

El noroeste de Chihuahua y el sotol

Mercedes Jiménez del Arco

Escribir sobre el uso y significado del sotol en la época prehispánica no es empresa fácil. Si bien existe evidencia arqueológica de que era elaborado y utilizado en asentamientos tan importantes como Paquimé, centro

comercial y religioso de la Gran Chichimeca, los investigadores no han proporcionado abundante información sobre el tema y en la mayoría de los casos se concentran en investigaciones de la producción de sotol de principios de siglo XX y estudios etno-arqueológicos para ofrecer algunas explicaciones sobre su condición en los tiempos antiguos.

A diferencia de la abundante producción de documentos recopilados y estudios realizados sobre la vida de los pueblos prehispánicos asentados en Mesoamérica, especialmente en el centro de México, el área norteña cuenta con escasos documentos que hablen sobre la vida de las culturas de esta región. Esta tendencia empieza a revertirse, pero aún falta mucho por conocer sobre la cosmogonía de los hombres del desierto. No obstante, las crónicas e investigaciones realizadas para los pueblos mesoamericanos pueden ayudarnos en parte a entender y realizar algunas reflexiones, con todas las reservas de cada caso, sobre la forma en que éste y otros aspectos de las costumbres y tradiciones de los grupos culturales del norte de México se desarrollaron en las diversas épocas previas, simultáneas y posteriores al esplendor de las culturas mesoamericanas, tan conocidas por la mayoría dentro y fuera del país.

Por tal razón, en este escrito realizaremos una serie de menciones de citas y mitos elaborados por cronistas e investigadores sobre la cultura mexicana, y evidencias arqueológicas encontradas por Charles Di Peso durante las excavaciones llevadas a cabo en Paquimé entre 1958 y 1961. El enfoque que se abordará se centra en la forma como se consideraban las bebidas embriagantes, así como la producción de las mismas, en época prehispánica. También se hablará de la manera en que se concebía el nacimiento mítico



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

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



Casa de los Hornos. Imagen obtenida en Charles Di Peso. *Casas Grandes / Medio Period.* Vol. 2, Amerind, Dagoon, 1974.

¹Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*. Porrúa, México, 7a. ed., 1989, pp. x-xx, 4 y 5.

Bibliografía

- Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*. Porrúa, México, 7ª ed., 1989.
- Charles Di Peso, *Casas Grandes / Medio Period.* Vol. 2, Amerind. Dagoon, 1974.
- Walter Dood, "Organizational Aspects of Spatial Structure in Guarijio Sites". Dissertation, UMI, s/f.
- Beatriz Braniff, *Gula para el museo de las culturas del norte*. Edere, México, 2004.

de las plantas de las que se producían las bebidas y sobre qué se pensaba acerca de aquellos que las ingerían de manera desenfrenada.

El que vende miel tiene magueyes, y suele vender vino de la tierra que se hace de la miel de maguey, la cual cuece primero, o la hierve, y para que nunca le falte la miel suele plantar los hijos de los magueyes; y después que son ya grandes, cava o agujera, o ahoya el meollo de ellos, y así ahoyados rásalos muy bien para que mane la miel de que hace pulcre, cociéndola o hirviéndola primero, e hinche cántaros o cueros de ella para guardarla, y esto después que tiene raíces.¹

Esta cita nos permite conocer parte del proceso de preparación de la planta para obtener la miel y el pulque que, por la evidencia arqueológica encontrada en Paquimé, pudo haber sido similar para el caso del sotol.

Esta antigua ciudad que floreció entre el 1250 y 1450 d. C. contaba con un sofisticado sistema hidráulico y se organizaba en diversos conjuntos arquitectónicos claramente diversificados para el uso habitacional y para las actividades cívico-religiosas. Cada área de la ciudad contó con rasgos específicos que proporcionaron información valiosa a la investigación arqueológica para interpretar su función y uso. Y aquí es donde hacemos referencia directa a la construcción encontrada al norte del sitio, conocida como la "Casa de los hornos", cuyo nombre atiende a los cuatro hoyos destinados a este fin encontrados contiguos a una serie de cuartos de tierra que en conjunto conforman esta unidad. Los cuatro hornos son de forma cónica, con paredes forradas de piedra y una profundidad aproximada de 2 por 3 m de diámetro. Estos hornos,

describe Di Peso, se utilizaban para la producción de sotol en grandes cantidades durante las festividades religiosas y se encontraron con restos de fibra y piedras quemadas cuidadosamente empacadas en el interior, lo que presumiblemente indica que fueron utilizados hasta el último día de ocupación de la ciudad. Existe al menos otro horno destinado al mismo fin hacia el sur de este conjunto y contiguo al "Montículo de los héroes". Ambas descripciones vinculan a los hornos con la producción de sotol, obtenido de la planta *dasyli-rion* cuyo nombre común es sotol y de la cual aún en la actualidad se obtiene el aguardiente conocido con el mismo nombre. Es altamente probable que fueran utilizadas otras plantas, como el maguey, para obtener bebidas fermentadas con propósitos medicinales. Si bien no hay evidencia arqueológica de que haya sido practicada la destilación de este tipo de bebidas en época prehispánica, cabe la posibilidad de que se haya dado como parte de un proceso no intencional, debido a las altas temperaturas del desierto, que podrían haber propiciado el calentamiento de la bebida fermentada, la consecuente evaporación y por lo tanto la obtención del licor. Sin embargo, esto no puede ser comprobado y los

investigadores se inclinan por la idea de que se trataba de una bebida fermentada con un contenido bajo en alcohol.

Aún queda mucho por investigar con relación a la producción y uso del sotol en Paquimé durante su esplendor. La información existente es más bien técnica y descriptiva y las investigaciones actuales de los especialistas se abocan al proceso de producción de sotol de principios del siglo XX en medio de la clandestinidad y algunos casos etnoarqueológicos realizado con los guarijíos, que si bien funcionan para comenzar a tener algunas alternativas de interpretación del papel del sotol en la Antigüedad, dejan muchas interrogantes sobre el tema y un gran campo de investigación en espera de hipótesis y evidencias que los especialistas nos puedan ofrecer en torno a una bebida tan distintiva de Chihuahua y con raíces tan antiguas que se esconden bajo la tierra desértica de Paquimé.



Receta #1:

El Camotazo, bebida muy original, afina la intensidad del sabor con el camote como ingrediente.

Receta para:

Cóctel

Receta: No. 16

Fecha de elaboración:

8/3/2006

Bebida: Camotazo

Equipo: Los Norteños

Preparó: Brenda Durán

1 pza. Camote cocido
35 gr. Azúcar refinada
30 ml. Sotol Generaciones
90 ml. Agua del camote cocido
4 pza. Cubos Hielo

Fuente: Tomás Cuevas (2006). Presentación Camotazo, México.



*Docente-investigador de la UACJ, Unidad Chihuahua.