

# ARQUITECTURA PARA LA PRODUCCIÓN MEZCALERA

EN LA REGIÓN DE BLEDOS: FÁBRICA  
DE MEZCAL SANTA ANA

Juan José Orta Rodríguez,<sup>1</sup> Juan Carlos Aguilar Aguilar,<sup>2</sup>  
Jaime Javier Loredo Zamarrón<sup>3</sup>

## RESUMEN

A mediados de 1800, la producción mezcalera tuvo un papel trascendente en la economía de las haciendas del altiplano potosino, debido al fácil acceso para obtener el agave con que se elaboraba. En estas haciendas se construyeron, de forma tradicional, fábricas dedicadas a la elaboración del aguardiente. Cabe mencionar que, en estos lugares, se desarrolló un sistema de trabajo innovador y avanzado para la época, ya que cada uno de sus elementos arquitectónicos estaban ubicados de manera estratégica, jugando con los niveles del edificio, para que el proceso productivo funcionara por gravedad y en una secuencia ordenada. El conjunto arquitectónico de la Fábrica de Mezcal Santa Ana se destacó por la funcionalidad de sus espacios, la sencillez de sus formas y la estética del edificio. Este recinto utilizó perfectamente las características físicas de gravedad para facilitar los trabajos de producción. En este trabajo se presenta el estudio arquitectónico de los vestigios de la mezcalera Santa Ana, destacando los sistemas constructivos tradicionales del altiplano potosino. Así como su funcionalidad, orientada hacia la producción mezcalera, que hizo famosa a esta fábrica por la calidad de sus productos. También, cabe destacarla como muestra de la arquitectura de producción rural del siglo XIX.

*Palabras clave:* producción mezcalera, patrimonio, conservación, cultura, desarrollo.

---

1 Arquitecto. Egresado de la Facultad del Hábitat de la UASLP.

2 Dr. CAA. Profesor de tiempo completo adscrito a la Facultad del Hábitat de la UASLP.

3 Mtro. en Administración y Políticas Públicas. Profesor de tiempo completo adscrito a la Facultad de Hábitat de la UASLP.

## INTRODUCCIÓN

Hacia mediados de 1800, la producción de mezcal en México tuvo un importante crecimiento, ya que, durante esta etapa, la demanda del producto era alta y sus principales consumidores se encontraban en la naciente clase obrera, entre la que destacaban los mineros del norte del país. En este periodo de tiempo, los principales productores de este aguardiente eran Guadalajara, en primer lugar, secundado por San Luis Potosí. Para elaborar el producto mezcalero se requerían de fábricas especializadas. En el territorio potosino, estos edificios eran realizados bajo las premisas de la arquitectura popular y ocupaban grandes extensiones de tierra para el cultivo de esta planta.

Las haciendas mezcaleras de la zona del Bajío se caracterizan por priorizar la funcionalidad de los procesos productivos y aprovechar, por tanto, el uso de la arquitectura como una herramienta más en el transporte de los líquidos a lo largo del proceso. Sin embargo, no se pueden dejar a un lado los elementos estéticos, característicos de la región, que dan sentido de identidad y carácter a estas construcciones. En general, un edificio de esta índole estaba construido con base de piedra de mampostería, tabique, adobe y algunos elementos estructurales de madera.

La importancia de la producción de mezcal, que tuvo comienzo en el siglo XVIII, se conservó hasta inicios del siglo XX, época en la que la Revolución mexicana y su subsecuente reparto agrario acabarían con la economía de los hacendados y se convertiría en una transición hacia un nuevo sistema de producción agrícola representado por los ejidos. Lo anterior provocó que algunas construcciones dedicadas a la fabricación del mezcal y ubicadas en las haciendas fueran descuidadas o abandonadas al dejar de producir, con lo cual, los edificios comenzaron a deteriorarse de tal manera que algunos llegaron a perderse por completo, mientras otros se convirtieron en ruinas.

En el caso de estudio, la Fábrica de Mezcal Santa Ana (ubicada en la hacienda del mismo nombre, en la localidad de Bledos, en el estado de San Luis Potosí), se mantuvo en operación hasta la década de 1970. Por lo cual, fue posible contar con el testimonio de trabajadores de la fábrica y pobladores de la localidad, lo que permitió obtener información que complementó el análisis espacial de los restos de la fábrica. Lo anterior permitió hacer una reconstrucción arquitectónica con base en los restos de la edificación y la información generada en las entrevistas, así como en el análisis de otras fábricas mezcaleras de la región.

## LA ARQUITECTURA DE LAS HACIENDAS EN MÉXICO

Las haciendas son un modelo de finca agrícola de origen español y de naturaleza latifundista que fue importado a América Latina durante la época colonial. Sin embargo, estas fueron modificando su actividad principal en función de la vocación económica de la zona. Así es como encontramos la existencia de haciendas de ovejas, milpas, haciendas de minas o de indios, mezcaleras, etc. Sin embargo, el significado de esta palabra fue evo-

lucionando con el paso del tiempo, y para el siglo XVIII se completaría la evolución semántica de la misma, ya que aquí sucede la época de oro de las haciendas (Springall, 1990).

