



# Un caballito de tequila

José M. Murià





# Un caballito de tequila

**José M. Murià**

# COLECCIÓN **MIRADAS** A LA HISTORIA

Directora de la Colección: Elisa Speckman Guerra

Diseño, formación y portada: Ónix Acevedo Frómata

Revisión de textos: Javier Dávila

Impresión: Grupo Rebosan

Primera edición: 2021

Primera reimpresión: 2024

Edición en PDF: 2025

D.R. José M. Muria

D.R. Academia Mexicana de la Historia

ISBN: 978-607-8740-15-4

Imagen de portada: Gisela von Wobeser

## MESA DIRECTIVA DE LA ACADEMIA MEXICANA DE LA HISTORIA

Javier Garciadiego Dantan (Director), Gisela von Wobeser (Censora),  
Rodrigo Martínez Baracs (Secretario) y Elisa Speckman Guerra (Tesorera)

## COMITÉ EDITORIAL DE LA ACADEMIA MEXICANA DE LA HISTORIA

Virginia García Acosta (Presidenta), Araceli Almaraz Alvarado, Felipe Castro,  
Carlos Illades, Cynthia Radding, Antonio Rubial García,  
José Antonio Serrano Ortega, Elisa Speckman Guerra y Gisela von Wobeser

Esta obra se realizó con el subsidio de la Subsecretaría de Educación Superior  
de la Secretaría de Educación Pública.

Todos los derechos reservados. Esta obra no puede ser reeditada, reproducida  
en forma electrónica o impresa, fotocopiada o utilizada con fines de lucro sin  
autorización por escrito de los editores y/o del autor.

Impreso y hecho en México

# Índice

Presentación	
Eduardo Matos Moctezuma .....	9
Para decir salud .....	13
La naturaleza .....	15
Primeros pasos y percances.....	23
El agitado siglo XIX .....	32
Del artesano al industrial .....	38
El nacionalismo revolucionario .....	49
Los números y los usos más recientes .....	70
Notas .....	78
Obras citadas.....	79



El tequila es una pálida llama que atraviesa los muros  
y vuela sobre los tejados para aliviar la desesperanza.

En principio el tequila no conoce fronteras,  
pero hay climas que le son propicios  
como hay horas que le pertenecen con sabia plenitud.  
En la más alta tiniebla de las dudas y perplejidades  
es entonces cuando el tequila nos brinda su lección consoladora,  
su infaltable voz, su indulgencia sin reservas.

Álvaro Mutis



## Presentación

EL 8 DE SEPTIEMBRE DE 2018 tuve un conversatorio con el doctor Carl Henrik Langebaek, de la Universidad de los Andes, en la librería “Gabriel García Márquez”, en la ciudad de Bogotá. Esto sucedía en el marco de la 12ª Fiesta del Libro y la Cultura de Medellín, Colombia. Una hora antes de mi intervención busqué en el programa y vi que había una conferencia acerca del tequila. Fui al salón correspondiente y, para mi sorpresa, me encontré, ni más ni menos, con mi amigo José María Murià, quien disertó sobre la bebida. Con sabiduría y voz pausada comentó todo lo relacionado con el tema. Era un magnífico embajador que sabía de lo que hablaba. Hoy tenemos en las manos un verdadero compendio del tequila que, escrito con buena pluma y mayor conocimiento, nos lleva desde sus orígenes hasta el día de hoy. Es obra de nuestro ponente, quien, como buen historiador y bebedor –moderado– del tequila, nos regala su saber, y nos

permite llegar hasta los arcanos –y aun más allá– del licor, cuyos orígenes nos expresa, nos enteramos de la etimología de la palabra y las vicisitudes que tuvo en su largo recorrido, paso a paso, por los derroteros que la bebida siguió en el transcurso del tiempo, la manera en que logró ascender en la escala social del consumidor y la forma en que las mujeres también accedieron a ella para brindar por cuanto pueda pasar en la vida. Hermano gemelo del mezcal y primo del pulque –este último siguió su andar en aquellos expendios, las pulquerías, en los que no se les permitía el paso a mujeres ni uniformados–, el tequila continuó su paso firme con uno que otro tropezón pronto superado y listo para calmar las ansias de quienes sienten en su paladar el elixir que todo lo puede...

Nuestro autor hace referencia a algunas canciones en las que el tequila es el bálsamo deseado. Allá por la década de 1940 se tomaba para brindar por la ingrata mujer; también por las desdichas y sinsabores, y no faltaba aquella tonada acerca de beber un “tequila con limón”. El macho, el tequila, la pistola y la guitarra formaban un cuarteto inseparable que se paseaba por cantinas y salones desafiando a la muerte y cantando a unos bellos ojos. ¿Quién no recuerda a Jorge Negrete cuando decía “y échame un tequila con los valentones”, o aquello de tomar “un tequila con limón, y sentir hervir la sangre, por todito el cuerpo entero, y gritar ‘¡Viva Jalisco!’ con todito el corazón”, o escuchar a la inmortal Lucha Reyes en “La

tequilera”, con aquel falsete inigualable? El tiempo pasó y la bebida nacional atravesó las fronteras para instalarse cómodamente en los mejores restaurantes del mundo.

Muchos son, pues, los temas que podrían analizarse acerca de la bebida, y de ello nos da cuenta José María en cada palabra al manifestar su experiencia, como cuando se refiere a las adulteraciones que ha padecido el tequila. También, por ejemplo, alude a las mescolanzas que se han hecho y de las cuales yo quisiera decir: déjenlo solito, que solito se defiende...

Prepárese el lector a entrar en las páginas de este libro pleno de enseñanzas, sabiduría y humor. El autor nos transmite todo lo que usted siempre quiso saber sobre el tequila, y si desea acompañarse la lectura con un caballito de ese licor, pues adelante: nadie se lo impide.

Para terminar, sólo deseo recordar las palabras del padre Ángel María Garibay, nahuatlato y maestro del doctor Miguel León-Portilla, cuando decía en la presentación del libro *La filosofía náhuatl*, tesis doctoral de Miguel, las siguientes palabras:

Suelen ser los prólogos el medio más eficaz para retraer a los lectores del conocimiento del libro. No quisiera incurrir en este delito y me voy a limitar a unas ligeras observaciones sobre la obra que se toma en las manos.

Mis ligeras observaciones han sido hechas. Son apenas una pálida semblanza de lo que el libro contiene. Pasemos la página y entremos a este mundo donde José María Murià nos ilustra, educa e informa.

Salud...

Eduardo Matos Moctezuma

Enero de 2021

## Para decir salud

COMO BURLA CARIÑOSA, Miguel León-Portilla decía que solamente me faltaba escribir una historia de Jalisco en un grano de arroz, en virtud de las diversas versiones de ella que he llegado a pergeñar, con ánimo de difundirla a más no poder. Quizá ahora, a lo mejor, diría lo mismo del tequila.

Este texto intermedio abreva tanto de uno más breve, que me ha servido para impartir decenas de conferencias sobre el tema –obviamente muy parecidas todas, aunque no iguales–, como de un libro más formal, de mayor tamaño, el cual, a su vez, constituye una síntesis de todo lo que he llegado a saber del tequila, después de 45 años de seguirle la pista en archivos y hemerotecas, en el campo y en las fábricas, y mediante una mesurada pero firme experiencia directa.

Lo que nunca he hecho es un libro muy amplio, con todos los requisitos que reclama el mundo académico. Supongo que sería del interés de muy pocos, máxime cuando lo esencial se encuentra ya, por un

lado, en *El famoso tequila* (Miguel Ángel Porrúa, 2015), y lo básico, en la conferencia que he titulado “Una bebida llamada tequila”.

Omito, por ociosa, la referencia a no pocos artículos apertrechados para la defensa del buen tequila y la contribución a paliar los reveses que, desde adentro o afuera, ha padecido la producción de dicha bebida. Por ello cabe el comentario de que, en ciertos aspectos de la industria, me siento capacitado para calar hondo.

El interés de la Academia Mexicana de la Historia por publicar este texto se me antoja un reconocimiento al valor representativo que tiene el tequila, no sólo de Jalisco, sino además de toda la nación mexicana, lo cual agradezco lo mismo como historiador interesado en la materia que como jalisciense sumergido a más no poder en el occidente de nuestro país.

Ojalá resulte este texto del agrado de quien tenga a bien leerlo y, al final, se digne honrarlo levantando, con el mayor respeto, un caballito de tequila mientras le dice a México: “¡Salud!”.

Guadalajara, Jalisco, 26 de diciembre de 2020

## La naturaleza

ESTA BEBIDA LLAMADA *tequila*, famosa en muchos lugares del mundo, legalmente sólo puede fabricarse con materia prima obtenida de una franja del occidente de México y unos cuantos municipios del sur de Tamaulipas. Se obtiene de una planta muy antigua en este país nuestro a la que llamamos genéricamente *maguey*. Cabe añadir que fue el 10 de mayo de 1973 cuando se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del gobierno mexicano la declaratoria de protección de la denominación de origen, y el 9 de diciembre de 1974, la del territorio de origen.

Pero dicha palabra no es de origen mexicano, sino de las Antillas. Fue escanciada en México por los españoles durante el siglo XVI para facilitarse la vida, pues el tal maguey tiene un nombre diferente en cada una de las muchas lenguas nativas de México, además de que varios tipos de la misma planta dominan los paisajes templados y no muy húmedos del centro y del sur del territorio nacional.

En náhuatl, que es la más hablada de las lenguas indígenas, se dice *metl*; en otomí, mayormente en el estado de Hidalgo y un tanto en Guanajuato, le llaman *guada*; en purépecha o tarasco, que domina en el estado de Michoacán y una parte del mismo Guanajuato, *atocamba*. *Ki* en casi todas las variantes de maya, y *kayu'ste* en huichol o wirráríca, que aún se habla en la Sierra Madre Occidental, entre Jalisco y Nayarit. Incluso los ópatas cercanos a la frontera norte, donde no hay muchos magueyes, le tienen reservado su nombre: *vitzo*. Tampoco abunda en Chiapas, donde lo llaman *niita*. Así, sucesivamente, podríamos seguir por casi toda la geografía lingüística del país.

Hoy en día se tiende a llamar *maguey* solamente al modelo de mayor tamaño, de hojas anchas y de color verde más oscuro que suele crecer en tierras un poco más altas del centro de México.

Desde antes de que comenzara la invasión de los españoles, a fines de la segunda década del siglo xvi, el maguey era un auténtico *milusos*.

Por un lado, de este referido tipo especial, mayor que los demás, aún se obtiene un fermentado lechoso que se llama *pulque* (*ohtli*, en náhuatl), de muchas cualidades como bebida y condimento gastronómico. Sus partidarios dicen que sólo le falta un grado para convertirse en carne... No en vano la palabra, que resulta ser una simplificación de *teohtli*, significa “bebida divina”.

Por otro, de las hojas lanceoladas se sacaban fibras para hacer sogas y mecates, así como prendas

bastas que vestían y calzaban los *macehuales*, es decir, la “gente del pueblo”. También las puntas eran de utilidad como clavos y agujas, sin olvidar su uso para la inmólación ceremonial. Igualmente, las hojas secas se utilizaban para cubrir los techos de las casas o hacer fuego, además de que sus cenizas resultan ser muy buenas para hacer lejía.

José de Acosta, uno de los españoles más cultos que vinieron, hizo eco en su *Historia natural y moral de las Indias* del entusiasmo con que muchos hablaban del tal maguey, aunque lo hace con cierta sorna: “El árbol de las maravillas es el maguey de que los nuevos chapetones suelen escribir milagros, de que da agua, vino, aceite y vinagre, y miel y arroje e hilo y aguja y otras cien cosas”.

