

La exploración arqueológica de las Haciendas Azucareras: El caso de la Hacienda de Tecoyutla, Guerrero.

“El ser humano carece de realidad si no es en relación con la historia, con lo que fue, pues sólo de esta manera puede trascender al futuro... en el momento en que el hombre deje de creer en la idea de su propia responsabilidad histórica se conducirá a su extinción para convertirse en otra más de las especies animales...”.

Manuel Sánchez Santoveña (2001: 11)

Las haciendas azucareras como parte de los procesos preindustriales en México

La hacienda en México, ha jugado un papel preponderante, tanto en su crecimiento económico, como en la formación de estilos de vida con características intrínsecas y específicas que solo fueron posibles en su entorno.

Al ser la hacienda un frente de explotación tanto de la tierra como del trabajo, ha sido frecuentemente señalada como la responsable, durante el virreinato, de la acumulación desmedida de capital en unas cuantas manos, y del establecimiento de una forma de vida dividida, como subordinados permanentes para unos y escalafón social para otros, cuya estructura puede ser observada aún en algunas regiones de nuestro país.

De esta forma, es pertinente enfatizar, que los distintos beneficios explotados en las haciendas, generaron peculiaridades en la vida de los trabajadores y por su puesto, en las herramientas, máquinas y tecnología utilizadas dentro de ellas. Así, no es lo mismo enfrentarnos al estudio de una hacienda de beneficio de metales, que a una de pulque, textiles o azúcar; Lo que sí fue común en ellas, es que su establecimiento se basó en la explotación de una propiedad mediante el trabajo

subordinado y que cambió, por lo menos en nuestro territorio, la forma de ver el mercado, la economía e inclusive las relaciones sociales.

Según lo antes expuesto y por sus particularidades, hablar de la industria del azúcar en México, es penetrar un camino lleno de ricas vertientes a explorar y en particular si se va a abordar desde la perspectiva arqueológica. La bibliografía sobre el tema es extensa, y entre los trabajos más amplios se encuentran el de Wobeser (1988, 1989 y 2004), Scharrer (1997), Crespo (1988) y Barret (1977).

Desgraciadamente y aunque la historia del azúcar se ha trabajado a profundidad en el campo de la disciplina histórica, pocos han sido los ejemplos proporcionados en el ámbito de investigaciones arqueológicas. Estando ya a principios del siglo XXI, debemos considerar que la práctica de la Arqueología Histórica e Industrial es de suma importancia, debido a que nos proporciona datos específicos de gran valor que las fuentes documentales no siempre pueden esclarecer. La conjunción de las disciplinas histórica y arqueológica nos puede aportar una variedad de materiales útiles a la comprensión desde diversas perspectivas, de las sociedades con tradición azucarera. La relación existente entre el hombre y su entorno, así como la integración social que resultó de ello, pueden ser estudiadas si se profundiza en campos como el de las haciendas de beneficio, sometidas al rigor sistemático de las investigaciones arqueológicas.

Se habrá de tomar en cuenta que en la actualidad, la mayoría de los espacios que sirvieron para la producción del azúcar en la época colonial, se encuentran en ruinas y se les está sometiendo a distintos propósitos. La idea generalizada por parte de las autoridades gubernamentales de que se cuenta con gran cantidad de

documentación histórica y la falta de regulación al respecto, han generado que estos espacios sean poco respetados. La división de estos ingenios y haciendas para la construcción de condominios, hoteles de lujo e incluso la demolición de los mismos, nos hablan del poco interés que se les ha prestado como patrimonio de nuestra nación.

Debido a esto, la exploración arqueológica de dichos sitios, debe pensarse como necesaria al conocimiento de los procesos históricos, debido a que los documentos no siempre nos proporcionan información fidedigna, y sobre todo, completa.

El caso de la Hacienda de Tecoyutla es el primer ejemplo de exploración arqueológica aplicada en una hacienda de beneficio de la caña en el Estado de Guerrero. Su intervención nos permitió constatar los procesos productivos dados durante la colonia en este tipo de haciendas y nos llevó a contemplar una serie de hechos que los documentos no dejaban en claro.

La Hacienda de Tecoyutla, Guerrero

La ex Hacienda de Tecoyutla se encuentra en el actual Estado de Guerrero, ubicada a 2 ½ km. del municipio de Chilapa de Álvarez.

Debido al proyecto de construcción de una universidad tecnológica estatal en los terrenos de la hacienda, la presidencia municipal de Chilapa dio aviso de dicha intervención al Centro INAH Guerrero, iniciándose así el reconocimiento arqueológico del inmueble; Las investigaciones estuvieron a cargo de la Dra. Elsa Hernández Pons (CNMH-INAH), quien previa investigación de los antecedentes y

una visita al lugar, dio apertura a la exploración arqueológica en noviembre de 2004 (Hernández, 2004).

La investigación Histórica Documental

Conscientes de la importancia de llevar a cabo la investigación desde el enfoque arqueológico pero también contemplando la perspectiva histórica, se dio inicio a la búsqueda de documentos históricos, que versaran sobre el tema de las haciendas y específicamente de Tecoyutla en distintos archivos como el AGNM y el Archivo histórico de Chilpancingo, Guerrero.

A pesar de encontrar escritos de interés en este último, fue el Archivo General de la Nación el que nos proporcionó el documento donde se habla de la fundación de la hacienda, siendo sus descripciones las nos permitieron establecer que el inmueble mencionado se trataba efectivamente de la Hacienda de Tecoyutla.