En este sentido, las haciendas en nuestro país funcionaron como verdaderas organizaciones generadoras de riqueza en la región donde estuvieran establecidas, ya que, gracias a la información que ha llegado hasta nuestros días, se ha podido establecer que:

[...] muestras claras de las altas y bajas de la producción, sus efectos en la escasez o abundancia de los productos y los precios de los mismos, la distribución y mercados, la organización del trabajo, la interdependencia establecida entre las haciendas y los otros sistemas de producción, la organización social y política existente en el interior de las haciendas; en suma, la hacienda como empresa económica y no solo como prestigio social para sus dueños. (Jarquin, 1990, pp. 7-8)

Las haciendas en México tuvieron su desarrollo desde la época de la conquista hasta el tiempo en que se dio la Revolución mexicana. Con el paso de los años, las haciendas fueron mostrándose autosuficientes, siendo su principal objetivo la explotación de las tierras y resguardo de bandoleros y saqueadores. De esta forma se dio origen al sistema económico que respondía a las necesidades de cada región. En cuanto a la arquitectura, el estilo y diseño eran determinados de acuerdo con la actividad que en la hacienda se desarrollara (Ruiz Botello, 2011, p. 5).

La organización y composición de cada uno de los elementos o espacios que conformaban estos recintos eran colocados de manera estratégica, ya que en esta época debían cumplir su función, es decir, que todo estaba ordenado según las actividades que se realizaban en cada hacienda (Salazar, 2000),

Dentro de los elementos que son característicos de las composiciones arquitectónicas en las haciendas de San Luis Potosí podemos encontrar: “La casa grande, la capilla y el patio de campo, la casa chica, el despacho y la tienda de raya; caballerizas y establos; los molinos y las eras, los hornos y chacuacos” (Springall, 1990, p. 20). En las haciendas potosinas también encontramos las fábricas de mezcal que, en ocasiones, estaban cerca del casco o a unos metros del mismo, como es el caso de la Fábrica de Santa Ana en Bledos.

Era normal que algunos de los cascos de las haciendas estuvieran rodeados por murallas de gran tamaño y anchura a manera de fortificación (Salazar, 2000). Cada una de las haciendas contaba con una organización espacial que se ligaba entre sí por las similitudes ya mencionadas, no obstante, cabe mencionar que no eran iguales, ya que su carácter era definido por “el paisaje, las proporciones de los edificios que la conformaban y sobre todo la importancia de la hacienda y su tamaño” (Springall, 1990, p. 20).

El sistema constructivo de cada una de las haciendas destaca por el fuerte componente regional, ya que se utilizaban en ellas los materiales propios de la zona. Por ejemplo, el tipo de tierra podía ser determinante para la

elaboración de tabiques, adobe, ladrillo, teja, y celosías. En cuanto a la cimentación, era utilizada lo que hoy conocemos como mampostería. Dentro de la estructura podemos encontrar que era común el uso de contrafuertes, arbotantes o elementos verticales en muros (Springall, 1990).

Los materiales comúnmente utilizados para este tipo de construcciones fueron: la piedra de cantera en sus fachadas y patios; para los muros secundarios se utilizaba mampostería de adobe; la estructura de los techos constaba de vigas de madera, las cuales soportaban la cubierta hecha con teja de barro; mientras que en los pisos se manejaba cantera o loseta de barro (Ruiz Botello, 2011, p. 7).

Generalmente, podemos apreciar que en la casa grande y la capilla dominaba la arquitectura culta, mientras que la arquitectura popular era propia de las áreas de trabajo, en donde la forma seguía a la función, pues era la que más importaba (Springall, 1990). Por ello, podemos observar que los dimensionamientos de los espacios obedecían más a razones técnicas de la función que a criterios antropométricos y ergonómicos, así, las caballerizas se contemplan como un espacio amplio, mientras que los hornos de las fábricas de mezcal son de proporciones mínimas que proporcionaban poco espacio de operación a las personas.

## EL PROCESO DE FABRICACIÓN DEL MEZCAL

En cuanto al procedimiento que se debe seguir para la elaboración del mezcal y otros aguardientes, encontramos que en San Luis Potosí y en otras regiones del altiplano se realiza mediante cinco pasos (figura 1), los cuales son: la recolección o selección de la materia prima, cocción, molienda o triturado, fermentación y destilación (Godínez Hernández, 2012). Sin embargo, Martín Carlos Ramales Osorio y Eric Gilberto Ortiz Bravo (2006) añaden dos etapas más, que son la refinación y el envasado.

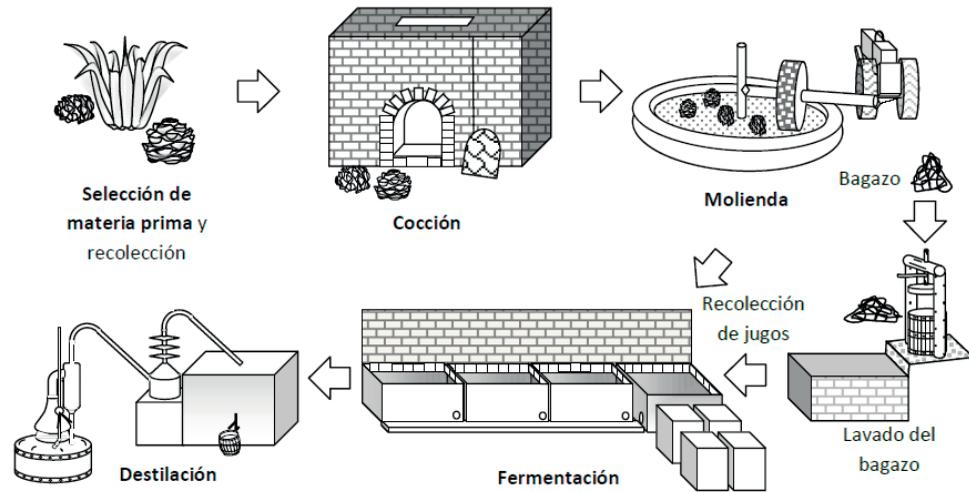


Figura 1. Esquema general del proceso de la fabricación del mezcal. Fuente: Godínez Hernández (2012).

