

# PRODUCTORES Y DEFENSORES DEL AGUARDIENTE DE MEZCAL. LA FAMILIA MARTÍNEZ, DE TEQUILA (1803-1880)

*Diana Carrano Aguayo*  
CIESAS-Occidente

*Rodolfo Fernández*  
Centro INAH-Jalisco

## Introducción

La historia de la industria del tequila, bebida conocida en el pasado como vino mezcal, ha transcurrido a pesar de acontecimientos que pudieron impedir su desarrollo. Un escueto recuento enlista desde la prohibición virreinal para la elaboración y venta de los productos de la tierra, pasando por su comercialización y consumo mediante el estanco de vino de cocos y mezcal, hasta la consolidación –una vez legitimada la actividad en el México independiente– de una región tequilera, al situarse su

elaboración como una actividad productiva primordial, que tuvo como lugares centrales, en el occidente de México, a los pueblos de Tequila y Amatitán.<sup>1</sup>

La acción de los hombres y mujeres que contribuyeron a afianzar la actividad y su posterior consolidación industrial se ha concentrado en unos cuantos personajes de los lugares tequileros emblemáticos. La historia más conocida de estos individuos es la que nos cuentan algunas marcas de tequila que lograron arribar hasta nuestros días, como es el caso de la casa Cuervo. Sin embargo, es una historia influenciada por el propósito de consolidarse como la punta de lanza de la industria, razón por la cual ignora a personas y circunstancias de peso para relatar el devenir del tequila.

Punto importante es el contexto en el que vivieron los involucrados en el desarrollo de la industria del tequila durante los siglos XVIII y XIX. Los acontecimientos de este periodo parecieran ser el impedimento para su desarrollo. A pesar de ello, ninguno de estos momentos detuvo el espíritu de los que abrazaron la generosa actividad. Por el contrario, pareciera que fueron aprovechados como oportunidades para fijarse económica y socialmente; tal es nuestra hipótesis. Por ello nos preguntamos cuáles fueron los recursos utilizados para enfrentar los contratiempos y tornarlos a su favor.

Para desenredar la madeja hemos seguido durante dos siglos a algunas señoras y señores del tequila que son clave para entender el desarrollo de la industria, lapso en que se entremezclaron los destinos de los pilares en la producción de aguardiente de aquel momento.

El seguimiento de las alianzas matrimoniales, viudez y nuevos enlaces es una constante que hace peculiar la historia que queremos contar. Ella nos revela, a partir de la localización de registros

---

1 Diana Carrano, "El caso del estanco de vino de cocos y mezcal en el corregimiento de Tequila en el siglo XVIII", en *Tequila y su gente: una historia paralela*, Rodolfo Fernández y Diana Carrano (Guadalajara: Estudios del Hombre, 2022); Claudio Jiménez, *Amatitán. Particularidades de su gente, 1661-1791* (Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, diciembre 2008); Claudio Jiménez, *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila, 1661-1791* (Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, diciembre 2008).

matrimoniales e inventarios de bienes, las estrategias que comenzaron siendo innovadoras para después generalizarse como una práctica que permitió el desarrollo y apropiación de espacios para sostener las posiciones de los productores de tequila en la incipiente industria.

El propósito de este trabajo es concentrarnos en el linaje de los Martínez de Tequila, por lo menos en dos de los personajes de mayor peso para su historia: Francisco Martínez Carranza, el padre, y su descendiente Francisco Martínez Gómez, así como sus alianzas matrimoniales. De este periodo queremos saber dos cosas: primero, cómo despuntaron como una de las familias más importantes en su región en términos productivos y de apropiación del espacio. En segundo, por qué no trascendieron en el tiempo como productores de mezcal.

## Antecedentes

Los trabajos sobre familias prominentes de la Nueva Galicia son abundantes. En ese sentido, Rodolfo Fernández se enfocó en una que le dio nombre a una provincia, los Ávalos o López de Saavedra en la Nueva Galicia durante los siglos XVI y XVII. La idea era llevar a cabo una reconstrucción diacrónica y genealógica de la dinastía con el fin de mostrar los patrones de emparentamiento de personajes relevantes de la familia y de otros parientes lejanos presentes en la dinámica de sus enlaces.<sup>2</sup> Su explicación se sustentó en el concepto de “casa” de Lévi-Strauss entendida como:

[...] una persona moral [con] un dominio constituido [...] por bienes materiales e inmateriales, que se perpetúa por la transmisión de su nombre, de su fortuna y de sus títulos en línea real o ficticia [...] y [legitimada] con la sola condición de que esta continuidad pueda explicarse en el lenguaje del

---

2 Rodolfo Fernández, *Latifundios y grupos dominantes en la historia de la Provincia de Ávalos* (México: INAH, 1994), 160-161.

parentesco o de la alianza, las más de las veces de los dos al mismo tiempo.<sup>3</sup>

Para reconstruir el linaje familiar, el autor recurrió tanto a los vivos como a los muertos –presentes de manera simbólica–. El motivo para considerar a la parentela difunta fueron las prebendas heredadas por sus consanguíneos beneméritos que aún alcanzaban a sus sujetos de estudio. En ese esquema los miembros de la casa Ávalos actuaban en “favor de los intereses de conjunto”<sup>4</sup> y trataban de perpetuar su linaje asociado a beneficios objetivos y subjetivos.

Fernández agregó que “en un nivel más amplio, estos grupos familiares operaban en concierto con otros miembros en el grupo predominante, no siempre parientes, pero que eventualmente podían casarse con alguno de sus consanguíneos”. Es así como se conformaba una red de relaciones en torno a un personaje dominante, no siempre varón, generalmente viudas “centralizadoras de actividades del grupo”.<sup>5</sup>

Años más tarde, Fernández se dio a la tarea de explicar la organización regional de Tequila en el tardío siglo XIX y a principios del XX, por lo que mostró cómo personajes relevantes en la producción vino-mezcalera se apropiaron gradualmente de ciertos ámbitos estratégicos del pueblo de Tequila, apreciados por él como lugares de organización universal.<sup>6</sup>

Algunos de los personajes mezcaleros que abordó fueron Jesús Flores, Ana González y José Cuervo.<sup>7</sup> Los tres fueron los precursores de una industria consolidada hoy día como la Casa Cuervo

---

3 Claude Lévi-Strauss. “La organización social de los Kuakiutl”, *La vía de las máscaras* (México: Siglo XXI, 1981), 150. Citado en Fernández, *Latifundios y grupos*, 161.

