

INDICE

Prólogo

Estado de la cuestión.	6
Los estudios regionales sobre la vitivinicultura parrense.	6
Los estudios nacionales e internacionales.	8
Agricultura en la Nueva España y en la Nueva Vizcaya.	8
El clima como elemento facilitador de la vitivinicultura.	11
La problemática del agua.	13
El latifundio monopolizador de la economía y de la mano de obra.	15
La figura legal del pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras.	19
Las bebidas alcohólicas.	21
Entradas y enfoques para una historia vitivinícola.	31
Las nuevas fuentes. Replanteamiento del problema.	35
Metodología utilizada.	38

Capítulo I

Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras

La <i>vitis vinífera</i> en el septentrión novohispano.	50
Ubicación de Parras. Fundación y razón de su nombre.	58
Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII.	62
La lucha por el agua.	77
Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII.	81
El llamado “nuevo impuesto” de 1758.	88
El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense. ...	95
La producción en el ultimo tercio del siglo XVIII.	97
Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras.	98
El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras.	101
Vislumbre de un modelo económico.	103

Capítulo II

La tenencia de los viñedos y la legislación indiana

La etapa de expansión del cultivo de la vid en América española.	105
El caso peruano.	108
La tenencia de los viñedos en la Nueva España.	112
La antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya.	117
Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza”	127

Capítulo III

El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII

Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo.	130
El paradigma del gusto vinícola.	131
El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII.	134
El vino de Santa María de las Parras.	140
Técnicas correctivas.	143
Tipología y denominación de los vinos parrenses.	144
El vinagre, subproducto del vino.	147
El paradigma del Aguardiente.	147
¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?	155
Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses.	160

Capítulo IV

El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola

Privilegios, hidalguía y libertad personal.	165
Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith.	170
¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras?	174
La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras.	181
El arrendamiento de tierras y bueyes.	185
Capellanías, censos y “manos muertas”	186
El agua para los riegos de las viñas.	190

La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta”	194
La mano de obra en el pueblo.	196
La mano de obra parrense en las haciendas vecinas.	197
La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data.	202
El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras.	204
La viña del Escultor.	206
La viña de la Orilla del Agua.	207
La casa habitación.	208
Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina.	210
Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua 1775-1783.	212
Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas.	213
El riego.	213
El “mogroneado”	214
Poda y sarmentado.	216
La cava.	217
El cercado de las viñas.	218
El estacado o ahorquillado.	219
Escarda y limpieza de acequias.	220
Los enseres de la bodega.	221
Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega.	222
La fecha de la vendimia.	224
La vendimia, cochura del arrope y la “hechura” del vino.	226
La destilación de los orujos.	227
El trasiego y la destilación de las borras del vino.	229
Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua.	230
Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras.	230
Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras.	234

Capítulo V

Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras

Comercialización local y regional de las uvas.	239
Comercialización de los productos vinícolas. Vinos, vinagres y aguardientes.	242
El mercado local.	242
Rutas comerciales y distribución de productos vitivinícolas parrenses.	243

Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo.	248
Modalidades de distribución y venta de vinos y aguardientes parrenses. ...	248
Los encomenderos o apoderados.	250
El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras.	255

Conclusiones

Conclusiones en torno a las hipótesis planteadas.	258
Conclusiones generales.	271

Apéndice documental

Decreto del marqués de Casafuerte sobre el “nuevo impuesto” de vinos y aguardientes. 10 de junio de 1729.	281
Privilegio para los cosecheros vecinos de Santa María de las Parras. 10 de febrero de 1738.	284
Real provisión confirmatoria de los antiguos privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras, eximiéndolos del pago del “nuevo impuesto” de 1729 y del pago de alcabalas. 13 de octubre de 1738.	286
Real provisión ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara, confirmando los privilegios de los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras y de San José y Santiago del Álamo. 5 de septiembre de 1758.	287
Confirmación de los privilegios de los cosecheros de Santa María de las Parras y del Real Presidio del Paso del Norte. 2 de junio de 1762.	294
Vocabulario del Siglo XVII y XVIII.	298

Relación de archivos, fuentes y bibliografía consultados

Archivos consultados.	304
Manuscritos.	304
Referencias Bibliográficas.	310

PRÓLOGO

El estado de la cuestión

Los estudios regionales sobre la vitivinicultura parrense

A pesar de la secular producción de vinos, vinagres, aguardientes y licores de Parras de la Fuente, población ubicada en la región centro sur del nortero estado de Coahuila, en México, se ha escrito poco sobre la historia de su vitivinicultura.

En la era virreinal, la vitivinicultura de Santa María de las Parras (como se llamaba originalmente dicha población) mereció algunas cuantas líneas en las crónicas de misioneros,¹ obispos,² militares³ y visitantes ocasionales,⁴ las cuales se han conservado hasta nuestros días y son bien conocidas. Algunas otras fuentes apenas han visto la luz en forma de ediciones de carácter divulgativo.⁵ Existe en el Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras una

¹ Pérez de Ribas, Andrés. 1576-1655. Jesuita español, viajero y misionero. Su *Historia de los triumphos de nuestra santa fee entre gentes las mas barbaras, y fieras del Nuevo orbe: conseguidos por los soldados de la milicia de la Compañia de Iesvs en las misiones e la prouincia de Nueva-España* fue publicada por A. De Paredes en Madrid, en el año de 1645.

² Mota y Escobar, Alonso de la. 1546-1625 . Novohispano por nacimiento, hijo del conquistador Jerónimo Ruiz de la Mota y de Catalina Gómez de Escobar. Obispo de Guadalajara y Puebla. Bachiller por la Real y Pontificia Universidad de México. Como obispo, pacificó a los indios de Topia. Realizó una visita a su vasta diócesis, razón por la cual escribió su *Descripción Geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. Editorial Pedro Robredo. México. 1940. Tamarón y Romeral, Pedro, obispo de Durango. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya*

³ Lafora, Nicolás de. *Relación del viaje que hizo a los Presidios Internos situados en la frontera de la América Septentrional perteneciente al Rey de España*. Editorial Pedro Robredo. México, D.F. 1939.

⁴ Morfi, Fr. Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*. Manuel Porrúa S.A. Librería. México. 1980.

⁵ La Universidad Iberoamericana Laguna ha dedicado varios títulos de la Colección Lobo Rampante de su Archivo Histórico para dar a conocer estas fuentes inéditas de gran relevancia para la historia económica de

significativa cantidad de manuscritos inéditos⁶ que dan cuenta del proceso vitivinícola colonial del lugar, aunque en buena medida por lo relativamente reciente de su catalogación, son poco conocidos por los historiadores interesados en estos temas

Lo poco que se ha mencionado por escrito sobre la vitivinicultura parrense ha sido consignado mas bien como referencia periférica, casi anecdótica, dentro del amplio marco de la historia económica,⁷ política o social de Parras. En esta categoría entran autores tales como Alessio Robles⁸ y Churruca Peláez.⁹ Otros historiadores hablan desde otras disciplinas o enfoques, como Ayala Vallejo, que analiza desde la historia del ambiente geográfico.¹⁰ Hay quienes lo hacen desde la biografía, la publicidad, la imagen y la mercadotecnia, como es el caso de Vasconcelos.¹¹

Entre los historiadores locales o regionales, apenas si existe alguna aproximación al planteamiento de la idea de una historia de la vitivinicultura parrense en su globalidad. Sobre esta temática existe un muy modesto antecedente previo realizado por el autor de esta tesis.¹²

Parras, entre ellos *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*; *Censo y estadística de Parras (1825)*; *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*.

⁶ Estos manuscritos fueron catalogados por el Pbro. Agustín Churruca, S.J. y el Sr. Manuel Sakanassi Ramírez, bautizando el fondo estudiado como “María y Matheo.”

⁷ Vargas Lobsinger aborda la historia de la fortuna parrense de los marqueses de Aguayo básicamente desde la ganadería, y apenas si hace mención de la vitivinicultura. Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992.

⁸ Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la Época colonial*. Editorial Porrúa. México. 1978.; *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España*. Editorial Porrúa. México. 1981.

⁹ Churruca Peláez, Agustín. *Before the thundering hordes : Historia antigua de Parras*. Center for Big Bend Studies, Sul Ross State University. Alpine, Texas. 2000. *El sur de Coahuila en el siglo XVII*. Editorial del Norte Mexicano. Torreón. 1994.

¹⁰ Ayala Vallejo, Reynaldo. *Geografía histórica de Parras : el hombre cambia a la tierra*. Archivo Municipal de Saltillo, 1996.

¹¹ Vasconcelos, Jose. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*. 2ª. Edición. México. 1997

¹² Corona Páez, Sergio Antonio. *Ríos de gozo púrpura : vitivinicultura y cotidianidad en Santa María de las Parras*. Secretaría de Educación Pública de Coahuila. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1998.

Los estudios nacionales e internacionales

Agricultura en la Nueva España y en la Nueva Vizcaya

Sobre la agricultura novohispana en general existen más referencias que sobre la vitivinicultura en particular. Un ejemplo de estudio global sobre el tema lo proporciona Rojas Rabiela.¹³ Para ella, dadas las condiciones que había a mediados del siglo XVI en la Nueva España, parecería que el avance hacia el septentrión novohispano lo habrían de realizar los misioneros y los ganaderos, pero agrega que el descubrimiento casi simultáneo de las ricas minas de Zacatecas, Guanajuato, Pachuca, Fresnillo, Sombrerete y San Luis Potosí cambió esta perspectiva, logrando que la producción de la plata cobrase un lugar de primer orden en la economía novohispana.¹⁴ Desde luego, las bonanzas mineras atraieron más pobladores a los reales de minas y se abrieron nuevos centros de extracción argentífera. Pronto, los centros de población que habían surgido en torno a las minas requirieron de una amplia gama de productos: materias primas, artículos de consumo, comestibles y bebidas, entre ellas el vino, considerada una de las más importantes.¹⁵ Las minas impulsaron la agricultura en zonas muy distintas.¹⁶ Los mineros también promovieron la penetración hacia tierras más al norte, hacia la Nueva Vizcaya, territorio que comprendía los actuales estados de Durango, Chihuahua y Coahuila. Entre 1587 y 1597 Rodrigo Ríos de la Loza, gobernador de la Nueva Vizcaya, adquirió minas, estancias, huertos y viñedos. Su Hacienda de

¹³ Rojas Rabiela, Teresa (coordinadora). *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. Grijalbo. México. 1991.

¹⁴ Rojas Rabiela, *Op. cit.* p.189.

¹⁵ Dice Bakewell: “Además de la necesidad básica de maíz, trigo y carne, Zacatecas era abastecida de una gran variedad de productos alimenticios menores, como nos revelan los inventarios de las tiendas y los libros de manifestaciones. Tal vez el artículo más importante entre éstos era el vino. Una parte de éste se importaba de España, pero mucho del llamado “vino de Castilla” procedía de los viñedos de Parras, que se encontraban al norte del distrito de Zacatecas, al otro lado del límite de la Nueva Vizcaya. El vino era también una de las mayores fuentes de recaudación de alcabalas.”