De acuerdo con el proceso de fabricación del mezcal, las fábricas mezcaleras se organizaban espacialmente de la siguiente manera:

1. Los hornos, donde se pueden cocer las piñas de maguey.
2. Las pilas de fermentación.
3. El horno con su chacuaco.
4. Los molinos.
5. El patio de maniobras.
6. Bodegas.

En una construcción como la mezcalera, el espacio donde se ubicaban las pilas de fermentación, la administración y los alambiques resultaba ser el más imponente. Uno de ellos es conocido como “chacuaco”, que consta de una chimenea de gran altura y verticalidad. Los hornos que componen el conjunto son de menor tamaño, y son construidos con piedra y tabique en las bóvedas que los cubren (Springall, 1990).

Un elemento esencial para el funcionamiento de toda fábrica de mezcal son los molinos; la ubicación de estos espacios dedicados a la molienda de la piña estaba rodeada por pequeñas bardas, dentro se encontraban los animales que giraban alrededor de una especie de cilindro de diámetro considerable y poca altura, estos mismos arrastraban una piedra con forma de rueda y, de esta manera, una vez que la piña era cocida, se molía para, posteriormente, continuar con el proceso de fermentación.

## FÁBRICA DE MEZCAL SANTA ANA

La hacienda de Bledos se fundó en el siglo xvi, y en ella se desarrollaban diferentes actividades; en cuanto a la producción agrícola, destacaba el maíz, trigo, chile y alfalfa, y frutales como duraznos, peras y uvas; aquí también se desarrolló la ganadería y se criaban una cantidad considerable de cabezas de ganado vacuno, equino, ovino y caprino. Además, esta hacienda tuvo cuatro pequeñas fábricas de mezcal, vino, lechería y empacadora.

Esta hacienda fue considerada por el historiador Jan Bazant, en su libro *Cinco haciendas mexicanas: tres siglos de vida rural en San Luis Potosí (1600-1910)*, una de las más destacadas del estado potosino por las actividades que en ella se desarrollaron, entre las cuales se encuentra el mezcal. A finales de la década de 1860 existían dos principales productores del aguardiente, Jalisco y San Luis Potosí; al producto elaborado por el primer estado se le denominaba tequila y se consumía en todo el país; mientras que el mezcal potosino se exportaba principalmente a los estados de Zacatecas y Guanajuato, cuyos consumidores eran los mineros.

En el ejido de Bledos se encuentra ubicada una construcción relevante que hoy en día aún se mantiene en pie, aproximadamente en un 70%, pero ya con algunas modificaciones realizadas con la intención de evitar su deterioro. Tomando como referencia la importancia que tuvo San Luis Potosí en la producción del mezcal, la arquitectura e ingeniería de las construcciones dedicadas a ello ejercen atracción para adentrarse en el tema y mantener el conocimiento de la fábrica Santa Ana.

Cuando el arquitecto y teórico estadounidense Louis Sullivan citaba la frase “la forma sigue a la función”, podemos comprobar que las fábricas de mezcal eran coherentes con esta regla, puesto que cada uno de sus espacios cumplía una función específica, y al estar acomodados de manera lógica, siguiendo cada paso del proceso, les permitía conectarse entre sí y, mediante el uso de la gravedad, transportar el jugo de las piñas de maguey de un lugar a otro. Estas construcciones dejan de lado la estética para centrarse en la función que en ellas se desempeñaría, sin embargo, mantienen cierta belleza.

Los tamaños de estos recintos varían dependiendo la importancia en la producción del mezcal; el sistema constructivo que se maneja es realizado de manera popular. En general, un edificio de esta índole, estaba construido a base de piedra de mampostería, tabique, adobe y algunos elementos estructurales de madera.

La composición estratégica de cada uno de los elementos que conforman una fábrica de mezcal la convierten en tecnología avanzada para la época dada la forma en como todo sucedía por gravedad, puesto que el líquido que se obtenía mediante la trituration del agave en la molienda recorría cada uno de los espacios que conformaban el proceso mezcalero a través de canaletas inclinadas; esto facilitaba el trabajo al personal del lugar, ya que en las fábricas que se especializaban en la producción del tequila, el jugo de extraído de las piñas de maguey era transportado de un espacio a otro de forma manual, lo cual era un trabajo pesado y tardado.

Los datos sobre la producción de mezcal en la fábrica Santa Ana en Bledos son poco conocidos y prácticamente escasos, sin embargo, se ha encontrado información que abarca del año 1885 hasta el año 1897, lo cual nos permite saber los volúmenes que ésta generó en un determinado tiempo. La época a la que pertenecen dichas cifras se sitúa en el momento de mayor bonanza para este aguardiente, cuando San Luis Potosí ocupaba un lugar destacado en la producción del mismo.

Cuando el empresario José Encarnación Ipiña recibe la hacienda de Bledos en 1883, el maguey estaba destrozado, por lo que decide parar la fábrica y dejar que el agave se recupere y así reabrirla en 1885. De acuerdo con las notas del empresario, en el año de 1885 sólo se tienen registros de que se trabajó la fábrica por tres meses, lo que puede ser octubre, noviembre y diciembre. De la información encontrada, es el único año que se laboró sólo en esos meses y la producción obtenida fue de 1,064 jarras; una jarra contenía 22 cuartillos, haciendo la conversión correspondiente, 1 cuartillo equivale a 0.48 litros, por lo tanto, al realizar la operación idónea, obtenemos que en ese año se produjeron 11,235.84 litros de mezcal (Lee, 2007).

