

Mensajero del **Archivo Histórico**

de la



Dirección de Investigación y Difusión Editorial

Torreón, México. 30-VII-2001. Buzones electrónicos:

archivo.historico@lag.uia.mx y sergio.corona@lag.uia.mx

Página web uia laguna: <http://www.lag.uia.mx>

ÍNDICE

página

número 31

| | |
|---|----------|
| Noticias del Archivo Histórico | 1 |
| Ensayo histórico. Las bebidas prohibidas en la Nueva Vizcaya | 2 |
| Libros del Archivo Histórico UIA – Laguna | 6 |
| El Mostrador. Pitol ensayista | 7 |
| Bibliografía del Fondo Reservado | 9 |

Coordinador del Archivo Histórico y editor de la revista virtual: **Dr. Sergio Antonio Corona Páez**

Alemania Argentina Brasil Canadá Colombia Chile España El Salvador Estados Unidos de Norteamérica Francia Guatemala México Noruega Reino Unido Uruguay Venezuela

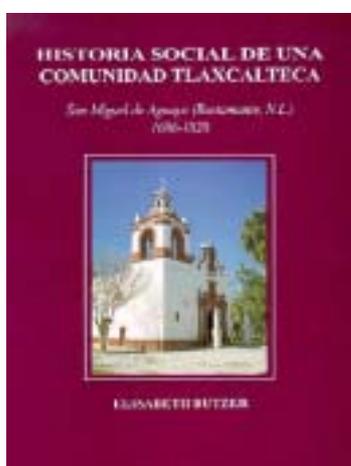
Ediciones anteriores en: <http://archivo-w3.lag.uia.mx/Archivo/default.html>

Noticias del Archivo Histórico.

- **Coloquio Histórico *Tlaxcaltecas***

Los días 19 y 20 del pasado mes de julio, en el marco de las fiestas del 424 aniversario de la ciudad de Saltillo, el Archivo Municipal de Saltillo realizó el Coloquio Histórico *Tlaxcaltecas*. El día 19 por la mañana abrieron los trabajos con una temática abordada desde diferentes perspectivas y regiones. Participaron el Dr. Israel Cavazos Garza, el Dr. Octavio Herrera y el Dr. Tomás Martínez Saldaña. Al mediodía, el Lic. Oscar Pimentel González, presidente municipal de Saltillo, y los organizadores del Coloquio, ofrecieron

una comida en la Quinta Esmeralda. Por la noche fue presentado en las instalaciones del Archivo Municipal de Saltillo el excelente libro de la Dra. Elisabeth Butzer, *Historia social de una comunidad tlaxcalteca. San Miguel de Aguayo (Bustamante, N.L.) 1686-1820*. La presentación corrió a cargo del Mtro. Carlos Manuel Valdés Dávila y de la Dra. Butzer. Los trabajos del día 20 comenzaron con la participación del Mtro. Sergio A. Corona Páez, la Dra. Teresa Rojas Rabiela y el Mtro. Rodolfo Esparza. El Coloquio resultó académico y lucido.



Dra. Elisabeth Butzer. **Historia social de una comunidad tlaxcalteca. San Miguel de Aguayo (Bustamante, N.L.) 1686-1820**

LAS BEBIDAS PROHIBIDAS EN LA NUEVA VIZCAYA

Mtro. Sergio Antonio Corona Páez

En otras ocasiones hemos hablado de la producción de vinos, aguardientes y vinagres en la región de Santa María de las Parras, actualmente conocida simplemente como Parras, Coahuila. Hemos comentado que los volúmenes

de producción de destilados eran muy superiores a los que hasta hace poco se asignaban al siglo XVIII basados en el testimonio del P.Morfi.

Sin embargo, lejos de ser una actividad perseguida por las políticas peninsulares, la producción de vinos, aguardientes y vinagres de uva en la Nueva Vizcaya, y particularmente en Santa María de las Parras, era una actividad que contaba con la protección oficial de la Corona y del obispado de Durango, en cuya jurisdicción caía dicho pueblo y parroquia. El monarca y la sede episcopal protegían la fabricación de vinos y aguardientes de orujo de Parras —éstos últimos siempre fueron considerados legítimos— lanzando penas de excomunión contra todas aquellas personas que de alguna manera se viesen involucrados en la producción o el manejo directo o indirecto de bebidas elaboradas con alcoholes espurios o ilegítimos que no procedían de la vid—. Y es que la demanda por bebidas alcohólicas era muy grande en la Nueva España, sin ser la excepción el obispado de Durango, más aún, quizá dicha demanda era mayor en esta región debido precisamente a que, desde finales del siglo XVI, la Nueva Vizcaya o al menos una buena parte de ella, era un área productora de vinos, alcoholes y licores en la que se había desarrollado una cultura de consumo de vino y de bebidas etílicas.

El 26 de mayo de 1725 se decretó en Durango de la Nueva Vizcaya un edicto episcopal que condenaba la embriaguez (con alcoholes ilegítimos o no vínicos) como un vicio detestable a los ojos de Dios y por ser aquella raíz de

pecados, vicios y desordenes. Por esta razón se vetaron bebidas como el aguardiente de maguey, de caña o de miel; cantincara, ololinque, mistelas contrahechas¹ (es decir, imitando a las de aguardiente vínico), vinos de coco, sangres de conejo, binguíes, tepaches, mezcales, guarapo, bingarotes, pulques amarillos y otros muchos que con semillas de árbol del Perú, varias raíces y otros perniciosos ingredientes componían y fabricaban con conocido daño. Bajo pena de excomunión mayor quedaba prohibida a toda persona del obispado, fuere cual fuese su estado o calidad, la fabricación, compra, manipulación o uso de tales bebidas. Evidentemente la verdadera motivación del edicto no era la de evitar o disminuir la embriaguez en sí misma —como si el vino de uva o el aguardiente de orujo no la provocasen— sino el temor al creciente arraigo y consumo de otras bebidas con el consiguiente decremento en la producción vitivinícola neovizcaína y la correlativa baja en los diezmos y en los beneficios sociales del cultivo de la vid.

El 10 de enero de 1756 se promulgó en Durango un nuevo edicto episcopal relativo a los fabricantes de bebidas alcohólicas que confirmaba los anteriormente decretados en esta diócesis, afirmando que muchas personas poco o nada “temerosas de Dios” fabricaban, vendían y tenían trato con las bebidas prohibidas y confeccionan el aguardiente de caña, de miel o

¹ La mistela era una especie de coctel elaborado a base de alcohol legítimo (permitido, en este caso de orujo) agua, azúcar, anís y/o canela. El término “contrahecho” implica el uso de un alcohol que no procedía de la uva.

chinguirito, mezcales, vinos de coco, mistelas contrahechas, binguies, tepaches, guarapos, vingarotes, aguardientes de maguey y otras especies que se elaboraban con piñas, cascaras de plátano, árbol que llaman del Perú, frutas dulces y otros ingredientes.

De entre todas estas bebidas prohibidas, fueron el mezcal y el chinguirito las de mayor producción y consumo entre los habitantes de la Nueva España. Del primero nos da noticia Domingo Lázaro Arregui en su *Descripción de la Nueva Galicia* —escrita hacia 1621— diciendo que los mezcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan mosto de que sacan vino por alquitara (alambique) más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente...

El chinguirito era un aguardiente de caña. Se mezclaba el dulce con cierta cantidad de agua caliente, y se mantenía a temperatura ambiente o tibia durante quince o veinte días, que era lo que tardaba la fermentación. Luego se procedía a su destilación. Evidentemente, era mucho menos costoso hacer chinguirito que aguardiente de uva. El azúcar, melaza o miel —que tenía muchos otros usos cotidianos— se compraba sin despertar sospechas y todo el proceso de fabricación podía realizarse en el interior de una casa, sin necesidad de cultivos, ni de contratar servicios de ninguna especie.

El edicto de 1756 refrenda la pena de excomuni3n mayor a quien fabrique, use, venda, recete o encubra las bebidas que se tienen prohibidas exceptuando solo al vino y aguardiente de vid, mistela legítima y el pulque blanco, en concordancia con lo dispuesto por la recopilaci3n de Leyes de Indias en su ley 37; titulo I; libro VI. Dos a3os m3s tarde, un nuevo edicto de fecha de 1 de julio de 1758 reiterara estas prohibiciones.

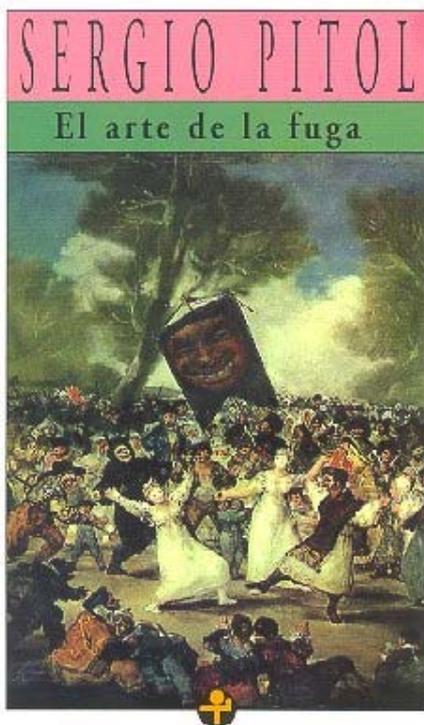
LIBROS DEL ARCHIVO HIST3RICO

COLECCI3N LOBO RAMPANTE

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

- *Una disputa vitivinícola en Parras (1679).* Paleografía de Sergio Antonio Corona P3ez. Edici3n de Jaime Mu3oz Vargas. **\$ 35.00**
- *Censo y estadística de Parras (1825).* Paleografía, notas e introducci3n de Sergio Antonio Corona P3ez. Edici3n de Jaime Mu3oz Vargas. **\$ 35.00**
- *Ger3nimo Camargo, indio coahuile3o. Una cr3nica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII*
 Introducci3n y notas: Carlos Manuel Vald3s D3vila.
 Paleografía: Sergio Antonio Corona P3ez. Edici3n de Jaime Mu3oz Vargas. **\$ 35.00**
- * Tríplico de Parras. Notas para la historia, geografía y política de Parras en tres documentos del siglo XVIII.* Introducci3n: Sergio Antonio Corona P3ez.
 Paleografía: Manuel Sakanassi Ram3rez.
 Edici3n: Jaime Mu3oz Vargas. **\$ 35.00**

EL MOSTRADOR



PITOL ENSAYISTA

por

Jaime Muñoz Vargas

El arte de la fuga, de Sergio Pitol, es indudablemente un libro capital en la ya larga descendencia bibliográfica de este escritor poblano nacido en 1933. Como ya sabemos, y como poco a poco se sabe más dado el prestigio gradual pero sostenido de Pitol, *El arte de la fuga* es un volumen donde vemos al autor de *Domar a la divina garza* en pleno uso de sus facultades narrativas, críticas y memorísticas. El elogio que se le dirija a este libro asombroso nunca será destemplado, pues lo vale, y mucho.

Vale el reconocimiento porque todos los imperativos de un libro relevante aquí están cubiertos de manera holgada: prosa de elevada calidad,

contenido salpicado de abundantes pinceladas eruditas, emotividad en cada una de las afirmaciones y cierto humor asordinado en el que trasluce la talla de un autor que con razón ha logrado conquistar la admiración de los más exigentes círculos de lectura.

El arte de la fuga pertenece a la colección de Sergio Pitol publicada íntegramente por editorial Era. Junto con *Pasión por la trama*, este libro se ubica en su vertiente ensayística y testimonia, una vez más, el famoso *crack* de los géneros. Son ensayos, en efecto, los arracimados en *El arte de la fuga*, pero ensayos con un toque donde la musicalidad y el tono gratificante se plasman en el riguroso tapiz de las ideas. Da la impresión de que Pitol no quiere atropellarnos con su enorme —y para muchos de nosotros amenazante— cúmulo de sabiduría literaria. Escritores de todas las latitudes, artistas de los más diversos pelajes, obras de la más heterogénea factura fluyen en *El arte de la fuga*, exactamente, con la viveza y el aroma sonoro de la fuga. El cosmopolitismo, al entrar de manera natural en el discurso pitoleano, llega al lector sin los artificios que son comunes a los eruditos forzados, esos que con dos viajes turísticos y dos autores raros y dos amistades exóticas en la bolsa quieren deslumbrar a los incautos hambrientos de fogueo internacional.

Si algo caracteriza a los ensayos de Pitol, entonces, no es su erudición, sino el modo como la administra, su manera de verterla en moldes donde la calidez remite a la taza de café, a la conversación del amigo que se distanció un tiempo y vuelve luego para contarnos sus hallazgos sin ánimo de presumir, sólo de informar con buen talante.

Tres bloques le dan estructura a *El arte de la fuga*: “Memoria”, “Escritura” y “Lecturas”. Es claramente un tríptico movedido, pues en el ámbito de la memoria aparecen la escritura y la lectura, y en el de la lectura se presentan la memoria y la escritura.

No sabemos si *El arte de la fuga* es la mejor puerta de acceso al universo vivencial de Pitol. Lo que sí puede afirmarse es que los 28 ensayos que atraviesan el volumen pueden ser para el lector un viaje de placentera recordación, un viaje donde la grata compañía de su autor nos ilumina el recorrido y nos reitera que fuera de México no todo es Cuautitlán.

El arte de la fuga, Sergio Pitol, Era, México, 1999, 317 pp.

BIBLIOGRAFÍA DEL FONDO RESERVADO



Doctor D. Joaquín Castellot,
traductor: *Año christiano o*
exercisios devotos para todos los
domingos y fiestas movibles del
año. En la Imprenta Real de
la Gazeta. Madrid. 1785.