Bakewell, P.J. *Minería y sociedad en el México Colonial. Zacatecas. (1546-1700)*. Fondo de Cultura Económica. Madrid. 1976

Santiago se extendía entre Cuencamé (Durango) y Sombrerete (Zacatecas). Este avance hacia el norte se estaba dando sin el respaldo de verdaderos poblados agrícolas de los que pudiese depender el abasto de las minas, cada vez más imprescindibles; de ahí que uno de los principales objetivos de la penetración septentrional fuese el cultivo de la tierra. Se “importaron” indígenas agricultores del sur de la Nueva España¹⁷ y técnicas agrícolas del Viejo Mundo: irrigación, el uso del arado de bueyes con punta de metal; el manejo de la hoz, el cultivo del trigo y todos los conocimientos relacionados con su procesamiento, como la trilla y la elaboración de harina en molinos.

Un punto importante mencionado por Rojas Rabiela, es que las innovaciones traídas por los colonos españoles no se limitaron a la materialidad de los artefactos o de las nuevas plantas, sino también transformaron la mentalidad de muchos de los indígenas que habitaban el territorio de la Nueva España:

También arribó una nueva manera de concebir la producción agrícola. Los indígenas de antaño, inclusive muchos de hoy, concebían sus siembras como una relación sagrada entre el hombre y la tierra. El centro de su economía era la agricultura, aunque eran experimentados comerciantes y extraordinarios artesanos, pero salvo el tributo pagado a los señores regionales o a la ciudad de México, la producción agrícola era de consumo local. Los españoles trajeron otras ideas sobre cómo cultivar y para qué. La idea de una agricultura comercial orientada a satisfacer una demanda y obtener una ganancia comenzó en estas tierras entonces, aunque no habría de desarrollarse plenamente sino hasta mucho después.¹⁸

En la meseta del norte, el desarrollo de la agricultura estuvo limitado por la aridez, por lo que la necesidad de obras de riego era mayor que en el resto de la Nueva España. Los ranchos agrícolas surgían donde había posibilidad de

¹⁶ Rojas Rabiela. *Op. cit.*

¹⁷ Entre ellos, sin duda alguna, los tlaxcaltecas. La estrategia de pacificación del norte novohispano tras la Guerra Chichimeca se basó en la colonización con indios “madrineros” que enseñasen a los bárbaros el cultivo de la tierra. Las capitulaciones que los tlaxcaltecas de los cuatro señoríos celebraron con este fin se remontan a 1591.

¹⁸ Rojas Rabiela, *Op. cit.* P.152.

disponer de agua de riego. La agricultura prosperó en las diversas zonas del norte que contaban con recursos hídricos. En Saltillo se cultivó trigo y maíz, y en el valle de Parras, la vid.¹⁹

Uno de los conceptos más interesantes que subyacen en el planteamiento de Rojas Rabiela en torno a la agricultura novohispana es el de la “innovación.” Rojas Rabiela menciona innovaciones tecnológicas e innovaciones ideológicas o culturales que impactaron al mundo indígena del territorio de la Nueva España. Desde luego, el proceso de adopción de innovaciones no se refiere necesariamente a la introducción de cosas verdaderamente nuevas, recién inventadas, sino a la introducción e incorporación de cosas que sean percibidas como nuevas.²⁰ La adopción del uso del arado, de los animales de tiro, de las herramientas y de la tecnología agrícola española constituyeron verdaderas innovaciones entre las comunidades indígenas de la Nueva España. Asimismo fueron innovadoras la introducción de plantas y de procesos productivos en aquellas comunidades indígenas o españolas en que no existían previamente. Los préstamos culturales suponen siempre la existencia de un modelo que sirve de patrón. Como en cualquier otro caso de adopción de innovaciones por un grupo o comunidad, en el caso específico de la vitivinicultura parrense necesariamente debemos presuponer la existencia de un “patrón”, un “modelo” o “paradigma”, un “saber” en torno al cultivo de la vid y también en torno a la fabricación del vino. En el caso parrense, ¿de dónde procedía este saber? ¿el vino y el aguardiente de Parras de los siglos XVII y XVIII se parecían a sus “parientes” europeos? ¿era la vitivinicultura parrense un asunto puramente

¹⁹ Rojas Rabiela, *Op. cit.*

²⁰ Rogers, Everett M. y Svenning, Lynne. *La modernización entre los campesinos*. Fondo de Cultura Económica. México. 1973. Pratt Fairchild define la innovación como “Introducción de algo nuevo; desviación de la práctica consagrada. Adaptación a una situación cambiante.” Pratt Fairchild, Henry, editor. *Diccionario de Sociología*. Fondo de Cultura Económica. México.

español? ¿los tlaxcaltecas de Parras adoptaron la tecnología vitícola y vinícola convirtiéndose en cosecheros? ¿adoptaron también una mentalidad mercantilista?

El clima como elemento facilitador de la vitivinicultura

En Santa María de las Parras existían condiciones climatológicas favorables que constituían una garantía previa de que dicho cultivo habría de prosperar ahí de manera no vista en la Nueva España. ¿Qué debemos entender por condiciones favorables o desfavorables? Como dice Le Roy Ladurie, tanto la razón como la experiencia han llegado a la misma respuesta: “todo depende del lugar.”²¹ Es decir, hay diversos factores que intervienen y pueden combinarse para que un lugar sea de entrada favorable o no para cierto cultivo.

La latitud, la longitud o la altura sobre el nivel del mar no son tan determinantes como lo pueden ser la temperatura y la radiación solar.²² Las condiciones de temperatura y radiación solar inciden en el crecimiento de las vides y en la buena maduración de las uvas.²³

Según el profesor Branas, un clima que posibilita el cultivo de la vid es aquel en el que la temperatura²⁴ media del mes más cálido exceda de 19° y la del mes más frío no baje de -1.1°.²⁵

²¹ Le Roy Ladurie, Emmanuel. *Historia del clima desde el año mil*. Fondo de Cultura Económica. México. 1991.

²² *Ibid.* P. 71. De hecho, el principio resumido como “cuanto más caliente y soleada haya sido la época comprendida entre la formación del retoño y el término de la fructificación (etapa vegetativa) más rápida y precoz será la madurez, y por consiguiente la cosecha, si se trata de una planta cultivada” ha servido de principio al método llamado “fenológico” para el estudio histórico del clima a partir de las fechas de floración y de fructificación, particularmente de la vid.

²³ Dr. Joaquín Madero Tamargo, especialista en viticultura. Campo Agrícola Experimental La Laguna. Matamoros, Coahuila.

²⁴ Todas las temperaturas que mencionaremos están medidas en la escala Celsius.

²⁵ Este enunciado de Jean Branas —Profesor de viticultura en Montpellier— establece las medias críticas de temperatura ambiental que correlacionan dichas temperaturas con la posibilidad de la existencia fructífera de la vid. Vid. Branas, J. *Viticulture*. Ed. Déhan. Montpellier. 1974. Otros autores, como Winkler, están de acuerdo en que la suma de calor entre abril y octubre, en el hemisferio norte, es significativa para posibilitar el cultivo de la vid. Pérez Camacho, Fernando. “Movilidad vitivinícola entre la Andalucía y América a partir del siglo XVIII” en Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.). *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI – XX)*. Universidad de Cádiz. España. 1998.

Podemos aplicar estos criterios a las temperaturas actuales de Parras y de algunas de las principales regiones vitivinícolas andaluzas, y encontraremos que la temperatura media del mes más cálido en Parras²⁶ rebasa por 6.6° la temperatura media crítica de Branas, y la temperatura media del mes más frío es más alta por 13.5° que la mínima de Branas. Pero una sencilla comparación en los datos del cuadro muestra que las condiciones de temperatura existentes en Parras y en Andalucía son extremadamente similares.

Cuadro 1. Promedios mensuales de temperaturas más bajas y altas.²⁷

Lugar	Enero Las más bajas	Lugar	El mes más caliente
Parras	12.4°	Parras	25.6°
Cádiz	12.7°	Cádiz	24.5°
Málaga	12.2°	Málaga	25.3°
Huelva	12.1°	Huelva	25.6°
Jerez de la F.	10.9°	Jerez de la F.	25.6°

Cuadro 2. Promedios mensuales de temperaturas más bajas y altas

Parras	más baja: 12.4°	Parras	más alta: 25.6°
Andalucía	más baja: 11.97°	Andalucía	más alta: 25.25°

Cuadro 3. Temperatura media anual

Parras	20.3°	Andalucía	18.02°
--------	-------	-----------	--------

La media anual de las temperaturas mensuales de Parras 1947-1970 fue de 20.3°. La temperatura promedio de Parras en enero es de 12.4°, la cual es poco menos de medio grado superior a la media de las temperaturas promedio

²⁶ La estadística climatológica sobre Parras procede de un estudio de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. Dirección General de Geografía y Meteorología. Estación clave C 0164. Parras, Coahuila.

²⁷ En Andalucía el mes más caliente es agosto, mientras que en Parras es junio. Las estadísticas climáticas andaluzas han sido suministradas por el Instituto Nacional de Meteorología del Ministerio del Medio Ambiente. España.

mensuales de Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera, ya que la temperatura promedio mensual de enero en los cuatro lugares es de 11.97°.

Los promedios de las temperaturas mensuales más altas de los mismos lugares se registran en agosto, siendo el promedio de los cuatro puntos 25.25°, mientras que el promedio para Parras en el mes más cálido (junio) es de 25.6°, esto es, 35 centésimas de grado por encima del promedio andaluz considerado.

Esta somera comparación nos muestra claramente que, a pesar de las diferencias de latitud, longitud, y de altura sobre el nivel del mar, las temperaturas de Parras y de la Andalucía vitivinícola son muy semejantes.

La problemática del agua

Por otra parte, en lo que hoy es el norte y noreste de México, el agua y no la tierra, constituía la variable independiente en la agricultura. La tierra no tenía ningún valor si carecía de agua, ya que no podía sustentar ganados ni cultivos, ni mucho menos al ser humano sedentario de la Época Colonial. Chevalier indica que fue en las inmensas llanuras semiáridas del Norte donde se dio la lucha por el agua con un carácter más agudo.²⁸ Las comunidades indígenas que subsistieron fueron las que habían sido fundadas por Luis de Velsaco II con tlaxcaltecas y chichimecas,²⁹ los cuales —en un principio— fueron tratados con respeto por los españoles. Después sus tierras y aguas fueron objeto de la “avaricia envidiosa” de los hacendados locales que buscaban

²⁸ Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985.