4 Fernández, *Latifundios y grupos*, 160.

5 Fernández, *Latifundios y grupos*, 160.

6 Fernández y Carrano, *Tequila y su gente*, 33 y 110.

7 Fernández y Carrano, *Tequila y su gente*, 105-201; Rodolfo Fernández y Diana Carrano, “Aguas con las naguas de las señoras del mezcal: Ana la de Tequila y Carmen la del Arenal”, en *Agua de las verdes matas. Tequila y Mezcal*, comp. por José Luis Vera Cortés y Rodolfo Fernández (Guadalajara: Conaculta/INAH, 2015), 87-108.

de Tequila. Por otro lado, en el seguimiento de estos personajes, Fernández mostró cómo las alianzas matrimoniales y el protagonismo de algunas mujeres fueron fundamentales para la consolidación tequilera de la región.

Este recuento de la forma en que Fernández abordó a familias neogallegas y a personajes prominentes del pueblo de Tequila del siglo XIX nos permite concluir que tanto los ejemplos de las casas virreinales como los de individuos del mundo del mezcal sirven como referencia para contrastar lo que a continuación proponemos: presentar no sólo enlaces matrimoniales particulares y personajes aislados apropiándose de los principales espacios de Tequila.

El caso de la familia Martínez, a lo largo de casi un siglo, nos permite mostrar su dinámica de uniones matrimoniales y el entramado de relaciones que construyeron en su entorno. A continuación, presentamos la configuración de esta familia.

## Inicio de la dinastía Martínez

### *Primera generación*

El primer miembro de esta familia con presencia en Tequila fue Francisco Martínez Carranza, nacido en Tizapán el Alto,<sup>8</sup> un pueblo al norte del lago de Chapala no muy cercano al lugar en donde decidió asentarse y formar familia. Su elección de residencia nos lleva a pensar que ya estaba involucrado en la elaboración del aguariente de mezcal. Tal vez su objetivo era desempeñarse en un ámbito propicio para esta actividad, esto es, con cierta infraestructura que comenzó a desarrollarse desde mediados del siglo XVIII y que tenía una localización intermedia entre la capital, Guadalajara, y el occidente ulterior. Esta ubicación le daba acceso al flujo de mercancías y viajeros de ida y vuelta.

8 Archivo de la Parroquia de Ahualulco de Jalisco (APAJ), Vol. 6 de matrimonios, f. 148, Núm. 6787.

El patriarca de los Martínez contrajo matrimonio un 24 de mayo de 1803 con Ana María Gómez Rodríguez,<sup>9</sup> originaria de Guadalajara. Su matrimonio se llevó a cabo en la parroquia del pueblo de Ahualulco. Sabemos que Ana María le sobrevivió tanto a su esposo como a varios nietos hasta fines de 1869, poseyendo un caudal de casi 100,000 pesos, según su testamento (ver Cuadro I), constituido por fincas rústicas, una fábrica de vino mezcal y otra de dulce de caña.

Cuadro I. Testamento de Ana María Gómez Martínez

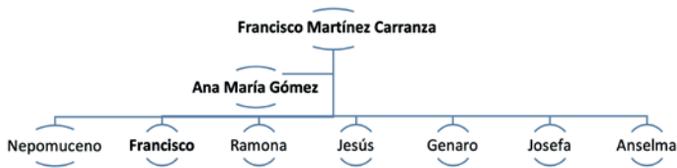
Ana María Gómez de Martínez (1864)	Nota	Valor
Paso de Flores	Arrendada a su nieto, Andrés Martínez. Adjudicada a su hijo, Francisco Martínez Gómez y a sus nietos, Refugio, Ana, Virginia Quintanar Martínez y a Jesús, Guadalupe, Epigmenio, José María Martínez Brizuela	\$ 29,000
Potrero de Abajo con mezcales sembrados		\$ 13,000
Fincas rústicas sembradas de mezcales y fincas urbanas		\$ 13,000
Fábrica de vino mezcal en Tequila		\$ 4,500
Fábrica de dulce de caña en Tequila		\$ 2,000
Total		\$ 93,681.98

Fuente: Elaboración propia con base en el testamento localizado en AIPJ, Colección de Notarios, Protocolo de Juan Riestra. Vol. 21, 1864.

9 Archivo de Instrumentos Públicos de Jalisco (en adelante AIPJ) Vol. 6 de matrimonios, f. 148, Núm. 6787.

La pareja procreó a siete hijos: Nepomuceno, Francisco, Jesús, Genaro, Josefa y Anselma (ver Figura I). El segundo hijo, Francisco, le dio continuidad con mucho éxito a la empresa mezcalera de los Martínez, aunque otros miembros también se dedicaron a este ramo sin tanta trascendencia. Este fue el caso de Jesús, su hermano menor, quien fuera dueño de la hacienda La Estancita y de una taberna en el propio pueblo de Tequila.<sup>10</sup>

Figura I. Matrimonio y descendencia de Francisco Martínez el viejo



Fuente: elaboración propia con base en Jiménez Vizcarra, Miguel Claudio. Investigación genealógica Francisco Martínez/Carranza. Museo Jiménez Claudio. Consultado el 23 de octubre del 2023 [https://www.museocjv.com/claudiojimenezrelacionesfamiliares/FRANCISCOMARTINEZCARRANZA%20\[Convertido\].pdf](https://www.museocjv.com/claudiojimenezrelacionesfamiliares/FRANCISCOMARTINEZCARRANZA%20[Convertido].pdf)

### *Segunda generación*

En esta segunda generación nos concentraremos sólo en uno de los siete hijos de Francisco Martínez Carranza: Francisco Martínez Gómez, quien nació en Tequila el 1 de julio de 1806. Francisco pasó su vida como productor de mezcal en el pueblo que lo vio nacer. Cuando tenía 28 años contrajo nupcias con Refugio Montoya, vecina de Tequila, pero originaria de Zacatecas.