Del mismo modo, tenía uso medicinal, ya que el zumo caliente servía para curar una herida, una llaga o una picadura de víbora. Y, como si fuera poco, proporcionaba cierto tipo de papel empleado en la elaboración de libros o *amoxtli*, que hoy apreciamos tanto.

Así lo especifica el antiguo *Romance histórico* legado a nosotros al principiar el siglo XVIII por un fraile carmelita poco conocido que firmaba sus textos como Juan de la Concepción (sus apellidos eran Oviedo y Monroy; nació en Madrid y murió en Cuenca):

De los magueyes retorcidas fibras  
volúmenes de historia dieron muchos  
en que páginas eran los colores  
caracteres formados de los nudos.

Mejores plumas eran los pinceles  
que al algodón pasaban el trasunto  
de los héroes, tan divino, que aun el tacto  
su objeto le juzgaban por el bulto.

Todavía en 1856 un viajero proveniente de Estados Unidos, de nombre Marvin Wheat –aunque era más conocido por el seudónimo de Cincinnatus– daba fe de que el referido amate era “más flexible y mucho más bello que el papiro egipcio o el más moderno pergamino”. Asimismo, decía: “su superficie retiene con fidelidad la impresión de los diversos y brillantes colores”.

Por su parte, en cuanto llegaron los conquistadores españoles, ante su imperiosa necesidad de darle calor y quitarle resequedad a su garganta, encontraron la solución en el *mexcal·li*, que quiere decir “lo que se cuece”. En efecto, del corazón de algunos tipos de maguey menos fibrosos, de tamaño mediano y de hoja más angosta, como se hacía desde tiempos inmemoriales y hasta hace poco, una vez pasado por el horno y troceado, sale una excelente golosina sumamente dulce que todavía hace medio siglo se podía comprar con facilidad incluso en los mercados de la capital de Jalisco.

Como entre los peninsulares recién llegados había muchos procedentes de Andalucía, donde ya se elaboraba aguardiente de uva, no resultó extraño que discubrieran prensarlo y destilar, en alambiques de barro, el mosto un tanto espeso que se obtiene, lo que dio lugar

al nacimiento de esta bebida a la que denominaron precisamente *mezcal* o *vino de mezcal*. Por eso, con el tiempo, en el medio rural se le llamó también con frecuencia, sencillamente, *vino*. De esta manera, cuando en los documentos antiguos de estas latitudes aparece la palabra *vino*, no siempre se refiere al fermentado de la uva. Todavía hoy, en ámbitos poco cosmopolitas, para diferenciarlo del aguardiente hay quienes lo llaman, con menosprecio, *vino joto*.

Muy pronto, hacia 1540, uno de los primeros franciscanos que vinieron, el famoso Motolinía, como llamaban a fray Toribio de Benavente, haciéndose un poco el desentendido, ya decía “haber oído hablar” de un aguardiente que los españoles llamaban así: *mezcal*, y que era “de mucha sustancia y muy saludable”. Podemos asegurar que se hizo mezcal en muchos lugares, así como ahora hay una gran cantidad de pueblos que lo fabrican y comercializan con su nombre. Es conocido el de Oaxaca: algunos fabricantes meten en cada botella un gusano seco de los mismos que se crían en la planta; ello no altera el sabor, pero llama poderosamente la atención de turistas nacionales y extranjeros. Sólo en el estado de Jalisco hay actualmente cerca de una docena de pueblos que hacen mezcal y lo bautizan con su topónimo; tal es el caso de Apulco, Quitupan, Tuxcacuesco, Tonaya, etcétera, pero el más famoso, sin lugar a dudas, es el mezcal de Tequila –o, sencillamente, *tequila*–, que se hace con una variedad conocida ahora por la ciencia como *Agave tequilana Weber azul*.

La palabra *ágave*, que quiere decir “admirable” en griego, fue introducida por el naturalista sueco Karl von Linneo, a mediados del siglo XVIII, para hacer referencia puntualmente al maguey del que se podía hacer mezcal, y la expresión *agave mexicana* data de comienzos del siglo XIX, por la intervención del francés Jean-Baptiste de Lamarck. Finalmente, en 1902 Albert Weber, un científico también francés que estuvo en México e incluso en Jalisco con el ejército que acompañó a Maximiliano en 1864, basándose después en informaciones acuciosas y de primera mano enviadas a él desde México por su amigo León Diguët, logró definir mejor sus criterios en un boletín parisino de historia natural y destacó entre otras cosas el color azulado que diferencia al de Tequila de todos los demás agaves (“*ágave*” se convirtió en “*agave*” de acuerdo con el habla francesa del señor Weber y la tendencia mexicana, heredada del náhuatl, de hacer llanas las palabras).<sup>1</sup>

Como muchos otros términos relacionados con esta bebida que son de origen náhuatl, también lo es *Tequila*, el nombre de una población que fue la cabecera del territorio (corregimiento) donde se desarrolló su fabricación desde los comienzos de la época colonial y donde, con el tiempo, se establecieron los primeros centros de producción de cierto impulso. Quiere decir “lugar de hierba entre las piedras”, o al revés.

Corre también la versión de que la palabra “tequila” viene de *tequio*, que era, entre otras cosas, la parte del mineral con que se quedaban los trabajadores de

las minas después de haber cubierto la cuota diaria establecida, y no faltaron seguidores que cometían el error de decir que tequila significa “lugar donde se trabaja”. No suele haber topónimos sobre cualidades o defectos de los habitantes ni hay motivo para dudar de la otra versión, que es clara y, además, corresponde a la realidad del paisaje.

Precisamente es en este espacio geográfico donde se encuentran las condiciones más adecuadas, según los técnicos, para el desarrollo de los agaves azules: media de 20° de temperatura, más o menos 1500 metros sobre el nivel del mar, un metro cúbico anual de lluvia y cielo nublado entre 65 y 100 días al año.

Es muy importante que el suelo sea arcilloso y muy permeable o con buen drenaje. Por eso, es normal que resulte bueno el escurrimiento natural de las laderas de los cerros. De hecho, en las partes excesivamente húmedas de las plantaciones los agaves crecen muy poco y producen poco dulce.

También conviene que haya una generosa proporción de elementos derivados del basalto, y deben tener ese color marrón o rojizo proveniente de la oxidación de abundante fierro.

La siembra debe hacerse entre abril y junio, a efecto de que el terreno esté seco. La “semilla” son los propios “hijuelos” que nacen en la planta cuando llega a tener nueve hojitas y sus corazones, el tamaño de una naranja, pero antes de sembrarlos en la tierra deben *acicalarse*: dejarlos quince días a la sombra para que

se deshidraten un poco y pierdan peso. La separación entre plantas debe ser al menos de tres metros en plano y dos en ladera, y con frecuencia es posible intercalarle otros cultivos.

Normalmente hay que esperar siete u ocho años para cosecharlo, aunque hay terrenos como en Los Altos de Jalisco donde, antes de usar fertilizantes con nitrato de potasio, que incrementa la dulzura, ese periodo se extendía hasta doce años. Hay, comoquiera, casos especiales en que se puede cosechar a los seis.

## Primeros pasos y percances

SE LOCALIZA LA COMARCA ORIGINAL DEL TEQUILA –y eso fue muy importante para el desarrollo ulterior de la industria– al noroeste de Guadalajara, por el camino que con el tiempo se volvió el más socorrido hacia la costa del actual estado de Nayarit, donde se halla todavía el puerto de San Blas y desde el cual zarparían barricas de “vino de tequila” hacia los tres puntos cardinales: principalmente hacia el norte, pero también al centro y al sur de América y las Filipinas.

Lo cierto es que los vestigios más antiguos hallados hasta hoy se encuentran en las inmediaciones de Amatitán; ello permite suponer que ahí se inició la producción, pero la poca disponibilidad de agua de que adolece esa comarca y la abundancia de la misma en las inmediaciones de Tequila dieron lugar a que pudieran existir muchas más tabernas en este último sitio y en una buena parte de su jurisdicción.

De Amatitán, decía con sorna el naturalista José Longinos Martínez, afamado por la importante

expedición que hizo a las Californias en 1792, que el manantial que lo alimenta “produce menos que una naranja”, según dejó escrito en su *Diario de viaje de la ciudad de México a San Blas*.

Sin embargo, en las *Instrucciones sobre el cobro de derechos de las cribas, condiciones para el asiento de vino mezcal*, de 1768, se asentaba que “Amatitán era la principal fábrica de este vino”. Poco después, a finales del siglo, cuando creció sobremanera la demanda para exportar por San Blas, Tequila empezó a producir mucho más que Amatitán.

Cuando los españoles comenzaron a establecerse en el occidente de México, es muy probable que, como lo sugiere la referida alusión de Motolinía, ya se hiciera mezcal en otros lugares del centro y del sur, pero también es el caso de que sus autoridades lo proscribieron muy pronto, para restarle competencia al aguardiente que venía del sur de la Península Ibérica. El argumento esgrimido, sin embargo, parecía de buena fe, pues, según se decía, querían evitar que los indígenas y mestizos se emborracharan.

El resultado fue que se fabricó clandestinamente en lugares muchas veces accesibles sólo para los aborígenes. Por eso hay quien asegura que ya se destilaba desde antes de la Conquista, pero no se ha encontrado todavía nada que lo demuestre. En efecto, sabemos que la fábrica más antigua conocida era propiedad de indígenas; se encuentra, sí, cerca del fondo del barranco llamado El Tecuane, próximo al mencionado pueblo de Amatitán

–lugar de amate o papel–, pero todo indica que data de finales del siglo xvi, es decir, unos cincuenta años después de comenzada la Conquista y la colonización de lo que es hoy el estado mexicano de Jalisco.

Claramente, a la interdicción no se le hacía mucho caso, como lo muestran sus muchas reiteraciones, aparte de varias referencias del siglo xvi a la abundancia de la planta en Xochitepec o Magdalena, Ameca y Guadalajara. De 1621, por ejemplo, tenemos la famosa *Descripción de Nueva Galicia* del acucioso cura de Tepic Domingo Lázaro de Arregui, en la cual se encuentra el primer testimonio fehaciente de la fabricación de este aguardiente en el occidente de México.

En su capítulo decimosexto se habla con detalle de las grandes virtudes del mezcal, “más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente”, pero también se dice que, desgraciadamente, su consumo excesivo lo desacredita y le genera muchos enemigos.

Comoquiera, por su carácter clandestino nos quedaron muy pocas noticias sobre los mezcales y el mezcal en el siglo xvi y principios del xvii. Sin embargo, su proscripción tenía que fracasar tarde, no temprano.

Por un lado, no faltaron opiniones de médicos locales en favor de la bebida. Uno de ellos, prestigiado en la época, fue Gerónimo Hernández, español, quien se declaró muy complacido después de probarla. Ello ayudó al gobernador de turno, Juan Canseco y Quiñones, a tomar la decisión de legalizarla en 1638 y crear el estanco mediante el cual el gobierno vendería el

mezcal en exclusiva y sacaría de ahí buen dinero. Se decía también que, de esta manera, habría un adecuado control de calidad.

Pero el caso fue que el dinero obtenido se gastó en la construcción de un espacio para que la gente se bañara, lo cual fue esgrimido por los traficantes de aguardiente andaluz como un dispendio y un lujo completamente inútil, argumento con suficiente éxito en aquella España tan católica y reacia a la higiene corporal, por ser muy pecaminosa –lo que sí es cierto es que Guadalajara tenía entonces carencias asaz apremiantes–. De esta manera lograron que pronto sobreviniera de nuevo la prohibición. Sin embargo, quedó claro el beneficio económico que reportaba el mezcal no sólo al gobierno; es sintomático de ello que en 1656 la población de Tequila fuese elevada a la categoría de “villa”.