²⁹ Los tlaxcaltecas, como es bien sabido, poseían una profunda vocación agrícola al punto de que, como decía Bernal Díaz del Castillo, no dejaban un palmo de tierra sin cultivar. Dominaron la agricultura de regadío, y las huellas de sus obras de mejoramiento hidráulico son todavía visibles en Parras (las fogaras). Dondequiera que hubo asentamientos de tlaxcaltecas con mercedes de tierras y aguas, fue inevitable el surgimiento de la codicia de los españoles, fuese en la Nueva Vizcaya, en la Nueva Galicia o en el Nuevo Reino de León. *Vid* B. Adams, David. *Las Colonias Tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*; Morfi, Fray Juan Agustín de. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*; Churrua Peláez, Agustín. *Before the thundering hordes : Historia antigua de Parras*.

apropiárselas para reducir a los indios al estado de “gañanes” de sus propias posesiones.³⁰

Sobre Parras, dice Chevalier

La comunidad de Parras, que no tenía el título de villa, quedó reducida a la posesión de simples huertos; pero los indios lograron conservar casi toda el agua, a pesar de las tentativas de acaparamiento de los herederos de Urdiñola.³¹

Chevalier no tuvo a la vista la documentación que le permitiese analizar la producción de aquellos “simples huertos” que menciona. ¿qué entiende por huerto? ¿era el término que designaba en el habla cotidiana cierta superficie de tierra que en principio se dedicaba o podía dedicar al cultivo de hortalizas y frutales? El calificativo de “simples” por parte de Chevalier nos hace suponer que lo que se obtenía de dichos huertos era cosa de poca monta, una mera producción de autoconsumo.³²

Por su parte, Leslie Scott al hablar sobre el Saltillo del siglo XVIII, nos indica que el agua parecía ser el factor determinante en la descripción de propiedades en esta región de la Nueva España. En lugar de describir una parcela con sus derechos de agua, en Saltillo la práctica legal y cotidiana consistía en especificar una cantidad de agua “con sus tierras.” El acceso al agua era el elemento clave definitivo de la tenencia de la tierra en Saltillo.³³

³⁰ Chevalier. *Op. cit.* P. 270. Como veremos a lo largo de este trabajo, Francisco de Urdiñola, español de origen vasco, conquistador, poblador y gobernador de la Nueva Vizcaya, fue el principal terrateniente del área de Parras con un enorme latifundio que abarcaba parte de los actuales estados de Coahuila y Zacatecas y que sus descendientes acrecentaron. Originalmente Urdiñola tuvo prácticamente el control completo del agua de Parras, de la cual cedió una buena parte para la fundación del pueblo de indios en 1598. Por generaciones, los descendientes de Urdiñola trataron de recuperar el agua cedida a los indios del pueblo con medidas arbitrarias o bien por la vía legal.

³¹ Chevalier. *Op. cit.* P. 271.

³² Hay aquí lagunas de información. Es evidente que Chevalier no poseía una visión global de la economía parrense. Por otra parte, parece desconocer la diferencia entre los conceptos legales de “pueblo” y “villa” ni de las implicaciones que de ello derivaban.

³³ Scott Offutt, Leslie. *Una sociedad urbana y rural en el Norte de México: Saltillo a fines de la Epoca Colonial*. Archivo Municipal de Saltillo. Librería Portales. Saltillo. 1993. p.100

En relación al tema del riego y agricultura en Parras, Ayala Vallejo indica que el riego de superficie era posible porque las sierras al sur tenían numerosos manantiales que proveían cantidades suficientes de agua. Los documentos de fundación de la misión de Santa María de las Parras claramente afirmaron que la agricultura de riego iba a ser la base para la comunidad.³⁴ El agua era vital y quien la controlaba también controlaba a la comunidad.³⁵

El latifundio monopolizador de la economía y la mano de obra

En 1963, Chevalier amplió la frontera del conocimiento del septentrión novohispano haciendo una lectura explicativa sobre la relación entre producción de plata, producción agropecuaria, tenencia de la tierra y mano de obra, y desde luego, la formación de los latifundios. Al hablar del septentrión novohispano, trató sobre los grandes terratenientes, los señores de ganados, los grandes y poderosos y sus grandes acaparamientos de tierras. De hecho, con el estudio de Chevalier surge el mito historiográfico de la hacienda colonial, caracterizada —según él— por estar constituida por una unidad de producción ineficiente, inmensa, monopolica, neofeudal y casi autosuficiente, que redujo a la población rural al peonaje por deudas e impidió el desarrollo de una economía moderna.³⁶ Muchos autores le siguieron en sus afirmaciones.

¿No cabría la posibilidad de existencia de un modelo económico en el que la gran hacienda de producción comercial —cereales, ganados y bebidas

³⁴ ...“el dicho justicia Mayor en cumplimiento de lo a él cometido y mandado, fue a la parte y lugar que mejor le pareció ser cómoda para la población con el parecer de R. Juan Agustín y de otras personas, y a contento de los dichos naturales les señaló pueblo y agua suficiente para casas y huerta y sementeras...” Alessio Robles, Vito. *Coahuila y Texas en la época colonial*, p.154

³⁵ Ayala Vallejo, Reynaldo. *Geografía histórica de Parras. El hombre cambia a la tierra*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1996. p.76.

³⁶ Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985.

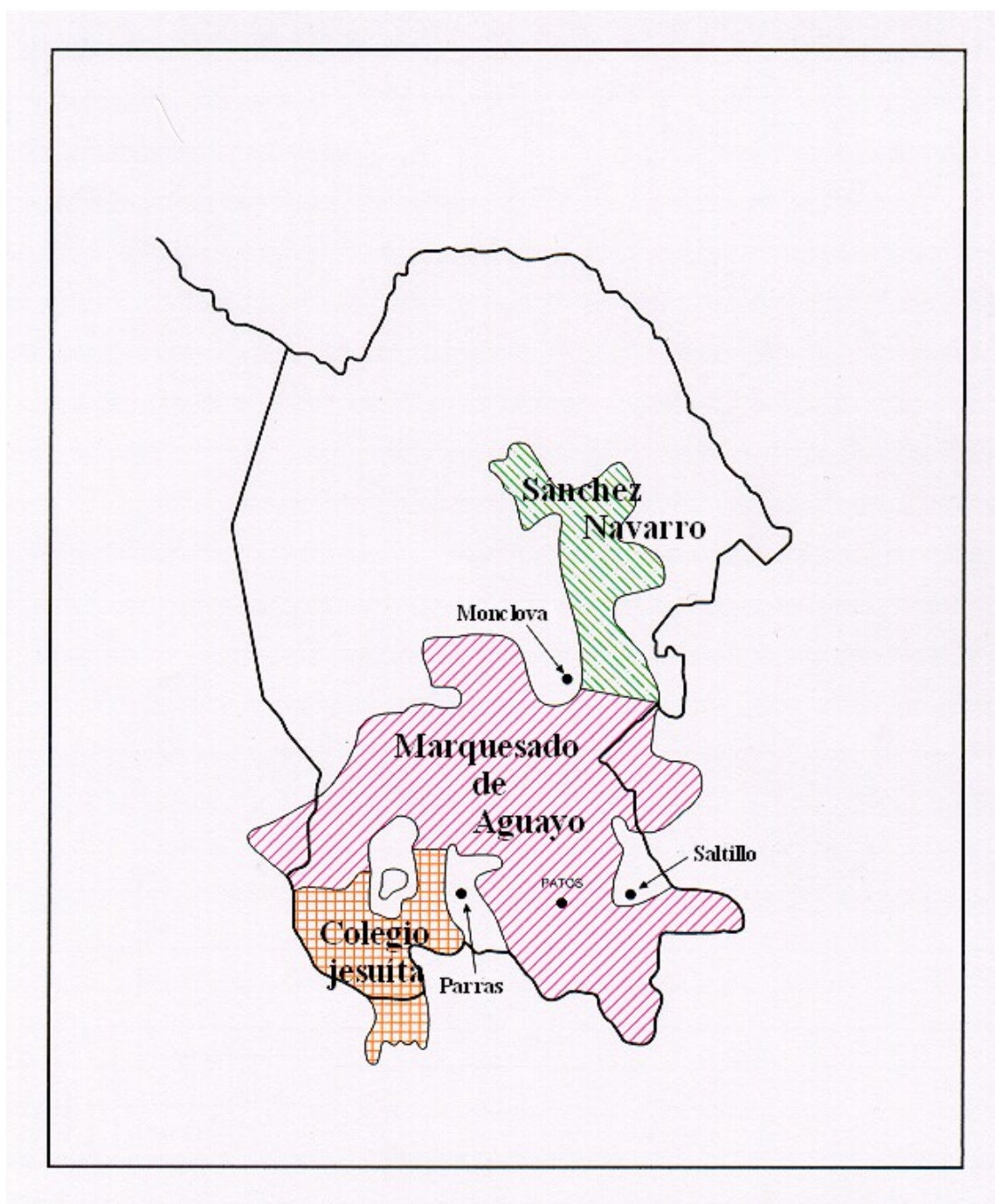


Figura 1. Los grandes latifundios de Coahuila en los siglos XVII y XVIII circundaban al pueblo de indios de Santa María de las Parras.³⁷

³⁷ Basado en mapa de Ayala Vallejo en *Geografía histórica de Parras*.

alcohólicas— complementase su economía con la de una próspera población contigua cuya economía propia se basase en la explotación comercial de huertos vitivinícolas incapaces de producir cereales ni de criar ganado? ¿podría existir en esa población contigua a la gran hacienda mano de obra libre que no fuese monopolizada por dicha hacienda ni reducida al peonaje ni retenida por deudas?

Nickel nos dice que desde comienzos de la época colonial, la hacienda fue eliminando paulatinamente la economía de mercado y la de subsistencia de los indígenas, que solo lograron sostenerse de una manera duradera contra los españoles en pocas regiones (como por ejemplo Oaxaca y Chiapas)”³⁸ y que una vez usurpadas las tierras de producción agrícola, los campesinos indígenas fueron integrados en el sistema de las haciendas como mano de obra barata a través del reclutamiento forzoso o del trabajo asalariado “libre”³⁹

Nickel no concibe la posibilidad de una comunidad indígena con una producción comercial propia y exitosa. Para él, la única posibilidad que los indígenas tuvieron en la economía novohispana fue la de ser pequeños productores de autoconsumo, o bien, de trabajar como mano de obra barata y oprimida. ¿es válida esta apreciación para la historia económica de Parras?

Harris, por su parte, nos dice que lo más sobresaliente de la mano de obra en Coahuila era el peonaje, práctica mediante la cual los sirvientes permanecían sujetos a su patrón mientras le debieran.⁴⁰ Y también que el peonaje era un sistema laboral en el cual los trabajadores se mantenían a

³⁸ J.Nickel, Herbert. *Morfología social de la hacienda mexicana*. Fondo de Cultura Económica. México. 1988. p.10

³⁹ *Ibid.* p.10

⁴⁰ H.Harris III, Charles. *El imperio de la familia Sánchez Navarro. 1765-1867*. Sociedad Monclovense de Historia, A.C. Monterrey. México. 1990. p.69

merced de su patrón.⁴¹ Harris no nos dice nada sobre la posibilidad de que en Coahuila existiese una mano de obra libre, eventual y especializada⁴² al servicio de pequeños, medianos o grandes productores comerciales.

Miño Grijalva⁴³ nos comenta que, con diferencia de matices, los sistemas de incorporación, las formas que adquirió el salario y las condiciones de trabajo son extensibles a gran parte de las unidades manufactureras; y que fueron comunes dentro del conjunto hispanoamericano. Sostiene que en las unidades económicas distintas a las del sector textil fue la deuda el principal mecanismo de articulación del trabajador. Silvio Zavala y José Miranda han propuesto para el caso novohispano varias etapas que definen la evolución de los diferentes sistemas de trabajo en la época colonial. La primera etapa se caracterizó por el predominio de la esclavitud y la encomienda hasta mediados del siglo XVI; la segunda, por el repartimiento forzoso entre 1550 y 1632; y a partir de entonces, por la adscripción del trabajador a la unidad productiva por medio de la deuda.⁴⁴ No considera como una posibilidad real para el período colonial la existencia de una agricultura comercial exitosa en manos de los indígenas, ni tampoco que estos agricultores originasen un mercado de trabajo que sería satisfecho por mano de obra libre, eventual y especializada.

