

**La vitivinicultura en el pueblo
de Santa María de las Parras**

Sergio Antonio Corona Páez

**LA VITIVINICULTURA EN EL PUEBLO
DE SANTA MARÍA DE LAS PARRAS**

Producción de vinos, vinagres
y aguardientes bajo el paradigma andaluz
(siglos XVII y XVIII)



AYUNTAMIENTO DE TORREÓN 2003-2005
INSTITUTO MUNICIPAL DE DOCUMENTACIÓN
Y ARCHIVO HISTÓRICO EDUARDO GUERRA

JOSÉ GUILLERMO ANAYA LLAMAS
Presidente Municipal de Torreón

JESÚS ALFONSO TAFOYA AGUILAR
Secretario del Ayuntamiento

ELÍAS AGÜERO DÍAZ DURÁN
Director del IMDT

EN PORTADA

Vendimiador. Ilustración tomada de *El gran libro del vino*,
Joseph Jobe (director), Barcelona,. Blume, 1971.

EDICIÓN

Jaime Muñoz Vargas (BuróMassmedia)

ISBN: 968-7772-69-7

© Sergio Antonio Corona Páez

Torreón, Coahuila
2004

*De cualquiera de aquellos olvidados abuelos
nuestros que colonizaron el septentrión
novohispano podría decirse lo mismo que de
cierto capitán del Nuevo Reino de León:
“sus acciones no tienen más desgracia que no
haber sucedido en Flandes”.*

Índice

Introducción	13
Capítulo I. Introducción a la historia vitivinícola de Santa María de las Parras	25
La <i>vitis vinifera</i> en el septentrión novohispano	25
Ubicación de Parras. Fundación y razón de su nombre	30
Santa María de las Parras. Siglos XVI y XVII	34
La lucha por el agua	45
Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII	48
El llamado “nuevo impuesto” de 1758	54
El proteccionismo eclesiástico sobre la producción vitivinícola parrense	61
La producción en el último tercio del siglo XVIII	62
Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras	63
El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras	65
Vislumbre de un modelo económico	66
Capítulo II. La tenencia de los viñedos y la legislación indiana	91
La etapa de expansión del cultivo de la vid en la América española	91
El caso peruano	94
La tenencia de los viñedos en la Nueva España	97
La antigua, notoria y privilegiada tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya	101

Beneficios de la producción vitivinícola “fronteriza”	110
Capítulo III. El paradigma vitivinícola vigente en Parras siglos XVII-XVIII	
Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo	121
El paradigma del gusto vinícola	122
El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII	125
El vino de Santa María de las Parras	129
Técnicas correctivas	131
Tipología y denominación de los vinos parrenses	132
El vinagre, subproducto del vino	134
El paradigma del aguardiente	134
¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?	138
Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses	142
Capítulo IV. El pueblo de Santa María de las Parras, sus privilegios y su producción vitivinícola	
Privilegios, hidalguía y libertad personal	167
Los parrenses y el modelo económico de Adam Smith	171
¿Era rentable la vitivinicultura en Santa María de las Parras?	175
La tenencia de la tierra en el pueblo de Santa María de las Parras	180
El arrendamiento de tierras y bueyes	182
Capellanías, censos y “manos muertas”	183
El agua para los riegos de las viñas	186
La mano de obra en la vitivinicultura “de huerta”	190
La mano de obra en el pueblo	191
La mano de obra parrense en las haciendas vecinas	192
La mano de obra en el pueblo de Parras de acuerdo a los libros de caja, cargo y data	196

El caso de los Pérez Medina, cosecheros de Parras	198
La viña del Escultor	199
La viña de la Orilla del Agua	200
La casa habitación	201
Las defunciones prematuras en la familia Pérez Medina	202
Labores en las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. 1775-1783	203
Las prácticas relacionadas con la producción de las viñas	204
El riego	204
El “mogroneado”	204
Poda y sarmentado	206
La cava	206
El cercado de las viñas	207
El estacado o ahorquillado	207
Escarda y limpieza de acequias	208
Los enseres de la bodega	209
Limpieza, reparación y calafateo de enseres de bodega	209
La fecha de la vendimia	210
La vendimia, cochura del arropo y la “hechura” del vino	211
La destilación de los orujos	212
El trasiego y la destilación de las borras del vino	213
Otras labores no registradas en las viñas del Escultor y Orilla del Agua	214
Costo de las labores vitivinícolas en Sanlúcar y en Parras	214
Algunas consideraciones en torno a la vitivinicultura de huerta en Parras	217
Capítulo v. Comercialización, distribución y consumo de los vinos, vinagres y aguardientes de Santa María de las Parras	261

Comercialización local y regional de las uvas	261
Comercialización de los productos vinícolas.	
Vinos, vinagres y aguardientes	263
El mercado local	263
Rutas comerciales y distribución	
de productos vitivinícolas parrenses	264
Crédito, contado y ventas con seguro para el mercado foráneo	268
Modalidades de distribución y venta de vinos	
y aguardientes parrenses	268
Los encomenderos o apoderados	270
El vino y aguardiente en la vida cotidiana de Parras	274
La vitivinicultura colonial parrense: balance final	283
Epílogo	294
Apéndice documental	307
Archivos	339
Referencias	347

Introducción*

Parras de la Fuente es una ciudad ubicada en el centro sur del norteño estado de Coahuila, en México. Fue fundada como pueblo de indios en 1598, aunque a sus alrededores ya existían algunas haciendas españolas. Durante la era virreinal se le conoció como pueblo de Santa María de las Parras. Como su nombre con claridad lo indica, la característica principal del lugar era la existencia previa de parras nativas. La introducción de la *vitis vinífera* europea siguió inmediatamente a la llegada de los colonos iberos, criollos y tlaxcaltecas a finales del siglo xvi. En el primer lustro del siglo xvii el obispo De la Mota y Escobar se maravillaba de lo dulce de sus uvas europeas y le auguraba un brillante futuro vitivinícola a la población.

Hasta donde puedo recordar, las visitas a Parras siempre me producían la sensación de entrar a un mundo muy diferente al mío. Originario como soy de Torreón, una próspera ciudad que ni siquiera ha cumplido su primer siglo de existencia, la impresión que recibía al entrar en Parras era indescriptible. Entre Torreón y Parras hay unos 150 kilómetros de soleado desierto. Al cruzar un puerto flanqueado por viejísimos cerritos de piedra, el paisaje se va transformando en la medida en que avanzamos hacia la población. Como primer indicio de la cercanía de la ciudad, se yergue el casco de la Hacienda y bodegas de San

*El lector puede encontrar las notas al final de cada sección [N. del E.].

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

Lorenzo, refulgentes de blanco bajo el torrente solar, rodeados por sus muchos árboles, sus viñedos y sus viejos fantasmas. El campo se llena de acequias, de añosos nogales y de estanques. La ciudad luce plena de viejas casas y casitas, algunas con fachadas neoclásicas, ventanas enrejadas, puertas de madera labrada con sus chapas de hierro forjado. Sobreviven algunas aldabas para llamar a las puertas. Como surge de mis recuerdos, Parras era una deliciosa combinación de sol, agua, verdor, aire fresco y olor de vino fermentado en el ambiente. Se podía recorrer la pequeña ciudad a pie, de bodega en bodega, probando los vinos para hacer las compras al final. Había vinos dulces, semidulces y secos. Como la gran mayoría, yo compraba los dulces de los tipos conocidos localmente como Sangre de Cristo, Jerez, Moscatel, Oporto y de los combinados con nuez. Los precios eran muy accesibles, y los vinos más que buenos. Se podía entrar a las bodegas, mirar los viejos lagares y toneles y hasta gozar de una visita guiada por el anciano de la casa. Con voz baja y llena de misterio, éste “confesaba” que el secreto de su venturosa vida llena de días y felicidad radicaba en tomar a diario “una onza de vino”. Después de la “revelación del misterio” y con mucha motivación, uno pasaba al mostrador para comprar los vinos de la casa. La producción de vinos y aguardientes era una actividad practicada de inmemorial en Parras. Todo mundo lo sabía, pero nadie podía dar información basada en evidencias documentales. Las tradiciones y leyendas ocupaban el sitio reservado para la historia científica.

Con enorme pesar, a mediados de los años setenta me enteré —por boca de algunos dueños de bodegas— de que los enormes impuestos con que les estaban gravando su producción artesanal los obligaría a dejar sus métodos tradicionales de fabricación de vinos.

INTRODUCCIÓN

Entonces yo no era conciente de que podía estar contemplando el principio del fin de una multiseccular cadena de generaciones de pequeños vinateros que alegraron con sus productos la vida de novohispanos y mexicanos por igual.

En gran medida, la historia de este libro se remonta a la curiosidad suscitada por los viejos recuerdos personales. Pero más que nada, intervinieron a manera de acicate todas aquellas preguntas que mi tesis de maestría en Historia dejó apenas esbozadas y sin responder. Ésta se centraba en la producción agropecuaria, en el consumo y en la cultura material de la hacienda de San Juan Bautista de los González, actualmente conocida simplemente como “Los González” en Saltillo. Hacia 1640, su dueño y fundador, Juan González de Paredes —vecino de Santa María de las Parras en el primer tercio del siglo xvii y posteriormente de Saltillo— la había concebido como una hacienda vitivinícola. En consecuencia la dotó de varias hectáreas de cepas protegidas por muros en todo su perímetro. Había una bodega con lagar de madera con husillo, cazo arropero, barriles y todo lo necesario para la producción del vino. Juan González tomó por modelo la hacienda vitivinícola de San Lorenzo de Parras, propiedad de su compadre Francisco Gutiérrez Barrientos. Fue duro para Juan González darse cuenta de que el clima que imperaba en su hacienda situada cinco kilómetros al noreste de la Villa del Saltillo impidió —por lo expuesto a las frecuentes heladas— que su sueño prosperara.

Sabemos que la latitud (Parras y Saltillo tienen prácticamente la misma), la longitud o la altura sobre el nivel del mar no son tan determinantes para la explotación de la vid como lo pueden ser la temperatura y la radiación solar. Las ventajas de Parras sobre otros lugares consisten en su enorme porcentaje anual de días soleados y en que sus condiciones de temperatura son

extremadamente similares a las de algunas regiones de Andalucía, como las de Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera. La temperatura media anual de Parras es de 20.3° C, mientras que la media de las regiones andaluzas mencionadas es de 18.02° C. La semejanza de condiciones ambientales explicaría el éxito inmediato en el establecimiento de la *vitis vinífera*.¹

Volviendo a la experiencia fallida de Juan González de Paredes, muy a su pesar tuvo que convertir la proyectada hacienda vitivinícola de San Juan Bautista en una hacienda triguera, aunque nunca dejó de cultivar su viñedo ni perdió las esperanzas de que un milagro cambiara su suerte. Consta que Juan González efectivamente produjo algún vino en este viñedo saltillense, pero ni remotamente en las cantidades que hubiera obtenido si San Juan Bautista hubiese estado en Parras.

Cuando trabajaba en mi tesis de maestría, me llamaba la atención que en el testamento e inventarios postmortem de Juan González eran mencionadas con lujo de detalle todas las propiedades y objetos que le pertenecieron, incluso la merced de encomienda de indios jumanes que le fue conferida por el Gobernador del Reino de la Nueva Vizcaya, pero, en ningún momento a lo largo de todo el expediente, ni el testador, ni sus herederos ni las autoridades locales que sancionaron y validaron los documentos hicieron la menor alusión explícita ni implícita a la existencia o inexistencia de alguna licencia o merced para plantar viñas. Juan González murió en 1663 cultivando su viñedo sin contradicción alguna por parte de las autoridades.

En gran medida, estas observaciones traducidas en interrogantes marcaron la pauta para profundizar en los problemas de conocimiento que implicaban. ¿Juan González había aprendido la técnica vitivinícola en Parras? Dados el monto y formas de aplicación de la inversión de capital en su hacienda, ¿pensaba

INTRODUCCIÓN

que iba a ser más redituable el viñedo que los cereales? ¿Por qué la descripción de los implementos de bodega de Juan González sonaba tan semejante a las de las bodegas andaluzas? Y, sobre todo, ¿por qué no había de por medio una licencia para establecer su viñedo?

Con gran curiosidad y con éstas y otras preguntas en mente, pensé que mi investigación doctoral debía explicarlas de manera satisfactoria. De ahí que decidiera que el lugar a estudiar sería Parras y el fenómeno social la producción vitivinícola. La época tenía que coincidir con la de Juan González, aunque posteriormente, si había necesidad, se ampliaría.

Pronto me di cuenta de que no había mucha bibliografía sobre la producción de bebidas etílicas de Parras. Durante siglos, sus visitantes ilustres dejaron testimonios sobre la existencia de sus viñedos y de su significativa producción comercial de vinos y aguardientes. En el siglo xvii, Parras recibió las visitas del obispo Mota y Escobar² y del jesuita Pérez de Ribas.³ En el siglo xviii, el pueblo de Parras fue visitado por el obispo Tamarón y Romeral,⁴ Nicolás de Lafora,⁵ Teodoro de Croix y su capellán el padre Morfi.⁶ Todos ellos redactaron y rindieron informes a las autoridades virreinales (civiles y eclesiásticas) sobre la pública y notoria existencia de los viñedos parrenses y de su producción vitivinícola.

No obstante lo anterior, no existían referencias en la bibliografía científica que dieran cuenta de la naturaleza, magnitud y formas que asumía dicha producción ni de las condiciones legales que la hicieron posible. West reconoció la existencia de viñedos en producción en distintos lugares del septentrión novohispano, particularmente en Parras, y se limitó a suponer la probable existencia de licencias especiales.⁷ Chevalier sostiene que la Corona española nunca estuvo dispuesta a dejar prospe-

rar los viñedos en la Nueva España por temor a que se afectaran los intereses comerciales, hacendarios y políticos de la Península.⁸ Sin embargo, nunca logró demostrar documentalmente tal afirmación. Se limitó a suponer la existencia de instrucciones secretas a los virreyes.

Ayala Vallejo publicó su tesis doctoral sobre la historia geográfica de Parras.⁹ Parte de su capítulo III lo dedicó a la producción vitivinícola parrense basado en los testimonios históricos tradicionales. Ayala Vallejo —que sigue a West— no logró explicarse cómo era que Parras podía producir vinos si no fuera por la hipotética existencia de algún permiso especial. Hizo notar que el centro de distribución de los vinos españoles —la ciudad de México— quedaba demasiado lejos de Parras. Y supuso que por esta razón y por la influencia del conquistador, poblador y político Francisco de Urdiñola,¹⁰ le fue concedido un permiso de producción vitivinícola a Santa María de las Parras.

La falta de estudios científicos que explicaran los antecedentes legales y la naturaleza y magnitud de la producción vitivinícola parrense ha creado un vacío de información que ha sido llenado con suposiciones erróneas. En la actualidad se acepta que el consumo novohispano de aguardientes en la segunda mitad del siglo XVIII era enormemente superior al abasto que se obtenía a través de las flotas españolas.¹¹ Se ha convertido en un lugar común afirmar —erróneamente— que la única explicación posible para este fenómeno es que la demanda novohispana de aguardiente se satisfacía mediante la producción y consumo de bebidas “ilegítimas”, principalmente del llamado *chinguirito*.¹² Hasta el día de hoy, los académicos han ignorado el papel que Parras pudo haber desempeñado —y que de hecho desempeñó— en la parcial satisfacción de dicha demanda.

INTRODUCCIÓN

Para llegar a la verdad científica, era necesario ir a las fuentes primarias, puesto que, como decía Henri Marrou, “la Historia se hace con documentos, y sin documentos no hay Historia”. Afortunadamente, los archivos parroquiales sitos en el Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras —particularmente los fondos no sacramentales— habían sido catalogados no mucho antes gracias al empeño del presbítero jesuíta Agustín Churruca Peláez y a la magnífica labor del señor Manuel Sakanassi Ramírez. Estos acervos tuvieron carácter supletorio para el tema de la investigación, ya que los documentos del desaparecido archivo tlaxcalteca del pueblo de Santa María de las Parras eran los idóneos. Por desgracia, manos que se autodenominaron “revolucionarias” quemaron dicho acervo, junto con el civil, durante la segunda década del siglo xx.

Una cuidadosa lectura de los expedientes permitió determinar la factibilidad de realizar el estudio doctoral. Entre las corporaciones religiosas parrenses encontramos muchos registros extremadamente detallados que dan cuenta diaria, mensual y anual de los gastos de cultivo de sus viñedos, así como de los volúmenes y tipo de producción vinícola y del monto de los ingresos que generaron. No faltaban los correspondientes inventarios de bodega. Había muchos otros manuscritos análogos a los mencionados. Se trata de documentos de carácter legal pertenecientes a los cosecheros laicos y eclesiásticos de Parras: testamentos, inventarios, libros de caja, cargo y data que dan cuenta detallada de los inventarios de bienes muebles e inmuebles, de producción y de consumo, monto de las inversiones anuales en los viñedos y beneficio por la venta de los productos vitícolas o vitivinícolas. Es tal su riqueza que incluso permiten determinar los modelos de la técnica y del gusto que seguían al fabricar sus productos y, por supuesto, mucho de su cultura.

Otros archivos como el General de la Nación, el Municipal de Saltillo y el del Centro Cultural Vito Alessio Robles, también de Saltillo, ofrecieron su propia cuota de testimonios documentales directamente relacionados con el tema. Desde luego, los criterios metodológicos a seguir en la investigación deberían tomar en cuenta que éste sería un estudio integral e inaugural. Era importante considerar que los conceptos de vino y aguardiente son históricos en la medida en que han evolucionado tanto como el gusto, la percepción y la valoración que de ellos se ha tenido socialmente. Estas primeras lecturas permitieron el planteamiento de las hipótesis de trabajo y la feliz conclusión de la investigación con la que obtuve el grado de doctor en Historia por la Universidad Iberoamericana plantel Santa Fe (ciudad de México).

Para facilitar la lectura, he decidido presentar los resultados de la investigación en cinco capítulos, una sección de conclusiones y un apéndice documental. Solamente he suprimido la introducción original que correspondía estrictamente al planteamiento metodológico.

El capítulo primero es una visión de conjunto de la historia vitivinícola del pueblo de Santa María de las Parras, desde el siglo XVI hasta inicios del XIX. El capítulo segundo explica las bases legales de la tenencia de los viñedos en la Nueva Vizcaya, y los privilegios que la Corona concedió en el siglo XVIII a los cosecheros tlaxcaltecas y españoles de Parras, a los del Real Presidio del Paso del Norte (Ciudad Juárez, Chihuahua). El capítulo III explica las conexiones tecnológica y del gusto que existían entre la Andalucía de los siglos XVI y XVII y Santa María de las Parras, y la naturaleza y clasificación de los productos vitivinícolas parrenses. El capítulo IV explica la forma particular en que fue estructurada la producción vitivinícola en el pueblo de Pa-

INTRODUCCIÓN

rras, formas de tenencia de la tierra y del agua, mano de obra, labores vitícolas y vinícolas, comparación entre Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Parras, rentabilidad de los viñedos, renovación de la población indígena y control político-económico. El capítulo V explica las formas de comercialización y de distribución de los vinos y aguardientes de Parras. Las conclusiones nos permiten asumir un nuevo conocimiento sobre lo que fue el cultivo comercial de la vid en la Nueva Vizcaya en general, y particularmente en el pueblo de Parras.