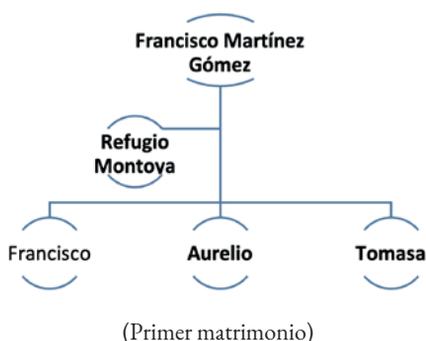
Entre Francisco Martínez Gómez y Refugio Montoya existió una equidad en el caudal patrimonial, lo cual sabemos por la disposición testamentaria de Montoya, quien falleció en el año 1858 a

<sup>10</sup> APAJ, Vol. 6 de matrimonios, f. 148, Núm. 687.

los cincuenta años.<sup>11</sup> Doña Refugio aportó al matrimonio recursos similares a los que poseía su marido, capital que ambos hicieron crecer a lo largo de los años. Al fallecer Refugio existía un patrimonio que ascendía a más de 150,000 pesos, de ahí le tocaron a cada uno de sus tres hijos la cantidad de 17,055 pesos; el resto fue del padre.

La descendencia de esta pareja permaneció en Tequila, completamente involucrada en la producción mezcalera. Por sus posesiones podemos afirmar que éste fue el momento de apogeo de la empresa de los Martínez, como veremos más adelante, aunque, por diversas razones, dejarían de pertenecer a la familia. Tres fueron los descendientes de la unión Martínez-Montoya, el primogénito llevaba el nombre del padre y el abuelo, Francisco, el segundo se llamaba Aurelio y la más tierna, Tomasa (ver Figura II).

Figura II. Primer matrimonio y descendencia de Francisco Martínez el joven



Fuente: elaboración propia con base en Jiménez Vizcarra, Miguel Claudio. Investigación genealógica Francisco Martínez/Carranza.

Museo Jiménez Claudio. Consultado el 23 de octubre del 2023 [https://www.museocjv.com/claudiojimenezrelacionesfamiliares/FRANCISCOMARTINEZCARRANZA%20\[Convertido\].pdf](https://www.museocjv.com/claudiojimenezrelacionesfamiliares/FRANCISCOMARTINEZCARRANZA%20[Convertido].pdf)

11 AJPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25, 1875.

Conviene ahora ir por partes para no perdernos en la estirpe de los Martínez, pues a esta altura de la historia las ligas familiares se complican. Sobre el benjamín de la familia, Francisco Prisciliano Martínez Montoya, no mostraremos el detalle de su vida y posesiones dado que falleció antes de heredar de su padre y madre la fortuna que ambos construyeron, por tanto, no trascendió en esta actividad como sus dos hermanos Aurelio y Tomasa.

Aurelio supo mantener junto a su padre y hermanos la prosperidad del negocio familiar. Si bien, él recibió la parte que le correspondía de la herencia de su difunta madre Refugio y heredó en vida de su abuela Ana María una fábrica de mezcal, no buscó desarrollarse como productor fuera de la familia. Los Martínez poseían dos de las fábricas más importantes: una en el segundo cuartel del pueblo (posteriormente llamada la Rojeña) y la hacienda de Arriba en el tercer cuartel. A ello se agregaron casas en el pueblo y en Guadalajara, así como tierras en Tequila, Etzatlán y Amatitán, en donde tenían sembrados miles de mezcales de diferentes edades y un buen número de animales indispensables para la molienda y el traslado del producto.

Aurelio contrajo matrimonio con Cecilia Jiménez Jiménez, vecina de Tequila igual que su padre, Lucio Jiménez Cairo, originario de Guadalajara, quien tuvo como pariente directo a un gobernador de Jalisco en el año de 1856, José Ignacio Herrera y Cairo. Ahí es donde encontramos el elemento político en esta red de relaciones familiares. Cabe decir que su madre llevaba el apellido Orendaín.

Ahora veamos a la hija Tomasa, la más joven entre los hermanos Martínez, quien en 1857 contrajo matrimonio con un personaje que sería el enlace con la casa Cuervo, Jesús Flores. Él fue otro productor de mezcal que siguió la dinámica de las alianzas matrimoniales. La unión con la hija única de Francisco Martínez Gómez le trajo grandes beneficios, como la adjudicación de una taberna en donde hoy se encuentra la Casa Cuervo, finca que fue y sigue siendo el sitio nodal del pueblo de Tequila.

Al fallecer su esposa Tomasa Martínez, Jesús de inmediato buscó mujer fuera del pueblo, en los Altos de Jalisco, donde, in-

terpretamos, residía gente de abolengo un poco más refinada que la que habitaba en el pueblo mezcalero. Hasta allá se trasladó para pedir matrimonio a una de las hijas de la familia González-Rubio, quien lo rechazó de inmediato. El viudo no quiso regresar humillado y sin mujer, por lo que preguntó al resto de las hermanas si alguna se animaba a darle el sí en el altar. Y esa fue Ana González Rubio, quien poco tiempo después enterró al señor Flores. Ya viuda y acaudalada, Ana se unió a José Cuervo, en aquel tiempo trabajador de la Rojeña.

### *El viudo*

En el caso del viudo de Refugio Montoya, Francisco Martínez Gómez, decidió buscar mujer de nuevo a los 52 años, encontrándola en la familia de su consuegro Lucio Jiménez Cairo, el emparentado con Herrera y Cairo, gobernador fugaz y mártir del Estado de Jalisco.

Francisco puso el ojo en otra de las hijas de Jiménez, una niña de 13 años de nombre María Catalina de Jesús Jiménez Jiménez, hermana de su nuera, con lo que provocó el descontento familiar al convertirse en concuño de su propio hijo Aurelio. No imaginamos las que debió pasar la jovencita doña Jesús teniendo hijastros mayores que ella y que no la aceptaban de buena gana.

