

Reseña

Carlos Augusto Lindarte Castro¹

<https://orcid.org/0009-0002-4683-7343>

carlos.lindarte@correo.uia.mx

Universidad Iberoamericana

Ciudad de México



Murià, José María. *Historia Mínima del Tequila*. Ciudad de México: El Colegio de México, 2024.

Review

Murià, José María. *A Brief History of Tequila*. Mexico City: El Colegio de México, 2024.

Recibido: mayo, 2026 - Aprobado: junio, 2026

El tequila es, sin lugar a dudas, una de las bebidas alcohólicas más reconocidas alrededor del mundo. Su aparición coprotagonica en películas del llamado Cine de Oro o en series televisivas contemporáneas permite apreciar su notable popularidad, la cual se manifiesta tanto en espacios sociofamiliares como en lugares de esparcimiento nocturno. *Historia Mínima del Tequila* constituye un destacado esfuerzo de síntesis por parte del historiador mexicano José María Murià (1942), quien entrega a los lectores una narración fluida que profundiza en el complejo, controversial y apasionante camino que este aguardiente ha recorrido durante varios siglos hasta convertirse en un referente global.

¹ Doctor en Historia por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México y Maestro en Historia Internacional por el Centro de Investigación y Docencia Económica. Licenciado en Relaciones Internacionales y en Educación con especialidad en Diseño y Gestión de Proyectos Educativos por la Universidad Central de Venezuela. Sus áreas de investigación son: Historia Política, Cultura Política, Historia de México, de Venezuela, Historia Global, así como Patrimonio cultural e Historia de las emociones.

Es una obra que puede leerse a la luz de la propuesta de Paul Ricoeur en *Tiempo y narración*², cuya reflexión sobre la construcción narrativa del pasado ilumina la forma en que Murià entreteje su vivencia personal con la investigación académica. Desde las perspectivas de la historia cultural, social, económica y política, el libro ofrece una mirada interdisciplinaria de cómo las sociedades otorgan significados a sus prácticas y tradiciones.

Esta *Historia Mínima* se plasma en 12 capítulos y 163 páginas y su objetivo es explicar al público general cómo el tequila se convirtió en uno de los emblemas más distintivos de la nación mexicana. La importancia de esta bebida radica en su particularidad, ya que su ingrediente principal es el llamado *maguey*, una planta suculenta originaria de América del norte y se caracteriza por sus hojas grandes y carnosas terminadas en espinas, que parecen sábila, pero son de familias botánicas distintas. Con el paso de los años, tal y como relata Murià desde el primer capítulo, esta planta pasó a llamarse agave — que en griego significa «admirable»— gracias a la clasificación taxonómica que hiciera el padre de la botánica moderna, Carl von Linneo (1707-1778)³.

El primer nivel de análisis de la obra es el antropológico-lingüístico, centrado en las etimologías y los procesos culturales ligados a la bebida. Se destaca el origen náhuatl de la voz Tequila («lugar de las piedras y las hierbas»), topónimo de la ciudad jalisciense fundada en 1530 que hoy ostenta la categoría patrimonial de «Pueblo Mágico». Asimismo, la dimensión antropológica examina la transición desde el consumo prehispánico del pulque y las prácticas ancestrales de los pueblos originarios hacia la introducción de las técnicas de destilación europeas en el siglo XVI, coyuntura que dio origen al denominado «vino de mezcal».

El texto examina el mestizaje lingüístico colonial a través de los vocablos maguey —de origen taíno y exportado por los españoles ante la vasta diversidad de lenguas nativas— y mezcal, voz náhuatl cuyos significados denotan los complejos usos rituales y medicinales de las culturas prehispánicas. Asimismo, se destaca la perspectiva crítica de la obra al visibilizar el histórico menosprecio de las élites ibéricas y criollas hacia los

² Paul Ricoeur, *Tiempo y narración*, trad. Agustín Neira, vol. 1, Configuración del tiempo en el relato histórico (Madrid: Siglo XXI Editores, 1995), 125.

³ Linneo, Carlos [Carolus Linnaeus]. *Species Plantarum: exhibentes plantas rite cognitae, ad genera relatas, cum differentiis specificis, nominibus trivialibus, synonymis selectis, locis natalibus, secundum systema sexuale digestas*. 2 vols. Estocolmo: Laurentii Salvii, 1753.