Sólo me resta agradecer a todas aquellas personas e instituciones que permitieron la culminación de esta obra de investigación. Vaya mi agradecimiento, en primer lugar, para nuestros intrépidos abuelos, quienes colonizaron la Nueva Vizcaya y que con su trabajo cotidiano crearon nuevas fuentes de riqueza y una mentalidad del esfuerzo. A Patricia, mi esposa, y a Sergio Antonio, mi hijo, por su incondicional apoyo. A mis padres, Félix Edmundo Corona de la Fuente y Concepción Páez de Corona. Al ingeniero Héctor Acuña Nogueira, sj, y al ingeniero Juan Ricardo Herrera Valenciano, sj, ex rectores de la UIA Torreón. A la doctora Valentina Torres Septién, ex directora del Departamento de Historia de la UIA Santa Fe. A los doctores Cecilia Sheridan Prieto, Mario Cerutti, Jane Dale Lloyd y Javier Maldonado Rosso. Y de manera muy especial al licenciado José Guillermo Anaya Llamas, alcalde de Torreón, quien hizo posible la publicación de esta obra.

NOTAS A LA INTRODUCCIÓN

1 El promedio mensual de temperaturas más bajas ocurren en enero, tanto en Parras como en la muestra andaluza. En Parras el promedio mensual más bajo es de 12.4° C.; en Cádiz, 12.7° C.; en Málaga, 12.2° C.; en Huelva, 12.1° C.; y en Jerez de la Frontera, 10.9° C. El promedio mensual de temperaturas más altas para Parras es de 25.6° C.; para Cádiz, 24.5° C.; Málaga, 25.3° C.; Huelva, 25.6° C.; Jerez de la Frontera, 25.6° C. En Andalucía el mes más caliente es agosto, mientras que en Parras es junio. La temperatura promedio de Parras en enero es de 12.4°, la cual es poco menos de medio grado superior a la media de las temperaturas promedio mensuales de Cádiz, Málaga, Huelva y Jerez de la Frontera, ya que la temperatura promedio mensual de enero en los cuatro lugares es de 11.97°. Los promedios de las temperaturas mensuales más altas de los mismos lugares andaluces se registran en agosto, siendo el promedio de los cuatro puntos 25.25°, mientras que el promedio para Parras en el mes más cálido (junio) es de 25.6°, esto es, 35 centésimas de grado por encima del promedio andaluz considerado. Las estadísticas climáticas han sido suministradas por el Instituto Nacional de Meteorología del Ministerio del Medio Ambiente, España, y por el INIFAP, de México.

2 Alonso Mota y Escobar. *Descripción geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*.

3 Andrés Pérez de Ribas, sj. *Triunfos de nuestra Santa Fe entre gentes las más bárbaras y fieras del nuevo Orbe*.

4 Pedro Tamarón y Romeral. "Demostración del vastísimo obispado de la Nueva Vizcaya. 1765", en Vito Alessio Robles. *Coahuila y Texas en la época colonial*.

5 Nicolás de Lafora. *Relación del viaje que hizo a los Presidios Internos situados en la frontera de la América Septentrional perteneciente al Rey de España*.

6 Fray Juan Agustín de Morfi. *Viaje de indios y diario del Nuevo México*.

7 Robert C. West. *The mining community of northern New Spain: The Parral Mining District*.

8 Francois Chevalier. *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*.

9 Reynaldo Ayala Vallejo. *Geografía histórica de Parras. El hombre cambia a la tierra*.

10 Francisco de Urdiñola era productor de uvas y vinos en Parras. Fue

INTRODUCCIÓN

también gobernador de la Nueva Vizcaya, región en la que se ubicaba Santa María de las Parras.

11 J. Hernández Palomo. *El aguardiente de caña en México*. Teresa Lozano Armendárez. *El chinguirito vindicado: el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*.

12 *Ibid.*

Capítulo I

INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA VITIVINÍCOLA DE SANTA MARÍA DE LAS PARRAS. SIGLOS XVI-XIX

La *vitis vinífera* en el septentrión novohispano

La *vitis vinífera* era, por necesidad, uno de los cultivos que a los españoles les interesaba introducir en América prácticamente desde su descubrimiento, ya que, junto con el trigo y el olivo, formaba parte de la triada de cultivos necesarios para la vida sacramental de la iglesia católica. El pan y el vino eran indispensables para la celebración de la misa, mientras que el aceite de oliva era el único permitido para la elaboración del aceite sagrado (crisma) de los sacramento del bautismo y de la extremaunción.

Estos productos, el pan, el vino y el aceite, formaban parte no sólo de la vida sacramental de los españoles, sino que, en mucha mayor medida, constituían elementos de su vida cotidiana, sobre todo de la mesa. Por lo tanto, era de esperarse que al colonizar América trajeran con ellos esos elementos culturales. El primer intento español por aclimatar la vid europea en el Nuevo Mundo se llevó a cabo en las Antillas, donde la introdujo Colón hacia 1493 sin éxito alguno, debido a lo inadecuado del clima tropical.¹

La conquista del Imperio mexica permitió a Cortés dictar ordenanzas para el cultivo de la vid europea,² y pronto la Nueva España se convirtió en el almacigo vitícola más antiguo de la América Española. Los colonos de Puebla de los Ángeles plantaron con bastante éxito millares de cepas en Atlixco.³ En la

región de Tepeaca, Tixtla y Mochitlán se daban bien las parras y se cosechaban uvas en el siglo XVI, aunque se carecía de la técnica adecuada para su beneficio.⁴ Es opinión generalizada que la Nueva España tuvo los primeros viñedos de América.⁵ Al parecer, una de las variedades españolas que mejor arraigaron desde la época de Cortés fue la llamada “Mónica”, que en Nueva España pronto se transformó (por mutación o clonación) en la nueva variedad rebautizada como “Criolla” o “Misión”.⁶ Es muy posible y aún probable que algunas de las variedades aclimatadas hayan pasado de la Nueva España al Perú y de ahí a Chile y Argentina, esto a mediados del siglo XVI.⁷

Básicamente, existen dos tendencias entre los historiadores de la vid en la América española: aquellos que creen que llegó primero a la Nueva España y de ahí pasaría a los virreinos sudamericanos,⁸ y los que consideran que muchas de las variedades existentes en la actualidad en Sudamérica evolucionaron a partir de cepas que llegaron directamente de España.

La bonanza y fundación de la ciudad de Zacatecas a partir de 1548 y su consiguiente secuela de “fiebre de plata” hizo que muchos españoles comenzaran a explorar la desconocida región al norte de Zacatecas. Sobre este punto nos comenta Primo Feliciano Velázquez:

Por 1554 aún no tenían en esa región (Zacatecas) convento alguno los franciscanos ni otros religiosos. Sólo había en aquellas minas un hospicio, de donde los franciscanos de Xalisco salían a administrar los sacramentos y a seguir como capellanes a soldados y aventureros españoles.⁹

La Provincia franciscana del Santo Evangelio de México tomó interés en los nuevos asentamientos mineros del septentrión novohispano en los cuales estaban surgiendo nuevas feligresías

CAPÍTULO I

españolas e indias necesitadas de evangelización y vida sacramental, y comenzó a erigir conventos en Nombre de Dios (1555), Durango (1563), San Bartolomé (1564), Topia (1564), Sombrerete (1567), San Buenaventura o San Juan del Río (1567).¹⁰ En 1569, el pueblo minero de Cuencamé ya era mencionado como tal, y el convento franciscano de la Purísima Concepción de Cuencamé fue erigido entre 1589-1593. La Alcaldía Mayor “de los Mezquitales, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna” existía desde 1589 por lo menos, y en su jurisdicción sería fundado el pueblo de las Parras.¹¹ Precisamente por la necesidad de mantener la vida sacramental, y dado lo remoto e incomunicado de los nuevos asentamientos, los franciscanos actuaron como introductores de la vid —no necesariamente los únicos— en aquellos lugares del norte de la Nueva España en que el clima lo permitía, particularmente en Nueva Galicia, Nueva Vizcaya, el Nuevo México¹² y, desde luego, la provincia de las Nuevas Filipinas o Texas.¹³

Así pues, fundada Zacatecas en 1548, la *vitis vinífera* europea no tardó en ser introducida y explotada en diversos sitios de la Nueva Galicia y de la Nueva Vizcaya siguiendo la presencia de las primeras avanzadas de mineros, agricultores y eclesiásticos, los cuales obtenían producciones de vinos y vinagres en escala doméstica o misional. El obispo Mota y Escobar nos proporciona información sobre el mapa de la vitivinicultura septentrional tal y como era apenas iniciado el siglo XVII. En el territorio de lo que ahora es Zacatecas, a unos 28 kilómetros de Fresnillo sobre la rivera del Río Grande existía, a principios del siglo XVII, la nombrada Hacienda de Medina, que poseía ganados mayores y menores, labores de trigo, ingenios de fundir y afinar plata, huerta y un viñedo con cepas y parras en el que se daban las uvas de tan buena calidad que se fabricaba vino tinto.¹⁴ En

las minas de Nieves, también en Zacatecas, se daban muy bien las frutas de Castilla, y de manera particular las uvas. Con éstas se hacía un vino “aceptable” y vinagre de yema muy fuerte.¹⁵ En distintos lugares de la Gobernación o Reino de la Nueva Vizcaya, por esa misma época, se daban de manera “aventajada” diversas variedades de uvas españolas. Se producía vinagre de yema y vino tinto, ya que la fruta que se daba con mayor abundancia era la uva, tanto de cepa como de parra.¹⁶

Otro de los lugares que contaba con una incipiente producción vinícola a principios del siglo xvii era el pueblo de indios de San Juan del Río (Durango) en el que se daban “con perfección” las “uvas blancas, tintas y moscateles”¹⁷ con las que se hacía buen vino y vinagre. Los trece o catorce españoles que ahí moraban, vivían de sus heredades trigueras.¹⁸ En la villa de Santa Bárbara (al poniente de Indé, Durango) se daban muy bien las uvas por la misma época.¹⁹ Y, desde luego, también en el valle de Parras. Esto significa que había una zona que comprendía lo que actualmente es el sur de Coahuila, Durango y el norte de Zacatecas, que antiguamente correspondía a las jurisdicciones de la Nueva Vizcaya y la Nueva Galicia, en el septentrión de la Nueva España, en la cual la *vitis vinífera* era ya cultivada con mayor o menor éxito en el primer lustro del siglo xvii. Sus frutos eran transformados en vino y vinagre con una tecnología que no se equiparaba aún a la española de la misma época. Aunque la vid, el vino y el vinagre ya estaban presentes en mayor o menor medida en diversos puntos de la Nueva Galicia y la Nueva Vizcaya, Pérez de Ribas menciona que la vid castellana fue introducida en Parras con tal éxito que en ninguna otra parte de la Nueva España resultaba más productiva.²⁰ Ese éxito inicial fue estimulado por la creciente demanda de bebidas fuertes en los cercanos enclaves mineros de la Nueva Vizcaya.²¹ Con el

CAPÍTULO I

tiempo, otros asentamientos ubicados en la zona templada del septentrión novohispano lograron cierta producción de vino y aguardiente. La producción vitivinícola de lo que era el Real Presidio del Paso del Norte (Ciudad Juárez, Chihuahua) se encuentra documentada desde el siglo XVIII,²² y, por supuesto, hubo producción en las misiones de la Baja y Alta California.²³ No obstante que la *vitis vinífera* fue establecida y explotada en muchos enclaves del norte del Virreinato, encontramos testimonios como el ya citado de Pérez de Ribas que a lo largo del período colonial dan cuenta de la percepción que españoles y criollos tenían sobre la idoneidad y gran potencial del ambiente agroclimático de Santa María de las Parras para la producción vitivinícola. Desde el primer lustro del siglo XVII, voces como la del ya citado obispo Mota y Escobar²⁴ —con gran sentido común— le auguraban a esa región un papel de capital importancia en la futura producción vitivinícola:

Es este valle muy acomodado para viñas, porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de uvas de Castilla, cargan de mucho fruto y racimo y vienen a madurar con tanta sazón y con tanto dulce y mosto que se hace vino tan bueno, que se echa de ver que si se hiciese con la curiosidad y cuidado debido, sería el vino tan bueno como el de España. Y cuando en este Nuevo Mundo fuese necesario plantar viñas para tener vino en cantidad, este valle sería el más a propósito de cuantos hoy acá se sabe.²⁵

Contrariamente a lo que se ha afirmado hasta ahora en torno a las políticas económicas proteccionistas españolas en detrimento de la producción vitivinícola novohispana,²⁶ la producción de vinos y aguardientes legítimos fue estimulada por la Corona a lo largo del siglo XVIII mediante privilegios y franquici-

cias fiscales en el gran territorio vitivinícola de la Nueva Vizcaya (Durango, Chihuahua y sur de Coahuila) territorio posteriormente incluido en las Provincias Internas, en el norte de la Nueva España.²⁷ Estas regiones fueron privilegiadas en su producción vitivinícola porque la Corona las consideró como zonas “fronterizas” sujetas a los ataques de indios “bárbaros” y, por lo tanto, necesitadas de estímulo y apoyo económico, puesto que sus vecinos estaban corriendo con los gastos de su defensa. Por estas razones, los vecinos y tlaxcaltecas de Parras recibieron en 1738 sendos privilegios para no pagar nuevos impuestos ni alcabalas.²⁸ El Real Presidio de Paso del Norte obtuvo la misma gracia del virrey Revillagigedo en 1753.²⁹ No obstante lo anterior, y pese a lo enorme del área comprendida, en ningún otro lugar de dicho territorio ni de la Nueva España la producción de vinos, aguardientes, vinagres y sus derivados etílicos llegó a tener la importancia económica y social que tuvo esta actividad en Santa María de las Parras.³⁰

Ubicación de Parras. Fundación y razón de su nombre

La ciudad de Parras de la Fuente, ubicada en el centro-sur del norteño estado fronterizo de Coahuila, en México, fue conocida desde sus inicios con el nombre de Pueblo de las Parras o de Santa María de las Parras.³¹ Posteriormente, en pleno siglo XIX se le rebautizó como Parras de la Fuente en honor a un notable liberal coahuilense.³² Parras, como se le designa cotidianamente, se encuentra ubicada al norte del Trópico de Cáncer, cerca del paralelo 25 de latitud norte y del meridiano 102 de longitud oeste.³³

CAPÍTULO I



Figura 1. Mapa del estado de Coahuila, cuya parte sur perteneció a la jurisdicción de la Nueva Vizcaya hasta el último tercio del siglo XVIII.

La región de Parras está delimitada de manera natural por la cuenca hidrológica del mismo nombre.³⁴ Esta cuenca tiene por límites, al norte, la Sierra de Paila y, al sur, la Sierra de Parras. La cuenca misma se divide en dos unidades topográficas: la primera, una sabana o mesa hacia el norte y oeste, y la segunda, constituida por pequeños montículos parcialmente separados al sur y al este. En esta segunda unidad se encuentra ubicada la ciudad de Parras.³⁵

El llamado Llano de Parras comienza 6.5 kilómetros al este de la población, y al norte de la ciudad se ensancha casi cinco kilómetros. Al oeste, en Boquillas, se ensancha casi ocho kilómetros. Este llano tiene un declive constante de sur a norte.³⁶ La cadena de sierras que circunda a Parras y su llano, y lo accidentado del terreno en algunos de sus accesos, constituía una excelente defensa natural contra las incursiones de los indios bárbaros que atacaban procedentes del Bolsón de Mapimí. Desde el norte, la entrada hacia Parras está ubicada en un estrecho puerto de fácil defensa en caso de necesidad. El Pueblo de las Parras fue fundado junto a la Hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola en el lugar que ocupa actualmente, con estatuto de pueblo de indios,³⁷ estatus que conservó durante todo el período colonial a pesar de estar habitada por españoles y criollos, indios de diversas procedencias, negros esclavos y libres y castas.³⁸

CAPÍTULO I



Figura 2. Mapa que muestra la ubicación relativa de la hacienda de Urdiñola y de sus sucesores los marqueses de Aguayo, llamada de Santa María y/o del Rosario, en relación al pueblo y el colegio de San Ignacio.³⁹

La principal razón para fundar el pueblo en este lugar era la vecindad de la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola, y la disponibilidad de agua de riego para los cultivos. Las sierras del sur de Parras contaban con numerosos manantiales que proporcionaban suficiente cantidad de agua,⁴⁰ aunque su propiedad y uso habría de ser objeto de disputa entre el Pueblo y la hacienda de los Urdiñola y sucesores. En Parras, como en el resto del actual estado de Coahuila, la tierra tenía poco valor si carecía de agua. El recurso natural más abundante era la tierra. La minería era prácticamente irrelevante, razón por la cual, para poder subsistir, la mayor parte de sus habitantes tenía que dedicarse a las actividades agropecuarias.⁴¹

El nombre de Parras le fue asignado a esta zona desde la época de las primeras exploraciones españolas en la región durante el último tercio del siglo xvi, debido a la presencia de parras silvestres que a los españoles les recordaban las de Castilla.⁴² Con el nombre de Valle de las Parras se le conocía desde 1578.⁴³ Una merced de tierras otorgada por el teniente de gobernador de la Nueva Vizcaya a Juan de Zubía, en el Valle de Parras, el 1 de abril de 1578,⁴⁴ hace referencia a algunas de estas parras silvestres. En la hacienda de Urdiñola ya existía una casa en 1594, al parecer con viñedo.⁴⁵

Santa María de las Parras. Siglos xvi y xvii

Muchos de los indios reducidos al pueblo y misión de Parras en 1598 fueron, sin duda alguna, aquellos cuyas rancherías circundaban la “laguna grande” o “laguna de Parras” —particularmente en la ribera oeste— que la desembocadura del río Nazas formaba en una depresión del terreno no muy lejos de La Paila.⁴⁶ Por razón de vivir junto a la laguna, los jesuitas misioneros los llamaron genéricamente “indios la-

CAPÍTULO I

guneros”. Los gentilicios, lenguas y el número de tribus o rancherías son aún objeto de debate.⁴⁷

La laguna de Parras se formaba por las avenidas del Río Nazas, muy caudaloso en tiempos de aguas, el cual, una vez pasada la Boca de Calabazas (en la actual ciudad de Torreón), se derramaba en el territorio del Bolsón de Mapimí por varios otros lugares. Estas aguas se estancaban en diversos sitios del Bolsón, a veces en unos, en ocasiones en otros a muchos kilómetros de distancia.⁴⁸ A principios del siglo xvii, el Río Nazas desagaba por la Boca de Calabazas y se derramaba en línea recta hacia el oriente por el cauce que todavía en el siglo xviii llamaban “de San Pedro”, llenando los bajos hasta el lugar conocido como “Magdalenas” y en dirección al que llamaban “Acatita de Baján”; llegaba al cerrillo “de Santiago”, frente al de “las Habas”, rodeaba hacia las cercanías de Paila por “San Gregorio” y “Cinco Señores” y repartiéndose en varios llanos se acercaba a los límites de Parras hacia “San Sebastián del Pozo”, y de ahí llegaba hasta el paraje “de Baicuco” (hoy La Cuchilla).