Lo sabemos porque, en la donación de arras por la cantidad de \$5,000 que le otorgó Francisco Martínez, María reconoció el mal carácter de su marido y el maltrato por parte de sus hijos. En el mismo documento, Francisco, consciente de la juventud de la muchacha, asignó recursos para su educación y la de los niños del pueblo de Tequila.<sup>12</sup>

A los 16 años, doña Jesús trajo al mundo a su única hija, María Guadalupe Damasa Martínez Jiménez. La niña quedó huérfana a la temprana edad de ocho años, por lo que su madre se hizo cargo de los bienes heredados de su difunto marido, divididos entre ella, su hija e hijastros. Después de la partición de bienes, doña Jesús su-

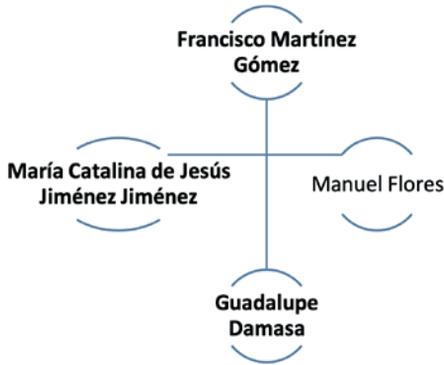
---

12 AJPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25, 1875.

po acrecentar su capital y el de su hija, a quien educó de manera refinada, al enviarla a los Estados Unidos por un tiempo.

Parece natural que la joven doña Jesús, viuda a los 35 años, buscara nuevamente marido, sin embargo, resulta cuanto menos inesperado que lo hiciera dentro de la familia de su difunta hijastra Tomasa, pues se casó con Manuel Flores, el hermano del también finado Jesús Flores, complicando el entramado de matrimonios de esta última generación (ver figura III).

Figura III. Segundo Matrimonio de Francisco Martínez el joven y de M. C. de Jesús Jiménez



Fuente: Anaya y Aranda, Ventura, *En nombre de don Francisco Manuel Aizpuru. En la casación relativa al juicio que este Sr. ha seguido contra testamentaria de la Sra. Da. Jesús Jiménez de Martínez* (Guadalajara: Impreso en la tip. “La República Literaria”, 1894).

Y aquí comienza el fin de la familia Martínez. Francisco Martínez Gómez muere en el año de 1872, habiendo enterrado a dos de sus hijos: Francisco y Tomasa. Le sobrevivió sólo Aurelio, quien paulatinamente vendió las propiedades de Tequila –muchas de ellas a Cenobio Sauza–, con lo cual desapareció del mapa del mundo del mezcal. De la única hija del segundo matrimonio se sabe que falleció al año de contraer nupcias con Francisco M. Aizpuru (en junio

de 1889), un joven ciudadano con familia de abolengo. La madre de Guadalupe, doña Jesús, también falleció a los pocos meses del deceso de la hija (en mayo de 1890), dejando ambas un pleito entre sus viudos, Flores y Aizpuru, por los bienes de Guadalupe. Por cierto, se trató de un litigio que resonó en la sociedad tapatía por la difusión mediática de las dos partes.<sup>13</sup>

## Tabernas, tierras y semovientes

Con el fin de dimensionar la riqueza e importancia generada por la actividad mezcalera de la familia Martínez, realizamos un análisis de los bienes acumulados de los varones de dos generaciones de este linaje, a través de un corte diacrónico hecho entre los años de 1823 a 1890.

El precursor de la actividad mezcalera fue Francisco Martínez Carranza. Martínez Carranza logró amasar una fortuna que, al fallecer, pasó a sus hijos y esposa, Ana María Gómez. Una de sus acciones más importantes fue la adquisición de la hacienda de Arriba en el año de 1823. Esta fue la propiedad base desde donde se desarrolló como productor de aguardiente, a pesar de las condiciones de inestabilidad del país que iniciaron con la Independencia de México (1810) y con los posteriores vaivenes políticos, así como la precaria situación económica que predominó en el país durante el siglo XIX.<sup>14</sup>

Como se puntualizó arriba, Martínez Carranza tuvo siete hijos, pero fue Francisco Martínez Gómez quien afianzó a su linaje co-

---

13 La publicación llevaba el nombre: Puntos del informe a la vista. Presentado por el Lic. Ventura Anaya y Aranda. En nombre de don Francisco Manuel Aizpuru. En la casación relativa al juicio que este Sr. ha seguido contra la testamentaria de la Sra. Da. Jesús Jiménez de Martínez (Guadalajara: Impreso en la tip. "La República Literaria", 1894).

14 Araceli Ibarra Bellon, *El comercio y el poder en México 1821-1861. La lucha por las fuentes financieras entre el Estado Central y las regiones* (México: FCE/Universidad de Guadalajara, 1989); José María Muria y Angélica Peregrina, dirs. *Historia General de Jalisco* (Guadalajara, Jal., 2015).

mo uno de los más importantes productores de mezcal de la época. Francisco el joven contaba con el conocimiento sobre la manufactura del destilado y de la materia prima, el mezcal sembrado en las tierras del padre. A pesar de los tiempos aciagos que transcurrieron en el México independiente, Francisco continuó engrandeciendo el patrimonio mediante su unión con Refugio Montoya, quien llevó recursos monetarios al matrimonio.

Sobre el patrimonio familiar queremos concentrarnos en tres elementos de su caudal: tabernas, tierras y semovientes, y el bien raíz ubicado en el pueblo y en su entorno. Consideramos sólo a estos bienes porque eran los principales generadores de su riqueza.

La taberna o fábrica de vino-mezcal era en donde se creaba el producto, pero su elaboración dependía de la materia prima: las plantas de mezcal que los mismos Martínez cultivaban. De la misma manera, era importante el traslado del producto para su comercialización, que suponemos tenía como destino a la capital del estado y otras poblaciones con cierta densidad poblacional, como los centros mineros.

Por ello los animales de transporte eran indispensables, sin éstos la distribución del producto para su venta era imposible. La dinámica del transporte animal cambió con la llegada del ferrocarril al pueblo de Tequila. Habiendo explicado lo anterior, iniciemos el análisis de los implementos de las tabernas para constatar su dimensión y eficiencia productiva (ver Cuadro II).

