







Ruta del paisaje
AGAVERO

Gobierno del Estado de Jalisco

L.C.P. Emilio González Márquez - *Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco*
Lic. Fernando Guzmán Pérez Peláez - *Secretario General de Gobierno*

Secretaría de Cultura

Arq. Jesús Alejandro Cravioto Lebrija - *Secretario de Cultura*
Arq. Francisco J. Belgodere Brito - *Director General de Patrimonio Cultural*
Arq. Arabella González Huevo - *Directora de Investigaciones Estéticas*



Agradecemos el apoyo para la primera edición de la *Ruta del Paisaje Agavero* al H. Ayuntamiento de Ahualulco de Mercado 2004-2006

Agradecemos el apoyo de la Secretaría de Turismo para la presente reimpresión.



Colaboradores en la coordinación de la Ruta Paisaje Agavero

Diseño
Diagramación
Infografía
Planos de localización
Planos Arquitectónicos
Planos de traza urbana
Corrección gramatical
Fotografía de portada
Fotografías

Margarita Barajas Zendejas y Fabiola Núñez Macías
D+C2 www.dc2.com.mx
Humberto Ascencio Lucano
Margarita Manzano
Nemesio Maisterra Andrade
Alejandro Ramírez Taméz
Liza Noemí Tapia García
Enrique Hurtado Azuara
Gilberto Larios Chávez
ver créditos de imágenes (P. 138)

D.R. 2006, Secretaría de Cultura del Gobierno de Jalisco,
Avenida de la Paz y 16 de Septiembre,

ISBN- 970-624-447-6

La presentación y disposición de la Ruta de la Ribera de Chapala es propiedad de los editores. Aparte de los usos legales relacionados con la investigación, el estudio privado, la crítica o la reseña, esta publicación no puede ser reproducida, ni todo ni en parte, en ninguna forma o en ningún medio, sin el permiso expreso de los editores.



2

NÚMERO

Ruta del paisaje
AGAVERO

Editor y coordinador

Arq. Arabella González Huevo

Introducción y descripción de sitios

Arq. Ignacio Gómez Arriola

Antecedentes históricos y actualidades

Bettina Monti Colombani

Gastronomía

José Hernández Martínez



Este es un producto de las mesas de coordinación intragubernamental para el proyecto estratégico de la región Valles del Gobierno del Estado de Jalisco.

Agradecemos a todos sus participantes, especialmente a:

Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado (coordinador)
Secretaría de Cultura (líder)
Secretaría de Turismo
Secretaría de Desarrollo Urbano
Secretaría de Promoción Económica
Secretaría General de Gobierno
Secretaría de Seguridad Pública
Instituto de Información Territorial

Así como a los municipios contemplados dentro de la del Ruta Paisaje Agavero:

Amatitán
El Arenal
Magdalena
Tequila

Presentación

Esta región nos muestra, como quizá pocas puedan hacerlo en nuestro país, la extraordinaria relación sincrética entre un paisaje natural y uno cultural, conformados por el paso del tiempo, la acción de los elementos y las actividades ancestrales que el hombre ha realizado, resumidas en cultivos tan característicos como el de la planta del tequila.

Paisaje cargado de fuertes contrastes orográficos y de un cromatismo extraordinario. De verdes que oscilan desde el profundo y brillante esmeralda de los bosques de roble, pino y encino en montes y cañadas, hasta el de peculiar tonalidad azulada propia del agave. Ocre y marrones, manchas y recuadros de variada textura y apariencia geométrica, irregular o sinuosa, que reposan en valles y lomeríos en torno al volcán dormido de Tequila y que se ven interrumpidos abruptamente por la colosal fractura que genera el Río Grande de Santiago, escenario de dramáticos perfiles que se recorta contra un azul celaje, brillante e implacable.

Recorrer sus campos y senderos produce evocadoras sensaciones de gozo y nostalgia que nos enfrentan al incesante transcurrir del tiempo, que sin embargo parece detenerse en persistentes recuerdos capturados en sus vetustas edificaciones, haciendas, tabernas e instalaciones.

Valles donde se asientan poblados de blanquecina apariencia, cuya estructura en retícula se percibe siempre acentuada y jerarquizada en su imagen por la silueta relevante de las edificaciones de género religioso.

La ruta del paisaje agavero a través de las pintorescas localidades de los municipios de Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal, se propone estimular el turismo cultural y recreativo, acompañándonos en una visita a sitios de relevancia e interés, tanto del espectacular paisaje natural como del atractivo patrimonio edificado, en sus campos, poblados e instalaciones características de la tradicional producción del tequila.

Salvador de Alba Martínez
Director General de Patrimonio Cultural
Secretaría de Cultura de Jalisco

Agradecimientos

El proyecto Rutas Culturales de Jalisco, trabajado desde hace varios meses con mucho interés y dedicación por los miembros de la Dirección de Investigaciones Estéticas de la Secretaría de Cultura, ha sido posible gracias al apoyo brindado por la Comité de Planeación y Desarrollo de Jalisco (COPLADE), así como por muchas personas de los municipios que se contemplan en la presente ruta; especial mención merece el Municipio de Ahualulco de Mercado, donde el presidente municipal, arquitecto Luis Guillermo Medrano Barba y el doctor Luis Guillermo Martínez Olmos, coordinador de educación, cultura y deporte, nos apoyaron con la transferencia de recursos y las gestiones necesarias para que fuera posible imprimir este proyecto.

Queremos agradecer también a todas las personas que participaron en la elaboración de este documento, especialmente al arquitecto Ignacio Gómez Arriola, quien elaboró la mayor parte de los textos, a Nemesio Maisterra Andrade que realizó todos los planos de ubicación como parte de su servicio social, así como al arquitecto Enrique Hurtado Azuara que ha corregido los textos siempre de una manera muy eficaz y rápida. Agradecemos también al despacho D+C2 quienes elaboraron estos atractivos diseños, especialmente a Ángel Sánchez y a su colaborador Humberto Lucano.

Importante mención merecen todas aquellas personas que colaboraron con nuestra Dirección recopilando la información necesaria para complementar este trabajo. Así, agradecemos las fotografías históricas proporcionadas por Clara Ruiz, regidora de Cultura del Ayuntamiento de Magdalena. También agradecemos a la maestra Lucía Jáuregui Meléndez, quien nos facilitó las fotografías históricas del municipio de Amatlán, y a la profesora Teresa Orozco Enríquez y al Director de Cultura de El Arenal, Leobardo Padilla Miranda, que nos suministraron las fotografías históricas necesarias del municipio de El Arenal.

Índice Ruta Paisaje Agavero

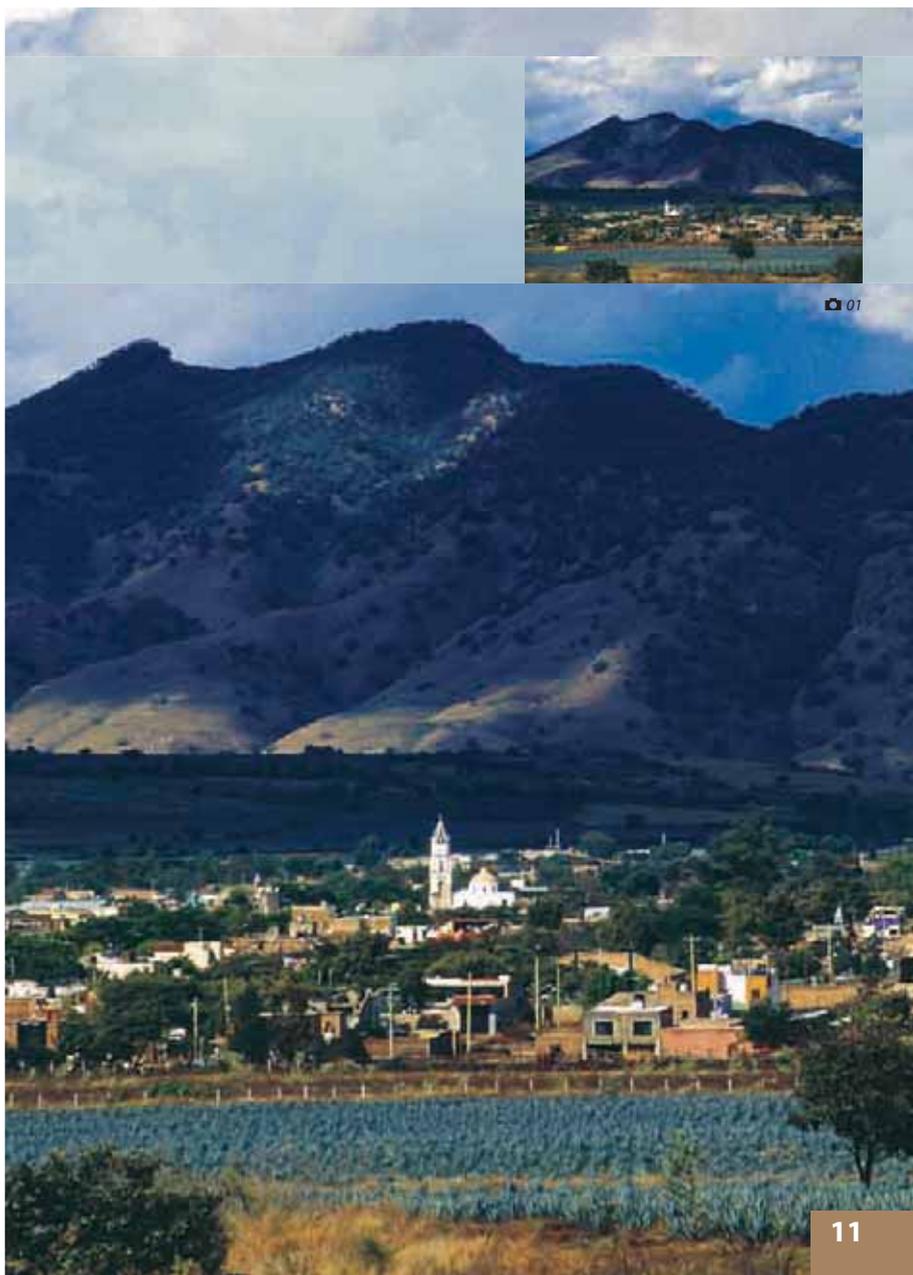
	Página
El Tequila, marca histórica de una región	11
Introducción a la ruta	26
Magdalena	29
Municipio de Magdalena	31
Breve historia de Magdalena	34
Población de Magdalena	
1- Plaza principal	38
2- Presidencia municipal	39
3- Templo Parroquial	40
4- Capilla del antiguo hospital de indios	41
Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Magdalena	
5- Ex hacienda de Huitzilapa	41
6- Ex hacienda de La Quemada	44
7- Ex hacienda de Ojo Zarco	46
8- Ex hacienda de San Andrés	47
9- Ex hacienda de Estancia de Ayllones	50
Sitios de interés paisajístico	
10- Restos de la laguna de Magdalena	53
11- Minas de La Mazata	54
Tequila	55
Municipio de Tequila	57
Breve historia de Tequila	61
Población de Tequila	
12- Plaza principal	65
13- Presidencia municipal	65
14- Templo parroquial	66
15- Capilla del antiguo hospital de indios	67
16- Los antiguos lavaderos	67
17- Museo Nacional del Tequila	68
18- Mundo Cuervo	68
19- Taberna de José Cuervo	69
20- Destilería de La Rojeña (Tequila José Cuervo)	70
21- Museo Familia Sauza	72
22- Destilería La Perseverancia (Tequila Sauza)	73
23- Destilería El Martineño	75
24- Destilería Villa Sauza	77
25- Destilería La Mexicana (Tequila Orendain)	77
26- Fábricas La Castellana y La Morra	78
Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Tequila	
27- Destilería La Cofradía (Tequila La Cofradía)	80
28- Ex hacienda de Santa Ana	82
29- Ex hacienda de San Martín de Cañas	84
30- Ex hacienda de San Juan de Dios de las Chorreras	85

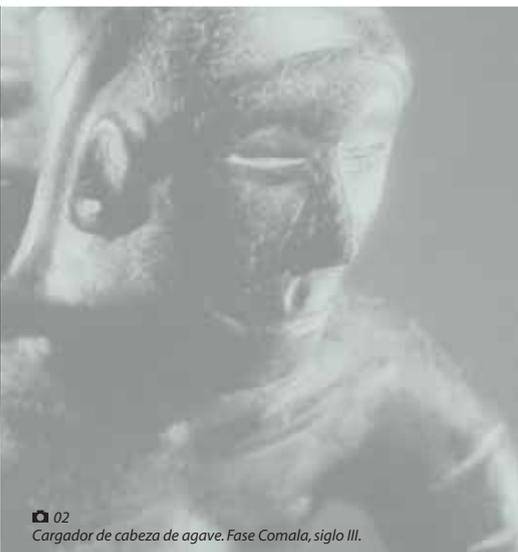
	Página
31- Ex hacienda de La Estancia	87
32- Rancho San Nicolás de los Sandoval	89
33- Ex Hacienda de San Antonio del Potrero	90
Sitios de interés paisajístico	
34- Mirador de Tequila en la autopista a Guadalajara-Tepic	92
35- Mirador de la barranca del Río Grande en las afueras de Tequila	92
36- Campos agaveros cercanos a la población de Tequila	93
Amatitán	95
Municipio de Amatitán	97
Breve historia de Amatitán	99
Población de Amatitán	
37- Plaza principal	104
38- Presidencia municipal	105
39- Templo parroquial de La Inmaculada Concepción de María	105
Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Amatitán	
40- Ex hacienda de San José del Refugio (Tequila Herradura)	107
41- Taberna de Los Tepetates	109
42- Taberna del rancho de La Cofradía del Puente	110
Sitios de interés paisajístico	
43- Mirador a la barranca del Río Grande en la carretera Amatitán- Santa Rosa	110
44- Campos agaveros del Valle de Amatitán	111
45- Paisaje de la barranca desde la presa de Santa Rosa	112
El Arenal	113
Municipio de El Arenal	115
Breve historia de El Arenal	117
Población de El Arenal	
46- Plaza principal	120
47- Templo parroquial	120
Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en El Arenal	
48- Ex hacienda La Parreña	121
49- Ex hacienda de La Providencia	123
50- Ex hacienda El Careño	126
51- Ex hacienda de La Calavera	128
Sitios de interés paisajístico	
52- Vistas del volcán de Tequila desde el valle de Amatitán	130
Bibliografía	131
Glosario	134
Créditos de imágenes	138

Ruta del **PAISAJE AGAVERO**

El Tequila, marca histórica de una región

La historia de la comarca del volcán de Tequila está íntimamente ligada al ciclo agroindustrial para la producción del vino de mezcal. El paisaje agavero y las antiguas destilerías han marcado en forma indeleble a la región en su paso por el tiempo, forjando una identidad particular y un estilo de vida tradicional plenamente arraigado y vigente.

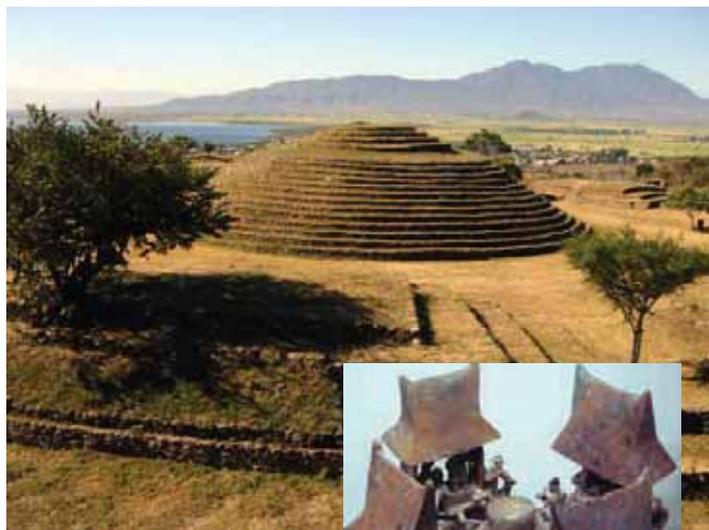




02
Cargador de cabeza de agave. Fase Comala, siglo III.

Los antecedentes prehispánicos

Los primeros registros de la actividad humana en el territorio se remontan hacia el año 1500 a. C., periodo formativo de tradición Teuchitlán, y su periodo de mayor esplendor se puede ubicar entre los años 200 al 500 d. C. En esta fase cultural se desarrollan los conjuntos arquitectónicos conocidos localmente como guachimontones. Se definen por su forma concéntrica en la que se ubican altares, patios ceremoniales y plataformas con viviendas o templos, constituyendo un tipo único de estructura arqueológica.¹ Los complejos más desarrollados de este particular tipo arquitectónico se ubican alrededor del cerro de Tequila —considerado por los antiguos pobladores como montaña sagrada—, en los sitios arqueológicos de Teuchitlán, de Ahualulco, de Santa Quiteria o de Huitzilapa. Las detalladas maquetas de cerámica ofrecidas como ofrendas en la región de Occidente manifiestan de manera muy próxima el aspecto que debieron tener estos conjuntos.



03 *Altares del círculo 2. "La Iguana" del sitio arqueológico de Los Guachimontones*



04 *Maqueta prehispánica hecha de arcilla donde se representan las actividades sobre una plataforma-templo*

Guachimontones

El vocablo es una mezcla de náhuatl (huaxe) y del castellano (montón), que significa Lugar de guajes. El paraje conocido con este nombre, forma parte de la llamada tradición Teuchitlán. El estilo arquitectónico tiene en su carácter formal círculos concéntricos en dimensiones monumentales; uno de los más importantes localizado en el Occidente de México es el que se ubica en Teuchitlán.



05 Los Guachimontones, foto aérea

En esta zona, como en todo el extenso territorio de Mesoamérica, se desarrolló una cultura de cultivo y aprovechamiento de las diferentes especies del metl o agave para diversos usos. Servía para cubrir una cantidad significativa de necesidades: las largas fibras conocidas como ixtle o pita eran utilizadas para confeccionar sogas, mantas, ayates, cactles o alpargatas y prendas de vestir; el papel obtenido de su pulpa se utilizó para la manufactura de códices y ofrendas; su prominente floración, denominada quiote, servía como combustible y madera para la construcción; sus pencas u hojas secas, como tejas para techumbres y como carburante; las espinas como agujas, alfileres, clavos, puntas para flechas e instrumentos de sacrificio; su piel y sus fluidos como bálsamo medicinal.

La planta brindaba además un variado uso gastronómico: la savia proveía el nutritivo aguamiel; su cocción suministraba un tipo de azúcar, de vinagre o aceite y el núcleo guisado procuraba un apreciado tipo de dulce que de acuerdo con los informantes indígenas del fraile español Bernardino de Sahagún, se denominaba *mexcalli*: "...mexcalli son las pencas de maguey cozidas..."²



06 Mayahuel, diosa del pulque. Códice Borgia. Siglo XV, Archivo General de la Nación

¹Townsend, Richard (ed.), *El antiguo Occidente de México, arte y arqueología de un pasado desconocido*. The Art Institut of Chicago, Secretaría de Cultura, Gobierno de Jalisco, Tequila Sauza, Guadalajara, 2000, p. 40.

²Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Tomo II, Promo Libro, Madrid, 2003, p. 226.

En el Occidente del México antiguo, el agave también era utilizado en algunas actividades religiosas al originar dos variedades de bebidas alcohólicas de carácter ritual: El octli o pulque derivado del aguamiel o jugo fermentado, y el mexcalli, producido a partir de la fermentación de su corazón cocinado.³ Para conseguir la transformación de los almidones en azúcares era necesario cocinar o tatemar la piña o centro de la planta jimándola o despojándola de sus hojas o pencas.



07 Labores de "jima" o corte de las pencas de agave



08 Horno de pozo, Estancia de Ayllones

La tradición ancestral señala la caída de un rayo sobre el quiote de un agave como el inicio o descubrimiento de esta cualidad nutritiva del vegetal. El tatemado se realizaba depositando las piñas de agave en pozos u hornos cónicos construidos con piedra volcánica, calentados previamente con leña.⁴

Desde tiempos inmemoriales, las difíciles características de las faldas del cerro de Tequila favorecieron la siembra del mezcal azul (Agave tequilana Weber variedad azul), originario de la región junto con otras variedades afines de agave, frente a otro tipo de cultivos originarios como el maíz, la calabaza o el frijol, ya que este vegetal no requiere suelos ricos en nutrientes, ni una gran humedad del suelo para desarrollarse.



09 Hombre con coa, fase Comala. Siglo III d.C.

³Townsend, *op. cit.*, p. 94.

⁴*Ibid.*, p. 213.

Un nuevo uso para el mexcalli

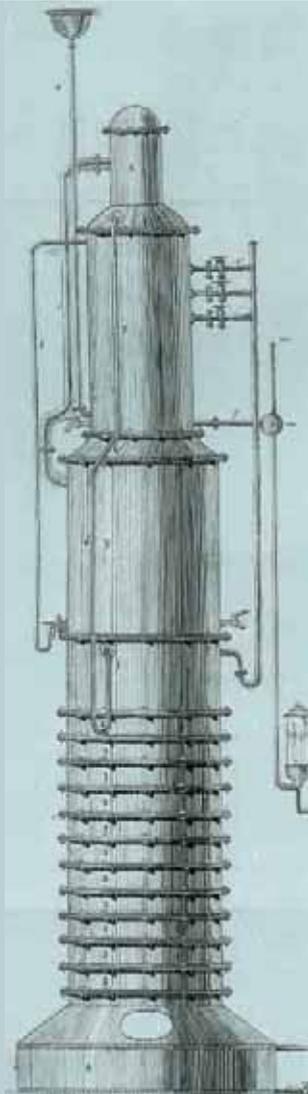
En la región del cerro de Tequila los conocimientos autóctonos se fueron fundiendo con las técnicas y herramientas introducidas por los españoles, dando paso a una novedosa forma de utilización del mexcalli que revigoriza la tradición y el uso del agave azul originario de la zona. A partir de la relación de los españoles con las culturas precolombinas y ante la demanda de bebidas alcohólicas, se exploraron las posibilidades de los diversos frutos, granos, semillas y plantas del Nuevo Mundo para producir varios tipos de vinos, siendo los más exitosos el aguardiente o ron, los vinos de las Californias y las diversas variedades de vinos de mezcal, licores extraídos por destilación del corazón cocinado del agave y que fueron confeccionados en diferentes regiones de la Nueva España.



10 Alambiques en San José del Refugio

Alambique

Artefacto inventado por los árabes y traído a la América por los españoles. Es un aparato de presión que propicia la destilación del tequila y de toda clase de bebidas. Los antiguos pobladores de Mesoamérica, tenían su propio proceso para la destilación; el alambique vino a facilitar dicho proceso.



11

Dibujo realizado por Martín Martínez de Castro en 1888 para realizar el trámite de patente

A finales del siglo XVI se introducen en la Nueva Galicia los primeros alambiques de cobre, utilizados en Europa para la destilación. Este instrumento, de origen árabe, se adapta regionalmente para producir el vino de mezcal. El cronista Domingo Lázaro de Arregui escribe en 1621, respecto a la novedosa utilización del mexcalli para la producción de vino de mezcal en la Nueva Galicia y los abusos que propició su consumo:

Los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asadas, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcal de que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.⁵

En las *Relaciones geográficas de la Nueva Galicia* se encuentra esta descripción sobre la recién adquirida costumbre de beber vino de mezcal entre los indígenas del territorio:

[Son] amigos de novedades, gente mudable y de poca honra; todos en general grandes borrachos, aguardan a vengar sus injurias cuando están borrachos, y precíanse mucho de contar de sus embriagueces. Beben vino de maguey, que es un árbol de mucho aprovechami[en]to. ... y los días de fiesta, suelen irse al campo, a los magueyes o tabernas, o a cazar y a otras partes.⁶

El vino de mezcal, clandestina fuente de riqueza colonial

La elaboración del vino de mezcal en la Nueva Galicia fue motivo de constante conflicto en la antigua Intendencia de Guadalajara, ya que pese a las contradictorias y fluctuantes prohibiciones virreinales para su producción, era una fuente de ingresos significativa para la Corona Española por los impuestos que generaba su comercio. La proscripción constante fue un factor que lo mismo propició acciones clandestinas de los productores y el ocultamiento de sus instalaciones productivas como el disimulo solapado de autoridades ante el consumo y comercialización del vino de la tierra.

La fabricación de vino mezcal era lo suficientemente sustancial para que el presidente de la Audiencia de Guadalajara instaurara el 22 de marzo de 1651 un estanco de vino mezcal, que buscaba regular su calidad. La creación de un estanco especializado permitió la recaudación de impuestos necesarios para la realización de obras públicas, entre las que estuvo el financiamiento para la entrada de agua a la capital de la Nueva Galicia desde finales del siglo XVII:

...y especialmente de orden de su Magestad, se aplicó su producto para los costos de poner fuentes públicas en la ciudad por doce años, é importa 1,200 pesos en un año. Bien es que el producto de vinos se convierta en agua.⁷

Las rentas obtenidas por el estanco del vino mezcal también favorecieron la construcción de una parte importante del actual Palacio de Gobierno de Jalisco. José Menéndez Valdés escribe hacia 1793 en su Descripción y censo general de la Intendencia de Guadalajara que:

...El auxilio de mezcales rinde anualmente 810 pesos destinados por especial concesión de S. M. para la obra del palacio e introducción de agua a Guadalajara.⁸

La demanda de la bebida se incrementó en el siglo XVIII más allá de los confines de la Nueva Galicia. La calidad del licor de la comarca de Tequila hizo que fuera preferido sobre otros. Una ruta comercial primordial para su propagación

⁵Murió, José María, *Una bebida llamada tequila*, Ágata, Guadalajara, 2001, p. 23

⁶De Leyva Antonio, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Nueva Galicia. Serie Antropológica* núm. 65, Instituto de Investigaciones Estéticas- UNAM, Edición de René Acuña, México, 1988, pp. 32 y 35.

⁷*Ibid.*, p. 335.

⁸Menéndez Valdés, José, *Descripción y censo general de la intendencia de Guadalajara 1789-1793*, Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco, Guadalajara, 1980, pp. 88 y 89.

⁹Sandoval Godoy, Luis, *Tequila, historia y tradición*. Publicación de Francisco Javier Sauza, Guadalajara, 1983, p. 172.

fue la apertura hacia 1768 del camino real que comunicaba al puerto de San Blas en el mar Pacífico con la villa de Tequila, rumbo a la capital, Guadalajara, y de ahí hasta la ciudad de México. A través de ese puerto el vino mezcal de Tequila zarpó hacia el norte del país y rumbo a territorios tan lejanos como las Filipinas, siendo objeto de trueque con las mercaderías traídas a la Nueva España por la Nao de China, galeón español que mantuvo durante el periodo colonial una ruta comercial entre Oriente y América.⁹ Constituyó el primer producto de exportación producido en la Nueva Galicia.

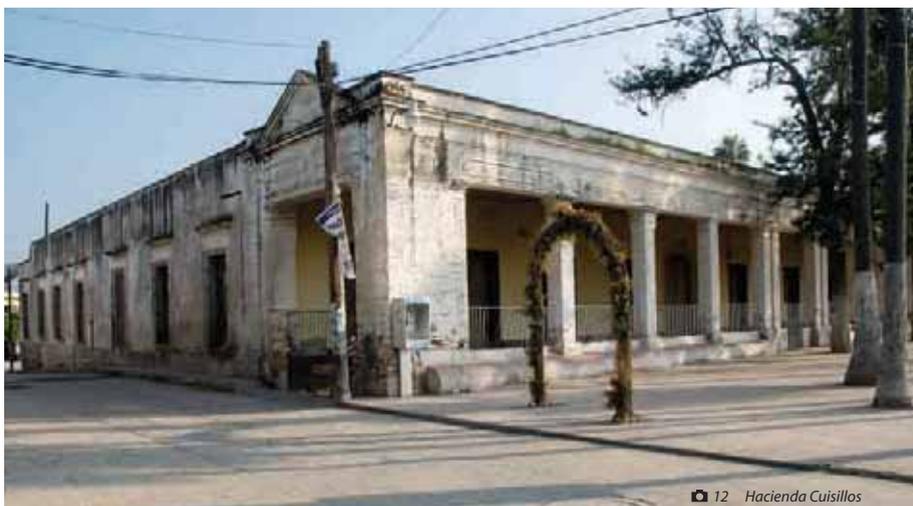
En 1785 el virrey de la Nueva España, Matías de Gálvez, consigue que el rey de España, Carlos III, prohíba mediante cédula real la fabricación y venta de bebidas embriagantes para favorecer nuevamente la importación de licores peninsulares. Esta medida estuvo en vigor durante diez años hasta que fue levantada parcialmente para favorecer la recaudación de los impuestos al vino mezcal.¹⁰

Es hasta 1795, casi al final de los tres siglos de auge de la colonia española, que un productor de la comarca, José María Guadalupe Cuervo, recibe de Carlos IV la primera licencia para permitir el establecimiento legal de una destilería de vino mezcal.

Las primeras tabernas

La intermitente prohibición virreinal para el consumo de bebidas alcohólicas producidas en la Nueva España obligó a la elaboración clandestina del vino mezcal, por lo que las primitivas destilerías, conocidas regionalmente con el nombre de tabernas, se localizaron principalmente en sitios apartados, como cañadas o serranías.

A finales del siglo XVII se establece en los extendidos terrenos de la hacienda de Cuisillos la primera taberna o destilería formal para producción de aguardiente de mezcal y se consolidan las primeras plantaciones intensivas de agave. El gran latifundio abarcaba desde la ciudad de Guadalajara hasta el amplísimo territorio del Cerro Grande de Tequila. El nombre de la hacienda hace referencia a los numerosos guachimontones, erigidos por los primeros pobladores de esta tierra y que están esparcidos entre sus confines.



📷 12 Hacienda Cuisillos

¹⁰Muriá, José María, *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 1990, p. 26.

¹¹Lancaster Jones, Ricardo, *Haciendas de Jalisco y aledaños (1506-1821)*, s.e., Guadalajara, 1974, p. 38.

¹²Luna Zamora, Rogelio, *La historia del Tequila, de sus regiones y sus hombres*, colección Regiones, CONACULTA, México, 1999, p. 41.

Esta hacienda fue creada gracias a una merced concedida a Vicente de Saldivar en 1573 por la Real Audiencia de Guadalajara. La propiedad fue adquirida a finales del siglo XVII por la familia del influyente funcionario virreinal Pedro Sánchez de Tagle, marqués de Altamira, caballero de Calatrava y mariscal de campo de los Reales Ejércitos, a quien se atribuye la consolidación del cultivo intensivo del mezcal sobre las poco propicias tierras del valle de Tequila.¹¹

En la primera mitad del siglo XVIII se divide la hacienda de Cuisillos abriendo la posibilidad para el establecimiento de nuevas tabernas para la producción de vino mezcal. En el rancho de San Martín, Nicolás Rojas establece hacia 1750 una taberna con el nombre de La Rojeña. En la hacienda de Arriba, la familia Cuervo y Montaña inicia en 1758 una destilería.

En el rancho de San Juan de Dios de las Chorreras, Malaquíás Cuervo funda en 1777 una taberna conocida como La Chorrera. Otras tabernas se fueron estableciendo en rancherías y haciendas de la región, entre ellas sobresalen La Estancita, La Estancia de Ayllones o La Labor de Ribera y la propia villa de Tequila. En la Cofradía de las Ánimas, José María Guadalupe de Cuervo instala hacia 1795 la Taberna de Cuervo, nombre que Vicente Albino Rojas sustituye décadas después por el de La Rojeña, con el que hasta la fecha es conocida.



