

DESCUBREN OLLA PARA ELABORAR TEJUINO CON 600 AÑOS DE ANTIGÜEDAD

Escrito por: Wendy Pérez
29/06/2022

En la zona arqueológica de Los Guachimontones, Jalisco, se presentó la primera olla para tejuino que fue encontrada en el estado y que prueba el consumo de esta bebida fermentada de maíz en la región desde hace cientos de años.



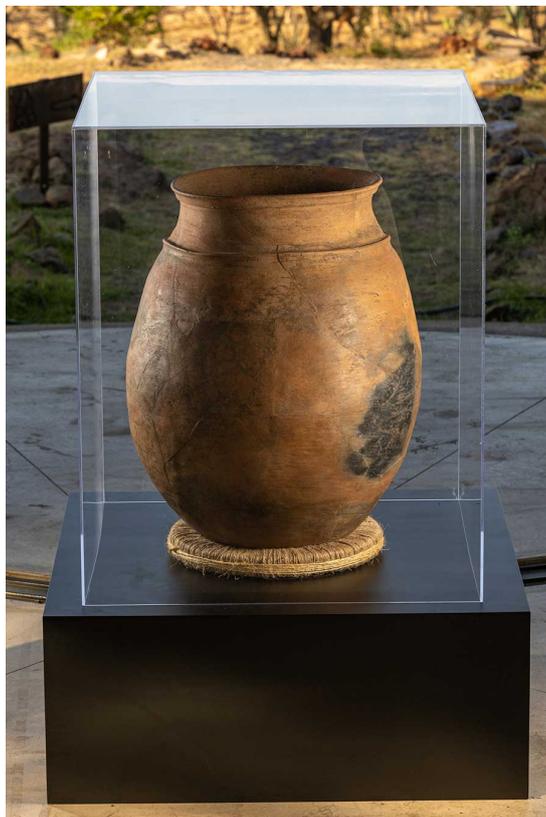
El trabajo de nueve generaciones de profesores y alumnos de la Escuela de Conservación y Restauración de Occidente (ECRO) dio como resultado la recuperación y reconstrucción de una olla encontrada hace más de una década en la zona arqueológica de Los Guachimontones, en Jalisco.

Fue un hallazgo de 223 fragmentos que tiene muchos significados, pero el más destacado es reconfirmar el consumo ancestral del tejuino, un tipo de cerveza a base de maíz que pasa por un proceso de germinado y fermentación, crucial para grupos indígenas de Chihuahua, Estado de México, Veracruz, Colima, Nayarit, Michoacán y Jalisco, estrechamente relacionada con el tesgüino y el [sendecho](#).

Se localizó en Los Guachimontones, uno de los sitios arqueológicos más relevantes del Occidente del país, ubicado en el municipio de Teuchitlán a 60 kilómetros de la ciudad de Guadalajara, el cual fue construido por un grupo humano llamado "Tradición Teuchitlán" y descubierto en 1970.

"La olla estaba en un sector que se conoce como 'Talleres' que corresponde a una sociedad que habitó durante el periodo posclásico (1100-1500 d.C.), lo que quiere decir que, aunque la mayoría de la población se movió al finalizar la Tradición Teuchitlán hacia el año 450 d.C., parte de la gente siguió habitando el lugar y fueron ellos los que empezaron a elaborar el tejuino para ser usado en festividades en una cuestión de cohesión social", explica Rodrigo Esparza, profesor e investigador del Centro de Estudios Arqueológicos del Colegio de Michoacán, y pieza clave para la ejecución de la excavación y la restauración.

Los 223 tepalcates cubiertos con concreciones de tierra, con faltantes en el fondo de la olla, se calcula tienen 600 años de antigüedad.



Fotografía: Gilberto Hernández

Jalisco, según los expertos, posee una riqueza arqueológica enorme, incluso actualmente las excavaciones también se están generando en la Presa de La Luz, ubicada en el Municipio de Jesús María y el sitio de Teocaltitán en Los Altos, además de en otros puntos como el Palacio de Ocomo, en Etzatlán y la isla de Atitlán, en San Juanito de Escobedo. “Quizá sólo estamos viendo el uno o dos por ciento de toda la riqueza, pues son más de dos mil sitios arqueológicos jaliscienses, por lo que hace falta seguir colaborando e investigando con otras instituciones.

“En estas exploraciones nos dimos cuenta que se tenían relatos del uso del tejuino durante la Colonia, pero no en la época Prehispánica, y esta pieza nos cuenta que ya se consumía el fermento de maíz entre el 1100 al 1500 d.C.

