

## PROYECTO UNAM

Coordinador: Roberto Arturo Gutiérrez Alcalá robargu@hotmail.com

## Documental sobre campeones mundiales yucatecos

El documental "Los últimos héroes de la península", realizado en la UNAM por J. M. Cravioto, aborda la vida deportiva de los grandes boxeadores yucatecos Miguel Canto, Freddie Castillo, Juan Herrera, Guty Espadas y Lupe Madera. Su estreno comercial será mañana. También se proyectará en la Sala Julio Bracho, del CCU, del 23 de febrero al 14 de marzo.



## EN BREVE

## » Una propuesta original: escribir su historia



**MEZCALITO.** En la actualidad es una bebida muy popular

Hace poco, Serra Puche propuso a un grupo de tequileros de Jalisco hacer la historia del mezcal, darle a esta bebida -con argumentos científicos y comprobables- una antigüedad mayor a la establecida (hasta la fecha se cree que surgió en el siglo XVII) y fijar su desarrollo a través de los siglos.

"Estoy en pláticas con ellos para ver si podemos establecer el origen del mezcal en la época prehispánica. Sería una contribución importante a la historia de nuestra cultura", señala.



**EN TLAXCALA.** Vista del volcán La Malinche, de 4 464 metros

## » Un impresionante fenómeno astronómico

En Xochitlácatl-Cacaxtla, la Pirámide de las Flores es una reproducción del volcán de La Malinche, de la misma manera que el Edificio de la Espiral es una reproducción del Popocatepetl (incluso su interior está lleno de ceniza volcánica).

"Si bien el 29 de septiembre no coincide con ningún solsticio ni fecha astronómica alguna, ese día, precisamente, el Sol sale de la boca de La Malinche. Lo que sucede entonces es impresionante: el primer rayo solar se dirige directamente hacia el Edificio de la Espiral y, a continuación, al Popocatepetl, que están alineados con La Malinche. Como yo lo veo, éste es un fenómeno natural al que los habitantes de esa ciudad le dieron un significado. Para ellos era muy importante ese momento porque consideraban a La Malinche una creadora de vida, la madre tierra, la que les proporcionaba agua, alimentos...", explica Serra Puche

## » Escultura de mujer sentada en un trono

En opinión de la investigadora universitaria, en Xochitlácatl-Cacaxtla había mujeres en el poder.

"En las excavaciones de la Pirámide de las Flores, en Xochitlácatl, localizamos una escultura de barro que representa a una mujer sentada en un trono, con su escudo, su cetro y un gran penacho de serpiente en la cabeza. En Xochitlácatl, todo lo que hay en la Pirámide de las Flores es femenino. Pero en Cacaxtla, los murales representan una batalla en la que participan sólo hombres, aunque también hay una mujer que lleva el vestido triangular, el quexquemel, y le asoma un pecho; parece un sacerdote pero lleva el quexquemel, igual que la figura sentada en el trono. Esto es del periodo Epiclásico", comenta.



**ELABORACIÓN.** Quema de piñas de maguey en un horno tradicional, para elaborar esta bebida alcohólica

# El mezcal: una bebida milenaria y sagrada

Hasta hace algún tiempo se pensaba que la única bebida alcohólica entre los pueblos prehispánicos había sido el pulque, un fermento de la savia del maguey.

Sin embargo, gracias a las excavaciones que en 1994 empezaron a efectuar arqueólogos universitarios en la población de Nativitas, Tlaxcala, hoy se puede afirmar que del maguey no sólo obtenían pulque, sino también mezcal.

En esas excavaciones, los científicos encontraron, en varias casas prehispánicas, evidencias materiales relacionadas con el mezcal: hornos muy semejantes a los que se utilizan actualmente para quemar piñas de maguey y hacer esa bebida alcohólica, ollas de barro partidas a la mitad, restos de magueyes...

Este gran hallazgo permitió dar inicio, junto con la investigación del modo de vida de los habitantes de Xochitlácatl-Cacaxtla, al proyecto "La ruta del mezcal", el cual, sin duda, hubiera recibido la incondicional aprobación y el apoyo más que entusiasta de uno de los grandes bebedores de la historia: el escritor inglés Malcolm Lowry.

"Con este proyecto hemos recorrido buena parte del país, identificando los lugares donde se hace artesanalmente mezcal. Así, hemos visto que esta bebida todavía se destila en ollas de barro semejantes a las ollas halladas en Nativitas y fechadas hacia el año 400 antes de Cristo. Esto significa que desde hace, al menos, dos mil cuatrocientos años se elaboran bebidas destiladas en Mesoamérica", dice Mari Carmen Serra Puche, investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, y quien encabeza dicho proyecto.

## Xochitlácatl-Cacaxtla

Las excavaciones en Nativitas permitieron reconocer un extenso asentamiento en lo que fue la ciudad de Xochitlácatl-Cacaxtla, con dos momentos de ocupación.

El primero se dio entre el año 800 y el 600 antes de Cristo, en el periodo Formativo, cuando los primeros grupos la fundaron. Alrededor del año 200 después de Cristo, una enorme erupción del Popocatepetl obligó a la gente a abandonar dicha ciudad.

"No fue una erupción como la del Vesubio, que arrasó con Pompeya y Herculano, sino una lluvia de ceniza que causó una serie de lahares de lodo que cubrieron todo el valle poblano-tlaxcalteca y sus campos de cultivo. La ciudad fue abandonada lentamente por sus habitantes", apunta Serra Puche.

Hay dos hipótesis sobre a dónde se fueron éstos: una dice que al norte de Tlaxcala, hacia la región de Tlaxco; la otra afirma que hacia Teotihuacan, que en ese momento comenzaba a vivir su época más importante como la gran ciudad de Mesoamérica.