Según Van Young y Cuello, la encomienda en el noreste se basó en el trabajo personal hasta el fin. Lo común a todos los sistemas de trabajo, incluyendo el trabajo asalariado, era que los españoles obtenían el trabajo que

⁴¹ *Ibid.* p.69

⁴² No solamente los indígenas, mestizos o castas podrían entrar en esta categoría laboral, sino que también podríamos pensar que, a consecuencia de la constante fragmentación de la propiedad agraria y de los derechos de agua (minifundismo), podría haber criollos agricultores a quienes no les quedase más alternativa que ganarse la vida vendiendo su fuerza de trabajo.

⁴³ Miño Grijalva, Manuel. *La protoindustria colonial hispanoamericana*. Fondo de Cultura Económica. Colegio de México. México. 1993. P.71

⁴⁴ Miño Grijalva, Manuel. *Op. cit.* P.71

necesitaban en la forma que ellos creían la más barata y más eficiente posible.⁴⁵

De una u otra manera y con diversos grados y matices, el modelo “chevaleriano” sobre las “relaciones feudales” entre los hacendados y los trabajadores, “empobrecida fuerza de trabajo de tipo servil”⁴⁶ se encuentra implícito en las afirmaciones anteriormente citadas.

La figura legal del pueblo tlaxcalteca de Santa María de las Parras

Según Gibson, los más significativos nuevos tipos de tenencia de tierras en común se produjeron gracias a los otorgamientos virreinales (mercedes) a los pueblos indígenas corporativos. El hecho de que las comunidades solicitaran y recibieran otorgamientos oficiales de tierras indica, obviamente, un alto grado de hispanización y conocimiento de los indígenas de los legalismos españoles. Un otorgamiento virreinal de tierras a una comunidad indígena —dice— se hacía únicamente por petición formal de sus habitantes y sólo después de llenar los requisitos específicos. Si todo parecía estar en orden el corregidor recomendaba al virrey que se otorgara la merced y que el pueblo poseyera la tierra con estatus de inalienable. La merced misma era un documento formal que enumeraba los puntos limítrofes y designaba a la comunidad indígena como poseedora”.⁴⁷ Este es el caso de Santa María de las Parras, fundada desde el principio como pueblo, con sus tierras y aguas. En esta posesión fue refrendado el pueblo en muchas ocasiones durante la época colonial.

En relación al control que ejercían los tlaxcaltecas sobre la propiedad corporativa del pueblo, Adams —basado en el manuscrito de la historia de

⁴⁵ Cuello, Jose. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1990.

⁴⁶ Van Young, Eric, en Cuello, José. *Op. cit.* p.62.

⁴⁷ Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810*. Editorial Siglo XXI. 19a edición en español. México. 1991.

Parras del presbítero Dionisio Gutiérrez— comenta que,⁴⁸ a menos que se casaran con tlaxcaltecas, los blancos no podían adquirir propiedades en la comunidad. Nos relata que a principios del siglo XVIII los indios comenzaron a preocuparse cada vez más por la sobrepoblación de su pequeño oasis y, tal vez más aun, por la “horrible” posibilidad de que peligrasen los privilegios legales del pueblo, conforme el elemento indígena de su población se diluyese más y más. Para preservar su condición de comunidad de naturales incorporada y protegida por la corona, los tlaxcaltecas intentaron, en el siglo dieciocho, desalentar nuevos poblamientos criollos en Parras. Así, por lo menos en tres ocasiones, la Audiencia de Guadalajara, en respuesta a peticiones del pueblo, prohibió la enajenación de sus tierras a europeos y confirmó los privilegios que les habían sido extendidos a los tlaxcaltecas que emigraron a Parras de San Esteban en 1598. A pesar de lo estipulado por la Audiencia, los criollos lograron, en ocasiones con el contubernio de Alcaldes Mayores que les tenían simpatía, comprar nuevas propiedades en la comunidad. Los colonos blancos, sin embargo, frecuentemente se encontraron con que sus pequeñas parcelas no tenían prácticamente ningún valor porque el cabildo controlaba la distribución del agua preciosa de Parras y se negaba a ponerla libremente a la disposición de los criollos.”⁴⁹

Hasta aquí hemos tratado de la propiedad corporativa de la tierra del Pueblo de Parras, y del control que el cabildo tlaxcalteca del pueblo ejercía sobre su agua. Es impresionante que hayan logrado mantener este control a pesar de los esfuerzos de españoles y criollos por posesionarse de esas tierras y aguas. Para Adams, fue precisamente esa capacidad de tenaz y efectiva defensa y conservación de sus bienes de producción lo que hizo que los

⁴⁸ Corona Páez y Sakanassi Ramírez. *Tríptico de Santa María de las Parras*

⁴⁹ B.Adams, David. *Las Colonias Tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*. Archivo Municipal de Saltillo. Saltillo. 1991 pp.240-241

criollos adoptaran como estrategia el cuestionamiento de la identidad tlaxcalteca del Pueblo y acabar así con sus privilegios ancestrales:

Enojados, con justicia, por su predicamento, los criollos y sus simpatizantes denunciaron la mítica homogeneidad racial del poblado “indio” y exigieron que Parras fuera convertida en villa, es decir, en una comunidad en la que los criollos y no los indios predominarían legalmente.⁵⁰

Las bebidas alcohólicas

Entre los historiadores nacionales especializados en temas relacionados con las bebidas alcohólicas de la Nueva España, ocupa un lugar destacado Teresa Lozano Armendárez, autora del libro intitulado *El chinguirito vindicado*,⁵¹ revelador estudio sobre los destilados de caña que llevaban este nombre. En el curso de su obra, Lozano Armendárez hace alusiones breves sobre la vitivinicultura en Parras colonial. Lamentablemente, cuando la autora abordó el estudio del *chinguirito* no había disponibilidad de documentación de primera mano relativa a la vitivinicultura parrense.⁵² Por esta razón entra al tema con los apriori que durante mucho tiempo han constituido un lugar común en la historia económica novohispana, básicamente aquellos que dan por hecho que siempre existió y se aplicó la prohibición de la tenencia y explotación de viñedos en las colonias hispanoamericanas como medida de proteccionismo de la Corona en favor de los productores peninsulares.

⁵⁰ Adams, *Op. cit.* p.241. En vista de que los virreyes y la Real Audiencia de Guadalajara no hacían otra cosa que ratificar a los tlaxcaltecas de Parras en sus privilegios, los criollos optaron por un argumento desesperado. Si los criollos lograban convencer a las autoridades de que los “indios” ya no eran indios tlaxcaltecas puros, sino que por las diversas mezclas habían perdido su calidad legal como tales, se establecía una buena oportunidad para que Parras fuese transformado en una villa española en la cual los criollos impondrían un nuevo orden económico y social. Las Cortes de Cádiz modificaron la composición del ayuntamiento de Parras al incluir españoles en él, pero no fue sino hasta 1820 que los españoles del ayuntamiento expulsaron a los tlaxcaltecas que había en el mismo, haciéndose con el poder municipal completo el 14 de abril de 1820. *Vid* Churruca Peláez, Agustín, et al. *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras*. Chapter 5. The Tlaxcaltecan document. P. 27 y SS.

⁵¹ Lozano Armendares, Teresa. *El chinguirito vindicado : el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. Universidad Nacional Autónoma de México. México. 1995.

⁵² Ni del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, ni del Archivo General de la Nación.

Para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales y para el consumo local, pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular.⁵³

Otro de los falsos supuestos con los que *El chinguirito vindicado* aborda la vitivinicultura parrense, es el de que en Parras las uvas eran de mala calidad,⁵⁴ y que había una producción que resultaba insuficiente para producir vino y aguardiente legítimos, es decir, de pura uva, sin mezcla de endulzantes ajenos a la uva. Por lo tanto, siguiendo ese razonamiento, los productos parrenses tenían que ser necesariamente espurios. Si esta era la situación que privaba en el Bajío, no se sigue por ello que esa realidad pudiera —sin evidencia documental— extrapolarse a la vitivinicultura Parrense.

Por otro lado, la calidad de las uvas hacía imposible la producción de buen vino, por lo que a lo largo del siglo XVIII hubo varias solicitudes de licencia para fabricar aguardiente de uva. Pero aún para la elaboración de aguardiente la producción de uvas era insuficiente, por lo que, amparados en las licencias, en estos lugares se hacía aguardiente supuestamente de uva, sólo con el orujo, agregándole miel prieta, piloncillo o azúcar.”⁵⁵

Desde luego, hasta *El chinguirito vindicado*, muchos historiadores han ignorado la aparente contradicción que implica la vigencia de una prohibición legal para tener o explotar viñedos que existía en simultaneidad temporal con una continua producción vitivinícola parrense atestiguada desde el siglo

⁵³ Lozano Armendares, Teresa. *Op. cit.*

⁵⁴ Contra el testimonio de Mota y Escobar, que no cesa de ponderar el dulzor y sazón con que maduraban las uvas de Parras a principios del siglo XVII. “Es este valle (de Parras) muy acomodado para viñas, porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de uvas de Castilla, cargan de mucho fruto y racimo y vienen a madurar con tanta sazón y con tanto dulce y mosto, que se hace vino tan bueno, que se echa muy bien de ver que si se hiciese con la curiosidad y cuidado debido, sería el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este Nuevo Mundo fuese necesario plantar viñas para tener vino en cantidad, este valle sería el más a propósito de cuantos hoy acá se sabe” Mota y Escobar, *Op. cit.* Los testimonios de Pérez de Ribas, también del siglo XVII, van en el mismo sentido.

⁵⁵ Lozano Armendárez, *Op. cit.* Capítulo I: Las bebidas prohibidas. Pp. 26-27

XVII.⁵⁶ ¿Cómo explicar que la prohibición de la *Recopilación* en torno a la tenencia y explotación de viñedos coexistiese con una vitivinicultura que comprendía unas 1,500 hectáreas de viñedos en Parras⁵⁷ cuya realidad histórica ha quedado perfectamente documentada por testigos de solvencia moral y dignos de todo crédito?

En *El chinguirito vindicado* no se asumió la posibilidad de que don Manuel Rivero Cordero, el comerciante que en 1766 solicitaba que se le concediera el Asiento del Aguardiente —cuyo discurso aceptó la autora como fidedigno y verdadero— podía estar falseando la verdad histórica referente a la producción parrense de aguardientes, por intereses creados o por ignorancia, ya que el argumento principal que don Manuel Rivero manejaba en su favor era que —según él— no existían aguardientes novohispanos legítimos, sino contrahechos o adulterados. Por ello, desde su muy particular punto de vista, convenía autorizar la producción de chinguirito, y desde luego, con él mismo a cargo del Asiento.

Regular la producción de los viñedos de Nueva España es otra de las condiciones que puso Rivero para aceptar el Asiento, porque había lugares como Parras y San Luis de la Paz donde había viñas y se fabricaba algún aguardiente de uva, y a sombra de éste, mucho de caña “y de otras cosas.” Para evitar esto propuso Rivero continuar la prohibición del plantío de viñas; además, se les debería cargar el derecho que en otras ocasiones habían tenido, o el que pareciera conveniente, pues estas viñas daban “muy poco o ningún aguardiente” y poco vino. Y aún éste, decía Rivero, “lo más lo contrahacían con capulín.”⁵⁸

Rivero no duda en lanzar la sospecha contra Parras, en vista del negocio que trae entre manos. Por supuesto que le beneficiaba controlar, disminuir y aún acabar la producción parrense. Quería el asiento del chinguirito en todo el

⁵⁶ Pérez de Ribas, Mota y Escobar, Tamarón y Romeral, Lafora, Morfi, Ramos Arizpe, todos ellos dejaron constancia de la importancia de la producción parrense: ¿cómo ignorar dichas referencias?