13 Taberna La Rojeña en Tequila



14 Documento de adquisición de las tierras de la Cofradía de Ánimas en el pueblo de Tequila por José Antonio de Cuervo en 1758.

José María Guadalupe de Cuervo

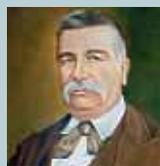
Era hijo de José Antonio de Cuervo (fundador de la dinastía). Éste compró en 1758 tierras cerca del poblado de Tequila. En 1781, José Prudencio -su hijo- compró los potreros de la hacienda de Abajo donde se instaló la fábrica. José María Guadalupe -hermano de José Prudencio- pidió al rey Carlos IV una licencia para producir legalmente vino de mezcal (tequila).



15

Vicente Albino Rojas

Se casó con María Magdalena de Cuervo, hija de José Guadalupe de Cuervo. Rojas se quedó con la factoría de tequila y rebautizó la hacienda donde se producía con el nombre de La Rojeña. Amplió la distribución de la bebida hacia Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas. Gracias a su labor, La Rojeña se convirtió para mediados del siglo XIX en la fábrica de tequila más famosa de la región.



16

¹¹Longinos Martínez, José, *Diario. Notas y observaciones del naturalista de la Expedición Botánica en la Vieja y Nueva California y en la Costa del Sur*, Editado por Lesley Bird, Sociedad Histórica de Santa Bárbara, s.f., p. 7.

En 1770, José Longinos Martínez, naturalista español de paso por la región, recalca la abundancia de destilerías en la comarca de Tequila y la importancia de las tabernas en el desarrollo de la población:

...miles de barriles (de vino mezcal) son manufacturados en Tequila y son embarcados cada año. El pueblo de Tequila, es uno de los más industriosos en todo el camino desde la ciudad de México a San Blas y además es el pueblito más rico en muchas leguas a la redonda.¹³

Las haciendas tequileras

El mezcal tequilero poco a poco fue dominando el paisaje de las faldas del volcán de Tequila. Vastas extensiones del terreno de las haciendas se fueron dedicando a su cultivo desde finales del siglo XVIII. Durante ese periodo se incorpora la taberna como parte de la infraestructura de algunas haciendas del territorio. Estas primitivas instalaciones servían en la mayoría de los casos para la producción de cantidades limitadas de vino mezcal destinado al consumo local y excepcionalmente para el comercio regional.



17 Paisaje agavero en las laderas de Tequila

Las haciendas ubicadas en las laderas del Cerro Grande de Tequila como San Andrés, Teuchitlán, La Estanzuela, Estancia de Ayllones, El Carmen, La Providencia, Santa María, Santo Tomás, la Cofradía de las Ánimas, San Antonio del Potrero, La Estancita, Huitzilapa, La Experiencia o Santa Quiteria, además de destinar gran parte de sus tierras al cultivo del mezcal azul, contaban con tabernas de mayor o menor tamaño dentro de sus áreas productivas. Hacia 1830, José Antonio Gómez Cuervo restablece la taberna de San Martín. Se instauran en las haciendas de la región otras destilerías que, como regla general, toman el nombre de sus propietarios agregando la terminación eña o eño: La Gallardeña, La Martineña, La Quintaleña, El Medineño o El Careño.

El paisaje agavero se consolida durante ese periodo. Lázaro Pérez, autor del ensayo *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, que data de 1887, da fe del fenómeno que desde siempre ha llamado la atención de viajeros y lugareños:

Varias son las clases de esta preciosa planta mexicana que para la industria del licor llamado vino mezcal, se cultivan en los terrenos de Tequila, Aqualulco, Magdalena, Ameca, Teuchitlán, Hostotipaquillo y en los de otras poblaciones situadas al poniente de Guadalajara, capital del estado de Jalisco (México), que gozan de climas y demás circunstancias locales propias para la vegetación de esta especie de magueyes.¹⁴

¹⁴Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, El Colegio de Jalisco, Guadalajara, 1992, p. 16.

El cultivo intensivo de agave azul en las haciendas tequileras se mantuvo vigente hasta la tercera década del siglo XX, periodo en que el reparto agrario promovido por la triunfante Revolución Mexicana propició la declinación de estas estructuras productivas. Parte de las tierras pertenecientes a las haciendas fueron repartidas a los campesinos bajo la figura legal, no del todo eficiente, del ejido. Otras extensiones fueron destinadas a propiedad particular. Pese al cambio radical en la posesión del suelo y al constante cambio de propietarios, la vocación ancestral de la comarca no ha variado y sigue manteniendo su vitalidad.

Las instalaciones industriales en Tequila

Desde finales del siglo XVIII se fueron estableciendo las primeras instalaciones para la producción en las márgenes del río de Tequila. La importancia de la bebida que empieza a conocerse como tequila, genera una transformación en su modo de manufactura: de ser una actividad complementaria dentro de los diversos giros de las haciendas de la región, pasa a constituirse como una industria formal especializada y de un carácter preponderantemente urbano.

*A principios del siglo XIX en la villa de Tequila se establecen las destilerías de fray Mariano Ramírez, la del capitán José María Zamudio, la de José María Ballesteros, La Cruz de José María Castañeda en 1805 y la de Félix Vargas hacia 1820.*¹⁵ En la segunda mitad del siglo XIX se consolidan algunas de las principales fábricas. La Antigua Cruz, denominada La Perseverancia en 1888 por su nuevo propietario Cenobio Sauza, actualmente sede de la empresa Tequila Sauza; La Gallardeña de Luciano Gallardo, adquirida por Sauza; la Taberna del Puente, bautizada como La Constancia por el importante empresario Jesús Flores y nuevamente rebautizada por José Cuervo Labastida como La Rojeña, retomando la herencia de la taberna fundada en 1795; La Martineña, propiedad de los herederos de Francisco Martínez; La Guarreña, La Esparceña, La Casualidad o La Mona son algunas de las industrias que se establecen en la villa de Tequila. En el medio rural se mantienen, entre otras, las instalaciones de las haciendas de Santo Tomás,



18 Pozos de fermentación en San José del Refugio

Cenobio Sauza

Nació en Teocuitlán, Jalisco en 1842. A la muerte de su padre y todavía adolescente, se trasladó al pueblo de Tequila empleándose en una destilería. En 1870 instaló una fábrica de tequila llamada La Antigua Cruz en los terrenos de la hacienda La Gallardeña, que sería rebautizada como La Perseverancia. Exportó su tequila a Estados Unidos y ganó múltiples reconocimientos internacionales por la gran calidad de su producción. Fue el iniciador de la dinastía tequilera Sauza.



19

Jesús Flores

Era dueño de las tabernas La Floreña y La del Puente. Flores fue el primer productor de tequila que utilizó frascos y botellas para su distribución y transporte. Obtuvo de las hijas de Vicente Albino Rojas la propiedad de La Rojeña, para después cambiarle el nombre por La Constancia. Porfirio Díaz condecoró a Jesús Flores por la calidad de sus tequilas. En Guadalajara fue propietario de la Casa de los Perros.

¹⁵Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Guadalajara, 1992, p. 16.*

La Estancita, de San Andrés, de Santa María, de Santa Quiteria, La Experiencia y la de San José del Refugio de Amatitán, productora del tequila Herradura.

Hacia 1875, la fisonomía de la villa de Tequila había consolidado su carácter eminentemente industrial. Las tabernas ocupaban una parte significativa de las márgenes del río Atizcua, que atraviesa la población:

La principal industria a que algunos propietarios se dedican, es la fabricación del vino mezcal; aguardiente que se extrae de la planta que lleva ese nombre, perteneciente a la especie de maguey o agave americana; planta muy común en toda la América y la más útil de todas las de su clase. ...Hasta el mes de abril próximo pasado se contaban en este Cantón cuarenta y ocho fábricas en las que se elaboraban mensualmente diez mil barriles de vino mezcal llamado Tequila.¹⁶



📷 20 Anuncio de un depósito de "vino mezcal" de la ciudad de Guadalajara publicado en 1888

Debido a la creciente demanda durante el siglo XIX, en las tabernas se fueron introduciendo nuevos procesos tecnológicos que mejoraban la calidad del producto sin apartarse de su esencia tradicional. Uno de los cambios más significativos fue la sustitución de los hornos de pozo, de origen precolombino, en el que el mezcal se tatemaba con leña, por los hornos de mampostería que utilizaban vapor para la cocción. Los nuevos hornos estaban contruidos con ladrillo de barro cocido, o piedra en forma de grandes cubos. Esta innovación tecnológica marcó la diferencia entre el vino de mezcal de Tequila y sus similares producidos en otras regiones del país.



📷 21 Batería de hornos de mampostería en San José del Refugio

¹⁶Pérez, Lázaro, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Guadalajara, 1992, p. 16.*

La expansión en el consumo de la bebida nacional

A partir de la segunda mitad del siglo XIX se produce un fenómeno de expansión en el consumo de la bebida por todo el país y el extranjero. En esa época se transforma el término vino mezcal de Tequila, con el que era conocida, por el más sencillo y evocativo de la provincia de origen: tequila. Albert S. Evans escribe en 1869 al respecto:

Existe un mezcal de mejor calidad que se produce cerca de Guadalajara y que lleva el nombre del pueblo donde se hace "Tequila". Éste cuesta más y se envía a la ciudad de México y otros lugares, y se considera un buen regalo para un amigo.¹⁷

Un factor importante en la ampliación de los mercados para el tequila fue la introducción de un ramal del Ferrocarril Central que se concretó en la última década del siglo XIX. Gracias a este medio se fortaleció el envío del licor hacia todos los confines del país y rumbo a otras latitudes. Entre los países a los que se exportaba la bebida en esa época se encontraban principalmente Estados Unidos —que concentraba cerca del 80% de las exportaciones—, Guatemala, El Salvador, España, Bélgica, Alemania, Francia e Inglaterra. El viajero inglés T. Phillip Ferry escribe en 1909:

De esta región, donde la industria ha alcanzado su más alto desarrollo, millones de pesos, precio del producto son enviados al noroeste de México.¹⁸

El periodo porfiriano constituyó uno de los momentos de mayor auge y reconocimiento de esta bebida; los diferentes productores participaron con éxito en certámenes internacionales obteniendo en diversas oportunidades medallas y premios. Entre las distinciones obtenidas, la fábrica de La Perseverancia de Cenobio Sauza obtuvo la Medalla de Primera Clase en la Segunda Exposición Nacional de Las Clases Productoras en 1880; recibió Medalla de Oro en la ciudad de Chicago en 1893; en 1910 la Gold Medal en la San Antonio Internacional Fair Association; en 1922 en la Exposición Internacional del Centenario de la Independencia de Brasil; en la Cuarta Exposición Nacional de El Salvador en 1927 y en 1930 el Gran Premio de la Exposición Internacional de Sevilla.¹⁹ La destilería de La Rojeña obtuvo en 1907 el Gran Premio de la Exposición Internacional de Madrid; en 1909 el Grand Prix en L'Exposition Internationale d'Alimentation et d'Hygiene en París y la Medaglia d'Oro en la Esposizione del Progresso Industriale en Roma el año de 1923. Otras tabernas obtuvieron premios similares.

El gran cambio social y político generado por la Revolución Mexicana impactó en forma significativa a la industria tequilera. En el último tercio del siglo la alta demanda internacional propició la apertura de múltiples destilerías en varias zonas del estado, fuera del área tradicional de cultivo, que sucumbieron ante la anarquía provocada en el campo. Como consecuencia del mismo movimiento social, en los años posteriores al conflicto armado colapsó el centenario sistema de producción de las haciendas. Este fenómeno se incremento hacia la década de 1930 con la reforma agraria impulsada por el gobierno cardenista. Las tabernas alojadas en las haciendas y rancherías fueron perdiendo competitividad y gradualmente fueron cerrando.

En esa misma época en la lejana zona de Los Altos de Jalisco se fueron asentando varias destilerías productoras de tequila, diversificando la producción hacia otras latitudes.

¹⁷Muriá, José María y Angélica Peregrina, *Viajeros anglosajones por Jalisco siglo XIX*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1992, p. 231.

¹⁸Ibid, p. 347.

¹⁹Agraz García de Alba, Gabriel, *Historia de la industria Tequila Sauza, Tequila Sauza, Guadalajara, 1963*, p. 74.

VINO MEZCAL
QUE SE ELABORA EN
TEQUILA

EL MEJOR VINO MEZCAL
QUE SE ELABORA EN
TEQUILA,
FABRICA
"LA ROJEÑA"
PROPIETARIO
JOSE GUERVO.

DESPIGHO PRINCIPAL

GUADALAJARA
APARTADO 367.
ESQUINA D. N. ARANZAZU
Y
AV. COLON.

Detailed description: The advertisement is a colorful illustration. At the top, a woman in a green dress and red skirt plays a trumpet. Below her, several cherubs are depicted: one holding a glass, another holding a large circular emblem with a landscape, and others in various poses. The background is a light, textured surface. The text is arranged in a hierarchical manner, with the brand name 'LA ROJEÑA' in large, stylized letters. The bottom of the ad provides the address in Guadalajara.

22 Anuncio del "vino mezcal" producido por La Rojeña, impreso en la litografía de Loreto y Ancira de Guadalajara, ca. 1900

A finales de la década de 1920 se inicia un movimiento de revalorización de las artes e industrias populares mexicanas como parte de la identidad nacional. Algunas manifestaciones vernáculas del estado de Jalisco, como la música de mariachi o la charrería, junto con el tequila, fueron poco a poco asumidas como sinónimo de identidad patria. A este reconocimiento colectivo contribuyó de una manera decisiva la cinematografía mexicana de los años treinta y cuarenta, en la que el ambiente del campo jalisciense se sublima. Esta imagen idílica de la comarca fijada por medio de las películas mexicanas propició su identificación internacional como lo mexicano gracias a su amplia difusión en Europa y América.



23 Anuncio promocional de la película "Jalisco nunca pierde". Ca. 1940

La difusión de la cerveza y otras bebidas alcohólicas como el ron, el brandy o el whisky que entraron a competir directamente en el mercado del tequila afectaron a la industria, que entró gradualmente en un periodo de relativa declinación en cuanto a su prestigio y aceptación; llegó, a mediados del siglo XX, a considerarse como una bebida corriente, consumida principalmente por gente humilde, pese a que en algunos casos se siguió manteniendo un alto nivel de calidad en su elaboración.

Desde la década de 1970 se observó un incremento constante en las plantaciones y una mayor demanda en los mercados nacionales e internacionales. La apertura de mercados en Asia y la consolidación de algunas marcas con intereses comerciales de carácter global contribuyeron a la expansión.

Panorama actual de la industria tequilera

La década de 1990 implicó un repunte significativo para la industria tequilera y un reforzamiento significativo de las instalaciones productivas. La aceptación internacional de la bebida ha propiciado la proliferación de gran cantidad de marcas y la siembra de grandes extensiones de agave en la zona de denominación de origen. Desde hace algunos años, esta industria ha modernizado su planta y su proceso productivo para mejorar los niveles de eficiencia y de calidad. Las fábricas son cada día más eficientes por lo que el aprovechamiento del agave es mejor y el costo del producto más competitivo.

Muchas empresas han obtenido certificaciones de calidad de diferentes instituciones de prestigio las cuales complementan la certificación, en materia de cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana, que hace el Consejo Regulador del Tequila.

La industria actual puede considerarse una industria mundial, ya que está fuertemente ligada a la economía internacional por medio de diferentes formas de asociación con importadores y distribuidores en diferentes partes del mundo. El tequila tiene un alto prestigio en muchos países y se le reconoce una calidad y una riqueza similares a las de las bebidas de la más alta gama como pudieran ser el whisky, el coñac o el brandy.



24 Máquina automatizada de envasado de tequila



25 Molino mecánico para la extracción del "mosto"

Introducción a la ruta

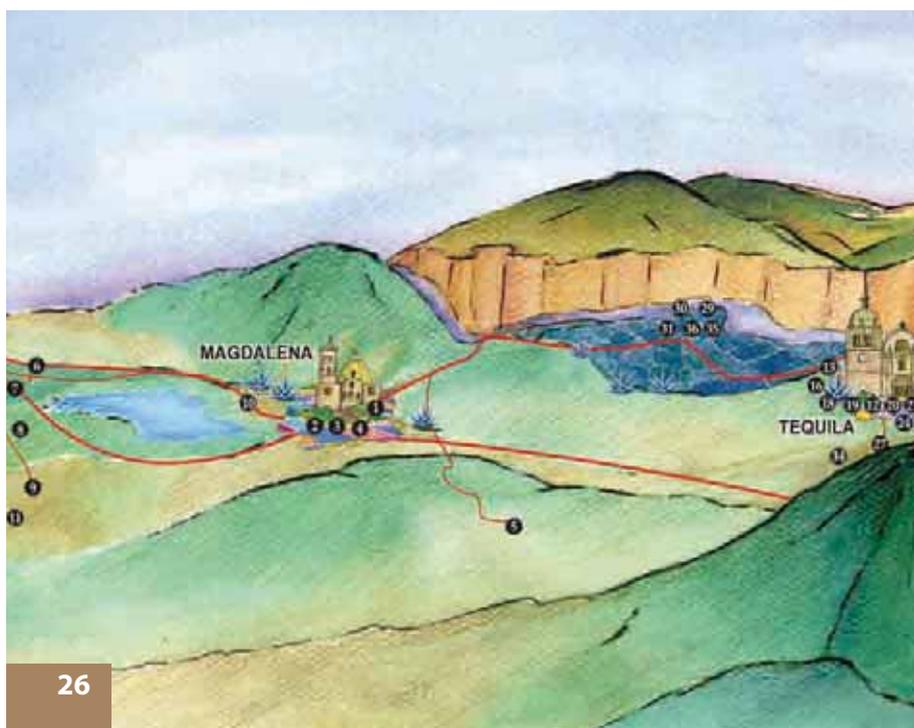
Una región excepcional

El recorrido por la región agavera de Tequila ofrece al visitante la posibilidad de conocer uno de los paisajes más espectaculares que ofrece el Estado de Jalisco. En un viaje a través de una comarca relativamente pequeña y a pocos kilómetros de Guadalajara, se puede lograr contacto con una de las actividades tradicionales que ha marcado con su sello distintivo la identidad de los mexicanos: la industria tequilera.

La zona que dio origen a esta actividad ancestral comprende un área geográfica delimitada por la falda del volcán de Tequila y por la barranca del Río Grande de Santiago. Se encuentra localizada entre los municipios de Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal.

En este territorio, desde épocas remotas, los pobladores fueron modificando el entorno agreste y la flora originaria para adaptarlos al cultivo del agave azul, dando a la región un carácter único que se complementa con las numerosas instalaciones industriales que lo salpican y los procesos tradicionales para la producción de la bebida alcohólica conocida como tequila.

A través de un recorrido por la región se puede tener acceso a una variedad de atractivos desde el punto de vista cultural y recreativo. En ella se pueden encontrar paisajes naturales de un atractivo y una belleza singular. El ecosistema donde se insertan las plantaciones agaveras está enmarcado por dos accidentes geológicos sorprendentes: el profundo cañón que desciende hasta el cauce del Río Grande, hacia su confín norte y hacia el sur, la imponente presencia de la antigua montaña sagrada del Cerro Grande o volcán de Tequila.



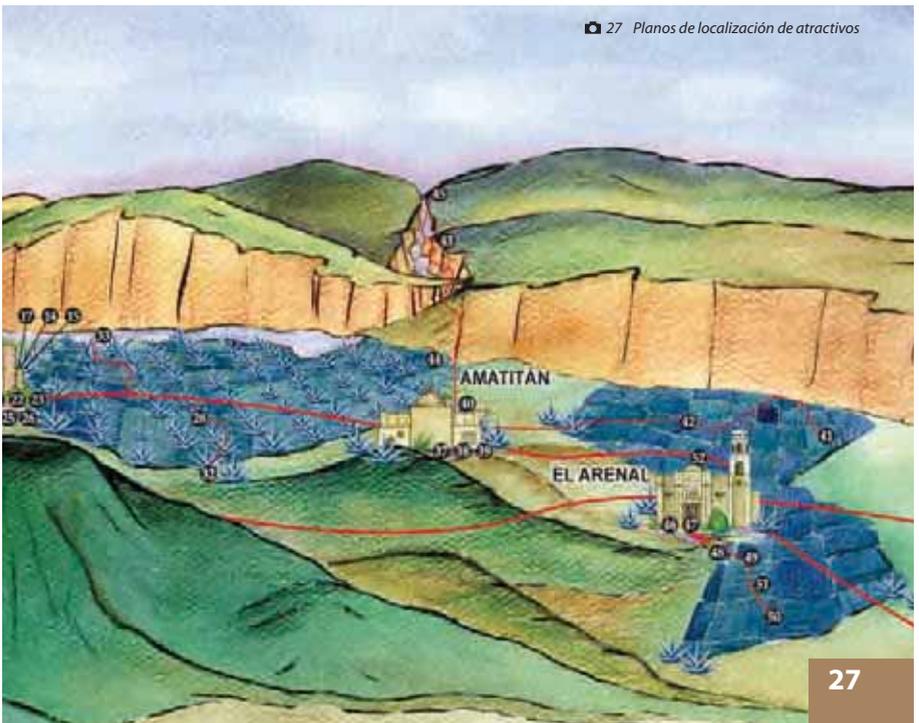


26 Planta de agave azul

En el aspecto cultural la comarca cuenta con sitios arqueológicos conocidos regionalmente como Guachimontones, aún en proceso de investigación; con antiguas haciendas e instalaciones tequileras; con poblaciones históricas y con el excepcional paisaje cultural constituido por las plantaciones del agave tequilana Weber variedad azul.

Cómo iniciar el recorrido

Una visita a la comarca se puede iniciar a través de dos carreteras que forman un circuito que puede recorrerse en cualquier dirección. La primera posibilidad, que brinda de entrada una visión panorámica de la zona, puede arrancar siguiendo la ruta que ofrece la autopista Guadalajara – Tepic por las faldas del Cerro Grande de Tequila hasta llegar al entronque con la población de Magdalena, tomando posteriormente la carretera libre hacia Guadalajara. Esta opción ofrece la posibilidad de tener un contacto inicial con el entorno natural y el paisaje formado por las plantaciones agaveras en los valles de Amatitán y Tequila, que tiene como telón de fondo los acantilados de la barranca del Río Grande, para



27 Planos de localización de atractivos

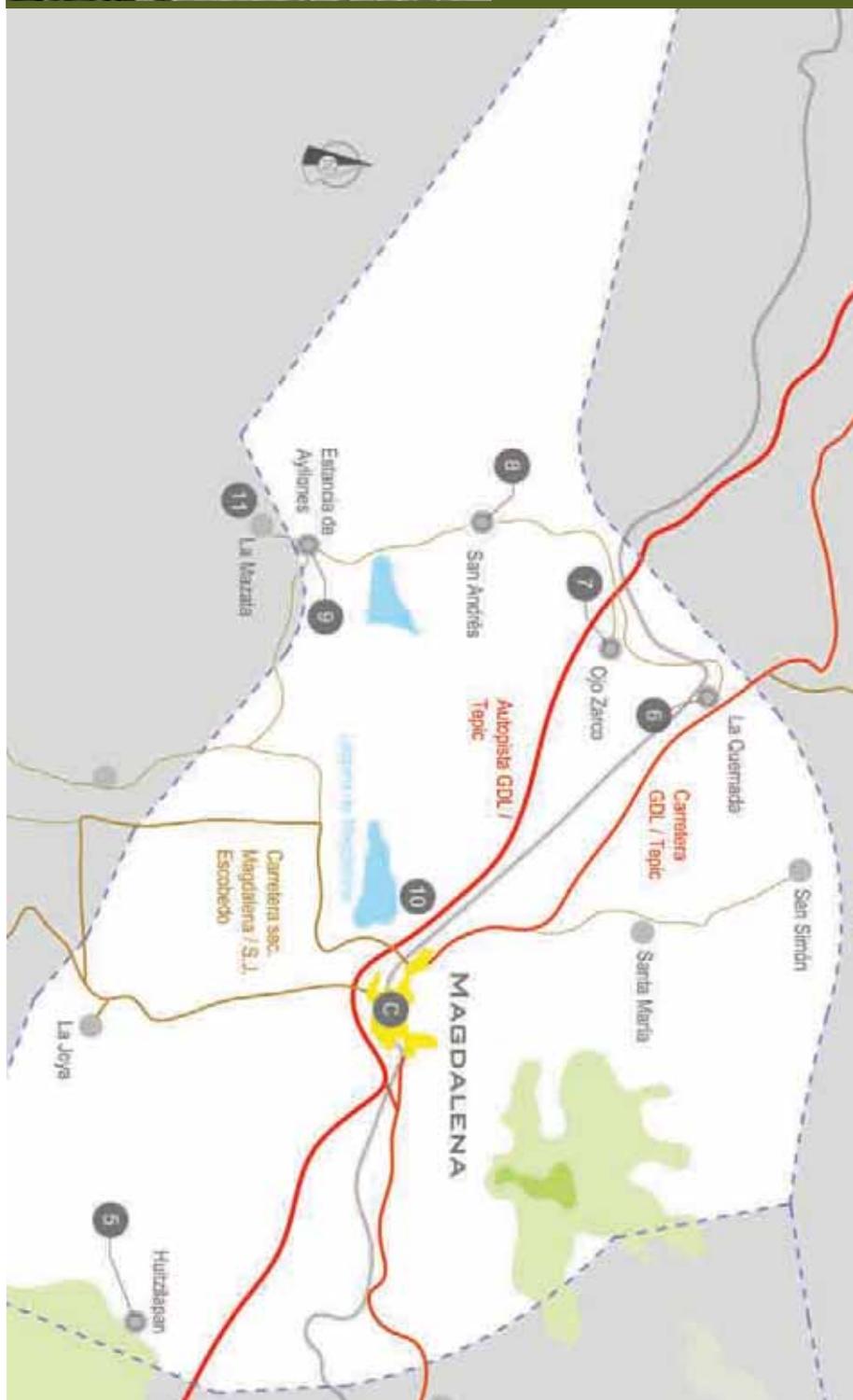


📷 28 *El volcán de Tequila*

posteriormente realizar un recorrido más cercano por los diversos atractivos que ofrece la región al recorrer los municipios de Magdalena, Tequila, Amatitán y El Arenal rumbo a la ciudad de Guadalajara.

La segunda alternativa puede iniciarse en sentido inverso a la anterior, circulando por la carretera libre de Guadalajara a Tepic. Esta posibilidad permite al visitante ingresar de lleno al paisaje agavero, a sus antiguas destilerías y a todos los poblados de la comarca, iniciando desde Guadalajara hasta llegar a Magdalena. El recorrido puede rematarse con los atractivos panoramas que ofrece la autopista de cuota con dirección a la capital de Jalisco.

MAGDALENA



ruta del **PAISAJE AGAVERO**



Cabecera municipal de Magdalena

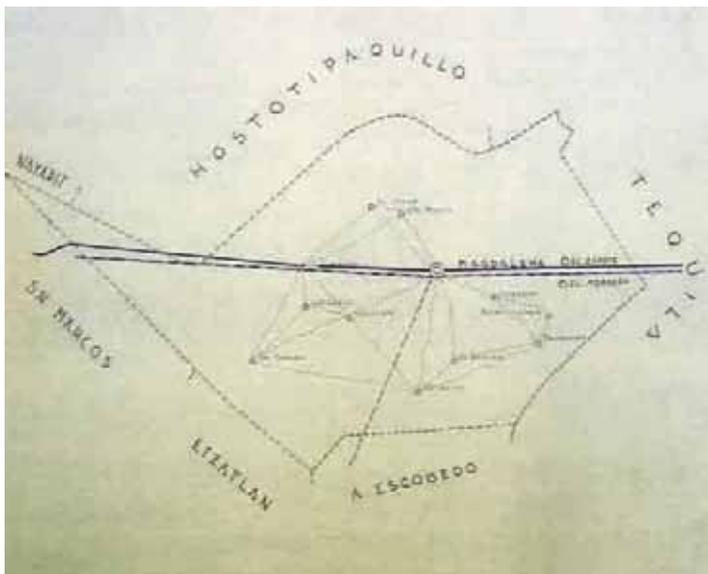


A Magdalena

Municipio de Magdalena

El municipio cuenta con sitios de interés que incluyen algunas atractivas haciendas, la laguna de Magdalena, las plantaciones agaveras, los templos y capillas, las minas y la producción de artesanías y joyería de ópalo.

El recorrido por el municipio puede iniciarse visitando los templos y el centro de la cabecera municipal. Posteriormente se puede continuar tomando la carretera a Tepic hasta la pequeña población de La Quemada, prosiguiendo por la carretera vecinal rumbo a Ojo Zarco, a San Andrés, a Estancia de Ayllones y a la mina de La Mazata regresando a Magdalena por la carretera que comunica con Etzatlán. Esta ruta permite tener un acercamiento con la esencia del campo jalisciense y los campos cultivados con maíz, caña de azúcar, tabaco y agave.



29 Plano de 1960

La zona minera de Magdalena fue descubierta en la primera mitad del siglo XX, mucho tiempo después que otros yacimientos ubicados en municipios colindantes, como Hostotipaquillo, por ejemplo. Desde entonces la explotación de la piedra semipreciosa conocida como ópalo ha cambiado por completo al municipio. En efecto se ha convertido en el centro de una intensa actividad económica ya que de numerosas partes de la República Mexicana y del mundo llegan compradores que buscan la increíble joyería de ópalo, así como las figurillas trabajadas en obsidiana. Aún así, los magdalenenses se han preocupado por preservar el orgullo de su identidad y de su antigua historia.

El municipio cuenta con sitios de interés que incluyen algunas atractivas haciendas, la laguna de Magdalena, las plantaciones agaveras, los templos y capillas, las minas y la producción de artesanías y joyería de ópalo.

El recorrido por el municipio puede iniciarse visitando los templos y el centro de la cabecera municipal. Posteriormente se puede continuar tomando la carretera a Tepic hasta la pequeña población de La Quemada, prosiguiendo por la carretera vecinal rumbo a Ojo Zarco, a San Andrés, a Estancia de Ayllones y a la mina de La Mazata regresando a Magdalena por la carretera que comunica con Etzatlán. Esta ruta permite tener un acercamiento con la esencia del campo jalisciense y los campos cultivados con maíz, caña de azúcar, tabaco y agave.

Ubicación

Se encuentra en la zona norte del estado de Jalisco y colinda, en esa dirección, con Hostotipaquillo, al sur con el municipio de Etzatlán y San Juanito de Escobedo; al este con Tequila y al oeste con el estado de Nayarit.

Vías de comunicación

La carretera Guadalajara – Tepic es la mejor opción para llegar al municipio desde la capital del estado de Jalisco.

Población (según el censo del INEGI del año 2000)

18,177 habitantes.

Clima

El clima predominante en todos los municipios que incluye la ruta se define como semiseco y semicálido, sin estación invernal definida. La temperatura media anual es de 21.4°C, con lluvias en los meses de junio a octubre.

Vegetación

Hay bosques con numerosos pinos, encinos, pirules y robles. Abundan también nopales, huizaches y mezquites.

Fauna

Excursionando en los bosques del municipio de Magdalena es posible encontrar animales como el venado, la liebre, la ardilla y algunos reptiles.

Producción

Se clasifica como un municipio agropecuario. Hay siembra de maíz, sorgo y garbanzo. Sus principales actividades productivas son la explotación minera y el comercio.