Ese cauce era el principal del Río Nazas. De éste se dividía un brazo hacia “Los álamos de don Juan” que regaba los llanos y bosques de San Lorenzo. Este brazo se dividía dejando de por medio la sierrita del “Apastle”, y de la sierra de Texas iban a parar las aguas hacia lo que sería el pueblo del Álamo (hoy Viesca) por el “charco de Texas”, junto con las del Río Aguanaval, que desembocaba en la Boca de Álamos.⁴⁹ A principios del siglo xvii, este vasto sistema hidrológico de ríos, lagunas y charcas cubría el territorio delimitado por lo que hoy es Torreón, Tlahualilo, Matamoros, Viesca, La Cuchilla, Paila y Parras. Así pues, los genéricamente denominados *indios laguneros* eran los cazadores y recolectores que encontraron los primeros españoles que se establecieron en la

región a partir de 1578,⁵⁰ año en que la Corona comenzó a otorgar mercedes de tierras y aguas a los europeos. Una de esas mercedes, memorable porque con ella se daría inicio a la que hoy es considerada primera bodega vinícola comercial de América, fue la que se otorgó a Lorenzo García el 1 de agosto de 1597 en Parras.⁵¹

En 1598, el jesuita⁵² Juan Agustín de Espinosa decidió congregiar las diversas rancherías de indios laguneros para evangelizarlos. El sitio elegido fue el paraje que llamaban “de Las Parras y Montes Pirineos”, en vecindad a la hacienda de Santa María de Francisco de Urdiñola. El 18 de febrero de 1598 se llevó a efecto dicha congregación en presencia del jesuita, de algunos vecinos españoles y del capitán Antón Martín Zapata, Justicia Mayor de dicho paraje de Las Parras y lagunas y río de las Nasas.⁵³ A los naturales se les señalaron a satisfacción tierras y aguas suficientes para casas, huertas y sementeras.⁵⁴

El hecho de que Las Parras se haya erigido como pueblo y misión desde 1598, implica que había indios ya bautizados que organizaron su gobierno en forma cabal, con un gobernador, un cabildo y un territorio de su jurisdicción. Una misión, a diferencia de un pueblo, estaba constituida por indios gentiles no cristianizados.⁵⁵ Durante toda la época colonial, Parras fue legalmente un pueblo de indios rodeado de haciendas españolas. Nunca existió, como en el caso de Saltillo, una villa española en contigüidad al pueblo indio. Sobre este punto y sobre la forma de gobierno de los vecinos españoles de la jurisdicción de Parras, dice un manuscrito del siglo XVIII que los indios habían guardado, desde la fundación de Parras hasta entonces,

su forma de cavildo, p(o)r q(u)e esta es conforme a las leyes municipales del Reyno, y si los vecinos no la han tenido, es p(o)r q(u)e no hay ley

CAPÍTULO I

alguna q(u)e lo mande, a menos q(u)e no sean sus poblaciones erigidas en Villas o ciudades, ni les fue necesario estar sugetos al gov(iern)o de los yndios p(o)r q(u)e desde la fundación tuvieron Justicia maior, q(u)e lo fue Anto(ni)o Martín Sapata, q(u)e se quedó en el referido pueblo p(a)ra administrarla a los vecinos e yndios.⁵⁶

Desde la fundación del pueblo de las Parras en 1598, los jesuitas contaron con la ayuda de indios tlaxcaltecas venidos de San Esteban, en Saltillo.⁵⁷ Es indudable que gracias a la presencia de los tlaxcaltecas como agentes de cambio entre los naturales laguneros, se comenzó a organizar en el pueblo de Parras una creciente economía agropecuaria, con sistemas de irrigación para sementeras, pasturas, huertas y viñedos.⁵⁸

Un testimonio bastante autorizado del siglo XVIII, por provenir del cura y juez eclesiástico de Parras, refiere que desde sus orígenes, el reparto de tierras y aguas del pueblo no se verificó entre sus vecinos según lo dispuesto por las leyes en torno a sembradíos y bienes de comunidad, sino que los mismos naturales se repartieron el territorio y el agua que la Corona les había mercedado de acuerdo a la voluntad de sus gobernadores. Esta situación ocasionó que los más laboriosos crecieran en viñedos y “laboríos”, mientras que otros no tenían ni lo necesario.⁵⁹

La fertilidad del suelo y lo adecuado del clima permitió la expansión de las actividades económicas de las haciendas y del pueblo de Parras. Este incremento suscitó que parte de los hacendados “importara” indios de distintas regiones de Nueva España para el servicio y atención de sus labores.⁶⁰ Éste era el caso de la hacienda de Urdiñola y sucesores, así como la hacienda “de abajo” o de San Lorenzo. Estos indios se mezclaron con esclavos y otros sirvientes mulatos, creando así la mixtura racial característica de las haciendas de Parras en los siglos XVII y XVIII.⁶¹

En tiempos de la visita del obispo Mota y Escobar, en el primer lustro del siglo xvii, los naturales del pueblo de Parras se dedicaban a la siembra y cosecha del maíz y a la crianza de gallinas; vendían fruta “de Castilla” de sus huertas —de árbol y de mata— y obtenían pepinos, calabazas y muy dulces sandías y melones.⁶² Desde la fundación del pueblo, los naturales vecinos comenzaron a cultivar con éxito las vides, llegando algunos de ellos a tener muy prósperos viñedos.⁶³

Por su parte, hacia 1603 los jesuitas habían hecho del pueblo de las Parras el centro de una extensa actividad misional entre los indios laguneros de la región.⁶⁴ Los indios laguneros de las diversas visitas y partidos fuera de Parras, que difícilmente podían ser llamados cristianos (a lo sumo bautizados), no sembraban ni cultivaban, sino que se dedicaban a la pesca, a la caza y a la recolección.⁶⁵

Las actividades económicas de los parrenses se consolidaron y diversificaron. Se introdujeron a Parras el olivo, el trigo, los nogales, higueras y perales, los ganados mayores y menores. Para mediados del siglo xviii, tanto Parras como la también tlaxcalteca población de San José del Álamo (Viesca, Coahuila) no sólo eran autosuficientes, sino que producían tal cantidad de alimentos que los excedentes regularmente se enviaban a diversos poblados de la Nueva Vizcaya afectados por sequías.⁶⁶ Pero, sin duda alguna, la principal y más famosa exportación de Parras llegó a ser la de los productos elaborados de sus viñedos, particularmente sus vinos y sus aguardientes⁶⁷ de orujo, licores y mistelas.⁶⁸

Durante la primera mitad del siglo xvii, Parras dejó de ser un simple pueblo misión de la Compañía de Jesús habitado básicamente por tlaxcaltecas e indios laguneros. La fertilidad de la región y sus excelentes condiciones climáticas atrajeron una mul-

CAPÍTULO I

titud de nuevos pobladores españoles, criollos e incluso mestizos y castas. La gran mayoría estaba formada por pequeños rancheros o ganaderos que arrendaban la tierra de los indios o la adquirían casándose con ellos.⁶⁹ No obstante, la tierra no tenía valor sin el agua, y el “agua grande” de Parras pertenecía todavía en el siglo XVIII a la hacienda de los descendientes de Urdiñola, al Colegio de San Ignacio o bien al Pueblo de Parras. Y es de notar que aunque con el tiempo una parte de la tierra de los indios de Parras se enajenó, los derechos de propiedad y de uso del agua jamás salieron del control del mismo pueblo. Los tlaxcaltecas sabían que podían rentar tierras e incluso enajenarlas por venta o por matrimonio, mientras mantuvieran intacto el control del agua. Esto ocasionó que muchos españoles y españolas se casaran con las hijas e hijos de los indios más prominentes de Parras, buscando con ello el acceso al abasto del agua.⁷⁰

Por otra parte, los vecinos indios del pueblo de Parras, estuvieran o no casados con gente del pueblo, eran libres para dejar los derechos de vecindad cuando quisieran, mientras que los individuos que no eran indios, tenían libertad para contarse entre éstos, siempre y cuando con ello se sirviera a los intereses de los indios del pueblo. Bastaba su palabra al declararse indio, se casara o no con un miembro del pueblo, para adquirir el estatus de indio. A los indios tlaxcaltecas de Parras les era muy útil contar con esa fuerza de trabajo en sus casas.⁷¹

Las repetidas epidemias que azotaron a Parras durante el siglo XVII afectaron principalmente a los indios laguneros,⁷² reduciendo continuamente su número y porcentaje en relación a los tlaxcaltecas, mucho menos afectados por estas plagas. Dionisio Gutiérrez, párroco de Parras de la segunda mitad del siglo XVIII, atestigua que constaba en los libros parroquiales que a

partir del año de 1660 comenzaron a agregarse muchas nuevas familias tlaxcaltecas procedentes de San Esteban de la Nueva Tlaxcala por vía de matrimonio. Al parecer, la extinción o la huida de los indios laguneros⁷³ estaba originando este repoblamiento, ya que los tlaxcaltecas eran llevados a Parras por vía de matrimonio, al haber disponibilidad de aguas y tierras vacantes próximas al pueblo, además de existir cercanos vínculos de parentesco entre las familias de Parras y de las de San Esteban.⁷⁴

Para 1682-1692, las familias tlaxcaltecas parrenses conformadas por hijos o nietos de naturales de San Esteban constituían el 59% de las familias de vecinos del pueblo, mientras que las familias descendientes de laguneros apenas llegaban al 5%.⁷⁵

En la misma época, es decir, a finales del siglo XVII, vivían en la jurisdicción del pueblo de Parras algunas familias de españoles peninsulares y criollos, coyotes, mulatos y castas, con casas y viñas propias al parecer compradas a los mismos indios. Eran tolerados en el vecindario a causa de su gran utilidad para la defensa del Valle de Parras.⁷⁶ Estos eran los llamados “vecinos” de Parras, término que se contraponía al de “naturales” que en general designaba a los tlaxcaltecas, vecinos del pueblo por derecho propio. Estos vecinos naturales tlaxcaltecas eran descendientes de los tlaxcaltecas fundadores del pueblo de Parras, o bien, de los indios laguneros fundadores que con el paso del tiempo fueron absorbidos por los tlaxcaltecas.

Con el tiempo, la historia social de Parras se convirtió, en buena medida, en la historia de las tensiones y alianzas de esta minoría de vecinos con los grandes hacendados españoles y criollos o con los vecinos naturales del pueblo, que eran los dueños del agua, y a la vez, en la lucha de los naturales tlaxcaltecas por anular la presencia y competencia que representaban aquéllos.

CAPÍTULO I

Esta minoría de vecinos españoles luchó durante el siglo XVIII, sin éxito, por lograr una modificación en el estatus legal de Parras de pueblo de indios a villa de españoles, cambio que necesariamente traería una redistribución de los medios de producción.⁷⁷ Los tlaxcaltecas, que también incrementaron su población, nunca perdieron el control político. Que los tlaxcaltecas admitieran entre los miembros del pueblo a indios de servicio o a todo aquél que se declarara indio (como lo dice abiertamente el padre Gutiérrez), era de hecho una estrategia para contar con la población suficiente que permitiera mantener el estatus de pueblo, y, por ende, el control político y del agua.⁷⁸ Por lo tanto, con el paso del tiempo el término “tlaxcalteca” en Parras llegó a ser más incluyente, más de orden antropológico o cultural que biológico.⁷⁹ El aumento demográfico tlaxcalteca llevó a fundar una colonia parrense, también de vocación vitivinícola: el pueblo de San José del Álamo (hoy Viesca, Coahuila) el 24 de julio de 1731, con 45 familias tlaxcaltecas y cuatro célibes.⁸⁰

Este aumento en la población tlaxcalteca parrense permitió disponer de una creciente mano de obra libre especializada en trabajos agropecuarios y, particularmente, vitícolas y vinícolas. No todos los tlaxcaltecas podían ser propietarios. Los que no tenían tierras ni viñas necesariamente vivían de su trabajo.⁸¹ La viticultura era una actividad de grandes exigencias de fuerza de trabajo.⁸² Contrariamente a lo que sugiere el modelo “chevaleriano” sobre la protagónica gran hacienda que se adueña de los medios de producción y monopoliza la economía de la comarca reduciendo a la población circundante a la condición de “empobrecida fuerza de trabajo de tipo servil”,⁸³ el caso de Santa María de las Parras es diferente. No toda la economía regional giraba en torno a las grandes haciendas. Recordemos que el obispo Tamarón y Romeral, en su informe sobre Parras en 1767,

calculaba en tres millones de plantas la población de vides, y todas bajo un sistema de riego. En ese mismo año, el número de vides de la hacienda de los marqueses de Aguayo, la más grande de Parras, alcanzaba las doscientas mil plantas. Ni por mucho representaba esta hacienda la totalidad de la viticultura parrense,⁸⁴ ni éstas monopolizaban ni avasallaban toda la mano de obra disponible. Para Harris, la mano de obra cautiva por medio de la deuda parece ser la única posible durante la época colonial: “Lo más sobresaliente de la mano de obra en Coahuila era el peonaje, práctica mediante la cual los sirvientes permanecían sujetos a su patrón mientras le debieran”. Y también que “el peonaje era un sistema laboral en el cual los trabajadores se mantenían a merced de su patrón”. Contra lo que él supone, en Parras encontramos un amplio mercado de mano de obra libre, dinámica, pagada en efectivo por tarea o peonada para labores específicas.⁸⁵ La economía vitícola era en aquella época, y sin comparación con ninguna otra del mundo rural, una economía de cambio sometida a la ley del mercado y del precio.⁸⁶ Hemos documentado de manera exhaustiva los “libros de caja, cargo y data”, verdaderas “bitácoras” de varios productores y propietarios parrenses del siglo XVIII, dedicados a la elaboración de vinos y aguardientes en huertas urbanas, suburbanas o extramuros. Uno entre muchos, don Pablo Josef Pérez, sólo con agua comprada produjo en sus viñas de “El Escultor”, de 3251 varas cuadradas de superficie, y “La Orilla del Agua”, de 2528 varas cuadradas, vinos y aguardientes en el período documentado comprendido entre 1775 y 1783.⁸⁷ Y en todo ese tiempo, jamás tuvo un solo trabajador permanente. Todas las actividades agrícolas y vinícolas las contrataba en la modalidad de “peonada” (o día de trabajo a cuatro reales) o por “tarea” específica (tres reales) porque había un floreciente mercado de mano de obra que

CAPÍTULO I

cobraba en metálico. Otro caso semejante perfectamente documentado es el de la Cofradía tlaxcalteca de Guadalupe, 1755-1759,⁸⁸ la cual también ocupaba mano de obra libre por jornada o peonada y por tarea, pagando en pesos y reales.

Estos “diarios” de vitivinicultores, maravillosamente detallados, no sólo nos han permitido reconstruir con toda precisión los calendarios agrícolas en torno a la vid y su beneficio y mucho de las técnicas culturales de la vid y el vino, sino también obtener una detallada relación de todas las contrataciones que se hacían para cumplir estas tareas. Cabe mencionar que dichas contrataciones eran cíclicas y continuas, año tras año se repetían de acuerdo a la evolución del cultivo o a las necesidades de la producción vinícola. Se ha dicho que durante una buena parte de la época colonial, a los fuereños de Parras se les permitía entrar a su jurisdicción como pizcadores de uva, pero solamente durante los cuatro meses que duraba la vendimia. Una vez terminada, se les obligaba a salir. Éste es un hecho que apoya grandemente nuestra tesis sobre la existencia de una demanda y oferta de mano de obra libre. Pero tales trabajadores migratorios no representaban ni remotamente la totalidad de la oferta de mano de obra de Parras, ya que las mencionadas bitácoras muestran con claridad que en ese lugar la demanda de labores culturales comenzaba desde enero o febrero y terminaba en noviembre, es decir, abarcaba un período de diez u once meses y no solamente los cuatro de la cosecha. Por lo tanto, realmente existía una oferta de mano de obra parrense que satisfacía la demanda local de labores eventuales para la producción de los viñedos y de los vinos y aguardientes.⁸⁹ Como demostraremos ampliamente en el capítulo iv, había trabajadores eventuales libres que ofrecían sus servicios y cobraban por desempeñar las funciones de arroperos, regadores, mogroneadores, podadores,

sarmentadores, cavadores, labradores, cercadores, estacadores y amarradores de vides, reparadores de destiladoras, limpiadores de viñas con azadón y/o alfanje, reparadores de artefactos vitivinícolas, estancadores de lagares y artefactos de tonelería (calafateadores), lavadores de vasijas de bodega, pizcadores y pisadores de uva, confeccionadores de vino, atizadores ayudantes de arroperos, recuperadores de estacas, aguardenteros destiladores, trasegadores de vino y aguardiente, limpiadores del acahual de las acequias.⁹⁰

Hacia 1659 o poco antes⁹¹ y coincidiendo con el inicio del nuevo éxodo de tlaxcaltecas de San Esteban del Saltillo, comenzó en Parras una revolución tecnológica que habría de incidir en la economía de la región. Desde 1598, o antes, Urdiñola obtenía vino de sus cosechas de uva.⁹² Las bodegas de San Lorenzo habían sido inauguradas el 10 de agosto de 1626. Dado el estado de la técnica, el vino se echaba a perder con facilidad por causa de la fermentación acética, es decir, se avinagraba.⁹³ Pero en 1659, los vitivinicultores comenzaron a usar la técnica de la destilación de los orujos de la uva para obtener aguardiente⁹⁴ de alta calidad, con abundante producción a partir de 1667. No se trataba de vinos “quemados”⁹⁵ o destilados; se trataba más bien de un producto elaborado a partir de la destilación de la cáscara o bagazo de la uva⁹⁶ ya exprimida y posteriormente fermentada, que para nada requería del mosto previamente separado. Era ya una norma establecida y aceptada en Santa María de las Parras que la uva rindiese, por cada unidad de vino producida por la pisa, aproximadamente media de aguardiente⁹⁷ por la destilación de los orujos.

Ésta es la pauta para entender las dobles cifras de producción parrense que nos brinda el padre Morfi en el siglo XVIII. Dicho aguardiente tenía una gran demanda como bebida, era

CAPÍTULO I

un producto químicamente estable y a igualdad de volumen valía el doble que el vino.⁹⁸ Tal avance tecnológico permitió además estabilizar los vinos —si lo requerían— al añadirles cierta cantidad de aguardiente. Quedaban fortificados, o encabezados,⁹⁹ listos para recorrer los largos caminos de la distribución en un mercado que se ampliaba grandemente gracias a esta innovación. Éste es el origen de los tradicionales vinos generosos¹⁰⁰ de Parras, que se caracterizaban por tener un “generoso” o mayor contenido de alcohol. El aguardiente de orujo permitió asimismo ofrecer una mayor variedad en los productos vánicos al posibilitar la fabricación de licores dulces de frutas, como el de membrillo y el de durazno, todavía tan característicos de la región sur de Coahuila en la actualidad. La producción de aguardiente de orujo creció de manera tan significativa que ya en 1679 dio origen a un sonado pleito entre el recaudador de los diezmos de Parras, Pedro Alfonso de Cajigal, la catedral de Durango y los vitivinicultores de Parras. Para entonces era tan redituable esta producción, que Cajigal y la catedral estaban tratando de establecer el porcentaje del diezmo del aguardiente correspondiente y así beneficiarse de esta nueva riqueza.¹⁰¹ El diezmo del vino había sido determinado unos cuarenta años antes.¹⁰²

La lucha por el agua

Como bien dice David B. Adams, “La mayor parte de las tribulaciones de Parras surgieron, directa o indirectamente, de las tormentosas relaciones del pueblo con los codiciosos y agresivos dueños de El Rosario”.¹⁰³

Hemos visto anteriormente que el “agua grande” o “agua de la hacienda”, el principal arroyo de Parras, abastecía a la hacienda de los Urdiñola. En 1598, para la fundación del pueblo

de las Parras, un porcentaje significativo de estas aguas le fueron asignadas por dotación al nuevo asentamiento.¹⁰⁴ Francisco de Urdiñola se había dedicado a reunir la mayor cantidad posible de tierras y aguas entre Parras, Saltillo y Bonanza. Con las lanas de sus ovejas estableció obrajes, y del sebo de sus ganados fabricó velas. Parecía haber en este capitán y en sus sucesores una predisposición por el acaparamiento de las tierras¹⁰⁵ y las aguas.