⁵⁷ Tres millones de cepas requerirían aproximadamente de esa superficie, de acuerdo a los cánones agrícolas españoles del siglo XVIII.

⁵⁸ Lozano Armendarez, *Op. cit.* p. 68

virreinato. *El chinguirito vindicado* acepta como verdaderos —sin pruebas— los argumentos que usa Rivero contra Parras. Y a la argumentación de Rivero se le concede un enorme peso en dicha obra.

Una de las grandes incógnitas que acertadamente plantea *El chinguirito vindicado* era la que representaba la enorme diferencia entre el volumen importado de vinos y aguardientes españoles, y el consumo real de esas bebidas en la Nueva España, que era diez veces mayor que el volumen total de las importaciones.

Nos dice Lozano Armendárez que en la Junta de Xalapa del 23 de octubre de 1765, entre el visitador andaluz José de Gálvez y los comerciantes peninsulares

se puso de manifiesto el hecho de que todo el aguardiente de España que traía una flota apenas si alcanzaba para el consumo de la tercera parte de un año en la mitad del virreinato, y que a las Provincias Internas no llegaba jamás. Por otro lado, el elevado precio del aguardiente español lo hacía inaccesible para el común de la población, además de que el pueblo, según dijeron, ya estaba acostumbrado o “connaturalizado” al uso de licores fuertes y no podía abstenerse de su consumo.⁵⁹

Debido a que no se contaba todavía con informes documentales sobre la producción vitivinícola Parrense, *El chinguirito vindicado* afirma que la diferencia que existía en la Nueva España del siglo XVIII entre el volumen de vinos y aguardientes que se importaban de España y el volumen real de consumo de bebidas alcohólicas solamente podía explicarse mediante el consumo de bebidas prohibidas e ilegítimas. Habiendo aceptado como verdadera la proposición de que en Parras no había cantidad suficiente de cepas, y que las que pudiera haber no maduraban los frutos, Lozano Armendarez asume como verdadera esa falsa afirmación.

⁵⁹ Lozano Armendarez, *Op. cit.* P. 62

Ni la más elaborada hipótesis en favor de la restricción proteccionista de la Corona puede contradecir el hecho de que en Santa María de las Parras hubo viñedos en una escala significativa para la era virreinal. El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango” y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid,⁶⁰ las cuales calculamos ocuparían unas mil quinientas hectáreas.⁶¹ Exactamente en ese mismo año (1761) se levantó inventario del marquesado de Aguayo, resultando que éste contaba con más de 200 mil cepas.⁶² Si el cálculo del obispo era correcto, el marquesado poseía solo el 6.7 % del total de las cepas de la región. Por otra parte, el hecho mismo de la existencia de tales viñedos, de la producción y distribución comercial local e interregional de vinos y aguardientes parrenses, así como el decidido proteccionismo de los obispos de Durango a la elaboración y consumo de tales productos,⁶³ requieren de una reinterpretación sobre la naturaleza y vigencia de las supuestas políticas y prácticas monopólicas de los Austrias y Borbones, como plantea Calderón. Según él, no se necesitaban prohibiciones legales para impedir la producción de vino en la Nueva España; bastaban las dificultades propias del ecosistema y de acceso al mercado. El mismo Calderón llama la atención sobre el hecho de que Chevalier dio por sentado que la Corona no dejó prosperar los viñedos por temor a que la producción novohispana

⁶⁰ Pedro Tamarón. *Demostración del vastísimo Obispado de la Nueva Vizcaya* en Vito Alessio Robles, Coahuila y Texas en la Época Colonial p.407.

⁶¹ Maldonado Rosso calcula la densidad de población de 2,000 cepas por hectárea en el Marco de Jerez en el siglo XVIII. Esta es una buena base de cálculo para Parras. Cfr Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga y Fierro Editores. El Puerto de santa María. España. 1999. P. 40.

⁶² Vargas-Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna*. UNAM. México. 1992. p.69

⁶³ Esta se deduce de los repetidos edictos de excomunión en contra de la producción y consumo de bebidas prohibidas, aquéllas que no eran puras de uva o legítimas. El consumo de los vinos y aguardientes de Parras nunca estuvieron comprendidos en dichos edictos de excomunión, y más aún, los edictos consideraban estas bebidas de Parras plenamente legítimas.

redujera el comercio con la Península,⁶⁴ pero como Chevalier nunca encontró la documentación que puso en vigor dicha prohibición, supuso (sin probar la suposición) que hubo instrucciones secretas a los virreyes.⁶⁵ Solórzano Pereyra refiere por su parte las instrucciones que recibió en 1569 el virrey del Perú, don Francisco de Toledo para impedir el cultivo de las vides y otros mandatos en el siglo XVII para gravar los vinos peruanos con impuestos y para prohibir su exportación a Panamá y Guatemala, pero no menciona ninguno relativo a la Nueva España.⁶⁶ Esquivel Obregón, por su parte, hace notar que por la ley 18, título 17 del libro cuarto de la *Recopilación* se ordenó para el Perú y después se hizo extensivo para la Nueva España, que los viñedos ya existentes podían conservarse.⁶⁷ Para Calderón es claro que lo anterior implica que se mantuvieron en producción las “pocas viñas” existentes en Nueva España, mediante el pago de composiciones, pero que el grueso del vino que se consumía siguió importándose de España.⁶⁸

Calderón afirma que era poco el número de viñas que podían haber quedado en Nueva España al promulgarse la ley 18, título 17 del libro cuarto de la *Recopilación*.

Precisamente por asumir apriorísticamente que Parras no podía tener muchas viñas, Calderón llega a una conclusión equivocada. Dice en las cuatro líneas que dedica a la producción parrense:

⁶⁴ Dice Chevalier: “En realidad la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción mexicana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de Ultramar. Si actualmente es difícil dar con las instrucciones secretas que con toda seguridad se enviaron a los virreyes, en cambio los contemporáneos aluden a esas prohibiciones de plantar, las cuales, según parece, no se hicieron del dominio público hasta después de unas décadas.” Chevalier, François. *La formación de los latifundios en México*. Fondo de Cultura Económica. México. 1985. P. 89

⁶⁵ R. Calderón, Francisco. *Historia económica de la Nueva España en tiempo de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica. México. 1988. p.331

⁶⁶ Solórzano Pereyra, Juan de. *Política indiana*. Madrid. Compañía Iberoamericana de Publicaciones. Reimpresión de la edición de 1647; R. Calderón, *Op. cit.*

⁶⁷ Esquivel Obregón, T. *Apuntes para la historia del derecho en México*. México. Editorial Polis y Publicidad y Ediciones. 1937-1943.

En la región de Parras, en cambio, en donde había escasez de lluvias en la época de la maduración de la uva⁶⁹ sí era posible producir un vino áspero, sin requerir gran cantidad de arrope; su consumo era meramente local porque su transporte al centro del país resultaba muy costoso.⁷⁰

Hay un supuesto que tiene que ver con la interpretación del derecho colonial y que subyace por igual en los planteamientos de Lozano Armendáñez y de Calderón: que las leyes de la *Recopilación* se aplicaban por igual en todos los virreinos y jurisdicciones del Imperio Español, sin tomar en cuenta las condiciones y necesidades de cada uno. ¿era esto verdadero?

Entre los extranjeros historiadores de la viticultura y vinicultura, existen algunas referencias sobre la historia de la vitivinicultura en México que son poco menos que “clásicas.” Bioletti⁷¹ es considerado el autor de la teoría más razonable a la fecha sobre el origen de la variedad *Misión*, una de las más importantes de la *vitis vinífera* en el Nuevo Mundo, particularmente en Nueva España y en California. Para Bioletti, la uva *Misión* es un clon, o posiblemente una antigua selección de semillas de la variedad española *Mónica*, con la que comparte muchas cualidades biológicas y de sabor. Para Bioletti, es muy probable que la variedad *Mónica* haya sido traída a la Nueva España por Cortés. No hay duda de que prosperó, posiblemente clonada o mutada, siendo rebautizada como *Criolla*. Afirma Bioletti que existe evidencia que los viñedos novohispanos fueron avanzando hacia el norte hasta que llegó un momento en que los frailes franciscanos la cultivaban en Nuevo México, aproximadamente a principios del siglo XVII. Según el mismo Bioletti, la uva

⁶⁸ R. Calderón, Francisco. *Op. cit.*

⁶⁹ En esta afirmación Calderón sigue sin duda alguna a José de Acosta, quien en su *Historia natural y moral de las Indias* consideraba que las uvas que se daban en la Nueva España no podían producir vino sino solo fruta para el consumo fresco, porque las lluvias de julio y agosto no las dejaban madurar adecuadamente, condición indispensable para la vinificación de las uvas.

⁷⁰ Calderón, Francisco R. *Op. cit.* P. 331.

Misión (o por lo menos una tipo *Criolla*) llegó a la Baja California en 1697, y fue plantada en la Misión de San Francisco Xavier cerca de Loreto, por mandato del padre Juan de Ugarte. La crítica que puede hacerse al estudio es que se trata de una investigación de una variedad novohispana presente en los Estados Unidos. Es un estudio “hecho desde los Estados Unidos” porque la variedad en cuestión subsiste en los Estados Unidos y su importancia histórica para los “usamericanos” radica en que contribuyó de una manera fundamental al inicio de la vitivinicultura californiana bajo bandera estadounidense. No se trata de un estudio completo de las variedades que pudieron existir en la Nueva España. Sabemos por el obispo Mota y Escobar que en la Nueva Vizcaya, a principios del siglo XVII, existían otras variedades de uva, como las moscateles blancas y tintas.⁷²

Para Grossman,⁷³ la historia del vino en México ha sido una interesante paradoja. México —según él— fue la puerta de entrada de la vitivinicultura española a las Américas: California, Perú, Chile, Argentina y al resto de Sudamérica. Los vinos se fabricaron en México desde que Cortés hizo sembrar cepas entre 1521 y 1527. Después de esto, las viñas fueron plantadas por misioneros viajeros. En 1593 y 1626 las dos primeras bodegas comerciales fueron establecidas 400 millas al norte de México.⁷⁴ Continúa diciendo Grossman que

During three centuries of Spanish rule, vines were uprooted and could not be replanted in order to protect the Spanish wine monopoly. After Mexico achieved independence in the early 1800's, vines again were planted

⁷¹ Profesor de Viticultura en la Universidad de California en Davis, en Ramey, C. Bern Variedad “Mission” en *The great wine grapes and the wines they make, with Viticultural profiles by Dr. Lloyd A. Lider, Professor of Viticulture & Enology*. University of California. Davis, California. 1977.

⁷² Mota y Escobar, Alonso. *Op. cit.*

⁷³ Grossman, J. Harold. *Grossman's guide to wines, beers and spiritd*. Charles Scribner's Sons. New York. 1977. p. 249

⁷⁴ Esta son alusiones implícitas a las dos bodegas parrenses; la de la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola, y la de San Lorenzo, de Lorenzo García.