Fiestas populares

Entre las festividades características del municipio de Magdalena está la del Señor de los Milagros, en la que se celebra un novenario que se inicia el 18 septiembre; durante ese lapso se oficia una misa de función por la mañana, y además hay música y cohetes en el atrio y exposición del Santísimo. A las siete de la noche, antes del rosario, hay procesión encabezada por un sacerdote, en la que participan las diferentes asociaciones piadosas. Posteriormente hay quema de castillo y serenata con la banda de música municipal. También se dedica un día para el recibimiento de los hijos ausentes y otro para recibir a las peregrinaciones de Hostotipaquillo, Tequila, San Juanito, Etzatlán, San Andrés, La Joya, La Quemada, San Simón y Santa María. Las festividades terminan el día 29.

Durante los festejos de la entrada de la Virgen del Pueblito se ejecutan vistosas danzas denominadas de la “Conquista”, del “Turbante” y de “Jicaritas”.

Actualmente la que se organiza con mayor frecuencia es la del “Turbante”; estas fiestas se inician el miércoles de ceniza. Además, del 16 al 24 de abril se llevan a cabo peleas de gallos.

El traje típico de la zona es el de charro para los hombres y para la mujer el vestido de china poblana.



30-31 China poblana y traje de charro

Artesanías

La principal artesanía es la joyería fina con adornos de ópalo, aunque también hay talleres de tallado de obsidiana. En efecto, el municipio de Magdalena posee un yacimiento de obsidiana arco iris único en el mundo.



❷ 32 Dije con ópalo

Gastronomía

En Magdalena se pueden apreciar dignas muestras de la comida tradicional jalisciense como el pozole, la birria y las enchiladas. Los productos lácteos también tienen lo suyo, pues se produce jocoque, requesón y panela de gran calidad. Los dulces más consumidos son el camote enmielado, el garapiñado, las mermeladas, la calabaza curtida y la fruta de temporada en almíbar. Por último, las bebidas por excelencia son el tequila y el mezcal. Sin olvidar el espeso jocoque con tostadas hechas en comal con frijoles refritos.



❷ 33 Enchiladas



❷ 34 Birria



❷ 35 Cacahuates garapiñados

Hospedaje

El Ópalo
Allende N° 36
01 (386) 744 01 18

Quinta Minas
Manuel Ávila Camacho N° 450
01 (386) 744 05 60

Teléfonos indispensables

Ayuntamiento de Magdalena
01 (386) 744 01 87

Cruz Roja (en el municipio de Tequila)
01 (374) 742 04 61

Breve historia de Magdalena

El poblado que hoy conocemos con el nombre de Magdalena ya existía desde antes de la llegada de los españoles y su nombre era Xochitepec. El significado se puede interpretar como “monte florido” en náhuatl y era parte del tlatoanazgo de Etzatlán. Su último cacique se llamó Goaxícar y en 1524 recibió pacíficamente a los europeos, comandados por el capitán Francisco Cortés de San Buenaventura. Viendo la inminencia de la conquista ibérica, el cacique juzgó necesario aparentar la sumisión de su pueblo para posteriormente preparar la rebelión.²⁰

Los habitantes de Xochitepec se encontraban en Etzatlán rindiéndole tributo a Francisco Cortés cuando conocieron a los primeros franciscanos que llegaron a la región para comenzar el trabajo de evangelización de los naturales. Entre ellos se encontraban fray Martín de Jesús o de la Coruña y fray Juan de Padilla. Poco tiempo después fray Juan de Badillo y fray Miguel de Bolonia hicieron su aparición acompañando a Nuño Beltrán de Guzmán. En 1534 fray Francisco Lorenzo y fray Andrés de Córdoba comenzaron los preparativos para erigir el convento de la Purísima Concepción de Etzatlán, que sería la base para continuar con la evangelización de los aborígenes. Diego López de Zúñiga, encomendero español, convocó a los pueblos de indios más cercanos, entre los que se encontraba Xochitepec, para ayudar en los trabajos de construcción.²¹

Francisco Cortés de San Buenaventura

Fue un capitán oriundo de Extremadura, sobrino de Hernán Cortés. Este último lo comisionó en 1524 para que descubriera nuevas tierras y las anexara a lo ya conquistado. En 1525 salió de Colima, de donde fue el primer gobernador, para cruzar lo que hoy conocemos como estado de Jalisco, pasando por Ixtlán del Río y Ahuacatlán (estado de Nayarit), hasta llegar al sur del actual estado de Sinaloa.

En 1538 Goaxícar encabezó la lucha indígena junto con Tenamaxtli, también conocido como Diego Zacatecas. Los españoles sofocaron los primeros ataques aunque, a pesar de las duras represalias, en 1541 los nativos atacaron de nuevo, esta vez con mayores bríos. Los pueblos de Tequila, Ameca, Ahualulco y Ahuacatlán, entre otros, se unieron a Goaxícar en la lucha contra los invasores. Muchos indígenas utilizaron el cerro del Mixtón (en el actual estado de Zacatecas) para guarecerse y continuar las agresiones. Este brutal enfrentamiento se llamó Guerra del Mixtón y terminó sólo cuando el Virrey de la Nueva España, Don Antonio de Mendoza, apoyó con su ejército a los españoles residentes en la zona de la Nueva Galicia. A principios de 1542 Goaxícar se rindió definitivamente y regresó con su gente a Xochitepec. Tenamaxtli, por su parte, fue capturado y enviado a España. Goaxícar tenía una hija que se adhirió con prontitud a la fe católica y recibió después de su bautizo el nombre de Magdalena. Se cree que Xochitepec cambió su denominación por la de Magdalena en honor a ella.²²

Una terrible epidemia azotó la región en 1545 y los frailes franciscanos se vieron en la necesidad de contar con hospitales para atender a los numerosos enfermos que día con día acudían a ellos para encontrar ayuda. De ese modo también crearon cofradías para organizar mejor el trabajo y contar con los recursos suficientes para realizarlo.

²⁰Botello Aceves, Brígida del Carmen. *Memoria del municipio en Jalisco*. Unidad Editorial. 1987. Guadalajara. Pág. 279.

²¹Franco Fernández, Roberto. *Calendario de festividades en Jalisco*, Tomo II. Unidad Editorial. 1985. Guadalajara.

²²Monografía del municipio de Magdalena, Jalisco, en el Centro Documental de la Dirección de Investigaciones Estéticas de la Secretaría de Cultura, Jalisco.

Guerra del Mixtón

En 1541 los indios cacxanes comenzaron una guerra que abarcó todos los territorios conquistados por los españoles al norte de la Nueva España. Fue una revuelta de gran violencia pues los sublevados eran sumamente belicosos. Se llamó Guerra del Mixtón porque el Mixtón es un cerro –que se encuentra en el actual estado de Zacatecas– donde se parapetaron los indígenas rebeldes y donde el virrey Antonio de Mendoza puso fin a las hostilidades. La Guerra del Mixtón fue el caldo de cultivo para la Guerra Chichimeca que duró de 1560 a 1600. Los principales líderes de la Guerra del Mixtón fueron Guaxícar y Tenamaxtlí.



36

En Magdalena se fundaron varias, entre las cuales destacó la de Nuestra Señora de la Purísima Concepción, que estuvo íntimamente relacionada con la administración del hospital.²³

A finales del siglo XVI el pueblo de Xochitepec vio en peligro sus tierras ya que había españoles interesados en invadirlas y los indígenas se vieron obligados a unirse para defenderlas. En 1604 fue fundado por la orden franciscana el convento de Santa María Magdalena y también comenzó la construcción del nuevo templo parroquial con fray Luis de Navarro a la cabeza del proyecto.²⁴ En esa época, la zona al sur del Río Grande registraba una división eclesiástica territorial diseñada para facilitar el control administrativo. Ésta comprendía a los franciscanos en Xala y Magdalena, así como al beneficio de Tequila.²⁵ Francisco Martínez de la Mancha era el alcalde mayor de Etzatlán en ese momento y como Magdalena se encontraba a su cargo, accedió a prestar el apoyo necesario para que se finiquitaran las construcciones en puerta. También el obispo de la Nueva Galicia, Alonso de la Mota y Escobar, propició que los trabajos se llevaran a cabo y ordenó que se poblara la laguna de Magdalena con pescado bagre para el sustento de todos los habitantes de la zona.

La comunicación entre Magdalena y Etzatlán siempre fue importante, así que se manejó un sistema de canoas que atravesaban constantemente la laguna que se encontraba entre los dos pueblos para la entrega, sobre todo, de los informes que tenían como destinatario al gobernador de la Nueva Galicia.²⁶



37 Templo de Magdalena

²³Romero Montaño, Francisco Javier. *El reloj público y la capilla de la Purísima*. Impresora Mar-Eva. 2001. Guadalajara. Pág. 21.

²⁴Aceves Ascencio, Modesto Alejandro. *Perspectiva de templos de Jalisco*. Secretaría de Cultura. 2004. Guadalajara. Pág. 312.

²⁵Gerhard, Peter. *La frontera norte de la Nueva España*. Universidad Autónoma de México. Pág. 125.

²⁶Franco Fernández, Roberto, *Op. Cit.* Pág. 77.

Para 1725 se construyó, por iniciativa de fray Juan Barbosa, un curato anexo a la parroquia del Señor Milagroso.²⁷ Durante toda la época colonial la vida en Magdalena fue tranquila y próspera. Numerosas haciendas fueron construidas a lo largo de los años entre las cuales cabe mencionar a San Andrés, Lo de Guevara, San Simón, Santa María, Huitzilapan y Rancho Nuevo, entre otras.

La inseguridad e inestabilidad generadas por el estallido de la Guerra de Independencia en 1810 fueron tan grandes para los habitantes de Magdalena que la mayoría abandonó el pueblo para refugiarse en la ciudad de Guadalajara.²⁸



📷 38 Hacienda de Huitzilapan

En 1825 el Ayuntamiento de Magdalena fue reconocido oficialmente por el nuevo gobierno independiente; además, Magdalena quedó en el Quinto Cantón de Etzatlán mientras que en 1838 se le otorgó el nombramiento de pueblo.²⁹ Por añadidura, ese mismo año Magdalena fue reconocida por el Congreso del Estado como municipio. En 1872 cambiaron las divisiones geopolíticas en el estado de Jalisco y surgió el Décimo Segundo Cantón de Tequila del cual dependió Magdalena.³⁰

El 8 de diciembre de 1904 fue una fecha importante para el pueblo, porque se festejó la reapertura de la capilla de la Purísima Concepción después

²⁷Aceves Ascencio, Modesto Alejandro, *Op. Cit.* Pág. 312.

²⁸Franco Fernández, Roberto, *Op. Cit.* Pág. 77.

²⁹Botello Aceves, Brígida del Carmen, *Op. Cit.* Pág. 280.

³⁰Enciclopedia Temática de Jalisco. Tomo II. Pág. 129.

de haber sido reconstruida, con un gran reloj que se instaló en la torrecilla superior del edificio. El recinto religioso había durado aproximadamente medio siglo abandonado y ya presentaba signos de fuerte deterioro.³¹

La Revolución Mexicana se hizo presente en el pacífico pueblo el 12 de mayo de 1911 con la llegada a la plaza de Leopoldo Leal y un séquito considerable de maderistas. Los soldados del gobierno fueron alertados por un vecino y al día siguiente llegaron a Magdalena, pero en lugar de capturar a los rebeldes mataron a inocentes que nada tenían que ver con el conflicto. Finalmente Leopoldo Leal murió con cuatro maderistas más, pero el resto de sus seguidores lograron parapetarse en la hacienda Santa María, mientras que los soldados renunciaron a capturarlos abandonando la zona.³²

El presidente municipal Don Liberto Huerta mandó a construir la plaza de armas misma que fue terminada por los señores Pedro Narváez, Tomás Orendáin, Manuel Mercado y Marcos Dau.³³

La explotación de ópalos en Magdalena se inició en la segunda mitad del siglo XX y se convirtió en poco tiempo en una actividad económica de vital importancia para el municipio. Entre 1965 y 1975, la producción de ópalos en Magdalena superó a la de las minas queretanas, que hasta ese momento habían sido las más importantes de México.³⁴ Es probable que hoy en día más de dos mil personas se beneficien del trabajo en las minas.³⁵



39 Ópalos

³¹Romero Montaña, Francisco Javier, *Op. Cit. Pág. 30.*

³²Franco Fernández, Roberto, *Op. Cit. Pág. 78.*

³³Botello Aceves, Brígida del Carmen, *Op. Cit. Pág. 280*

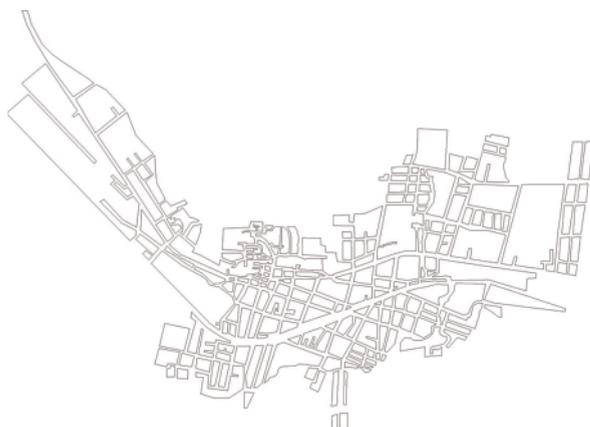
³⁴Ostroumov, Mikhail. El ópalo mexicano: Localización y breve descripción. *Geocities.com. Mineralogía.*

³⁵Herrera Castant, Andrés. Ópalos de Magdalena, piedras de corazón frágil, en la revista *México Desconocido* N° 273. Noviembre de 1999.

Población de Magdalena

Traza urbana

La traza urbana de la antigua población minera de La Magdalena se va adaptando en forma lineal e irregular a la topografía relativamente accidentada del sitio donde se asienta, pegado a una cordillera. Su configuración urbana histórica responde en términos generales a la traza de "plato roto" característica de las poblaciones mineras de América Latina.



Fisonomía urbana tradicional

La fisonomía urbana tradicional está conformada en su parte central por grandes casonas que aunque en algunos casos modificadas, manifiestan todavía restos del masivo estilo barroco regional que estuvo en boga durante el siglo XVIII, periodo de mayor florecimiento de la villa. Una característica particular de este conjunto urbano es el hecho de que en el entorno inmediato de la plaza principal no se construyeron portales. Como en otras localidades, el resto de la población está constituida por viviendas de diversos tamaños vinculadas con la arquitectura vernácula de Jalisco. Desafortunadamente, como sucede con otras poblaciones mexicanas, ha habido un descuido en la preservación de la imagen urbana tradicional al incorporarse al conjunto arquitectónico histórico edificaciones de escaso valor.

1 Plaza principal

La plaza principal se adapta a la topografía irregular y a la traza urbana siguiendo una forma rectangular. Como muchas otras plazas centrales de la región, su composición general se desprende del ejemplo de la plaza de los Vosgos en París con jardineras y caminamientos trazados en forma radial. La composición converge en un área central ocupada por un kiosco de hierro fundido desplantado en una plataforma elevada.



40 Kiosco

Plaza de los Vosgos

La plaza de los Vosgos es un pedazo de la historia de Francia. Fue la primera plaza que se abrió en París en 1559, para la celebración de un torneo en la calle St. Antoine, donde el rey Enrique II se batió en plena calle contra su detractor Montgomery.

📷 41



2 Presidencia municipal

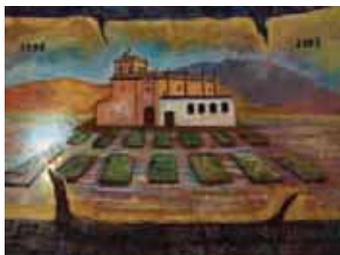
El edificio que actualmente aloja a la Presidencia Municipal originalmente fue una casona edificada en el siglo XVIII. Todavía conserva su fachada, el patio central y las arquerías históricas. Las puertas, ventanas y columnas corresponden a la sobria variante regional del barroco imperante a finales del virreinato. Es el centro de la administración pública.



📷 42 Fachada principal



📷 43 Mural



📷 44 Detalle del mural



📷 45 Corredor

Ubicación:
Av. Hidalgo N° 45
Teléfonos (386) 744 01 87 y 744 06 36
Abierto de 8:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00
horas, de lunes a viernes, y sábados de 10:00 a
13:00 horas.

3 Templo Parroquial

La parroquia de Magdalena se desplanta al fondo de un gran atrio ubicado frente a la plaza principal siguiendo la tradicional disposición arquitectónica en forma de cruz latina con la nave principal más larga, los brazos y el presbiterio ocupando un solo módulo cada uno. Los muros son de piedra mamposteada y sus bóvedas son de crucería. Aunque la iglesia fue iniciada en el periodo colonial, sus interiores y altares datan del siglo XIX y están resueltos siguiendo el estilo neoclásico. A un costado se ubica el curato y las diferentes dependencias del culto.



Ubicación:
Iturbide N° 12 Teléfono (386) 744 00 04
Abierto de 10 a 14 y de 17 a 19 horas, de
lunes a domingo.

46 Fachada de la parroquia



47 Interior



48 Remate de la portada

4 Capilla del antiguo hospital de indios

En una manzana contigua a la parroquia se desplanta en forma independiente la capilla del antiguo hospital de indios fundado por los franciscanos al inicio del periodo colonial. El templo actual fue edificado en el siglo XVIII sobre vestigios de templos anteriores. Se desplanta como la gran mayoría de las capillas de hospital en una sola nave de mampostería de piedra cubierta con una bóveda de cañón corrido. Conserva algunos anexos, uno de los cuales está destinado a museo comunitario y biblioteca.



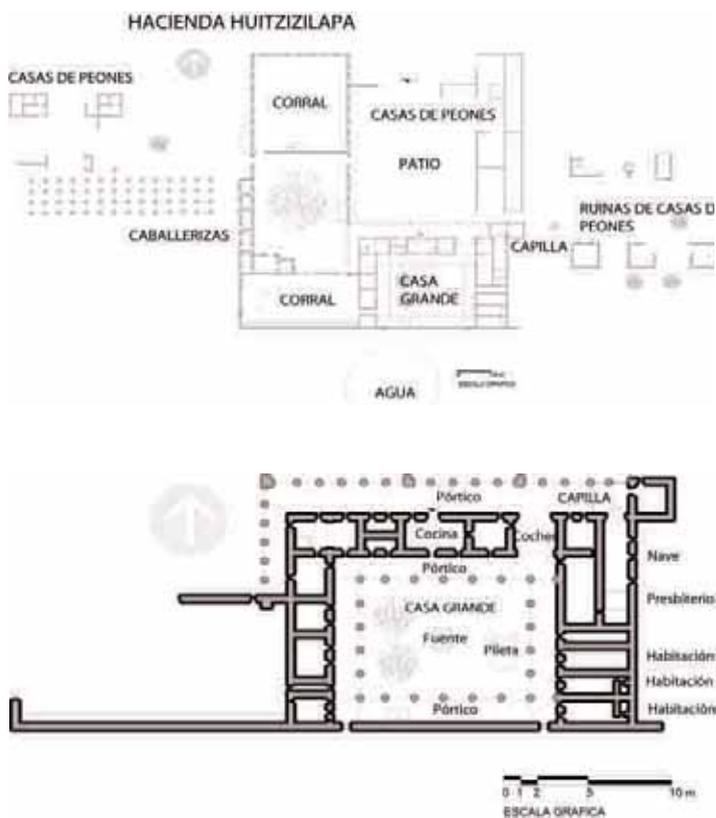
📷 49 Fachada

Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Magdalena

5 Ex-hacienda de Huitzilapa

La ex-hacienda se ubica entre las colinas que conforman el pequeño valle de Huitzilapa, a quinientos metros hacia el sur desde la autopista Tepic-Guadalajara, entre la salida a Tequila y a Magdalena. Este valle fue habitado desde el periodo prehispánico y conserva vestigios de estructuras arquitectónicas y tumbas de tiro. En 1887 escribe el cronista de Jalisco Don Mariano Bárcena respecto a esta bella hacienda: “La naturaleza del terreno es pedregoso, su aspecto montañoso... Se cultiva el mezcal de vino; el maíz se siembra en mayo y se cosecha en diciembre...”³⁶. Esta descripción nos da noticia del ancestral giro agrícola que prevalecía en ella. El conjunto se compone de una Casa Grande con dos portales que dan hacia el exterior; tres crujías encontradas por los vértices forman un patio central interno con una fuente en forma de estrella y en dos de estas aparecen los pórticos; un segundo zaguán permite el acceso al corral y las caballerizas; por el costado este existen dos grandes naves una destinada a troje y otra a la capilla doméstica de advocación original a La Santísima Concepción. Dentro de sus instalaciones contó con una destilería de vino mezcal de tequila en los primeros años del siglo XX.

³⁶Bárcena, Mariano, “Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco”, Col. Historia, Serie Estadísticas Básicas No. 6, 2ª edición, Unidad Editorial, Gobierno de Jalisco, 1983, pág. 466



El conjunto arquitectónico presenta elementos formales del estilo neoclásico, las alteraciones son mínimas. El estado general de conservación es bueno.



50 Pórtico de acceso



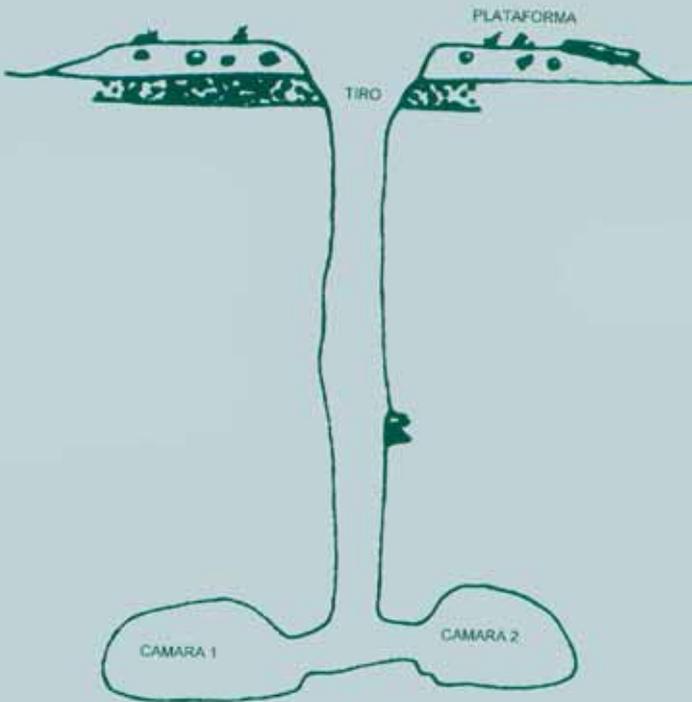
📷 51 Vista al patio



📷 52 Interior

Tumba de tiro

Se les llama a las tumbas mesoamericanas que dentro de una plataforma prehispánica ocultan un túnel vertical que conecta a varias cámaras subterráneas; el orificio que va de la superficie a la profundidad es llamado tiro. Las cámaras mortuorias alojan ofrendas a sus moradores, como vasijas o joyas, las que se encuentran dispuestas alrededor de los restos óseos.



📷 53

6 Ex-hacienda de La Quemada

La pequeña localidad de La Quemada se localiza a pocos kilómetros adelante de Magdalena rumbo a Tepic por la carretera libre. En ella se encuentran los restos de la importante hacienda de La Quemada. Una fecha localizada en la clave de la arquería de ingreso indica el 30 de mayo de 1848 como fecha de terminación de la Casa Grande. La distribución arquitectónica de esta hacienda presenta un amplio corredor de acceso delimitado por dos macizos correspondientes a funciones administrativas. Un gran portón da acceso al patio central circundado por habitaciones y una arquería. A través del patio se accede a las antiguas instalaciones productivas; a un costado se localizan las caballerizas y una amplia troje coronada anteriormente por un mirador; al fondo se localizaban los establos y corrales de esta importante instalación ganadera.

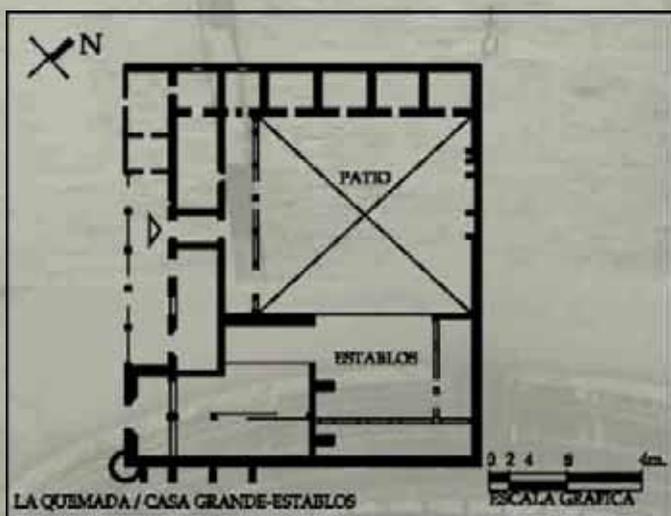
El estilo predominante en la construcción es el neoclásico, de gran trascendencia regional. Como en muchos otros casos resulta lamentable el estado de abandono de esta edificación; pese a su evidente valor arquitectónico, la mayoría de los espacios se encuentran en ruinas.



54 Fachada



55 Corredor de acceso



📷 56 Fecha en la clave



📷 57 Interior



📷 58 Corredor

7 Ex-hacienda de Ojo Zarco

Ojo Zarco se ubica varios kilómetros al sur de La Quemada, siguiendo un camino de terracería. El casco de esta estancia ganadera fue edificado durante el periodo colonial, probablemente a inicios del siglo XVIII, constituyendo un valioso ejemplo de las instalaciones rurales de esta región.

La Casa Grande está edificada en adobe. Se ingresa a ella a través de un amplio corredor soportado en pilastras, un arco hace las veces de zaguán de ingreso a un patio que estaba rodeado por corredores. La crujía principal consta de dos plantas franqueadas por corredores; la escalera de acceso al segundo nivel está construida en cantera labrada. Alrededor del patio se localizan algunas habitaciones y dependencias productivas. Los elementos constructivos de la hacienda siguen las formas características del sobrio barroco novogalaico. Las pilastras y columnas son de un sencillo orden toscano, similar a las construcciones coloniales de Guadalajara. Aunque en algunos puntos la construcción presenta deterioros, el estado general de la Casa Grande se mantiene en buen estado. Sería deseable la restauración de esta antigua edificación patrimonial.



59 Pórtico



60 Interiores



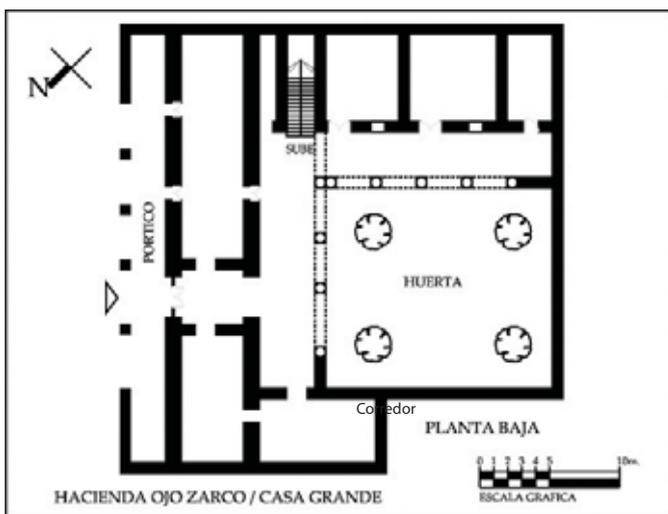
61 Pórtico superior



62 Fachada lateral



63 Vista de los anexos



64 Corredor

8 Ex-hacienda de San Andrés

Se accede al gran casco urbano de la antigua hacienda de San Andrés a través de un camino de terracería que se comunica con la carretera que conecta a Magdalena con Etzatlán. Su origen se remonta al periodo colonial.

*Hacia 1887 Mariano Bárcena describe sus características: "Terreno mixto, dominando lo arcilloso. Su aspecto, un valle limitado por los cerros Viejo y Tequila. Lluvias frecuentes de junio a octubre. Heladas en diciembre y enero; rara vez en marzo. Se cultiva maguey de vino, maíz, frijol, y trigo. Frecuentemente se pierden las siembras por lo plano del terreno..."*³⁷

³⁷Ibid, pág. 434

Tahona

Espacio circular de cantera donde se mueve una rueda de piedra –también llamada muela- que gira sobre el eje, empujada por una yunta. La muela aplasta o muele la piña cocida para transformarla en un material sencillo de desintegrarse, por compresión con la masa de piedra; se busca romper los tejidos o pulpa del agave para que libere los azúcares fermentables al disolverlos en agua como conductor y después comenzar el proceso de fermentación en etanol.



65 Tahona en San José del Refugio

Las diferentes dependencias productivas y habitacionales que la constituyen se vinculan a través de una extensa plaza. En la parte sur se ubica un importante ejemplo de las trojes para guardar grano, características de las haciendas agrícolas, el gran espacio es delimitado por altos muros reforzados con contrafuertes y torreones defensivos en sus esquinas, dando un aspecto casi militar a la edificación. Otra troje de menores dimensiones se localiza en el costado norte. La capilla de la hacienda se ubica en esta misma orientación; está edificada en tres módulos en una sola nave soportada por contrafuertes. Hacia el poniente se ubica la Casa Grande, se accede a ella a través de un corredor porticado. En su interior se desarrolla un patio central rodeado en sus cuatro lados por arquerías que comunican a las habitaciones. Al fondo se ubica el acceso a los corrales, trojes y caballerizas. Al costado izquierdo se encuentra la antigua fábrica de tequila que conserva gran parte de sus espacios productivos como hornos, tahona, pozos de fermentación y bodegas.

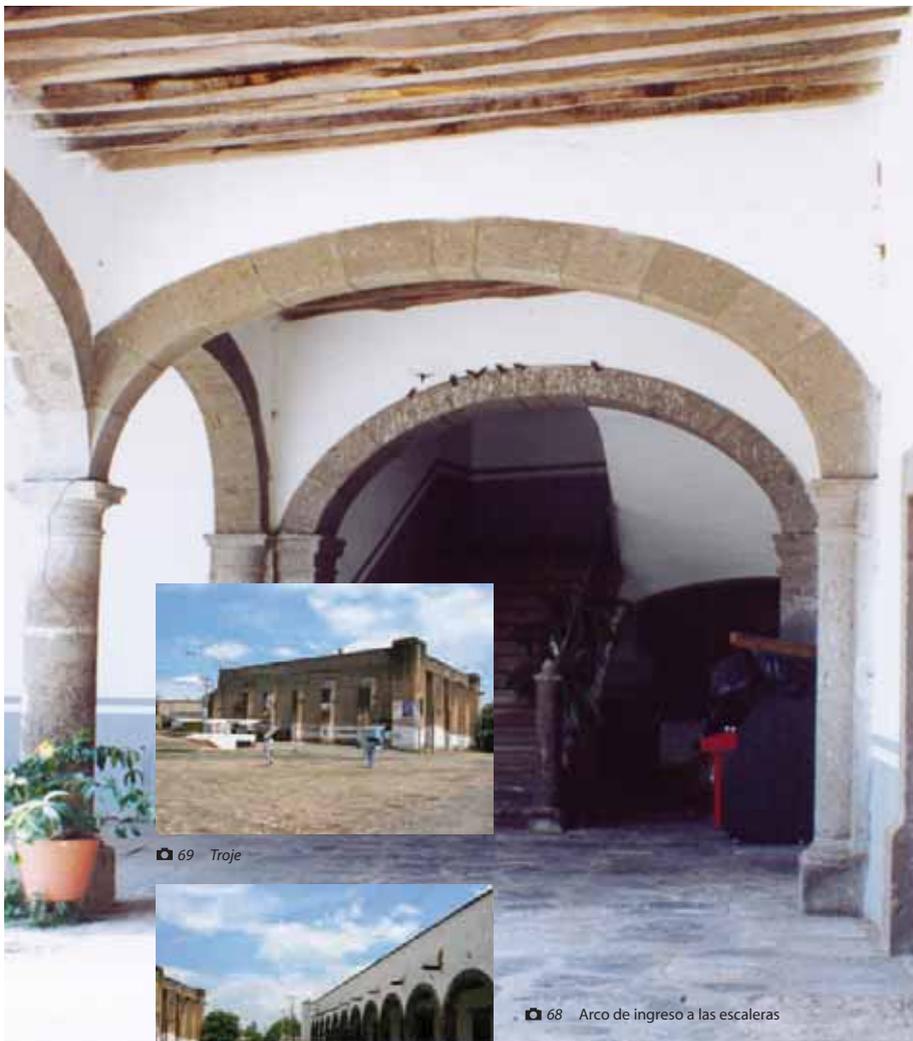
Todo el conjunto, aunque tiene orígenes remotos, se edificó en un sencillo estilo neoclásico en la primera mitad del siglo XIX. Se conserva en un razonable buen estado de conservación dando una buena imagen de cuál era el aspecto de las haciendas de la comarca.