Cuadro II. Tabernas e implementos

	<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Taberna	Situada en el cuartel segundo	Compuesta por un zaguán, un corredor, cinco cuartos, una galera grande y una chica –con tres ventanas la primera y una la segunda–, un estanque de piedra y cal, un corredor chico para tonelería, un horno de patio, un leñero grande, un corral con machero, un pajar grande y otro cuarto. Todo esto techado de teja, con excepción del zaguán, que es de terrado. Hay un arco que sirve de acueducto.	\$ 3,000.00
Enceres de la Taberna		Cuarenta y un pipas grandes. Veintisiete pipas chicas. Cuatro alambiques con sus tinas y recibidoras. Un pipón de capacidad de veintisiete barriles. Un pipón de capacidad de veinticinco barriles. Un pipón de veinte y medio barriles. Cinco fondos de horno comunes y cuatro chicos con peso de veintiséis arrobas. Tres atizadores. Un rastrillo. Cuatro ganchos chicos. Dos ganchos de tahona. Dos hachas. Dos cadenas. Un yugo y coyundas. Trece palas de madera. Dos bombas. Dos embudos de llenar. Un embudo de cobre con cuatro libras. Dos embudos de llenar pipones. Dos zambullos. Cinco cubetas cargueras. Dos zambullos de mano. Tres castañas chicas. Un pipón para ordinario. Cinco tubos de horno comunes. Una chapa sin llave. Una vara para medir leña. Una yunta de bueyes tahoneros.	\$ 2,534.25

continuación de cuadro

	<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Huerta en la hacienda de Arriba	Misma localización	Se compone de un zaguán, un corredor, seis cuartos para baño, una pieza de despacho, un pajar, un trapiche con su andén, un patio, calderas, tres piezas más y un arroyo; todo está en buen estado. Los techos son de teja. La expresada huerta tiene terreno de cuatro fanegas de riego, plantado de caña y café. Hay varios árboles frutales de distintas especies. En medio del mismo terreno, que está con pared alta, hay una pequeña casa en mal estado.	\$ 4,500.00

continuación de cuadro

	<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Fábrica de vino mezcal hacienda de Arriba		La fábrica se compone de un zaguán, un corredor de dos piezas, un cuarto de troje, otro cuarto más de terrado, un corredor de teja, tres piezas techadas de teja donde vive el administrador, una gran galera donde están los cascos, otro corredor de tonerelos, el cuarto en que se guardan las herramientas, un pasillo, un corral para bueyes con caballeriza, un baño y algunos fresnos, un gran patio con dos hornos de tatemar, dos cuartos para guardar mezcal, una gran galera con catorce ventanas donde se encuentran colocados los alambiques, dos tahonas y dos corredores al norte para pipas. Todo esto se halla techado de teja y en buen estado. Hay una mesa de ladrillo y mezcla donde están diez alambiques. Existen seis chacuacos, también de ladrillo y mezcla, bien construidos. Los linderos de dicha fábrica son: al oriente, arroyo en medio, y al poniente y norte mediando calles, con propiedad de la testamentaria; y sur, calle en medio, con fincas de don Lauro Guarro.	\$ 8,500.00

Fuente: Elaboración propia con base en AIPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25.

La primera fábrica se encontraba en el área de organización universal del pueblo, que según su inventario de bienes se hallaba en el segundo cuartel.<sup>15</sup> La taberna se localizaba en un sitio privile-

15 En 1862 se aprobó el inventario de Francisco Martínez Gómez. Inventario y cuenta de partición de bienes que fueron de Francisco Martínez. AIPJ, libros de notarios. Félix Ulloa Rojas, Vol. 25, Exp. 15, 1875.

giado pues contaba con acceso al agua del río Atizcua, que cruzaba el pueblo de Tequila de poniente a oriente. Los Martínez poseían un privilegio de uso de agua originado por una merced concedida, dos siglos atrás, al lugar de ubicación de la taberna. La merced de agua pasó mediante venta de uno a otro propietario hasta llegar a la familia de nuestro interés. Cabe decir que el agua es el elemento de mayor importancia para la producción aguardientera, por lo que tener acceso a ella otorgó una considerable ventaja para los Martínez.

Según el detalle de lo que albergaba la fábrica (ver Cuadro II) observamos que el vino mezcal aún se elaboraba con el método tradicional practicado desde siglos atrás. Este método se dividía en cuatro pasos: el tatemado del mezcal, la molienda en tahona, la fermentación en pipones y la destilación en alambiques tradicionales.<sup>16</sup>

Suponemos que en esta fábrica se recurría a las fosas tronco-cónicas para la cocción de la planta del mezcal, lo que se reafirma en la descripción de la propiedad, que considera un horno de patio, así como la existencia de un leñero en donde se resguardaba la madera para el cocimiento de la planta.

Por otra parte, es evidente el uso de la tahona ya que en la misma descripción se enumera un gancho sustractor de las piñas de mezcal desgarradas por la piedra que giraba tirada por animales de carga. La cantidad de pipones nos ofrece un aproximado de lo que se producía en esta fábrica. De ellos se contaban tres con una capacidad total de casi ochenta barriles para la fermentación del mosto, una vez cocida y molida la penca del mezcal.

Del destilador nombrado “fondo” no podemos decir mucho, aunque Claudio Jiménez Vizcarra lo compara con la alquitara elaborada de cobre. En este sistema no se requiere de grandes cantidades de agua para “el resfrío”, como en el caso del alambique. Los volúmenes de producción del destilado con ese aparato eran muy bajos.<sup>17</sup>

16 Gabriel Castañón y Guadalupe López de Lara, *Industria Mezcalera. Horno-Estufa y Molino para Mezcal* (Jalisco: Imprenta del Diario de Jalisco, 1891).

17 Claudio Jiménez Vizcarra, *El vino mezcal tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*, (Jalisco: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, 2013), 59.

La otra taberna, la hacienda de Arriba, tenía mayor capacidad de producción. La hacienda estaba ubicada en el tercer cuartel del pueblo en donde, por el siglo XVII, se asentó una villa de españoles dentro del pueblo de Tequila. Ésta contaba con dos hornos de patio y diez alambiques. Resaltamos que el alambique era un aparato más moderno, con una caldera que se unía a un cilindro de aproximadamente 1.20 m por 2 m, el cual contenía los serpentines por donde se destilaba el fermento del agave. El serpentín era de suma importancia para el enfriamiento de los vapores del alcohol para su posterior condensación.<sup>18</sup>

También se subraya la existencia de dos piezas en donde guardaban las cabezas del mezcal ya jimado. Esto permitía el continuo abastecimiento de los mezcales para el proceso de elaboración del aguardiente. Por otro lado, la hacienda tenía dos tahonas requeridas para la molienda de una mayor cantidad de mezcales cocidos.

Hay que agregar que en el inventario se mencionan “cascos” que pudieron ser botellas para el envasado del aguardiente de agave. También suponemos que en el corredor de los “toneleros” se construían los barriles que contenían el producto para su traslado, no así para el añejamiento de la bebida, puesto que esa práctica se hizo popular hasta el siglo XX.

