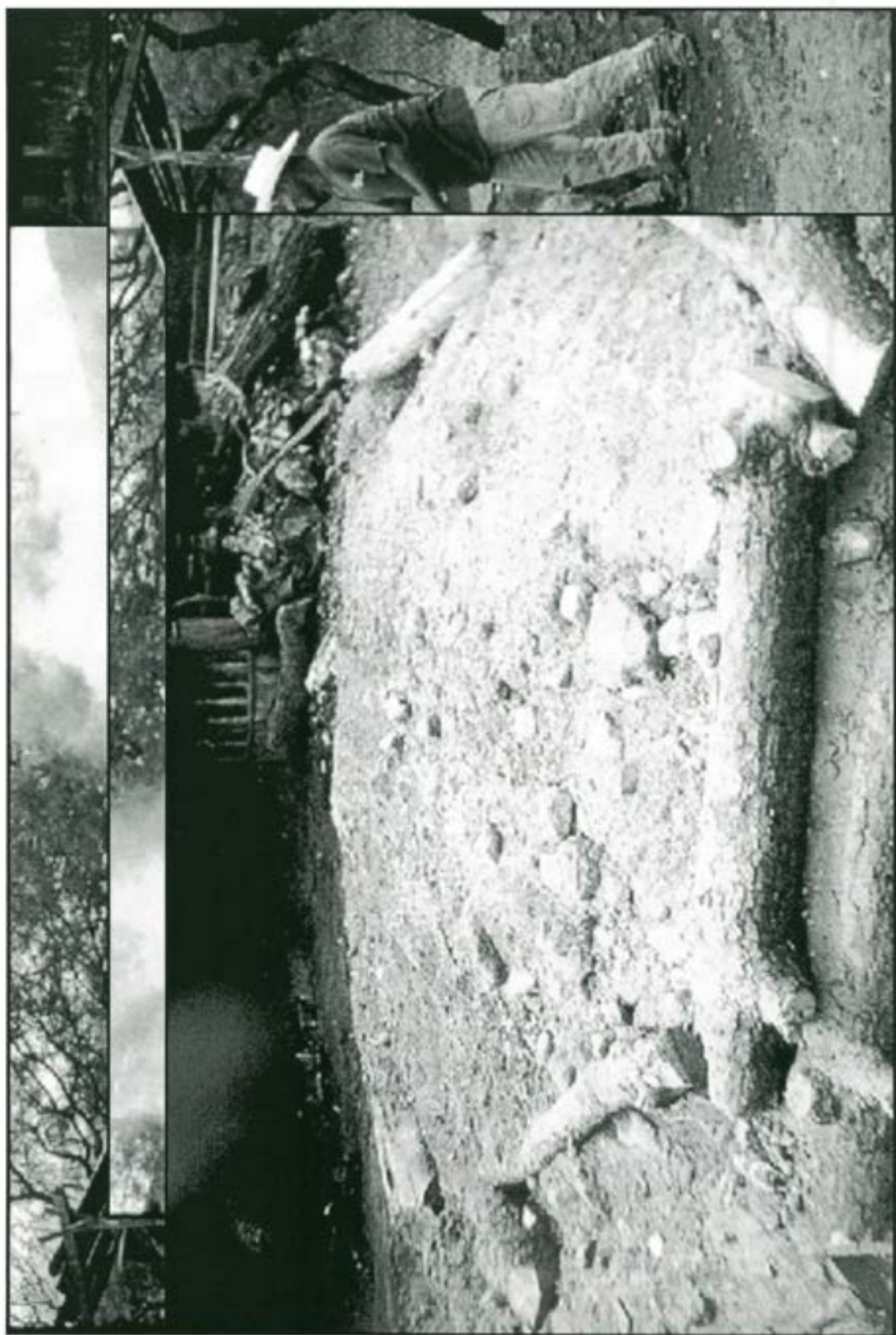
### **4.- Destilación**

**Se realiza con alambique metálico, ollas de barro o alambique elaborado con corteza de árbol o zacate y hoja de palma.**

# 1.- Cocimiento (preparación del horno)



Población de Matatlán, Oaxaca.



3

3

## 2.- Trituración





### 3.- Fermentación

## 4.- Destilación







**Prueba de la VENENCIA:**  
Se efectúa para ver el “anillo” de burbujas que se hace soltando el mezcal contenido en un carrizo a una jícara.