66 Fachada de la taberna



67 Vista desde la plaza de acceso



📷 69 Troje



📷 70 Corredor de acceso



📷 71 Caballerizas

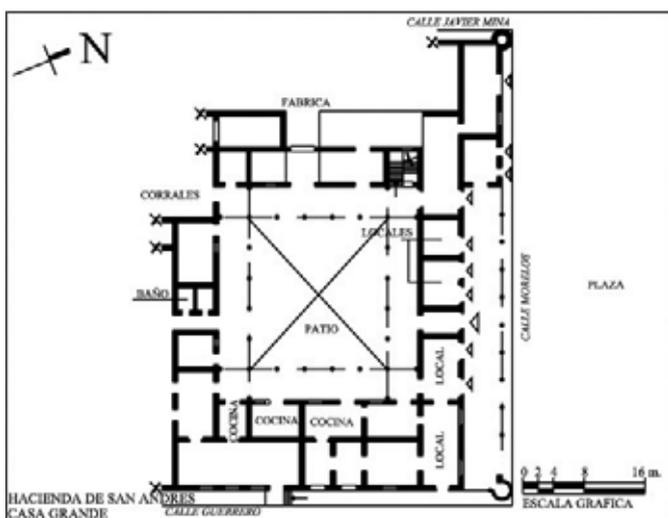


📷 72 Anuncio

📷 68 Arco de ingreso a las escaleras



📷 73 Interior del templo



9 Ex - hacienda de Estancia de Ayllones

La antigua Estancia de Ayllones se localiza a un costado de la mina de La Mazata en el borde del valle de Magdalena. Se llega a través de un camino de terracería que parte hacia el norte en la parte media de la carretera Magdalena – Etzatlán. La Casa Grande de la hacienda data del siglo XVIII y tuvo su periodo de auge en el siglo XIX.

La Casa Grande está delimitada por un jardín cercado que da acceso a una arquería que abarca dos lados del conjunto arquitectónico. Se accede al patio principal por un zaguán que en uno de sus costados presenta una interesante ventana de cantería barroca; el otro costado da acceso al área administrativa, a uno de los torreones defensivos y a la gran troje para almacenamiento de granos.



74 Trojes

A través del patio se accede a las diferentes habitaciones y dependencias. El gran patio posterior da acceso a algunas instalaciones productivas y corrales. Una pequeña destilería de vino mezcal se ubica entre ellas sobresaliendo la tahona para molienda del agave, los hornos de pozo para el cocimiento, similares a los utilizados en la región desde el periodo prehispánico y algunas pilas de fermentación.

El conjunto de la hacienda, recientemente restaurado, constituye un excelente ejemplo de la arquitectura barroca que se desarrolló en el medio rural de la Nueva Galicia. Sus características formales y espaciales dan testimonio de la edificación para usos productivos agrícolas y ganaderos de la comarca.



75 Portal



76 Pórtico de acceso



77 Tahona



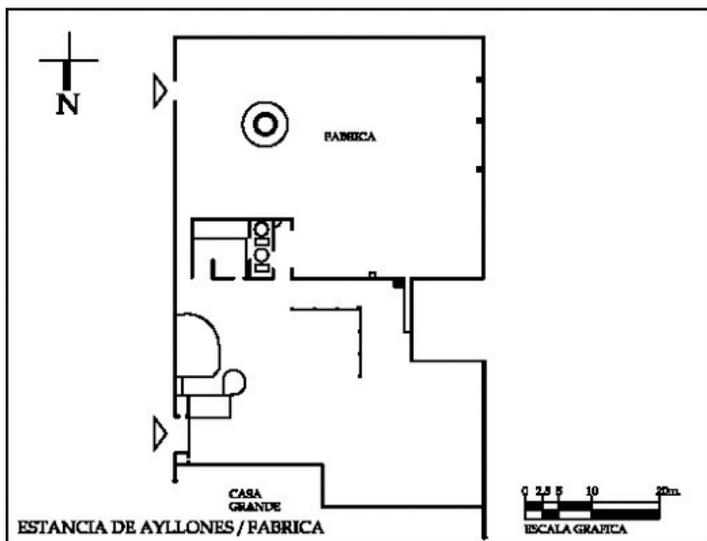
📷 78 Campanario



📷 79 Escalera interior



📷 80 Interiores



81 Ventana con guardamalleta



82 Arco de descarga

Sitios de interés paisajístico en Magdalena

10 Restos de la laguna de La Magdalena

La antigua laguna de la Magdalena fue uno de los elementos distintivos de la región del volcán de Tequila; aparece en forma relevante en mucha de la cartografía histórica y la localización de poblaciones y rancherías de la comarca responde a su traza original, ya que se asentaban en sus riberas. A principios del siglo XX el vaso lacustre se desecó casi en su totalidad para abrir los terrenos "liberados" al uso agrícola. Esta circunstancia cambió radicalmente las características medioambientales de la zona. En la actualidad la laguna se ha recuperado en forma parcial y es posible observarla desde la autopista Guadalajara – Tepic cerca del acceso a la población del mismo nombre. Aunque disminuida considerablemente, representa aún un atractivo paisajístico.



83 Paisaje actual de la laguna

11 Minas de La Mazata

La región de La Magdalena y Hostotipaquillo desde la llegada de los españoles tuvo relevancia como un sitio con potencial minero. Con los años la intensidad de la explotación en las diversas minas fue variando y en la actualidad se mantiene fundamentalmente de la extracción de ópalo, piedra semipreciosa que es labrada en forma artesanal en los talleres de la comarca. Las minas de La Mazata se ubican cerca de la Estancia de Ayllones en la serranía que enmarca el antiguo vaso de la laguna rumbo a Etzatlán. Conserva la zona algunas de las antiguas instalaciones mineras y algunos tiros de acceso. Desde este punto se tiene una vista panorámica de todo el valle.

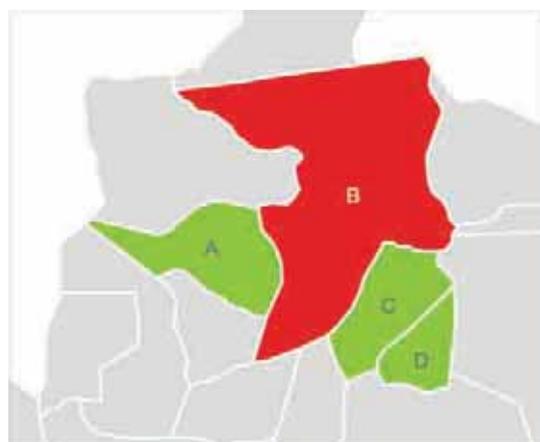
De la mina, actualmente lo único que queda es la entrada a uno de los tiros de acceso, clausurado y dentro de propiedad privada.



84 Ingreso clausurado a la mina



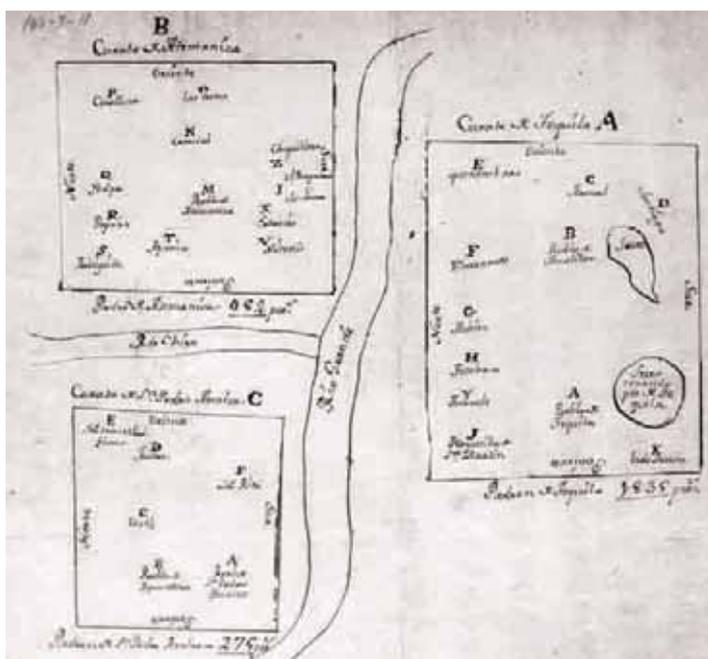
Cabecera municipal de Tequila



B Tequila

Municipio de Tequila

En el municipio de Tequila se concentra un número considerable de vestigios históricos de la industria tequilera y sitios de variado interés natural y cultural. Entre ellos se ubican los restos de algunas antiguas haciendas y ancestrales tabernas, nombre con el que son conocidas localmente las destilerías artesanales. Un recorrido por los campos agaveros que inundan el valle con su peculiar cromatismo azul grisáceo permite adentrarse en una tradición agro - industrial varias veces centenaria. El recorrido por el municipio puede iniciarse con una visita al mirador a la barranca del Río Grande de Santiago localizado rumbo al balneario La Toma, en las afueras de la antigua villa de Tequila, para acercarse al imponente panorama natural que dio origen al paisaje agavero. Posteriormente se puede dar una vuelta por el centro histórico de la población, los templos, sus museos, y continuar con una visita a las diferentes destilerías localizadas en ella.



85 Curato de Tequila en 1834

Un recorrido por los sorprendentes campos agaveros puede realizarse tomando la carretera vecinal empedrada que conduce hacia los restos de la hacienda de San Martín de Cañas, en la ceja de la barranca. El visitante más audaz puede internarse hasta las ruinas de la taberna de San Juan de Dios de Las Chorreras, kilómetros adelante, o proseguir rumbo a La Estancia para salir a la carretera libre cerca de la hacienda de Santa Teresa. La ruta puede continuar tomando la carretera hacia Guadalajara para visitar el casco de la hacienda de Santa Ana, proseguir por el camino empedrado que conduce, kilómetros delante de Tequila rumbo a la barranca, para visitar la hacienda de San Antonio del Potrero, en las laderas sembradas de agave del cañón del Río Santiago, retornando a la carretera rumbo a Amatitán para hacer un alto en el cruce con la vía del ferrocarril y observar desde adentro el atractivo y único paisaje agavero.

86 Paisaje en el valle de Tequila



87 Plano de 1960



88 Plano de 1921

Ubicación

Está en la parte centro-poniente de Jalisco. Al norte colinda con el municipio de San Martín de Bolaños y con el estado de Zacatecas, al sur con Ahualulco de Mercado, Teuchitlán y Amatitán, al este con Zapopan y San Cristóbal de la Barranca y al oeste con Hostotipaquillo, Magdalena y San Juanito de Escobedo.

Vías de comunicación

La carretera Guadalajara – Tepic comunica al municipio con Guadalajara.

Población (Según el censo del INEGI del año 2000)

35,502 habitantes.

Clima

Está tipificado como semiseco, y semicálido. La primavera tanto como el invierno son secos. Además en la estación invernal no se registra un cambio térmico bien definido. Por año la temperatura media es de 23.2°C, con máxima de 31.9°C y mínima de 14.5°C. La temporada de lluvias se inicia en mayo y termina en agosto aproximadamente.

Vegetación

Proliferan los pinos, encinos, robles, mezquites, pitahayos, aguacates, naranjos, así como magueyes y mezcales.

Fauna

Lejos de los centros poblados aún sobreviven especies salvajes como el gato montés, el coyote, la zorra, el zorrillo, el armadillo, la ardilla, reptiles y aves.

Producción

Los cultivos preponderantes en este municipio son los del maíz, maguey, mango, frijol, sorgo, naranja y aguacate. La ganadería se destaca por sus producciones avícolas, bovinas, porcinas y caprinas. Tequila es conocido en todo el país por sus fábricas de tequila, pero el municipio también produce artículos de aluminio y hay, entre otras industrias, una envasadora de agua purificada, una fábrica de material de concreto (adoquín, vigas, tapas de registro, tubos) una productora y comercializadora de leche, una fábrica de hielo y agua purificada, así como talleres artesanales de fabricación de tequila.

Fiestas populares

La Feria Nacional del Tequila se celebra del 29 de noviembre al 13 de diciembre, con los siguientes eventos: Coronación de la reina y exposición de los principales fabricantes de tequila, donde se muestra el proceso de elaboración de la bebida. Hay charreadas y el día de la inauguración carros alegóricos, peleas de gallos, serenatas con mariachis, juegos pirotécnicos y mecánicos. En noviembre, el último domingo, un carro alegórico representando a la virgen María anuncia el inicio de las fiestas patronales que coinciden con las fechas de la mencionada feria, ya que el día 8 de diciembre se festeja a Nuestra Señora de la Purísima Concepción. La escultura de esta virgen data de 1865 y en peregrinaje suele visitar a los moradores que se encuentran en el fondo de la barranca de Tequila. El día 12 de diciembre se honra, con especial fervor, a la Virgen de Guadalupe.

También se celebra la fiesta de la Santa Cruz de los Espinos, del 1 al 3 de mayo, en la capilla del mismo nombre con danzas ininterrumpidas.

Otra costumbre muy propia de Tequila es el día de “San Juan y San Pedro” el 24 y el 29 de junio, llamándole el día de “los cantaritos” ya que se acostumbra salir al campo en ambiente familiar a jugar con cantaritos huecos en forma de pelotas de barro, con piedritas dentro como sonajas, que se rompen al jugar con ellos.

Artesanías

En cuanto a la artesanía, se elaboran castañas o barrilitos hechos de roble, llamado palo colorado, decorados con figuras alusivas al agave; también se elaboran ánforas forradas con piel de cerdo, con inscripciones de frases típicas; ambos productos se llenan con la tradicional bebida del tequila. También se producen artículos de barro (jarros, cazuelas, comales, cántaros, etc.), y existen algunos talleres donde se elaboran huaraches.

Recientemente se ha organizado un taller en donde se trabaja la talabartería bordada con “pita” (hilaza extraída de la planta de candelilla); se elaboran cinturones piteados, diademas, prendedores y adornos bordados con la fibra. También existe otro taller para el tallado de la piedra de obsidiana en donde se hacen figuras decorativas; esta roca se extrae de las faldas del cerro de Tequila. En algunos ranchos también se crean artesanalmente flores “de cucharilla” con hojas de maguey silvestre.



89 *Ánforas de tequila*

Gastronomía

Actualmente la gastronomía en Tequila ha cobrado gran auge por la cantidad de visitantes que recibe. La cocina tradicional continúa vigente tanto en comercios como en el mercado; aunque ya se han abierto restaurantes con cocina de otros países. Hay un platillo muy bueno que se llama banderillas o alambres (brochetas le llaman otros) de cerdo o de res sobre una cama de arroz blanco y plátano macho frito. De las bebidas, aparte del tequila ya mencionado, se hace agua fresca de una fruta de temporal que se llama ovo y también se hace nieve de agua. Un postre especial son los agilotes en miel de piloncillo. El agilote es una fruta de temporada, de color negro y es costumbre entre los vecinos de Tequila, salir de día de campo a cortar agilotes.



90 *Tequila con sangrita*



91 *Pico de gallo*

Hospedaje

Cuatro estrellas:

Plaza Jardín
36 habitaciones
José Cuervo N° 13, centro
Tel 01 (374) 742 00 61, 742 40 00 y 742 40 01

Misión Tequillan

32 habitaciones
Abasolo N° 47, centro
01 (374) 742 32 32, 742 32 33 y 742 32 34

Tres estrellas:

Delicias
22 habitaciones
Carretera Internacional N° 595, Info-
navit
01 (374) 742 10 94

Dos estrellas:

María Isabel
9 habitaciones
Carretera Internacional N° 63, centro
Tel. 01 (374) 742 15 92

Posada del Agave

12 habitaciones
Sixto Gorjón N° 83
01 (374) 742 07 74

Una estrella:

San Francisco
11 habitaciones
Vallarta N° 10, centro
01 (374) 742 17 57

Teléfonos indispensables

Ayuntamiento
01 (374) 742 12 21; 742 00 12;
742 03 13.

Cruz Roja
01 (374) 742 04 61

Breve historia de Tequila

Desde antes de la Conquista española, al sur del Río Grande se registra la existencia de una serie de comunidades conocidas como Tequila o Tecuallan. Se trataba de campesinos y agricultores tecuexes cuya residencia se ubicaba principalmente en el fondo de la barranca, en los márgenes del Río Santiago. El primer español en llegar fue Cristóbal de Oñate en 1530. Los frailes franciscanos se instalaron en la zona poco después, venían de Etzatlán y eran guiados por un religioso conocido como Juan Calero. Este último fundó un poblado con indígenas del cerro del Chiquihuitillo el 15 de abril de 1530 y lo llamó Santiago de Tequila. Nuño Beltrán de Guzmán, flanqueado por su ejército, pasó por la región y tiempo después la tribu tecuexe fue obligada a abandonar sus asentamientos en la barranca. Los indígenas se rebelaron en lo que fue conocida como la Guerra del Mixtón³⁸ y no se rindieron por el resto del siglo XVI. En el año de 1600³⁹, un fraile agustino terminó de pacificar a los nativos de la zona, mientras que las autoridades españolas trasplantaron a Tequila dos tribus de la etnia cazcán que provenían de Tlaltenango.

Cristóbal de Oñate (Cristóbal Pérez González)

Nació alrededor de 1504 en Vitoria u Oñate o Victoria de Álava, España. Oñate significa "al pie del paso de la montaña" en idioma vasco. Llegó a la Nueva España en 1524 y acompañó a Nuño de Beltrán en la conquista de lo que hoy conocemos como Colima, Jalisco, Aguascalientes y parte de Sinaloa, Zacatecas y San Luis Potosí. Fue fundador de las ciudades de Compostela, Guadalajara, Zacatecas y Tepic. Fue uno de los hombres más ricos de la época pues fue dueño de una mina de plata en Zacatecas. Fue tres veces gobernador de la Nueva Galicia. Murió en Pánuco, Zacatecas el 6 de octubre de 1567.



92

Fray Juan Calero del Espíritu Santo

El español Cristóbal de Oñate conquistó la región de Tequila en 1530 acompañado por un grupo de franciscanos, encabezados por Fray Juan Calero. Estos poblaron el sitio actual de Tequila con grupos de indígenas traídos del cerro del Chiquihuitillo, fundando la población de Santiago de Tequila el 15 de abril de 1530, la cual se dio en encomienda a Juan de Escárceña. A principios de 1541 tuvo lugar una insurrección de los indios, a la que se unieron los de Tequila, Ahualulco y Ameca, remontándose al cerro de Tequila. Fray Juan Calero intentó pacificar a los insurrectos pero no obtuvo buenos resultados y fue asesinado el 5 de julio. Sus restos fueron trasladados al convento de Etzatlán.

Nuño Beltrán de Guzmán

Nació en Guadalajara, España hacia 1490. Llegó a la Nueva España en 1528 ostentando el cargo de gobernador del Pánuco primero y después de presidente de la Real Audiencia de la Nueva España. Fue acérrimo rival de Hernán Cortés y quiso superarlo conquistando nuevos territorios, así que encabezó una expedición militar para explorar los territorios al noroeste de la Nueva España. Las zonas ocupadas fueron bautizadas por él como Reino de la Nueva Galicia. Fue fundador de las ciudades de Purificación, Compostela, Guadalajara y en 1531 San Miguel de Culiacán. El Virrey Don Antonio de Mendoza recibió numerosas quejas en contra de Nuño por crueldad y en 1538 lo envía de regreso a España donde muere encarcelado en 1544.



93

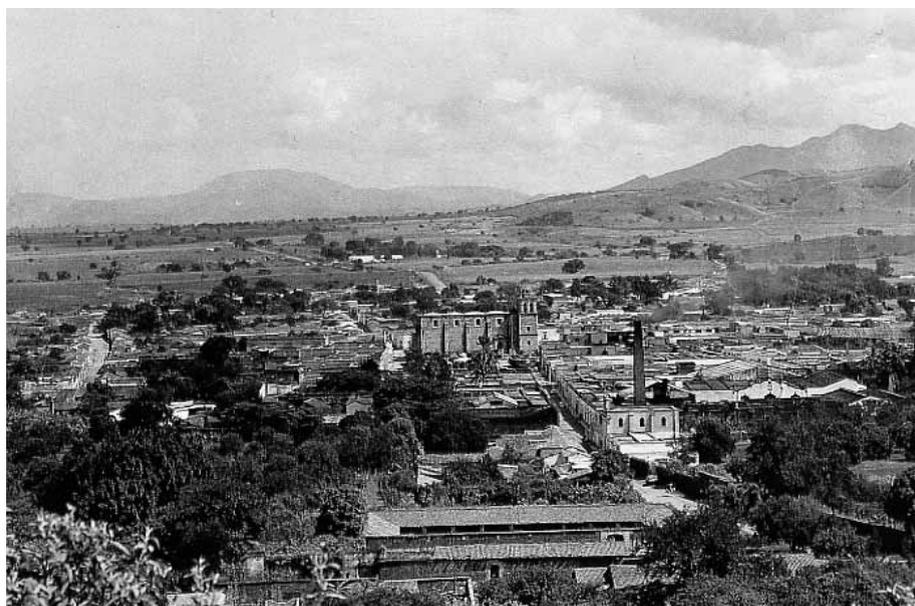
³⁸La Guerra del Mixtón inició en 1540 y terminó en 1542 con la intervención del Virrey Antonio de Mendoza. El líder de la revuelta fue un cacique perteneciente a la tribu de los cazcanes llamado Tenamaxtli. La Guerra del Mixtón se llamó así porque los indígenas sublevados se refugiaban en el monte del Mixtón, donde finalmente fueron derrotados por los españoles.

³⁹Año en el que termina la sangrienta Guerra Chichimeca que fue consecuencia directa de la anterior Guerra del Mixtón, pues fue promovida por sus sobrevivientes.

Desde su fundación, la importancia del poblado se hizo patente, tanto que su corregidor ostentaba también el cargo de Alcalde Mayor de las minas de Xocotlán, aunque en 1570 se separaron las jurisdicciones. Casi a finales del siglo XVI el corregimiento de Tequila incluyó la ribera norte del Río Grande y las minas de San Pedro Anasco, mientras que el corregidor se convirtió en Alcalde Mayor de los lugares mencionados.

Desde la conquista, los franciscanos de Etzatlán se dedicaron a realizar los oficios espirituales para los habitantes de Tequila y sus alrededores. Después de 1570 un padre diocesano llegó a Santiago Tequila. En 1621, la Parroquia de Tequila fue ampliada, abarcando algunos Reales de Minas de Hostotipaquillo hasta 1697.⁴⁰

La historia del pueblo de Tequila se encuentra íntimamente ligada a la bebida homónima, desde la llegada de los españoles hasta nuestros días.



94 Vista del poblado de Tequila en 1940

La Guerra de Independencia también llegó a Tequila, pues el padre José María Mercado envió al bachiller Rafael Pérez con 200 hombres a apoderarse de la plaza. La mestiza Agustina Ramírez, respondió al llamado entregando al ejército a sus once hijos, de los cuales algunos no habían cumplido la mayoría de edad.

Durante la colonia fue cabeza de un Corregimiento del Nuevo Reino de Galicia. Finalizando el siglo XVIII se transformó en Partido de la Intendencia de Guadalajara, alternando su jurisdicción entre esas dos figuras: Corregimiento y partido, por culpa de las convulsiones políticas y sociales que caracterizaron a México durante todo el siglo XIX. En 1872, Tequila fue nombrado décimosegundo cantón, hasta 1891. El 24 de enero de 1873 llegó a la localidad Manuel Lozada El Tigre de Álica, quien pretendía tomar la plaza. Sixto Gorjón, ilustre habitante de Tequila dirigió la contraofensiva acompañado de 50 gendarmes y un grupo de vecinos. Finalmente, Lozada venció a los tequilenses eliminándolos en su mayoría. El recuerdo de la valentía de estos héroes tequilenses fue reconocida por el Congreso del Estado de Jalisco, expidiendo el 9 de enero de 1874 un decreto, el N° 384, en el que se le da a la villa el apelativo oficial de ciudad. A principios del siglo XX, con el estallido de la Revolución, se acabó para siempre con tales divisiones geográficas y jurídicas.⁴¹

⁴⁰Gerhard, Peter. *La frontera norte de la Nueva España*. UNAM, México, D.F. 1996. Pág. 185-187.

⁴¹Muriá, José María. *Momentos del tequila en la revista Artes de México, número especial "El tequila, arte tradicional de México"*, no. 27, noviembre- diciembre, 1994, p. 18



📷 95 Plaza de Tequila

Manuel Lozada, El Tigre de Álica

Era oriundo de San Luis, un pueblo de Nayarit. Trabajó desde niño en la hacienda Las Mojarras. Por enamorarse de la hija de los hacendados, fue encarcelado en la isla de Mezcala. Después de su liberación se internó en la Sierra de Álica. En poco tiempo se convirtió en el líder de una temeraria banda de forajidos. Participó en la Revolución de Ayutla. En 1857 derrotó a la tropa del teniente coronel José María Sánchez Román y en 1859 acabó con los soldados del coronel Valenzuela, ambos leales a Benito Juárez. El 2 de noviembre de ese mismo año asaltó y tomó Tepic y dominó parte de Jalisco, Sinaloa y Nayarit. Apoyó a Maximiliano de Habsburgo y de él recibió la espada de general. Napoleón III también lo honró con la Legión de Honor. En 1869 formó la primera Comisión de la Reforma Agraria en México. En 1873 proclamó el Plan Libertador de los Pueblos de la Sierra de Álica. Ese mismo año fue capturado por el general José Cevallos quien lo fusiló en la Loma de los Metates, cerca de Tepic el 19 de julio de 1873.



📷 96

Algunos personajes ilustres de Tequila:

Sixto Gorjón. - Defensor de Tequila en 1873.

Agustina Ramírez. - Patriota independentista.

Leopoldo Leal Oliva. - Revolucionario.

Cleofás Mota. - Revolucionario.

José Antonio Gómez Cuervo. - Gobernador del Estado de 1867 a 1868 y de 1870 a 1871.

Sebastián Allende Rodríguez. - Revolucionario y gobernador del Estado de 1932 a 1935.

Manuel Álvarez Rentería "Maciste". - Compositor e intérprete.

Arturo Xavier González. - Director de orquesta, chelista. Director de la Banda del Estado.

Cenobio I. Enciso. - Abogado, escritor y catedrático.

Población de Tequila

Traza urbana

La ciudad de Tequila es la población más importante del valle. Desde el siglo XVII ha sido asiento de la industria tequilera y las actividades económicas y sociales de sus habitantes han estado históricamente ligadas a ella. Su traza tiene la forma de una cuadrícula casi regular que se adapta a la topografía y arroyos que la cruzan, siguiendo las ordenanzas urbanas españolas vigentes en la Nueva Galicia desde el siglo XVI. En la actualidad cuenta aproximadamente con 24,000 habitantes.



Fisonomía urbana tradicional

La fisonomía histórica del poblado está conformada por valiosas edificaciones de carácter colonial o neoclásico que conviven con otras construcciones más humildes. Las casonas que componen el primer cuadro de la población se caracterizan por poseer en su parte central un patio porticado que comunica las habitaciones y dependencias. En años recientes esta imagen tradicional se ha visto modificada en la parte del acceso a Guadalajara por construcciones de poca valía arquitectónica en las que actualmente se está procurando un mejoramiento. Hacia el poniente del pueblo se encuentran ubicadas la mayoría de las antiguas instalaciones industriales de Tequila, siguiendo el curso del río Atizcua. Los chacuacos o chimeneas de las destilerías forman parte del paisaje urbano de la población.



12 Plaza principal

La plaza principal del poblado es el centro donde concurren los habitantes y visitantes de la antigua villa. Está conformada por jardineras y andadores que convergen en el tradicional kiosco. El aspecto de la plaza se ha modernizado en años recientes, pero su entorno mantiene en términos generales la fisonomía tradicional de la población.



📷 98 Plaza ca. 1940



📷 99 Aspecto actual de la plaza

13 Presidencia municipal

El edificio sede de la presidencia municipal fue objeto de una renovación que transformó su carácter histórico; sin embargo sigue manteniendo sus funciones como centro de la administración local.

📷 100 Edificio actual de la presidencia municipal

Ubicación:
José Cuervo N° 33
Teléfonos (374) 742 12 21 y 742 00 12
Abierto de 9 a 15:30 horas, de lunes a viernes.

14 Templo parroquial

En la parte central de la población, a un costado de la plaza principal, se ubica el templo parroquial. Consta de un gran atrio que originalmente comunicaba con la capilla y las instalaciones del hospitalito; ambas iglesias están ubicadas frente a frente de acuerdo a la disposición de los antiguos hospitales de indios franciscanos, comunes en la región jalisciense.

El templo, de grandes dimensiones, es de una sola nave, construido de piedra y cubierto con bóvedas de crucería. Su masiva fachada está compuesta por dos cuerpos: el primero da acceso a la nave y está franqueado por columnas pareadas; el segundo cuerpo corresponde a la ventana coral, sobre la que se ubica un nicho con la imagen del Señor San Miguel, patrono de la villa. La portada está rematada con un medio círculo barroco. A un costado soporta una torre de un solo cuerpo coronada por un cupulín.



Ubicación:

Av. Sixto Gorjón N° 16

Teléfonos (374) 742 08 02 y 742 01 34

Abierto de 9 a 13 y 16 a 19 horas,
de lunes a domingo.