No pasó mucho tiempo antes de que el mezcal entrara de nuevo en la legalidad por la puerta grande. Ayudó, claro, la imperiosa necesidad de construir en Guadalajara una red distribuidora de agua para uso doméstico como la que se tendió en 1672; así, algunos gestores convencieron a Mariana de Austria, madre de Carlos II, de la conveniencia de hacerlo y de que se expidiera la cédula correspondiente para establecer de nueva cuenta el dichoso estanco.

Vale decir que también influyó mucho en la Casa Real que se reconociese que los indios se habían involucrado en la elaboración de vino mezcal, dado que sus

terrenos estaban más alejados de la mano de la justicia, y que la legalización resultaría conveniente para ellos. Quizá no era del todo humanitaria la preocupación: recuérdese que al mediar el siglo xvii la población nativa se había reducido en términos generales a 5% de lo que había sido en 1520, y la falta de mano de obra se resentía sobremanera. Téngase presente que, por sentirse *hidalgos*, los colonizadores no se permitían con frecuencia llevar a cabo trabajos que implicaran usar las manos y doblar la cintura.

Con sólo un paréntesis, entre 1785 y 1795, el tal estanco sobrevivió hasta los primeros gobiernos liberales, los cuales abolieron todas las instituciones de este tipo, pero sin que el mezcal fuese prohibido nunca más, al menos en México, aunque a veces resulta prohibitiva la sobrecarga de impuestos.

De cualquier manera, las argumentaciones en favor y en contra aparecidas después dejan claro que no dejaban de aumentar la fabricación y el consumo de lo que entonces llamaban *vino mezcal de la tierra*, tal como ocurría también con la necesidad de disponer de más agua, pues la población de Guadalajara, especialmente a partir de los comienzos del siglo xviii, crecía con más celeridad, y a lo largo del siglo pasó de cuatro mil o cinco mil habitantes a cerca de treinta mil.

Precisamente, hacia 1735 se hicieron de nuevo obras hidráulicas importantes gracias al tributo del mezcal, las cuales dieron pie a que el historiador más notable de la época, Matías de la Mota Padilla, en su

famosa *Historia de la conquista del reino de la Nueva Galicia en la América Septentrional*, escrita en 1742, viendo el peligro de que se produjese una nueva prohibición, hiciera una aferrada defensa del mezcal. Más bien se lamentaba de que no se le cobraran impuestos en todas las poblaciones, con lo cual se “perdían muchos y buenos recursos” que podrían destinarse, por ejemplo, a erigir cárceles en las cabeceras de jurisdicción, “porque no las hay”, y, sobre todo, a hacer buenas obras hidráulicas.

Si prohibiendo la fabricación se hubiera acabado el consumo, decía este autor con vehemencia, quizás habría estado de acuerdo con el interdicto, pero como resultado más bien se favorecía a otras bebidas hechas de la caña de azúcar, como el llamado el *chinguerite* o el *vingarote*, a las que consideraba “verdaderamente nocivas”.<sup>2</sup> Cabe decir que, anteriormente, con ánimo de hablar en favor del mezcal, el gobernador Canseco y Quiñones agregaría a la lista de “brebajes nocivos” los todavía hoy muy socorridos *tepache* y *tejuino*.

En el ínterin, en 1751 también hubo que hacer frente a las pretensiones de la Iglesia en contra de la bebida nativa, debidas en cierta medida a que el negocio del vino español la beneficiaba y, en cambio, del mezcal no veía ni un peso. Dos años después, quien metió la cuchara también fue el virrey Güemes, de Nueva España, disponiendo su prohibición.

Era el caso de que, como muchas de las acciones de los virreyes, que se sentían omnipotentes, ésta tam-

poco le correspondía, pues el tema era potestad de la Audiencia de Guadalajara, cuyo presidente era el propio gobernador de Nueva Galicia. En consecuencia, su empeño, como tantos otros, no prosperó.

Fue también gracias al dinero que se necesitaba para la construcción de un nuevo palacio de gobierno que el estanco del mezcal sobrevivió, de manera que en 1759 se eligió el proyecto y comenzaron las obras. Pero cuando crecieron otras fuentes de financiamiento, como lo resultó ser el creciente comercio que devino de la colonización del noroeste, la cual comenzó con el siglo XVIII, en 1785 los partidarios de la interdicción lograron su cometido de cerrar el estanco. Pero no contaban con una retahíla de epidemias producidas a partir de entonces, mismas que requirieron mucho dinero para hacerles frente mediante incluso la construcción de un hospital moderno y con recursos que nunca se habían visto. De tal manera, sólo diez años después se restableció la venta legal del aguardiente de agave.

Estos diez años de reducción presupuestal quedaron plasmados en la fachada del palacio que se erigía con dinero del mencionado estanco, de manera que la segunda planta resultó ser ostensiblemente más modesta que la primera.

Durante la segunda mitad del siglo XVIII el gran incremento de pobladores de Guadalajara resultó precisamente de la colonización de lo que ahora es el noroeste de México: el actual estado de Sonora y las

Californias; la tierra del tequila dejó de quedar arrinconada y sin salida dentro del gran imperio español, para convertirse en un sitio de ir y venir.

De acuerdo con los criterios impuestos desde siempre por la colonización española, que impidieron el establecimiento de centros manufactureros para darle clientes a la economía peninsular, la región de Guadalajara se pudo beneficiar de la nueva situación intermediaria sólo abasteciendo las llamadas “nuevas tierras” de productos traídos, legalmente o no, de otros lugares, pues no se fabricaba en ella prácticamente nada en suficiente cantidad como no fuera precisamente este “vino mezcal” de las cercanías de Tequila que eran cruzadas por el camino hacia el norte.

Respecto al puerto de San Blas, establecido oficialmente en 1767, ya se tienen noticias a finales de siglo de muchos miles de barriles que irían a parar principalmente a California y más allá, pero también al centro y al sur de América, a Filipinas e incluso a la Ciudad de México.

En 1792 el ya citado José Longinos Martínez decía en su *Diario* que entre Amatitán y Tequila había “tres leguas de camino plano” y muchísimas plantaciones de mezcal, en las cuales muchos barriles del dichoso aguardiente eran fabricados para embarcarse cada año en San Blas.

Vale consignar también que entre los alegatos de esa época se hizo presente la existencia de dos problemas que aún persisten: la hoy llamada *piratería* y la

falsificación. Son recurrentes las alusiones al mezcal que se vendía dándole la vuelta al estanco y evitando el pago de las contribuciones del caso, que entonces eran mucho menores que las de ahora. Asimismo, también se habla de adulteraciones.

Como sea, a fines del siglo XVIII el “partido” de Tequila (antiguo corregimiento), según José Menéndez Valdés en su *Descripción de Nueva Galicia* de 1793, se había convertido en uno de los más ricos de la ahora llamada Intendencia de Guadalajara, “con una iglesia que seguramente es la mejor de toda ella”.

Hasta el cura párroco que tenía entonces esa población le había entrado al pingüe negocio de sembrar agaves.

## El agitado siglo XIX

HAY OTROS DATOS DE PRINCIPIOS DEL SIGLO XIX que nos muestran a la jurisdicción de Tequila como una de las más ricas de toda la región, gracias a sus “tabernas” de mezcal.<sup>3</sup> En 1801, por caso, se decía que cada año se extraían de ella cuarenta mil y cincuenta mil mezcales o agaves y salían a diferentes lugares unos dos mil barriles.

El famoso Barón de Humboldt, quien anduvo por México a principios del siglo XIX, nos dejó un *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España* que hemos aplaudido sobremanera, aunque contiene algunas estupideces de muy grueso calibre. Una de las peores es su afirmación categórica de que “destilando el pulque se hace un aguardiente llamado *mezcal* o *aguardiente de maguey* que embriaga mucho”, la cual es verdaderamente ridícula tanto para él como para sus informantes. Lo peor es que la autoridad que le hemos concedido da lugar a que algunos ciudadanos mexicanos de hoy lo den por bueno, y lo pregonan también. Un caso muy sonoro fue el de un gobernador emanado del Partido Acción Nacional.

Igualmente resulta muy lamentable el aserto de Humboldt de que el Nuevo Reino de Galicia era más o menos igual que su sucesora la Intendencia de Guadalajara, siendo que sus diferencias fueron enormes.

Peor resulta, a fin de cuentas, que vaticine que “cuando la agricultura no esté atada por un sistema de administración que empobrece las colonias sin enriquecer la metrópoli, los viñedos sustituirán poco a poco los plantíos de maguey”. ¡Felicidades! Hay que preguntarse qué cara pondría al ver que los germanos de hoy ingieren cantidades “navegables” del tequila menospreciado por él: más de cuatro millones de litros de enero a noviembre de 2020.

A partir de 1810 surgió un hecho favorecedor para el mezcal de esta tierra: la guerra de Independencia. Primero irrumpieron en Guadalajara grandes contingentes que abrazaron la insurgencia iniciada por Miguel Hidalgo, los cuales andaban siempre necesitados de consumir bebidas alcohólicas –de hecho, Hidalgo y su nutrido contingente fueron vencidos en las inmediaciones de Guadalajara, en un lugar llamado Puente de Calderón, al mediar enero de 1811–. Precisamente tal aumento de la demanda dio lugar a que el propio virrey Venegas concediera la libertad de fabricar mezcal en toda la Nueva España. Dice lo siguiente un informe que yace en el Archivo Histórico de Tequila: “La industria y el comercio de esta jurisdicción están en aumento desde 1810 [...] siendo su principal y único artículo de tráfico el vino mezcal”.

Pero lo más importante fue después, entre 1812 y 1815, cuando las huestes encabezadas por el caudillo José

María Morelos cortaron la comunicación del puerto de Acapulco con la Ciudad de México y se suspendió el tránsito por ahí de las valiosas mercancías que venían de Filipinas en la llamada Nao de China. Se tuvo que utilizar San Blas, que era ya desde su fundación una suerte de puerto alternativo para eventualidades climáticas o el asedio de piratas, lo cual le dio al occidente de México un movimiento inusitado que se aprovechó para enviar mezcal en los barcos que volvían al sureste asiático. Tal bonanza dio lugar a que se creara la Feria Comercial de Tepic en 1814 y se le concediera a esta población el título de ciudad.

La *Estadística* de Victoriano Roa, publicada en 1825, pero con información anterior –de 1820, más o menos–, decía que “los habitantes de Tequila son dedicados con generalidad al cultivo de los mezcales y a la fabricación de vinos”.

Precisamente en 1815, año que terminó con el encarcelamiento y el fusilamiento de Morelos, se registraron los mayores ingresos que había tenido el estanco de mezcal hasta entonces. Pero el camino de Acapulco se volvió a abrir en 1816 y el descenso del movimiento comercial en San Blas, Tepic y Guadalajara fue muy notorio.

Afortunadamente también para los productores de mezcal, cinco años después, en 1821, tuvo lugar la independencia de México, y España respondió con un bloqueo vengativo que impidió durante más de quince años la llegada legal de aguardientes, fermentados y otros muchos productos españoles. Aunque el daño

producido fue menor de lo supuesto y también muy inferior a lo que pretendieron los españoles, gracias a las diversas rutas de contrabando, que estaban muy bien consolidadas desde hacía mucho tiempo, los números del mezcal volvieron a mejorar, pero sin superar la gran venta de 1815. Ello no ocurrió hasta después de 1849.

Vale la pena consignar que en 1835, cuando se iniciaba el gobierno conservador y centralista, se intentó restablecer el estanco del vino mezcal, cuya renta habría de ser, según dijo el propio gobernador José Antonio Romero, “una de las más floridas de Jalisco”. Sin embargo, no se salió con la suya. A pesar de que los conservadores veían con simpatía la vuelta a la vida colonial, la animadversión de los liberales resultó mucho más fuerte, como lo demostró el hecho de que pronto se restableció el sistema federal, el cual era el más alejado de todos a lo que había sido la vida de la colonia española. Solamente pasaron diez años antes de que, después de trastabillar durante un buen tiempo el gobierno conservador, se reinstalara el federalista y liberal.