En los años siguientes, la fábrica funcionó los 12 meses, siendo en 1889 –de acuerdo a los años que se tiene registro– el año con mayor producción, obteniendo un total de 15,382 jarras de mezcal, lo que equivale a 162,433.92 litros generados en ese año. Mientras que el año con menor producción fue 1894, en el cual se obtuvieron apenas 2,461 jarras. La época con mayor dificultad en cuanto a sus ventas fue entre los años 1890 y 1893 debido al bajo costo del mezcal (Lee, 2007).

Durante la visita realizada a la fábrica pudimos notar que mantiene la estructura convencional, al igual que en otras construcciones dedicadas a la producción del mezcal (Figura 2). En la figura 2 podemos observar los diferentes espacios esenciales para la producción del mezcal que integran la fábrica.

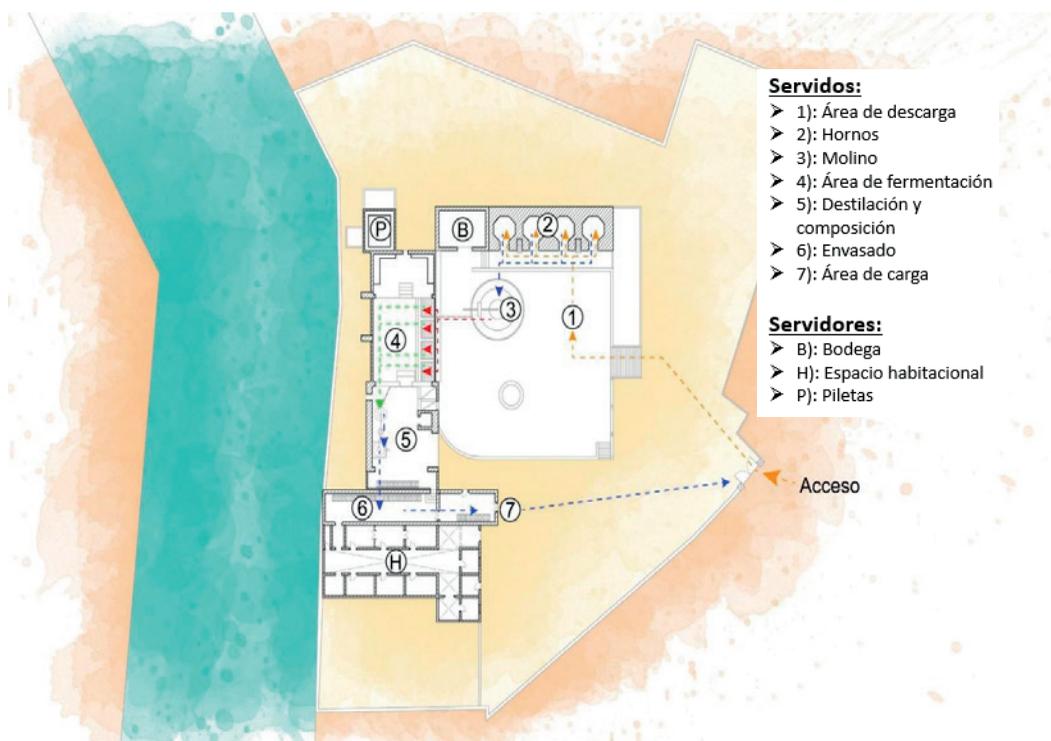


Figura 2. Plano de conjunto de la fábrica de mezcal Santa Ana. Fuente: elaboración propia con base en observación directa.

El primer espacio a analizar son los hornos ubicados en la parte noroeste del lugar. Un elemento de forma rectangular ordena de manera consecutiva cuatro hornos donde eran hervidas las piñas del maguey, y, según testimonios relatados por algunos de los trabajadores de la fábrica, estos hornos permanecían activos durante mucho tiempo, incluso se dejaban funcionando durante toda la noche para que, al día siguiente, continuaran con el proceso. Estos hornos, formados de manera lineal, contaban, cada uno, con un acceso por la parte longitudinal que apunta al patio de maniobras; una vez lleno el horno, se imposibilitaba seguir introduciendo las piñas de maguey, por lo que en la parte superior de la cubierta abovedada contaban con una abertura circular a manera de chimenea, por donde los adultos depositaban las cabezas de maguey y, así, continuaban con el proceso, además de que este agujero funcionaba para expulsar el humo.



Figura 3. Estado actual de los hornos (vista lateral y superior). Fuente: fotografías tomadas por los autores.