El estudio de Grossman asume como verdadero el mito de la prohibición de la tenencia, explotación o acrecentamiento de las viñas en la Nueva España. Para él, las viñas novohispanas fueron arrancadas de raíz como medida proteccionista de la Corona en favor de los cosecheros y comerciantes españoles.

Jobe considera que

Aunque el viñedo mejicano sea el más antiguo de América del Norte, y que la tradición vinícola sea secular en ese país, los progresos de la vitivinicultura han estado frenados, tanto por el clima excesivamente cálido, como por la insuficiente formación de los viticultores y los enólogos.⁷⁵

Es evidente que Jobe habla desde la modernidad y para la modernidad, en la cual el paradigma vinícola francés vigente parece ser el único válido, seguramente porque escribe desde la mentalidad francesa (el estudio original es francés). Y aunque concede que la Nueva España contó con los viñedos norteamericanos más antiguos, no conoce la historia de la producción, y supone que fue insignificante o que no existió debido a factores climáticos, como si en todo México reinase un clima tropical, sin zonas templadas (como las que ocupaba la Nueva Vizcaya) o de clima mediterráneo (como el de las Californias).

Realmente no conocemos un estudio sobre la vitivinicultura parrense que se haya generado fuera de México. Los falsos supuestos asumidos por los historiadores nacionales quizá hayan desalentado el estudio de la vitivinicultura de Santa María de las Parras, considerada hasta ahora apriorísticamente como “fuera de la ley” y “de poca monta” por ser de “consumo puramente local”. Se le ha colgado asimismo el falso sambenito de contar con una producción adulterina. Pero la historia se hace con

⁷⁵ Jobe, Joseph (director). *El gran libro del vino*. Editorial Blume. España. 1971. p. 378

documentos,⁷⁶ y no con supuestos. Solamente los documentos de Parras pueden dar cuenta de la realidad de la vitivinicultura parrense.⁷⁷

Hemos constatado el gran interés que existe en España en torno a los estudios del comercio del vino y del aguardiente entre España y sus antiguas colonias americanas, así como de la revisión de la importancia que tradicionalmente se le había atribuido a este mercado.

Maldonado Rosso nos hace saber que hasta el siglo XVIII, la producción vinícola andaluza tradicional se orientaba hacia la producción de vinos jóvenes y abunda al decir que Parada y Barreto basa su argumentación sobre la venta de mostos como principal producto vínico jerezano en un texto de mediados del siglo XVII relativo a la navegación por el río Guadalete. Pero las pruebas más patentes —continúa diciendo— de que eran mostos y vinos en claro la mayoría de los productos vinícolas que se exportaban desde el Marco del Jerez hasta la segunda mitad del siglo XVIII las encontramos en documentos mercantiles y jurídicos jerezanos de la época.⁷⁸

Ramos Santana considera que en el siglo XVIII se dio un cambio en el gusto europeo, en la medida en que en Europa, y particularmente en Inglaterra, principal consumidor de los mostos andaluces, aumentó el gusto por los vinos que comparativamente poseían mayor graduación alcohólica y edad, es decir, vinos añejos. Este cambio retroalimentó a su vez la producción de vinos en Andalucía, principal productora de vinos en España.⁷⁹ Desde luego, estas afirmaciones nos hacen pensar que el modelo del gusto y también

⁷⁶ Axioma del eminente historiador francés Henri Marrou.

⁷⁷ Es decir, los que dan cuenta de la vitivinicultura parrense, aunque se encuentren en Sevilla o en la ciudad de México, o bien aquellos que se encuentran depositados en Parras.

⁷⁸ Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro Editores. 1998.

⁷⁹ Ramos Santana, Alberto. *Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz* en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). “Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.” Fundación Provincial de Cultura de la Diputación de Cádiz. Cádiz. 1997. Pp. 86-87

tecnológico que estuvo vigente hasta el siglo XVIII en la producción y consumo vitivinícolas pudo haber servido como paradigma para llevar a cabo las innovaciones vitivinícolas en Nueva España y particularmente, en la Nueva Vizcaya. Pero ¿cuál podía ser la importancia de la producción vitivinícola andaluza en las colonias hispanoamericanas? ¿la tecnología vitivinícola parrense pudo haber sido un saber de origen andaluz?

Entradas y enfoques para una historia vitivinícola.

Existen en la actualidad diversas investigaciones publicadas que manifiestan diferentes maneras y entradas para historiar la vid y el vino. Al iniciar el siglo XXI, la expresión “historia de la vitivinicultura” se entiende de la manera más amplia posible. Por una parte, se refiere a la historia de la vid en todos sus componentes (uvas, hojas, etc.) y al vino y sus derivados (vinagre, aguardiente, licores y bebidas en general en cuya composición forme parte algún producto vínico). Por otra parte, la “historia de la vitivinicultura” engloba todos los aspectos en los que, de forma central o colateral, la vitivinicultura presenta una dimensión histórica. Incluye los aspectos agronómicos, enológicos, económicos, técnicos, geográficos, políticos, sociales, ideológicos, artísticos, literarios, antropológicos, lingüísticos, biológicos, botánicos, zoológicos, jurídicos, bromatológicos, etc.⁸⁰

Mencionemos algunos ejemplos de esta clase de trabajos. En España, Maldonado Rosso ha abordado la evolución y estructuración de la vitivinicultura en cuanto proceso capitalista modernizador en la región del Marco de Jerez entre los siglos XVIII y XIX.⁸¹

⁸⁰ De esta manera entiende la expresión “Historia de la vitivinicultura” la prestigiada Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, con sede en El Puerto de Santa María, en España: Como es bien sabido, esta es una organización no gubernamental asociada a la Office International de la Vigne et du Vin.

⁸¹ Maldonado Rosso, Javier. *La formación del capitalismo en el Marco de Jerez*.

En Francia, el predominio del interés que suscita la vida cotidiana, la cultura material y la historia como disciplina interpretativa tan propios de la corriente historiográfica francesa, es notoria. Tchernia y Brun hacen un rescate de la percepción y de la valoración que del vino como signo de riqueza y del buen vivir fueron creando y adoptando socialmente los romanos a partir de la evolución de su propia realidad política, económica y social. Logran bosquejar una historia del gusto romano. En la publicación de la investigación testimoniaron gráficamente viñedos, uvas y otros aspectos relacionados con la vitivinicultura y su tecnología,⁸² y cotejaron las fuentes escritas que podemos llamar “clásicas” contra los restos materiales ornamentales de naturaleza icónica de la época, o bien, los anteriores contra algunos artefactos, estructuras y disposiciones obtenidas por métodos arqueológicos y que corresponden al objeto de estudio. De esta manera, contando con estos elementos y el trabajo de los historiadores, la obra llega hasta la representación o reproducción de lo que era considerado como “vino” en el lugar y época estudiados. El énfasis metodológico se encuentra en la naturaleza social (por convencional) e histórica del concepto “vino.”⁸³

En Italia, la “Historia de la vid y del vino en Cerdeña”, de Felice y Mattone, interesante compilación de textos de diversidad de autores,⁸⁴ enfoques, planteamientos metodológicos y realidades espacio-temporales abordadas, resuelve el tema logrando unidad a partir de la diversidad. Esta obra inicia el engarce de los textos historiográficos al dar cuenta del origen legendario y mítico de las actividades vitícolas sardas, que de tan remotas se pierden en la bruma de culturas y tiempos inmemoriales. Viejas narraciones y

⁸² Tchernia, André y Brun, Jean-Pierre. *Le vin romain antique*. Éditions Glénat. Grenoble. 1999

⁸³ Lo contrario consistiría en pensar que el concepto de vino es “ahistórico”, que siempre ha sido el mismo, que no ha evolucionado.

⁸⁴ Di Felice, Maria Luisa y Mattone, Antonello. *Storia della vite e del vino in Sardegna*. Editori Gius Laterza & Figli. Roma-Bari. Italia. 1999

la existencia de restos materiales son hábilmente interpretados para atestiguar y contextualizar la ritualidad, el consumo, las formas de producción y los hábitos mercantiles vitivinícolas mediterráneos y sardos desde la antigüedad clásica. Posteriormente se echa mano de los testimonios arqueológicos y de la escasa documentación escrita para dar cuenta de la vitivinicultura de la Cerdeña bizantina. La mayor abundancia de fuentes literarias y materiales de la Baja Edad Media permite al historiador un relativo incremento en la exactitud al recrear la producción, el consumo y el comercio del vino en Cerdeña durante el período. La realidad vitivinícola existente entre los siglos XIV al XVIII es abordada a partir del impuesto –ampliamente documentado– del vino en el Cagliari Aragonés. Una lectura desde la historia del derecho agrario sardo permite problematizar la tenencia y la cultura del viñedo entre los siglos XIII y XIX. La Cerdeña española de los siglos XVI y XVII muestra una estratificación en la tenencia de los viñedos, en la cual coexisten los nobles, los togados,⁸⁵ los comerciantes y los pequeños propietarios.

Aprovechando las abundantes referencias archivísticas, se da cuenta de las técnicas agronómicas y vinícolas, tanto como de las formas de trabajo. Se continúa con la vid y el vino en la agricultura sarda del siglo XVIII a la vez que se da cuenta del impacto de las innovaciones europeas coetáneas, ideológicas y tecnológicas. Posteriormente se plantea la relación entre demanda urbana de vino y la configuración de la comarca productora. Tanto la función como la percepción social del vino y de la taberna en el Cagliari del ochocientos son analizadas. La segunda mitad del siglo XIX y el siglo XX son presentados desde la óptica del dinamismo y la expansión de la industria

⁸⁵ Se trata de los burócratas que poseían privilegios de nobleza en función de su profesión o servicios al Estado.

vitivinícola sarda, la problemática planteada por la filoxera⁸⁶ y la introducción de la vid americana, y la reorganización para la producción.

Esta obra es ambiciosa al querer plantear una historia de la vitivinicultura sarda que abarcase desde los remotos orígenes hasta los retos del siglo XX, logra, en gran medida, referir etapas y aspectos significativos de dicha actividad isleña en un contexto regional, mediterráneo y finalmente transcontinental. Evidentemente, los datos aportados son novedosos y de gran interés para la historia de la vitivinicultura italiana y española en particular, y mediterránea en general. La metodología es impecable, al usar, contextualizar e interpretar los datos disponibles: escritos, restos materiales o bien representaciones icónicas.

En latinoamérica entre otros contamos con los trabajos de investigación de Huerta Vallejos⁸⁷ en torno a la historia de la producción del aguardiente denominado “Pisco” en el valle de Ica, en Perú, quien ha logrado una reconstrucción del proceso a partir de manuscritos tales como el testamento de Pedro Manuel “el griego” fechado en 1613 y que prueba la existencia y fabricación desde principios del siglo XVII del aguardiente peruano como destilado de vino así como la existencia de los artefactos pertinentes para su elaboración.⁸⁸

⁸⁶ La *Phylloxera Vitifoliae* es el nombre científico del insecto afídido semejante a un pulgón, que habitaba el sur de los Estados Unidos. Fue descrito y estudiado en 1854 por el investigador y entomólogo estadounidense Asa Fitch. Este insecto ataca las vides europeas de dos maneras: en el área foliar y en el área radicular. Puede causar la ruina total de la producción. Las vides de origen americano desarrollaron mecanismos de autodefensa por la contigüidad milenaria con el insecto. Entre 1856 y 1862, una gran cantidad de plantas de origen americano fueron llevadas a los países vitivinícolas de Europa, y con ellas, la plaga. En 1863 la filoxera fue detectada en Londres, y en 1864, en Francia. Para finales del siglo XIX, la filoxera había destruido dos tercios de los viñedos de Europa, y sus efectos se sentirían todavía en 1930. El estadounidense Laliman sugirió que debían injertarse las cepas europeas en pies americanos para contrarrestar la plaga, práctica que, debidamente llevada a cabo, logró neutralizar los embates de la plaga. Vid de Serdio, Ernesto. *La Filoxera, la plaga que lo cambió todo*. Reserva y Cata. Madrid. Mayo de 2001.