Lo cierto es que no menguó gran cosa el envío de vino de mezcal al norte de Sonora y tanto a la Baja como a la Alta California. Entre los dos millones de kilómetros cuadrados que Estados Unidos le quitó a México como resultado de la guerra de 1847 se encontraba el oro de California, cuya explotación desató una verdadera “fiebre” a partir de 1849, y el aguardiente que estaba más al alcance de la anhelante garganta de los gambusinos, a pesar de la distancia, era justamente el de Tequila, el

cual, al embarcarse en el puerto de San Blas, le permitió cobrar nuevos bríos, pues lo enviado no consistía solamente en barriles.

En 1854, en pleno auge de esta exportación, pasó por Jalisco, en calidad de reo, un médico de nombre Ernest Vigneaux, quien había participado en una fallida invasión a Sonora de un contingente de aventureros franceses. En sus *Recuerdos de un prisionero de Guerra* dejó constancia de la referida bonanza, pero también de que la palabra *tequila* “da su nombre al aguardiente de mezcal lo mismo que el *cognac* lo da a los aguardientes de Francia en general”. Incluso, el galeno francés se refirió a Tequila “como la ciudad del mezcal”, y ésta no fue, por cierto, muy de su agrado, pues la definió como “un círculo del infierno olvidado por Dante”. Recuérdese que pasó por ahí en verano y en calidad de prisionero. No fue hasta cuatro décadas después cuando las estadísticas oficiales empezaron a considerar al tequila y al mezcal de otras tierras por separado, pero queda claro que, cuando Vigneaux pasó por Jalisco, los comarcanos lo estaban adoptando ya.

Por otro lado, el gran Manuel Payno publicó en 1864 una *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, donde asentó lo siguiente: “el tequila que se fabrica en Jalisco se consume en todo el país”. Sin embargo, nuestro prócer y gran escritor no puede reputarse de gran catador, pues en su propio texto hace gala de un olfato nulo y un paladar de concreto, cuando dice que nuestro tequila “se confunde en el olor y en el sabor con la ginebra de Holanda”.

Durante veinte años la exportación a California fue creciendo, hasta que se concluyó el ferrocarril de costa a costa en Estados Unidos. Fue en mayo de 1869 cuando en la cima de un lugar que se llama Promontory, en el estado de Utah, se embonaron las vías del Union Pacific con las del Central Pacific, y el tren llevó a los mineros de California el *bourbon* de Kentucky a un precio mucho más bajo, sin que al paladar de papel de lija de éstos le importara mayor cosa que tal aguardiente fuese una verdadera marranilla.

Parte de las pingües utilidades que obtuvieron los tequileros durante esa época de bonanza sirvieron para apoyar al general Ramón Corona Madrigal, quien era el caudillo liberal del occidente de México, primero contra los conservadores y después contra los franceses. Es natural que los fabricantes se avinieran más al libre comercio defendido por los liberales que al antiguo régimen lleno de limitantes para el intercambio de mercaderías preconizado por los conservadores.

Precisamente por esta ayuda un tequilero destacado, de apellido Gómez Cuervo, se convirtió en gobernador de Jalisco cuando los soldados de Napoleón III fueron echados de nuestro país y se fue a pique el Imperio Mexicano que se quiso constituir con Maximiliano de Habsburgo a la cabeza. Una vez en el gobierno, lo primero que hizo el empresario Gómez Cuervo fue bajar los impuestos del tequila, aunque, para compensar la reducción, incrementó todos los demás...

## Del artesano al industrial

EN 1867, CUANDO SE RESTABLECIÓ EL RÉGIMEN republicano, México ya había sufrido no sólo la Intervención Francesa, sino también la consabida invasión de Estados Unidos, amén de una gran inestabilidad política y una auténtica guerra civil de liberales contra conservadores. Pero comenzó entonces a disfrutar una larga época de paz y tranquilidad, lo cual derivó en una gran transformación económica y social muy aplaudida en todas partes, a pesar de que cuarenta años después desembocó en lo conocido ahora como la Revolución Mexicana (el problema esencial fue que desarrolló un liberalismo incontrolado, parecido al existente hoy). Una de las razones fue que el enriquecimiento sólo fue para pocos.

En cuanto al tequila, hay que decir que la producción disfrutó grandes mejoras. Por un lado, los productores empezaron a sentirse orgullosos de lo que hacían y secundaron la cada vez más generalizada costumbre de nombrar el aguardiente precisamente así: *tequila*.

Muestra de que la palabra se iba entronizando es que un opúsculo oaxaqueño de 1870 hacía referencia al “tequila que se fabrica en Jalisco”, cuyo origen era el mismo que el mezcal de su tierra. Por otra parte, según un periodista de Estados Unidos, de nombre Albert S. Evans –por cierto nacido en San Francisco, California, cuando ese lugar era todavía mexicano– había un mezcal de mejor calidad que la mayor parte “que lleva el nombre del pueblo donde se hace: Tequila”.

Su olfato debe haber sido de una calidad similar al paladar de Manuel Payno, pues antes de darle un buen trago, pensó “que sería como un anís u otro licor ligero”, lo cual le resultó muy costoso...; sin embargo, salió vivo y reincidente del trance.

De igual modo, los dueños de fábricas, a las que ya no les llamaban “tabernas”, como antes, manifestaron su orgullo asociándolas con su apellido: Vicente Rojas, La Rojeña; Jesús Flores, La Floreña; La Guarreña; La Martineña; La Quintaneña, etcétera.

Después, en la medida en la que las empresas crecían, la tendencia fue bautizarlas de acuerdo con el espíritu de progreso que se había generalizado. De esta manera, por ejemplo, cuando Cenobio Sauza compró La Antigua Cruz, le cambió el nombre por el de La Perseverancia, y el dinámico Jesús Flores le puso a la suya La Constancia.

Tradicionalmente, en aquellos campos donde el agave crecía antes al menos durante siete u ocho años, al llegarles la hora, se despojaba a los mezcales,

corazones o “piñas” de las plantas de sus largas hojas con golpes precisos de una gran navaja encajada en la punta de un bastón. Todavía hoy se conoce como *coa*, que en náhuatl quiere decir “serpiente”. Por su parte, al procedimiento, que casi no ha cambiado nada desde tiempos ancestrales, porque la mecanización no es recomendable, se le llama *jima*, otra palabra náhuatl que significa precisamente “alisar” o “rasurar”.

Después de partirlas en dos o cuatro trozos, según sus dimensiones, a las “piñas” ya *jimadas* las llevaban a lomo de burro o de mula a los hornos de leña para la cocción durante dos o tres días. Luego, se depositaban en una gran pileta circular de piedra –la tahona– por donde giraba una gran rueda de molino movida por uno o dos animales. Es lo que se llamó desde tiempos muy antiguos el *molino chileno*, como prueba fehaciente de que la comunicación con la costa del Pacífico sur es más remota de lo que se suele decir. Hay incluso varios topónimos en Nayarit, cerca de San Blas, como Lodemarcos o Lodelamedo, que denotan una clara procedencia del Cono Sur.

El mosto que se obtenía de la molienda era depositado en unos pozos o piletas de algo menos de un metro y medio de profundidad y unos cuatro o cinco palmos de diámetro, donde permanecía varios días mientras fermentaba.

Para acelerar el proceso, aparte de levadura de pan, antiguamente el “batidor” –que era un cristiano totalmente en cueros con más de medio cuerpo sumergi-

do— se desplazaba lentamente y sin parar durante unas cuantas horas para remover el mosto, y, tal vez, incluso le tributaba un tanto de sus líquidos personales, animado por el calorcito que producía. Lo que sí es evidente es que el sudor del hombre aportaba la urea que contiene.

Quizá por todo ello los viejos, cuando yo era joven, decían que el tequila de antes era “más bueno”. El caso es que últimamente, cuando el mosto comienza a fermentar, se acostumbra añadir un poco de la tal urea, aunque ya no es de origen humano. ¿Será mejor?

Más tarde, aquello pasaba a los alambiques de barro y, finalmente, a los pipones para esperar su venta y consumo.

A partir de los años setenta del siglo XIX se empezaron a hacer grandes mejoras técnicas e higiénicas. Entre las más importantes se cuenta la importación de alambiques de cobre franceses, como los usados para el cognac, y la sustitución de la leña por el vapor, con el fin de cocer más rápidamente los mezcales. Se dice que fueron dos jaliscienses, Gabriel Castaños y G. López de Lara, quienes diseñaron un “horno de torrefacción” empleando principalmente mampostería, con lo cual se generaba mucho más calor.

Otra novedad exitosa fueron los aparatos mecánicos para moler los agaves después del cocimiento, con más celeridad y rendimiento que el conseguido por los animales de tiro al hacer girar la gran rueda de piedra. Finalmente, para que el mosto fermentara, se adquirieron, también de Francia, grandes tinajas de

cobre que, además de ser mucho más higiénicas, eran también mucho menos propensas al desperdicio.

También en los años setenta se emprendieron unas tímidas exportaciones. Primero hacia el sur de Estados Unidos, las cuales en 1899 alcanzaron la cifra de tres mil de aquellos buenos pesotes. Pero antes de acabar el siglo también se enviaba ya cada vez más a Europa Occidental y a los países hermanos de Guatemala y El Salvador, que a partir de entonces, a pesar de que producen un ron de excelente calidad, nunca han dejado de ser solidarios y entusiastas consumidores.

Ayudó sobremanera que el 15 de mayo de 1888 comenzaron los viajes hasta la capital del país en ferrocarril, de manera que incluso se podía alcanzar con rapidez el puerto de Veracruz, puesto que la vía desde la Ciudad de México hasta allí existía desde el 1 de enero de 1873. Pero el dichoso tren no sólo llevaba productos hacia allá. También trajo muchas cosas, entre las que se contó la amenaza del pulque. Un año después de su primer arribo, el periódico tapatío *Juan Panadero* clamaba lo siguiente:

INVASIÓN. ESTREMÉZCASE EL TEQUILA: LLOREN AMARGAMENTE FABRICANTES DE VINO MEZCAL.

Ya se oyen las botas [...] del pulque mexicano. Hoy se abrirán al público en Guadalajara nada menos que cuatro pulquerías [...] Me consta que el pulque es de los más excelente que se conoce en la capital de la República; más higiénico [sic] que la misma higiene.

Todo fue una llamarada de petate, pues no se supo nada más. El dichoso fermento no resultó del agrado de los tapatíos. Seguramente preferían una bebida más fuerte, acorde con su naturaleza. Por otro lado, el pulque tiene el inconveniente de que se descompone muy pronto, y ni aun la rapidez del ferrocarril permitía que llegara en perfecto estado a las piqueras, que perecieron sin pena ni gloria.

A partir de entonces se incrementaron los esfuerzos de los tequileros para hacerse presentes en diversas ferias y exposiciones, tanto mexicanas como extranjeras, que eran un buen recurso de los empresarios de antaño para darse a conocer y ganar clientes. Los premios, que solían ser elegantes medallas, placas o diplomas, siempre recargados de adornos, ahora los presumen con una buena dosis de nostalgia y orgullo las fábricas centenarias que llegaron a obtener algunos. La primera fue la de Barcelona, en 1888; siguieron la de Chicago en 1893, la de París en 1900, la de Madrid en 1907 y la de San Antonio, Texas, en 1910. Hubo otras, pero de menor importancia. Después de la Primera Guerra Mundial, el tequila hizo acto de presencia también en Río de Janeiro, en 1922, y en Roma al año siguiente, etcétera.

También se empezaron a hacer estudios serios para animar y mejorar tanto las funciones industriales como agrícolas. El más reconocido es el del boticario Lázaro Pérez, quien, con fundamento en sus análisis, insistía en las grandes virtudes del producto, siempre y

cuando –“que se entienda bien”, decía– se consumiera con moderación.