Esta prueba sirve para saber a cuantos grados a quedado la bebida. Pueden oscilar entre 55 y 75 grados gay-lussac.

## PROYECTO ETNOARQUEOLOGICO: LA RUTA DEL MEZCAL

La investigación “La Ruta del Mezcal” continua y amplia las investigaciones etnoarqueológicas realizadas en los estados de Oaxaca y Tlaxcala. Con este proyecto se busca definir las diferencias o similitudes que se observen en las comunidades y estados donde se produce esta bebida. De igual modo se intenta actualizar y establecer que poblaciones mestizas e indígenas continúan con la producción del mezcal de una forma artesanal o industrial, intentando dar cuenta de la siguiente hipótesis:

**EL MEZCAL ES UNA BEBIDA QUE SE PRODUJO DURANTE EL PERIODO PREHISPÁNICO**



## PROYECTO ETNOARQUEOLOGICO: LA RUTA DEL MEZCAL



Primera Temporada en los estados norte del país 15 de Junio al 31 de Julio del 2002



Segunda Temporada 2a. Fase. En los Estados Centro, Sur y Occidente del País 23 Mayo al 25 de Julio del 2003.



Cuarta temporada. 1a. Fase. Baja California, Baja California Sur, Sonora y Chihuahua. 10 al 29 de Enero del 2005.



Segunda Temporada 1a. Fase. En Baja California Sur, Sonora y Nayarit 21 de Marzo al 9 de Abril del 2003.



Tercera Temporada. En los Estados de Campeche, Nuevo León, Coahuila, Guanajuato y Querétaro Del 21 de Junio al 9 de Julio del 2004.



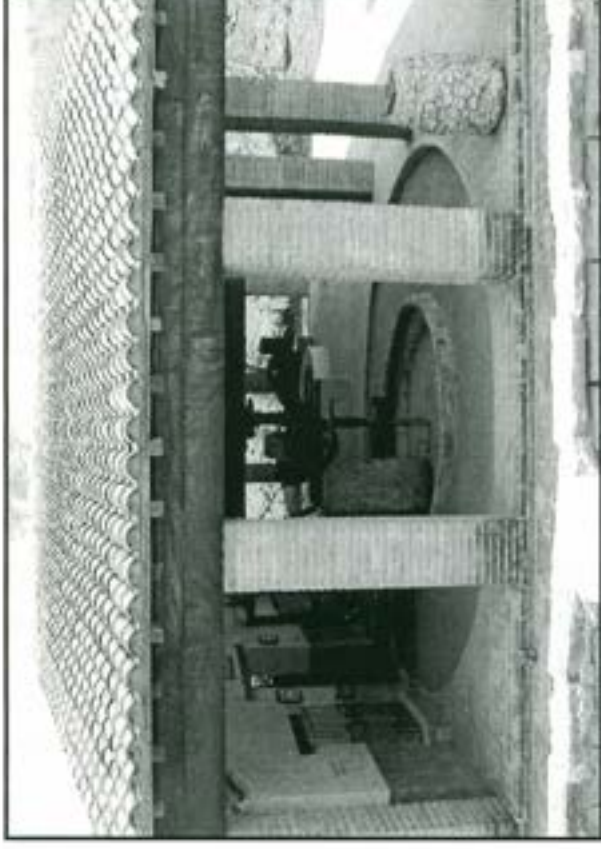
Cuarta temporada. 2a. Fase. Tamaulipas San Luis Potosí, Michoacán y Colima 12 Noviembre al 15 de Diciembre de 2005

Se realizará una quinta temporada en agosto, septiembre y octubre del 2006.

Se destaca la visita a países de Centroamérica.



**Horno localizado  
en la población de  
Madera,  
Chihuahua**



**Vinata de la población de La  
Noria, Sinaloa**



**Tina de fermentación en La Pendencia, Zacatecas**



**Alambique de madera en La Constanancia, Durango**



Horno elevado en Ipiña, S.L.P.



Trituradora en Aguazarca, Tamaulipas



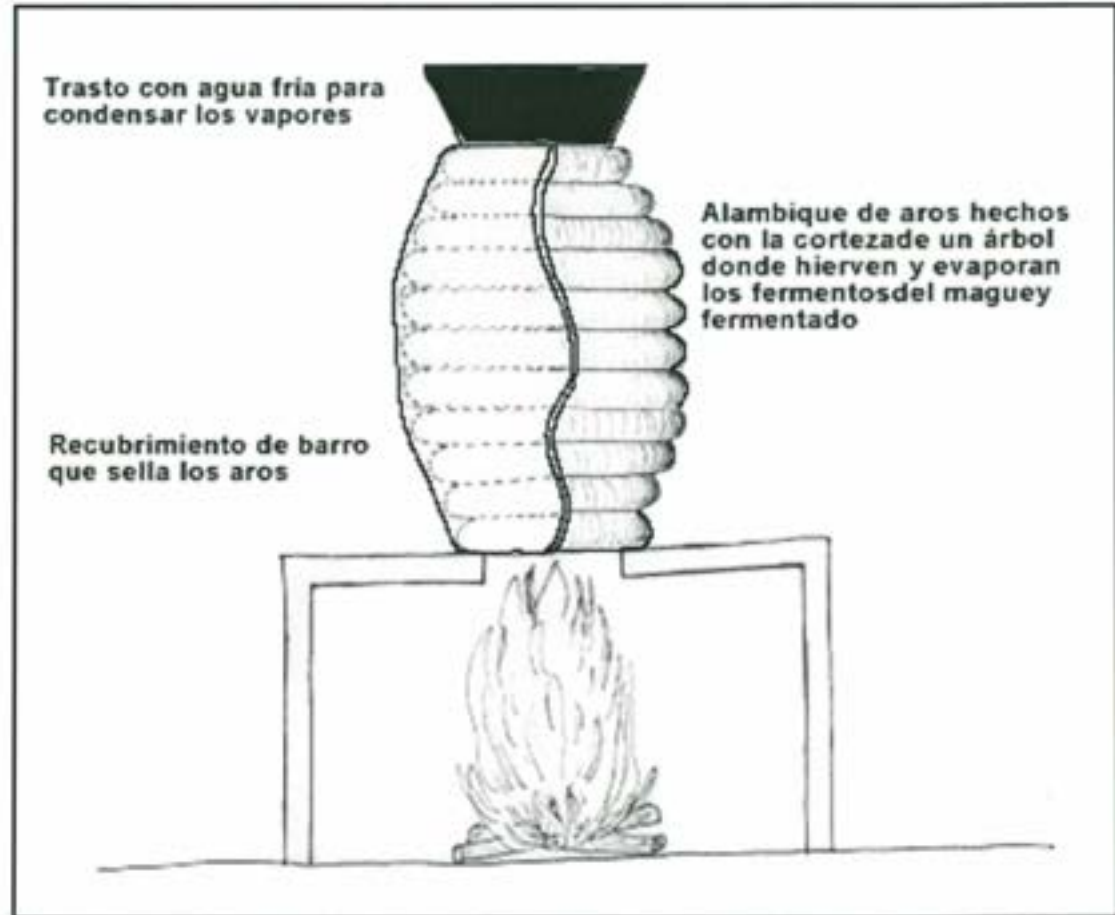
**Vinatero en Guadalupe Ocotán, Nayarit**