“Era usado para ciertos rituales o mitotes dentro de la población, era para unirlos, crear una identidad, para llegar a un trance y poderse comunicar más fácilmente con los dioses”, añade Esparza, quien menciona a los arqueólogos Cyntia Ramírez, Oliver Flores, y a los auxiliares Alejandro Álvarez y Eduardo Silva, como los que encontraron la olla.

En la restauración, el papel de la profesora e investigadora Cecilia González, titular del Seminario Taller de Restauración de Cerámica de la ECRO fue fundamental y fungió como la directora de la restauración por nueve generaciones.

Es la primera vez que se localiza un vestigio en tan buen estado y relacionado con la tradicional bebida de Jalisco.

“Nos llena de orgullo porque ha sido un proceso de investigación desde su encuentro, pasando por varias manos, más todos los estudiantes de la ECRO. Se pudo someter a varios análisis de estudio, cómo el saber si era una olla tejuinera. Esto se hizo a través de investigaciones del Colegio de Michoacán. Tardó mucho por ser una investigación que se integrará como pieza del Taller de Restauración de Cerámica de la ECRO”.



Fotografía: Gilberto Hernández

Este proyecto de excavación surgió en 2008 antes de que se empezara a construir el Centro Interpretativo Guachimontones “Phil Weigand”, hoy ya activo, y en una zona llamada Talleres 4 fue donde comenzó el trabajo que llevó a esta olla y a más vestigios.

“Sabíamos que iba a haber vestigios al ser un lugar habitacional, pero nunca nos imaginamos que sería tan rico pues encontramos cosas del periodo del posclásico.

“Pensamos que el rescate duraría tres meses, pero terminó siendo de un año, y conforme fuimos excavando como a un metro de profundidad salió la tejuinera, junto a altares y algunos entierros. Esta zona tenía mucha riqueza y aparecieron también fogones que nos ayudaron a fechar la ocupación del lugar. Éstos quizá eran para empezar procesos de cocina. Sin duda los fragmentos de la olla fueron los primeros indicios de que había algo más grande”, añade Rodrigo.

El investigador narra que observaron detalles de algunos cimientos habitacionales y encima de ellos estaba la olla, que el arqueólogo y antropólogo Phil Weigand determinó de arranque era posiblemente una tejuinera.

“La olla estaba irregular y el borde se fue cayendo y cayendo, pero fue la más entera que encontramos, pues había tres más en un 40 por ciento de conservación.

“En este tipo de cimientos habitacionales convivían unas cinco personas y por los fogones sabemos que había producción de tejuino en esas ollas que podían contener 70 a 80 litros”.



Fotografía: Gilberto Hernández

Gracias a estudios arqueométricos de análisis químicos, se contabilizaron las cantidades de fosfato, pH, carbohidratos y almidones en esta pieza de casi 90 centímetros de alto por siete de diámetro.

“Se rascó en la parte inferior donde había residuos. Se hicieron los análisis y se compararon con ollas para tejuino actuales y otras prehispánicas, este trabajo lo hizo Miguel Novillo, estudiante del Colegio de Michoacán. Igualmente se comparó con dos piezas del sitio de Xochicalco, en Morelos, en donde se han encontrado grandes piezas, y en la olla tejuinera de Jalisco lo que más se obtuvo fue carbohidratos, lo que quiere decir que había enorme cantidad de semillas dentro”.

Por su parte, el estudio de almidones lanzó tres plantas: tremendas cantidades de *zea mays*, algo de camote y ñame, lo que reveló que en ella se trataba algo con maíz.

“El camote era utilizado como un acelerador de la fermentación por la cantidad de azúcar, por lo que se agregaba al líquido del maíz. Lo que no estamos seguros es acerca del ñame, aunque al ser una planta alcaloide también se utilizaba en este proceso. Por ello ahora investigamos cómo era el proceso prehispánico”.

Por último, gracias a estudios de arqueomagnetismo por parte de la UNAM se pudo comprobar que esta olla fue utilizada en la última parte del posclásico, hacia el año 1498 d.C., poco antes de la llegada de los españoles.



Fotografía: Gilberto Hernández

La olla para tejuino fue presentada recientemente en el Centro Interpretativo Guachimontones “Phil Weigand” por la Coordinadora General Estratégica de Desarrollo Social del Gobierno de Jalisco, Anna Bárbara Casillas; la Secretaria de Cultura de Jalisco, Lourdes González, y la titular del OPD Museos, Exposiciones y Galerías de Jalisco (MEG), Miriam Villaseñor.

Actualmente la pieza regresó a donde fue encontrada y está en exhibición en este Centro Interpretativo ubicado en Camino a Guachimontones, s/n, en Teuchitlán, Jalisco.



Fotografía: Gilberto Hernández