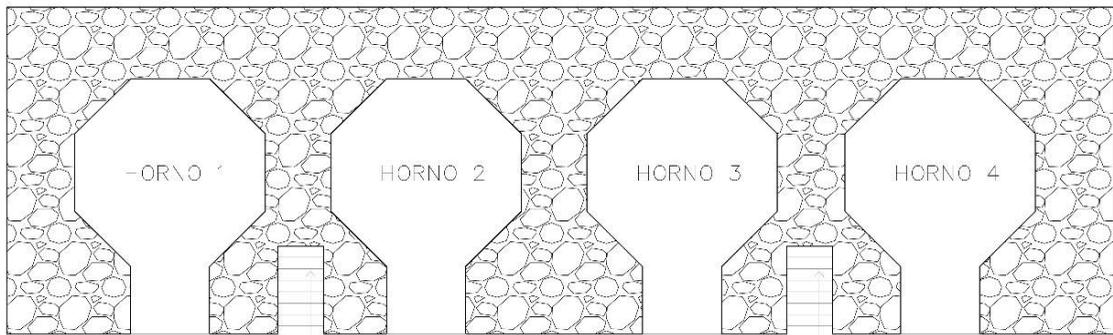


Figura 4. Planta arquitectónica de los hornos en la planta Santa Ana. Fuente: elaboración propia.

Estos hornos están contruidos principalmente de piedra, y la cubierta de tabique está cubierta con un revoco. Se cuenta que en los muros interiores el acabado era aparente, esto ayudaba a mantener el calor dentro de ellos, sin embargo, en los últimos años se le colocó un recubrimiento. En la figura 4 y 5 se puede observar la planta arquitectónica de los hornos, espacio cerrado y equilibrado, carente de vanos para mantener el calor necesario para la cocción de las piñas.

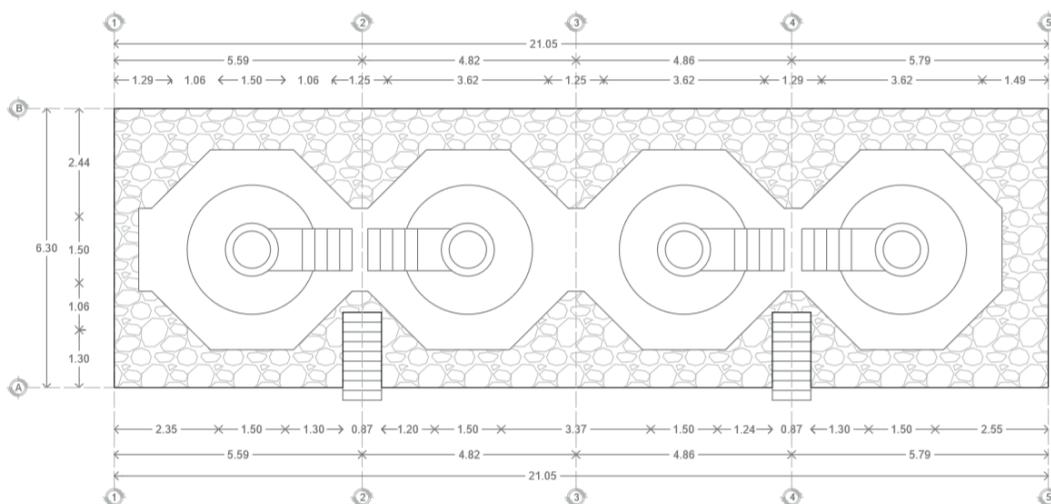


Figura 5. Planta de azoteas de los hornos de la Fábrica Santa Ana. Fuente: elaboración propia.

El segundo espacio a analizar es una bóveda (Figura 6), el cual, señala el encargado que cuidó de la fábrica, era un lugar que funcionaba como bodega para guardar las piñas. Este espacio está construido con piedra y adobe en sus muros, y cubierta abovedada de tabique.

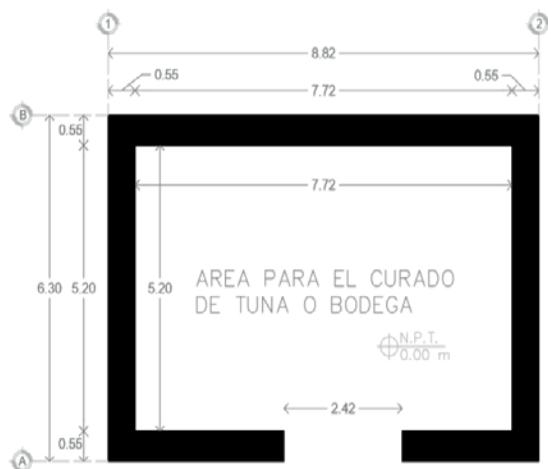


Figura 6. Planta arquitectónica de la bodega de piñas. Fuente: elaboración propia.

En su interior se puede apreciar (Figura 7) cómo se han realizado algunos cambios, pues uno de sus muros fue recubierto con un aplanado. Sin embargo, los muros laterales se mantienen con su acabado aparente. En la actualidad, este espacio tiene un recubrimiento por la parte exterior; a pesar de los años que tiene erigido, aún se mantiene en buen estado y no

presenta daños estructurales. Las modificaciones son realmente notorias. No existe un firme en su interior, solo tierra y piedras; además, en sus muros presenta rastros de humedad en sus acabados. Incluso dentro de este espacio se pueden encontrar algunos restos de tubería colgando de los cerramientos.



Figura 7. Vista actual del interior de la bodega. Fuente: fotografía de los autores.

Al realizar la visita a este sitio pudimos notar que sólo quedan algunos restos del molino, ya que, al cerrar sus puertas la fábrica, los dueños decidieron dismantelarla, tomando algunos elementos de ahí para llevarlos consigo a las nuevas instalaciones de la mezcalera. Entre esos elementos retiraron la piedra amonedada y su estructura, y la base circular del molino fue destruida; según palabras del encargado de los cuidados de la construcción, la piedra obtenida de ahí también fue reutilizada en el nuevo sitio donde se reubicó la mezcalera.