A la muerte de Urdiñola, o más exactamente, cuando se retiró a su hacienda de Santa Elena (Zacatecas) en 1612, su hija y heredera, Isabel de Urdiñola y Lois, se convirtió en la administradora absoluta de la hacienda de Parras.¹⁰⁶ Isabel, ya como administradora de la hacienda de Parras, trató de recuperar el agua grande o arroyo de Parras.¹⁰⁷ Cuando se hizo la reducción o congregación de 1598, se le había señalado por dotación al pueblo parte del “agua grande” o “agua de la hacienda”, así como los ojos de agua que nacían por la cordillera de cerrillos de la banda del sur, desde el “agua grande” hacia el poniente, a excepción de la del Colegio, que fue otorgada a los misioneros jesuitas.¹⁰⁸ Esta dotación hecha a favor del pueblo en 1598 fue causa de un largo litigio, de iniciativas y contrainiciativas entre los Urdiñola y los naturales del pueblo; unos, para apropiarse del agua de éste, y, los otros, por evitar el despojo. En 1612, los Urdiñola, por conducto de Isabel, se declararon dueños de las pasturas en las afueras del pueblo y de ciertas huertas dentro de la jurisdicción del pueblo de Parras.¹⁰⁹ Además, exigían la devolución del arroyo de Parras. Para ello, comenzaron a construir un estanque que retuviera sus aguas y que beneficiara exclusivamente a la hacienda de la familia.¹¹⁰ Los tlaxcaltecas y laguneros del pueblo apelaron al gobernador de la Nueva Vizcaya, Gaspar de Alvear y Salazar, quien mandó detener la construc-

CAPÍTULO I

ción. Pero en 1618, el mismo Alvear y Salazar contrajo matrimonio con Isabel de Urdiñola, y ya como civil y hacendado, mandó reanudar la construcción del estanque.¹¹¹ En 1641, indios y misioneros jesuitas por igual protestaron formalmente ante la Audiencia de Guadalajara por las usurpaciones de los Urdiñola. Los jueces fallaron a favor del pueblo y ordenaron que el estanque de El Rosario fuera desmantelado por segunda vez.

Nuevamente en 1680, los descendientes y sucesores de Francisco de Urdiñola instituyeron causa legal renovando su intento de apoderarse del arroyo de Parras.¹¹² La Audiencia de Guadalajara revisó el caso y falló a favor de los Urdiñola. Parras perdió el control legal del agua grande. Agustín de Echeverz y Subiza, primer marqués de Aguayo y esposo de Francisca de Valdés Alcega y Urdiñola, permitió al pueblo de Parras comprar una sexta parte de la corriente del arroyo, la cual, con los pequeños manantiales de la dotación original, conformó toda el agua disponible para el pueblo de las Parras.¹¹³ Por tal razón, el pueblo sufrió escasez de agua entre 1680 y 1736.

En este año, y tras nuevos litigios, los dueños de la hacienda fueron obligados a incrementar a una cuarta parte la porción del agua que le correspondía al pueblo de Parras.¹¹⁴ Los intentos de parte de la gente al servicio de los marqueses de Aguayo por apoderarse del agua continuaron hasta el fin de la época colonial.¹¹⁵ En fin, el verdadero significado de esta crónica secular de la lucha por el agua entre el marquesado y el pueblo es, a fin de cuentas, la lucha del pueblo tlaxcalteca de Parras por la supervivencia de su propia economía con independencia de las grandes haciendas. Sin el agua, los vecinos del pueblo de Parras habrían dependido por completo de la economía de las haciendas. Los parrenses no hubiesen podido ser los prósperos cose-

cheros que llegaron a ser por cuenta y mérito propios. Tendrían que haberse empleado como mano de obra en dichas haciendas. Finalmente, habrían perdido su identidad.

Los marqueses de Aguayo, sabiendo que no podrían ganar de manera definitiva el control del agua del pueblo, optaron por aprovechar la situación de relativa escasez hídrica para hacer de la venta de sus propios excedentes de agua un continuo y lucrativo negocio. En Parras, el agua no sólo tenía valor de uso como elemento para la producción agrícola o ganadera. Su valor de uso también incluía el ser empleada, junto con el orujo fermentado, como materia prima para la obtención del aguardiente y como elemento refrigerante de los alambiques y alquitaras. El agua tenía valor de cambio, de acuerdo a la oferta y la demanda de los cosecheros¹¹⁶ y comerciantes de Parras. En las bitácoras de los productores encontramos referencias que nos hacen entender con toda claridad que existía un activo mercado del agua como mero insumo, sin que fuera de por medio la enajenación o la adquisición de un derecho permanente. La hacienda de los marqueses, el Colegio de San Ignacio y muchos particulares vendían agua para el riego de los viñedos prácticamente a lo largo de todo el año.¹¹⁷

Los estímulos a la producción vitivinícola parrense en el siglo XVIII

El siglo XVIII fue una época de indiscutible expansión para la producción vitivinícola parrense. Los vinos y aguardientes que producía eran de sobra conocidos y apreciados en la vieja y Nueva España, como lo demuestra la Real Orden de Felipe V, del 30 de agosto de 1728, y el correspondiente decreto del 10 de junio de 1729 del virrey don Juan de Acuña, marqués de Casafuerte por los cuales se instituyó el desde entonces llamado

CAPÍTULO I

“nuevo impuesto” del aguardiente.¹¹⁸ Esta Real Orden y decreto gravaba con cuatro pesos de plata todo el aguardiente español que ingresara a la Nueva España. El monarca gravó además de manera expresa el aguardiente “que saliere del pueblo de Parras y su territorio y de la que saliere de las demás provincias de aquel reino en que hubiere planteo de viñas”¹¹⁹ con cuatro pesos de “contribución” por cada barril de cuatro arrobas.¹²⁰ Los eclesiásticos parrenses dueños de viñas productoras de aguardiente quedaban exentos del pago. La Real Orden reglamentaba y compelia asimismo el uso de las “guías”¹²¹ que manifestaran claramente el origen y el destino de los aguardientes con el objeto de evitar desviaciones en las rutas y fraudes a la Real Hacienda. Con estos objetivos en mente, el virrey resolvió que se librasen despachos a los oficiales de las Reales Cajas de las ciudades de Durango, Guadalajara, Zacatecas, Llerena, San Luis Potosí y Guanajuato, así como a los gobernadores del Nuevo Reino de León y Coahuila.¹²² Por lo anteriormente descrito, y en contra de lo que se ha sostenido, es evidente que en la Nueva España no había en ese momento una política proteccionista que resguardara los intereses vinateros españoles a costa de los novohispanos.¹²³ El aguardiente de Parras pagaría la misma contribución que los peninsulares. La Real Orden reconoce asimismo la expansión de la producción parrense, puesto que los aguardientes de este pueblo cubrían ya una buena parte de las más importantes ciudades y rutas comerciales de la Nueva España. Las guías representaban un esfuerzo de la Corona por controlar las evasiones fiscales en todo el virreinato y cobrar de manera efectiva los ya significativos ingresos generados por contribuciones y alcabalas¹²⁴ de los productos vitivinícolas que transitaran por dichas ciudades y rutas. El mismo documento muestra que Parras no era el único lugar del septentrión novohispano que producía vinos o aguardientes.

Esta contribución o “nuevo impuesto” de cuatro pesos por barril de aguardiente ordenado en 1729 acicateó a los vitivinicultores no tlaxcaltecas de Parras; ya que sus intereses se vieron afectados por la Real Orden alegaron ante la Corona sus méritos y servicios como “fronterizos”¹²⁵ o defensores de la seguridad de la “frontera” para que se les permitiera obtener y gozar exenciones y privilegios fiscales sobre su producción vitivinícola.¹²⁶ Los tlaxcaltecas de Parras —que tenían el estatuto de privilegiados en cuanto tales o como indios puros—¹²⁷ al principio fueron indebidamente incluidos por los oficiales reales en el cobro del “nuevo impuesto” de 1729. A raíz de ello, estos naturales parrenses enviaron una delegación ante el virrey para que les confirmara los viejos privilegios dados por el virrey Luis de Velasco en 1591. Y también para que, por esta razón —más la que alegaron de vivir en tierras “fronterizas” y sostener a su costa la lucha contra los indios “malhechores”— se les eximiera del pago del “nuevo impuesto” de 1729 y del pago de tributos y alcabalas, como lo tenían concedido desde los tiempos del virrey Luis de Velasco el mozo.

Como consecuencia de los alegatos, tanto los vecinos españoles como los vecinos naturales de Parras recibieron sendos privilegios. Por despacho del virrey Vizarrón fechado el 10 de febrero de 1738, los vecinos cosecheros (no tlaxcaltecas) de Parras recibieron —en atención a sus méritos y servicios— lo que posteriormente fue conocido como “privilegio de cosecheros” en virtud del cual quedaban exentos de pagar el “nuevo impuesto” de 1729 y la alcabala de los caldos que produjeran y comerciaran.

Por lo que se refiere a los cosecheros tlaxcaltecas de Parras, ellos recibieron la confirmación de sus viejos méritos y privilegios y el reconocimiento de los nuevos como fronterizos, que-

CAPÍTULO I

dando exentos del pago del “nuevo impuesto” de 1729 y del pago de las alcabalas de lo que produjeran y comerciaran. Tal reconocimiento y exención los otorgó el virrey arzobispo Juan Antonio de Vizarrón por real provisión del 13 de octubre de ese mismo año de 1738.

Para los cosecheros parrenses españoles, el privilegio que recibieron tenía su raíz y fundamento en el hecho de que Parras era una población “fronteriza” sujeta a las irrupciones de los indios bárbaros, que notoriamente mantenía a su costa escolteros para protección de la “frontera”¹²⁸ y, por lo tanto, era una población digna de recibir apoyo por parte de la Corona,¹²⁹ como de hecho lo recibió el 10 de febrero de 1738:

D(o)n Juan Antonio de Vizarrón, &a. = En vista de las representaciones que por el Vezindario de S(an)ta María de Parras (...) ha contribuido el vezindario con gente, municiones y considerables costos de sus propios caudales que han erogado costosos aquellos vezinos (...) he resuelto expedir el prez(en)te por el qual mando que por ahora y hasta que en la sitada junta otra cosa se resuelva, no se le cobre el R(ea)l d(e)r(ech)o de Alcabala ni el nuebo impuesto de los caldos que saca y comercia.¹³⁰

Asimismo, por disposición del virrey arzobispo Vizarrón del 13 de octubre de 1738, los mismos privilegios otorgados a los vecinos en relación al “nuevo impuesto” y alcabalas debían ser guardados y cumplidos en favor de los naturales tlaxcaltecas vitivinicultores de Parras que, por los diversos y antiguos títulos de tlaxcaltecas privilegiados según capitulaciones celebradas desde la época del virrey Luis de Velasco, así como por servir en las campañas contra los indios bárbaros y también por constar en las Leyes de Indias sus privilegios, no pagaban im-

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

puestos ni alcabalas ni las deberían pagar bajo pena de 500 pesos al infractor que se los cobrara.

D. Juan Ant(oni)o &a. Por q(uan)to governando estta nueva España el Ex(celentísi)mo ss(eñ)or don Luis de Velasco, Virrey Governa(d)or y Cap(itá)n G(ene)ral que fue en ella mandó expedir la rreal provissión siguiente (...) por el press(en)te m(an)dé se lleve a puro y devido effectto (...) vajo la pena impuestta en d(ic)ha rr(ea)l Provi(si)ón y la de quinientos pessos (...) no cobren ni consienttan cossa alguna por raçón de dichos d(e)r(ech)os (alcabala ni impuesto alguno) a los mencionados natt(ura)les del pueblo de S(an)ta María de las Parras.¹³¹

Básicamente, este privilegio, “franqueza” o exención otorgado en dos diferentes despachos a los vecinos cosecheros y a los tlaxcaltecas cosecheros de Parras en 1738 fue denominado indiferenciadamente “privilegio de cosechero” o “indulto”, y consistió en que los vecinos de Parras dueños de viñas y lagares estaban exentos de pagar tanto el “nuevo impuesto” de cuatro pesos del aguardiente como el real derecho de alcabala de los vinos y aguardientes obtenidos de sus propias viñas cuando los vendieran ellos mismos en Parras o a través de “encomenderos”¹³² (apoderados) fuera de Parras. Esta condición de cosechero privilegiado, así como el destino final de los vinos y aguardientes que se iban a vender fuera de Parras a través del encomendero, debía hacerse constar en una certificación o guía legal jurada por los interesados, que debía ser validada por los Justicias de Parras.¹³³ Para efectos legales, el encomendero era considerado como la persona misma del cosechero privilegiado.

Con la certificación a la vista, el encomendero podía sortear todas las aduanas hasta la ciudad de México y vender ahí sus

CAPÍTULO I

vinos y aguardientes sin pagar alcabalas ni “nuevo impuesto” en virtud del privilegio otorgado a su representado. El comerciante o “rescatador” de vinos y aguardientes que comprara al cosechero en Parras o que comprara al encomendero fuera de Parras era a quien le correspondería pagar el “nuevo impuesto” y la alcabala.¹³⁴

El significado de este privilegio fue enorme para los cosecheros parrenses, porque cada arroba de vino o de aguardiente producida ahí les costaba solamente un tercio del valor comercial, a la vez que obtenían dos tercios de ganancia una vez cubierto el costo.¹³⁵ Esta ganancia la podían conservar los cosecheros, puesto que tenían el privilegio de vender su producto en cualquier parte de la Nueva España sin pagar alcabalas ni contribuciones.¹³⁶ Por otra parte, muchos de los comerciantes en vinos y aguardientes que acudían a Parras de otros lugares se hacían pasar indebidamente por encomenderos de los cosecheros parrenses, quedando posibilitados para transportar y vender sus productos a precios de privilegio.¹³⁷ Lejos de desalentar la producción de vinos y aguardientes parrenses, la Corona la impulsó poderosamente con el régimen de privilegio otorgado en 1738.

Aunque las haciendas de la periferia de Parras continuaron siendo en el siglo XVIII abundantes productores de carne, trigo, maíz, vinos y aguardientes, los tlaxcaltecas y vecinos del pueblo encontraron una lucrativa fuente de ingresos en la vitivinicultura de huerto. La sección de testamentos del Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Parras (AHCSILP)¹³⁸ así como los inventarios y libros de cofradías atestiguan la existencia de una cultura de producción y consumo del vino y del aguardiente. Desde indios humildes hasta capitanes y clérigos españoles, la gran mayoría, por no decir todos, poseía o arrendaba pequeños o medianos viñedos y bodegas equipados para la producción.

Los inventarios de las bodegas y aguardenterías domésticas muestran de manera constante la existencia de artefactos para la producción. Lagares, canastos o “chiquihuites”, barricas, pipas, toneles, alambiques o la “olla de sacar aguardiente”. Hay evidencia documental de que si un vecino dueño de viñedo no poseía alambique u olla de sacar aguardiente, contrataba el servicio de destilación a cambio de la “maquila del aguardiente” o porcentaje en especie.¹³⁹

Los vecinos parrenses encontraban en la vitivinicultura de huerto una redituable alternativa para sus relativamente pequeños medios de producción. Los pequeños, medianos y grandes cosecheros estaban orientados hacia una actividad netamente comercial y no de mera subsistencia. No se vivía de la viña como se vivía de la tierra productora de cereales y del pequeño rebaño, en campo cercado o en economía cerrada. No se bebía la vendimia lo mismo que se comía la cosecha. La economía vitícola era, en aquella época, sin comparación con ninguna otra del mundo rural, una economía de cambio sometida a la ley del mercado y del precio.¹⁴⁰

El llamado “nuevo impuesto” de 1758

La producción parrense de vinos y aguardientes aumentó de manera significativa a partir de 1738, año en que fueron privilegiados todos sus cosecheros, tlaxcaltecas o no. Para mediados del siglo XVIII, el creciente y generalizado consumo de vinos y aguardientes comenzó a llamar la atención de las autoridades de la Nueva España, particularmente en la ciudad de México. El 16 de marzo de 1751, el rey Fernando VI autorizó al virrey Revillagigedo a decretar nuevos impuestos a vinos, vinagres y aguardientes para recaudar fondos que permitieran el sostenimiento de un Juzgado de Bebidas Prohibidas. Con su decreto

CAPÍTULO I

del 7 de mayo de 1753, Revillagigedo gravó con cuatro pesos cada barril de vino o aguardiente peninsular que llegara a Veracruz, y con dos reales los de vinagre.¹⁴¹ A su vez, la aduana de la ciudad de México cobraría dos reales por cada barril de vino o de aguardiente de Parras, o de cualquier otra parte de la Nueva España.¹⁴² No obstante, el mismo virrey conde de Revillagigedo, por despacho del mismo año de 1753, otorgó a vecinos y cosecheros del Real Presidio de Paso del Norte, ubicado también en la Nueva Vizcaya, el mismo indulto que tenían otorgado los vecinos y tlaxcaltecas cosecheros de Parras.¹⁴³

Las medidas de Revillagigedo para la creación del Juzgado de Bebidas Prohibidas no amenazaron los privilegios de los cosecheros parrenses, puesto que las contribuciones económicas que exigía gravaban exclusivamente la introducción de sus vinos y aguardientes en la capital del virreinato. Los vinos y aguardientes parrenses pagarían por este concepto dos reales por barril quintaleño, apenas la mitad de lo que habrían de pagar los vinos y aguardientes peninsulares.¹⁴⁴ Por otra parte, y quizá salvo el caso de cosecheros parrenses que tuviesen expendios en la capital de Nueva España,¹⁴⁵ eran los comerciantes de la ciudad de México y no los cosecheros quienes solían pagar los derechos de introducción de vinos y aguardientes de Parras.