101 Fachada principal de la parroquia

15 Capilla del antiguo hospital de indios

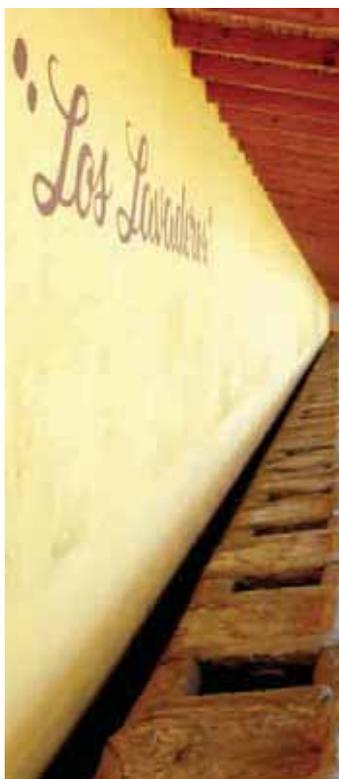
Frente a la parroquia se ubica la antigua capilla del hospital de indios de Tequila, dedicada como era usual entre los franciscanos a la Limpia Concepción de María. Se desplanta en una sola nave. Aunque fue edificada a finales del siglo XVI, su estructura actual corresponde a una remodelación realizada en la década de 1940 en la que se incorpora el acabado en piedra roja de tezontle, las espadañas que soportan las campanas y los acabados interiores. La cubierta está resuelta con un cañón corrido soportado por arcos fajones rebajados. La sencilla portada es resuelta con un acceso en forma de medio punto soportado por jambas de cantera labrada y un enmarcamiento de pilastras ricamente ornamentadas. Sobre el entablamento superior se ubica un nicho con la imagen de fray Juan Calero, fundador del establecimiento religioso.



102 Capilla del hospitalito

16 Los antiguos lavaderos

Los Lavaderos de Tequila se localizan al fondo de la antigua calle de las tabernas que corre paralela al río Atizcua. Esta interesante e inusual estructura arquitectónica tuvo desde su inicio un fin de beneficio comunitario ya que ahí podían la mujeres de la villa acudir a lavar su ropa ante la dificultad para dotar a cada vivienda de una "paja" de agua. El conjunto utilitario se estructura en forma lineal tomando como eje un canal de agua corriente que tiene su origen aguas arriba. Los lavaderos originalmente estaban conformados por una piedra plana sobre la que se restregaban las prendas; posteriormente se recubrieron con una capa de cemento. Se distribuyen de manera uniforme dejando entre ellos una pila de agua. Todo el conjunto está cubierto por una estructura de teja soportada por sencillas pilastras. En años recientes fue sometido a un proceso de remodelación en el que se construyeron jardines y andadores sobre la plataforma de desplante. El canal desemboca en la fuente de El Cantarito.



103 La fila interminable de los lavaderos

17 Museo Nacional del Tequila

El municipio de Tequila cuenta con el Museo Nacional del Tequila MUNAT. Este se ubica en una casona tradicional localizada en la parte posterior de la presidencia municipal. El inmueble fue restaurado para alojarlo.

A través de este museo se busca ampliar el conocimiento de habitantes y visitantes respecto a los valores culturales de la comarca tequilera. Para quien visita por primera vez la comarca tequilera es conveniente realizar en primer término un recorrido por sus instalaciones como introducción a la región y a su historia. El museo cuenta con varias salas que narran los antecedentes remotos, el origen mestizo de la bebida, las primeras destilerías, su expansión en el mundo y el actual panorama del tequila.

Ubicación:

Ramón Corona # 34

Teléfono (374) 742 24 10

Abierto de 10 a 16 horas, de martes a domingo.

Costo: \$15.00 adultos, \$7.00 estudiantes y maestros, niños gratis.



104 Patio interior

18 Mundo Cuervo

Este programa de divulgación es promovido por la empresa tequilera de alcance global, José Cuervo. Tiene su sede en la villa de Tequila y busca la interacción entre los visitantes y las instalaciones productoras. En una parte de sus amplios espacios presenta una recreación de la antigua taberna de José Cuervo, mostrando museográficamente las secciones que constituían una antigua destilería. En el espacio se exhiben algunos alambiques y aparatos de época que permiten un acercamiento a los orígenes del licor.



105 Fachada

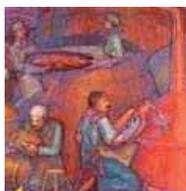
Además de mostrar la historia de la bicentenario destilería, Mundo Cuervo ofrece un acercamiento a otras manifestaciones tradicionales de Jalisco y de México como alfarería, vidrio, textiles, etc.; el programa busca la promoción de los valores culturales asociados al tequila. Mundo Cuervo se localiza a un costado de la plaza principal de la población y sirve como introducción a la historia de esta varias veces centenaria destilería.



📷 106 Plazoleta de acceso



📷 107 Fachada lateral



📷 108 Detalle del mural

Ubicación:

José Cuervo N° 73 Teléfonos (374) 742 21 69 y 742 21 70

Visitas de 10 a 16 horas, de lunes a sábado, cada hora y domingos de 11 a 14 horas.

Costo: \$75.00 por adulto y \$25.00 por niño; incluye recorrido por la taberna, a las instalaciones de La Rojeña, así como una pequeña degustación de sus tequilas.

19 Taberna de José Cuervo

Contigua a las instalaciones de La Rojeña se encuentran los espacios rehabilitados que alojan algunos de los alambiques y equipos industriales pertenecientes a la antigua taberna de José Cuervo. En la actualidad esta estructura está destinada a presentar una imagen didáctica del aspecto que tenían las primitivas destilerías de la región. El conjunto museográfico consta de un pozo de cocimiento subterráneo, similar a los utilizados desde el periodo prehispánico, una tahona de piedra para la molienda, pipones de fermentación, diversos alambiques y antiguos contenedores de la bebida.



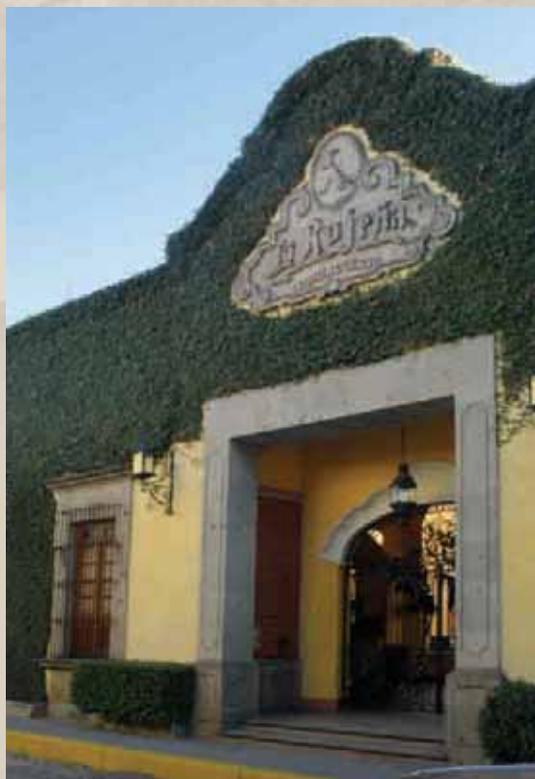
📷 109 Tahona



110 Alambiques

20 Destilería de La Rojeña (Tequila José Cuervo)

La antigua taberna de La Rojeña fue fundada en 1795. Como muchas fábricas de la comarca ha sido sometida a innumerables transformaciones para actualizarla. Cubre una extensión considerable dentro del centro de la población de Tequila y dentro de sus instalaciones conserva testimonios materiales de diferentes periodos. Desde su fundación, gracias a una licencia otorgada por Carlos III, rey de España, ha permanecido en funcionamiento y en una expansión constante. Actualmente es una de las industrias tequileras más importantes y tiene alcances globales.



111 Fachada

El portón de acceso a los patios de descarga sirve como remate a la calle principal del poblado. Debido a la cantidad de agave que procesa tiene varias baterías de hornos de mampostería de ladrillo de barro que datan de diversos periodos, desde el siglo XIX a la actualidad. La molienda se realiza por medios mecánicos utilizando bandas de transportación continuas. Para la fermentación del mosto se utilizan grandes tinas de acero inoxidable y la destilación se efectúa en alambiques de destilación continua de cobre. La gran área de reposo del licor aloja una cantidad considerable de barricas y pipones de roble.

Se conserva una capilla de estilo neoclásico y algunas instalaciones históricas. Recientemente se han adquirido algunas fincas aledañas para incorporarlas al complejo. Otros espacios están dedicados a oficinas administrativas, a salas de exhibición, áreas recreativas, jardines, funciones protocolarias y actividades de divulgación. Dentro del conjunto se pueden encontrar elementos formales de los diferentes periodos por los que ha atravesado la destilería.



112 Patio interior



113 Hornos



114 Área de almacén de piñas

ANTIGUA FABRICA DE JOSE CUERVO





115 Anuncio, ca. 1930



116 Anuncio, ca. 1930

Pipones

Son los depósitos de madera en los que se guardan los barriles que contienen el tequila.

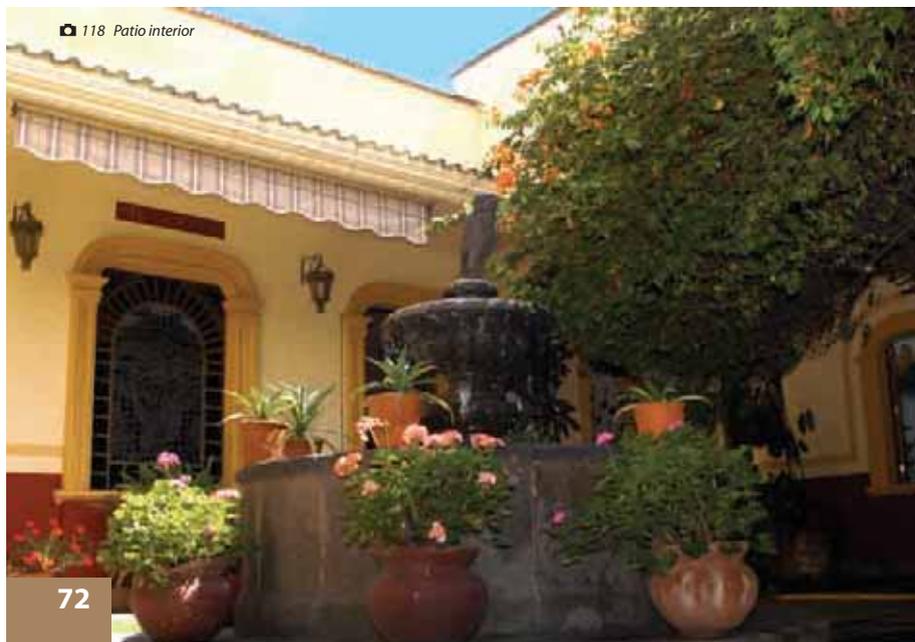


117

21 Museo Familia Sauza

El Museo Sauza pretende promover el conocimiento de la historia de la bebida a través de la historia de esta antigua destilería, ligada a la expansión histórica del mercado tequilero. El museo presenta en sus salas algunos instrumentos, alambiques, botellas, etiquetas y diplomas que acercan al visitante a los procedimientos antiguos de producción. Cuenta con obra pictórica original y en algunos de sus espacios mobiliario antiguo que ayuda a comprender el funcionamiento de una vivienda como esta.

118 Patio interior



El museo está ubicado en una amplia casona tradicional, convenientemente restaurada frente a la plaza de la localidad.



119 Cocina mexicana

Ubicación:

Albino Rojas N° 22 Teléfono (374) 742 02 47 Visitas de 10 a 14 horas, de lunes a viernes; sábados y domingos de 10 a 17 horas. Costo: \$8.00 por persona.

22 Destilería La Perseverancia (Tequila Sauza)

La fábrica de tequila de La Perseverancia fue fundada por Cenobio Sauza en 1873, se edificó sobre los terrenos ocupados desde finales del siglo XVIII por la taberna de La Cruz fundada por José María Castañeda, la destilería fue conocida posteriormente como La Antigua Cruz. Con los años se fueron adquiriendo las destilerías aledañas para incorporarlas al complejo industrial. Cenobio Sauza compró los terrenos donde se ubicaban las antiguas tabernas de Fray Mariano Ramírez, del Capitán José María Zamudio, de Esteban Mayoral y de José María Ballesteros.⁴² Posteriormente adquirió La Martineña Chica propiedad inicial de Francisco Martínez. La empresa Tequila Sauza es una de las destilerías mexicanas que más ha penetrado en los mercados extranjeros desde la segunda mitad del siglo XIX.

En esta enorme instalación se advierte una característica típica de las industrias activas de cualquier parte del mundo. Debido a su carácter eminentemente utilitario, los adelantos tecnológicos provocan adecuaciones y modificaciones a la estructura productiva inicial, sin grandes consideraciones de tipo estético, generando una interesante estratigrafía constructiva en la que se acumulan testimonios de diferentes periodos históricos. La Perseverancia consta de todos los espacios de que se compone una fábrica de tequila, incorporando en su estructura, estilos arquitectónicos que van desde el neoclásico hasta el funcionalismo.



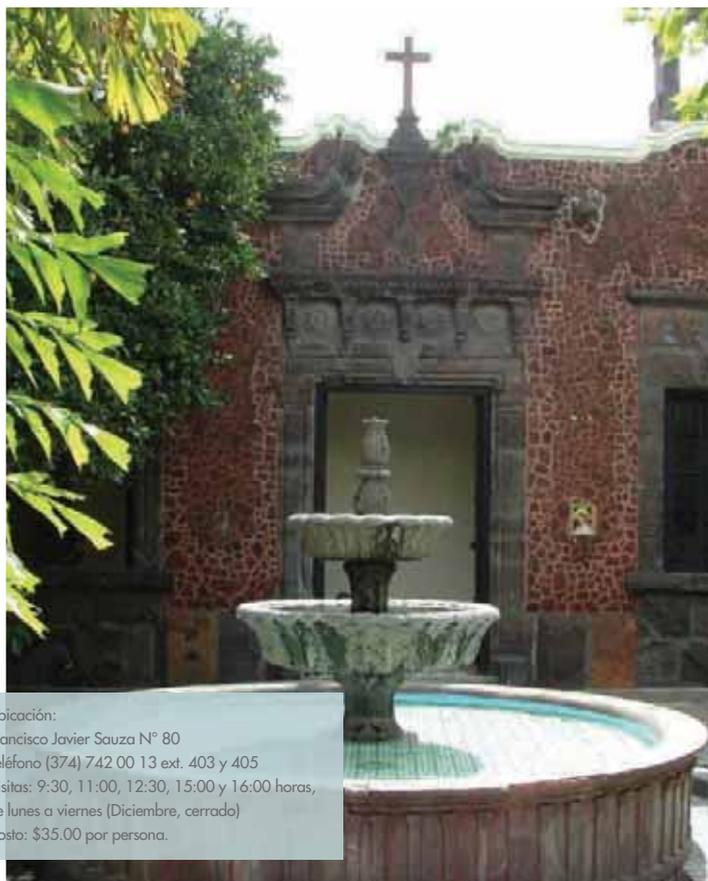
120 Fachada neoclásica

⁴²AGRAZ GARCIA DE ALBA, Gabriel. *Historia de la Industria Tequila Sauza. tequila Sauza, Guadalajara. 1963. Pág. 30.*

Como parte de las instalaciones de La Perseverancia se conserva un jardín histórico de un carácter excepcional: Quinta Sauza, esta conformado por parterres, caminillos, bancas, esculturas, columnas, pilastras, jarrones, una cruz atrial decorada con los motivos de la Pasión de Cristo y fuentes, todo en medio de un arbolado exuberante y diverso. Este espacio también cuenta con una casona con corredores en lo que destacan portadas y arcos con altorrelieves de figuras vegetales y motivos geométricos y en cuyo interior se observa un patio con una fuente circular al centro ornamentada con motivos vegetales, al fondo, se encuentra el ingreso a la capilla, que muestra un arco adintelado con un medallón en la clave, su friso cuenta con altorrelieves vegetales enmarcados con bandas serpenteantes. Actualmente la finca está destinada a fines protocolarios de la empresa.



121 Jardín Quinta Sauza



Ubicación:

Francisco Javier Sauza N° 80

Teléfono (374) 742 00 13 ext. 403 y 405

Visitas: 9:30, 11:00, 12:30, 15:00 y 16:00 horas,
de lunes a viernes (Diciembre, cerrado)

Costo: \$35.00 por persona.

122 Patio interior

23 Destilería El Martineño

Conocida anteriormente como la Hacienda de Arriba y en épocas posteriores como El Martineño, se encuentran referencias de su producción como fábrica desde 1870.⁴³

El conjunto se compone de un muro perimetral que envuelve a la crujía principal en donde se ubican el laboratorio, oficinas, bodegas de almacenamiento y de distribución; esta crujía también conserva un zaguán y su pórtico con arcos rebajados; frente a la casona se encuentra la fábrica de tequila. La componen una serie de arcadas a manera de naves contiguas que permiten la ventilación y constante comunicación entre los procesos de elaboración del vino; se conservan tres hornos con cargadores de concreto y bóveda de cañón corrido; existe maquinaria contemporánea de molido de agave, los pilas de fermentación, pipones antiguos de madera, alambiques de cobre, calderas antiguas de importación estadounidense, subestación eléctrica, dos norias y dos grandes trojes. Los elementos formales del conjunto se remiten al neoclásico; las alteraciones son mínimas y el estado general de conservación es bueno.



123 Fachada

124 Patio de descarga

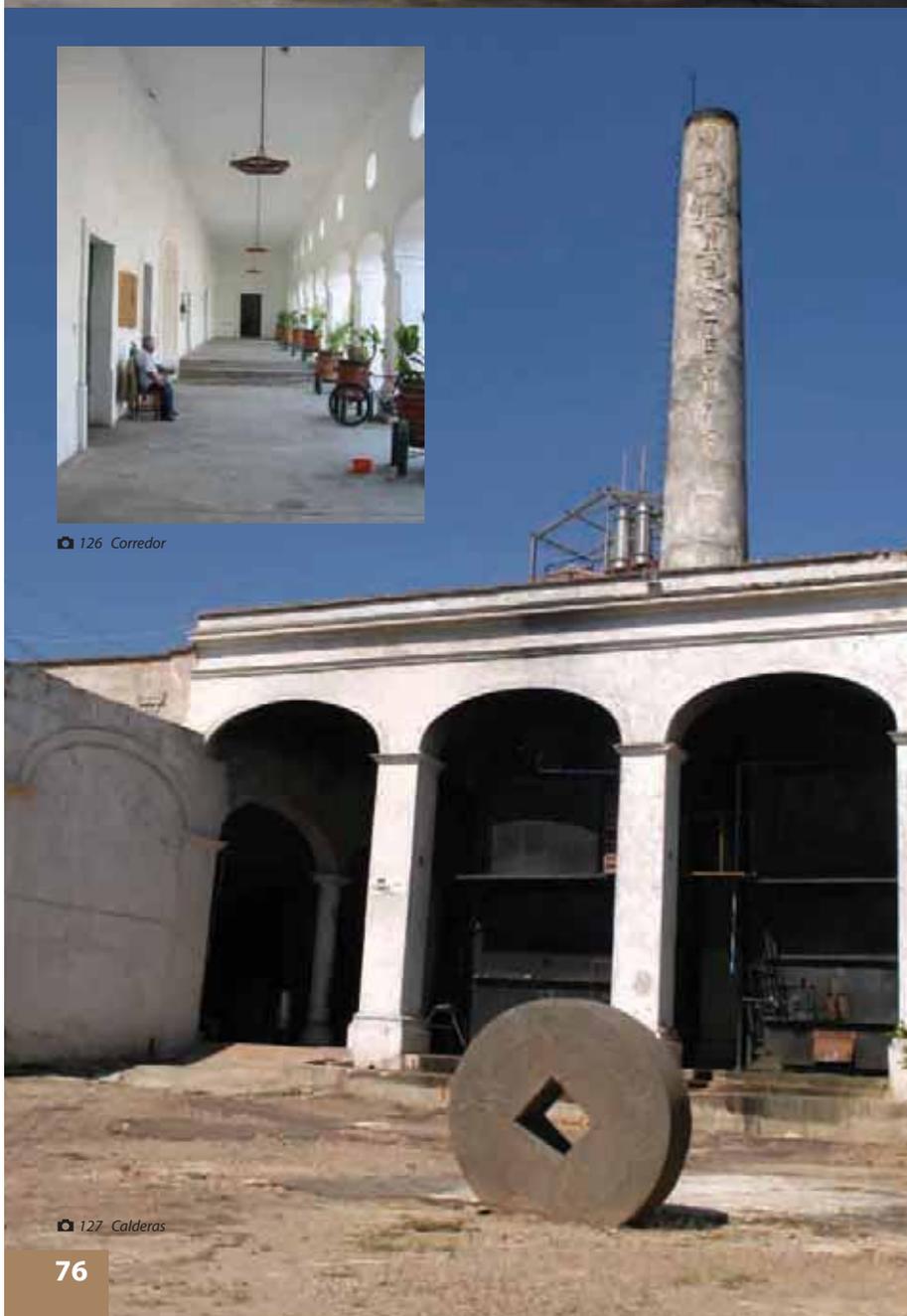




125 Zona de molinenda



126 Corredor



127 Calderas

24 Destilería La Fortaleza

Conocida anteriormente como La Fortaleza y hoy como Villa Sauza, la antigua Hacienda Santa Fe se ubica en la localidad de Tequila; el complejo conserva antiguas cuevas donde se refugiaban los pobladores durante la guerra cristera y que hoy se utilizan como bodegas de añejamiento. La fábrica fue construida en 1893 por el señor Zermeño.

El conjunto se encuentra conformado por la Casa Grande, fábrica de tequila, caballerizas, corral, establo y casa de trabajadores, todo delimitado por un muro de adobe y piedra que permite el acceso por dos sitios, ambos con arcos rebajados; La fábrica consta de una nave cubierta con teja de barro; un zaguán conduce hacia dos pequeñas crujías que sirven de laboratorio, almacén y cuarto de envasado. Un arco rebajado comunica con el resto de la nave donde aparece una gran tahona que conserva el ruedo para recorrido de bestias y la muela o piedra de molino. También se conservan los pipones y dos alambiques, el destrozador y el rectificador, así como las calderas de importación estadounidense, las torres de enfriamiento y las pilas de resfrío. Los elementos formales del conjunto conjugan el repertorio neoclásico, con características arquitectónicas de tipo vernáculo; las alteraciones son mínimas y el estado general de conservación es bueno.



128 Fachada



129 Taberna



Muela

Disco de piedra que se hace girar rápidamente alrededor de un eje y sobre la solera, para moler lo que entre ambas piedras se interpone.

130 Muela en el destilero de El Martineño



25 Destilería La Mexicana (Tequila Orendain)

La actual fábrica de tequila Orendain manifiesta el constante proceso de adaptación de las instalaciones productivas a las nuevas tecnologías, característico del género industrial. En ella se suman diferentes etapas constructivas que arrancan desde finales del siglo XVIII hasta la actualidad.

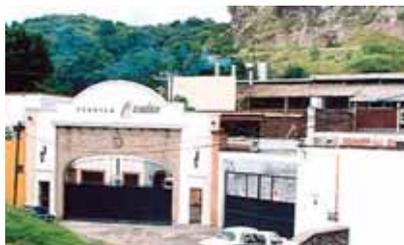
Como muchas instalaciones tequileras asentadas en las riveras del río Atizcua, que cruza la población de Tequila, la fábrica ha cambiado de propietarios y de nombre en innumerables ocasiones. La antigua destilería La Mexicana se ubica en el extremo poniente del poblado, frente a los antiguos lavaderos de ropa comunales.

El portón principal da acceso al patio de maniobras que enlaza las dependencias administrativas y el área de reposo de la bebida. Un portón posterior permite el ingreso de las cabezas de agave hacia los hornos de mampostería. La molienda se realiza por medios mecánicos y el mosto dulce es trasladado hacia las grandes tinas de maceración por gravedad. El área de destilación está equipada por varias baterías de alambiques y el espacio destinado a la maduración del licor aloja enormes pipones de roble. El estado de conservación de esta instalación transformada varias veces en el transcurso de su historia es bueno.



131 Interior del área de hornos

La Mexicana puede visitarse cuando esté laborando, o puede hacerse cita, sobre todo grupos, en los teléfonos (374) 472 02 08 y 37 77 18 18.



132 Fachada

26 Fábricas La Castellana y La Morra

En las márgenes del río Atizcua, en la ciudad de Tequila, se encuentra la antigua fábrica de tequila La Castellana, la que en años posteriores al subdividirse dio lugar también a la fábrica La Morra; juntas tendrían el fin de producir tequila a mayor escala. La Castellana trabajó durante 130 años en la fabricación de tequila bajo la conducción de los señores Cipriano, Carlos y Jaime Rosales.

El conjunto de La Castellana, actualmente en desuso y en estado semirruinoso, se compone de oficinas, bodegas de almacenamiento, hornos, tahona, patio de molienda, chacuaco, pilas de fermentación, área de destilación o alambiques, tanques de resfío, patio de carga y llenado de barricas y casas de los trabajadores; como instalaciones de soporte al proceso de fabricación, también se conservan las calderas de importación estadounidense, la subestación eléctrica y maquinaria de molienda; las instalaciones de conducción del mosto son subterráneas.

La Morra se compone de una nave de adobe con muros piñones para soportar la cubierta a dos aguas; cuenta con lugar para las pilas de fermentación, área de destilación o alambiques, tanques de resfrío, patio de carga y llenado de barricas.

El conjunto arquitectónico, aunque muy sencillo, presenta elementos formales de estilo neoclásico. El estado general de conservación es regular debido al abandono que ha tenido. Sería deseable que fuera restaurada, ya que podría representar un buen ejemplo de la conformación de las antiguas destilerías.

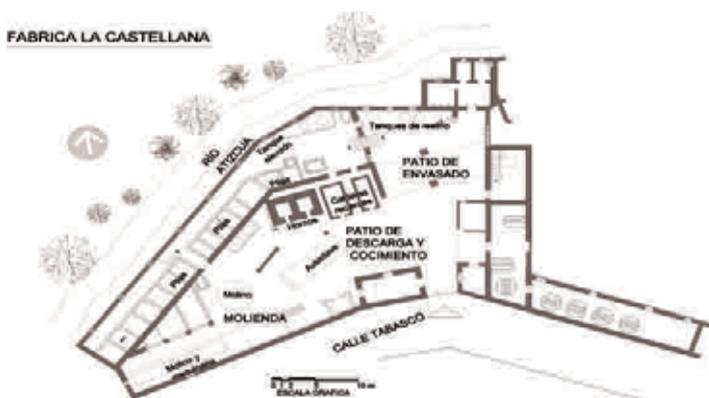
Estas destilerías no están abiertas al público.



133 Fachada



134 Anuncio

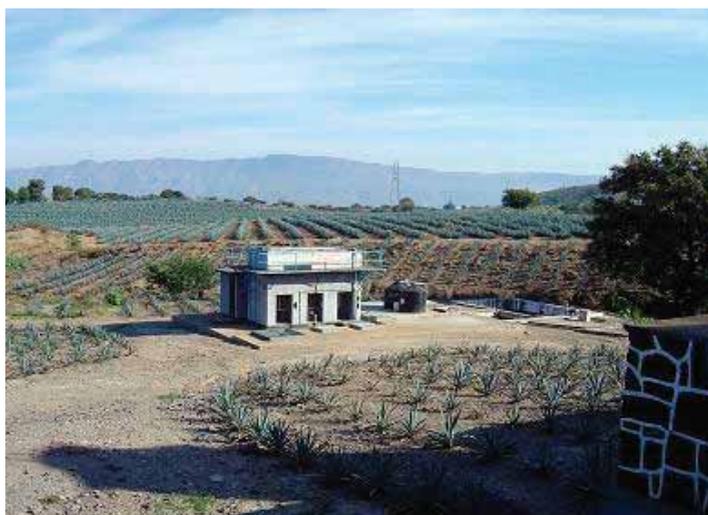


Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Tequila

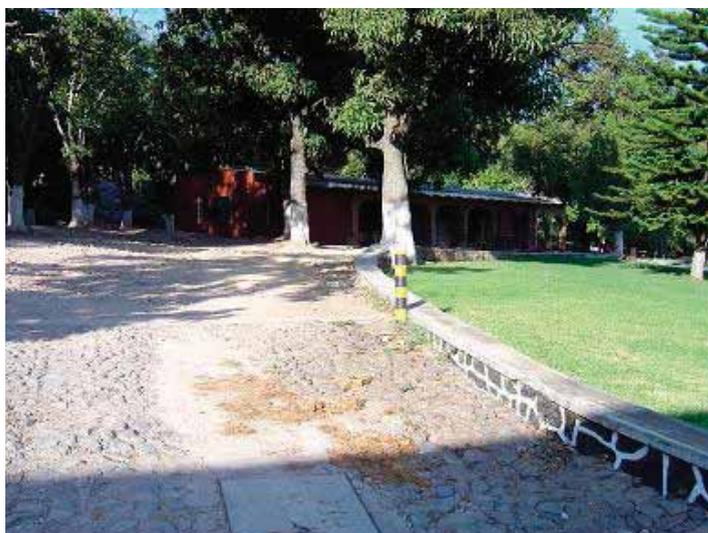
27 Destilería La Cofradía (Tequila La Cofradía)

La Cofradía es una destilería de construcción reciente que se asentó en el sitio que ocuparon algunas antiguas tabernas de la congregación del mismo nombre. La instalación abarca una extensión amplia en donde se distribuyen los diferentes espacios productivos.

Como muchas instalaciones recientes, la fábrica se remite más al carácter utilitario en la construcción que a un diseño muy elaborado. En la edificación se utilizaron materiales y elementos constructivos actuales comunes a la región como ladrillo de barro, concreto o lámina de acero. Se conserva en buen estado.

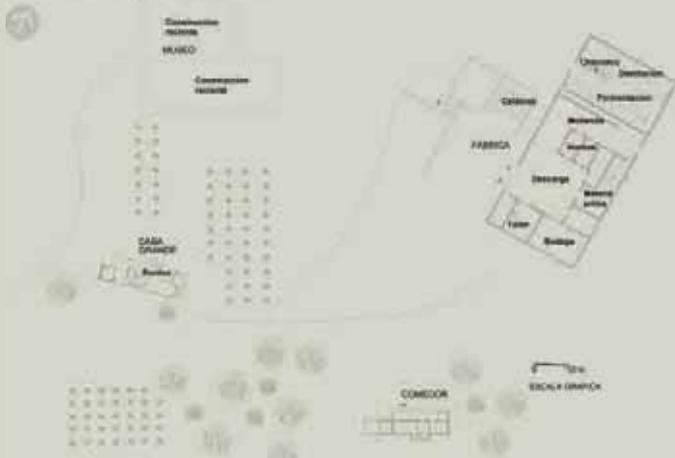


135 Campos agaveros



136 Patios

HACIENDA LA COFRADIA



📷 137 Dependencias productivas



📷 138 Área de molienda



📷 139 Museo



Esta hacienda puede visitarse de las 10:00 a las 17:00 horas, de lunes a domingo. Tiene un costo de \$5.00 e incluye un recorrido por la hacienda y la visita al museo. Informes al teléfono (374) 742 14 18.

📷 140 Campos agaveros

28 Ex-hacienda de Santa Ana

Sobre la carretera libre Tequila-Amatitán se encuentra la ex-hacienda de Santa Ana. Se tiene información histórica respecto a que su giro predominante era ganadero y agrícola y si bien no se producía en sus instalaciones tequila, sí dedicó parte de sus tierras a la explotación del agave tequilero.

La actual ex-hacienda se encuentra en propiedad de ejidatarios; las condiciones de deterioro del inmueble son apreciables, no obstante aún se conservan del conjunto amurallado los muros circundantes, dos accesos y el pequeño pero discreto torreón; también están en pie las casas de los trabajadores, la noria, la era y una capilla de construcción contemporánea que se encuentra adosada a la Casa Grande. La casa conserva sus dos patios, sus trojes y crujías; el pórtico está compuesto por cinco arcos. En el patio trasero se ubican los corrales y el establo. Sobresale del conjunto la torre campanario de dos cuerpos y que desde la lejanía hace notar su presencia. En la parte externa a la propiedad de la hacienda se encuentran un ruedo y restos de corrales.