Continuando la secuencia del proceso para la producción del mezcal, el siguiente espacio es importante, pues aquí se llevaba a cabo la fermentación, destilación y composición del mezcal (Figura 8). Cuenta con una cubierta abovedada y en el exterior se perciben pocos cambios. En su interior se aprecia la amplitud arquitectónica de la que goza; este espacio se mantiene cerrado al exterior y con pocas entradas de luz natural, sus muros interiores muestran un revestimiento, tal vez esto podría ser uno de los cambios que sufrió con el paso del tiempo. No presenta daños estructurales, sólo el polvo se ha adentrado en él. Y a pesar del abandono en el que se encuentra, no todo son ruinas, como algunos habitantes mencionaban.



Figura 8. Interior de la bóveda donde se llevaba a cabo la fermentación, destilación y composición del mezcal.  
Fuente: fotografía de los autores.

Este espacio cuenta con gran amplitud y pocas entradas de luz natural. Se divide en dos secciones: la primera, que se muestra en la imagen anterior, cuenta con una cubierta de bóveda de cañón, en la cual se notan manchas que posiblemente quedaron con el tiempo debido a las funciones o actividades que ahí se desarrollaban. No tiene vanos en la circunferencia de la cubierta, pero al fondo se aprecia una ventana en forma de elipse.

En este lugar también se encuentra un horno (Figura 9) que, según cuentan los extrabajadores de la fábrica, estaba todo el tiempo encendido; y, por encima de la cubierta, se extiende una chimenea a la torre perteneciente al horno. A esta chimenea se le conoce como “chacuaco” y al llegar el mediodía, ésta comenzaba a silbar. Este elemento aún está en condiciones óptimas, e incluso en su interior todavía hay rastros de humo en los muros, sin ningún tipo de ranura o daño estructural.



Figura 9. Horno interior de la bóveda (chacuaco). Fuente: fotografía de los autores.

De acuerdo con el proceso mezcalero y la composición formal de los elementos de la fábrica, podemos deducir que, una vez extraída la pulpa del maguey, ésta era llevada a un espacio que está construido con una cubierta de bóveda de cañón y con poca entrada de luz natural, donde se llevaba a cabo el proceso de fermentación en unas piletas, posiblemente de madera al no encontrarse rastros de piletas de ladrillo como en otras fábricas. Este espacio es lo suficientemente grande para albergar los demás elementos necesarios para el proceso mezcalero, ya que aquí se puede realizar la destilación y, según datos obtenidos de un antiguo trabajador, aquí se ubicaban estas piletas.

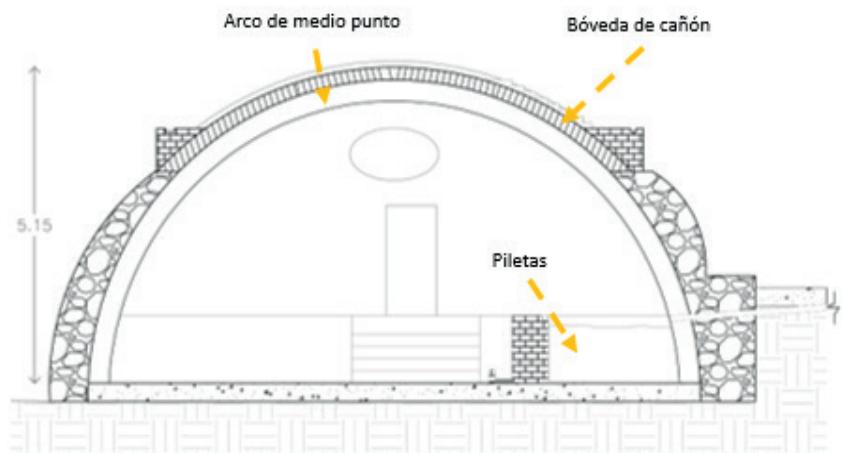


Figura 10. Sección del área de fermentación. Fuente: elaboración propia.

Adosado al espacio con la cubierta de bóveda de cañón, se encuentra otra zona de formas ortogonales con un horno en su interior. Según información que nos brindó uno de los trabajadores, en este espacio se ubicaba el área de destilación y composición del mezcal. Como vemos en la figura 11, es un espacio amplio, donde este tipo de actividades se pueden llevar a cabo sin problema alguno. Los accesos son de tamaño considerable y permite que equipos como carretas puedan entrar, dejar o llevar el producto.

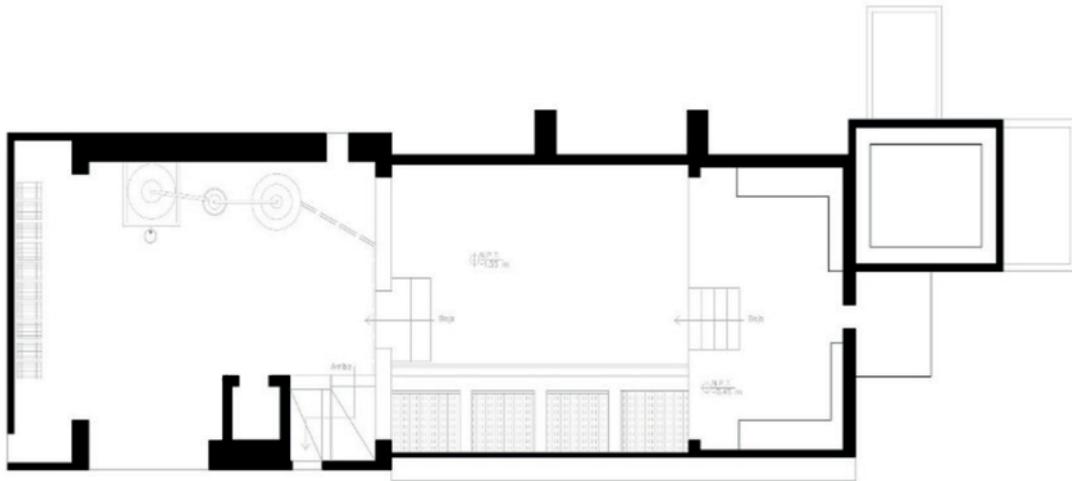


Figura 11. Planta arquitectónica donde se muestra la distribución de cada elemento que conforma la fermentación y destilación del mezcal. Fuente: elaboración propia.