En este contexto, la posterior reducción de los impuestos a los vinos y aguardientes españoles en la época de Revillagigedo no debe entenderse como una medida proteccionista favorable al comercio peninsular, sino más bien como un intento por abaratar el consumo de las bebidas legítimas en la Nueva España. Esta medida obedecía a una estrategia cuyo fin último era la erradicación de la fabricación y consumo de bebidas prohibidas. Puesto que los aguardientes y vinos de Parras eran tan legíti-

mos como los españoles, se mantuvo su exención del pago del nuevo impuesto. Los vinos y aguardientes españoles, en cambio, tuvieron que pagar el nuevo impuesto, aunque disminuido a un peso por barril. Los novohispanos productores de vinos y aguardientes legítimos que no gozaban de privilegios tributarios como los de la Nueva Vizcaya quedaron en relativa desventaja.¹⁴⁶

En realidad, a mediados del siglo XVIII la Corona buscaba no perjudicar, en su lucha contra las bebidas prohibidas, los intereses de los cosecheros productores de bebidas legítimas de uva, ni peninsulares ni novohispanos. Cuando el rey autorizó a Revillagigedo en 1751 a regular las contribuciones necesarias para tal fin, lo hizo previniéndole que lo hiciera de manera equitativa y proporcionada.¹⁴⁷ Esta misma política la recomendaba el virrey Revillagigedo a su sucesor, marqués de las Amarillas.¹⁴⁸

Apenas un lustro después de dichos acontecimientos, los cosecheros parrenses —privilegiados desde 1738— se sintieron amenazados cuando el Real Tribunal de Cuentas, en consulta del 9 de febrero de 1758, propuso varias medidas para que “la mente de Su Majestad”, esto es, el propósito que había manifestado don Felipe V con la Real Orden que creaba el “nuevo impuesto” de 1728, el mismo que fue promulgado en la Nueva España en 1729, se cumpliera sin perjuicio de ese derecho para la Corona.¹⁴⁹

Con previa petición del Fiscal de Su Majestad, el virrey marqués de Las Amarillas decretó el 15 de julio de 1758 la vigencia del “nuevo impuesto” de acuerdo al tenor del decreto del 10 de junio de 1729.¹⁵⁰ Aparentemente, el virrey no estaba enterado de la existencia de los privilegios parrenses ni de los del Real Presidio del Paso del Norte.

CAPÍTULO I

En consecuencia, en 1758 se le ordenó al Justicia Mayor del pueblo de Parras que cobrara de cada barril de aguardiente que saliera de dicho pueblo y de su territorio, y del que saliera de las otras provincias donde hubiera plantío de viñas, cuatro pesos,¹⁵¹ la misma cantidad que se había ordenado pagar en 1729. Al mismo tiempo, al igual que en la época de Felipe V, se libraron sendos despachos para los oficiales reales de Guanajuato, Durango, Guadalajara, Zacatecas, villa de Llerena y para los de San Luis Potosí, así como para los gobernadores de Coahuila y del Nuevo Reino de León, fijando el “nuevo impuesto” de aguardiente de Parras en cuatro pesos por barril.¹⁵²

En vista de éstos y otros inconvenientes que los amenazaban, los tlaxcaltecas de Santa María de las Parras y de Santiago y San José del Álamo habían solicitado poco tiempo antes a la Real Audiencia de Guadalajara la confirmación de los muchos privilegios que tenían concedidos por los virreyes y por la misma Real Audiencia, entre ellos la exención del pago del “nuevo impuesto” y alcabalas por la venta de sus productos.¹⁵³ Por las capitulaciones que sus ascendientes habían celebrado con el virrey Luis de Velasco en 1591, confirmadas por Felipe II, ellos no pagaban diezmos, pechos ni alcabalas de sus productos. Este privilegio ya les había sido confirmado por el virrey don Juan Antonio de Vizarrón en 1738, declarándolos también exentos del pago de alcabala y “nuevo impuesto” de sus vinos y aguardientes.¹⁵⁴ El decreto de 1758 del virrey marqués de Las Amarillas los ponía en peligro de grandes pérdidas si no se respetaban sus privilegios. No pasó de mero peligro, pues por Real Provisión Ejecutoria de la Audiencia de Guadalajara, con fecha del 5 de septiembre de 1758, se confirmaron a los tlaxcaltecas de Parras todos los privilegios que tenían concedidos, incluidos los reconocidos por Vizarrón en 1738.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

vistas las diligencias en su obedecim(ien)to practicadas, e ynstrumentos exhividos por los naturales del pue(bl)o de Parras de que aparecen sus méritos y servicios, y los privilegios consedidos en varios despachos de los Ex(celentísi)mos Señores Virreyes y Reales Proviciones de esta R(ea)l Audiencia, y las ynformaciones que por parte de unos y otros naturales, dadas con los pedim(en)tos hechos en sus scriptos de veinte y uno de junio y dose de julio pasados de este año, la representación hecha por d(ic)ho Alcalde Mayor a los seis de d(ic)ho mes de julio, i lo que sobre todo dixo el S. Fiscal de la vista que se le dio con lo demás que consta, dixeron: que confirmaban, y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras, y del de el Álamo como sus descend(ien)tes, y dever-se mantener unos y otros con el goze y pocesión de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a, tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas.¹⁵⁵

El virrey don Joaquín de Monserrat, marqués de Cruillas, tuvo que reconocer en 1762 que el envío de los despachos de 1758 para cobrar de los cosecheros parrenses el “nuevo impuesto” se realizó por ignorancia de los privilegios que tenían concedidos. En consecuencia y de acuerdo con el Fiscal de S.M., por despacho del 2 de junio de 1762, el marqués de Cruillas confirmó a los cosecheros parrenses en el goce del indulto del pago del “nuevo impuesto” decretado en 1758 de acuerdo al privilegio que gozaban desde 1738. A la vez, confirmaba a los cosecheros del Presidio de Paso del Norte en su posesión del indulto que habían obtenido por despacho del Virrey Revillagigedo en 1753.¹⁵⁶ En virtud de esta confirmación de privilegios, los oficiales reales fueron exhortados para que se guardaran las prerrogativas que tenían concedidas los cosecheros de Parras y los del Presidio del Paso del Norte. Ese mismo año de 1762, los

CAPÍTULO I

oficiales de la Real Hacienda de diversos lugares de la Nueva España fueron advertidos de que era a los comerciantes o rescata-dores de vino que compraban las bebidas, y no a los productores de Parras, a quienes había que cobrarles el “nuevo impuesto”.¹⁵⁷

El cobro del “nuevo impuesto” era una realidad cotidiana. En la villa del Saltillo, con ocasión de las ferias del lugar, se hacía un minucioso reconocimiento de los locales que ven-dían bebidas alcohólicas para decomisar las bebidas prohibi-das, o en el caso de expender aguardientes parrenses, para exi-gir el pago de los derechos del “nuevo impuesto” si no se podía comprobar la calidad y privilegio de cosechero a través de la guía certificada por el Alcalde Mayor.¹⁵⁸ Dicha guía era la cons-tancia de la legitimidad del aguardiente y, a la vez, evidencia de estar indultado.

¿Cómo explicar ese régimen de Privilegio para la produc-ción vitivinícola de Parras y del Real Presidio del Paso del Nor-te por parte de monarcas y virreyes? La explicación es muy sencilla. La supervivencia de las poblaciones “fronterizas” sep-entrionales era una prioridad para la Corona, máxime cuando eran los propios vecinos los que solían mantener a su costa sus propias fuerzas de defensa contra los indios bárbaros. Estas poblaciones debían obtener algún beneficio a cambio.¹⁵⁹ Por otra parte, la producción legítima de Parras, y aún del septentrión novohispano en el siglo XVIII no significaba en realidad ninguna competencia para el comercio del aguardiente peninsular en el virreinato, puesto que los aguardientes españoles “ni siquiera llegaban” al norte novohispano.¹⁶⁰

En una junta del 23 de octubre de 1765 en Jalapa, celebrada entre los comerciantes peninsulares y el visitador José de Gál-vez, quedó claro que todo el aguardiente de España que traía una flota apenas si alcanzaba para el consumo de la tercera par-

te de un año en la mitad del virreinato, y que a las provincias del septentrión (Internas) no llegaba jamás. A la vez, reconocían que el pueblo ya estaba acostumbrado al uso de los licores fuertes y no podía abstenerse de su consumo.¹⁶¹ Parras y en mucha menor proporción otras poblaciones del septentrión como Paso del Norte o el Mazapil,¹⁶² podían abastecer, y de hecho abastecían, una parte significativa de la demanda de aguardientes y licores fuertes que la metrópoli no podía satisfacer debido a que los aguardientes españoles ni siquiera llegaban a las provincias norteañas.

Sólo para darnos una idea de lo importante que era la producción parrense en la segunda mitad del siglo XVIII, diremos que su producción de aguardiente representaba más del 34.28% del aguardiente que España exportaba anualmente a sus colonias americanas durante la segunda mitad del siglo XVIII. España exportaba al mercado americano un promedio de 70 mil arrobas de aguardiente al año durante la segunda mitad del siglo XVIII.¹⁶³ En 1777, el colector de los diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, obtuvo por diezmo del aguardiente, sin incluir aún el de la hacienda de San Lorenzo, la cantidad de un mil 199 arrobas de aguardiente, que representaban sólo un vigésimo de una producción estimada en 23 mil 974 arrobas (el aguardiente diezmaba, de cada veinte arrobas, una), sin contar el vino.¹⁶⁴ La gran diferencia que existía entre el volumen de los aguardientes peninsulares que llegaban a Nueva España y el volumen real de aguardientes consumidos en este virreinato, no solamente se explica por el consumo de las bebidas prohibidas, como el chinguirito. El aguardiente legítimo producido principalmente por Parras explica en cierta medida esa diferencia. Este aguardiente continuaba siendo del tipo que los cosecheros de 1679 declararon fabricar, es decir, de orujo.¹⁶⁵

**El proteccionismo eclesiástico
sobre la producción vitivinícola parrense**

La Corona, a partir del siglo xvii y por medio de reales órdenes, bandos, ordenanzas y sanciones, condenó la manufactura, venta y consumo de las así llamadas *bebidas prohibidas*, que eran aquellas que no estaban hechas exclusivamente de uva, salvo el pulque blanco, cuyo consumo estaba permitido por excepción. Esta fue una política constante de las más altas autoridades civiles y eclesiásticas.¹⁶⁶ El vino sacramental tenía que ser puro de uva, de acuerdo al evangelio y al derecho canónico. En ninguna otra parte de la Nueva España los obispos colaboraron y apoyaron esta política tan decididamente como en el obispado de Durango —en cuya diócesis estaba Parras— al punto de sancionar las actividades de producción de bebidas prohibidas con penas de excomunión mayor *ipso facto incurrenda*.

El 26 de mayo de 1725, a cinco meses del bando pregonado en la ciudad de México en diciembre de 1724, el doctor Manuel Sebastián Cano, provisor, vicario general y gobernador del Obispado de Durango en cuya diócesis estaba el pueblo de Las Parras o Santa María de las Parras, emitió un edicto episcopal prohibiendo, bajo pena de excomunión mayor, la fabricación, solapamiento y consumo de todas aquellas bebidas embriagantes que no fuesen elaboradas a base de uva. El pulque blanco, en virtud de la *Recopilación*,¹⁶⁷ entraba también entre las bebidas permitidas.¹⁶⁸ Por supuesto que ni el vino ni el aguardiente de orujo de Parras, que eran puros de uva y sin mezcla,¹⁶⁹ fueron jamás contados entre las bebidas ilegítimas denunciadas ni en éste ni en los subsiguientes edictos episcopales que sancionaban el consumo de bebidas prohibidas.¹⁷⁰ El 10 de enero de 1756, Pedro Anselmo Sánchez de Tagle, obispo de Durango, promulgó un nuevo edicto episcopal contra la fabricación y los fabri-

cantes de las bebidas alcohólicas prohibidas, amenazando con severas penas de excomunión mayor a quien desobedeciese. Tan sólo exceptuaba el vino, el aguardiente de vid, mistela legítima, y el pulque blanco, según se permitía por la *Recopilación*, “para que esas bebidas se pudiesen consumir con la debida moderación, sin incurrir en la excomunión”.¹⁷¹ El primero de julio de 1758, el deán y el cabildo de la catedral de Durango refrendaron un edicto episcopal del anterior obispo de Durango expedido dos años antes, relativo a la prohibición de fábricas de bebidas alcohólicas que no fuesen de uva, es decir, las llamadas “bebidas prohibidas”, con duras sanciones de excomunión mayor contra quienes ayudaran, escondieran o aún supieran de tales fábricas sin denunciarlas.¹⁷²

La producción en el último tercio del siglo XVIII

En congruencia con los estímulos y privilegios concedidos por la Corona a los cosecheros de Parras, más la protección que les brindó la mitra durante el siglo XVIII, Parras expandió sus viñedos y se convirtió en uno de los lugares más prósperos del obispado de Durango. El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango”, y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid integradas en un solo sistema de riego.¹⁷³

Esta diócesis comprendía las provincias de Durango, Chihuahua, Sonora, Sinaloa, Nuevo México y porciones de Zacatecas, Texas y Coahuila.¹⁷⁴ Exactamente en ese mismo año de 1761 se levantó inventario de los bienes del marquesado en Parras, resultando que éste contaba con más de 200 mil cepas.¹⁷⁵ Si el cálculo del obispo era correcto —los datos del volumen de producción de Parras considerados para los diezmos así lo indican— el marquesado poseía sólo el 7.75% del total de las cepas

CAPÍTULO I

de la región. La economía parrense se encontraba diversificada.¹⁷⁶ La casa de los diezmos poseía secciones para diversos productos: harina de trigo, maíz, trigo, fruta fresca para deshidratarla o convertirla en confite, como la torta de higo. Las instalaciones de mayor inversión por su tamaño, diversidad y cantidad de objetos especializados para la transformación de la materia prima eran, sin duda alguna, las que estaban destinadas a la fabricación de vinos y aguardientes.¹⁷⁷

Las haciendas de la periferia de Parras, como la del Rosario de los marqueses de Aguayo y la de San Lorenzo, a más de grandes viñas, poseían sembradíos de trigo, maíz, frijol,¹⁷⁸ cultivos para los cuales las huertas urbanas eran poco apropiadas.

Carlos III y el control de la Real Hacienda en Parras

Hacia los años setecientos ochenta, como consecuencia de los proyectos de reforma que Carlos III tenía en mente para la Nueva España, previa una visita militar (1764), la visita general a las oficinas virreinales (1765) y la visita de don José de Gálvez (terminada en 1771) el territorio novohispano se dividió en intendencias y en comandancias de Provincias Internas. Se tomaron medidas para hacer más eficiente la captación de la Real Hacienda y aumentar el control sobre los legítimos derechos de cobro de alcabalas. Para ello, el gobierno ordenó el cobro de impuestos y de la alcabala a todo artículo que se comerciara. Era notorio que a Santa María de las Parras acudían muchos comerciantes a adquirir vinos y aguardientes que compraban principalmente en las haciendas, haciéndose pasar por encomendados de los cosecheros, para evitar así el pago de la alcabala y del “nuevo impuesto” que debían cubrir por el cambio de dueño y de “suelo” o distrito aduanal.¹⁷⁹

En 1777, el mismo año en que el Comandante General de las Provincias Internas Teodoro de Croix visitó Santa María de las Parras, se informó la creación de la administración de alcabalas de Parras y Saltillo con independencia de la de Chihuahua, la cual comenzó a funcionar prácticamente ese mismo año. Antonio de Mora se haría cargo de ella.¹⁸⁰ La Real Cédula del 1 de enero de 1781 ordenaba que se hiciera extensivo el pago del derecho de alcabalas en todas las provincias internas, particularmente en Parras.¹⁸¹

En consecuencia y con el propósito de evitar fraudes a la Real Hacienda, Francisco Varela Bermúdez, funcionario de la alcabala, el 18 de febrero de 1780 comunicó al alcalde mayor de Parras, Pedro Padilla, que se hallaba con órdenes e instrucciones del Superintendente Director General y Juez Privativo del Real ramo de alcabalas para que se cobrara alcabala de todos los efectos y frutos que se vendieran y contrataran en ese suelo. Para que nadie alegara “ignorancia, costumbre o privilegio” que no les estuviera directamente concedido por legítima potestad, Varela Bermúdez solicitó al alcalde mayor se publicara bando, para que todos los vecinos, estantes y traficantes, sin excepción, entendieran que debían satisfacer el real derecho de alcabala de todos los caldos y frutos que vendieran, trabajaran o cambiaran, y para que no se cometieran fraudes al erario, se prevenía que todos los “rescatadores” (comerciantes no cosecheros) de caldos y frutas secas debían retener¹⁸² al tiempo de la compra, lo que correspondiera al real derecho de alcabalas que ellos habrían de satisfacer al tiempo de su extracción. En principio, esto equivalía a la cancelación del privilegio de no pagar alcabalas otorgado a los vecinos cosecheros no tlaxcaltecas por el arzobispo virrey Vizarrón desde febrero de 1738.

CAPÍTULO I

En cambio, los tlaxcaltecas cosecheros quedaban libres de alcabala si podían demostrar su condición de no tributarios o reservados.¹⁸³ Para los vecinos cosecheros no tlaxcaltecas, el monto de la alcabala quedaría en el 2% que marcaba la *Recopilación* de Indias.¹⁸⁴ Era evidente que la Corona estimaba que en Santa María de las Parras se había consolidado una próspera economía que debía comenzar a retribuir a la Real Hacienda por los privilegios otorgados¹⁸⁵ vía pago de alcabalas. Por lo que se refería al “nuevo impuesto” el privilegio o indulto para los cosecheros parrenses, tlaxcaltecas y no tlaxcaltecas, siguió vigente hasta el fin del virreinato.¹⁸⁶ Otros lugares de la Nueva España no corrieron con esa suerte.