En la antigua hacienda se hace notar el uso de elementos neoclásicos que, con cierto aire evocativo de la arquitectura gótica, utiliza las formas conopiales y ojivales en los vanos de acceso principal y en la arquería. Si bien el conjunto aún conserva su unidad y elementos característicos, requiere acciones tendientes a su recuperación y restauración.

Para conocer esta hacienda es necesario solicitar permiso en el lugar.



141 Fachada principal



142 Puertas y ventanas neogóticas

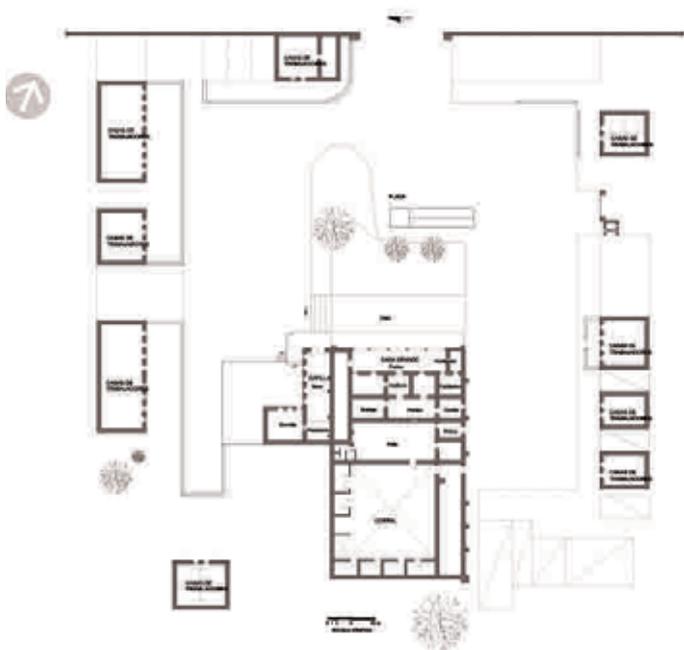


143 Corredor neogótico



144 Bebedero para caballos

HACIENDA DE SANTA ANA



29 Ex-hacienda de San Martín de Cañas

A pocos kilómetros de la ciudad de Tequila hacia el norte, rumbo a la barranca, se encuentra una localidad que se conformó en la antigua Hacienda de San Martín de Cañas, en donde Nicolás Rojas establece hacia 1750 una taberna o destilería.⁴⁴ La hacienda fue adquirida por Cenobio Sauza en la última mitad del siglo XIX, manteniendo la producción de tequila hasta entrado el siglo siguiente.

La actual hacienda se compone de un patio grande en donde se centralizan las actividades de la hacienda; antaño, permitía el acceso a las casas de los trabajadores y a la Casa Grande. El ingreso a la fábrica se realiza a través de una arcada de tres arcos rebajados que comunica al ruedo para doma de bestias. La fábrica fue demolida en donde fue necesario para transformarla en casas particulares y sólo se aprecian muros de adobe y los del ruedo en pie.



145 Pórtico de acceso



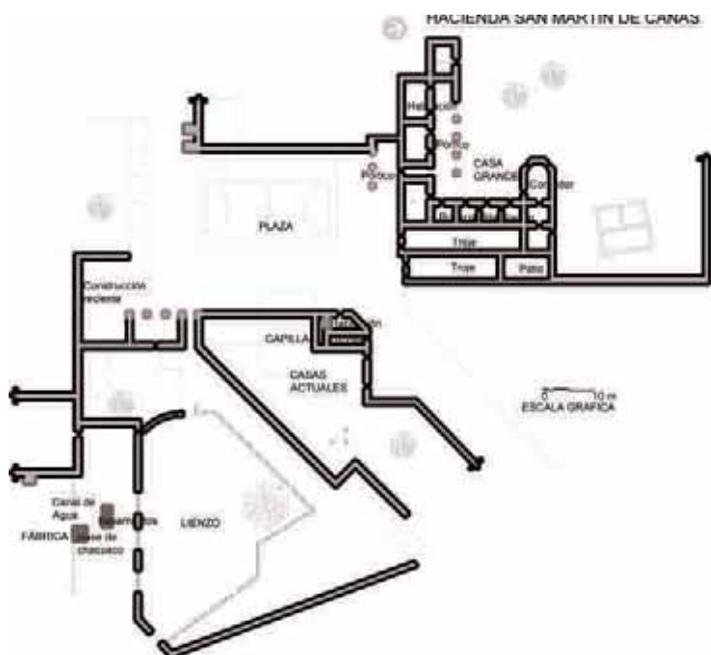
146 Plano de la hacienda ca. 1890

⁴⁴Ibid, p.45

Data su construcción del siglo XVIII y sufrió transformaciones en el siglo XIX que denotan de manera formal el uso de elementos del neoclásico y lo masivo del barroco en su partido arquitectónico. El estado general de conservación es malo por lo que sería deseable se rescatara este vestigio de una de las primeras tabernas de la región de Tequila.



📷 147 Ruedo



30 Ex-hacienda de San Juan de Dios de las Chorreras

Justo en el límite de lo profundo de la Barranca del Río Grande, se ubican los restos de la taberna o fábrica de vino de mezcal de San Juan de Dios de las Chorreras. Se llega a ella desde la localidad de San Martín de las Cañas por un potrero de agave hasta llegar al conjunto⁴⁵, que producía tequila desde el año de 1758 como rancho y en el año de 1870 ya tenía la categoría de hacienda. En ella, Malaquías Cuervo instaló una de las primeras destilerías de la comarca.

⁴⁵ *Ibidem*

Del conjunto sólo se conservan dos arcos de ladrillo en pie, a modo de acueducto, de donde se desprende la base del ya demolido chacuaco; a un costado aparecen los hornos y pozos de fermentación, al otro costado aún se aprecia la tahona y la acequia que recorre el actual potrero de agave; a veinte metros se alcanzan a percibir restos de un muro de piedra.

Este importante conjunto arquitectónico que data del siglo XVIII se encuentra en ruinas y en estado de degradación. Conserva restos de aplanados y las instalaciones de fabricación de tequila, excepto el chacuaco. El estado general de la construcción es malo y requiere acciones de restauración para recuperar su valor como ejemplo de las primitivas tabernas.



148 Área de destilación



149 Pozos de fermentación

Chacuaco

Cañón o conducto para que salga el humo que resulta de la combustión. Hogar o fogón para guisar o calentarse, con su cañón o conducto para que salga el humo.

150 Chacuaco de la hacienda de Tepetates



31 Ex-hacienda de La Estancita

Entre los campos agaveros cercanos a la población de Tequila, al noroeste del valle, se localiza la hacienda de La Estancita. Se tienen datos de su existencia como hacienda desde el año de 1758⁴⁶ en que su giro principal era el agrícola. A mediados del siglo XIX fue adquirida por el importante empresario Cenobio Sauza. En 1887 escribe Don Mariano Bárcena: "La naturaleza del terreno es arcilloso y pedregoso; su aspecto, plano en general con algunas lomas... El maíz se siembra en junio y se cosecha en diciembre... el mezcal de vino se siembra en agosto y se cosecha a los diez años... hay manantiales pequeños y un arroyo de temporal."⁴⁷

El conjunto incluye la Casa Grande que se compone de una crujía doble de tres habitaciones que se comunican entre sí; la casona conserva el portal de cuatro arcos de medio punto que hoy carece de cubierta; las columnas son de cantería en orden toscano y presentan detalles barrocos en alto relieve tallados en piedra; aledaños a la casa quedan restos del zaguán que lleva a los corrales, establo y troje. Al pie del arroyo se ubica la fábrica de tequila compuesta por un muro, la tahona que conserva el ruedo para recorrido de bestias y la muela o piedra de molino, el chacuaco realizado en ladrillo, hornos sobrepuestos al nivel del piso y de forma cilíndrica, pilas de fermentación así como una acequia y un aljibe.

La época de construcción del conjunto arquitectónico es del siglo XVIII y los elementos arquitectónicos son barrocos. La necesaria restauración de esta hacienda permitiría la recuperación de un testimonio invaluable de los primeros tiempos de la industria tequilera.



151 Interior



152 Portal barroco

⁴⁶ *Ibid*, p.85

⁴⁷ Bárcena, Mariano, *Estadístico del Estado de Jalisco*, Col. Historia, Serie Estadísticas Básicas No. 6, 2ª edición, unidad Editorial, Gob. De Jalisco, 1983, pág. 459.



📷 153 Corredor



📷 154 Ermita



📷 155 Plaza de acceso

FABRICA LA ESTANCITA

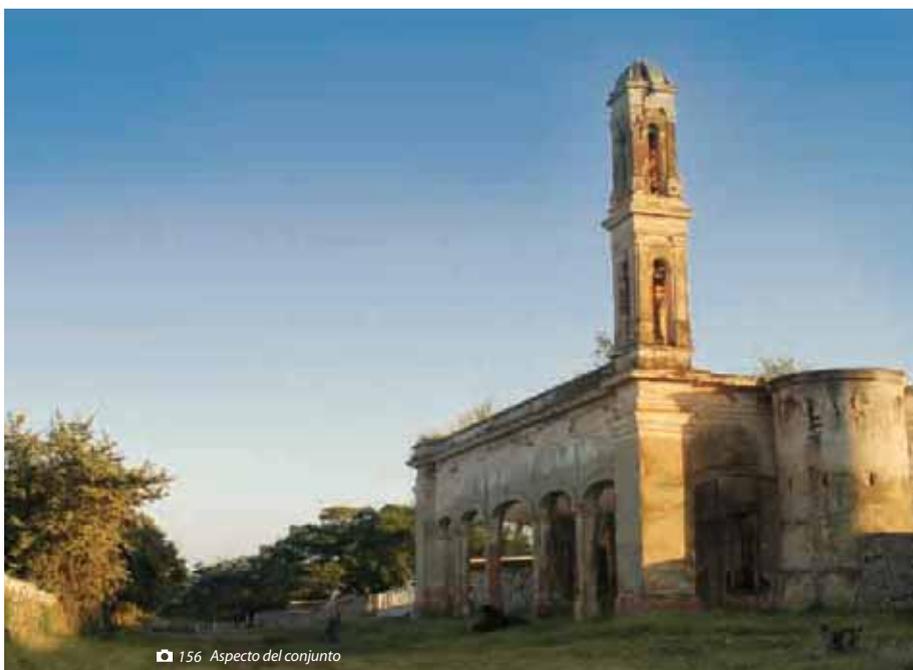


32 Rancho San Nicolás de los Sandoval

Sobre la carretera Tequila- Amatitán y a 4 Km. hacia el suroeste se ubica el antiguo Rancho de San Nicolás de los Sandoval. Durante el censo realizado en 1821-1822 se encuentra referencia de su ubicación en el tercer departamento de Tequila. Su producción principal fue el cultivo de agave.

Del antiguo conjunto sólo se conserva la Casa Grande con una crujía doble de tres habitaciones; presenta hacia la fachada un portal con arcos rebajados y una torre campanario de dos cuerpos y cúpula como remate, también sobresale en el vértice de la casona el macizo correspondiente al torreón que con dos niveles permitía mayor cobertura y protección. En el interior la casona tiene un corredor con tres arcos, tapiados recientemente para utilizar el patio como bodega.

La construcción data del siglo XIX y XX, y presenta elementos formales del neoclásico. El estado general de conservación es regular debido a que se encuentra en desuso.



156 Aspecto del conjunto



157 Fachada principal

33 Ex-hacienda de San Antonio del Potrero

En lo profundo de la barranca del Río Grande y entre los arroyos El Tequila y La Colmena se ubica la antigua hacienda de San Antonio del Potrero. A principios del siglo XIX, el autor Victoriano Roa describe al rancho como parte de los conjuntos hacendarios productivos en la región de Tequila. La fecha coincide con la inscripción en bajo relieve ubicada en la clave del arco de acceso a la capilla doméstica que dice "En /1849/ se hizo esta/ casa/ por el dueño de la hacienda/ L. D. / Lázaro... Vallardo".

Representa esta hacienda, no dedicada actualmente a la producción de tequila, un testimonio invaluable para la comprensión del funcionamiento y características espaciales de las antiguas haciendas tequileras que estuvieron en auge durante el siglo XIX.

El conjunto arquitectónico se compone de la Casa Grande, las trojes y la taberna. La casona está conformada por una crujía doble y un portal con arcos de cantería; se ingresa por medio de un zaguán que conserva el piso de piedra y muy cercana, la crujía se compone de habitaciones que se comunican con el pórtico y con la pequeña nave destinada a capilla doméstica con advocación de San Antonio. Adjunto al zaguán se ubican tres habitaciones destinadas al almacenamiento de los frutos producidos en el huerto. Un patio comunica la Casa Grande, las trojes y la fábrica de tequila, que conserva los muros perimetrales de la nave, así como el chacuaco y los hornos de cocimiento y pozos de fermentación. En el exterior de la hacienda se encuentran restos de construcciones destinadas a casas de los trabajadores.



158 Aspecto general de la hacienda



159 Casas para trabajadores

La ex-hacienda conserva elementos formales del neoclásico y neomudéjar, aunque también prevalece lo masivo de los sistemas constructivos propios del barroco y que se hacen palpables en la cúpula de la capilla. El estado general de conservación es bueno.



Para conocer esta hacienda es necesario pedir permiso en el lugar.

160 Instalaciones productivas



161 Plano de la hacienda, ca. 1890



Sitios de interés paisajístico en Tequila

34 Mirador de Tequila en la Autopista Guadalajara–Tepic

Para quien visita la región resulta indispensable una escala en este mirador localizado kilómetros antes de la desviación que baja a Tequila. En él se puede tener un panorama completo de las características morfológicas del paisaje agavero. El punto de observación se ubica en las faldas del imponente volcán de Tequila. De ahí la vista baja al amplio valle cultivado con agave azul; en primer término se localiza la mancha urbana de la capital tequilera y al fondo los farallones de la gran depresión de la barranca, límite natural de la comarca. En días despejados el peculiar tono azulado del agave tiñe el horizonte; en 1888 Mariano Bárcena, personaje ilustre del siglo XIX jalisciense, describe la sensación visual que evoca como lagos de plantíos, por su color azuloso.



162 *Aspecto desde el mirador*

35 Mirador a la Barranca del Río Grande en las afueras de Tequila

El gran accidente geológico que delimita a la región rumbo al norte es el impresionante cañón de la barranca formada por el cauce del Río Grande de Santiago. Una manera de tener una espectacular vista de este paisaje natural excepcional es visitar un mirador a la barranca formado por una ampliación en el camino empedrado que conduce rumbo al balneario La Toma, en las afueras de la villa de Tequila.

163 *Mirador desde la barranca*



Esta gran depresión que marca la fisonomía del paisaje, constituye el límite entre el Eje Neovolcánico y la Sierra Madre Occidental, los sistemas montañosos más importantes de Jalisco.



164 *Ceja de la barranca*

36 Campos agaveros cercanos a la población de Tequila

Para tener un acercamiento a las características únicas que conforman el paisaje agavero es conveniente realizar un recorrido por alguno de los atractivos caminos vecinales del municipio de Tequila que aún conservan sus históricos empedrados. Se recomienda tomar, entre otras opciones, el camino a la población de San Martín de Cañas localizada en la ceja de la barranca rumbo al norte de la cabecera municipal.

165 *Campos agaveros*





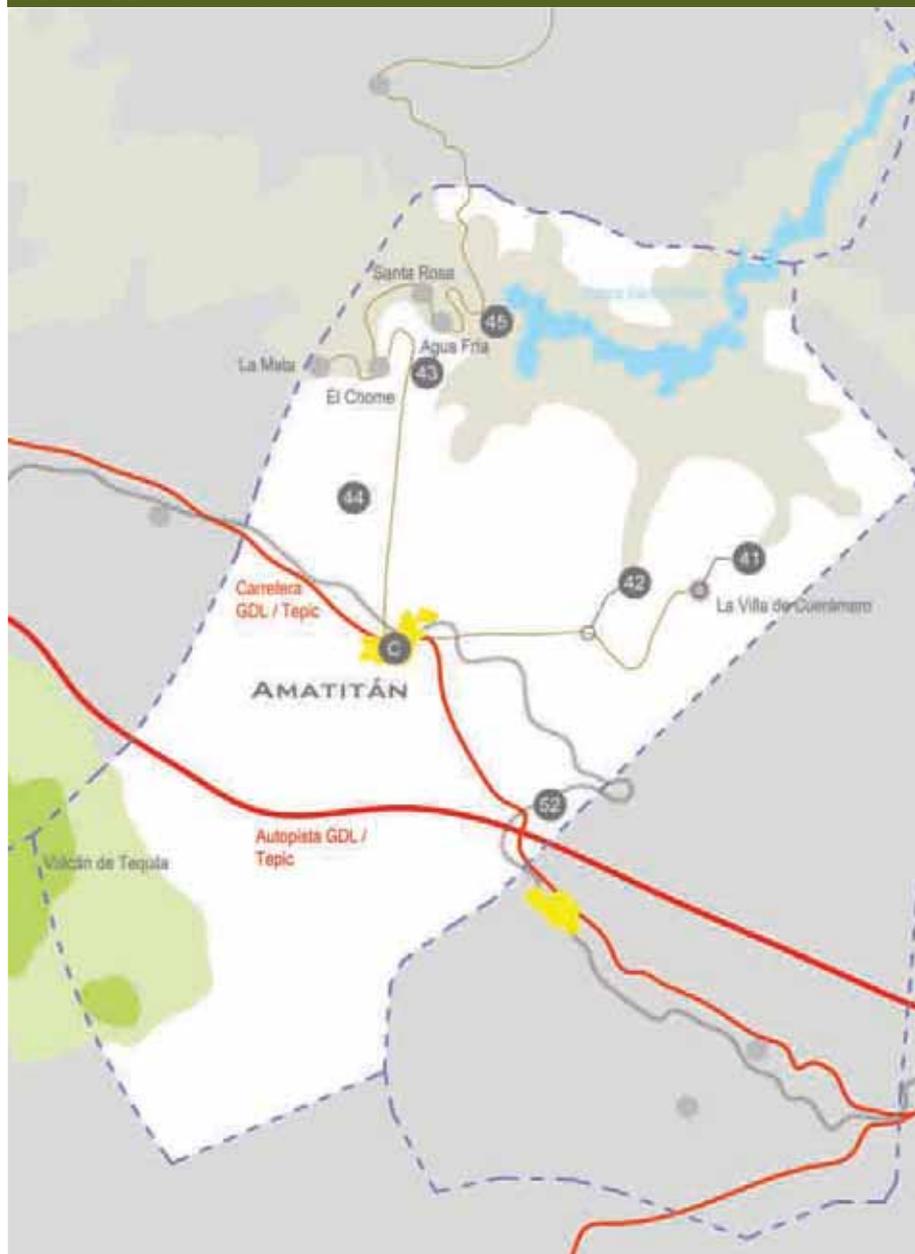
166 Agaves

El recio carácter del paisaje es resultado del cultivo de la planta de Agave Tequilana Weber variedad Azul originaria de la región de la barranca. De ella se desprende el *genus loci* que impregna el sitio de manera impar. Está caracterizado por innumerables líneas ondulantes de agave que se van adaptando a la topografía irregular de la región. Estos surcos teñidos de azul corren por el horizonte en forma paralela dibujando un trazo regular que se monta y desciende sobre las laderas y depresiones conformando una extensa red de campos labrados con diferentes orientaciones.



167 Paisaje del volcán de Tequila

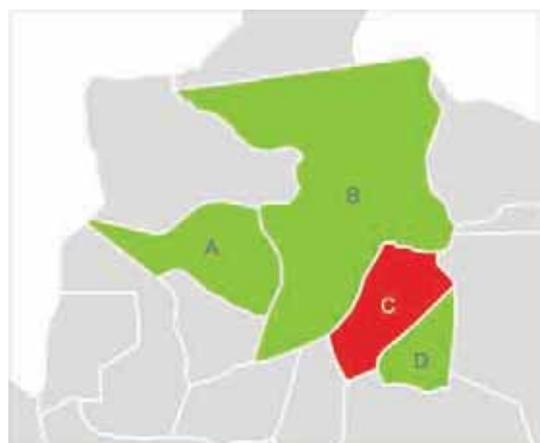
AMATITÁN



RUTA DEL PAISAJE AGAVERO



Cabecera municipal de Amatitán



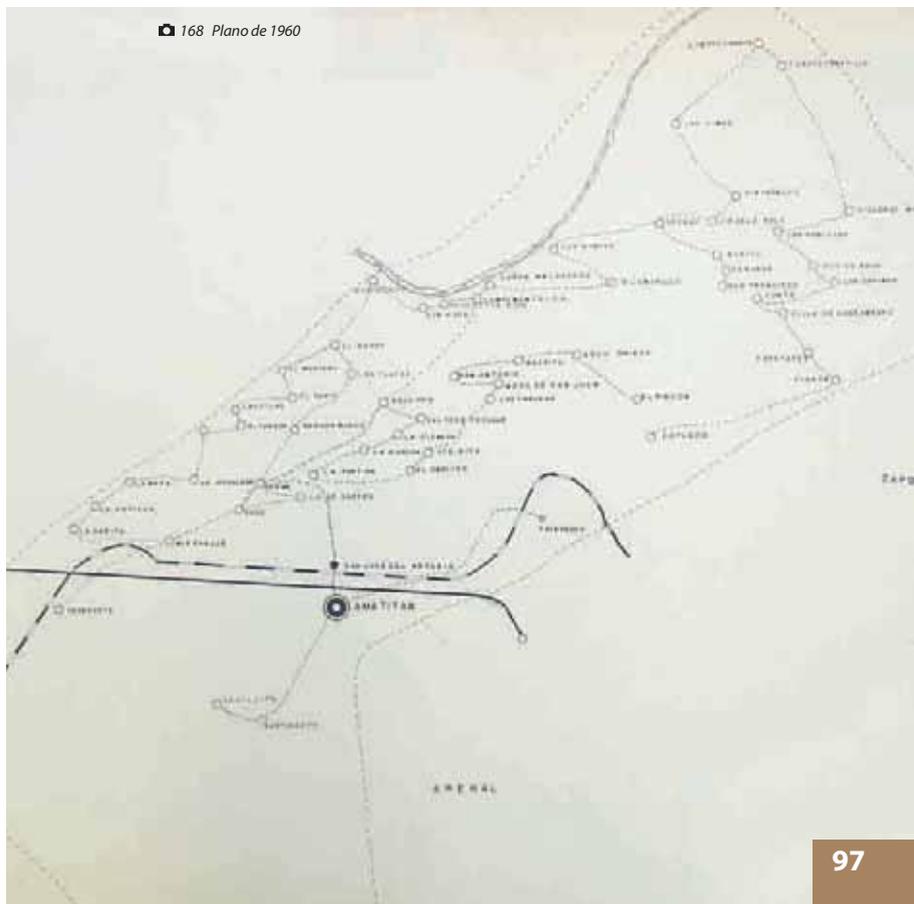
C Amatitán

Municipio de Amatitán

El municipio de Amatitán está enmarcado por las faldas del volcán de Tequila al sur y la barranca del Río Santiago al norte; en las inmediaciones de la cabecera municipal se desplanta la característica forma cónica del cerro de Amatitán y el valle, totalmente sembrado de agave, corre en forma casi horizontal. En él se localizan algunos sitios de interés para quien quiere adentrarse en la historia de la bebida nacional.

El recorrido por la región puede iniciarse en la antigua villa de Amatitán; en ella puede visitarse el centro histórico que aún conserva algunas casas y casonas tradicionales, la plaza principal con el Muro de las Bienaventuranzas concebido por los reconocidos arquitectos jaliscienses Luis Barragán e Ignacio Díaz Morales y el templo parroquial dedicado a la Inmaculada Concepción de María, remodelado hacia 1940 por ambos profesionistas. De ahí pueden seguirse algunas rutas de interés. La primera rumbo a la presa de Santa Rosa, atravesando los campos agaveros hasta llegar a la ceja de la barranca donde se tiene un panorama privilegiado de sus laderas sembradas de agave, se continúa hasta llegar a la cortina de la presa, donde se tiene una visión del gran vaso lacustre, la particular vegetación del cañón y los inmensos despeñaderos. Otra ruta por el paisaje cultural agavero puede iniciarse en las afueras de Amatitán tomando el camino empedrado hacia la antigua hacienda Cofradía del Puente rumbo a la comunidad de CuerámARO, donde un poco más adelante se ubican las ruinas de la taberna clandestina de Los Tepetates. En ambas visitas se puede adentrar el visitante en la esencia del medio rural que dio origen a la industria tequilera. La visita al municipio puede concluirse con un recorrido por la excepcional hacienda de San José del Refugio, localizada en las afueras de Amatitán.

168 Plano de 1960



Ubicación

Se encuentra en la zona centro de Jalisco. Colinda al norte con Tequila; al sur con Tala y El Arenal; al este con Zapopan y al oeste con Teuchitlán. Amatitán se compone además de 33 localidades.

Vías de comunicación

Por carretera el enlace es la carretera Guadalajara-Tepic.

Población (Según el censo del INEGI del año 2000)

12,509 habitantes.

Clima

Se define como semiseco, con invierno y primavera secos. En invierno no se registra un cambio térmico bien definido. La temperatura media anual es de 26.1° C y la temporada de lluvias se inicia en los meses de junio y julio.

Vegetación

Se compone principalmente de bosques abundantes en robles y encinos. Además hay arbustos, árboles frutales, agaves y huizaches.

Fauna

Como en el resto de la región, en el municipio de Amatitán también hay tlacuaches, zorras, tejones, coyotes, zorrillos, venados y algunos reptiles.

Producción

Es un municipio agropecuario. Se siembra principalmente maíz, sorgo en grano y agave azul. El ganado es bovino y es utilizado para producir lácteos y carne. Hay fábricas de tequila, industria forrajera, purificadora de agua, y se elaboran barriles para el tequila.

Fiestas populares

Las fiestas tradicionales de este municipio son las Fiestas de Carnaval, que se inician con el cómputo de las reinas; el sábado, entierro del mal humor, coronación del Rey Momo, tradicional toro de 11, terrazas alrededor de la plaza de armas y bailes con música popular.

También están las Fiestas de la Virgen de Guadalupe, que comienzan el 8 de diciembre, día de la Inmaculada Concepción. Ese día se registra una procesión de carácter muy peculiar pues se compone únicamente de señoritas. Se dividen en dos filas y cada una lleva un palo de madera del cual se sostiene un farolito prendido. Los grupos caminan desde la carretera hasta la iglesia, procurando evitar que el farol se incendie, pues en caso de que esto suceda será la señal de que ya no son vírgenes. Después se celebra un novenario con grandes peregrinaciones y castillos pirotécnicos.

Las fiestas del Señor de la Ascensión, que es el patrón del pueblo, se registran en mayo. La escultura, que representa a Cristo crucificado, era propiedad de una pareja que vivió en el siglo XIX. La gente espontáneamente, debido a sus milagros, le hizo una ermita que posteriormente se convirtió en parroquia. El festejo empieza con un novenario típico, a saber: cohetes desde muy temprano en la mañana, mañanitas y serenatas por todo el pueblo. A mediodía arriban a Amatitán las peregrinaciones provenientes de El Arenal y otras poblaciones aledañas. El jueves de Ascensión culminan los festejos y los devotos asisten a la procesión del Cristo que sale a la calle. Ese día destacan también las danzas prehispánicas y los tangaixtes.

Artesanías

En la artesanía encontramos ebanistas, barrilitos de madera para tequila, botellas forradas de vaqueta, bordados y deshilados, estampados de camiseta y figuras de hule.



169 Barrilitos de madera para tequila

Gastronomía

En Amatitán tradicionalmente se consumen muy buenas enchiladas, birria y pozole. En cuaresma y semana santa son especialmente deliciosos el pescado, las tortas de camarón con nopales, las sopas de haba o de lenteja y el mole con papas. Sin olvidar la capirotada y el arroz con leche. Otros postres que no debe omitir en su visita son camote enmielado, garapiñado, las mermeladas, la calabaza curtida y la fruta de temporada en almíbar. Además del famoso tequila, en Amatitán se preparan sabrosas aguas frescas llamadas "lágrimas de la Virgen".



170 Tortas de camarón con nopales



171 Sopa de lentejas



172 Arroz con leche

Teléfonos indispensables

Ayuntamiento

01 (374) 745 03 82; 745 05 09, 745 03 10.

Cruz Roja (en el municipio de Tequila)

01 (374) 742 04 61

Breve historia de Amatitán

La palabra Amatitán ha sido objeto de polémicas destinadas al conocimiento de su significado exacto. Una de las versiones al respecto afirma que es "lugar de amates" o "árbol de papel" basándose en "amate": árbol del cual se extrae un papel muy peculiar de color café y de "itán": vocablo que quiere decir "pequeño bosque".⁴⁸

Antes del dominio ibérico, Amatitán estaba poblada por indígenas que pertenecían al señorío de Etzatlán. Se asentaron en el cerro del Chiquihuitillo aunque el cacique Teochicán casi los exterminó obligándolos a abandonar el sitio. Después de la llegada de Cristóbal de Oñate en 1530, los indígenas de la zona se sublevaron pero fueron sometidos por el virrey Antonio de Mendoza.

⁴⁸Franco Fernández, Roberto. *Calendario de festividades en Jalisco*. UNED, Gobierno de Jalisco. Guadalajara. 1985. Pág. 354.

El pueblo de Amatitán se fundó con un total de 15 familias nativas, cinco españoles, dos misioneros y varios mexicas políglotas.⁴⁹ Después de la Guerra del Mixtón algunos indígenas provenientes del Teúl llegaron a Amatitán, pero aunque volvieron casi enseguida a sus hogares originales, la cuestión es que dejaron huella de sus costumbres en el lugar.⁵⁰

Virrey de la Nueva España Don Antonio de Mendoza

Se inició en la actividad política y militar en la corte de Fernando el Católico y continuó al servicio de su nieto Carlos I. Fue el primer virrey en los territorios americanos, pues recibió el nombramiento de virrey y capitán general de la Nueva España el 17 de abril de 1535. Ese mismo año fundó en la Ciudad de México la primera casa de moneda. Apenas un año después dictó ordenanzas para dar buen trato a los nativos, impulsó y ordenó la minería, inició el acondicionamiento del puerto de Veracruz, estableció la imprenta e inició las gestiones para crear la primera universidad. En 1543 puso fin a la Guerra del Mixtón y el 14 de febrero asistió a la cuarta y última fundación de la ciudad de Guadalajara en la Nueva Galicia. Fue virrey en Perú retirándose de ese cargo en 1550, falleciendo apenas dos años después.



173



174 Fachada del templo de Amatitán en 1950

El 20 de enero de 1757 se inició la construcción del templo de La Inmaculada Concepción y se finalizó el 11 de abril de 1797. El vicario era un hombre conocido como "Sabalza".⁵¹

El pueblo estaba supeditado jurídicamente al entonces Departamento de Tequila en el Cantón de Ahualulco, pero fue nombrado oficialmente municipio el 25 de mayo de 1823.⁵²

⁴⁹Botello Aceves, Brígida del Carmen et al. *Memoria del municipio en Jalisco*. UNED, Gobierno de Jalisco. Guadalajara. 1987. Pág. 61.

⁵⁰Gerhardt, Peter. *La frontera norte de la Nueva España*. UNAM. México, D.F. 1996. Pág. 185.

