

Mensajero del **Archivo Histórico**

de la

Dirección de Investigación y Difusión Editorial
Torreón, México. 15-VII-2000. Buzones electrónicos:
archivo.historico@lag.uia.mx y sergio.corona@lag.uia.mx

The logo for 'uia laguna' features the word 'uia' in white lowercase letters on a red square background, followed by the word 'laguna' in black lowercase letters.

Noticias del Archivo Histórico

Resultó todo un éxito el concurso fotográfico *Imágenes que iluminan la memoria* convocado por la Coordinación “*Papeles de Familia*” de la UIA -Laguna. Durante tres meses se recibieron mil fotografías, y en la última semana del concurso se recibieron otras mil quinientas, sumando en total dos mil quinientas. Tras designar las fotos que resulten triunfadoras, algunas serán presentadas en forma de exposición. Finalmente, ingresarán de manera formal pasando a constituir uno de los nuevos fondos de la Coordinación del Archivo Histórico de la UIA-Laguna en forma de original o copia, según haya sido la estipulación de los dueños, como donación o comodato

Fondos documentales del Archivo Histórico

Uno de los muchos y muy interesantes documentos del Fondo correspondiente al Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras -expediente 353- del Archivo Histórico de la Universidad Iberoamericana -Laguna, nos proporciona una visión de conjunto de la *Casa de los diezmos* de Santa María de las Parras tal y como era en el año de 1756.

Durante la época colonial, era bastante común que en las poblaciones de cierta magnitud existiese un inmueble dedicado a concentrar en sus instalaciones los productos diezmados. El pueblo de Santa María de las Parras contaba, según el documento citado, con una casa diezmal mas o menos amplia, que medía cincuenta y una varas (42.73 mts.) de frente por otras setenta y cuatro (62 mts.) de fondo.

A la entrada de esta casa-almacén había un saguán cuya portada estaba construída de piedra y que ostentaba un escudo de armas eclesiástico, y sobre éste una cruz también realizada en piedra tallada y que medía casi un metro de alto. La puerta de madera, de dos hojas, contaba con su llamador de hierro. Entre las muchas dependencias interiores, había una gran bodega que sostenía su techo con noventa y nueve vigas y con veintinueve pilares de soporte. En este lugar reposaban toneles, pipas y pipotes de vino y aguardiente de uva.



Los vinos dulces aún se fabrican a nivel casero en Parras, Coahuila, México.

Hay que advertir que los diezmos llegaban a esta casa en su forma original “en greña” o ya transformados. Muchos en Parras entregaban uvas como diezmo de su producción; otros, en cambio, entregaban vino (una arroba de cada catorce producidas) o bien aguardiente de uva (una arroba por cada veinte producidas).

Junto a la bodega, había otras secciones; una de ellas era la estancia destinada a la pisa de la uva cuando se recibía la fruta fresca. En este ámbito se encontraba el lagar. La entrada a éste recinto de la casa diezmal de Parras ostentaba doce perros labrados, cuyo significado es un tanto obscuro. En su interior se encontraba un lagar de madera, montado sobre dos pilares. En este artefacto de madera de sabino –árbol de madera muy impermeable- se extraía el jugo de la uva por medio de la pisa; posteriormente, un porcentaje de este jugo se vertía en cazos para producir los arropes que elevarían la concentración de azúcar por volumen dado para finalmente mezclarlos con el resto del jugo en los toneles y pipas de fermentación.

Otra de las dependencias era la aguardentería, sección en la que había cinco grandes alambiques de cobre calentados por medio de la combustión de leña o carbón. La destilación era bien conocida en Europa desde finales de la Edad Media. En el caso de Parras, los aguardientes de uva fabricados en el siglo XVII y XVIII no eran verdaderos brandies, es decir, no eran producidos por medio de la quema o destilación del vino.

Existía también en la casa de los diezmos de Parras una bodega exclusiva para almacenar los aguardientes producidos en la región o en dicha casa.

Además de las bodegas relacionadas con la producción vinatera, había otras que servían para guardar los productos agrícolas que llegaban en forma de diezmo. Existía una galera para el maíz. Nuestro documento describe asimismo un artefacto que servía para desgranarlo, éste era una zaranda o criba en el que se apaleaban o “garroteaban” las mazorcas. Otra criba -con marco de madera y cedazo de cuero- servía para limpiar del tamo al maíz

Otro producto importante que se almacenaba en esta casa era el trigo. Además de los depósitos de grano, había pilas y tinajas que le servían como lavaderos. También había harneros que servían para limpiar el grano. Por último, había bodegas que servían para almacenar harina de trigo.

En un solo documento hemos encontrado referencias a los principales productos de la laboriosidad colonial de Santa María de las Parras: trigo, maíz, uva, vinos de uva, aguardientes de uva, mistelas y licores. Estas referencias nos permiten conocer la diversidad de la producción agrícola y vinícola, nos permiten saber cuáles eran los elementos tecnológicos con que contaban los parrenses para la elaboración de sus productos. Nos proporciona elementos para determinar el gusto prevaleciente, rutas comerciales, precios y mercados. Desde luego, este expediente, cotejado con muchos otros del fondo del Colegio de San Ignacio, constituyen una extraordinaria cantera para obtener una historia de la vitivinicultura en Parras.

Libros de la Dirección de Investigación y Difusión

Editorial (pedidos, por favor a: acequias@lag.uia.mx)



Investigación a tu alcance 1. Investigación en las humanidades. Metodología y técnicas para la elaboración de tesis, investigaciones de aula, ensayos, monografías y manuales. UIA-Laguna. Serie *Cuadernos de Investigación Educativa*. Autores: Jaime Maravilla Correa; Sara Oranday Dávila; Laura Orellana Trinidad.
\$ 60.00

Otros títulos en existencia:

****Epistolario de un sueño*** del Dr. Ricardo Coronado Velasco \$ 150.00

****Entre lo público y lo privado*** de la Mtra. Laura Orellana Trinidad \$ 60.00

Bibliografía del Fondo Reservado



La Ciudad de Dios del Glorioso Doctor de la Iglesia S. Agustín, Obispo Hiponense en veinte y dos libros. Traduzidos de Latín en Romance por Antonio de Roys y Rocas, natural de la villa de Vergara. **Con privilegio. En Madrid, por Juan de la Cuesta. 1614. Vendese en casa de Francisco de Robles, Librero del Rey N.S.**

Preciosa edición de un clásico cristiano, dedicada a don Pedro Manrique, Arzobispo de Zaragoza y aprobada por el Dr Gutierrez de Cetina, entre otros. Las diversas lecturas para esta obra incluyen la Patrística, Filosofía, historia de las traducciones latin-español, historia de la Lengua Castellana, historia de la tipografía, heráldica eclesiástica, historia de las mentalidades