El 12 de febrero de 1781, Bernardo Antonio de Herrera y Campo, Alcalalatorio de Mazapil y Parras,¹⁸⁷ le notificó al presbítero José Dionisio Gutiérrez que cobraría la alcabala que en Parras adeudaran los eclesiásticos, administradores de obras pías, mayordomos de cofradías y los otros no exentados por el Real Concordato de 1737. En consecuencia, era preciso reconocer los títulos de los patrimonios, fundaciones y demás documentos pertenecientes a las posesiones de los involucrados, y determinar si había o no adeudo.¹⁸⁸ La Real Cédula del 12 de junio de 1784 confirmaba las anteriores disposiciones, al aprobar la resolución de la Junta de la Real Hacienda de erigir el derecho de alcabalas a las haciendas del Partido de Parras.¹⁸⁹

El final del control tlaxcalteca de Santa María de las Parras

Al cruzar los umbrales del siglo XIX, la vitivinicultura y muchas de sus viejas instituciones continuaban vivas, como la figura jurídica del “encomendero” o apoderado de los cosecheros de Parras para la venta de vinos y aguardientes. María de la Con-

cepción Adriano, viuda de Ildefonso Martínez de los Santos, “de los principales” tlaxcaltecas de Parras, al testar después de 1808 manifestó dejar doce barriles de aguardiente “que llevó” su “encomendero” Atanasio Murga.¹⁹⁰ Hacia 1814, el ayuntamiento tlaxcalteca de Parras dejó de existir como había existido durante la era colonial.¹⁹¹ El pueblo había contado con treinta vocales, quince de los cuales ocupaban los siguientes puestos: un gobernador, dos alcaldes y dos tenientes, un secretario, dos alguaciles, dos fiscales, dos sacristanes y tres ministros *topiles*.¹⁹² En 1814, quedó al mando solamente un gobernador que era a la vez juez de prevención.¹⁹³ En 1815 recibió el título de teniente de justicia.¹⁹⁴ Ese mismo año Fernando VII anuló las disposiciones constitucionales de Cádiz y reinstaló los ayuntamientos. Parras obedeció y el ayuntamiento —ahora tlaxcalteca sólo en parte— subsistió hasta el 14 de abril de 1820, cuando los españoles vecinos de Parras y sus seguidores depusieron violentamente a los tlaxcaltecas que constituían ya no la totalidad, sino sólo parte del ayuntamiento.¹⁹⁵ Peor aún, en 1822 los españoles expulsaron a los tlaxcaltecas del pueblo, dejándolo disponible para los Alcaldes Mayores.¹⁹⁶ Los tlaxcaltecas perdieron el control de los archivos y de la cárcel.¹⁹⁷ A la vista del brutal despojo, un grupo de tlaxcaltecas llevó once peticiones al emperador Agustín de Iturbide en México.¹⁹⁸ Nada les fue resuelto. La vida siguió su curso. Los viejos huertos y haciendas parrenses continuarían produciendo de manera generosa y sus vinos y aguardientes recorrerían las viejas huellas del Camino Real de la Tierra Adentro para deleite de los consumidores de un nuevo país, México, aunque olvidando poco a poco su origen tlaxcalteca.¹⁹⁹

Vislumbre de un modelo económico

Lo que llevamos visto en esta sinopsis histórica de la produc-

CAPÍTULO I

ción vitivinícola de Parras nos permite vislumbrar la existencia de un modelo económico de dos componentes. El primer componente estaría formado por las grandes haciendas, con ganados mayores y menores, producción de cereales, vinos y aguardientes, con una mano de obra permanente formada básicamente por castas.²⁰⁰ El segundo componente estaría formado por los cosecheros, tlaxcaltecas y avecindados,²⁰¹ del pueblo de Parras. Estos mantenían una viticultura de huerto de pequeños y medianos predios más o menos intensiva, con una gran demanda de mano de obra libre contratada de manera eventual que permitiera atender las actividades culturales de la vid y del vino sin tener que hacer contrataciones permanentes, que serían insostenibles para su economía.

Esta actividad comercial vitivinícola altamente redituable y estimulada por la Corona le permitió al pueblo mantener su identidad e independencia de las haciendas y, a la vez, generar ingresos para el intercambio de artículos de abasto provenientes principalmente de las haciendas circundantes (maíz, trigo, frijol) o bien de la tierra afuera. La lucha por el agua significó la lucha por la independencia del pueblo y por la supervivencia de su modo de vida.

En los siguientes capítulos conoceremos mucho más de cerca los factores que hicieron posible la existencia de esta producción vitivinícola.

NOTAS AL CAPÍTULO I

1 Georges Baudot. *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II*.

2 En las ordenanzas del 24 de marzo de 1524, Cortés promociona el cultivo de la vid entre los vecinos españoles que tuvieran repartimientos de indios. Fernando Pérez Camacho. "Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI", en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.). *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América*.

3 Baudot. *Op. cit.*, p. 171. René Acuña (ed.). *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*.

4 Acuña. *Op. cit.*

5 Joseph Jobe (director). *El gran libro del vino*.

6 Ésta es la opinión del renombrado profesor de viticultura de la Universidad de California en Davis, F. T. Bioletti. Añade que no existen ejemplares de la variedad "Criolla" ni "Misión" en Europa, lo cual demuestra que es una variedad realmente americana. Añade que la variedad "Criolla" o "Misión" es una variedad tinta de alto contenido en azúcar (24-28° Brix) y existen grandes concentraciones en sudamérica, particularmente en Argentina, donde se le conoce como "Criolla de vino" y en Chile como "País". F. T. Bioletti. "Mission" en *The great wine grapes and the wines they make*. Vid Joseph Jobe. *Op. cit.* Grossman considera una paradoja de la historia que habiendo sido Nueva España la puerta de entrada de la vitivinicultura española en América, a California, Perú, Chile, Argentina y el resto de sudamérica a la vez haya tenido una vitivinicultura tan pobre. Vid J. Harold Grossman's *guide to wines, beers and spirits*, p. 248.

7 Se considera que el vidueño más antiguo que se cultiva en Argentina es el "Criollo", y que llegó a la Argentina procedente de México y del Perú. Se cree que el primer vino que se hizo en Argentina (lo hizo el hermano Cedrón con cepas plantadas en 1556) hace más de 430 años, lo hizo, sin duda alguna, con esa cepa. Vid Jobe. *Op. cit.*; Grossman. *Op. cit.*, p. 242.

8 Grossman, Bioletti, Jobe.

9 Primo Feliciano Velázquez. *Historia de San Luis Potosí*. Tomo I, p. 413.

10 *Ibid.* En las fechas de las fundaciones de casas y conventos, Primo Feliciano Velázquez, *Op. cit.*, parece seguir más bien a Arlegui. Jiménez Moreno, al comparar las crónicas de Arlegui y del padre Urrizar, concluye que para 1593

CAPÍTULO I

existían las siguientes casas franciscanas: Nombre de Dios, fundada en 1562; Zacatecas, fundada en 1567; Durango, fundada originalmente en 1557, ocupada de nuevo hacia 1560-1561 y reocupada después bajo Francisco de Ibarra (1563-1575), no más tarde de 1572; San Juan del Río, por 1573-1574; Sombrerete, en 1576; Valle de San Bartolomé, en la Provincia de Santa Bárbara fundada probablemente de 1570 en adelante, y antes de 1580; Charcas, por 1582; Saltillo (fundada en la villa de españoles por 1582; desamparada luego hacia 1586 y refundada en el pueblo de indios de San Esteban en 1591); Chalchihuites, en 1582; San Juan del Mezquital, en 1584 (según Urrízar y Arlegui); San Francisco del Mezquital, en 1588 (según Urrízar, y Arlegui); Topia por 1589-1590; Mezquitic, por 1590-1591; Colotlán, por 1591-1592; San Luis Potosí, por 1591-1592; Venado, en 1592 (según Arlegui) y Cuencamé, en 1593 (según Urrízar. Cuencamé es mencionado ya como pueblo en 1569, y como parte integrante de una Alcaldía Mayor en 1589; esta fecha última da Arlegui para la erección del convento). Wigberto Jiménez Moreno. “Los orígenes de la Provincia Franciscana de Zacatecas” en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid*.

11 El 12 de noviembre de 1590 fue nombrado Jorge de Verano “Alcalde Mayor de los Mezquital, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna”, sucesor de Antonio Martín Zapata, quien había cumplido ya el período de un año asignado a ese puesto. Esa alcaldía existía desde 1589, y el pueblo desde veinte años antes. Jiménez Moreno. *Op. cit.*, p. 33.

12 Bioletti sostiene que existe evidencia de que los viñedos se fueron extendiendo hacia el norte de la Nueva España hasta el Nuevo México, en donde los cultivaban los franciscanos desde principios del siglo XVII.

13 Rick Hendricks asegura que la introducción y explotación de los viñedos en la Misión y Presidio del Paso del Norte fue obra de ellos: “Begun by Franciscan missionaries at the Guadalupe Mission as a source for sacramental wine, vineyards soon spread throughout the Paso del Norte area”, “The Camino Real at The Pass: economy and political structure of The Paso del Norte Area in Eighteen Century”, en José de la Cruz Pacheco y Joseph P. Sánchez. *Memorias del Coloquio Internacional El Camino de la Tierra Adentro*. En 1851 se conocían hasta doce clases de vides “nativas” de Texas cuyas uvas sobrepasaban a las extranjeras en durabilidad y productividad, siendo también sus uvas más dulces. Estas uvas eran “de todos colores” y las había de verano y de otoño. *Vid* “Progress of Texas”. Por otra parte, el caballero borgoñón monsieur Matrat “descubrió” en la vecindad de los viejos asentamientos españoles de Little River y Brushy, en Texas, diversas y

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

notables variedades de vid, que parecían combinar las ventajas de las uvas “nativas” y extranjeras. Tenían todo el sabor de dulzura de las uvas dulces europeas, mientras que las vides eran tan resistentes como las variedades nativas más resistentes. Algunas de ellas, atestigua monsieur Matrat, recuerdan las uvas que actualmente (en 1851) se cultivan en Parras y en El Paso, en México. Desde luego, monsieur Matrat les atribuía un origen español. Vid “Texas grapes”. Ambas referencias, “Progress of Texas” y “Texas grapes” se localizan en *Debow’s review, agricultural, commercial, industrial progress and resources*. Volume 10, Iss. 3.

14 Mota y Escobar. *Op. cit.*, p. 174.

15 *Ibid.*, p. 182.

16 *Ibid.*, pp. 186-187.

17 *Ibid.*, p. 197.

18 *Ibid.*, p. 197.

19 *Ibid.*, p. 198.

20 “Y lo principal es, por haberse dado ésta también (la parra de Castilla) en esta tierra, aunque antes no conocida en las Indias, hasta que las llevaron los españoles; y abrazó tan bien la tierra de las Parras y con tan buen agasajo a la peregrina planta de parras de Castilla, que en ninguna parte de la Nueva España retribuye frutos más abundantes de su agradecimiento”, Pérez de Ribas, sj. *Op. cit.*, Libro Undécimo, Cap. I: “De la misión de Parras y laguna grande de San Pedro”.

21 El mercado inicial del vino parrense sería Parras misma y los reales mineros más próximos, en los cuales la demanda era superior a la capacidad de abasto, como lo demuestran las constantes licencias otorgadas en la ciudad de México para llevar vino a esos reales. El 24 de enero de 1629 se dio licencia a Matías del Castillo para enviar trece pipas de vino a Durango y Cuencamé. AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 199, foja 211. El 15 de febrero del mismo año se dio licencia a Juan del Cajal para llevar ocho pipas de vino a las minas de Cuencamé. AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 209, foja 216. El 18 de febrero de 1631 se dio licencia a Amaro Díaz Matarana para llevar dos pipas de vino a las minas de Cuencamé. AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 379, foja 301. El 8 de julio se dio licencia a Francisco Martel para enviar cuatro pipas de vino a las minas de Cuencamé. AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 417, foja 320. El 14 de agosto de 1636 se le concedió licencia a Felipe Fernández para llevar a las minas de Cuencamé tres pipas de vino. AGN, Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 183, foja 92. El 14 de enero de 1637 se dio licencia a Juan Antonio de Zuiga para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino. AGN,

CAPÍTULO I

Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 262, foja 132. El 25 de febrero de 1637 se le dio licencia a Francisco de Lemus para llevar a las minas de Cuencamé una pipa de vino. AGN, Volumen 13, expediente 296, foja 149.

22 “Todo este pedazo de tierra está muy bien cultivado, produce cuanto en él se siembra, pero particularmente muy buenas uvas, que no ceden a las de España, y muchas frutas de Europa que hay en tanta abundancia, que las dejan podrir en los árboles; hacen un vino bastante regular y mejor aguardiente, pero a veces no cogen suficiente maíz para su manutención, por ocupar todo el terreno con las viñas y otras siembras”, Nicolás de Lafora. *Op. cit.*

23 La variedad Misión o una variedad criolla fue introducida en 1697 en la Misión de San Francisco Xavier, cerca de Loreto, Baja California, por el padre jesuita Juan de Ugarte. 72 años más tarde, en 1769, fue llevada a San Diego, en la Alta California, por el padre fray Junípero Serra. De ahí pasó a San Gabriel, Santa Bárbara, Santa Clara, Santa Cruz y San Francisco. C. Bern Ramey. *The great wine grapes & the wines they make.*

24 “Está este pueblo de las Parras fundado en un valle de los más fértiles de tierras y pastos, y más ameno y fresco de manantiales, fuentes y ríos que hay en toda la (Nueva) Vizcaya, y así es el más sano y de más apacible vivienda que por aquí se sabe. Púsosele el nombre de Parras por las muchas silvestres que de suyo produce en todo él, mayormente en las riberas de los ríos. Está en veintisiete grados de altura y el frío del invierno no es penoso ni el calor de verano congojoso”, Mota y Escobar. *Op. cit.*

25 Mota y Escobar. *Op. cit.*

26 Lozano Armendárez. *Op. cit.*; Chevalier y sus seguidores sostienen que “la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción mexicana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de ultramar”, Chevalier. *Op. cit.*, p. 89.

27 AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275 vta. En este expediente, promovido por Antonio María de Lazaga, éste solicitaba en 1810 se declararan exentos de los derechos reales los vinos y aguardientes de la uva que se cosechaba en su hacienda de Cedros por ser fronterizas a los indios bárbaros y estar expuesta a sus continuas irrupciones. El alegato se funda en los privilegios concedidos en este sentido a regiones fronterizas como Santa María de las Parras (a esta población en 1738), Santiago del Saltillo y “Provincias Internas de la Nueva Vizcaya” o simplemente “Provincias Internas”. Una Real Cédula de 1729 es muy

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

clara al mencionar que no tan sólo en Parras había producción vitivinícola “para que practiquen lo que su Majestad es servido mandar y en su conformidad cobrarán de cada barril de aguardiente que saliere del pueblo de Parras y su territorio y de la que saliere de las demás provincias de aquel reino en que hubiere planteo de viñas”. Desde luego, se trata de las provincias del septentrión, como se desprende de las aduanas que luego menciona. AMS, PM, c. 11, e. 12.

28 AGN, General de Parte. Volumen 31, expediente 211, fojas 157vta-158r. 10 de febrero de 1738. AGN, Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738.

29 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta. 2 de junio de 1762.

30 En 1778, el colector de diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, manifiesta haber recolectado mil ciento noventa y nueve arrobas de aguardiente como diezmo de 1777. Puesto que el porcentaje del diezmo del aguardiente se había establecido en 1712 de una vez y para siempre como una vigésima parte en volumen de lo producido (Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, conocido regionalmente como “María y Matheo” y en lo sucesivo AHCSILP, Santa María de las Parras. 27 de enero de 1712, expediente 350) debemos entender que la producción de aguardiente de Parras de 1777 (sin contar la de la poderosa Hacienda de San Lorenzo) ascendió a 386 mil 767 litros, es decir, 5,327.5 barriles de cuatro arrobas y media. La cantidad de vino producida contaba aparte. Por comparación, el Presidio del Paso del Norte, en sus años más bonancibles del siglo XVIII, “exportaba” hacia Chihuahua 800 barriles de aguardiente y vino, equivalentes a un volumen de 16,000 galones o 60,560 litros. *Vid* Rick Hendricks. *Op. cit.*, p. 128. Por lo tanto, ninguna otra población de Nueva España tenía una producción comparable a la de Parras.

31 La misión y pueblo de Santa María de las Parras fue fundada el 18 de febrero de 1598 por el jesuita Juan Agustín de Espinoza. Churruca Peláez *et al.* *Before the thundering hordes. Historia antigua de Parras.* Alessio Robles, *Op. cit.*, Tomo I, p. 154. El texto del acta de fundación citada por este último, de fecha del 18 de febrero de 1598, no asigna nombre formal a la misión y pueblo, simplemente la ubica en el paraje de las Parras.

32 El nombre de Santa María de las Parras fue trocado por el de Parras de la Fuente en honor a Juan Antonio de la Fuente, liberal coahuilense del gabinete del presidente Juárez.

33 Churruca Peláez. *Before the thundering*, p. 1.

CAPÍTULO I

34 Ayala Vallejo. *Op. cit.*, p. 15.

35 *Ibid.*

36 *Ibid.*

37 Alessio Robles, *Op. cit.*, Acta de fundación de Parras, pp. 154-156.

38 Presbítero Dionisio Gutiérrez, cura y juez eclesiástico de Parras. "Origen del Pueblo y Vecindario de Santa María de las Parras con otras Cosas Notables acerca de su Estado y Situación Presentte", en Sergio Antonio Corona Páez y Manuel Sakanassi Ramírez. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII.*

39 Basado en un mapa de Ayala Vallejo, *Op. cit.*

40 *Ibid.*

41 Charles H. Harris III. *El imperio de la familia Sánchez Navarro 1765-1867*, p. 5.

42 Pérez de Ribas afirma que "a la cabecera de esta doctrina y Misión dieron los españoles nombre de Parras, por haber hallado en esta tierra un género de plantas silvestres parecidas a las parras de Castilla".

43 Alessio Robles da noticia de la merced de tres caballerías de tierras que Martín López de Ibarra se hizo a sí mismo en "el valle del Pirineo, que es el de Parras" el 1 de abril de 1578. *Op. cit.*, p. 140.

44 Alessio Robles da noticia de esta merced de dos caballerías "adonde acaba el río Guadalupe, por bajo de una ciénega que hace una angostura, donde juntan los cerros, que vuelve a encanchar (sic) las tierras, que más abajo hay parras, tunas y mezquites...", *Op. cit.*, p. 140.

45 Alessio Robles indica que en dicha casa ya había parras sembradas en 1594. *Vid Alessio Robles, Op. cit.*, p. 154.

46 Gutiérrez. "Origen del pueblo...", Ayala Vallejo. *Op. cit.*

47 Diversos cronistas e historiadores proporcionan listas parciales que a veces no concuerdan entre sí. Así el padre Morfi, el padre Gutiérrez, Orozco y Berra; Alessio Robles, Ayala Vallejo.

48 Gutiérrez. "Carta-informe al obispo de Durango, Esteban Lorenzo de Tristán, con descripción y noticias de los pueblos y parajes de la jurisdicción de Parras", en Corona Páez y Sakanassi Ramírez. *Tríptico...*

49 Gutiérrez. "Carta-informe..."

50 El 1 de abril de 1578 corresponde a la merced de tierras de Martín López de Ibarra.

51 Se le mercedaba un sitio de tierra para ganado menor y cuatro caballerías de tierra para labor de pan, con saca de agua del río de las Parras, incluyendo la

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

tierra de ganado menor una estancia y dos ojos de agua al pie de una sierra baja. Dichas tierras estaban una legua más abajo (al norte) de las tierras del capitán Francisco de Urdiñola. Esta merced no indica que las tierras se destinen para viñedo. La inauguración de las bodegas vinícolas se realizó el 10 de agosto de 1626. *Vid* José Vasconcelos. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*, pp. 178-179.

52 A la Compañía de Jesús se le encomendó la evangelización de Parras y sus lugares aledaños, y no a los franciscanos, cuya presencia era universal en la Nueva Vizcaya.

53 Don Antón o Antonio Martín Zapata había sido Alcalde Mayor “de los Mezquiales, Cuencamé, Río de las Nazas y Laguna” hasta el 12 de noviembre de 1590, fecha en que fue nombrado Jorge de Verano como su sucesor. Jiménez Moreno. *Op. cit.*, p. 33.

54 Alessio Robles. *Op. cit.* Acta de fundación de Parras, pp. 154-156. El agua que le señalaron al pueblo era una parte de la llamada “agua grande” de la hacienda de Urdiñola.