Esta hacienda requería de corrales para guardar a los animales; por lo menos cuatro bueyes para la movilización de los molinos y una recua de mulas para el transporte del producto. En ocasiones, las mulas también se requerían para mover la piedra del molino con el fin de imprimir velocidad a la muela. Curiosamente no se detalla el número de pipones necesarios para la fermentación.

## Tierras de sembradura

En la descripción de las tierras cultivables de los Martínez surgió la duda sobre la dimensión de una fanega, que era la medida que

---

18 Jiménez, *El vino mezcal tequila*, 24-25.

usualmente se utilizaba en los campos de siembra. El estimado de la medida correspondía a poco más de tres hectáreas. Otra particularidad del inventario es que consideraba una gran cantidad de tierras eriazas o que no eran productivas en ese momento. Esto nos hace suponer que se trataba de tierras desgastadas por la siembra intensiva del mezcal o que estaban en recuperación para posteriormente ser reusadas. Sin embargo, estos datos nos dan un total de las tierras de cultivo de la familia Martínez.

En el cuadro III presentamos la información a partir del lugar de ubicación de los terrenos y la cantidad de fanegas producidas, resaltando que las de pan llevar eran las más productivas. Así tenemos que en el pueblo de Tequila la familia Martínez poseía ranchos, haciendas, potreros y huertos que, sumados, correspondían a un total de 191 fanegas –el equivalente en hectáreas de siembra a 573 ha–, en donde casi la mitad de ellas era de panllevar.

El pueblo de Etzatlán poseía un par de potreros y terrenos que arrojaban en total 128 fanegas, de las cuales dos estaban listas para la siembra, una de panllevar y la más grande dedicada al maíz. La extensión sumada de tierra era de 384 hectáreas.

En el pueblo aldeaño a Tequila, Amatitán, la familia se hizo de una decena de potreros, la mayoría de muy buena tierra de siembra, así como de una porción para ganado. Entre los dos tipos de tierra, se sumaba 222 fanegas equivalentes a 666 hectáreas. Así, tenemos un total de las tierras de sembradura de 1,623 ha en la zona de Tequila.

Cuadro III Tierras de Sembradura

<b>En Tequila</b>	<b>Medida en fanegas</b>
Rancho la fundición capacidad	2 ½ fanegas
Hacienda de abajo (potrero de sembradura)	6 fanegas
Huerta de la hacienda de Arriba	Terreno de 4 fanegas de riego
Potrero de la ladera	3 fanegas de sembradura
Rancho los Zapotes:	
Potrero Ahuilote	22 fanegas de panllevar más 4 de tierra eriaza
Potrero Buenavista	6 fanegas de panllevar
Potrero el Cundido	6 fanegas de panllevar y 8 eriaza
Potrero de las Presas	8 fanegas de tierra de panllevar
Potrero Teposas o Achio	9 fanegas de sembradura y 4 eriaza
Potrero el Derramadero	16 fanegas, 2 ½ con cercas
Potrero San Carlos	20 fanegas de panllevar y 4 eriaza
Potrero Los Lunares	7 fanegas de panllevar 1 eriaza
Potrero San Juan	13 fanegas de panllevar
Potrero El Mayorazgo del Medineño	20 fanegas de panllevar y 2 eriaza
Potrero El Mayorazgo chica	7 fanegas panllevar 1 eriaza
Potrero el Cuije	18 fanegas de panllevar y 4 de eriaza
Total	191 fanegas
Etzatlán	
Potrero del rancho los Corrales	60 fanegas de sembradura de maíz
Bajío de Espinal	30 fanegas de tierra abierta
Potrero Bajío de los Charcos y Piedras Amarilla	30 fanegas de tierra abierta
La Isla Chica de Merodio	8 fanegas de panllevar
Total	128 fanegas
Amatitán	

continuación de cuadro

Potrero el Mezquitillo	6 fanegas de tierra de panllevar
Potrero El tío Margarito	18 fanegas de tierra de panllevar y dos de tierra eriaza
Potrero Sancheño	7 fanegas de panllevar
Potrero Bajío de Amatitán	4 fanegas de tierra de panllevar
Potrero El Guayabo	40 fanegas de panllevar
Potrero Sacamecate	15 fanegas de tierra de panllevar
Tierras llamadas Potreritos o Joyitas	4 fanegas de panllevar, 4 de tierra eriaza
Potrero El Novillero	12 fanegas de agostadero
Potrero El Tempiesque	30 fanegas de tierra de panllevar y 14 de tierra eriaza
Potrero La Mesa	18 fanegas de buena tierra y 4 de Tierra eriaza
Terrenos Buenos Aires, San Nicolás y Los Delgados	31 fanegas de panllevar
Potrero El Cerrito	6 fanegas de sembradura
Juanacaste Mocho	9 fanegas de tierra buena
<b>Total</b>	<b>Total 222</b>
<b>Gran Total</b>	<b>541 fanegas de tierra de sembradura y eriaza</b>

Fuente: Elaboración propia de acuerdo con AIPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25.

## Mezcales

Describir la riqueza que produjeron los plantíos de mezcales tras la muerte de Francisco Martínez Gómez, en 1872, resulta un tanto complicado ya que los datos que se tienen provienen de diez años antes de su deceso, cuando Martínez Gómez dispuso lo que le correspondería heredar a su esposa e hijos.

Así, al analizar el inventario de aquel testamento de 1862 podemos darnos una idea de lo que Martínez Gómez había acumulado, pues, si tomáramos sólo la cifra del plantío de mezcales a su defunción, nos quedaríamos cortos en la dimensión de lo producido. Hay que recordar que la maduración del mezcal hasta su jima es de ocho a doce años, por lo que es probable que una parte de los mezcales que se contaron en 1862 estuvieran maduros hasta el año en que murió.

En el Cuadro IV presentamos el número de mezcales pertenecientes a Martínez Gómez, por año y lugar de plantación. Para entonces su hijo Aurelio y su yerno Jesús Flores, esposo de Tomasa, ya se contaban entre los principales mezcaleros de la comarca. Es casi seguro que dentro de la familia compartiesen los mezcales para satisfacer la necesidad por la materia prima para la elaboración del destilado en cada una de sus tabernas.