Recogemos unas cuantas cualidades en palabras de él mismo:

Despertar el natural apetito de los alimentos [...] favorecer las digestiones difíciles; tonificar las funciones gástricas [...] hacer que cicatricen rápidamente las heridas poco profundas [...] calmar el dolor y evitar la inflamación consiguiente a las torceduras –aplicándolo con fomentos–, vigorizar las funciones debilitadas por la edad [...] calmar la ingrata sensación del hambre [...] levantar las fuerzas agotadas por un trabajo excesivo, avivar la inteligencia [...] ahuyentar el fastidio y procurar ilusiones agradables.

Lázaro Pérez hablaba también del “halagüeño porvenir” del “vino mezcal o tequila” gracias al ferrocarril que ya se anunciaba y que pronto establecería una buena comunicación “no solamente con las principales ciudades de la República, sino también con las del extranjero, en las cuales el mencionado producto tendrá considerable consumo”.<sup>4</sup>

Hay que decir que no era ésta la primera vez que se hablaba de las propiedades curativas del mezcal. Aparte de lo que sabemos que se dijo a comienzos del siglo XVII, cuando se buscaba la legalización –de lo cual

no se ha encontrado ningún testimonio directo aún—, en 1812, por ejemplo, el *Diario de México* decía:

El vino mezcal puro tiene la virtud de curar enfermedades, como lo han experimentado los habitantes de los lugares en los que ha sido permitido [...] Facilita suavemente el menstuo de las mujeres hasta ponerlo en estado de abundancia según conviene, y quita el dolor de la hijada, tomándolo tibio cuando amenaza. Destruye las lombrices e impide que se engendren estos y otros insectos. Es eficaz para quitar los dolores de las parturientas. Para experimentar estos efectos conviene que el mezcal sea puro, sin mezclarlo con agua [...]. Se vende en la calle de la Iglesia del Espíritu Santo entre las casas 3 y 4.

También está el caso del reputado médico valenciano Francisco Xavier Balmis. Después de pasar por México escribió en 1794 una *Demostración de las eficaces virtudes... de dos plantas de Nueva España, especies de ágave y de begonia*, de las cuales decía que servían para la curación del vicio venéreo y escrofuloso y “graves enfermedades que resisten el uso del mercurio y demás remedios conocidos”.

Varias fueron las fábricas que incrementaron sobremanera su producción, aunque no faltaron autores entusiastas como Mariano Bárcena que se entusiasmaron un poco más de la cuenta. En 1890 decía que

la producción “no debía bajar de cinco millones de litros al año”, en tanto que según la Sociedad Agrícola Mexicana durante los cinco años anteriores a 1901 la producción había sido de tres. Además, daba un dato importante: que ahora el principal cliente era la Ciudad de México, aunque no por ello debemos creer que sus moradores hayan sido únicamente consumidores y no traficantes también, pero sí debemos considerar que tuvieron mucho que ver con el crecimiento de la industria de lo que ya se llamaba indefectiblemente “tequila”. El caso es que durante los tres primeros lustros del siglo xx, prácticamente con el mismo número de fábricas, la producción estuvo cerca de duplicarse.

Es necesario señalar también otro hecho que favoreció el crecimiento de la industria tequilera: en 1893 se liberó por completo la extensión de tierra que podía pertenecer a una sola persona. De esta manera, la tierra empezó a ser acumulada por pocas manos. Su mala explotación y la pauperización consecuente de los campesinos resultó ser una de las causas principales del derrumbe del régimen porfiriano, que hoy definiríamos como “neoliberal”, pero a la industria del tequila le resultó benéfico que sus propietarios pudieran disponer del agave suficiente en las inmediaciones de sus destiladoras.

Otro hecho importante fue que en 1908 llegó a la ciudad de Tequila el ferrocarril de Guadalajara, lo cual dio pie para incrementar y mejorar la comunicación y vender más en los centros de Jalisco y de México. Pero

resulta que, siguiendo el camino de este tren, en dirección contraria a la de Guadalajara se llegaba también al puerto de Manzanillo...

Asimismo, debe reconocerse que los tequileros de entonces, grandes y pequeños, supieron evitar la injerencia de capitales foráneos. Una de las razones es que en su inmensa mayoría eran de filiación local y casi todos, a diferencia de muchos grandes terratenientes de México que residían en la capital y hasta en Madrid o París, ellos vivían en la propia tierra tequilera y estaban siempre al pie del cañón.

Una buena parte del gremio vio con desconfianza la utilización de botellas de vidrio compradas en Alemania para envasarlo, pero a partir de 1906 se creó la primera gran fábrica de vidrio en Monterrey, que ofreció cantidad suficiente de envases a precios mucho más económicos. Hasta entonces todo se había almacenado en grandes barriles de madera –pipones– como los que aún son utilizados, pero se trajinaban en unas botijas de ese mismo material de aproximadamente treinta y tres litros que llamaban damajuanas. Las botellas resultaron más prácticas, aparte de que le daban al contenido cierto aire medicinal en aquella época en que predominaban los elixires y los jarabes.

Esto resultó en un impulso a la venta del tequila a partir de 1918, cuando se produjo la famosa pandemia de “gripe española”, que corrió por buena parte del mundo dejando una gran secuela de mortandad. Hay varias explicaciones de por qué en Jalisco el daño

fue mucho menor. Se habla por caso de la ubicación de las montañas y de los vientos, mas se sabe también que, para combatirla, se recomendaba tequila con limón y sal, una costumbre que sobrevive “pa’ prevenir la gripe”.

Cabe suponer que la vitamina “C” de que están llenos los limones, especialmente los mexicanos, de algo debía servir, lo mismo que la sal, pero quizá su utilidad real, además de reanimar a los enfermos por su muy reconocida calidad de vasodilatador, era favorecer a quienes los fabricaban y a quienes los vendían. Lo cierto es que en los años de la pandemia aquella, el consumo aumentó de manera sensible.

Por otra parte, la irrupción del vidrio aportó también los famosos caballitos, que son las pequeñas copas casi cilíndricas que imitan –más o menos– los antiguos cuernos socavados donde anteriormente se bebía el tequila.

## El nacionalismo revolucionario

HAY QUE TOMAR EN CUENTA, también, que la mayor parte de los grupos sociales encumbrados le hacían el feo al tequila en beneficio del cognac, aunque es cierto que, poco a poco, después de la Revolución, la bebida empezó a subir lentamente de nivel social.

A la gripe española la sucedió, a partir de 1920, la famosa Ley Seca de Estados Unidos, que prohibió en ese país tanto la fabricación como el consumo de bebidas alcohólicas y dio pie a su producción clandestina y también a la gran importación ilegal de tequila. A juzgar por la prosperidad de los fabricantes durante los trece años de vigencia de la prohibición, la cantidad enviada debió ser considerable.

Tanto para pasar el tequila a Estados Unidos “a la mala” mientras duró la Ley Seca como legalmente después, ayudó mucho que en 1927 se concluyera la comunicación ferroviaria hasta Nogales. Cabe recordar que, ya para entonces, muchos jaliscienses y también mexicanos de otras partes emigraban a Los Ángeles y demás poblaciones del sur de California,

donde conservaban el hábito de beber tequila cuando se podía. El mercado se iría abriendo también con la colaboración de tanto gringo que se emborrachaba sistemáticamente cada sábado y que se entusiasmaba con el tequila en virtud de su nobleza y pocas consecuencias.

Asimismo, durante buena parte de los años veinte y comienzos de los treinta se vertieron grandes cantidades de tequila en los efervescentes paisajes petroleros de la costa del Golfo de México. Pero los pozos abiertos en Oriente Medio al llegar la década a su mitad contrajeron el mercado sensiblemente, y la situación se complicó aún más por la culminación de la Reforma Agraria del gobierno de Lázaro Cárdenas, que acabó con los latifundios e hizo que la producción tequilera quedara escindida entre agricultores y fabricantes; desde entonces, éstos nunca han logrado ponerse de acuerdo bien, y las disputas entre ambos han sido la causa de malas y a veces graves consecuencias.

En 1929 el ejecutivo federal se sintió obligado a tomar cartas en el asunto, dada la magnitud que había alcanzado la producción de tequila. En consecuencia, expidió un *Reglamento para alcoholes, tequilas y mezcales* donde se especificaban tanto los requisitos para la instalación y el funcionamiento de las fábricas, como la forma en que debían pagar sus impuestos. Ello repercutió en los primeros intentos de organización gremial, pero las instituciones creadas resultaron demasiado débiles por la falta de cohesión y las muchas disputas habidas entre sus miembros.

Lo cierto es que los empresarios nunca han sido especialmente proclives a trabajar en equipo, pero entonces se les hizo evidente que les resultaba conveniente establecer una mejor coordinación entre todos.

En 1933 un grupo de empresas crearon una sociedad llamada Productores de Tequila, S.A., que pretendió la exclusividad. Su fracaso fue rápido y rotundo. Ese mismo año hubo otro intento: Tequila S.A., que fue más flexible y, por lo mismo, más longeva. Seguramente hubiera logrado mucho más de no haberse producido la Segunda Guerra Mundial, con el consecuente incremento del mercado y el enorme desgarrate del que se hablará después. Sin embargo, esta empresa sobrevivió.

El incremento aludido había dado aliento a rancheros de Los Altos de Jalisco para sembrar agaves primeramente en las laderas de los cerros a fin de venderse los, en su momento, a los consabidos productores de Tequila y Amatitán, mas con el paso del tiempo surgieron las primeras destilerías, que aprovecharían la relativa cercanía del tren a México al pasar por Ocotlán y La Barca. Se dice que precisamente en 1888, cuando se inauguró la vía, nacieron dos en Arandas, aunque fueran medio disimuladas. Lo que sucedió fue que no quedaron debidamente registradas hasta 1904, una, y 1908, la otra. Sólo en 1930 apareció debidamente registrada una tercera.

En 1912 el *Boletín de Información Agrícola* ya daba cuenta de que precisamente en el contorno de Arandas el mezcal era “casi todo lo que le daba vida”. Debe

suponerse asimismo que la Ley Seca de Estados Unidos contribuiría a su fortaleza, aunque el conflicto cristero (que duró de 1927 a 1929) debe haber ayudado también, en virtud de que el mercado de la capital del país se convertía en un buen recurso.

Además, ya en Atotonilco, pegadas a la vía del tren que conectaba con Ocotlán, aparecieron cinco destilerías antes de 1940; sin embargo, la mayor producción de agaves seguiría siendo arandense. Luego, la siembra del agave y la creación de destilerías se extendería por una buena parte de Los Altos.

Debe reconocerse que el acendrado nacionalismo preconizado por la triunfante Revolución Mexicana a partir de la tercera década del siglo xx inspiró en todo México espléndidas manifestaciones de las artes plásticas y de las letras. Pero en Jalisco, la tierra del tequila, fue de una intensidad especial, con la ayuda del éxito de una cinematografía ranchera que exaltaba los valores del campo mexicano no indígena. Todo ello hizo que esta bebida tuviera más presencia en las crecientes clases medias, las cuales con anterioridad difícilmente consumían una bebida considerada de “gente baja”.

En ciertas ocasiones de especial exaltación patriótica el tequila empezó a volverse imprescindible aun para aquellos que normalmente le sacaban la vuelta. Podría decirse que a partir de los años treinta ya era, tal como se dice ahora, “la bebida mexicana por excelencia”. Como sea, por lo regular la gente popis siguió despreciándola treinta o cuarenta años más.