**Con los huicholes todavía la fermentación se realiza en pieles de vaca.**



## SISTEMA DE DESTILACIÓN EN NAYARIT





**Horno con paredes de piedra;  
Cucurpe, Son.**



**“Cua” en donde se corta el  
agave; Bacanora, Son.**



**Horno en Zitlala, Gro.**



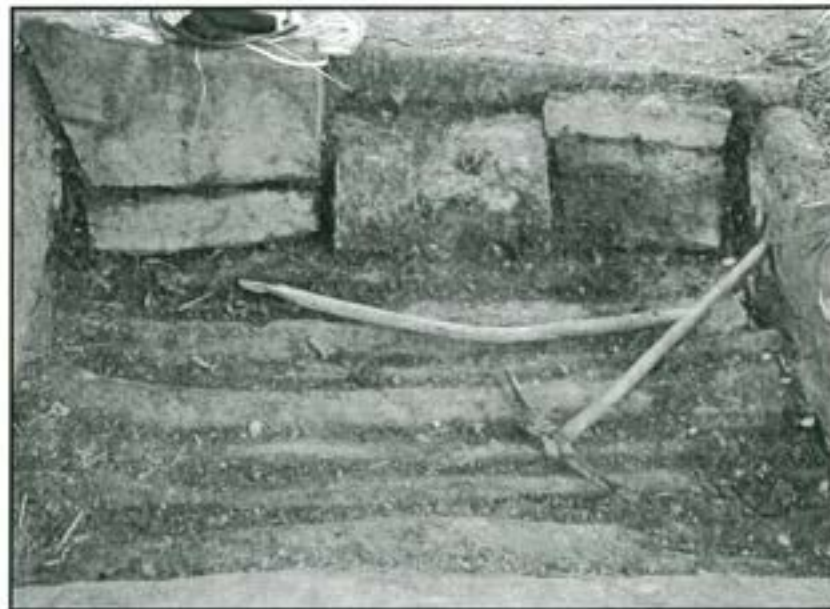
**Horno de Tlajotla, Mor.**



**Horno de Xoyatla, Puebla.**



**Área de picado de El Astillero, Puebla.**



**Área de picado de Zitlala, Gro.**



**Machacador; Mezcales, Nay.**



**Mazos para machucar el agave, Tapalcingo, Mor.**



**Canoa de madera para picar el agave.**



**Alambique del Rancho la  
Hierba Buena, Jal.**



**Montera tallada en un  
tronco Tepalcingo, Mor.**



**Olla usada como montera de  
un alambique El Astillero, Pue.**



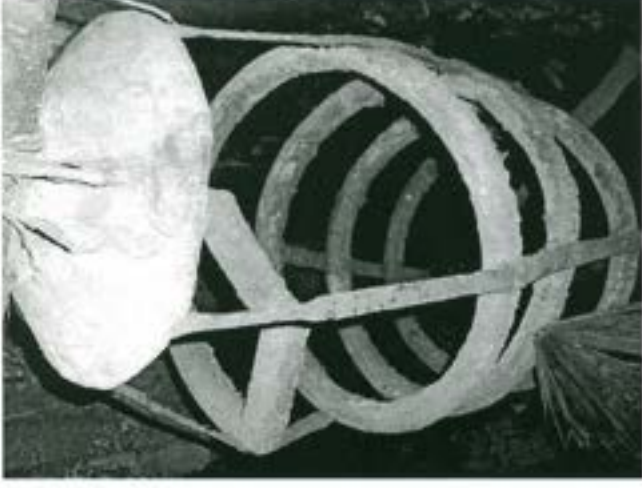
**Alambique de Xoyatla, Pue.**



**Serpentín: Xoyatla, Pue.**



**Alambique de Zitlala, Gro.**



**Sepentín en espiral**





**Destilación del mezcal utilizando ollas de barro en Jiquilpan, Michoacán.**



**Modernos destiladores en  
la población de Tequila, Jalisco**





**Diversas especies de maguey son utilizadas para la elaboración de la bebida del mezcal, las más buscadas son aquellas que todavía se encuentran en estado silvestre.**



**Agave Silvestre (*A. angustifolia*) en Cucurpe, Sonora.**

## COMPARACIÓN DE HORNOS ACTUALES Y ARQUEOLÓGICOS CON PAREDES DE PIEDRA



Horno actual en Santiago Matatlan,  
Oaxaca



Horno arqueológico de  
Paquimé, Chihuahua



Horno actual en Madera, Chihuahua



Horno arqueológico del sitio Nativitas,  
Tlaxcala.

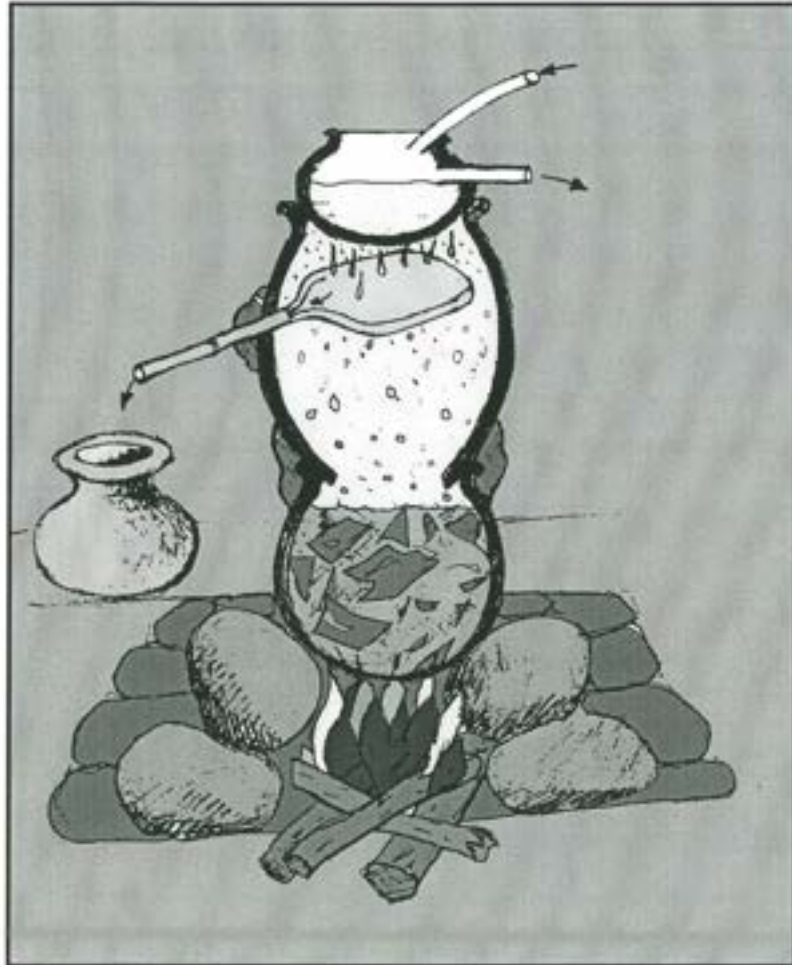
## ALAMBIQUE DE OLLA



Ollas Arqueológicas del sitio Nativitas, Tlaxcala.



Alambique de Ollas, Oaxaca



**Sistema de destilación hallado en Oaxaca y Michoacán, mismo que presumiblemente existió antiguamente en el sitio de Nativitas, Tlaxcala**

## **PROPIEDADES CURATIVAS DEL MEZCAL**

Según informantes de las diferentes comunidades visitadas de los estados del norte de la República Mexicana, la bebida del Mezcal posee propiedades curativas. Se utiliza como remedio:

- Para la mordedura de víbora**
- Para la diabetes**
- Para la presión arterial**
- Para dolor muscular**
- Para el mal de amores**



## CONSIDERACIONES FINALES

Con base en los estudios realizados en las diferentes comunidades indígenas y mestizas productoras de mezcal, tenemos los siguientes resultados:

- En términos generales la producción se mantiene de forma rústica y artesanal.
- La producción de la bebida se realiza para un consumo local, para determinadas fiestas, y por ello, su comercialización se da fundamentalmente en comunidades mestizas con excepción de los zapotecas de Oaxaca.
- En algunas poblaciones como la huichola, la producción del mezcal se efectúa para el cambio de vara (cambio de autoridad indígena) y para la iniciación de niños de tres años (ambos sexos), o para la petición de lluvias.
- Es un producto natural cuyo proceso no se encuentra adulterado a pesar de la introducción de instrumentos y herramientas modernas.

-Diferentes nombres recibe la bebida. Bacanora o Sotol en el norte, Vino-Mezcal en la zona centro, Mezcal en los estados del sur como Oaxaca, Guerrero y Chiapas, incluyendo Guatemala y Sisal en Campeche, Quintana Roo y Yucatán.

-Se utiliza maguey cultivado o silvestre entre los que destacan: *Potatorum*, *karwinskii*, *americana*, *copreata*, *tequilana*, *durangensis*, *maximiliana*, *salmiana*, *angustifolia*, *rhodacantha*, *inaequidens*.

-Sólo en las comunidades indígenas como la huichola o la de los Pai Pai, todavía es posible el intercambio de la bebida por otros productos como el maíz.

-Según los productores un buen mezcal se genera con un maguey silvestre y debe de tener 55 a 65 grados GL.

-Los estudios etnohistóricos, arqueológicos, químicos y etnoarqueológicos que hasta ahora hemos realizado, indican que durante el 400 a.C. se produjo la bebida del mezcal en el sitio de Nativitas del estado de Tlaxcala.