Cuadro IV Mezcales sembrados

Lugar	Descripción	Valor en reales
Zapotes 1863		
Lunares	Planta de las mojoneras	22,208
Cuije	Planta de la Puerta	8,095
	Planta de la Lechuga con 1 Coamil	8,527
	Planta de Surcos Largos con el surco lienzo	22,122
	Planta de la Anona	8,129
	Planta de En medio	9,089
Subtotal		78,170
Tepescote		
Camichín	Planta de Juanacastito	24,650

continuación de cuadro

Lugar	Descripción	Valor en reales
	Planta de la Compuerta	17,060
	Planta de la Noria	13,842
(tío Margarito)	Planta del Nopal grande	22,578
	Planta de la Mesa	35,048
	Coamil del Copal	1,285
Joyitas	2 plantas y 1 coamil contra el cerro	13,244
Suma		205,877
Zapotes 1864	En la planta de la Tijera en 58 surcos	7,899
	Planta de la Compuerta e Islita	14,470
	Planta del Negrito	29,928
	Planta de Cantarranas	24,614
	Planta del Tepamito	13,086
	Planta del Guayabito	14,460
	En la Planta Grande	55,421
Achio	Planta del Negrito	4,146
Suma del año 1864		182,351
Tepescote 1865 Bajío	Planta del Tanque	16,490
	Planta de la Puerta vieja	7,020
	Planta de la Lomita	7,650
	Planta del Tepecam y 2 coamiles	10,636
	Planta de la Cruz	9,083

continuación de cuadro

<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor en reales</b>
	Planta de la Guacima	24,600
	Planta de Cualiguayesca	1,720
	3 coamiles de la Guacima y Corralito	6,487
	Planta de la Hormiguita	68,444
	Planta del Ocote	10,716
	2 plantas de la Arena	5,378
Suma del año de 1865		183,684
Zapotes 1866		
Presas	Planta del Ocote	15,699
	Planta de la Puerta de la Barranca	2,183
	Planta del Corralito	4,800
	Planta de los Copalitos	1,412
	Planta de la Puerta	4,200
	Planta de la Claveliña	5,713
	Planta Coamiles de los Bules	2,304
S. Juan	Planta de S. Rafael	16,150
1,346 a 100 p	Planta de S. Pedro	35,367
Suma del año de 1866		87,828

continuación de cuadro

Lugar	Descripción	Valor en reales
Zapotes Guayabo 1867	Planta de Surcos Largos y Coamiles de la Joya	14,379
	Planta del Guayabo	11,220
	Planta del Cascaguite	13,209
	Planta de la Tinajita	6,147
	Planta de la Loma	13,074
Sacamecate	Planta de Guerra	6,266
	Planta de las Quemadoras	15,204
	Planta de la casita y Tanquesito	11,660
	Planta de las Mojoneras y Guacima	17,738
	5 coamiles de las compuertas	14,663
	Plantas del camichín y Tescalame	10,600
Suma del año de 1867		139,632
Arreolas y Temisque 1868	Planta de Tepame	6,454
	Planta de la Puerta Vieja	11,941
	Planta de los Roblitos	17,370
	2 plantas de las Parra y 1 Coamil	14,143
	Planta y 2 Coamiles del Tempisque	19,330
	5 coamiles de los Ortices	11,538
Potrero grande California 1869	Planta de los muertos	12,069
	Planta de los Surcos Largos	11,830

continuación de cuadro

<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor en reales</b>
California	Planta de la Cantera	3,900
	Planta de la Morita y 1 Coamil.	39,349
	5 coamiles de la Puerta	15,673
	Planta del potrero G. y 1 Coamil	6,616
	Planta de California y 3 Id	15,905
Suma 1869 Zapotes		179,664
Mayorazgo grande 1870	Plantas del Paraíso	13,271
	Planta del Tepezapote	16,804
Tepecoste	8 coamiles de las Pionías	12,336
Joyitas E y Mesa	28 coamiles grandes y chicas de Joyitas	37,460
	Planta de Escorpión y 3 Coamiles	16,080
	Planta de la Peñita	7,700
	Planta de la Víbora	23,150
	Planta del Tepezapote	8,904
Mezquitillo	4 coamiles en el Arroyo	1,870
Suma del año 1870		137,575
Amatitán 1871	Planta del Torito con 1 coamil	15,268
	Planta del Guamuchil	11,180
	Planta del Sanjón	6,428
	7 coamiles del Rincón	6,460

continuación de cuadro

<b>Lugar</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor en reales</b>
	2 coamiles de la Higuera	3,350
Juanacaste Mocho	7 plantas y 1 Coamil	99,308
Suma del año 1871		141,994
B. (Sirco) 1872	Planta del Tepame	46,387
	Planta de las Heras	3,950
	Planta de la Guacima	18,288
	Planta del Cerrito	9,650
	Planta de la Campanilla	7,821
	Planta del Camichín	6,123
	Planta del Frijolar	14,837
	Planta del Tepetate	2,100
	Planta de la Tijerita	2,262
	Planta de los Zapotitos	5,090
	Planta de la Casita	6,200
	Planta del Jal	12,563
Suma del año de 1872		135,271
Suma este haber		14,309.81
Zapotes	Planta de Puga	12,137
Lunares	7 coamiles de Puga	7,685
Cuije	Plantas de la Cruz	9,382
	10 coamiles de Venado y Molcajete	10,600

continuación de cuadro

Lugar	Descripción	Valor en reales
Tepecoste	Planta del Copal del Lienzo	11,134
Plantío Margo	Planta del Guayabo y 1 coamil del Cerrito	9,850
	Planta del Nopalillo	5,686
Suma del año de 1863		66,474

Fuente: Elaboración propia de acuerdo con AIPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25.

## Semovientes

En el patrimonio de cualquier hombre acaudalado de la época no podían faltar los animales. No sólo el ganado caballar, que mostraba la riqueza y el linaje del personaje, sino también la fuerza vobina, motriz para las tabernas y para el transporte de lo producido. La familia Martínez poseía en Tequila 182 mulas de transporte y tiro, 9 caballos y 10 bueyes para la tahona. Ahí mismo, en el rancho Los Zapotes había un total de 61 equinos, más 210 yuntas de bueyes y de ganado vacuno, además de 155 animales entre vacas, toros, vaquillas y becerros (ver Cuadro V).