La Segunda Guerra Mundial causó un incremento enorme de la demanda de tequila debido a que se suspendió o limitó mucho la producción de aguardiente en países como Inglaterra, Francia, Rusia, Polonia, etcétera, y los campos de batalla lo reclamaban cada vez más. Por ellos se derramaría el aguardiente de agave azul y su exportación se incrementó de una manera impresionante: entre 1941 y 1944 pasó de veintiún mil litros a muy cerca de cinco millones.

Todo ello pudo haber proporcionado mayores dividendos si hubiera habido más materia prima y, sobre todo, una buena organización, en lugar de tantos rencores entre los implicados, lo mismo en la cosecha que en la destilación y, sobre todo, el comercio. De esta manera la tajada más grande de tal bonanza no fue para los fabricantes o los agricultores. Hubo, por ejemplo, un famoso español que monopolizó la mayoría de los vagones tanque y de otro tipo de carga y firmó un contrato de exclusividad con Monterrey para adquirir todas las botellas disponibles. Con tales ases en la manga, en una bodega junto a la vía del tren, en la Ciudad de México, hizo todo tipo de trapacerías para obtener las máximas utilidades: desde el bautizo generoso hasta la incorporación de otras bebidas más baratas, todo sin la más mínima condición higiénica.

El expediente que fue formando el Departamento de Salud de Estados Unidos y que esgrimió cuando se normalizaron la producción alcohólica y el mercado al firmarse el armisticio que puso fin a la Segunda Guerra

Mundial demuestra que muchas botellas se llenaban varias veces sin una mínima enjuagada siquiera. Además de mucha suciedad, encontraron dentro hasta minúsculos trocitos de vidrio y rebaba.

De nada habían servido las gestiones para proteger el tequila. Se diluyeron en el entramado burocrático, suponemos que gracias a la habilidad y los sobornos del español aquel y otros de su misma calaña. Tan pronto se firmó el armisticio, éste se acogió a su tierra, con la que entonces, en plena época franquista, no había convenio de extradición.

En 1955 Tequila S.A. se convirtió en Productores de Tequila de Jalisco S.A. de C.V., que procedió a buscar el registro de una marca “para amparar y distinguir las diversas clases de licores alcohólicos [sic] que producen sus socios en distintas fábricas”. Lo consiguió tres años después.

Ayudó que en octubre de ese año, ya finalizada la guerra, empezó una auténtica cruzada de reorganización y de recuperación. Por un lado, en 1949 el gobierno emitió la primera norma de calidad. Nueve años después de buscarlo, se consiguió registrar la marca “tequila”, y al siguiente año se fundó la Cámara de la Industria Tequilera, la cual, con algunas altas y muchas bajas, aún sobrevive y a veces ha sido incluso muy útil. Sus finalidades son las siguientes:

- Representar los intereses de la industria y de cada uno de sus miembros.

- Estudiar los problemas que los afecten y proveer medidas para su desarrollo.
- Gestionar ante las autoridades leyes y disposiciones que protejan a la industria tequilera y fijen tasas justas de impuestos.

Contribuyó a todo ello, sin duda, la inercia que despertó el acuerdo internacional sobre el respeto a la denominación de origen que muchos países firmaron en Lisboa en octubre 1958 y que debía entenderse como:

La denominación geográfica de un país, de una región o una localidad que sirviera para designar un producto de ella originario y cuyas cualidades o características fueran debidas exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y los factores humanos.

Fue gracias a las gestiones de dicha Cámara que, en 1962, México se sumó al acuerdo, pero lo que específicamente correspondía a la propiedad industrial nuestro país no lo reconoció hasta la década siguiente.

Por otra parte, además de crearse la primera fábrica de vidrio en Guadalajara para abastecer a la industria, se emprendieron diversas acciones para recuperar mercado: mejoras técnicas e higiénicas, como el cambio del cobre de alambiques y tinas por acero inoxidable. Además, muchas marcas se hicieron más accesibles a

gargantas menos aguerridas y disminuyeron el costo agregando más agua destilada para rebajar la graduación de 46° GL e incluso 48° a 40° poco más o menos –se supone que menos de 36° o 38° lo deja sin gracia, pero hay marcas que llegan hasta 35°–.

En cuanto a Estados Unidos, los impuestos por la introducción de botellas de tequila, con la excusa de supervisarlas bien, se incrementaron muchísimo, así como la desconfianza de la gente; incluso para el que se enviaba a granel y se embotellaba fuera disminuyó enormemente el consumo. Los cinco millones de litros exportados en 1944 se convirtieron en menos de nueve mil en 1948. No fue hasta 1970 cuando se volvió a exportar lo mismo que en 1944.

Si sus autoridades sanitarias se hicieron de la vista gorda con todas las triquiñuelas llevadas a cabo mientras necesitaban aguardiente a costa de lo que fuera, el grueso expediente que formaron se esgrimió con toda oportunidad al recuperarse la paz, cuando los destilados europeos volvieron a hacer acto de aparición en sus tiendas y bares. En consecuencia, al tequila embotellado que ingresaba a ese país después de la guerra le fue aplicado ese fuerte impuesto adicional.

De esta manera, se privilegió la exportación a granel, lo que dio lugar a que dejara menos márgenes y surgieran marcas en Estados Unidos también embotelladas con toda suerte de artimañas y, especialmente, con nombres curiosos y hasta ridículos. Además, para beber ese remedo de tequila se debía ser “muy macho”

o estar muy necesitado y tener un paladar con la textura de cartón corrugado.

Lo irónico y triste fue que algunas de dichas marcas empezaron a penetrar en el mercado mexicano ante el pedido de turistas que ya las consumían en su tierra. Tuvimos entonces el “infinito privilegio” de consumir en lugares como Puerto Vallarta y Acapulco tequila de importación y de ínfima calidad

Afortunadamente, al mediar los años ochenta, hubo un espabilado tequilero de la región de Los Altos de nombre Jesús López Román, quien se adelantó a registrar todas esas marcas en México antes de que otros lo hicieran, y evitó así su ingreso de manera tajante. Tal gesta contribuyó sobremanera a la defensa de la mexicanidad en el tequila y a evitar una mayor degradación de la bebida. Sin embargo, el hombre no dejó de ser víctima de recriminaciones por parte de otros fabricantes, temerosos de que los traficantes estadounidenses de ese negocio se enojaran y tomaran represalias... Dicho de otra manera, aquellos hombres valientes “se asustaron con el petate del muerto”. Pero el caso es que López Román murió asesinado y, aunque el crimen se atribuyó a un problema de faldas, lo cierto es que no se aclaró del todo.

Lamentablemente, a la progresiva recuperación de la demanda no la había secundado un aumento equivalente de la producción de la materia prima: el agave azul. Para cubrir más mercado, en 1964 se estableció una norma irónicamente llamada “de calidad” que autorizaba añadir durante el proceso de

fermentación hasta 30% de azúcar de diferentes orígenes, generalmente de caña. Pero no fue suficiente, por lo que en 1970 se amplió hasta 49%.

La norma no se ha modificado en este sentido –fue ratificada en 1993 y 1997–. En 1991, en una época en que los agaves azules escasearon, algunos tequileros sin escrúpulos, con la complicidad de algunos diputados y de altos empleados de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, quienes siempre dan la sensación de ser enemigos jurados del tequila, estuvieron a punto de conseguir que la norma oficial permitiera hasta un 90% de azúcares ajenos. Por fortuna, el hecho se evitó gracias a la rápida movilización de un grupo de ciudadanos y, en especial, al apoyo muy decidido, en la cúspide del Poder Legislativo, de un senador por el estado de Jalisco llamado José Luis Lamadrid. También contó un sonado programa de televisión en el Canal 13 transmitido varias veces en horario estelar gracias al respaldo de su entonces director Antonio Álvarez Lima; se llamó *La agonía del tequila* y participaron en él Javier Solórzano y Carmen Aristegui, a quienes acompañó Néstor Arana, defensor de los *agaveros*, y el que suscribe, como portador de la antorcha de la historia.

Fue dicha norma una manera de abrir las puertas a la falsificación. Por un lado, el propio porcentaje que se autoriza da lugar a que se altere en demasía el producto y se lo prive de su calidad, y, por el otro, con facilidad se puede incluso ir más allá de la “adulteración” permitida, puesto que no se dispone de un modo preciso

de medirla. En realidad, se cuenta tan sólo con la subjetividad del paladar y el dolor de cabeza que aparece irremisiblemente si no se consume con extrema cautela el seudotequila. Recuérdese que, cuando el tequila ingerido está hecho solamente con *Agave tequilana Weber azul*, por ningún motivo deja secuelas de esta índole. Lo que resulta un cínico contrasentido es que, en el ámbito tequilero, al tequila adulterado se le llame simplemente *tequila* y para referirse al verdadero deban agregarle el calificativo de *100% agave*.

Otra gesta individual que contribuyó sobremanera a mejorar la calidad del tequila fue la de don Jaime Ruiz Llaguno, quien a principios de los años noventa consiguió que el gobierno de Estados Unidos dejara el arancel del tequila embotellado casi al mismo nivel que el otro, y lo hizo prácticamente solo.

Parece ser que el tequila a granel que viaja al extranjero les deja a los mexicanos 3% de su venta al público, mientras que el embotellado puede llegar a contribuir con 30 centavos por cada peso, sin contar con los tributos fiscales.

Todavía hasta la gestión de Ruiz Llaguno la exportación de tequila a Estados Unidos, aunque iba en ascenso, era muchísimo mayor a granel que “embotellado de origen”. Éste, que apenas alcanzaba 15% en 1969, resultó aun menor en 1973. Fue entonces cuando el 10 de mayo se hizo pública la “denominación de origen” del tequila, y el 9 de diciembre del año siguiente pasó lo mismo con el “territorio de origen”: todo el estado de Jalisco, seis

municipios de Guanajuato, veintinueve de Michoacán y ocho de Nayarit, todos ellos vecinos del propio Jalisco.

Tal vez los tequileros se merecieron entonces la cuchillada que les asestó el gobierno federal al autorizar, para producir tequila, agaves sembrados en once municipios del sur de Tamaulipas. Aunque quizá ya es hora de levantar el castigo, pues se ha comprobado que tales plantas del noreste, al llegar a la tercera generación, se vuelven astillosas, y su producto se asemeja al venenoso alcohol industrial. Por eso, con sensatez, el tequila que se vende mayormente en esa parte de la frontera ahora es generalmente llevado en pipas desde el campo de Jalisco y envasado y etiquetado allá.

Finalmente, en 1977 el gobierno federal emitió la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, que aún está vigente.

Vale la pena añadir que durante los años ochenta se le “tapó el ojo al macho” y ni siquiera hubo preocupación por establecer de una u otra manera la diferencia de la exportación.

En cambio, a partir de 1995, cuando la proporción del tequila embotellado que se exportaba apenas superaba 10% (unos seis millones y medio de litros), empezó a aumentar con rapidez hasta alcanzar en 2009 los cincuenta y seis millones y medio de litros, los cuales traspasaron la frontera norte debidamente embotellados. Su competencia ya era decorosa contra los que partían a granel, que fueron ochenta millones, menos incluso que los enviados en años anteriores.

Por lo que se refiere a Europa, sin la ley discriminatoria ni el interés de los empresarios de ese continente en medrar con el tequila, en comparación con la salida de tequila a granel, la de embotellado siempre ha sido sensiblemente mayor. Incluso fueron empresas más o menos mexicanas las que llevaron a Bélgica tequila en grandes depósitos para embotellarlos ellas mismas en aquel país. Lo malo es que tampoco era tequila de la mejor calidad.

Si el gobierno ayudara de verdad y todos los empresarios del tequila adquirieran plena conciencia de ello, reducir la exportación a granel a su mínima expresión, por no decir a nada, resultaría muy benéfico para la calidad, el prestigio y los beneficios económicos de esa bebida.