55 *Vid* Valdés Dávila y Corona Páez. *Gerónimo Camargo, indio Coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII.*

56 AGN, Real Junta. Volumen único, fojas 207-213 vta. 17 de agosto de 1773.

57 Charles Gibson. *Tlaxcala en el siglo XVI*, p. 179. David B. Adams. *Las colonias tlaxcaltecas de Coahuila y Nuevo León en la Nueva España*, p. 234. Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

58 David B. Adams. *Op. cit.* Las “fogaras” parrenses constituyen restos materiales que evidencian una tecnología tlaxcalteca. *Vid* Churruca Peláez *et al. Before the thundering...*

59 Gutiérrez hace una distinción clara entre tres grupos de indios: el primero estaba constituido por los indios fundadores de Parras, tlaxcaltecas y laguneros; el segundo por los indios “agregados”, básicamente indios laguneros que se mudaron al pueblo a raíz del desamparo de los asentamientos jesuíticos a partir de 1650 o bien tlaxcaltecas de padres o abuelos de San Esteban, en el Saltillo que se avecindaron en Parras a raíz de dicha despoblación. Al tercer grupo no lo consideraba constituido por miembros del pueblo, sino de las haciendas del marqués de Aguayo y de la de San Lorenzo. A estos los consideraba una “mixtura” de esclavos y castas de orígenes diversos. *Vid* Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

60 “A más de dichos Yndios agregados a este Pueblo constan en los libros de Parroquia haberse traído muchos Indios de distintas partes por los dueños de la

CAPÍTULO I

Hacienda del S(eñ)or Marqués y de la de D(o)n Juan Lucas de la Saga para el servicio de sus labores los que mistturándose con esclavos y otros sirvientes mulatos libres han producido la misttura de la mayor parte de los sirvientes de dichas Haciendas”, *Vid* Gutiérrez. “Origen del pueblo...” Churruca Peláez menciona entre los indios pobladores del sur de Coahuila en el siglo xvii a los sinaloas, tepehuanes, mayos, tarascos, otomíes, totonacas, mixtecos, tlaxcaltecos y todos los chichimecas laguneros de Parras y sus contornos. Churruca Peláez. *El sur de Coahuila en el siglo xvii*.

61 *Ibid*. La relación que los jesuitas hicieron en 1603 confirma la existencia de núcleos de población en las haciendas. En la hacienda de Santa María, de Urdiñola, vivían unas cien personas más unos noventa niños. La de Lorenzo García tenía sesenta personas. *Vid* Churruca Peláez. *El sur de Coahuila...*, p. 26.

62 Mota y Escobar. *Op. cit.* No obstante, aunque Dionisio Gutiérrez remonta al siglo xvii la mezcla de esclavos y castas en las haciendas de Parras, lo considera un fenómeno todavía vigente en dichas haciendas en el siglo xviii. Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

63 Gutiérrez. *Ibid*.

64 Anexas al partido de las Parras estaban las visitas San Felipe, San Lucas de la Peña y San Sebastián. San Pedro de la Laguna estaba a 64 kilómetros al poniente de Parras, sobre el cauce del Nazas. Al partido de San Pedro pertenecían San Nicolás, San Marcos de Hornos, Santa Ana, San José, Santiago y Santa Catalina, estas tres últimas visitas a unos veinte kilómetros al norte de San Pedro. Al Partido del Río pertenecía San Lorenzo, veinte kilómetros al oeste de San Pedro y San Ignacio. A 28 kilómetros de San Ignacio quedaba San Jerónimo. A ocho kilómetros de esta población quedaba San Juan de Casta. En el extremo de esta región misional estaba Mapimí. Cada partido estaba atendido por dos jesuitas. *Vid* Churruca Peláez. *El sur de Coahuila...*, p. 26. Esta relación de la misión jesuítica de las Parras y San Pedro fue realizada en 1603 por los mismos jesuitas.

65 *Ibid*.

66 Adams. *Op. cit.*

67 *Cfr.* Adams. *Op. cit.* Algunos autores como el mismo Adams, Oakah L. Jones y Ayala Vallejo han llamado erróneamente “brandies” a los aguardientes de orujo de Parras, o bien el término ha sido mal traducido al español, dado el caso. “Brandy” designa de manera consensual al producto de la destilación de un vino de uva, envejecido en barricas de roble durante un cierto tiempo que se establece según el resultado que se desea conseguir y de acuerdo a los métodos de crianza.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

El aguardiente en el siglo XVIII era una bebida alcohólica destilada a partir de un líquido azucarado fermentado, incluso el contenido en los orujos pisados ya fermentados. En el caso de Parras, los orujos de la uva ya pisada servía como materia prima para fabricar dichos aguardientes.

68 Adams. *Op. cit.*

69 *Ibid.*

70 Gutiérrez. "Origen del pueblo..."

71 *Ibid.* Un fragmento del expediente 421 del AHCSILP testimonia esta realidad en voz del gobernador, cabildo y común de los naturales cuando declaran que "Ante V(uestra) M(erced) parecemos y decimos que para la Conserbación y Aumento de N(uestro) Pueblo, a beneficio de Ambas Magestades por leal Basallage q(u) desde su primitiva fundación se les ha dado por n(uest)ros antecesores hasta estos n(uest)ros tiempos, thenemos por Combeniente no permitir que se extrañe de n(uest)ra Comunidad a sujeto alguno de los que hemos reconocido ser de n(uest)ra fraternidad para lo que es obtener empleos de Gobierno de Cav(il)do, y que gozen de los Privilegios consedidos a los que se conose ser puram(en)te Yndios será bien q(u) a éstos precisam(en)se se este; pero para los Demás Serbicios assí Expirituales como temporales de n(uest)ra Comunidad, no enbarazan los demás hermanos q(u) de vientre o paternidad hemos conocido y thenemos por hijos de n(uest)ro Pueblo Aunque estos se allen misturados con otra Naturaleza y Sangre, como no sea de Ynfi(de)lidad, heregía o alguna otra secta".

72 Adams. *Op. cit.*

73 El padre Gutiérrez sostiene una interesante hipótesis en su "Origen del pueblo...", referente a la correlación entre los cambios de las condiciones hidrológicas en las misiones jesuíticas y las migraciones indias. Dice textualmente: "Yo con atenta meditación, registro de documentos e inspección del terreno estoy firmemente persuadido de que el motivo del despueblo de San Pedro, Pozo, Cinco Señores y demás Misiones, y asimismo el alzamiento de los Yndios Bárbaros fue natural consecuencia de la mudanza de las corrientes de las aguas. Y lo pruebo. En el Curato de San Pedro, o San José de las Habas, situado en el cerrillo del Santiago, a lo interior del Bolsón no muy lejos de Acatita de los Yndios Bahaanes, cuyos vestigios hoy existen se ve la señal de troncos secos de alamos que patentan el antiguo cauce del río de San Pedro todo plano con las arenas, y en muchísimas leguas absolutamente no hay agua para beber; y sin agua no puede haber Pueblo..."

74 Gutiérrez. "Origen del pueblo..."

CAPÍTULO I

75 Gutiérrez. *Ibid.* Estas cifras son las mismas que refiere el padre Gutiérrez en su “Carta-informe...”, con la diferencia de que en ésta el año de referencia es 1682, y la fuente es expresamente citada, siendo ésta la relación de un alcalde mayor de Mazapil que hizo personalmente el recuento. Ayala Vallejo calcula que los tlaxcaltecas constituían el 55% de la población india de Parras a partir de un estudio de los libros parroquiales de Parras: siete libros de bautismos 1653-1683 y 1693-1748. Ayala Vallejo. *Op. cit.*

76 Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

77 Adams. *Op. cit.* Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

78 Adams. *Op. cit.* Churruca Peláez. *Before the thundering...*

79 De ahí las airadas denuncias que se levantaron contra los tlaxcaltecas de Parras, acusándolos de haber perdido su limpieza de sangre, como las de Tamarón y Romeral y el padre Morfi. Desde luego, lo que estaba en juego con estas denuncias era una posible redistribución de las tierras y aguas del pueblo al transformarse en villa española.

80 Alessio Robles. *Op. cit.*, p. 492.

81 *Ibid.*

82 Carlos Sempat Assadourian. *El sistema de la economía colonial: el mercado interior, regiones y espacio económico.*

83 Chevalier. *Op. cit.*; Eric Van Young, en José Cuello. *El norte, el noreste y Saltillo en la historia colonial de México*, p. 62.

84 *Vid* Alessio Robles, *Op. cit.*; Ayala Vallejo. *Op. cit.* María Vargas-Lobsinger. *Formación y decadencia de una fortuna.* La existencia en Parras de dos sistemas económicos independientes e interactivos, pueblo y haciendas, va directamente en contra de lo afirmado por Nickel en su “Morfología social de la hacienda mexicana”: “desde comienzos de la época colonial, la hacienda fue eliminando paulatinamente la economía de mercado y la de subsistencia de los indígenas, que sólo lograron sostenerse de una manera duradera contra los españoles en pocas regiones (como por ejemplo Oaxaca y Chiapas)” y que “Una vez usurpadas las tierras de producción agrícola, los campesinos indígenas fueron integrados en el sistema de las haciendas como mano de obra barata a través del reclutamiento forzoso o del trabajo asalariado ‘libre’”. Herbert J. Nickel. *Op. cit.*, p. 10.

85 *Vid* Harris III. *El imperio...*, p. 69. Sobre la misma línea de pensamiento, no aplicable al pueblo de Parras, Silvio Zavala y José Miranda han propuesto para el caso novohispano varias etapas que definen la evolución de los diferentes sistemas de trabajo en la época colonial. La primera etapa se caracterizó por el predominio

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

de la esclavitud y la encomienda hasta mediados del siglo XVI; la segunda, por el repartimiento forzoso entre 1550 y 1632; y a partir de entonces, por la adscripción del trabajador a la unidad productiva por medio de la deuda. Vid Manuel Miño Grijalva. *La protoindustria colonial hispanoamericana*, p. 71.

86 Sempat Assadourian. *Op. cit.*

87 AHCSILP, expedientes 325, 323.

88 AHCSILP, expediente 231. Churruca Peláez enumera a la Cofradía de Guadalupe entre las diez cofradías tlaxcaltecas de Parras. Churruca Peláez. *Before the thundering...*

89 Vid Churruca Peláez. *Before the thundering...*

90 AHCSILP, expedientes 325, 231, 323. *Achual*, del náhuatl *acaualli*: maleza seca. Cfr. Rémi-Simeón. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. En México se sigue denominando así de manera genérica al girasol y a otras plantas de tallo grueso (*ácatl*, caña) que suelen crecer en los barbechos.

91 Corona Páez. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

92 De acuerdo a Alessio Robles, Urdiñola fue uno de los primeros, si no el primero, que cultivó uvas, hizo vinos y “brandies” en Parras. Y según el testamento que de Urdiñola cita Alessio Robles, éste poseía un viñedo en Parras que producía veinte barriles de vino al año y que había suficientes cepas para producir sesenta. Vid Ayala Vallejo. *Op. cit.*

93 El vinagre era uno de los productos vitivinícolas con gran uso y demanda. En esa época era el resultado de un accidente y no solía ser publicitado como producto entre los vinicultores, por temor a hacerse de mala fama.

94 En España, los términos “aguardiente” y “aguardiente de vino” pronto llegaron a ser sinónimos. Tan es así que, mientras que el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia de 1724 (en lo sucesivo *Autoridades...*) dice sobre este vocablo: “Agua ardiente. Es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo, y de otras cosas. Llámase así este liquor, porque es claro como el agua, y porque arde echado al fuego”. 92 años después, la quinta edición del *Diccionario* de la Real Academia, correspondiente al año de 1817 (en lo sucesivo *DRAE*), dice: “Aguardiente. Licor blanco, diáfano, aromático, de sabor agradable y algo cáustico que se separa del vino por la destilación, y que siempre lleva combinada una porción de agua que le hace más o menos inflamable y de sabor mas o menos cáustico”.

95 “Brandewijn” o “vino quemado” es la raíz holandesa de donde derivó la palabra *brandy*. Cfr. “Historia del brandy de Jerez” en Javier Maldonado *et al.*

CAPÍTULO I

Añadas y soleras. Catálogo de la exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz.

96 Ese es el significado de orujo, que *Autoridades...* definía como “el hollejo de la uva después de exprimida, y sacada toda la substancia”.

97 AHCSILP, expediente 710, Parras, 22 de mayo de 1771.

98 Los manuscritos parrenses del siglo XVIII muestran que mientras que el vino comercial se vendía a cuatro pesos la arroba, el aguardiente comercial se vendía a ocho pesos por arroba, siendo sorprendente que esta relación y precios prácticamente no variaron a lo largo de dicho siglo. Desde luego, si los vinos o aguardientes salían malos, se tasaban en menos, y si había escasez de uva por heladas o granizadas, solían tasarse a mayor precio estos productos.

99 Con este término se designaba y se designa aún dicha operación.

100 “Generosos” por estar “generosamente enriquecidos” con la adición de alcohol.

101 Corona Páez. *Una disputa...*

102 *Ibid.* El porcentaje que el vino debía pagar de diezmo se había determinado hacia 1639, cuando Isabel de Urdiñola era arrendataria de los diezmos de Parras y acordó con los dueños de otras haciendas que en vista de los gastos que el cosechero debía realizar para beneficiar sus uvas, el diezmo sería, de cada catorce arrobas producidas, una. El diezmo del aguardiente se fijó entre 1679 y finales de ese siglo, ya que en 1712 se consideraba costumbre compulsoria que el aguardiente pagase de diezmo, de cada veinte arrobas, una. *Vid* AHCSILP, expediente 350. Diligencias sobre el pago de las rentas decimales del año de 1712. Vecinos españoles y naturales del pueblo de Parras.

103 Adams. *Op. cit.*, p. 245.

104 *Ibid.* Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

105 Doris M. Ladd. *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826.* Alessio Robles. *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España.* Chevalier. *Op. cit.*; Adams. *Op. cit.*

106 Ayala Vallejo. *Op. cit.*

107 Ayala Vallejo. *Op. cit.* Adams. *Op. cit.*

108 Gutiérrez. “Origen del pueblo...”

109 Adams. *Op. cit.* Ayala Vallejo. *Op. cit.*

110 *Ibid.*

111 *Ibid.*

112 Adams. *Op. cit.*

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

113 *Ibid.*

114 *Ibid.*

115 *Ibid.*

116 El término “cosechero” denota en los manuscritos parrenses al productor de vinos y aguardientes que los elabora a partir de sus propias cosechas, es decir, que posee viñedos propios. El término se opone al de “comerciantes” o “rescatadores”, que son fabricantes de vinos y aguardientes elaborados a partir de materias primas compradas, o bien, a las personas que compran y comercian vinos y aguardientes. *Autoridades...* define al cosechero como “el que tiene pago de viñas, y recoge y encierra el vino, y le vende después a su tiempo, por mayor o por menor”. Contiene los mismos elementos del término parrense. En ambos casos se trata del viticultor y vinicultor con viñedos propios, que vende su propio vino y aguardiente.

117 AHCSILP, expedientes 325, 323, 231.

118 Los despachos librados en favor de los parrenses en 1738 ya le llamaban entonces “nuevo impuesto”. En 1758, no se instituyó un nuevo impuesto; el marqués de las Amarillas simplemente refrendó el cobro del “nuevo impuesto” decretado el 10 de junio de 1729. *Vid* AGN, General de Parte. Volumen 31, expediente 211, fojas 157vta-158r. 10 de febrero de 1738; AGN, Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738. AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta. 2 de junio de 1762.

119 No sólo Parras es considerada y privilegiada como centro productor vitivinícola; evidentemente había otros como el Presidio del Paso del Norte, que es mencionado expresamente como tal en 1762. AGN. General de Parte, Volumen 44, expediente 71.

120 AGN, Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS, PM, c. 11, e. 12. Año 1729. Es evidente que el monarca consideraba que el aguardiente de Parras era un aguardiente “legítimo” equiparable a los aguardientes españoles. En este caso, el calificativo de “legítimo” no hace referencia a si se trataba de un vino quemado o no, sino al hecho de que se contaba entre las bebidas alcohólicas novohispanas obtenidas exclusivamente de la uva, en contraposición a aquellas “bebidas prohibidas” por la ley o ilegítimas, obtenidas por mezclas espurias o bien a partir de otras materias primas. Lozano Armendárez. *Op. cit.*, para reforzar su tesis de que los aguardientes de orujo entraban en el catálogo de las bebidas prohibidas, cita un dictamen de 1758 suscrito por el protomedicato en el que se analiza un aguardiente fabricado con orujo y piloncillo. Desde luego, el dictamen fue adverso. Pero

CAPÍTULO I

debe recalarse que el aguardiente analizado no era, como lo eran los de Parras, un aguardiente de orujo legítimo, es decir, puro, sino fabricado con uvas agrias y piloncillo. Por otra parte, se incurre en un problema de interpretación histórica al considerar que los aguardientes de orujo no eran verdaderos aguardientes, porque se asume que sólo los vinos destilados constituyen verdaderos aguardientes. Con esto se proyecta un concepto moderno hacia el pasado. Las materias primas, técnicas y nomenclatura de los productos vitivinícolas, al igual que las restricciones y marcas de origen, se han venido construyendo en los últimos 200 años. El concepto moderno de aguardiente no es ahistórico, como lo prueban las diferencias en las definiciones del término “aguardiente” entre los diccionarios de la Real Academia Española del primer tercio del siglo XVIII y los del primer tercio del XIX.

121 Según *Autoridades...*, la *guía* es el despacho que lleva el que transporta algunos géneros, para que no se los descaminen.

122 AGN, Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS, PM, c. 11, e. 12. Año 1729.

123 El proteccionismo español para los productos vitivinícolas ibéricos es una tesis sostenida por muchos historiadores. Chevalier dice que la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción novohispana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de ultramar. Chevalier. *Op. cit.* Lozano Armendárez, historiadora destacada de las bebidas prohibidas, particularmente del “chinguirito”, asume la misma tesis. Dice: “Para proteger el comercio monopolista imperial se prohibió que hubiera viñedos en Nueva España. Sin embargo, en algunos lugares como Parras, San Luis de la Paz y Aguascalientes se sembraron viñas con el fin de que el vino que produjeran fuera sólo para usos sacramentales y para el consumo local, pero nunca se pensó en fomentar este ramo de la agricultura, ni mucho menos en que la fabricación de vino novohispano pudiera competir con la producción vinícola peninsular”. Lozano Armendárez. *Op. cit.* Esta afirmación, según lo que llevamos visto, no tiene sustento. La producción parrense y de otros lugares del septentrion “fronterizo” fue privilegiada y, por lo tanto, estimulada por la Corona.

