

## La botella de “Jeres”\*

### *The “Jeres” Bottle*

DAVID ACEVES BARAJAS

Instituto de investigaciones Estéticas  
Universidad de Guadalajara, México

#### Resumen

En esta comunicación se estudia una peculiar botella, perteneciente a la producción decimonónica de la loza de Sayula (México), que sirvió como contenedor de vino de Jerez.

#### Palabras clave

Botella de jerez. Cerámica de Sayula. México.

#### Abstract

In this paper we showcase a unique bottle dating from the XIXth century in Sayula pottery (Mexico) which was used as Sherry wine storing.

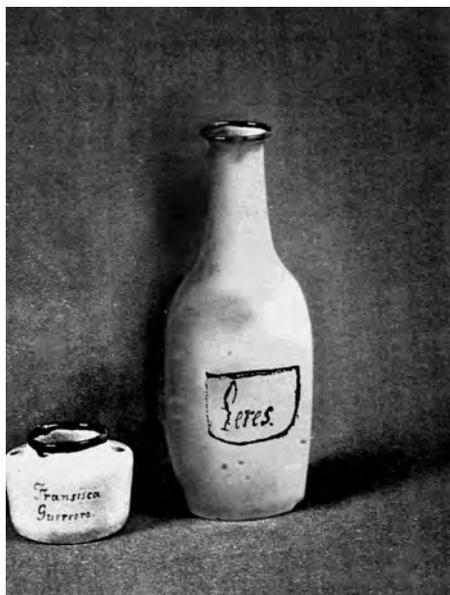
#### Keywords

Sherry bottle. Sayula pottery. Mexico.

---

\* Investigación que forma parte del proyecto: *La loza estannífera de Sayula, y su origen hispano-islámico*. Colaboraciones entre la Universidad Complutense de Madrid, la Escuela de Artes de Talavera de la Reina y la Universidad de Guadalajara (México).





Botella de "Jeres". (Loza de Sayula: colección Isabel Kelly. Guadalajara: BANAMEX, 1984)

La pieza de cerámica objeto de nuestra comunicación pertenece a la mayólica de Sayula. Se trata de un tipo de loza que es poco conocida debido a su escasez o reducida producción. Podemos situar los inicios de su elaboración en los primeros años del siglo XIX, persistiendo durante los cien años siguientes. Esta cerámica se localiza geográficamente en la región sur de Jalisco (México), en el municipio de Sayula, población a la que debe su nombre. De orígenes bastante inciertos y muy distantes, posiblemente uno de sus focos principales sea la tan afamada Talavera Poblana, que se remonta a mediados del siglo XVI con los primeros monjes que se instalaron en México.

El desarrollo de la mayólica de Sayula se centra entre los primeros años del siglo XIX y comienzos del siglo siguiente, pues en los inicios del XX es conocido que terminan cerrando los últimos talleres en activo que ya mostraban una calidad, en comparación con lo anterior, precaria; sin embargo, y a pesar del tiempo transcurrido desde su extinción, la fama e importancia de esta cerámica no ha perecido y, aún hoy en día, permanece su afamado nombre, gracias a su gran calidad reconocida con el nombre de mayólica o loza blanca de Sayula<sup>1</sup>.

La característica principal de esta loza o, mejor dicho, su principal función fue la de presentar y servir alimentos en las más importantes mesas y manteles –tanto de familias acomodadas como en los conventos más pudientes de la región–, llegando a decorar las mejores casas, haciendas, conventos e iglesias del occidente de México<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> De esta evolución nos habla la arqueóloga y antropóloga Dra. Isabel Kelly, quien –hasta la fecha– es la única que ha profundizado, investigado e inventariado piezas de dicha producción.

<sup>2</sup> Es el caso de la catedral de Guadalajara, donde la azulejería de Sayula cubre las dos principales torres en forma de agujas neogóticas, símbolo iconográfico de la ciudad, como también tapiza algún suelo en su interior.



Pero, a pesar de no ser en su tiempo una cerámica de uso popular, con todo lo que ello conlleva, es difícil reconocer, y más desde México, el uso “exclusivo” de esta loza en relación al consumo del vino o el aceite, tema en el que se centra este congreso. La loza de Sayula no dispone, que sepamos, de muchas piezas que tuvieran como función presentar o consumir dichos productos, aunque, extrañamente, existe un referente importante, una única muestra que de manera indudable estuvo al servicio de uno de estos productos: el vino.