El 18 de agosto de 2003, en una reunión de tequileros con el presidente Vicente Fox, el fabricante de gran prestigio y prosapia don Jaime Orendain le planteó este asunto de manera muy bien documentada y sustentada, con la solidez que le permitía su gran conocimiento del asunto. El presidente, convencido, anunció solemnemente que después del 1 de enero de 2005 no saldría de México “un solo litro que no estuviera debidamente embotellado y avalado por las autoridades correspondientes”.

Al acercarse la fecha convenida se fue percibiendo que el primer mandatario no honraría su palabra: como en tantas otras cosas, ¡reculó! Bastó otra vez la amenaza de ciertos distribuidores estadounidenses de medio

pelo para que algunos tequileros de Jalisco, “como buenos machos”, doblaran las corvas. Al igual que a Fox, les faltaron agallas, si es que a uno y a los otros no les arrimaron otros *alicientes* que los convencieron, a uno, de no cumplir su palabra, y a los otros, de no actuar como tequileros de verdad y con altura de miras.

Por otro lado, ese mismo 18 de agosto se había anunciado que se autorizaría el tequila de sabores... lo cual tampoco progresó. ¡Supongo que no habrían tenido sabor de menta las mentadas que los tradicionalistas les hubiéramos endilgado a quienes lo hubieran hecho!

Una de las razones del incremento de la demanda durante los años ochenta y noventa fue que la gente de “buena familia” se empezó a dar a la mexicanización de su paladar y se abocó al tequila, porque, entre otras cosas, empezaron a conocerse sus cualidades digestivas y vasodilatadoras, además de que los precios de las bebidas extranjeras tuvieron una enorme alza, como resultado de una larga serie de devaluaciones de la moneda. Esto hizo también que los precios de ciertas marcas alcanzaran cifras estratosféricas. Había gente que creía –y cree– aquello de que “entre más caro, mejor”. De hecho, lo que pasaba, según decían quienes saben del tema, es que la gente pretenciosa pagaba caro por sus ganas de hacerse notar: un auténtico impuesto a la vanidad.

Ello no quiere decir que el tequila haya perdido su raigambre popular. Al contrario: ¡los mexicanos consumen ahora más tequila que nunca! Lo que sucedió

fue que beber tequila dejó de ser *únicamente* una manifestación estereotipada de la hombría para convertirse también en una muestra de refinamiento y buen gusto.

Además, cabe señalar que el tequila ayudó a inspirar a no pocos autores de muchas hazañas culturales. Se dice que Diego Rivera, por ejemplo, no empezaba a trabajar sin *echarse* antes unos *pegues*, y que Frida Kahlo lo usaba mucho, lo mismo en la cocina que fuera de ella.

Hablando más bien de jaliscienses, como corresponde, consta que Agustín Yáñez, uno de nuestros mejores novelistas, lo acostumbraba antes de comer en dosis a veces no tan mesuradas, y a cualquier hora Juan Rulfo y muchos más. El compositor del famoso *Huapango*, José Pablo Moncayo, alentaba un buen tanto su imaginación y sensibilidad con aguardiente de agave, como hacían muchos autores e intérpretes de la música mexicana que más ha corrido mundo. Si ya nos hemos despachado dos o tres caballitos, ¿a quién no se le pone la piel de gallina cuando Lucha Reyes canta?:

Me llaman la tequilera  
como si fuera de pila,  
porque a mí me bautizaron  
con un trago de tequila.

Sin embargo, no deja de sorprender que Jorge Negrete y Pancho Villa hayan sido abstemios. Uno a causa de una antigua afección hepática que, a la postre, lo llevó a la tumba, y el famoso revolucionario debido a severos

problemas que llegó a tener con quienes no seguían la sacrosanta norma que solemos referir con firmeza los viejos, en especial los buenos bebedores: “ni menos de uno ni más de tres”.

Ésa era la norma cuando en las hoy grandes poblaciones del occidente de México, que eran antaño mucho más pequeñas, los jefes de familia pasaban cada medio día un rato por la cantina para conversar con amigos y saber “qué ocurría en el mundo”, antes de ir irremisiblemente a comer en paz a sus respectivas casas y dormir después una siestecita.

Unas acciones de relativa importancia fueron las realizadas durante los años ochenta en el seno de la cancillería mexicana para introducir el consumo del tequilla en las actividades sociales internas, primero, y luego en las representaciones diplomáticas en el exterior, donde antes el tequila sólo aparecía en las fiestas patrias. En ello tuvo algo que ver el que suscribe, quien abasteció durante cierto tiempo el tequila necesario con la ayuda de algunos modestos fabricantes, como Claudio Jiménez Vizcarra, y de otros más poderosos, como Guillermo Romo de la Peña, y con la bendición del espléndido subsecretario que fue el embajador Alfonso de Rosenzweig.

El empeño puesto al finalizar el siglo xx para ofrecer un producto de la mejor calidad que no ocasionara molestias ulteriores, aun cuando se sobrepasara la dosis prudente, habría de ganar paulatinamente más consumidores. Ayudó también, ¡claro!, el hecho de que

el tequila haya sido reconocido como una bebida benéfica –siempre con moderación– para quienes padecen problemas cardiovasculares o para aquéllos a los que la vida tensa y otros desmanes les hayan ocasionado una fuerte alza del colesterol malo o de los peligrosísimos y traidores triglicéridos.

Puede decirse que México se hizo cabalmente tequilero cuando tantas mujeres se incorporaron lo mismo al consumo que a la producción. Ayudó, claro, que hubiera tequila de graduación más baja para ser acogido por paladares femeninos asaz calificados. También sirvieron las mezclas para quienes están acostumbradas a conjuntar sabores, pero asimismo es importante que muchas mujeres se hayan ido liberando de tantas inhibiciones en las últimas décadas. De hecho, hay estudios según los cuales ellas representan 45% de los consumidores, aunque sea bastante mayor el consumo general del género masculino.

Ha sido el caso ya no tan reciente la aparición, por obra y gracia de damas emprendedoras, de verdaderas *boutiques* de tequila y arte que coadyuvan a que se considere la bebida también como algo refinado, a que se le deguste como es debido y a que sea incluso objeto de manifestaciones artísticas. El resultado ha sido la aparición de elaboradas botellas y caballitos, así como de muy elegantes estuches que, sin mejorar con ello la calidad de la bebida, le dan un aire sumamente distinguido y le permiten llegar a precios estratosféricos; tales objetos se han vuelto, sin duda, muy apreciados.

Una empresaria y publicista acuñó, para el caso, la frase siguiente: “Tienes un producto fino, pues hay que hacerle un marco digno”.

Hasta una poetisa, Teresa Orozco Enríquez, se ocupó ya en 2003, con sensibilidad, de la bebida:

No importa quien lo haga o lo tenga  
si puedo tomarlo  
a sorbos o a tragos,  
la osadía es degustarlo.  
¡Ah! Trago de tequila,  
la vida hoy conoce  
ese sabor inmenso  
lleno de derroche.  
Has venido a dar  
un espacio al sediento.  
Por breve que sea,  
es un oasis en el desierto.

De igual manera resulta socioeconómicamente muy valiosa la presencia femenina en la dirección de empresas productoras. De ciento sesenta que estaban legalmente registradas en Jalisco en 2017, había ya once dirigidas efectivamente por mujeres. No son las mayores, por cierto, aunque hay alguna que trota por las leguas a muy buen galope, y casi todas resultan muy exitosas y tienden a la elaboración de tequila excelente. Su presencia resulta muy importante en esta sana evolución del concepto que se tiene de la bebida como un

producto de alta calidad, en vez de ponderarse, como sucedía antaño, solamente su fortaleza y agresividad.

El resultado general es que la gente acomodada o de plano rica favoreció sobremanera la tendencia de los últimos años a hacer tequila con un mayor porcentaje de agave, y hoy por hoy más de medio millar de marcas están orgullosas de poner en sus etiquetas “100% agave”, lo cual queda plenamente garantizado por un tal Consejo Regulador del Tequila, creado en 1994 y formado por representantes del gobierno, productores de agave y fabricantes de tequila, a quienes encabeza un empresario que no puede tener ningún contacto profesional con unos ni con otros. Es decir, un simple y abnegado consumidor.

Sus objetivos son los siguientes:

- Asegurar, por medio de la verificación, el cumplimiento de la norma oficial.
- Garantizar al consumidor lo genuino del producto.
- Salvaguardar la denominación de origen en México y en el extranjero.
- Estudiar y proponer especificaciones del tequila, sus materias primas y sus procesos.
- Procurar mejoras técnicas y fomentar la investigación técnica, científica y cultural.

Al mismo tiempo, este Consejo garantiza que cuando el tequila se anuncia como “añejo”, ha vivido al menos un año en barricas de roble o de encino antes de pasar a

las botellas, y que cuando dice “reposado”, lo haya hecho al menos durante tres meses. El blanco está autorizado a ir directamente a la botella o al gaxnate una vez que se le ha dado la graduación deseada. Éste es el de toda la vida. El reposado empezó a generalizarse a partir de 1970 y poco después comenzó a pensarse en el añejo.

Se supone que el blanco, que suele tener más graduación, es más propicio para antes de comer o en un día caluroso, y el añejo, para la noche o después de un buen ágape. El reposado, por su parte, es como las chamarras de cuero, que sirven lo mismo cuando hace frío que cuando hace calor.

Conviene aclarar que, con más de tres años en la barrica, el tequila empieza, aunque sea muy lentamente, a perder “el espíritu del vino”. Ésta es una razón por la cual, aunque sea una bebida de gran categoría, no puede haber tequila de gran antigüedad ni de grandes precios. Sin embargo, como con la edad sube el valor, no faltan algunas fábricas capaces de lograr que su tequila alcance más rápidamente su antigüedad gracias a su laboratorio.

Sabe mal que este Consejo, que ha engordado quizá demasiado, no haya logrado del todo regular, como debe ser, la producción de agaves y la fabricación del aguardiente a efecto de combatir mejor la enorme y dañina volatilidad de los precios de la materia prima, según la abundancia o la escasez, y las agrias controversias entre agaveros y tequileros. De esta manera, la industria en general no puede tener un crecimiento bien programado y armónico que favorezca a todos. Seguramente si

el Consejo hubiera perseguido en el pasado con más formalidad y ecuanimidad los objetivos para los que fue creado, no habrían pasado tantas empresas a manos extranjeras.

A pesar de que, según acuerdos y convenios internacionales –como el de Lisboa y el que firmó México en Bruselas con la Unión Europea en mayo de 1997–, esta bebida sólo se puede fabricar legítimamente en una particular región de México, todavía hay que lamentar que en diferentes países, como Japón, España y Sudáfrica, entre otros, se la siga falsificando de manera impune y con pésimos resultados en cuanto a la calidad –hace años se hacía en Tarragona El Sombrero, presunto aguardiente de mezcal con licencia de una empresa Porfirio Juárez & Co., “de Tequila (Méjico)”. Inexistente, claro. En otra ocasión fui a Talavera de la Reina en pos de una fábrica de tequila que se mencionaba en algunas etiquetas. ¡No la encontré! Pero tampoco vi ni un solo agave por los alrededores–. Es el tequila al que, sin ánimo de ofender a los grandes alquimistas de nuestro tiempo, se le denomina “químicamente puro”.

## Los números y los usos más recientes

SEA COMO SEA, LA ERIZADA FISONOMÍA de esos campos de agave que dominan una franja central de Jalisco proporcionó en 1999 unos 199 millones de litros, contra los 91 millones producidos en 1994. Dos terceras partes salieron a correr mundo, pero unos 65 millones se consumieron en México. Esto equivale a más de 650 millones de caballitos, o *shots*, como dirían los “güeros del norte”. Uno tras otro, sumarían cerca de 40 000 kilómetros de caballitos, que equivalen a una vuelta completa a la Tierra.