PH, 50, julio-diciembre, 2026. ISSN 1690-4818

destilados nativos como el pulque y el «vino de mezcal»; un desdén socioeconómico que, tras un prolongado proceso de conflictos comerciales, se transformó en la época contemporánea en un fenómeno de consumo, disfrute y valoración cultural.

El siguiente nivel es político-social, en tanto que al llegar a la Nueva España los procesos de destilación traídos desde la península se produjo una división social a partir de la producción, consumo y distribución de esta bebida que se hizo cada vez más popular desde el siglo XVIII. Por ello, en sus orígenes más remotos, quedó asociada a las clases más bajas de la sociedad colonial. Murià explica que, con las divisiones territoriales y administrativas durante la era borbónica, la producción de aquel «vino», resultado de un minucioso proceso de corte, cocción y destilación de la pechuga extraída del *maguey*, se convirtió en un negocio altamente redituable para los criollos encomenderos y propietarios de haciendas.

El siguiente nivel es económico-técnico, la obra nos remite constantemente a los circuitos comerciales que se formaron alrededor de poblados como Tequila, el puerto de San Blas y Amatitán. De este último poblado es donde se afirma que es originaria esta bebida y es también considerado patrimonio histórico-cultural. Los circuitos económicos detallados por el autor remiten al comercio intercolonial, ya que este «vino» se hizo tan popular que llegó a comercializarse en Suramérica, en puertos del Pacífico, y hay registros que demuestran su distribución en Oriente, en las Filipinas, a través de la Nao de China.

A pesar de la relevancia del comercio legal e ilegal de los destilados del *maguey* durante la Colonia, el advenimiento del proceso de Independencia de México (1810–1821) y las cargas fiscales —como el estanco— provocaron una severa contracción en su producción y consumo. Esta tendencia se revirtió a mediados del siglo XIX cuando, al amparo del auge liberal y la Constitución de 1857, los productores emplearon mecanismos políticos para expandir y diversificar sus mercados más allá de las fronteras nacionales. Hacia finales de la centuria, la efectividad de esta proyección internacional quedó registrada en las estadísticas de exportación a los Estados Unidos, donde el aguardiente mexicano logró competir directamente con destilados locales como el whisky.

La *Historia Mínima del Tequila* recoge la larga e incesante búsqueda por parte de los comerciantes y políticos asociados a la producción de este aguardiente para posicionarse

en el mercado nacional e internacional. Familias productoras como los Gómez Cuervo, Rojas o Corona, por ejemplo, tuvieron una importante proyección regional y nacional, lo que se tradujo en una mayor visibilidad del tequila. Los detalles que ofrece el autor sobre la importancia que tuvieron -y tienen- los productores y sus vínculos con la política abren paso a una posible prosopografía que relacione la producción y comercialización del tequila y los lazos de grupos familiares y empresariales que, aún hoy, han sobrevivido a pesar de la inversión extranjera que aumentó considerablemente en México desde la década de 1990.

A finales del siglo XIX, la consolidación comercial de los grupos productores coincidió con la generalización del término «tequila» en la prensa, desplazando progresivamente a la categoría histórica de «vino de mezcal». Posteriormente, la Ley Seca en los Estados Unidos (1920–1933) dinamizó la economía de la franja fronteriza mexicana mediante el auge del denominado «turismo del vicio». Finalmente, la obra examina el prolongado esfuerzo del empresariado y el gremio productor en defensa de la bebida, un proceso que culminó en la obtención de la «denominación de origen» y en la consecuente protección de su autenticidad mediante los instrumentos jurídicos del Gobierno federal mexicano.

El texto de Murià toca otras líneas de investigación que están vinculadas con la protección del tequila. Estas tienen que ver con el campesinado y su relación -desigual- con los empresarios, así como los efectos negativos al medio ambiente por los grandes volúmenes de producción. Si bien el autor denuncia con vehemencia estos problemas, queda por investigar el papel de los campesinos y su relación con el poder económico, así como las diferencias estructurales que persisten entre el medio rural y el urbano, pues muchas de las empresas tequileras manejan el negocio del agave desde la ciudad de Guadalajara, capital del estado de Jalisco.

Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, el tequila logró una creciente aceptación dentro de las élites comerciales y políticas del país. Lo anterior sirvió para dar paso a una internacionalización de la cual el autor se asume protagonista, ya que, como funcionario de la Secretaría de Relaciones Exteriores en las décadas de 1980 y 1990, fungió como uno de sus promotores y convirtió a esta bebida en una de las estrategias clave de la diplomacia cultural mexicana.

Conviene destacar el énfasis que hace José María Murià en el consumo moderado de este célebre aguardiente, sugiriendo que debe degustarse a «sorbitos». Esta postura confronta directamente las narrativas y estereotipos proyectados por el cine estadounidense y el Cine de Oro mexicano. Asimismo, Murià menciona la práctica de acompañar el destilado con cerveza para atenuar su impacto en el paladar, ofreciendo incluso pautas prácticas sobre cómo adquirir la bebida en función de su calidad, procedencia y gradación alcohólica.

A partir de la lectura de esta obra, es posible abrir líneas de investigación que muestren los flujos comerciales de las bebidas alcohólicas en la América española, con el fin de comparar los niveles de producción, comercialización y consumo del «Aguardiente antioqueño» de origen colombiano, el «Licor de cocuy» de origen venezolano y el «Pisco» producido entre Chile y Perú. Lo interesante es que estas cuatro bebidas comparten la característica de ser el resultado de un proceso de destilación basado en los recursos naturales más representativos de sus respectivas geografías, cuya producción original giró en torno a los grupos subalternos dentro de la estratificación colonia.

Finalmente, la obra permite aproximarnos al objeto de estudio desde tres miradas. La primera consiste en una manera novedosa de realizar la «operación historiográfica», como diría Michel de Certeau en *La escritura de la historia*⁴, al nutrirse de las vivencias personales del autor en armonía con la historia cultural, política, económica y social. Sin embargo, la obra también abre vetas investigativas que invitan a profundizar en los ámbitos social, ambiental, comercial y prosopográfico. Este último enfoque puede contribuir a entender mejor las redes familiares y clientelares afines a la producción y comercio de la bebida.

Otra lectura factible es la que ofrece la historia de las emociones en relación con la producción y el consumo. En este sentido, el miedo y el rechazo de las élites criollas —así como, paradójicamente, de los propios dueños y productores de tequila— otorgaron a la bebida una dimensión afectiva todavía no estudiada. De igual modo, el texto abre la posibilidad de explorar las relaciones de género, ya que a través del tequila se reafirman

⁴ Michel de Certeau, *La escritura de la historia*, trad. Jorge López Moctezuma (Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 1993), 67.

estereotipos, especialmente masculinos, que invisibilizan el rol de la mujer y refuerzan su consumo desmesurado. Este enfoque y su relevancia histórica constituyen, sin duda, una deuda de la obra.

El libro invita a explorar emociones contradictorias como el amor y el desamor, profundamente vinculadas con la música popular. Máximos exponentes de la tradición musical mexicana, como José Alfredo Jiménez o Vicente Fernández, acompañaron el imaginario de diversas generaciones latinoamericanas a través de la radio y la televisión. Así, el estudio de las emociones en la historia —una veta que José María Murià deja pendiente— coadyuvaría a analizar, desde otras dimensiones, los problemas sociales, políticos y ambientales asociados a la producción y al consumo del tequila.

Bibliografía

Certeau, Michel de. *La escritura de la historia*. Traducido por Jorge López Moctezuma. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 1993.

Murià, José María. *Historia Mínima del Tequila*. Ciudad de México: El Colegio de México, 2024.

Ricoeur, Paul. *Tiempo y narración*. Traducido por Agustín Neira. Ciudad de México: Siglo XXI Editores, 1995.

Depósito Legal: pp200302ME1486 - ISSN: 1690-4818



Todos los documentos publicados en esta revista se distribuyen bajo una [Licencia Creative Commons Atribución -No Comercial- Compartir Igual 4.0 Internacional](#). Por lo que el envío, procesamiento y publicación de artículos en la revista es totalmente gratuito.