El segundo momento de ocupación de Xochitlácatl-Cacaxtla se inició en el año 650, cuando la gente regresó a ella, y coincidió con el colapso teotihuacano.

"Esta ciudad volvió a ser, como en el periodo Formativo, un punto fundamental para las rutas de intercambio comercial con lo que hoy es Oaxaca, la costa del golfo de México y el valle de México. Esta segunda etapa de su historia duró has-

De acuerdo con investigaciones realizadas por científicos universitarios, se habría comenzado a elaborar en Mesoamérica hace, al menos, dos mil cuatrocientos años



**EDIFICIO DE LA ESPIRAL.** Es una reproducción del Popocatepetl

ta el año 800 ó 900, cuando otra erupción del Popocatepetl hizo que la gente la abandonara definitivamente", refiere la investigadora.

Se han encontrado evidencias de que, durante el periodo Epiclásico, la gente regresó y levantó sus casas encima de las de sus ancestros; edificó en Xochitlácatl, sobre la Pirámide de las Flores, otra estructura más grande; construyó el gran basamento de Cacaxtla y pintó los famosos murales.

"En el periodo Formativo, Xochitlácatl estaba dedicada al agua, con sus grandes tinas monolíticas al pie de las escalinatas de los edificios, sus numerosas esculturas en forma de sapos y otras representaciones -todas postolmecas- relacionadas con el vital líquido. Luego de la erupción del Popocatepetl, la gente se fue; y cuando regresó, seguramente con otra religión con más influencia teotihuacana, dedicó la Pirámide de las Flores a otra deidad: el volcán conocido como La Malinche. Las ofrendas del periodo Epiclásico encontradas allí son figurillas de barro que representan a todo tipo de mujeres: jóvenes, viejas, embarazadas..., y forman parte de un culto a lo femenino", señala Serra Puche.

## Casas de artesanos

En el piso de una de las casas prehispánicas de Xochitlácatl-Cacaxtla se hallaron muchos fragmentos de piedra verde (jade), punzones y otros instrumentos nunca vistos hasta entonces en ningún lado: unos pulidores con formas circulares y aplanados.

El arqueólogo estadounidense Kent Hirth, quien se especializa en lítica, estudió esos instrumentos y el contexto en el que fueron encontrados, y desarrolló todo el proceso de hechura de cuentas de jade para collares. Él y Mari Carmen Serra Puche están a punto de publicar sus hallazgos en un artículo.

"Yo estoy escribiendo un libro precisamente sobre esas casas; se va a llamar *La vida cotidiana en Xochitlácatl-Cacaxtla* y

**“El mezcal de Xochitlácatl-Cacaxtla se producía sólo para la elite económica o la política y religiosa, o para ser bebido en una ceremonia muy especial. No todos deben haberlo podido beber”**

**Mari Carmen Serra Puche,** investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM

en él voy a hablar de la casa del mezcalero, del lapidario -el que hacía las cuentas-, del campesino, del pintor, del albañil..., así como de un aspecto que aún no ha sido clarificado: ¿a qué se dedicaban las mujeres? Quiero que no sea aburrido", comenta la investigadora.

Es muy interesante saber que tanto en el periodo Formativo como en el Epiclásico había personas que se dedicaban, no de tiempo completo, a distintos oficios especializados: a trabajar el campo, a hacer cuentas de jade para collares e instrumentos de obsidiana como navajas y puntas...

"Por lo que se refiere a las mujeres, seguramente se abocaban a tejer ropa y telas, porque hemos encontrado muchos malacates para algodón y quizá para la fibra del maguey", indica Serra Puche.

## Técnica prehispánica

Los hornos descubiertos en las casas prehispánicas de Xochitlácatl-Cacaxtla fueron sometidos a diversos análisis químicos por especialistas del Instituto de Química de la Universidad Nacional, que confirmaron que en ellos se quemaban piñas de maguey.

"Podríamos habernos quedado con esta información y ya, porque en mu-

chos otros sitios arqueológicos se ha encontrado lo mismo: restos de maguey quemado (hay que recordar que la gente de entonces se lo comía así). Pero, para fortuna nuestra, en México se siguen aprovechando técnicas prehispánicas en muchos campos. Fue así como tuve la fortuna de grabar en video a un huichol cuando elaboraba mezcal en su casa, en un horno exactamente igual a los que encontramos en Nativitas, y con una olla hecha con una mezcla de lodo y arena. Ese mezcal es exclusivo para fiestas, es un mezcal ritual", dice la investigadora.

## Proceso de destilación

En el piso de estas casas prehispánicas, que era de tepetate, muy duro, se hacía un agujero de unos dos metros de diámetro por unos tres de profundidad, y se llenaba de rocas volcánicas, como tezontles. Luego se calentaban las rocas, y encima de ellas se acomodaban las piñas de maguey, como se hace hoy en día en Oaxaca, y se cubrían con pencas de esta misma planta.

"Al cabo de unos tres días, cuando ya estaban cocidas, se machacaban y se ponían a fermentar en una tina de madera o en una piel de venado", explica Serra Puche.

Una vez fermentadas las piñas de maguey se ponían a hervir en una olla. El vapor salía y se condensaba en otro recipiente en el que se obtenía el mezcal ya destilado.

"El mezcal huichol es tremendo: calculo que tiene más de 60 grados de alcohol. Es un mezcal absolutamente ritual, para las fiestas. El de Xochitlácatl-Cacaxtla se producía sólo para la elite económica o política y religiosa, o para ser bebido en una ceremonia muy especial. No todos deben haberlo podido beber", concluye la investigadora universitaria (Leonardo Huerta Mendoza).

Si guenos en facebook en el grupo KIOSKO-ELUNIVERSAL