Cuadro V. Inventario de animales

En Tequila		Rancho los Zapotes	
50 mulas aparejadas		1 burro	
50 machos aparejados		22 yeguas puntales	
71 mulas sobrantes de atajo		22 yeguas aburradas	
1 yegua pinta		1 potro	

continuación de cuadro

<b>En Tequila</b>		<b>Rancho los Zapotes</b>	
1 yegua baya		3 potros capones	
1 caballo colorado		1 caballo colorado	
2 machos frisonos de tiro		1 yegua mansa	
1 mula de tiro del país		5 caballos mansos	
1 mula prieta de silla		Total	\$468
2 caballos pintos de silla		210 ½ yuntas de bueyes	
1 caballo colorado		Ganado vacuno	
1 caballo retinto entero		33 vacas paridas	
3 cerdos chicos		20 vacas horras	
Total en pesos	\$6,725	24 toros	
10 bueyes para la tahona		20 toretes	
Total	\$200	24 vaquillas	
		35 becerros mamonajes	
		Gran total	\$4,631

Fuente: elaboración propia a partir de AIPJ, Libros de notarios, Félix Ulloa Rojas, Vol. 25.

Al caudal de los Martínez faltaría agregar, según el inventario de bienes, los fermentos y el mezcal elaborado, así como el dinero contante y los préstamos realizados a título personal, además de las casas de su habitación tanto en el pueblo de Tequila como en la ciudad de Guadalajara, lo que arrojaba un total de 320,202.92 pesos. Cabe aclarar que este inventario corresponde al caudal de Francisco Martínez Gómez, tanto sus hijos Aurelio y Tomasa ya habían amasado sus propias fortunas.

## Conclusión

La respuesta plausible para nuestra pregunta inicial sobre cuáles fueron los recursos utilizados por la familia Martínez para consolidarse como grandes productores de mezcal –a pesar de los contratiempos del momento histórico que les tocó vivir– sería la actuación en conjunto que tuvo la familia para alcanzar un interés común, la propia producción mezcalera.

Esta acción conjunta fue reforzada con las uniones matrimoniales que consolidaron a la familia. Estos enlaces aportaron tanto recursos materiales –como fue el caso de la unión entre Francisco Martínez Gómez y Refugio Montoya–, como conocimiento y visión de negocio –algo que ocurrió con la inclusión de Jesús Flores y su matrimonio en primeras nupcias con Tomasa Martínez–, e, incluso, tales nupcias trajeron aproximaciones al poder político, al emparentar a la familia con el gobernador de Jalisco –tal fue el caso del matrimonio entre Aurelio Martínez y Cecilia Jiménez, así como del casamiento del patriarca Francisco Martínez Gómez con la hermana de su nuera–.

Las ligas de parentesco de los Martínez pueden explicarse como una red de relaciones que buscaba su permanencia futura en la dinámica productiva familiar, en lugares estratégicos dentro del pueblo de Tequila y con el apoyo de vínculos y solidaridades.<sup>19</sup> También percibimos que se intentó reforzar las ligas de parentesco con miembros de las mismas familias que previamente habían establecido lazos con los propios Martínez, como los segundos matrimonios de Francisco Martínez Montoya y doña Jesús Jiménez Jiménez.

Por otro lado, a esta red de relaciones familiares se añadieron las uniones por conveniencia de tipo productivo y político. Así surgieron lazos con sujetos especializados en ciertos rubros de interés, como el cultivo de la planta de mezcal y el proceso de elaboración del destilado, además de relaciones que acercaron a la familia al po-

---

19 François-Xavier Guerra, *México: del Antiguo Régimen a la Revolución*, Tomo I (México: FCE, 1985). El autor lo aplicaba a la política.

der político, para así favorecer sus planes de expansión, operación o protección.

Bastaron dos generaciones, Martínez Carranza y Martínez Gómez, para ocupar un lugar preponderante en el mundo del destilado de agave, pero la fatalidad con la paulatina muerte de sus integrantes, unos no tan tiernos y otros en la flor de su juventud, así como el abandono del objetivo principal de la familia –mantenerse como los principales productores de mezcal– terminaron por borrar del mapa, de manera súbita, a los Martínez de Tequila.

## Fuentes de consulta

### *Archivos*

Archivo de Instrumentos Públicos de Jalisco, AIPJ.

Archivo de la Parroquia de Ahualulco de Jalisco, APAJ.

### *Bibliografía*

Anaya y Aranda, Ventura. *En nombre de don Francisco Manuel Aizpuru. En la casación relativa al juicio que este Sr. ha seguido contra testamentaria de la Sra. Da. Jesús Jiménez de Martínez.* Guadalajara: Impreso en la tipografía de “La República Literaria”, 1894.

Castaños, Gabriel y Guadalupe López de Lara. *Industria Mezcalera. Horno-Estufa y Molino para Mezcal.* Guadalajara, Jalisco: Imprenta del Diario de Jalisco, 1891.

Fernández, Rodolfo. *Latifundios y grupos dominantes en la historia de la Provincia de Ávalos.* México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1994.

Fernández, Rodolfo y Diana Carrano. “Aguas con las naguas en la tierra del mezcal: las de Ana de Tequila y las de Carmen del Are-

- nal". En *Agua de las verdes matas. Tequila y Mezcal*, compilado por José Luis Vera Cortés y Rodolfo Fernández. Guadalajara: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2015.
- Fernández, Rodolfo y Diana Carrano. *Tequila y su gente. Una historia paralela*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara-Estudios del Hombre, 2022.
- Ibarra Bellon, Araceli. *El comercio y el poder en México 1821-1861. La lucha por las fuentes financieras entre el Estado Central y las regiones*. México: FCE/Universidad de Guadalajara, 1989.
- Jiménez, Claudio. *Amatitán. Particularidades de su gente, 1661-1791*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco. Diciembre 2008.
- Jiménez, Claudio. *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila, 1661-1791*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco. Diciembre 2008.
- Jiménez, Claudio Vizcarra. *El vino mezcal tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*, Guadalajara. Jal.: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, 2013.
- Lévi-Strauss, Claude. "La organización social de los Kuakiutl". *La vía de las máscaras*. México: Siglo XXI, 1981.
- Murià, José María y Angélica Peregrina, dirs. *Historia General de Jalisco*. Guadalajara: El Colegio de Jalisco, 2015.