Pues bien, el entusiasmo patriótico hizo que diez años después el consumo nacional llegara al doble, mientras la exportación aumentó poco menos de 40%. Todo ello para llegar a producir y vender una cantidad superior a 250 millones de litros en 2011.

La tendencia continuó, de manera que en 2019, de acuerdo con el Consejo Regulador, que siempre lleva muy bien las cuentas, la producción tequilera llegó con orgullo a la cifra de un millón de litros diarios, en tanto

que el año anterior –2018– se presumía ya que se exportaban 402 litros por minuto.

Halaga que cada vez se exporte más tequila embotellado, pues la derrama económica que se queda en casa aumenta de 3 a 30%: en 1995 la proporción era de 60 millones a 6 millones, aproximadamente, mientras en 2009 fue de 80 millones a granel respecto a 56.5 millones metidos en su botella, generalmente de 750 mililitros.

También resulta grato saber de la tendencia favorable al tequila de calidad. La producción realizada con 100% de agave, que en 1995 fue de 15%, en 2009 llegó a cerca de 60%. Esto se debe más bien a la exigencia del consumo local, pues para la exportación domina el tequila, con sólo 51% de agave y a granel. Al parecer, fuera de México hay muchos que se contentan con cualquier rascabuches. Afortunadamente, entre los europeos y los mexicanos en el exterior tiene más presencia el tequila bueno, sin que se pueda cantar victoria.<sup>5</sup>

Aunque duela decirlo así, cabe consignar que la pandemia de este dramático 2020 reportó un considerable incremento en el consumo del tequila en México y en el mundo. Recuérdese que lo mismo ocurrió cien años atrás, cuando se produjo la llamada “influenza española”.

Después de un bache que se produjo en 2008, el cual implicó una caída de 290 millones de litros a 215 millones a causa de un descenso de la producción de agave, a partir de 2015 se inició una rápida recuperación

que en 2019 llegó a 330 millones y en 2020, al término de noviembre, a 345 millones; una previsión cautelosa, sin tomar en cuenta que diciembre es un mes de mayor consumo, nos habla de unos 377 millones de litros. Para ello se usó la portentosa cantidad de casi un millón y medio de toneladas de *Agave tequilana Weber azul*. Se confirma que el pronóstico del sabio Humboldt valió lo que se le unta al queso.

Hay otro dato que resulta también muy alentador: 60% de la producción total es tequila de verdad (100%), y ya bajó a 40% el tequila hipotéticamente elaborado con 51% de agave.

Por lo que se refiere a la exportación, como se sabe, 88% se envía a Estados Unidos, y resulta que a granel sale todavía 34%, aunque cabe reconocer que es menor que en años anteriores. Ello se complementa con otro dato que agrada: la venta foránea de tequila verdadero es 12% superior a la del otro, que no tiene más que 51% de agave. Lo que entristece es que la exportación a los países hermanos ya ni siquiera se tome en cuenta en las estadísticas, pero llama la atención que ya se contabiliza lo que va a dar a Japón.

A veces se combina con un refresco de toronja, con mucho gas; se presenta como coctel Margarita: con jugo de limón y unas gotas de Cointreau (también se puede añadir jugo de alguna otra fruta: mango, tamarindo, zapote, mandarina, fresa, etcétera); el vampiro va con jugo de jitomate; el changuirongo, que ahora los elegantes llaman también “charro negro”, es con el abominable

refresco de cola. Como Dios manda es solo, en el caballito que le corresponde. Puede ser acompañado de la sangrita, que debe ser hecha a base de jugo de naranja y especias –¡no con cátsup!–, o de una sencilla chupada de limón y sal gruesa, insisto, para prevenir la gripe. Otro coctel que tiene cierta fama es el acapulqueño *sunrise*, con jugo de naranja y granadina. Su apariencia, que remeda un atardecer, es tan bella como nociva la bebida por el exceso de azúcar que conjunta.

Asimismo, el tequila, a diferencia de la muestra que pusieron ciertas películas de los años cuarenta y cincuenta, debe beberse poco a poco pasándolo por la lengua y el paladar y aspirando después por la boca, como corresponde a las mejores bebidas. Tampoco hay que perder la cordura: la regla clásica, como ya dije y se dice desde antaño, es “ni menos de una copa, ni más de tres”, aunque el tamaño correcto de cada una no se haya definido claramente...

Hay otras formas de beberlo que más bien constituyen una aberración: una es el caso del que llaman “pájaro prieto”, que mezcla el tequila con sangrita, salsa picante y refresco de cola... ideal para provocar ardor estomacal y mental. La otra, quizá peor, es el llamado *moppet* o “coscorrón”: consiste en mezclar el tequila con una cantidad igual de refresco muy gaseoso de lima limón, darle un fuerte golpe contra la mesa y tomárselo en plena efervescencia de un solo trago. Resulta adecuado para borrachotes sajones, ya que con un par o tres les basta para disfrutar un buen rato de la vida. Para tan denigrante forma de beber, cualquier

guachicol cumple bien la función, aunque la realidad al día siguiente resulte muy cruda.

Con ánimo de parecer finolis han aparecido también vividores de la industria entre los que destacan aquellos que se hacen llamar *master tequillier* o *master destillier*, cuya ignorancia resulta patética y nociva. Nadie sabe quién los avala, pero no faltan los incautos que caen en sus redes. Lo que vale la pena señalar también es que han tenido el buen gusto de no dejarse ver mucho por Jalisco.

Más sofisticado es un tal Franz Hajnal, quien se reputa como “el primero en ostentar el título de *maestro tequilero*” concedido por una Academia Mexicana de Catadores de Tequila, Vino y Mezcal, de la que él mismo es presidente y fundador...

No hace mucho se diseñaron en Alemania, dicen que “de manera científica”, unas estilizadas copas supuestamente especiales para beber tequila: las llaman *riedel*. Tal vez los bebedores elegantes y refinados, que antes no había, sepan apreciar la diferencia y las prefieran, pero muchos jóvenes de antes preferimos los tradicionales caballitos que, por su fortaleza, resultan incluso muy útiles para golpear la mesa o la barra al tiempo que se profiere la consabida frase: “¡Otro tequila!” en voz alta, a efecto de que el mesero pueda oír en medio de la algarabía. Con la *riedel* no se puede, simple y sencillamente, porque se rompe, y no es barata. Y mientras que en la *riedel* el líquido se sirve hasta la mitad, con los caballitos la norma

es que “bese los labios” de la copa, es decir, que se llene del todo.

Los buenos bebedores tampoco gustan del intento de darle caché al tequila sirviéndolo en la panzona copa coñaquera, aunque tiene la ventaja de que, con su amplia base, es más difícil que se volteé y se derrame el preciado contenido.

Vale recordar aquí lo que decía Ignacio Manuel Altamirano, de que las bebidas alcohólicas más socorridas en otras partes tienden a adormecer y el tequila, por el contrario, más bien tiende a exaltar. Entre las muy socorridas cuarenta y un principales cualidades del tequila, “con base en estudios científicos de campo”, se encuentran las siguientes:

Quita la angustia, suelta la lengua, acerca amigos, liga corazones rotos, elimina la timidez, levanta tu ánimo, hace amigos y compadres, da calor, aligera caminos, cura la tristeza, festeja la compañía, aumenta la alegría, saca la belleza escondida, etcétera.

A pesar de que muchas marcas hayan pasado a manos extranjeras, el tequila no puede considerarse de otra nacionalidad que la nuestra. Pues aunque sea originario de un lugar muy bien determinado de México, Jalisco, donde se ve y se bebe con mucha más asiduidad, lo cierto es que el consumo es general en toda nuestra república, y se viola con demasiada frecuencia la cifra tope.

Nos acompaña en los momentos más solemnes: ya sean tristes o de gran felicidad; ya se dice aquello de “para todo mal, mezcal, y para todo bien, también”. Pero quizá lo más significativo es que no puede faltar nunca en las ocasiones dedicadas a exaltar la nacionalidad: las fiestas patrias, o cuando nuestra selección de fútbol cumple irremisiblemente el sagrado precepto de jugar como nunca y perder como siempre.

Reproduzco, por último, no todos, otros versos sobre el tequila, alejandrinos para más señas, y firmados por un “inspirado vate saltillero” de filiación nortea, cuyo nombre resultó ser Pepe Rocha. A menudo corren de boca en boca, con o sin la inspiración del aguardiente de marras:

El tequila, señores, más que licor es magia,  
alivia el sufrimiento corporal y del alma.  
Las tristezas aleja; las aflicciones calma,  
disipa toda angustia y toda culpa lava.  
Los corazones rotos, los compone y repara;  
aclara las ideas –la voz también la aclara–.  
Hace al amante diestro. Afina a aquel que canta.  
Si traes malos gusanos en el pecho o en la panza,  
mejor que cualquier fármaco, el tequila los mata;  
si andas débil de cuerpo, tus ánimos levanta.  
Te da firmeza y brío de amor en las batallas;  
Te calienta en invierno; en verano te exalta  
y todo tiempo ofrece consuelo y esperanza.

En fin, es el tequila una celeste dádiva.  
La Santa Madre Iglesia debería declararla  
segunda agua bendita –por no decir sagrada–  
y usarla en los bautizos como crisma de gracia  
y en las extremaunciones para que el alma salga  
contenta y sin dolor de este valle de lágrimas,  
derechita a la gloria y sin tocar baranda.

## Notas

- <sup>1</sup> *Bulletin du Museum d'Histoire Naturelle*, pp. 220-223.
- <sup>2</sup> De la Mota Padilla, Matías, *Historia de la conquista del Reino de la Nueva Galicia en la América Septentrional*, cap. LXV.
- <sup>3</sup> Cfr. Gutiérrez y Ulloa, Antonio, *Libro de la razón general de hacienda nacional de la provincia de Guadalajara, hoy estado libre de Xalisco*.
- <sup>4</sup> Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, pp.15-16.
- <sup>5</sup> Información de la Cámara de la Industria del Tequila.

## Obras citadas

*Bulletin du Museum d'Histoire Naturelle*, tomo VIII, París, 1902.

De la Mota Padilla, Matías, *Historia de la conquista del Reino de la Nueva Galicia en la América Septentrional*, Guadalajara, Instituto de Antropología e Historia, 1973.

Gutiérrez y Ulloa, Antonio, *Libro de la razón general de hacienda nacional de la provincia de Guadalajara, hoy estado libre de Jalisco*, Guadalajara, Gobierno de Jalisco, 1983.

Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco, Guadalajara*, 2a. ed., 1887, prólogo de Rogelio Luna y José M. Murià, Programa de Estudios Jaliscienses, 1990.

Un caballito de tequila

**de José M. Murià**

se terminó de imprimir en el mes de octubre  
de 2024, con un tiraje de 300 ejemplares  
en Offset Rebosán, S.A. de C.V., Acueducto  
No. 115, colonia Huipulco, Tlalpan, 14370,  
Ciudad de México

Con el fin de difundir el conocimiento histórico, la COLECCIÓN **MIRADAS A LA HISTORIA** convoca a reconocidos investigadores, quienes se acercan al pasado a partir de múltiples temas, personajes y testimonios.

En este libro se presenta una historia del tequila, desde el siglo **xvi** hasta nuestros días. Por sus cualidades, incluso medicinales, y la ayuda de su situación geográfica, se considera la “más mexicana de las bebidas”. Es imprescindible en las fiestas patrias o cuando la selección nacional “juega como nunca y pierde como siempre”. Los ortodoxos la beben en sus “caballitos” de vidrio, despacio y acompañada a veces de limón y sal, dicen que para “prevenir la gripe”. Es un destilado que se obtiene del agave azul que nace en el templado corazón de Jalisco, pero su denominación de origen se ha estirado a causa de la creciente demanda nacional e internacional. Ha dejado huella en la vida de la nación, la cual se enorgullece de ella. Digamos: ¡salud!



**SEP**  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA