

Tomás Cuevas Mercedes Jiménez
Jesús Vargas **Elsa Aranda** Isabel Zizaldrá





Antecedentes y origen del sotol

Tomás J. Cuevas-Contreras*

Los orígenes del sotol se pueden ubicar en Paquimé en el Periodo Medio (1060-1475 DC) y en la Cueva de la Olla (1060-1205 DC) en la parte más septentrional del estado de Chihuahua, México. Allí pudo haber surgido la palabra *sotol*, que tiene su origen en el náhuatl *tzotollin*.

A pesar de que el destilado goza de una gran tradición en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, rivaliza con bebidas como el tequila, el bacanora, la lechuguilla, la raicilla y el mezcal. Aunque el tequila y el mezcal llevan una distancia en cuanto a la imagen de lo mexicano, "hará un lustro que el mezcal viene empujando una imagen mística de México en [el] mercado de Asia y Europa fundamentalmente"¹.

El mito y el éxtasis

Fray Bernardino de Sahagún, en su obra *Historia general de las cosas de Nueva España*, relata varias concepciones que sobre el vino se tenían;² entre ellas habla de los dioses, las ocasiones especiales en las que lo ingerían incluso con propiedades curativas, de cómo se les consideraba a aquellos que tomaban en demasía y de algunas cuestiones relacionadas con el destino de las almas que nacían bajo el signo del *ome tochtli* o conejo en el cual se atribuía el origen de los borrachos. Cabe señalar que el vino, de acuerdo con Sahagún, es el pulque obtenido del maguey y diferente por supuesto al sotol. Sin embargo, lo más apreciable de sus relatos es la idea general sobre las bebidas embriagantes.

En el mito del nacimiento del maguey³ se establece cómo los dioses deciden

otorgar a los hombres un producto que les proporcionará placer y gozo, adicionalmente de los granos que ya les habían sido dados como sustento. Ahí se cuenta cómo los dioses acordaron brindar algo que hiciera a los hombres propensos al canto y al baile, es así que Quetzalcóatl, en el afán de proporcionarles una bebida intoxicante para darle placer a sus vidas, recuerda a Mayahuel, la diosa del maguey, una hermosa joven que habitaba en el cielo con su abuela, quien era una de las implacables y temidas *tzitzimime*. Aún con la advertencia de la presencia de la temible abuela de Mayahuel, Quetzalcóatl, se arriesga y la busca en el cielo mientras ella duerme, convencéndola de escapar a la tierra. La joven diosa acepta y se reúne con Quetzalcóatl en un gran y frondoso árbol en el cual se unen como ramas entrelazadas. Cuando su abuela Tzitzimitl se despierta y se da cuenta de que Mayahuel ha desaparecido, monta en cólera y le pide a las *tzitzimime* que bajen con ella a la tierra para encontrarla. Enfurecidas con Mayahuel, encuentran el árbol donde se ocultaba con Quetzalcóatl y desde el cielo se precipitan cayendo sobre él y partiéndolo en dos, haciendo que las ramas donde se ocultaban los amantes cayeran al

* Maestro Investigador del Programa de Turismo y Líder del Cuerpo Académico de Turismo de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.

¹ Bolívar Barrera, "De Michoacán: El charanda". *Negocios Internacionales Bancomext*, 143, 13 (15 de febrero, 2004).

² La connotación es genérica, pues sólo considera bebidas embriagantes a los vinos, independientemente si éstos eran destilados, aguardientes, vinos de mesa o licores.

³ Elisa Ramírez Castañeda, "Los dioses de Mesoamérica". *Arqueología mexicana*, 20, IV.

suelo. Enseguida, Tzitzimitl descubre la rama donde se ocultaba Mayahuel y con gran violencia rompe la rama y despedaza a la joven entregando las partes de su cuerpo a las *tzitzimime* que la devoran sin compasión. Sin embargo, la rama de Quetzalcóatl queda intacta, e inmóvil, aguarda a que las *tzitzimime* se alejen y regresen al cielo. Una vez solo, adquiere nuevamente su forma y recolecta todos los huesos roídos de la diosa, los cuales entierra con gran tristeza. De los restos de Mayahuel surge la primera planta de maguey, convirtiéndose en la milagrosa fuente del pulque.

Si bien el pulque tenía en la cosmovisión mesoamericana un valioso significado, especialmente dentro de la cultura mexicana, Fray Bernardino de Sahagún "apenas lo alude como un maguey asado (*mexcalli*), como pariente del *octli* (pulque), en relación con la diosa de la fertilidad mexicana Mayahuel y con el dios de los borrachos Tezcatzoncatl".⁴ No obstante, el uso de las bebidas embriagantes como el pulque tenía consecuencias desastrosas para aquellos que abusaban de ellas y eran fuertemente reprendidos y humillados públicamente. De Sahagún relata sobre los diversos dioses del vino y de cómo los hombres disfrutaban ingerir las bebidas:

El vino o pulcre de esta tierra siempre en los tiempos pasados lo tuvieron por malo, por razón de los malos efectos que de él se causan, porque los borrachos unos de ellos se despeñan, otros se ahorcan, otros se arrojan en el agua donde se ahogan, otros matan a otros estando borrachos; y todos estos efectos los atribuían al dios del vino y al vino, y no al borracho; y más tenían: que el que decía mal de este vino o murmuraba de él, le había de acontecer algún desastre: lo mismo de cualquier borracho, que si alguno murmuraba de él o le enfrentaba, aunque dijese o hiciese mil bellaqueñas, decían que habían de ser por ello castigados, porque decían que aquello no lo hacía él, sino el dios, o por mejor decir el diablo que estaba en él, que era este Tezcatzóncatl, o alguno de los otros.⁵

Sin embargo, no pasaba igual con los jóvenes nobles que, como refiere Sahagún, eran condenados a muerte:

...y si el señor sabía que alguno de ellos había echado algunas derramas de tributo o de comida o de bebida, que comiesen los maestros de los mancebos, luego el señor los mandaba prender y echarlos en la cárcel de las jaulas grandes, por si cada uno; o si sabía el señor que alguno de ellos se habían emborrachado o amancebado, o había hecho adulterio, mandábale prender y sentenciábanle a muerte; o le daban garrote, o le mataban a pedradas, o a palos delante de toda la gente, para que tomasen miedo de no atreverse a hacer cosa semejante.⁶



⁴ Ángel Trejo, "Un viejo mago con muchos nombres: bacánora, sotol, comiteco, tobalá, zopilote... tequila" [en línea]: www.conaculta.gob.mx/saladeprensa/index.php?indice=4&fecha=2006-04-20 (consultado en junio de 2006).

⁵ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*. Porrúa, México, 7ª ed., 1989, pp. i-xxii, 1 y 2.

⁶ *Ibid.*, pp. VIII-XIV, 7 y 8.



Del mezcal al sotol

"Las referencias documentales sobre el mezcal [agaves de mayor uso mezcalero] no son muchas y lo poco que empieza a conocerse de su remoto pasado prehispánico proviene de recientes hallazgos arqueológicos".⁷ Aunque no constan claros indicios de que los antiguos mesoamericanos conocieran la destilación: "Su interacción con los agaves se limitaba a cocinar los corazones que luego consumían como dulce o bien machacaban a golpes para extraerles el jugo fermentado; bebían con un sentido más ritual que gastronómico".⁸ Aunque el sotol es producto de la destilación del agave:

En México, en lenguaje coloquial, un maguey es cualquier agave y un agave es cualquier maguey. Las dos voces son correctas [...] Ahora bien si se trata de hablar de las bebidas, la cuestión se torna más puntal: Maguey es la planta de la que proviene el pulque, bebida que no se destila, y agave es la planta de cuyos jugos fermentados se obtiene, por destilación, un mezcal.⁹

En lo que se refiere a las bebidas consumidas por los indios (apaches), Martha Delfin¹⁰ hace referencia a la manera de preparar el mezcal y dice que el aguardiente hecho de la cabeza de maguey se hacía de la cepa del sotol, de la palmilla o de lechuguilla, la cual se cocía a fuego lento hasta que adquiría "cierto grado de dulzura y actividad", tal como se describe en el cuento:

Sobre un plantío de agaves cayó con gran estrépito un rayo de gran fuerza y con un golpe desgajó el corazón de la planta y la hizo arder durante unos

instantes. Asombrados, los hombres percibieron que del interior del maguey brotaba un néctar aromatizado, mismo que bebieron con temor y reverencia pues era un regalo de los dioses.¹¹

En la zona arqueológica de Paquimé, en Casas Grandes, Chihuahua:

La Casa de los Hornos, en el extremo norte de la ciudad, está compuesta por un grupo de once cuartos de un solo nivel. Por la evidencia arqueológica encontrada en el lugar, se sabe que sus habitantes se dedicaban a la producción en grandes cantidades de licor de agave, denominado "sotol", que se consumía en las fiestas agrícolas. La construcción está rodeada por cuatro hornos cónicos empotrados en el suelo que fueron empleados para quemar las cabezas de los agaves.¹²

De aquí la costumbre de elaborar sotol desde hace 1,000 años en el estado de Chihuahua, la cual tiene su relación con los nativos en la prevención de enfermedades, actividades religiosas y alimenticias, como lo es el sotol con víbora de cascabel o la harina para preparar panecillos por el pueblo lipan

⁷ Trejo, art. cit.

⁸ Enrique Martínez Limón et al., *Tequila, tradición y destino*. Revimundo, Japón, 2ª ed., 1999.

⁹ *Idem*.

¹⁰ Martha Delfin Guilluamin, *Historiadores de la cocina* [en línea]. Grupo de gastronomistas, México. www.historiacocina.com/paises/articulos/apaches (consultado en abril de 2006).

¹¹ Martínez Limón, *op. cit.*

¹² Eduardo Gamboa, "Paquimé, la ciudad de las guacamayas (Chihuahua)", en *Pasajes de la historia*, núm. 9. *Los guerreros de las llanuras norteñas* (febrero, 2003) [en línea]: [www.mexicodesconocido.com.mx/notas/4534-Paquim%C3%A9-la-ciudad-de-las-guacamayas-\(Chihuahua\)](http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/4534-Paquim%C3%A9-la-ciudad-de-las-guacamayas-(Chihuahua)) (consultado en mayo de 2006).

de Arizona; sin embargo, no es el único estado en donde se ha producido. Los estados de Coahuila y Durango cuentan con una tradición en el aprovechamiento del sotol de inicios del siglo XIX, debido primordialmente al crecimiento silvestre de la planta.

En resumen, a pesar de su gran tradición, el sotol tiene por delante un largo camino por recorrer. Queda claro también cómo la ingesta de bebidas alcohólicas en la época prehispánica era permitida en ocasiones muy especiales dentro de un contexto religioso y aquellos que las ingerían fuera de él eran mal vistos. Finalmente, el sotol resultado del destilado de agave obtuvo su denominación de origen en el año 2002, ubicándose como un producto mexicano con identidad regional trascendental.



Vistas actuales de los hornos y las estructuras de la "Casa de los hornos". Zona arqueológica Paquimé, Casas Grandes, Chihuahua. CONACULTA-INAH, México.

*Arqueóloga y ex directora del Museo de las Culturas del Norte en Casas Grandes, Chihuahua.