⁵¹Montes Ramírez, Javier. *Amatitán*. Asociación de Cronistas Municipales de Jalisco, A.C. Guadalajara. 2005. Pág. 71.

⁵²Botello Aceves, Brígida del Carmen et al. *Op Cit*. Pág. 61.

Victoriano Roa, en sus Estadísticas del estado libre de Jalisco, documentó que, para 1825, entre el quinto cantón de Etzatlán y el departamento de Tequila (que era el tercer cantón) se encontraba Amatitán, con un total de doce ranchos: Las Pilas, Santiaguito, Santa Cruz, Cuerámbaro, La Cofradía, La Casa Blanca, Barranca de Achío, Barranca de Istaco, Barranca de Machita, Barranca de Custaneta y Arenal.⁵³

El registro civil, recién instalado en Amatitán, reportó el día 1 de junio de 1867, el primer nacimiento después de las Leyes de Reforma. Era la niña Marcelina Reyes, hija de Santos Reyes y de Narcisca Gutiérrez.

Tres años más tarde se construyó la famosa hacienda de El Refugio y el 25 de enero de 1873 llegó al pueblo Manuel Lozada el Tigre de Álica. Fue recibido por el entonces presidente municipal, Don Joaquín Hernández. Lozada se estableció en la hacienda La Quitéria y Hernández envió a uno de sus peones (un campesino apellidado Yera) a dar aviso al gobernador Ignacio L. Vallarta de la llegada del Tigre a la zona. El general Ramón Corona se alistó con sus tropas y el 27 de enero se enfrentó con Lozada en la batalla de La Mojonera, derrotándolo estrepitosamente. Por su valentía, Don Joaquín Hernández recibió del gobernador Vallarta y del general Corona, un nombramiento honorario que lo convirtió en coronel auxiliar de las milicias del estado de Jalisco.⁵⁴

En el año de 1905 dos ancianos desconocidos le vendieron al señor José Meléndrez un cristo tallado que posteriormente se convertiría en el Señor de la Ascensión, patrono oficial de Amatitán.⁵⁵

Cuando el 5 de junio de 1923, por decreto N° 2270, El Arenal se convirtió en municipio autónomo y dejó de formar parte de Amatitán, el señor Bartolo Cortés era el presidente municipal en turno.⁵⁶

En 1928 llegó al pueblo el señor José de Jesús Sánchez Hernández, nativo de Teuchitlán, Jalisco. Sánchez Hernández había sido invitado a Amatitán por el presidente municipal, Mauricio Meléndrez, para facilitar en la región el proceso de expropiación de tierras contemplado en las leyes de la reforma agraria y así lograr la creación de los ejidos correspondientes al municipio. A cambio recibió una parcela de tierra en la comunidad de Achío. Los arrieros se organizaron bajo su mando y fundaron un sindicato, el primero de la región. También los trabajadores de las fábricas de tequila se unieron a él, con el fin de formar el primer sindicato tequilero. Posteriormente, se creó una junta de conciliación y arbitraje amatitense con la anuencia del presidente municipal. La junta se conformó con vecinos que ostentaban sólidas bases morales ante la comunidad y apego al pueblo. Ellos fueron Florentino Orozco, Camilo Partida y Bartolo Cortés. Jesús Sánchez fue, a su vez, nombrado presidente. El síndico del H. Ayuntamiento, Salomé Ávila, redactó el contrato colectivo de la industria tequilera y sus trabajadores obtuvieron un incremento del cien por ciento en sus salarios. Jesús Sánchez siguió al frente del sindicato por 14 años más, y fue relevado por Martín Ortega Calderón.⁵⁷



175 Primer carro de Amatitán, 1930

⁵³Ibid. Pág. 4.

⁵⁴Montes Ramírez, Javier. Op. Cit. Pág. 5-7.

⁵⁵Ibid. Pág. 72.

⁵⁶Ibid. Pág. 7.

⁵⁷Ibid. Pág. 64.

La benefactora del pueblo, Jesusita López Rosales, en dos años (1938 y 1940) pagó la remodelación del panteón municipal, mandó construir la capilla de Nuestra Señora del Carmen y edificó, entre otras cosas, el Colegio Carmen Rosales.⁵⁸ Entre 1937 y 1942, los arquitectos Ignacio Díaz Morales y Luis Barragán, intervinieron el templo de La Inmaculada Concepción concentrándose en el exterior fundamentalmente y en la edificación de un anexo. En un muro del templo se encuentra escrito un salmo bíblico cuyo nombre es Las Bienaventuranzas.⁵⁹



176 Cubiertas del templo de la Inmaculada Concepción, 1940

En el año de 1942, el maestro Miguel Villalpando realizó Fe, Esperanza y Caridad, un conjunto de esculturas que se encuentran a la entrada del Panteón Municipal. El 24 de abril de 1951, el señor Nicasio Rosales y el padre J. Concepción Mercado inauguraron la Cruz del Cerro, cuya construcción había sido iniciada diez años antes por Jesusita López Rosales.⁶⁰

En 2005 Amatitán celebra el 475 aniversario de su fundación y 182 años como municipio.⁶¹

Personajes destacados de Amatitán

Arturo Xavier González - Músico

José Luis Andrade Ibarra - Poeta

⁵⁸Ibid. Pág. 72.

⁵⁹Kasis Ariceaga. Anuar. Ignacio Díaz Morales. Serie Monografías de Arquitectos del siglo XX. Secretaría de Cultura, Jalisco. CUAAD. U. de G. 2004. Pág. 110.

⁶⁰Montes Ramírez, Javier. Op. Cit. Pág. 73.

⁶¹Ibid. Pág. 63.

Población de Amatitán

Traza urbana

En la parte central del valle se encuentra la población de Amatitán. Esta localidad ha estado vinculada desde el siglo XVII a las diversas fases de elaboración del licor. Actualmente cuenta con aproximadamente 9,300 habitantes. Está asentada en las faldas del cerro de Amatitán, sobre una superficie quebrada que definió la irregular traza urbana que la caracteriza. El centro histórico se ubica en el extremo oriente de la mancha urbana, ya que su desarrollo urbano se expandió hacia el poniente buscando terrenos menos agrestes.



Fisonomía urbana tradicional

Amatitán presenta en su centro histórico una atmósfera colonial aún susceptible de ser recuperada, en medio de una traza irregular que provoca atractivas perspectivas en sus calles y callejones. La mayoría de las edificaciones corresponde formalmente a la arquitectura colonial, neoclásica y vernácula, común en esta región del país. Está compuesta por casonas y viviendas mayoritariamente de una





178 Imagen urbana actual

sola planta, siguiendo el partido tradicional de crujiás y corredores alrededor de un patio central. Las calles de la parte central conservan su empedrado histórico y en algunos casos el enlozado de piedra en banquetas. Actualmente presenta una atractiva policromía en sus fachadas.

37 Plaza principal

Se localiza en el extremo oriente de la población; su entorno está delimitado por las instalaciones del hospital remodelado por Ignacio Díaz Morales hacia 1940, por casones tradicionales y por la presidencia municipal. Su composición es muy sencilla, se basa en jardineras elevadas que convergen en un pequeño kiosco elevado. Recientemente fue objeto de una renovación.

179 Plaza principal



180 Kiosco



38 Presidencia municipal

Fue remodelada en años recientes, en su diseño busca integrarse con la tipología arquitectónica tradicional a través de las ventanas y balcones de sus dos plantas.



Ubicación:
Zaragoza N° 42
Teléfonos (374) 745 03 82 y 745 03 10
Abierto de 9 a 15 horas, de lunes a viernes.

181 Presidencia actual

39 Templo Parroquial de la Inmaculada Concepción de María

La gran iglesia parroquial dedicada a la Virgen de la Inmaculada Concepción de María data del siglo XVIII y fue remodelada parcialmente por el mundialmente reconocido arquitecto Luis Barragán Morfín entre 1937 y 1942. Se desplanta en forma de cruz latina cuya cabecera es el presbiterio que aloja al altar mayor y sus brazos capillas laterales.



182 Fachada posterior con la intervención de Barragán

El crucero es coronado por una gran cúpula y la nave está cubierta por bóvedas de crucería. Forma parte de un amplio conjunto arquitectónico en donde sobresale el gran atrio, recubierto por Barragán con la tradicional rajuela de piedra, posteriormente utilizada en su obra arquitectónica y por una bella cruz atrial. Los anexos fueron objeto de una remodelación a fondo en colaboración con Ignacio Díaz Morales. Se puede apreciar, en el tratamiento del volumen de la sacristía y en las pesadas carpinterías en diagonal, la experimentación del arquitecto en busca de un lenguaje arquitectónico moderno fincado en la tradición. Sobresale en toda la intervención el imponente Muro de las Bienaventuranzas labrado en la parte exterior del muro testero del templo.



183 Fachada principal

Ubicación:
Carmen Rosales N° 2
Teléfono (374) 745 00 04
Abierta de 6:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00
horas, de lunes a viernes.



184 Interior de la parroquia

Luis Barragán e Ignacio Díaz Morales

Nacieron en Guadalajara y fueron destacados arquitectos y urbanistas.

Barragán ganó el premio Pritzker de arquitectura; la Casa-museo Luis Barragán localizada en la ciudad de México está declarada como patrimonio de la humanidad. Su arquitectura es reconocida por el uso de materiales locales, tradicionales, juego de volúmenes y amplios jardines, con fuentes de figuras geométricas. Fue uno de los fundadores de la Escuela tapatía de Arquitectura, también conocida como movimiento regionalista.

Ignacio Díaz Morales: Nació en 1905, destacado arquitecto y urbanista; entre sus obras más reconocidas se encuentran la intervención en la Cruz de Plazas del centro de Guadalajara, el templo Expiatorio, el Seminario Conciliar, la plaza de la Liberación, y la remodelación del Teatro Degollado y del Hospicio Cabañas, entre otras. Fue fundador de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Guadalajara y profesor en la del ITESO. Obtuvo el Premio de la Academia Nacional de Arquitectura en 1986 y el Premio Nacional de Ciencias y Artes en 1989.



185 Luis Barragán



186 Ignacio Díaz Morales

Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en Amatitán

40 Ex-hacienda de San José del Refugio (Tequila Herradura)

La hacienda de San José del Refugio representa el ejemplo más acabado y mejor preservado de las antiguas haciendas tequileras de la región. Todos los componentes privativos de las instalaciones productoras de tequila del siglo XIX están presentes en ella. La hacienda conserva el portón, la calpanería o conjunto de casas para los trabajadores, los patios de descarga, la Casa Grande, las trojes, los jardines y particularmente la antigua destilería con todos sus componentes. Se ubica hacia el norte de la población de Amatitán, en las cercanías del panteón municipal.



187 Bateria de hornos

Se accede al conjunto amurallado por un gran portón resguardado por dos baluartes semicirculares. En los costados del andador de acceso se desplantan las casas destinadas antiguamente a los trabajadores; un segundo portón de control permite la entrada a un gran patio rematado por la Casa Grande, que se desplanta alrededor de un patio central circundado por cuatro corredores que dan acceso a las crujías destinadas a las habitaciones, al comedor, a la cocina y a la sala. La fachada principal que da cara al poniente está conformada por un corredor elevado que tiene en uno de sus costados una capilla doméstica. Su costado norte presenta de igual manera un pórtico con arcos que da al patio de descarga.

El patio principal conduce al área de trojes y otras dependencias de la hacienda. Un segundo patio está destinado a la descarga de las cabezas de agave y en derredor suyo se ubican las dependencias administrativas. Pasando a través de un zaguán descubierto se accede a una de las baterías de hornos rectangulares de mampostería y a la actual área de fermentación y destilación. Pasando esta sección se ingresa a la antigua taberna del tequila Herradura. Esta instalación industrial sorprende por el magnífico estado de integridad que mantiene. En su parte externa se ubican las calderas y las chimeneas o chacuacos. Delante de ellos se encuentran los hornos de mampostería y la tahona o molino circular. El mosto o jugo de las cabezas cocidas de agave pasaba por gravedad a las tinas subterráneas de fermentación y de ahí a los alambiques de cobre.



188 Tinas de fermentación



189 Área de destilación



190 Anuncio, ca. 1930

Ubicación:

Domicilio conocido

Teléfono (374) 745 11 00 ext. 2190, 2192 y 1311

Visitas de lunes a viernes de 9 a 13 horas, cada hora; se requiere estar 15 minutos antes.

Costo: \$ 60.00 por persona: incluye la visita, un video y una pequeña degustación de sus tequilas.

41 Taberna de Los Tepetates

En la barranca del Río Grande de Santiago, por el lado noreste de la localidad de Amatitán, se encuentra un pequeño conjunto de instalaciones en donde de manera clandestina se procesaba el agave para producir tequila; muy cercano se encuentra el caserío de Los Tepetates.

La pequeña fábrica o taberna se compone de una nave que sin cubierta aún permite reconocer la ubicación del chacuaco, hornos y un pozo de



191 Chacuaco



192 Cañada en que se ubica

cocimiento. La sencilla construcción se desplanta de una plataforma con forma irregular y que se adapta a la vertiente del arroyo que lo circunda. El conjunto no se encuentra alterado, sin embargo requiere de acciones de restauración y conservación ya que se encuentra en estado semirruinoso.

Los Tepetates, Achío, El Conta y El Castillo fueron tabernas que se ubicaron en el margen de la barranca y por su difícil acceso fabricaban de manera clandestina el tequila, evitando así los pagos de impuestos asignados a la bebida. Este ejemplo, aunque se encuentra en ruinas, ilustra adecuadamente al conjunto de tabernas clandestinas ubicadas en las escarpadas laderas de la barranca del Río Santiago.



193 Antigua instalación

42 Taberna del rancho de La Cofradía del Puente

Desde la localidad de Amatitán, siguiendo por un camino de brecha y después de cruzar Tateposco, se encuentra el rancho de La Cofradía. En ella se producía hacia 1800 vino de mezcal mediante primitivos sistemas de destilación.



194 Pórtico de acceso

La Casa Grande se compone de una crujía doble de tres habitaciones que se comunican entre sí; el pórtico lo componen nueve arcos sobre pilastras de orden toscano, que actualmente carece de cubierta. Una de las habitaciones presenta un segundo nivel. La casa de trabajadores es más modesta en su construcción, conserva al frente un pórtico; desde el corredor se accede a tres habitaciones. Entre las dos casonas se observa un patio que comunica entre ellas por medio de un improvisado paso de carro.

Las casas conservan elementos formales del neoclásico. El estado general de conservación es frágil ya que requiere labores de conservación a fin de recuperar su aspecto histórico y su funcionalidad.

Sitios de interés paisajístico en Amatitán

43 Mirador a la barranca del Río Grande en la carretera Amatitán-Santa Rosa

Para llegar al mirador ubicado en el borde del valle de Amatitán se toma el camino empedrado que lleva a la presa de Santa Rosa saliendo de la población, atravesando en línea recta los agrestes y llamativos cultivos de agave azul hasta llegar a la ceja de la barranca del Río Santiago, donde se puede tener una vista espectacular del extenso panorama formado por el profundo cañón con sus escarpadas laderas salpicadas con sembradíos de agave.

195





196



197

44 Campos agaveros del valle de Amatitán

Para tener un panorama de la esencia del centenario paisaje agavero se puede hacer una escala en el cruce de la vía del ferrocarril con la carretera libre, aproximadamente a la mitad del corto recorrido entre Amatitán y El Arenal. En este punto se pueden observar de una manera cabal los componentes distintivos de este paisaje cultural, entre los que sobresale el sembrado en líneas paralelas. La aplicación de este patrón de diseño se va adaptando a la topografía irregular de la zona, gracias a la tradición de cultivo en coamil. Las líneas paralelas se trazan para evitar la erosión, sobre los seborucos o terrenos pedregosos y accidentados, definiendo la imagen de la zona.

Como parte del diseño ancestral de las parcelas, se siembran o se dejan crecer en su parte central árboles de copa ancha como higueras, parotas o camichines, a fin de que los trabajadores del campo puedan guarecerse a su sombra del intenso calor de la región. Otro elemento distintivo es la pervivencia en los linderos entre parcelas de los lienzos de piedra acomodada, tomados de la tradición española que sumados a la antigua práctica de delimitación de parcelas con especies vegetales, actualizada a principios del siglo XX con la introducción del alambre metálico de púas, forman parte de la actual imagen de los campos agaveros.



198 Plantaciones agaveras

45 Paisaje de la barranca desde la presa de Santa Rosa

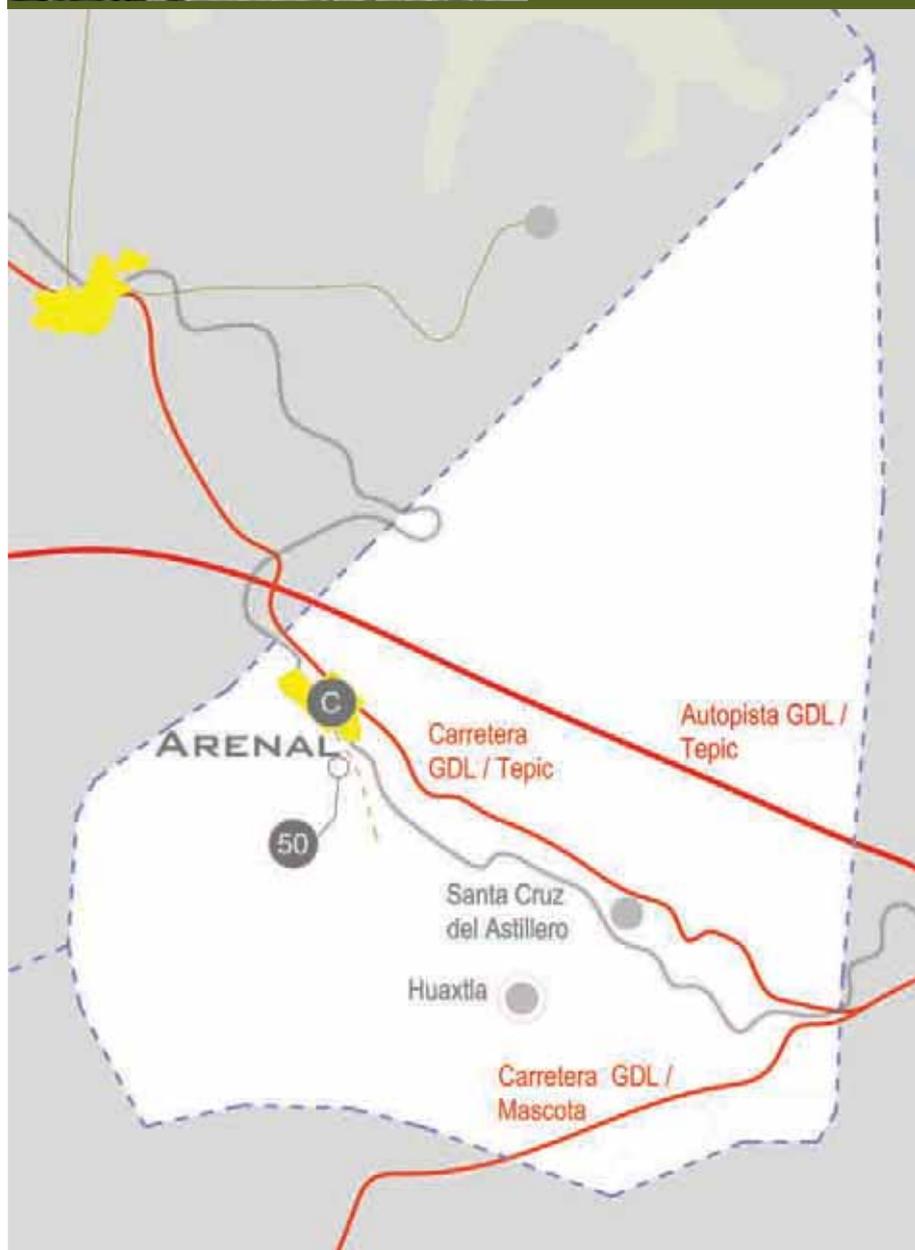
Para llegar a la presa de Santa Rosa se toma la carretera que parte de la villa de Amatitán rumbo al norte; después de atravesar los campos agaveros del valle se comienza a descender pasando por la pequeña comunidad de El Chome y por La Quebradora, hasta llegar a la cortina de la presa donde se tiene una visión del gran vaso lacustre, la particular vegetación del cañón del Río Grande y los inmensos despeñaderos rocosos.

La variada vegetación de la barranca se distribuye de acuerdo a la altitud existente entre el lecho del río y la ceja de la barranca, que varía entre los 700 y los 1800 metros sobre el nivel del mar. En el cauce del río se ubican bosques de galería y bosque tropical caducifolio, en las partes altas se ubican bosques de encino y pastizales. La barranca conforma un corredor natural de vida silvestre. Se han identificado más de 800 especies vegetales y más de 170 especies animales entre anfibios, reptiles, mamíferos y aves.



199

ARENAL





Cabecera municipal de El Arenal



D Arenal

Ubicación

Está al noroeste del estado de Jalisco. Colinda con el municipio de Amatitán al norte y al oeste, al sur con Tala y al este con Zapopan.

Vías de comunicación

Por carretera el enlace es la carretera Guadalajara-Tepic.

Población

 (Según el censo del INEGI del año 2000)

14,523 habitantes.

Clima

El clima de esta zona se considera semiseco y semicálido. El invierno y la primavera son secos. En invierno no se registra un cambio térmico muy definido. La temperatura media anual es de 20°C, y el régimen de lluvias se inicia en los meses de junio y julio.

Vegetación

Encinos y arbustos espinosos, agaves y árboles frutales.

Fauna

En los cerros del municipio es posible encontrar ardillas, liebres, aves y algunos reptiles.

Producción

Los cultivos principales son de maíz y sorgo. En cuanto al ganado, en El Arenal se cría ganado bovino, porcino y avícola. La industria se compone de una empacadora de carnes frías, fábricas de tequila, maquiladora de termoplásticos, ladrilleras, purificadora de agua y fábrica de huaraches.

Fiestas populares

Las festividades de la Virgen de la Candelaria del 31 de enero al 5 de febrero son muy atractivas. Las celebraciones se festejan periódicamente, por barrios, como los de "Arriba", "Abajo", o "Del otro lado", comenzando las procesiones en punto de las cinco de la tarde. El día 7 de octubre se festeja a la Virgen del Rosario. La imagen se saca en procesión por las calles, haciendo el recorrido acompañada con música, repique de campanas y cohetes.

Artesanías

Lo que más destaca de la artesanía del municipio, son los huaraches.

Gastronomía

En El Arenal es posible disfrutar diferentes platillos jaliscienses como birria, cocido, chicharrones, carnitas, chiles rellenos, pozole y carne con chile. La comida no sabe igual si no se acompaña de alguna bebida como agua fresca de fruta o el infaltable tequila.



📷 201 Chiles rellenos



📷 202 Pozole

Teléfonos indispensables

Ayuntamiento
01 (374) 748 03 85; 748 03 48.

Cruz Roja (en el municipio de Tequila)
01 (374) 742 04 61

Breve historia de El Arenal

En Santa Quiteria, el mismo lugar en el que se encuentran los restos de la antigua hacienda homónima, hay vestigios de lo que se llama Tradición Teuchitlán y también en Las Pilas, en las faldas del cerro de Tequila.⁶² En el momento previo a la llegada de los españoles, los nativos de la zona ya eran otros muy distintos a los de la antigua Tradición Teuchitlán y pertenecían en un buen número a la etnia nahua. La situación histórica de ese momento era belicosa pues los purépechas se encontraban tratando de invadir el lugar para apoderarse de las salinas ubicadas en Zacoalco.⁶³

Tradición Teuchitlán

Es la representación de un complejo estilo de vida civilizado en el Occidente de Mesoamérica, en específico se refiere a los antiguos pobladores de las laderas del volcán de Tequila que exploraron las variadas características de la región para establecer y consolidar sus asentamientos. Su esplendor se ubica entre los años 200 al 500 d.c. La organización social y cultural de esta tradición se desarrolló a la par con el resto de Mesoamérica, consolidando un estilo cerámico como las figurillas huecas de arcilla. El sello distintivo de esta tradición fue su estilo arquitectónico único conocido como los "guachimontones" situados en Teuchitlán, la que se difundió a lo largo de los siglos subsiguientes en regiones como la costa de Colima, el Bajío, Sinaloa y Zacatecas.



203

El nombre primitivo de lo que hoy conocemos como El Arenal, era Cihuatlán y parece que su significado es "Lugar de mujeres". Después de la conquista, fray Juan Calero lo bautizó como Congregación de San Diego y durante toda la colonia se destacó la proliferación de haciendas por la zona, aunque ninguna como la de Cuisillos, que se extendía desde las faldas del cerro de Tequila, hasta Guadalajara. El primer propietario de Cuisillos fue Vicente Saldivar, pues recibió la tierra por decreto real el 3 de junio de 1573.

Durante la época de la Colonia y durante el siglo XIX el lugar se encontraba casi despoblado, pero desde el siglo XVI hasta nuestros días se registró una enorme producción tequilera en la región por lo cual había un considerable número de habitantes. Durante la Revolución Mexicana, antes de tomar Guadalajara, se instalaron brevemente en el lugar que ahora conocemos como El Arenal los revolucionarios Álvaro Obregón, Rafael Buena, Julián Medina y Manuel M. Diéguez. Antes de constituirse en municipio independiente fue parte del Departamento de Tequila, Cantón de Ahualulco y Etzatlán; después fue ubicado jurídicamente como parte de Amatitán, hasta el 5 de junio de 1923, fecha en la que obtuvo su estatus de municipio.



204 Plaza principal 1920

⁶²Gómez Arriola Ignacio. *El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de tequila. Cámara Nacional de la Industria Tequilera, INAH, Secretaría de Cultura, Jalisco. Guadalajara. 2005. Pág. 78.*

⁶³Franco Fernández, Roberto. *Calendario de festividades en Jalisco, Tomo I. Guadalajara. 1985. Pág. 87.*

El decreto 4421, del 25 de octubre de 1938 anexó a su jurisdicción terrenos antes pertenecientes a Tala.⁶⁴ El señor Avelino Ruiz fue un gestor importante del proyecto y fue recompensado por su esfuerzo obteniendo la primera presidencia municipal de El Arenal. La plaza de armas fue construida en 1925; en ese año también se ampliaron las calles y comenzó la edificación del templo.⁶⁵



205 Plaza principal 1950



206 Plaza principal 1960

Las instalaciones tequileras más importantes de El Arenal fueron El Careño, La Providencia, La Parreña, La Calavera y Santa Quiteria.

El Arenal surgió a partir de la unión de dos potreros: El Greñero y El Moreneño. El primero era de Juana de Ocampo, mientras que el segundo pertenecía a Andrés Ibarra. Este último compró El Greñero fusionando las propiedades. Miguel Rosales Armas, Enrique Rosales Sánchez, Emiliano Rosales Sánchez y Manuel Ruiz, junto con Andrés Ibarra, fundaron el pueblo en ese mismo sitio. En aquel tiempo había muy pocos edificios a los lados del Camino Real, pero después de 1923 las casas se diseminaron rápidamente.⁶⁶



207 Calle García Barragán 1940

En 1940 aproximadamente, el arquitecto Luis Barragán intervino la iglesia de El Arenal.⁶⁷



208 Santísima Virgen del Rosario, patrona de El Arenal.



209 Interior del Santuario de El Arenal

⁶⁴Arévalo Hernández, Armando. Arenal, Zona tequilera de Jalisco, en Terruños. Periódico El Occidental. 13 de octubre de 2000. Pág. 14.

⁶⁵Botello Aceves, Brigida del Carmen et. al. Memoria del municipio en Jalisco, UNED, Gobierno de Jalisco, Guadalajara, 1987, Pág. 177- 178

⁶⁶Franco Fernández, Roberto. Op Cit. Pág. 87.

Población de El Arenal

Traza urbana

La traza urbana de la población de El Arenal se definió en forma lineal, siguiendo en la parte norte la vía del ferrocarril y en su parte sur al río que alimenta las destilerías del poblado. Está constituida por manzanas ajustadas a un patrón reticular poco regular. En la actualidad está habitada por aproximadamente 9,800 personas.⁶⁸



Fisonomía urbana tradicional

La consolidación del núcleo de población data de finales del siglo XIX, por lo que contrariamente a otras localidades de la región, su imagen urbana corresponde a versiones simplificadas de las corrientes arquitectónicas del periodo. En términos generales la arquitectura habitacional se ajusta a los patrones de la vivienda vernácula de Jalisco, aunque se pueden encontrar algunas casas y casonas que se ajustan a los patrones del estilo neoclásico o al Art Decó popular.



📷 210 Imagen urbana actual

⁶⁸INEGI, Censo de población 2000. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. México. 2001

46 Plaza principal

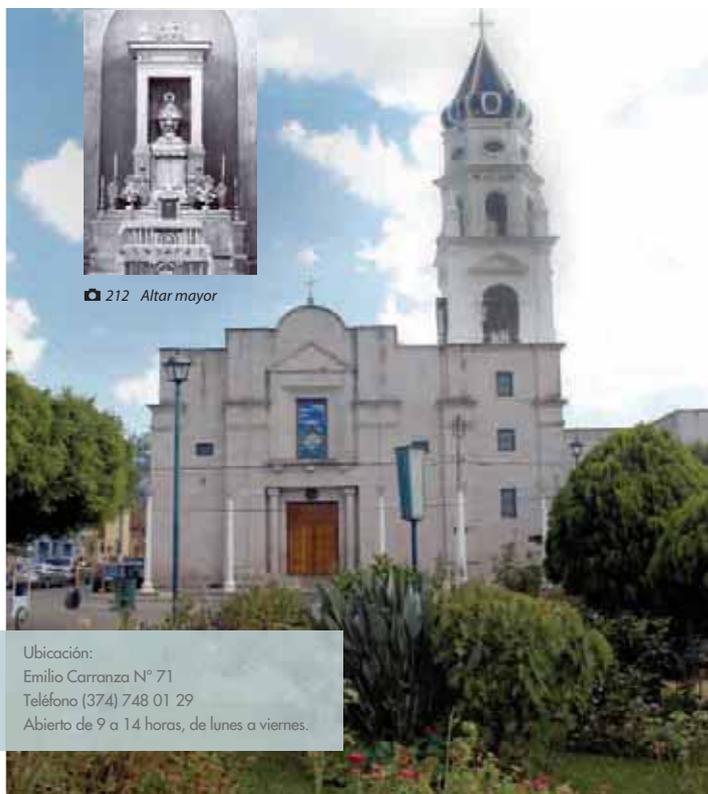
La plaza principal del conjunto urbano se despliega sobre una gran superficie. Su composición arquitectónica, de reciente factura, se basa en andadores circundados por jardineras, un kiosco y plazoletas abiertas.



📷 211 Plaza principal

47 Templo parroquial

Su iglesia principal está desplantada en tres naves, en cuyo crucero se ubica una cúpula que sobresale y distingue al conjunto religioso. Fue intervenida hacia 1940 por el renombrado arquitecto jalisciense Luis Barragán quien en colaboración con Ignacio Díaz Morales redefinió los volúmenes externos del templo.



📷 212 Altar mayor

Ubicación:
Emilio Carranza N° 71
Teléfono (374) 748 01 29
Abierto de 9 a 14 horas, de lunes a viernes.

📷 213 Fachada principal

Antiguas haciendas e instalaciones tequileras en El Arenal

48 Ex-hacienda La Parreña

En las afueras de la localidad de El Arenal se ubica la ex-hacienda La Parreña, antiguo complejo dedicado a la cría de ganado, al cultivo de productos agrícolas y a la fabricación de tequila durante las primeras décadas del siglo XX.⁶⁹ Este conjunto de edificios es testimonio de las instalaciones semi-industriales de finales del siglo XIX.

El complejo de la hacienda se compone de Casa Grande con un portal al frente, un zaguán que conduce a las habitaciones que circundan un patio central con arcadas en los dos pórticos. Desde el patio principal se ingresa a la troje, a las caballerizas y corrales. A un costado del amplio portal de la fachada se ubica la capilla doméstica desplantada en una sola nave. Desde la plaza central del conjunto se llega a la fábrica de tequila. Se ubica al costado noreste de la Casa Grande, a ella se accede por medio de un zaguán enmarcado por un esbelto arco que conduce a un patio de maniobras y al ingreso de la fábrica, donde se observan los muros perimetrales, los hornos, trojes o bodegas, salones donde se efectuaba por medio de maquinaria la molienda del agave, la fermentación, destilación y envasado-reposo del tequila. Como parte del conjunto se conservan aún los muros de adobe donde se ubica la casa del administrador y vestigios de casas de los trabajadores.

En la construcción se utilizaron elementos formales del neoclásico. El interior de la capilla de la hacienda está decorado bajo un esquema formal Art Nouveau. Se encuentran pocos elementos en mal estado, sin embargo por la importancia del conjunto, se requiere iniciar acciones tendientes a su restauración.

Para conocer esta hacienda es necesario pedir permiso en el lugar.



📍 214 Plaza de acceso

⁶⁹Luna Zamora, Rogelio "La historia del tequila, sus regiones y sus hombres"; p. 131



215 Aspecto interior



216 Conjunto





217 Interior de la capilla

49 Ex-hacienda de La Providencia

La hacienda de La Providencia se ubica en la parte sur del poblado de El Arenal, en la margen del río que cruza la localidad. El acceso a la Casa Grande se realiza a través de un amplio jardín. La casona presenta un aspecto cerrado hacia el exterior. Como muchas instalaciones rurales de la región presenta baluartes. El interior manifiesta dos patios con corredores sostenidos por arcadas. El patio más pequeño corresponde a una etapa inicial del complejo, realizada probablemente en el siglo XVIII. Las dos crujías laterales estuvieron ocupadas por amplias estancias y habitaciones. La fábrica de tequila, aunque ya no está en producción, conserva toda su maquinaria y aparatos. Se accede al patio de carga por un amplio portón cubierto; en uno de sus costados se localizan las oficinas administrativas y los laboratorios de control de calidad. En el ala derecha se ubican las instalaciones productivas. El patio posterior destinado a la descarga de las cabezas de agave, comunica con dos baterías de hornos de mampostería de diferentes capacidades. En el patio se ubica la maquinaria para la molienda mecánica y las calderas.

El conjunto se fue edificando en varias etapas constructivas; los espacios más antiguos corresponden al siglo XVIII y manifiestan ornamentación barroca. Durante el siglo XIX se amplió la casona bajo un estilo neoclásico y finalmente la fábrica se edificó en el siglo XX. El exterior se unificó bajo un estilo neocolonial, corriente estilística en auge en la comarca en la década de 1930. Tanto la casona como las instalaciones se conservan en un excelente estado de conservación, pudiéndose, a través de la visita a este ejemplo, tener una idea clara de cómo lucían las fabricas de tequila de principios del siglo XX.



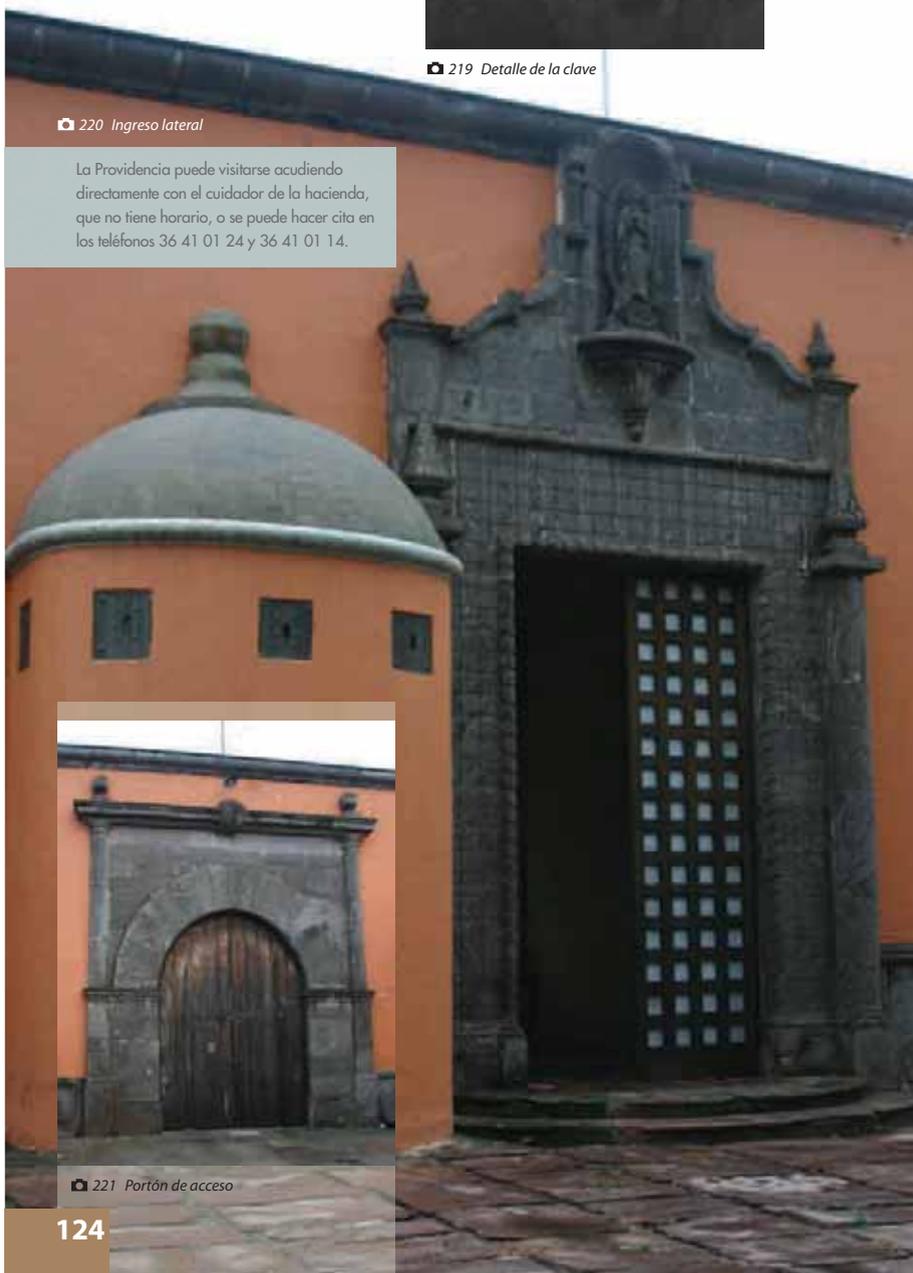
218 Fachada lateral



219 Detalle de la clave

220 Ingreso lateral

La Providencia puede visitarse acudiendo directamente con el cuidador de la hacienda, que no tiene horario, o se puede hacer cita en los teléfonos 36 41 01 24 y 36 41 01 14.



221 Portón de acceso



222 Mural



223 Anuncio, ca. 1930



224 Anuncio, ca. 1930

50 Ex-hacienda El Careño

La gran ex-hacienda de El Careño, como muchas haciendas de la región, estuvo destinada a múltiples funciones productivas: las más relevantes fueron la ganadería, la agricultura de diversos productos, particularmente el mezcal tequilero. Durante sus últimos años de producción elaboró tequila en su propia fábrica con el entonces innovador sistema de molienda por vapor. Es un ejemplo significativo ya que, aunque no se mantenga en producción, ilustra adecuadamente el periodo previo a la elaboración masiva de la bebida con un sistema semi-industrial. Se ubica en la localidad de El Arenal, en la latitud 20° 45' 31", longitud 103° 41' 19" y altitud de 1382 msnm.

📷 225 Nave industrial



El complejo se compone de Casa Grande con un portal al frente, un zaguán que conduce a las habitaciones y crujías que circundan un patio central y las arcadas de los pórticos; un segundo zaguán conduce a las trojes, torreones, caballerizas y corrales. La fábrica de tequila se ubica al costado de la Casa Grande. Se accede a través de una crujía reforzada con arcos botareles barrocos. Un zaguán conduce al patio de descarga. Al fondo del primer patio se ubica una segunda crujía destinada a proteger y embodegar el producto; el zaguán de esta crujía permite el acceso a un segundo patio en el que se encuentran los hornos, la noria y tres salones donde se efectuaba por medio de maquinaria la molienda del agave, la fermentación, destilación y envasado-reposo del tequila. Sobresalen de entre las cubiertas los dos chacuacos. Como parte del giro inicial de la hacienda aún permanecen el ruedo de toros, por el que se accede al patio central y que comunica con el huerto, noria, las casas de los trabajadores, la era y las caballerizas.

Se advierte en la construcción el uso de elementos formales del neoclásico con vestigios formales barrocos correspondientes a la primera época de edificación. En el corredor de la Casa Grande se realizó una intervención neocolonial. Aunque los espacios arquitectónicos se mantienen en relativo buen estado, la fábrica fue desmontada hace ya varias décadas, dejando de producir hacia 1940, periodo de crisis profunda de la industria tequilera. Se encuentran pocos elementos en mal estado, sin embargo se requiere iniciar acciones tendientes a la restauración de este significativo conjunto.



226 Corredores



227 Arcada interior



228 Fachada principal

Entre los servicios que conserva la casa están la cocina con fogón, corral menor, acceso al huerto, letrinas, lavaderos, antiguo pozo de agua, hoy fuente. Hasta hace cerca de diez años La Calavera contaba con sus corrales, establo y fábrica de tequila en pie.

En la antigua casona se aprecia el uso de elementos neoclásicos, aún se conserva la pintura original de la época en muros, así como un mural evocativo de algún puerto de España del siglo XIX. El estado general del inmueble es regular.



230 Corredor interior



231 Recamara



232 Portón



Sitios de interés paisajístico en El Arenal

52 Vistas del volcán de Tequila desde el valle de Amatitán

Acercándose a la población de El Arenal por carretera se puede tener una visión privilegiada del imponente volcán o Cerro Grande de Tequila que se eleva a una altura de 2,900 metros sobre el nivel del mar. Su peculiar imagen esta caracterizada por la "tetilla", una alta aguja de lava situada sobre el centro del cráter. Forma parte del Eje Volcánico Transversal o Eje Neovolcánico. En su cono se distribuyen seis diversos tipos de vegetación de acuerdo a la variación de altitud entre los que sobresalen los bosques de encino y junípero localizados en sus faldas. La diversidad de asociaciones vegetales de la zona constituye una amplia variedad de los habitat para la fauna silvestre.



📷 233 *Volcán de Tequila desde los campos agaveros*

BIBLIOGRAFÍA

Agraz García de Alba, Gabriel. *Historia de la industria Tequila Sauza. Tequila Sauza, Guadalajara. 1963.*

Arévalo Hernández, Armando. *Arenal, Zona tequilera de Jalisco, en Terruños. Periódico, El Occidental. Viernes 13 de octubre de 2000.*

Bárcena, Mariano, *Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco, Col. Historia, Serie Estadísticas Básicas N° 6, 2ª edición, Unidad Editorial, Gobierno de Jalisco, 1983,*

Botello Aceves, Brígida del Carmen et al. *Memoria del municipio en Jalisco. Unidad Editorial, Gobierno de Jalisco. Guadalajara. 1987.*

De Leyva Antonio, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Nueva Galicia. Serie Antropológica N° 65, Instituto de Investigaciones Estéticas- UNAM, Edición de René Acuña, México, 1988.*

Diccionario de la lengua española, Real Academia de la Lengua Española, Vigésima segunda edición, versión en electrónica.

Enciclopedia temática de Jalisco. Tomo II.

Enciclopedia de los Municipios de México, Jalisco, 2000. Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Jalisco.

Franco Fernández, Roberto. *Calendario de festividades en Jalisco. UNED, Gobierno de Jalisco. Guadalajara. 1985.*

Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España, Tomo II, Promo Libro, Madrid, 2003.*

Geocities.com.mineralogía.

Gerhard, Peter. *La frontera norte de la Nueva España. UNAM. México, D.F. 1996.*

Gómez Arriola Ignacio. *El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de tequila. Cámara Nacional de la Industria Tequilera, INAH, Secretaría de Cultura, Jalisco. Guadalajara. 2005.*

Gutiérrez y Ulloa, Antonio. *Libro de la Razón General de Hacienda Nacional de la Provincia de Guadalajara hoy Estado Libre de Jalisco, Col. Historia, serie Estadísticas básicas N° 02, Unidad Editorial. Gobierno de Jalisco, 1983.*

Herrera Castant, Andrés. Ópalos de Magdalena, piedras de corazón frágil en la revista México Desconocido N° 273. Noviembre de 1999.

INEGI, Censo de población 2000. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. México. 2001

Kasis Ariceaga. Anuar. Ignacio Díaz Morales. Serie Monografías de Arquitectos del siglo XX. Secretaría de Cultura, Jalisco. CUAAD. U. de G. 2004.

Lancaster Jones, Ricardo, Haciendas de Jalisco y alrededores (1506-1821), s.e., Guadalajara, 1974.

Lázaro Pérez, Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Guadalajara, 1992.

Longinos Martínez, José, Diario. Notas y observaciones del naturalista de la Expedición Botánica en la Vieja y Nueva California y en la Costa del Sur, Editado por Lesley Bird, Sociedad Histórica de Santa Bárbara, s.f.

Luna Zamora, Rogelio La historia del Tequila, sus regiones y sus hombres, colección Regiones, CONACULTA, México 1999.

Martínez, Bernardo M., Ahualulco. Notas geográficas del duodécimo cantón del estado de Jalisco, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia Guadalajara, 1979.

Menéndez Valdés, José, Descripción y censo general de la intendencia de Guadalajara 1789-1793, Unidad Editorial. Gobierno del Estado de Jalisco, Guadalajara, 1980.

Muriá, José María, El tequila. Boceto histórico de una industria, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 1990.

Muriá, José María y Angélica Peregrina, Viajeros anglosajones por Jalisco siglo XIX, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1992.

Muriá, José María. Momentos del tequila en la revista Artes de México, número especial "El tequila, arte tradicional de México", N° 27, noviembre-diciembre 1994.

Muriá, José María, Una bebida llamada tequila, Ágata, Guadalajara, 2001.

Montes Ramírez, Javier. Amatitán. Asociación de Cronistas Municipales de Jalisco, A.C. Guadalajara. 2005.

Ostroumov, Mikhail. El ópalo mexicano: Localización y breve descripción.

Ponce Miranda, Gabriel. Xochitepec: La Magdalena que yo recuerdo. UNED, Gobierno de Jalisco. Guadalajara. 1986.

Roa, Victoriano; Estadísticas del Estado Libre de Jalisco, formado por orden del Supremo Gobierno del mismo estado. Con presencia de las noticias que dieron los pueblos de su comprensión en los años de 1821 -1822. Col. Historia, Serie Estadísticas Básicas N° 03 Gobierno de Jalisco, Unidad Editorial, México 1981

Romero Montaña, Francisco Javier. El reloj público y la capilla de la Purísima. Impresora Mar-Eva. Guadalajara, Jalisco. 2001.

Sandoval Godoy Luis, Tequila, historia y tradición. Publicación de Francisco Javier Sauza, Guadalajara, 1983.

Townsend, Richard (ed.), El antiguo Occidente de México, arte y arqueología de un pasado desconocido. The Art Institut of Chicago, Secretaría de Cultura, Gobierno de Jalisco, Tequila Sauza, Guadalajara, 2000.

Ware Dora y Betty Beatty, Diccionario Manual ilustrado de arquitectura, con los términos más comunes empleados en la construcción, Ediciones Gustavo Gili, México, 1998

GLOSARIO

Acequia: Zanja o canal por donde se conducen las aguas para regar y para otros fines.

Acueducto: Arcada que soporta un canal o una tubería de abastecimiento de agua.

Adosado: Se dice de una construcción o elemento arquitectónico que está unido a otro.

Advocación: Tutela, protección o patrocinio de la divinidad o de los santos a la comunidad o institución que toma su nombre.

Alquitara: Alambique, aparato para destilar.

Alto relieve: Labor o figura que resalta sobre el plano.

Aplanado: Terminado de la superficie de una pared para eliminar las irregularidades, y que sirve también para proteger el material de construcción.

Arco: Estructura que cubre el vano de un muro o la luz entre dos pilares, con aparejo cuyas piezas son menores que la luz, y provocan empujes laterales en los apoyos. Hay muchas variedades de arcos derivados de la forma básica, el arco de círculo.

Arco de medio punto: El que consta de un semicírculo entero.

Arco rebajado: Arco con flecha menor que la mitad de la luz. Arco escarzano.

Arquería: Serie de arcos.

Art Decó: Corriente estilística de influencia internacional basada primordialmente en la geometrización de los motivos ornamentales. El periodo de mayor utilización de esta tendencia fue el de 1930 a 1950. Se caracteriza en términos generales por los vanos con cerramientos ochavados en sus extremos y por la utilización de varios planos realizados ornamentados por motivos geométricos.

Art Nouveau: Corriente estilística que tuvo poco desarrollo en nuestro ambiente; surge en las primeras décadas del siglo XX; pueden ayudar a su identificación los siguientes elementos: aplanado en varios planos, rodapié liso o moldurado, abultado, con talud inclinado levemente. Se caracteriza por sus motivos libres, ondulados, derivados a menudo de formas naturales.

Atrio: Patio de la entrada de la casa romana, descubierto pero rodeado por el tejado en todos sus lados. Más tarde se llamó también atrio al espacio cubierto, y por lo común cercado de pórticos, que hay a la entrada de algunos edificios.

Baluarte: Punto fuerte u obra saliente de un recinto fortificado.

Barroco: Estilo de la arquitectura surgido en Italia a principios del siglo XVII. Sus características esenciales fueron: uso informal y escultórico de los órdenes y ornamentación clásicos, especial atracción por la escultura del movimiento y la línea curva, combinación libre de elementos arquitectónicos, escultóricos, pictóricos y decorativos para lograr efectos dramáticos.

Batería: Conjunto de aparatos análogos, instalados en el mismo local, que realizan la misma función o trabajo.

Bóveda de cañón: La de intradós cilíndrico.

Bóveda de crucería: La ornamentada con molduras que se cruzan.

Cacique: Señor de vasallos en alguna provincia o pueblo de indios. Persona que en una colectividad o grupo ejerce un poder abusivo.

Cacicazgo: Territorio que posee el cacique o la cacica.

Capilla doméstica: Edificio contiguo a la Casa Grande, con altar y advocación particular. Oratorio privado.

Cartografía: Arte de trazar mapas geográficos.

Clave: Dovela central de un arco, a veces esculpida. Piedra más alta de una bóveda.

Cofradía: Congregación o hermandad que forman algunos devotos, con autorización competente, para ejercitarse en obras de piedad. Gremio, compañía o unión de gentes para un fin determinado. Vecindario, unión de personas o pueblos congregados entre sí para participar de ciertos privilegios.

Cantón: Cada una de las divisiones administrativas del territorio de ciertos estados.

Coamil: Cultivo tradicional de maíz; la milpa trabajada con bastón plantador o coa.

Colonial: Corriente estilística arquitectónica desarrollada entre el siglo XVI y principios del XIX, que se caracteriza por el uso de alturas cercanas a los 5 m por nivel, balcones soportados por una gruesa cornisa, muros coronados con cornisa sencilla, rodapié de cantera, cerramientos rectos, marcos de vanos realizados en cantería, herrería de barotes tosca, labrada en ventanas y balcones.

Columna: Apoyo vertical, generalmente cilíndrico, que sirve para sostener techumbres u otras partes de las fábricas. Pieza de forma análoga, que se usa para adornar edificios, muebles, etc. La columna clásica consta de base, fuste y capitel.

Columnas pareadas: Aquellas columnas cuya disposición es en pares.

Condensador: Es el lugar en el que se concentran los vapores desprendidos por la destilación.

Cónico: En forma de cono.

Contrafuerte: Macizo de obra adosado a una pared, que le da refuerzo en los puntos de apoyo de arcos o vigas muy cargadas.

Corregidor: Magistrado que en su territorio ejercía la jurisdicción real con mero y mixto imperio, y conocía de las causas contenciosas y gubernativas, y del castigo de los delitos. Alcalde que libremente nombraba el rey en algunas poblaciones importantes para presidir el ayuntamiento y ejercer varias funciones gubernativas.

Corregimiento: Empleo u oficio de corregidor. Territorio de su jurisdicción.

Crujía: Espacio comprendido entre dos muros de carga. Cada una de las naves o partes principales en que, desde el punto de vista constructivo, se divide la planta de un edificio.

Cruz latina: Se refiere a la forma de la planta de un templo cuyo lado menor divide al mayor en partes desiguales.

Cubierta: Parte exterior de la techumbre de un edificio. Estructura sustentante de dicha techumbre.

Cubierta a dos aguas: La formada por dos vertientes que se encuentran en el caballete.

Cuerpo: Cada una de las partes, que pueden ser independientes, cuando se las considera unidas a otra principal. Conjunto de partes que componen una fábrica u obra de arquitectura hasta una cornisa o imposta.

Cupulín: Cúpula pequeña, dispuesta por lo general sobre otra cúpula mayor o domo.

Cúpula: Bóveda de planta circular, elíptica o poligonal regular.

Deleznable: Despreciable, de poco valor. Poco durable, inconsistente, de escasa resistencia.

Denominación de origen: Se le da este nombre a una región o lugar determinado,

que produce de manera originaria un producto alimenticio o agrícola cuya calidad o características propias y únicas, se deban fundamental o exclusivamente a la ubicación geográfica, con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realice en una zona geográfica delimitada. Fomenta y favorece la organización del sector productivo. Facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales. Mejora a nivel regional, nacional e internacional la divulgación, promoción y la oferta del producto protegido. Proporciona un marco estricto y legal de defensa y protección del producto contra el fraude.

Departamento: Cada una de las partes en que se divide un territorio cualquiera, un edificio, un vehículo, una caja, etc. División de un territorio sujeta a una autoridad.

Destilación: Proceso que sirve para extraer el alcohol etílico de los azúcares que se encuentran en el jugo.

Ejido: Campo común de un pueblo, lindante con él, que no se labra, y donde suelen reunirse los ganados o establecerse las eras.

Entablamento: Conjunto de molduras que coronan un edificio o un orden de arquitectura. Ordinariamente se compone de arquitrabe, friso y cornisa.

Era: Espacio de tierra limpia y firme, algunas veces empedrado, destinado al cultivo de flores u hortalizas.

Escaramuza: Combate breve y no decisivo. Refriega de poca importancia sostenida especialmente por las avanzadas de los ejércitos.

Espadaña: Campanario de una sola pared, en la que están abiertos los huecos para colocar las campanas.

Estanco: Depósito, archivo.

Funcionalismo: Corriente arquitectónica que constituye la primera etapa del movimiento moderno. El periodo de vigencia comienza alrededor de 1930 y concluye en 1950 aproximadamente. Su lenguaje produce un choque sustancial con la forma de edificar tradicional, ya que sus alturas son entre tres y cuatro metros, presenta cambio de alineamiento en los paños del volumen, muros coronados por cenefas rectas, algunos con jardineras corridas de material, incorpora volúmenes desprendidos de los cuerpos geométricos como cilindros o secciones de éstos, presencia de marquesinas horizontales, marcos de vanos inexistentes, herrería con diseños geométricos.

Gótico: Se dice del arte que se desarrolla en Europa desde el siglo XII hasta el Renacimiento.

Glaucó: Verde claro.

Jamba: Cada uno de los elementos de obra que enmarcan lateralmente la boca de la chimenea-hogar y sobre los que descansan el dintel o la chambrana.

Jima: Es el trabajo de cortar las pencas del agave y de sacar del suelo la piña que queda.

Jimador: Es el trabajador especializado en realizar la jima.

Legua: Medida itineraria, variable según los países o regiones, definida por el camino que regularmente se anda en una hora, y que en el antiguo sistema español equivale a 5,572.7 m.

Maceración: Ablandar algo estrujándolo o golpeándolo. Mantener sumergida alguna sustancia sólida en un líquido a la temperatura ambiente, con el fin de ablandarla o de extraer de ella las partes solubles.

Macizo: Parte de una pared que está entre dos vanos.

Mampostería: Fábrica de piedras sin labrar o con labra grosera, aparejada en forma irregular. Aunque no es correcto, a veces se llama mampostería de ladrillo a la fábrica de ladrillos.

Mosto: Jugo de agave que produce alcohol.

Nave: Cada uno de los espacios que, entre muros o filas de columnas, se extienden a lo largo de los templos, fábricas, almacenes u otros edificios importantes.

Neoclásico: Tendencia estilística que se presenta en nuestro medio a partir de los primeros años del siglo XIX. Corresponde a un periodo de relativo auge económico. Dentro de sus características principales se encuentran: presencia de entablamento en la parte superior de los muros de la fachada y con un pretil superior coronado con una cornisa sencilla, uso de pilastras adosadas principalmente en los extremos de la fachada, balcones soportados por una cornisa, rodapié liso abultado en el desplante de los muros.

Neomudéjar: Corriente estilística arquitectónica que recoge de forma tardía las tendencias eclécticas de carácter románico que estuvieron en boga al arranque del siglo XX. Se da principalmente en las décadas de 1930 y 1940. Se caracteriza por incorporar en la decoración motivos propios del medio oriente y del mediterráneo como son las ventanas con ajimez, los arcos apuntados o de herradura así como almenas en los remates de muros.

Nicho: Hueco de pared, por lo general semicilíndrico y rematado por un cuarto de esfera, donde se colocan estatuas, jarrones y otros elementos decorativos para romper la monotonía de los grandes lienzos de pared. Cualquier concavidad practicada en la pared con cualquier fin.

Noria: Pozo formado en forma comúnmente ovalada, del cual se saca el agua con la máquina.

Ornamento: Adorno, compostura, atavío que hace vistosa una cosa. Ciertas piezas que se ponen para acompañar a las obras principales.

Paja de agua: Caudal de agua que suministra el tubo principal de una casa a la cañería particular.

Pilastra: Columna rectangular que sobresale ligeramente de una pared y que en los órdenes clásicos sigue las proporciones y líneas correspondientes.

Portal: Zaguán o primera pieza de la casa, donde está la puerta principal. Soportado. Pórtico.

Pórtico: Sitio cubierto y con columnas que se construye delante de los templos u otros edificios suntuosos. Galería con arcadas o columnas a lo largo de una fachada, patio, etc. Estructura formada por dos pies derechos y un cabecero, rigidamente enlazados.

Presbiterio: Parte de una iglesia donde se halla el altar mayor; suele estar a un nivel superior al resto de la planta y separado de la nave por una cancela o balaustrada.

Rectificador: Parte de los alambiques.

Remate: Ornamento esculpido o moldurado que corona un pináculo, hastial, aguja, etc.

Señorío: Dominio o mando sobre algo. Territorio perteneciente al señor. Dignidad de señor.

Secularizar: Hacer secular lo que era eclesiástico.

Taberna: Factoría en la que se produce el tequila y tienda en la que se vende al menudeo.

Tapiado: Hueco de ventana o puerta, cerrado haciendo en él un muro.

Torreón: Construcción o cuerpo de un edificio más alto que ancho, de planta cuadrada, circular o poligonal.

Toscano: Orden arquitectónico clásico de origen romano. Se caracteriza por las columnas y bases lisas y porque tanto los capiteles como el entablamento carecen de cualquier decoración que no sea la de las propias molduras.

Vernácula o popular: Corriente estilística arquitectónica regional casi sin variantes desde la llegada de los españoles hasta la primera mitad del siglo XX; sus características más usuales son: constan de un solo nivel, los muros están coronados con una cornisa sencilla realizada en teja o ladrillo, guardapolvo pintado o con diferente textura, vanos en proporción cercana al cuadrado.

Vértice: Punto más alto de un arco.

Zaguán: Pieza cubierta, inmediata a la puerta de entrada y que sirve de vestíbulo en una casa.

CRÉDITOS DE IMÁGENES

José Cuitláhuac Correa 40, 46, 47, 48, 49, 58, 62, 74, 75, 83, 99, 100, 101, 103, 104, 105, 107, 109, 111, 119, 120, 127, 131, 133, 138, 139, 140, 141, 147, 149, 156, 162, 180, 181, 183, 199, 210, 211, 213, 231, 232

Rodrigo Esparza 3, 39

Ignacio Gómez Arriola 7, 8, 10, 13, 17, 18, 26, 28, 38, 52, 51, 50, 54, 56, 55, 57, 59, 60, 61, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 89, 97, 102, 106, 110, 112, 113, 114, 118, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 132, 135, 136, 137, 142, 143, 144, 145, 148, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 177, 178, 179, 182, 184, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 212, 214, 215, 216, 217, 222, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 233

Fernando González González 12

Gilberto Larios 1

José Martínez Vereá 90

Francisco Meza 33, 34, 91, 170, 171, 172, 201, 202

Fabiola Núñez 21, 35, 42, 43, 44, 45, 84, 218, 219, 220, 221

Carlos Tomás (proporcionadas por la Cámara Nacional de la Industria Tequilera) 24, 25

www.trajestipicos.com 30, 31

www.lapidariosbarrera.com.mx 32

www.cuervo.com 108

Fotografías Históricas

Tomadas del libro "El Antiguo Occidente de México" 2, 4

Archivo General de la Nación 6

Colección Museo Alejandro Rancel Hidalgo, en Colima 9

Archivo Casa Cuervo y publicadas por la Revista Artes de México 14, 22

Biblioteca del Centro INAH Jalisco 20

Fototeca Ignacio Gómez Arriola 23, 94, 95, 98

Proporcionadas por el Ayuntamiento de Magdalena, por la Regidora de Cultura Clara Ruíz 30

Miscelánea Fiscal 1920- 1925 72, 115, 116, 134, 190, 223, 224

Proporcionadas por la Mtra. Lucía Jáuregui Meléndez 174, 175, 176

Tomadas de "Micro monografía de El Arenal a través del tiempo" de la Profa. Teresa Orozco Enríquez y Leobardo Padilla Miranda 204, 205, 206, 207, 208, 209

Planos y Mapas

Archivo Histórico de Jalisco 29, 85, 87, 88, 146, 161, 168, 200

Imágenes de viñetas

Phil Weigand 5

Archivo General de la Nación 11

www.cuervo.com 15, 16,

http://gjoachim.club.fr 19

www.inep.org 36

www.google.com 41

“Guía del sitio arqueológico de Guachimontones” 53, 203

Ignacio Gómez Arriola 65, 150

www.kcbasquedub.com 92

www.tonallan.com 93

www.sedena.gob.mx 96

Carlos Tomás 117

José Cuitláhuac Correa 130

www.aach.com 173

LUIS BARRAGAN 185

Fernando González Barba 186

Ruta del Paisaje Agavero

Se terminó de imprimir en julio de 2006
en los talleres de TSN_comunicación
Guadalajara, Jalisco.

La edición consta de 1000 ejemplares.
Cuidado de la edición a cargo de
Arq. Arabella Gonzalez Huezo