Figura 12. Exterior de la bóveda de fermentación y destilación del mezcal. Fuente: fotografía de los autores.

Los vanos varían en tamaños, siendo las entradas las de mayor tamaño, permitiendo, así, la entrada de luz natural al espacio, por lo que la oscuridad no invade por completo este sitio.



Figura 13. *Perspectiva del conjunto arquitectónico reconstruido digitalmente.* Fuente: elaboración propia.

## MEMORIAS DE LOS HABITANTES DE BLEDOS

Para la recopilación de información se optó por realizar entrevistas a personas del ejido de Bledos que aportaron valiosos testimonios. Gracias a los datos recaudados, se pudo conocer más a detalle el funcionamiento de cada espacio que compone el conjunto arquitectónico, el proceso con el que era elaborado el mezcal y los problemas que afrontó la fábrica en sus últimos años. Como es el caso del señor Florentino Rodríguez Gómez, adulto de edad avanzada, quién aún guarda memorias y vivencias de aquella fábrica de mezcal Santa Ana y de la región en general. Trabajó para la fábrica a la edad de 15 años, aproximadamente. La actividad que desempeñaba en este recinto constaba de cuidar a los animales que se utilizaban para trabajar dentro del mismo.

Florentino trabajó durante los últimos años en los que la fábrica estuvo en función, posteriormente, ésta cerró sus puertas al público. Él comenta que los dueños de la mezcalera la cambiaron de lugar, llevándola a la ciudad de San Luis Potosí, para después trasladarla a la comunidad El Jaral, en el estado de Guanajuato. Los motivos de este movimiento, según recuerda nuestro informante, se debieron a un problema que tuvieron los dueños de la fábrica con el ejido, al no cumplir con un acuerdo pactado por ambas partes. Esto debido a que el maguey utilizado para la elaboración del

mezcal en esta zona era silvestre, por lo que la fábrica debía “trasponerlo” para evitar que éste escaseara en la región, sin embargo, no fue respetado y fracturó la relación que se tenía con la comunidad. Con el tiempo, este problema se reflejó en la producción del agave, pues comenzó a decrecer y los habitantes de la zona se dieron cuenta de esto y, molestos, optaron por parar las labores de la fábrica.

En cuanto a sus productos, estos se vendían dentro y fuera de la comunidad. El producto que ahí se elaboraba era de buen sabor, incluso manejaban el “mezcal de tuna”, sabor característico del lugar debido a la gran cantidad de tunas que había en dicha región.

De igual forma conocimos las memorias del señor Manuel Ortiz, quien actualmente es trabajador de la fábrica Mezcal Supremo Jaral y que, además, laboró en la última etapa de vida productiva de la Fábrica de Mezcal Santa Ana. Comenta que la fábrica de Bledos brindó empleo a los habitantes del ejido. De acuerdo con sus declaraciones, el mezcal que se fabricaba en Bledos era un producto de buena calidad y tuvo cierto reconocimiento, pues el aguardiente lo vendían al estado de Guanajuato, sin embargo, la exportación al norte se vio frustrada debido a retrasos en los pagos, mismos que afectaban directamente la economía de la fábrica.

Una vez que la fábrica cerró sus puertas en la comunidad de Bledos, se trasladó a una nueva ubicación, y la mayoría de sus trabajadores decidieron dejar su pueblo natal para seguir laborando en el nuevo establecimiento, mudándose junto con sus familias, y gracias a esto no se provocó un desempleo drástico en la región.

El problema que recuerda Manuel que ocasionó el declive de la producción de mezcal en la fábrica Santa Ana, fue que la materia prima comenzó a escasear y los dueños se vieron obligados a conseguir agave en otras zonas, siendo la región de Cabras, comunidad cercana a Bledos, la principal proveedora.

A continuación, se muestra una comparativa entre la información obtenida mediante entrevistas y visitas a otros edificios de la misma índole con la investigación de campo en la fábrica Santa Ana:

Tabla comparativa de información		
Área	Entrevistas	Visita de campo
Hornos	Espacio en el cual se colocaban las piñas de maguey para realizar la cocción.	Espacio cerrado, con dos accesos: el primero al frente y el segundo en la parte superior que funcionaba, a la vez, como chimenea. Está hecho a base de piedra, lo cual permitía guardar el calor y realizar la cocción de manera óptima.
Molino	Área dedicada a la trituración de la materia prima, en la cual se extrae el jugo.	Espacio abierto, de forma circular, delimitado por un murete de piedra. La trituración de la materia prima se llevaba a cabo mediante el uso de una piedra amonedada que giraba alrededor de un eje central, misma que era tirada por animales de carga sobre un piso acanalado, el cual, a su vez, tenía una ligera inclinación para permitir que los jugos pudieran salir sin ningún problema.
Fermentación	Sitio donde se ubicaban las piletas encargadas de almacenar el jugo extraído del molino, donde los azúcares son transformados en etanol por medio de la fermentación alcohólica.	Área cerrada en un 90%, cuenta sólo con algunas claraboyas que permiten el ingreso de luz natural al interior. Está hecha con muros de mampostería de piedra que sostienen una bóveda de cañón. Las piletas varían dependiendo la fábrica, en nuestro caso de estudio se dedujo que eran de piedra, conectadas mediante canaletas.
Destilación y composición	La destilación y composición consiste en la separación del alcohol del agua; esto se consigue mediante el aprovechamiento de diferentes puntos de ebullición.	Aquí podemos encontrar el alambique y la destiladora, que son máquinas cuya función consiste en separar el alcohol del agua. De aquí obtenemos el aguardiente en tres fases: 1) cabeza, líquido que no es apto para consumo humano; 2) corazón, líquido apto para consumo; 3) cola, es un aguardiente de mala calidad, aunque se puede consumir, suele usarse en licores de baja calidad y precio.
Envasado	Espacio cerrado donde se emboteaba el producto final.	Sitio cerrado, de forma lineal, donde se realizaba el embotellado para, posteriormente, salir al mercado.

## CONCLUSIONES

A pesar de los años que tiene esta construcción aún se mantienen en pie la mayoría de sus espacios y en buen estado, no obstante, ha sufrido cambios que se pueden deducir con facilidad. A manera de conclusiones se señalan:

lan algunos de los principales espacios donde los cambios contrastan con abundancia, los cuales son: la bóveda de fermentación, por su cubierta abovedada y un recubrimiento que fue agregado en uno de sus muros, además de cerramientos para el soporte de la cubierta; en los hornos se añadió un firme; el espacio dedicado a la composición y destilado del mezcal también cuenta con un cerramiento en la parte superior de los muros, y cubiertas abovedadas de ladrillo muestran ese cambio contemporáneo –quizá sus cubiertas originales tenían daños estructurales y fue necesaria una intervención para mantener el espacio en buen estado–; el área de embotellamiento también fue modificada en su cubierta y algunos muros se perforaron para formar entradas con mayor altura; además, fue adosado un edificio en la parte posterior de la fábrica a manera de oficinas.

También, en algunas secciones, especialmente donde se encuentra la bóveda de cañón, encontramos que tienen un firme de concreto. Aquí se notan dos capas de este material, esto puede indicarnos que una de ellas fue añadida recientemente, mientras que la otra ya tenía algunos años de haber sido colocada.

Ya en la parte final nos encontramos con el área de envasado, el cual se encuentra en buenas condiciones, no presenta daños estructurales severos, pero sí modificaciones; de igual manera, la cubierta fue cambiada, y los constructores que realizaron este trabajo manejaron cubiertas abovedadas. Este espacio de envasado es ortogonal, ya que es un rectángulo que cuenta con una longitud que supera los 20 metros, su altura alcanza los 4 metros y el recorrido se presenta a manera de espina, pues transitando en línea recta nos encontramos con puertas a los costados y una al fondo, las cuales conectan a otros espacios. Al igual que los sitios anteriores, presenta una cadena de cerramiento realizada en concreto armado.

Para finalizar, podemos señalar que el conjunto arquitectónico de lo que fue la Fábrica de Mezcal Santa Ana ha sobrevivido al paso de los años, formando parte de la historia de la localidad de Bledos; debido a la importancia que el mezcal tuvo no sólo en esa región, sino en todo el país, es necesario elaborar un plan de rescate aprovechando que se han conservado cada uno de los elementos que componen el proceso mezcalero, y que incluso sus dueños se han esforzado por mantener la obra en buen estado.

## REFERENCIAS

- Godínez, C. (2012). *Caracterización y eficiencia de la fermentación en la elaboración del mezcal potosino*. (Tesis de maestría). Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, México.
- Gómez, E. (2010). *Características Generales De La Arquitectura Renacentista*. Recuperado de <<http://www.edugoro.org/blog/caracteristicas-generales-de-la-arquitectura-renacentista/>>.
- Jarquín, M. (1990). Bibliografía sobre la hacienda en el Estado de México. En Ortega, M. T. (Ed.), *Origen y evolución de la hacienda en México: siglos XVI al XX* (pp. 7-8). Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.

- Lee, P. (2007). *Vida y muerte de una cultura regional, la hacienda de bledos en las memorias de Octaviano Cabrera Ipiña*. San Luis Potosí: Colegio de San Luis.
- Ramales Osorio, M. y Ortíz Bravo, E. (2006). El proceso de elaboración del mezcal y la importancia económica de la industria. *Observatorio de la economía latinoamericana. Revista académica de economía*, (56). Recuperado de <<https://www.eumed.net/coursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm>>.
- Ruiz Botello, P. (2011). *Arquitectura de las haciendas coloniales de México*. (Tesina de maestría). Universidad Politécnica de Cataluña, Barcelona, España. Recuperado de <[https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/13545/Ruiz,%20Patricia\\_Tesina.pdf](https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/13545/Ruiz,%20Patricia_Tesina.pdf)>.
- Salazar, G. (2000). *Las haciendas en el siglo xvii en la región minera de San Luis Potosí*. San Luis Potosí: Editorial Universitaria Potosina.
- Springall, L. (1990). *Revitalización de las haciendas potosinas*. San Luis Potosí: Casa de la cultura.