Nos referimos a la rareza de una de las piezas que forma parte de la colección de Fomento Cultural Banamex (perteneciente a una importante entidad bancaria), colección que la Dra. Kelly logró reunir y en la que se contabilizan más de quinientas piezas, entre las que destacaremos la única que claramente informa sobre su uso en relación con el vino; demostrando, en el texto que figura en la cartela pintada, el atributo para el cual fue manufacturada: el de guardar un vino especial, un *Jerez*.

Llegados a este punto, es importante recordar que, según un privilegio, tras el descubrimiento de América, un tercio del cargamento de todo buque que partiera hacia las Indias estaba reservado al vino y que, aunque los navíos en un principio partían de Sevilla, no pasaría más de un siglo en que lo hicieran desde Cádiz, lo que favoreció, sin lugar a dudas, la extensión de la ya bien merecida fama del vino jerezano.

Pero regresemos a nuestra botella y al pueblo de Sayula. Es cierto que de este centro se conocen otros diseños de contenedores en forma de botellas y que también existieron en algunos conventos piezas de este tipo de loza con la función de contener el aceite en las cocinas, pero ésta es la única que nos delata de manera inequívoca la función para la cual fue creada por las manos del artesano. Y esta característica es de gran importancia, ya que gracias a esta pieza podemos comprender la escasa costumbre y la parca producción de la vid en la región –a pesar de ser una zona que goza de un clima que se aproxima al que existe en el Mediterráneo y que está habitada por una población en su mayoría criolla–, lo que explica su aprecio por la gastronomía rica en estos dos sustanciales elementos de la cocina mediterránea: el vino y el aceite; sin embargo, y a pesar de estas circunstancias, ninguno de estos dos alimentos llegó a ser predominante, aunque consiguieron dotar de una gastronomía propia a la región.

Dado que el poder adquisitivo de muchas familias era alto y sus raíces directamente españolas, existen diversos recetarios de los siglos XVIII y XIX que ponen de manifiesto el uso o empleo de aceites y licores, tales como el vino de Jerez, sobre todo, en la repostería. Lo que demuestra que estos dos líquidos andaluces eran apreciados y el vino fermentado se consumía, a pesar de algunas prohibiciones que existieron a lo largo de la historia; sin embargo, aun con el veto ocasional para estos caldos, la raíz española no dejó de hacerse patente en otros productos –que por su necesidad no podían ser prohibidos– como la leche y el agua, que se aromatizaban con azahares y esencias de rosas.

Estos datos, junto a otros que se encuentran en los documentos inéditos de la Dra. Kelly, demuestran que Sayula o la zona donde se sitúa este pueblo fue un sitio que prosperó tanto económica como socialmente, pues bien es sabido que el andar cultural



de un pueblo se evidencia en la riqueza de su gastronomía y la corona de ésta, sin dudarlo, se manifiesta en su repostería.

Sayula es un pueblo, como bien se ha insinuado, con grandes reminiscencias del sur de España, país del que adquirió un legado importante: desde su arquitectura, hoy visible en las casonas con patios de tipo andalusí, hasta su característica cocina, bastante apreciada. Esta influencia también la encontramos en sus propias formas de elaborar su panadería y, sobre todo, en su afamada repostería para la que llegaron a utilizarse los vinos más dulces del Marco jerezano, tipo moscatel o Pedro Ximénez. La mejor prueba de ello es la preservación, hasta la fecha, del famoso dulce de leche, envinado en algunas ocasiones y de origen árabe, el cual es denominado gracias a su envase artesanal, como “cajeta”; envase que viene a ser una cajita de madera elaborada en la técnica del tejamanil, de origen prehispánico, en el que se preserva dicho producto.

Así pues, para la cocina, además de para la arquitectura y el ámbito doméstico, también trabajaron las manos de los alfareros en la realización de piezas como azulejos, macetas, tinteros, bacines, etc. Y la mejor prueba es la exclusiva botella encontrada con la inscripción “Jeres”. Su hallazgo permite que nos planteemos varias líneas de investigación como, por ejemplo: ¿cómo llegó a ser tan apreciada esta cerámica en las mejores mesas, familias e instituciones religiosas? O, lo que es lo mismo, ¿por qué y cómo las clases más privilegiadas se llegaron a interesar por esta cerámica tan ricamente popular, teniendo a su alcance porcelanas más afamadas? Sin dudarlo, la respuesta está en su producción local y de gran calidad. Por otro lado, ¿pudo deberse a la importancia social de esta bebida?, ¿o quizás solo fue de uso religioso? No debemos olvidar que la zona de Sayula nunca fue conocida por la producción o cultivo de la vid, con exclusión del asentamiento de los franciscanos de la III Orden, que incentivaron este cultivo, tanto para consumo interno como para las casas de los parroquianos más adinerados.

Según lo expuesto, pueden deducirse dos hipótesis:

- Que el recipiente en cuestión perteneciera a alguna familia adinerada de la zona, o bien
- Que fuera de algún sector de la Iglesia, desde un rico convento afamado por su gastronomía o Palacio Episcopal a cualquiera de las sacristías de las muchas iglesias erigidas por los españoles.

En cualquier caso, resulta indiscutible, tras lo apuntado, que la mayólica de Sayula alcanzó una alta jerarquía. Buena prueba de ello son los remates, tanto de las agujas de la Catedral de Guadalajara, como las de la iglesia del propio Sayula; templos construidos por el mismo arquitecto, Manuel Torres Ibarra, y ambas revestidas con piezas producidas por uno de los más importantes ceramistas de Sayula en el siglo XIX: Epigmenio Vargas<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> La torre de Sayula fue derruida por un terremoto a comienzos del siglo XX, por lo que hoy solo se conoce por fotografías de la época.

Pero no sólo alcanzó gran repercusión la loza de Sayula en la zona occidental de México, ya que en diversas excavaciones dirigidas por el arqueólogo John Joseph Temple Sánchez se han encontrado piezas de dicha loza; por ejemplo, en las misiones de la zona sur de la Baja California –sobre todo, en las misiones jesuitas–, así como en las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en algunas líneas del metro en la Ciudad de México.

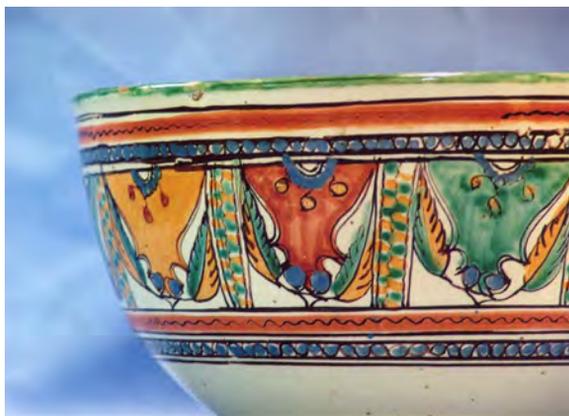
Por último, conviene señalar que el trabajo aquí planteado es tan solo el punto de partida de lo que bien pueden ser pequeñas respuestas a grandes planteamientos; lo que constata, una vez más, que la cerámica será siempre un referente crucial para las ciencias sociales, no sólo para los arqueólogos o antropólogos. Así, una simple botella medio olvidada, nacida como posible objeto utilitario, nos ha ayudado, cual eslabón de una cadena, a establecer una relación entre el pueblo de Sayula y el Marco de Jerez. Dos culturas unidas otra vez.



Piezas del siglo XIX de la Colección de Fomento Nacional BANAMEX donadas por la Dra. Isabel Kelly, conservadas actualmente en el Museo de la Ciudad de México. En su elaboración, se emplea arcilla de la zona, de color claro; su cubierta es estannífera y en la paleta de colores intervienen los óxidos de cobre, magnesio, cobalto, hierro y antimonio; la decoración presenta influencias de la zona del Levante español.



Cuenco con decoración vegetal. 18 x 26 cm



Detalle de lebrillo con decoración vegetal. 22 x 38 cm



Detalle de jarra con decoración vegetal y arco mudéjar, citado por la Dra. Kelly como *alas de murciélago*. 22 x 17 cm