124 Alcabala. “Tributo o derecho real que se cobra de todo lo que se vende, pagando el vendedor un tanto por ciento de toda la cantidad que importó la cosa vendida”. *Autoridades...*

125 Fronterizos, habitantes de tierras sometidas a los ataques de los indios.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

126 Esta condición privilegiada de poblaciones “fronterizas” exentas de pago de tributos y alcabalas era una condición especial de muchos lugares del septentrión novohispano, poco o nada estudiados. Un ejemplo referido por fray Agustín de Morfi era la población de San Francisco de los Patos (General Cepeda, Coahuila), de cuyos habitantes dice eran “tributarios todos, pero que no pagan este reconocimiento por fronterizos”. *Vid* Morfi. *Op. cit.*

127 A diferencia de lo que pasó en Tlaxcala durante la época colonial, en San Esteban de la Nueva Tlaxcala, pero sobre todo en Santa María de las Parras los tlaxcaltecas exigieron y obtuvieron de la Corona, del Virrey Luis de Velasco y de sus sucesores, así como de la Real Audiencia de Guadalajara, el reconocimiento y refrendo de sus derechos como conquistadores privilegiados y fronterizos, particularmente por lo que se refería al pago de pechos o alcabalas. Para los privilegios en Tlaxcala véase Gibson. *Tlaxcala...* Para leer el texto completo de los privilegios capitulados el 14 de marzo de 1591 entre los principales tlaxcaltecas y Felipe II siendo virrey Luis de Velasco II. *Vid* Alessio Robles, *Francisco de Urdiñola...*

128 AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4. El *Manifiesto del Estado Político irregular en que existe este Pueblo de Santa María de las Parras* en Corona Páez y Sakanassi Ramírez *Tríptico...* menciona el prorrateo de la población de Parras para constituir esta fuerza a finales del siglo XVIII: la hacienda (del marqués) 6 hombres; el vecindario de Parras, 20; el pueblo de indios, 8 o 10.

129 AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275.

130 AGN, General de Parte. Volumen 31, expediente 211, foja 157-vta. 10 de febrero de 1738. Este privilegio continuó vigente todo el período colonial. Véase texto completo del manuscrito en el apéndice documental.

131 AGN, Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 236-237r. 13 de octubre de 1738. Véase texto completo en el apéndice documental.

132 El sentido que se le daba al término “encomendero” en el contexto parrense era el de “el que lleva encargos y encomiendas de otro, y se obliga a dar cuenta y razón de lo que se le encomienda y fía. Es término muy usado entre los comerciantes de Indias. Lat. *fideicomissarius. Negotiator*”, RAE. Era un “alter ego” del cosechero, y debían guardársele los privilegios del cosechero representado como si fuera este mismo en persona. El privilegio que exentaba del pago del nuevo impuesto a los vecinos y a los naturales de Parras se mantuvo vigente hasta el siglo XIX. Por lo que respecta a la alcabala, con el tiempo los españoles tuvieron que pagar una cantidad mínima, mientras que los naturales siguieron gozando del privilegio de no pagar alcabala alguna hasta el siglo XIX.

CAPÍTULO I

133 AGN, Ayuntamientos. Volumen 150. Año 1729. AMS, PM, c. 28/1, e. 52. *Manifiesto...*

134 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

135 AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4. Este porcentaje era válido para las grandes haciendas. Para los pequeños cosecheros del pueblo que minimizaban los costos contratando mano de obra eventual, el margen de utilidad podía llegar incluso hasta el 500% sobre el costo anual de la producción. Por otra parte, esta merced o privilegio se extendió a otras poblaciones con producción vitivinícola en el territorio de lo que era la Nueva Vizcaya a mediados del siglo XVIII, transformada posteriormente en las Provincias Internas de Nueva Vizcaya y Coahuila. *Vid* AGN, Alcabalas, Volumen 274, expediente 4.

136 *Ibid. Manifiesto...*

137 *Ibid.*

138 AHCSILP. Ramo de testamentos, expedientes 301-349.

139 AHCSILP, expedientes 325, 323.

140 E. Labrousse. "Fluctuaciones económicas e historia social" en Sempat Assadourian. *Op. cit.*

141 Lozano Armendárez. *Op. cit.*, p. 49.

142 *Ibid.*

143 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

144 Por el decreto del 7 de mayo de 1753, el virrey Revillagigedo mandó que cada barril de vino y aguardiente peninsular pagara en Veracruz con este fin cuatro reales, y cada barril de vinagre, dos reales. La aduana de México cobraría, también con este fin, dos reales (la mitad que los de origen español) por cada barril de aguardiente o vino de Parras. Lozano Armendárez. *Op. cit.*

145 Sería interesante consultar los libros de cuentas de los marqueses de Aguayo, puesto que ellos ciertamente poseían expendios de vinos y aguardientes en la ciudad de México. Así averiguaríamos si el privilegio de cosecheros exentaba el pago de derechos de introducción en la capital.

146 Los derechos que pagaba el vino de cosecheros no privilegiados del Mazapil a finales del siglo XVIII y principios del XIX nos pueden ilustrar sobre este punto. Para introducir un barril quintaleño —de cuatro y media arrobas— de vino a la ciudad de México había que pagar tres pesos y un real a la ciudad; cuatro reales y diez granos de derecho de quartilla para el Real Desagüe; y dos reales al Juzgado de Bebidas Prohibidas, que todo sumaba cuatro pesos menos dos granos. AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, foja 267vta.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

147 Lozano Armendárez. *Op. cit.*, p. 49.

148 “Si el comercio de España y el de este reino son miembros de la Corona, nutriéndose uno y otro mutuamente, será justo que se miren con igual atención, porque enflaquecido uno no llegue el otro a sentir la debilidad, y en ambos se mantenga el equilibrio conveniente, en que deberá insistirse, por ser los comercios el espíritu que anima el cuerpo místico de las monarquías”. “Instrucción del señor conde de Revillagigedo al señor marqués de Las Amarillas”, en Lozano Armendárez. *Op. cit.*, p. 49.

149 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

150 *Ibid.*

151 AGN, General de Parte. Volumen 41, expediente 208, fojas 149-vta-152-vta. 1758.

152 AGN, General de Parte. Volumen 41, expediente 211, fojas 154-vta-155-vta

153 AHCSILP, 14 de septiembre de 1758, expediente 554 “dixo el S. Fiscal de la vista que se le dio con lo demás que consta, dixeron: que confirmaban, y confirmaron todos los privilegios consedidos a d(ic)hos naturales como thlascaltecos y fundadores del pu(ebl)o de Parras y del de el Álamo como sus descend(ien)tes y deverse mantener unos y otros con el goze y posesión de ellos y q(u)e en su conformidad no deben pagar Alcav(al)a, tributo ni pecho alguno, y pueden andar a caballo, y como fronterizos cargar armas, sin que por su Alcalde Mayor se les ponga enbarazo...”

154 AGN, Indios. Volumen 54, expediente 263, fojas 263-237r. 13 de octubre de 1738.

155 AHCSILP, expediente 554. 5 de septiembre de 1758.

156 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 71, fojas 65r-67vta.

157 AGN, General de Parte. Volumen 44, expediente 72, fojas 67-vta-70. Año de 1762.

158 AMS, PM, c. 28/1, e. 52. Parras y Saltillo. 1772.

159 AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4.

160 Para el siglo XVIII, los cosecheros y comerciantes andaluces tenían por su principal mercado a Inglaterra y otros países de Europa. El relativamente poco aguardiente español que llegaba a Nueva España se consumía íntegro en el centro del virreinato. Por esta razón, ni siquiera podía abastecer al norte. Este “vacío comercial” fue aprovechado por los parrenses. No había competencia real en el septentrión.

161 Lozano Armendárez. *Op. cit.*, p. 26. España exportaba al mercado ameri-

CAPÍTULO I

cano un promedio de 70,000 arrobas anuales durante la segunda parte del siglo XVIII. En 1767 exportó 85 mil arrobas de aguardiente, pero los oficiales reales de Nueva España estimaban que el consumo en este virreinato para ese mismo año sería de 825 mil arrobas. Antonio García-Baquero González. “Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias”, en Ramos Santana y Maldonado Rosso (eds.). *El comercio de vinos...*

162 La familia Lazaga había producido vinos y aguardientes en Parras y Mazapil durante el siglo XVIII, y continuaba haciéndolo en el primer decenio del XIX. *Vid* AGN, Alcabalas. Volumen 274, expediente 4, fojas 203-275vta.

163 García-Baquero González. “Los productos vinícolas...”

164 AHCSILP, expediente 357-A. Parras, 3 de enero de 1778. Recibo de los diezmos recibidos en 1777.

165 ¿Cómo podemos saberlo? Lo sabemos porque el 18 de julio de 1756 la casa de los diezmos de Parras fue inventariada en todas sus dependencias y artefactos. En la aguardentería, constituida en un portal bajo 43 vigas, estaban en contigüidad física los tres alambiques, una pila grande de “calicanto”, su tarja de lo mismo por donde iba el agua a los alambiques, una pileta “para el derrame del borujo”, y una carbonera de adobe. La contigüidad física entre los alambiques y la pileta para el orujo indica sin lugar a dudas que el aguardiente continuaba obteniéndose de la destilación de los orujos fermentados. AHCSILP, expediente 353 Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras.

166 En el siglo XVIII se pregonaron bandos contra las bebidas prohibidas, entre otros, el de 23 de diciembre de 1724 (AGN, Bandos, Volumen 2, expediente 3); el 15 de febrero de 1736 (AGN, Bandos, Volumen 3, expediente 5); el 6 de junio de 1737 (AGN, Bandos, Volumen 3, expediente 8); el 30 de septiembre de 1763 (AGN, Bandos, Volumen 5, expediente 77).

167 *Recopilación*. Libro VI, Título I, Ley XXXVII.

168 “Solo queda exceptuado y permitido el pulque blanco q(ue) comunmente se gasta sin ingredientes de cal, ni raíces irregulares, y los licores de summo líquido de uba”, AHCSILP, Durango. 26 de mayo de 1725, expediente 534.

169 De acuerdo al derecho canónico, si los vinos sacramentales eran débiles, se podían “encabezar” o fortalecer con alcohol legítimo, procedente de la vid, es decir, puro y sin mezcla. Para ello, el aguardiente debería haber sido destilado de la uva (*ex genimine vitis*). En este sentido, los obispos de Durango —que eran las autoridades eclesíásticas que podían denunciar y prohibir el uso de aguardientes ilegítimos— jamás lo hicieron con los de Santa María de las Parras.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

170 La relación de bebidas prohibidas en el obispado de Durango era la siguiente: aguardiente de maguey, de caña, de miel, cantincara, ololínque, mistelas contrahechas, vinos de cocos, sangre de conejo, binguíes, tepaches, mezcales, guarapos, bingarrotos, pulques amarillos y otras muchas bebidas que componen y fabrican con semillas de árbol de Perú, varias raíces y otros ingredientes perniciosos, con conocido daño. AHCSILP, Durango, 26 de mayo de 1725, expediente 534. Es un hecho que los naturales parrenses nunca se inclinaron hacia otras bebidas que no fueran las que tenían a la mano, es decir, las de uva. En un interrogatorio e informe de 36 preguntas levantado en Parras por solicitud del Consejo de la Regencia el 13 de agosto de 1813 sobre los indios del pueblo, la pregunta 18 fue: “Que clase de bebida fermentada usan, y si les son útiles o biciosas, con explicación de sus composiciones (y especies) q(ue) entran en ellas”. La respuesta fue: “A la diez y ocho. Q(ue) sólo usan de los licores corrientes de comercio como son el vino y aguardiente”. AHCSILP, expediente 741. Libro de Edictos 1786-1813. Edicto LXI.

171 *Recopilación. Ley 37 Tit. 1 lib. 6*; AHCSILP, Durango. 10 de enero de 1756, expediente 535

172 AHCSILP, Durango. 1 de julio de 1758, expediente 537. “Por quanto el Yllmo. Sr. Dr. Dn. Pedro Anselmo Sánchez de Tagle, actual ob(is)po de Michoacán, del consejo de S.M. Etc. siéndolo de esta Diosesis mandó publicar un edicto en diez días del mes de hen(er)o de mil setecientos sinq(ue)nta y seis años prohibiendo todo género de vevida que no fuese de uba...”

173 Tamarón. *Op. cit.*, p. 407. Ayala Vallejo. *Op. cit.* Churruca Peláez *et al.* en su *Before the thundering...* siguen el texto citado por Alessio Robles, pero hacen una mala lectura de “curato” el cual traducen por “cuarto”. De ahí que en esta obra se ponga en boca de Tamarón que Parras era la “cuarta” parroquia más rica en el obispado de Durango. *Vid* p. 16.

174 *Ibid.*

175 Vargas-Lobsinger. *Op. cit.*, p. 69. De hecho, además de las 200,000, había en los viñedos parrenses del marquesado otras 12,897 cepas y 19,619 parrones. Centro Cultural Vito Alessio Robles de Saltillo (en lo sucesivo, CCVARS). Manuscritos, Volumen V, documento 1. “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral. Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle, cavallero del orden de Alcántara, y vez(in)o de la Ciudad de Mex(i)co como tutor y curador advona de los ss. menores Dn. Fran(cis)co de Azlor y Valdibielso, cavallero del orden de Calatrava

CAPÍTULO I

(...) presuntivo marq(ue)z de San Mig(ue)l de Aguallo. Se regula aver en d(ic)ha viña doscientas mill sepas”, Parras, 30 de marzo de 1761. CCVARS., Manuscritos, Volumen V, documento 1.

176 “Los colonos pioneros convirtieron el valle alimentado por manantiales en el que estaba Parras, en un fértil y productivo complejo de sementeras, pasturas, huertas y viñedos. Para mediados del siglo dieciocho, el pueblo, junto con su satélite El Alamo, producían tantos alimentos que sus excedentes regularmente eran enviados a poblados afectados por las sequías en otras partes de Nueva Vizcaya. Sin embargo, la principal exportación de Parras, y lo que le daba más fama, era la cosecha de sus finos viñedos, especialmente los buenos vinos y brandies (sic) que se comercializaban desde los centros mineros del norte hasta la Ciudad de México”, Adams. *Op. cit.*

177 AHCSILP, expediente 353. Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras. El padre Morfi, al hablar de Parras en 1777, consideraba que los caldos (vinos y aguardientes) eran el mayor comercio del lugar. Morfi. *Op. cit.*

178 Morfi. *Op. cit.*

179 *Manifiesto...*

180 AGN, Volumen 432, expediente 12. Informe a Durango, Parras, Chihuahua y Saltillo. Ya en 1778, Juan Asencio de Artunduaga, albacea testamentario de Asencio de Zavala y Zengotieta, había sido reconvenido con urgencia por diversos oficios de los administradores de la Real Renta de Alcabalas de Parras, para que presentara en esas oficinas una cuenta formal de todas las ventas que hubiera hecho de los bienes del difunto. AHCSILP, expediente 329.

181 AGN, Reales Cédulas Originales. Volumen 120, expediente 2.

182 Siendo por definición la alcabala un impuesto compartido entre el vendedor y el comprador, el término “retener” hace suponer que lo que se retendrá será la parte del vendedor, misma que el comprador debe exhibir al momento en que tenga que aportar la suya.

183 Instrucción de la Dirección general de Alcabalas de 23 de noviembre de 1779 refrendada por decreto del virrey y dirigida a Varela Bermúdez de la Real Aduana de Parras, recordándole que los indios no pagarían alcabala en conformidad a lo establecido por la ley 24, título 13, libro 8 de la *Recopilación*. Asimismo se pedía a los curas que facilitaran a los oficiales reales copias certificadas de Padrones que manifesten los indios tributarios y reservados, o bien las respectivas fes de bautismo, si no fuese suficiente con los padrones. AHCSILP, expediente 426.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

Carta de Francisco Barela Vermúdez al presbítero Joseph Dionisio Gutiérrez. 10 de abril de 1780.

184 Libro IV, Título XVII, Ley XVIII de la *Recopilación* de las Leyes de las Indias. “Ley XVIII. Que los dueños de viñas paguen á dos por ciento de los frutos”.

185 En cuestión de privilegios, la España del último tercio del siglo XVIII se caracterizó por una política que fortalecía a la Real Hacienda exigiendo evidencia documental de los privilegios y exenciones alegados por particulares, instituciones y colectividades. *Vid* Antonio Domínguez Ortiz. *Sociedad y estado en el siglo XVIII español*.

186 Este privilegio estaba vigente en 1808 y después, aún cuando la Junta Superior de la Real Hacienda de 15 de septiembre de ese año había mandado uniformar las contribuciones de los dueños de viñas y fábricas de vinos de uva exigiendo un 5% equivalente al nuevo impuesto, y sin perjuicio de la alcabala que causaran los licores en sus ventas o introducciones en suelos diversos de aquellos en que se fabricasen. AGN, Alcabalas, Volumen 274, expediente 4.

187 AGN, Reales Cédulas Originales. Volumen 120, expediente 167. El nombramiento tiene fecha de 5 de abril de 1781.

188 AHCSILP, expediente 500. 12 de febrero de 1781. Carta de Bernardo Antonio de Herrera y Campo al presbítero José Dionisio Gutiérrez, cura de Parras.

189 AGN, Reales Cédulas Originales. Volumen 128, expediente 120.

190 AHCSILP, expediente 309. Evidentemente la fecha de 1750 que propone Churruca Peláez está mal puesta, ya que Ildefonso Martínez testó el 17 de junio de 1806. *Cfr.* AHCSILP, expediente 347. El testamento de María Concepción Adriano hace referencia a fechas de principios del siglo XIX, como la de “el gobernador que fue en el año de ochocientos ocho, en el Álamo”.

191 Churruca Peláez *et al.* *Before the thundering...*, p. 27 y ss. Para éste y otros asuntos, el autor cita el contenido de la “Instrucción que contiene la razón de la fundación de nuestro pueblo de Santa María de las Parras, de los privilegios a él concedidos, de los servicios hechos a ambas Majestades, de las vejaciones recibidas, como adelante se verá”. 20 de febrero de 1822. Manuscrito del AGN, Ayuntamientos. Tomo VIII. Folios 99-122. Publicado por Ernesto Lemoine Villicaña en el *Boletín del Archivo General de la Nación*, 2ª. serie, Vol. IV, No. 2, México.

192 *Ibid.*

193 *Ibid.*

194 *Ibid.*

CAPÍTULO I

195 *Ibid.*

196 *Ibid.*

197 *Ibid.*

198 *Ibid.*

199 En 1855 se escribía en un periódico de los EUA: “The hacienda of San Lorenzo, commonly called the ‘hacienda abajo’ (below) in contradistinction from another, the ‘hacienda arriba’ (above) on the side of Parras, is the property of Senor Don Manuel Ybarra, and comprises an estate about a hundred miles long, and thirty wide. It produces annually (...) and nearly forty thousand gallons of wine and brandy. The latter are sent all over Mexico, and are sold at high prices. Parras wine consists of three kinds: the vino blanco, carlón and dulce; corresponding respectivley, as an oracular wine bibber informs me, to the Claret, Madeira and Muscatel. No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters, ‘Rambles about Monclova’”, part II, p. 439.

200 “A más de dichos Yndios agregados a este Pueblo constan en los libros de Parroquia haberse traído muchos Indios de distintas partes por los dueños de la Hacienda del S(eñ)or Marqués y de la de D(o)n Juan Lucas de la Saga para el servicio de sus labores, los que, mistturándose con esclavos y otros sirvientes mulatos libres, han producido la misttura de la mayor parte de los sirvientes de d(ic)has Haciendas”.

201 Estos serían aquellos que, como dice Gutiérrez en su “Origen del pueblo...”, por matrimonio o compra adquirieron predios en Parras sin gozar los derechos plenos de los vecinos tlaxcaltecas, principalmente la dotación de agua por el cabildo del pueblo. Son los vecinos no tlaxcaltecas.