⁸⁷ Huertas Vallejos, Lorenzo. *Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica: siglos XVI al XVIII*. (Hist. Cult./Lima, 21, 1991/92, p. 161-216, appendix, bibl., photos, tables)

⁸⁸ Trabajo de Investigación realizado por el Dr. Lorenzo Huertas Vallejos, *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII*, Lima, 1988.

Por su parte Rice,⁸⁹ a partir del estudio de los restos en 130 locaciones arqueológicas correspondientes a viejas bodegas coloniales peruanas de Moquegua, logra establecer similitudes tecnológicas y de organización con los modelos españoles coetáneos, y aún con las viejas prácticas romanas. A partir de los restos materiales, logra identificar lagares, bodegas con tinajas de fermentación, artefactos para la destilación. Los documentos⁹⁰ que le dan cuenta del pasado a Rice son los restos materiales.

Las nuevas fuentes. Replanteamiento del problema.

No es posible llegar a una conclusión sobre la naturaleza, importancia y significación de la vitivinicultura de Santa María de las Parras sin haber preguntado antes a los documentos para que nos den cuenta de esas realidades.

Al triunfo de los liberales republicanos en 1867, el énfasis de la historiografía mexicana —escrita desde el centro político del país— se puso en la construcción y consolidación de una visión, más o menos estandarizada, del pasado nacional. De alguna manera, la preferencia de lo nacional sobre lo regional restringió el interés en la creación de los archivos y de la historia regional. Por esta razón y hasta hace poco tiempo, la gente se asumía azteca en las poblaciones de origen tlaxcalteca y —en el colmo del anacronismo y de la injusticia histórica— consideraba “traidores” y “enemigos de la patria” a los tlaxcaltecas.

La catalogación del Archivo sito en el Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras —actividad que surgió en el contexto del creciente interés por la creación de los archivos regionales en la Comarca Lagunera— ha hecho posible disponer de documentación excepcional para trabajar un tema como es

⁸⁹ Rice, Prudence M. “The archaeology of wine: the wine and brandy haciendas of Moquegua, Peru.” (J. Field Archaeol., 23, 1996, p. 187-204, bibl., ill.)

⁹⁰ Se usa el término en su sentido más amplio.

el de la historia de su vitivinicultura. Basta un vistazo a sus diversos expedientes para comprender el gran potencial que posee para responder a nuestras preguntas.

A la luz de esta nueva documentación, que atestigua que la vitivinicultura de Santa María de las Parras era una realidad mucho más importante de lo que se ha afirmado hasta ahora —no hay manera de negar la evidencia—, habremos de replantearnos varios de los supuestos con que ha trabajado los historiadores de la economía y de las bebidas alcohólicas de la Nueva España.



Figura 2. Uno de los libros de registro de la producción de los “planteles” (viñas) del Santuario de Guadalupe de Parras.



Figura 3. Portada de libro de la Cofradía de Nuestra Señora de Guadalupe de Parras.

Será muy importante resolver la aparente contradicción que existe entre la vigencia de una legislación indiana que según se ha afirmado, prohibía la tenencia, explotación o ampliación de viñedos en Nueva España, y la pujanza de la vitivinicultura parrense. No es posible que ésta hubiese sobrevivido toda la era virreinal al margen de la ley. Necesariamente debió haber alguna figura legal que permitiese su existencia. ¿sería el sistema de licencias? ¿o sería como afirman casi todos los parrenses —la tradición oral puede ser un poderoso documento colectivo que dé cuenta del pasado mítico o real— que había un privilegio concedido por la Corona para que Parras pudiese producir y comerciar uvas, vinos y aguardientes a pesar de la prohibición de la *Recopilación*?

Por otra parte, esta investigación debe establecer asimismo qué clase de vinos y aguardientes podía producir esta población ubicada en el septentrión novohispano. La documentación parrense habla constantemente de vino de uva arropado⁹¹ y de aguardiente de orujo.⁹² Si efectivamente estos eran las bebidas producidas, debemos preguntarnos si el modelo tecnológico para su elaboración constituía un préstamo cultural del viejo mundo, o si habiendo iniciado como préstamo, evolucionó hasta adquirir carta de ciudadanía. Precisamente en esta cuestión subyace la pregunta por la naturaleza del paradigma tecnológico seguido para la elaboración de vinos y aguardientes. Se plantean asimismo otras preguntas ¿quién producía vinos y aguardientes en Parras? ¿españoles? ¿criollos? ¿tlaxcaltecas? ¿quiénes poseían los medios de producción? ¿cómo era el proceso global de producción y comercialización?

⁹¹ Vino de uva que se elaboraba mediante la fermentación del jugo de uva al que se le agregaba un “arope” o jugo de uva concentrado por cocción para aumentar su fortaleza.

⁹² Este era un aguardiente que se obtenía por la fermentación y destilación de los “orujo” o bagazo de la uva previamente prensada.

Debe quedar bien claro si los productos parrenses entraban o no en la categoría de las denominadas “bebidas prohibidas”, llamadas así por no ser elaboradas puramente de uva, sino a partir de la mezcla de la uva con otras sustancias endulzantes.

Metodología utilizada

En relación a las bebidas etílicas, entenderemos por gusto personal la capacidad crítica experimental basada en los atractivos y en las aversiones que surgen tanto de la apropiación de los valores estéticos y las preferencias grupales como de las características fisiológicas sensoriales del individuo. El gusto se expresa al discriminar el consumo de determinadas bebidas de acuerdo a sus materias primas de elaboración, olores, sabores y consistencias. El gusto hace referencia al estrato o clase social y es asimismo una afirmación simbólica de identidad y de estatus.⁹³

También en relación a las bebidas etílicas, entenderemos analógicamente por paradigma un determinado modelo del gusto vigente a escala social, el cual se correlaciona o corresponde con la metodología o tecnología requerida para la elaboración de las bebidas de acuerdo a dicho modelo. De manera semejante a la concepción de Kuhn, un paradigma puede ser desplazado por otro debido al cambio del modelo social del gusto, fenómeno que a su vez implica un cambio tecnológico.⁹⁴

⁹³ Vid Giard, Luce. “Hacer de comer” en Certeau, Michel de *et al: La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. UIA. ITESO. México. 1999; Bourdieu, Pierre (Nice, Richar, translator). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press. Boston. 1987.

⁹⁴ Kuhn aplica el concepto de paradigma en el contexto de la historia y de la dinámica de la filosofía de la ciencia. Para Kuhn, “paradigma” representa la teoría general o conjunto de ideas aprobadas y sostenidas por una generación o un grupo coherente de científicos contemporáneos. Para él, un paradigma está formado por la amalgama entre una teoría y un método de la ciencia. La evolución o historicidad de la concepción científica se expresa en la sucesión de los paradigmas científicos. Hemos preferido el término “paradigma” antes que el de “modelo” al hablar de la evolución del gusto social de las bebidas etílicas debido a que aquél expresa cualidades dinámicas, históricas y de correlatividad con una determinada metodología (o tecnología) que el término “modelo” no parece expresar. Vid Kuhn, Thomas S. *La estructura de las revoluciones científicas*. Fondo de Cultura Económica. México. 1971. En el campo de la producción vitivinícola, el paradigma del gusto social por ciertas bebidas etílicas puede cambiar debido a la modificaciones en la

Para la realización del presente estudio se escogió el período de producción vitivinícola parrense que abarca los siglos XVII y XVIII, los cuales comprenden la etapa inicial o formativa, la consolidación y expansión de la vitivinicultura parrense. El siglo XVIII contempló asimismo el cambio del viejo paradigma vitivinícola andaluz. Los procesos sociales, económicos y políticos transcurrieron a su propio ritmo, sin dejarse encasillar.

Para responder adecuadamente a las preguntas que nos hemos formulado, este trabajo de investigación propuso la comprobación (o disprobación) de las siguientes hipótesis:

Hipótesis 1

Las variables climáticas de Parras —principalmente la abundante radiación solar— fueron totalmente favorables a la introducción y explotación exitosa de la *vitis vinífera*.

Hipótesis 2

La presencia de indios tlaxcaltecas como grupo privilegiado por la Corona no sujeto al servicio personal, y dotado con tierras y aguas corporativas (del Pueblo de Parras) y franquicias fiscales estimuló desde el siglo XVII la aparición de un sector de pequeños y medianos vitivinicultores tlaxcaltecas cuya producción conjunta resultaba muy significativa al lado de la producción de ranchos, haciendas y corporaciones religiosas de españoles y criollos de la región .

relación entre la oferta y la demanda de dichos productos. Como veremos a lo largo de este trabajo y particularmente del capítulo III, el paradigma vitivinícola andaluz vigente hasta el siglo XVIII cambió debido a la modificación de las relaciones políticas y comerciales imperantes en Europa. Esto se tradujo en un reto para los productores andaluces con la apertura de un mercado y una insatisfecha y redituable demanda inglesa que requería bebidas diferentes a las del tradicional gusto andaluz. Finalmente, el gusto de los consumidores ingleses propició el cambio del paradigma del gusto y de la tecnología vitivinícola en la misma Andalucía.

Hipótesis 3

El incremento demográfico de los indios tlaxcaltecas privilegiados de Parras no sujetos al servicio personal (por natalidad, inmigración, matrimonio o transculturación), permitió un incremento significativo en la oferta de mano de obra libre en Parras entre el siglo XVII y el XVIII, lo cual impactó a su vez de manera positiva el crecimiento de la producción vitivinícola parrense.

Hipótesis 4

La cercanía y potencialidad económica de centros mineros con demanda de bebidas alcohólicas como Zacatecas, Parral, Fresnillo, Sombrerete y Mazapil estimularon la aparición de la oferta vitivinícola parrense desde finales del siglo XVI.

Hipótesis 5

Entre el siglo XVI y el XVIII existió un modelo vitivinícola andaluz que sirvió de paradigma para la adopción de las prácticas vitícolas y vinícolas en Parras.

Hipótesis 6

El avance tecnológico y el crecimiento de la producción vitivinícola en Parras permitió que la demanda de vinos y aguardientes en los centros mineros mencionados fuera satisfecha y rebasada entre el siglo XVII y XVIII, logrando colocar los volúmenes excedentes entre las poblaciones más prósperas ubicadas entre Parras y la Ciudad de México.

Hipótesis 7

El vino y el aguardiente de Parras era obtenido del jugo y del bagazo de la uva, respectivamente, sin adición de sustancias endulzantes extrañas a la uva. Por lo tanto, se trataba de bebidas legítimas.

Hipótesis 8

El aguardiente de Parras, al ser de orujo o bagazo de la uva, no provenía de la destilación o quema del vino (como los aguardientes de vino o brandies). Por lo tanto, la producción de aguardiente no disminuía la producción de vino de Parras.

Desde luego, como estrategia de investigación para esta tesis ha sido fundamental utilizar criterios de etnohistoriadores. Sabemos que en la actualidad la terminología y nomenclatura por lo que se refiere a vinos y aguardientes son extremadamente complejas, exigentes y precisas, puesto que se ha avanzado enormemente en el establecimiento de las denominaciones de origen y en el campo de la enología.

En pocas palabras, lo que está en cuestión es la historicidad de los conceptos de vino y de aguardiente. Estos han variado. No son ahistóricos. Debemos recuperar el significado y el valor que le daban a estos y otros términos relacionados las autoridades de la Nueva España y los cosecheros o productores de Santa María de las Parras. No podemos estudiar la vitivinicultura parrense con terminología contemporánea. Debemos escuchar lo que estos novohispanos nos tienen que decir sobre sí mismos, desde sí mismos. Por otra parte, los manuscritos han sido leídos (interpretados) como actos de comunicación entre interlocutores de un lugar y época que no son los nuestros. Se ha evitado de manera sistemática caer en la ingenuidad de considerarlos escritos para historiadores del siglo XXI.

El desarrollo de este trabajo de investigación supuso asimismo una revisión de literatura en torno a lo más reciente que se ha escrito sobre la vitivinicultura parrense o temas relacionados, pero también una revisión de la literatura vitivinícola Ibérica coetánea al problema, de tal manera que nos permitiese reconstituir el horizonte cultural y la terminología en uso. Para ello se usaron obras de referencia de la Real Academia Española, siglos XVIII y

XIX y también los fondos de bibliografía vitivinícola de las Bibliotecas Nacionales de Madrid y Lisboa.

Se realizó asimismo un trabajo de búsqueda y selección de fuentes primarias significativas entre los que destacan los manuscritos del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, que fueron leídos prácticamente en su totalidad, y en gran medida, paleografiados o transcritos para la investigación. Este notable acervo colonial cuenta con manuscritos originales, ordinariamente generados en Parras, y manuscritos que son copias coetáneas de otros, ordinariamente generados en otro lugar, de tipo civil o eclesiástico. El corpus documental de la tesis ha sido formado básicamente con manuscritos originales de este archivo, ya que los testimonios detallados sobre las actividades vitivinícolas de Parras no los encontramos en ninguna otra parte. Son documentos a los que pudimos interrogar sobre el lugar estudiado, y que nos dieron cuenta de conductas, significados y valoraciones sociales que coexistieron únicamente en Parras.

Entre los documentos del AHCSILP fueron especialmente interesantes aquellos que nos dieron cuenta de las propiedades y medios de producción de pequeños, medianos y grandes cosecheros o vitivinicultores, como son los testamentos e inventarios. Otros no menos importantes fueron los que nos permitieron reconstruir los ciclos agrícolas, con su registro de todas y cada una de las actividades propias de la producción vitivinícola, anotadas con todo detalle año tras año, como son los libros de “caja, cargo y data”, los libros de cuentas de los albaceas testamentarios y tutores legales, o bien los libros de cuenta de las cofradías. De las rutas comerciales, sistemas de distribución, tipos de propiedad, disponibilidad y tipo de la mano de obra, remuneración al trabajador, clasificación de vinos y aguardientes, de todo ello y de muchos otros detalles nos han dado cuenta los manuscritos de este archivo.

Otro archivo consultado y que resultó ser de capital importancia fue el Archivo General de la Nación, en el que pudimos localizar documentos de gran relevancia para el desarrollo de nuestro tema. En las secciones denominadas “General de Parte” e “Indios” encontramos preciosos documentos relativos a los privilegios de que gozaban los cosecheros de Santa María de las Parras. Las secciones “Reales Cédulas” (incluyendo originales y duplicadas) nos permitieron documentar ampliamente la demanda de vinos y aguardientes que a principios del siglo XVII había en los centros mineros cercanos a Parras. La sección “Alcabalas” nos permitió obtener documentación que da cuenta de los términos legales de la producción vitivinícola del territorio de la Nueva Vizcaya y en otras regiones de la Nueva España. Otras secciones consultadas en las que obtuvimos preciosos datos fueron las de la “Real Junta”; “Ayuntamientos”; “Bandos”; “Alcaldes Mayores”; “Jesuitas” y “Aguardiente de Caña.”

Otro archivo que aportó información interesante fue el Archivo Municipal de Saltillo, en sus fondos “Presidencia Municipal” y “Testamentos.” La villa del Saltillo constituyó con el pueblo de Santa María de las Parras una Alcaldía Mayor, y existen en archivo documentos de interés para la historia de la vitivinicultura parrense y saltillense. Se localizaron Reales Cédulas, testamentos de vitivinicultores del siglo XVII y XVIII, registros de inspecciones a los puestos expendedores de vinos y aguardientes de la Feria del Saltillo durante el siglo XVIII para saber de su legitimidad, procedencia y exenciones fiscales.

Quizá el ausente más notorio entre los sitios que proporcionaron fuentes primarias sea el Archivo General de Indias de Sevilla. Hubiese sido muy interesante buscar entre sus expedientes aquellos que pudiesen existir en torno

a la vitivinicultura parrense. Lamentablemente no pudo hacerse dicha búsqueda.

Una vez que se contó con el marco referencial y las fuentes primarias, se procedió a su cuidadosa lectura, análisis y cruzamiento de información, con el objeto de obtener una visión del conjunto y de cada una de las etapas del proceso de producción vitivinícola parrense y poder así llegar a la explicación del fenómeno histórico.

Para ello, era importante plantear el estudio resolviendo antes que nada los apriori que pudiesen explicar la existencia de una vitivinicultura de Santa María de las Parras en los tres primeros capítulos de la tesis, para luego entrar de lleno con otros dos capítulos en el proceso vitivinícola mismo: medios de producción, disponibilidad de mano de obra, materias primas, herramientas y aperos, elementos tecnológicos agrícolas y vinícolas, comercialización y distribución.

Para seguir esta secuencia metodológica, el capitulado que se realizó es el siguiente.

Capítulo I

Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras.

Este capítulo busca replantear y explicar la historia fitológica, económica, política, demográfica, y climática de Parras desde una óptica eminentemente vitivinícola. Explora la relación agua-suelo-planta-clima y la historia de la introducción de la vid. (hipótesis 1). Desde el punto de vista político-demográfico, mostrará que la fundación de Parras como pueblo de indios privilegiados tlaxcaltecas fue factor decisivo para el surgimiento de una economía comercial vitivinícola paralela a la del marquesado de Aguayo y Hacienda de San Lorenzo (hipótesis 2) y para el surgimiento de una mano de

obra libre (hipótesis 3). La aparición de esta vitivinicultura obedeció a la demanda que había de vinos y aguardientes en las poblaciones mineras circunvecinas a parras (hipótesis 4) Esto a su vez de manera indirecta permitió que la Corona privilegiase la producción vitivinícola neovizcaína. Esta temática se organiza de la siguiente manera:

La *vitis vinífera* en el septentrión novohispano. Ubicación de Parras. Fundación y Razón de su nombre. Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII. La lucha por el agua. Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII. El llamado “nuevo impuesto” de 1758. El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense. La producción en el ultimo tercio del siglo XVIII. Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras. El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras. Vislumbre de un modelo económico.

Capítulo II

La tenencia de los viñedos y la legislación indiana.

Este capítulo busca explicar y reconciliar la aparente contradicción que existe entre una legislación indiana que prohíbe la tenencia, explotación y acrecentamiento de los viñedos americanos y la positiva existencia de una producción vitivinícola en varios lugares de la Nueva Vizcaya como el Presidio del Paso del Norte, villa de Santiago del Saltillo y sobre todo, Parras. Analiza casos concretos —incluso jurisprudencia— que ofrecen información firme y concluyente. Prueba el régimen de privilegio y exención de impuestos que en materia de vitivinicultura gozaba la Nueva Vizcaya. Se organiza de la siguiente manera: La etapa de expansión del cultivo de la vid en América española. El caso peruano. La tenencia de los viñedos en la Nueva España. La

antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya. Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza.”

Capítulo III

El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII

Este capítulo busca demostrar la existencia de un paradigma del gusto y de la tecnología vitivinícola bajo el cual surgió y se mantuvo la vitivinicultura parrense hasta fines del siglo XVIII (hipótesis 5). Trata de probar que la influencia cultural decisiva para la vitivinicultura fue la andaluza. Explica porqué el vino y el aguardiente de Parras eran considerado legítimo. Es decir, porque se elaboraba conforma al modelo andaluz, con uva y sin substancias extrañas (hipótesis 7)

El contenido se organiza de la siguiente manera:

Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo. El paradigma del gusto vinícola. El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII. El vino de Santa María de las Parras. Técnicas correctivas. Tipología y denominación de los vinos parrenses. El vinagre, subproducto del vino. El paradigma del Aguardiente. ¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?. Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses

Capítulo IV

El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola.

En gran medida, este capítulo refuerza o acaba de probar la mayor parte de las hipótesis planteadas, al mostrar los detalles del proceso de la producción vitivinícola parrense, desde la propiedad de los medios de producción hasta la distribución y consumo de vinos, vinagres y aguardientes. Demuestra la

dimensión social o cultural de las actividades vitivinícolas, y como el pueblo de Parras gozaba una economía orientada hacia la vitivinicultura de huerto. De manera especial se relaciona con las hipótesis 7 y 8 que se relacionan con la naturaleza de los productos obtenidos.

El contenido se organiza de la siguiente manera:

Privilegios, hidalguía y libertad personal. Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith. ¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras?. La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras. El arrendamiento de tierras y bueyes. Capellanías, censos y “manos muertas”. El agua para los riegos de las viñas. La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta. La mano de obra en el pueblo. La mano de obra parrense en las haciendas vecinas. La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data. El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras. La viña del Escultor. La viña de la Orilla del Agua. La casa habitación. Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina. Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua 1775-1783. Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas. El riego. El “mogroneado”. Poda y sarmentado. El cavado. El cercado de las viñas. El estacado o ahorquillado. Escarda y Limpieza de acequias. Los enseres de la bodega. Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega. La fecha de la vendimia. La vendimia, cochura del arrope y la “hechura” del vino. La destilación de los orujos. El trasiego y la destilación de las borras del vino. Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua. Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras. Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras.

Capítulo V

Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras

Este capítulo se relaciona directamente con la hipótesis 6 al explicar cómo eran las rutas y prácticas de comercialización y distribución de vinos, vinagres y aguardientes de Parras.

Su contenido se organiza de la siguiente manera:

Comercialización local y regional de las uvas. Comercialización de los productos vinícolas. Vinos, vinagres y aguardientes. El mercado local. Rutas comerciales y distribución de productos vitivinícolas parrenses. Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo. Modalidades de distribución y venta de vinos y aguardientes parrenses. Los encomenderos o apoderados. El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras.

Conclusiones

En esta sección se muestran las conclusiones en torno a las hipótesis de trabajo, así como las conclusiones generales.

Apéndices documentales

Muestran aquella información que no entra en el texto de la tesis pero que es relevante para su temática. Reales Cédulas y provisiones; vocabulario en uso en los siglos XVII y XVIII de acuerdo a los diccionarios de la Real Academia Española de la Lengua.

Relación de archivos, fuentes y bibliografía consultados

Se hace referencia a los archivos, fuentes documentales de primera mano y de los libros consultados y/o citados para la elaboración la presente tesis doctoral.