Dichos manuscritos se localizaron en los archivos pertenecientes al virreinato, en el ramo de “Industria y comercio”. En ellos se describe que el Sr. Don José Miguel de Ugariz solicita en el año de 1735, un permiso para el establecimiento de un trapiche¹ en el paraje de Tecoyutla (AGN, *Industria y Comercio*, vol. 4, exp. 2, f. 15-25). Estos escritos constituyen el seguimiento judicial del proceso efectuado para la fundación de la azucarera. Durante una de las fases del proceso, se

¹ La palabra trapiche se ha utilizado a lo largo de la historia con dos significados: 1. Es llamado trapiche al lugar donde se extrae el jugo de la caña para producir azúcar o panela; 2. Se llama trapiche a la maquinaria de molienda de tracción animal, utilizada para extraer el jugo de la caña (Moreno, 1978: 169; Scharrer, *op cit*: 33).

describe la colindancia de la trapichera; en la foja 17 se narra las dimensiones que tenía, la cual era de poco menos de una “caballería”, es decir, 43 hectáreas.

El documento expone la colindancia de los terrenos donde se pensaba establecer la trapichera; Así, nos dice que al oriente colindaban con un arroyo que bajaba de la misma población de Tecoyutla; Este pequeño arroyo aún se existe, y baja sobre la pendiente del cerro llamado Xontla desde lo que fue el antiguo asentamiento de la población de Tecoyutla (Fig. 1 Mapa topográfico: 1).

Siguiendo con la descripción del documento, se expone que al poniente, las tierras colindan con el camino real a Acatlán. Este camino es hoy la carretera que corre de Chilapa a la población antes mencionada (Fig. 1 Mapa topográfico: 2).

Por el norte colindaba con el arroyo que bajaba de la hacienda de Topiltepec, ubicada a 8 km. aproximadamente de los terrenos en cuestión (Fig. 1 Mapa topográfico: 3). Ahora bien, aunque este arroyo llamado “El Ojolotero” pasa realmente al sur del casco de la hacienda, según la información proporcionada por Jesús Díaz, maestro azucarero de la región y sobrino del último dueño de la hacienda, los terrenos de ésta se extendían mucho más al sur (rumbo a Chilapa) y al norte, por lo que aunque el documento lo marca como colindancia, es probable que ésta no haya sido la limitación real; además de esto, en el punto donde hoy se localiza la hacienda, existe un afloramiento de roca sobre el que se asentó, sirviendo como cimentación a la construcción, por lo que el establecimiento de ésta en dicho sitio, constituía una mejor opción que el asentarla en medio del valle (Murrieta, 2005: 231-233).

Aunado a esto, se tiene también la referencia de que al sur, las tierras de Don Miguel de Ugariz, colindaban con las de la cofradía del Rosario, siendo éstas

precisamente las tierras del valle que se encuentra al norte de Chilapa (Fig. 1 Mapa topográfico: 4).

Como apoyo a que este documento y las ubicaciones establecidas en el mismo corresponden a la Hacienda de Tecoyutla, se encuentra el hecho de que fue la única trapichera que se ubicó a un costado del camino real y que la población que se encontraba en las inmediaciones es la única cercana a Chilapa con el nombre de "Tecoyutla".

Además de esto, el documento habla del trabajo que les costó a los primeros dueños sacar agua y como ésta fue traída de otro paraje, indicio posible de la construcción del canal que después desembocara en la construcción del acueducto.

Después de varias deliberaciones sobre la propiedad de la tierra y otras cuestiones, el permiso es concedido a Don José Miguel de Ugaris en 1736, año en el que suponemos se inicia la construcción.

Así, la Hacienda de Tecoyutla se conformó, no solamente como la primera azucarera de importancia en la zona Centro del actual territorio de Guerrero, sino que además afirmó el interés que ya se encontraba en desarrollo con respecto a esta industria, ya que anteriormente existían cuatro molinos de caña cerca de Chilapa, propiedad de Don Bartolomé de Mesa, quien reportaba a la caja real el monto de 100 pesos por el derecho a estos (AGN, *Industria y Comercio*, vol. 4, exp. 2, f. 27). De esta manera, la hacienda de Tecoyutla se estableció en este momento como un competidor de importancia, puesto que los trapiches mencionados eran de menor tamaño y Tecoyutla reportaba ya por si misma, 50 pesos a las cajas reales desde el inicio de su producción. Además, debemos

mencionar que según Wobeser (1988: 245), los pequeños trapiches sembraban alrededor de 10 hectáreas, mientras que los grandes ingenios plantaban más de 100. Según esta consideración, tenemos entonces que la hacienda de Tecoyutla contando con un área aproximada de 43 hectáreas, se afianzó como una hacienda de producción mediana pero como la de mayor tamaño en la zona.

Hallazgos y establecimiento de las áreas de producción dentro de la hacienda²

Mediante la exploración arqueológica de los espacios y crujías de la Hacienda, se lograron establecer las distintas áreas de actividad dentro de la misma.

Se realizaron 10 pozos estratigráficos que brindaron mediante el material arqueológico, información contundente sobre el uso de sus espacios.

Cabe mencionar que el establecimiento de las actividades llevadas a cabo dentro de dichas áreas fue realizado también mediante comparaciones hechas con documentos históricos que muestran la distribución típica de estos espacios en otras haciendas, como las del Estado de Morelos.

Los espacios de producción del azúcar

Las principales áreas en la producción del azúcar dentro de la hacienda eran el trapiche, la casa de calderas y la casa de purgas.

El ritmo de las labores dentro del ingenio dependía directamente de la capacidad de molienda que tuviera el molino o el trapiche del sitio; Existieron dos formas

² Esta sección se intercala con la de Hallazgos. Esto tiene la finalidad de exponer los pasos del proceso productivo del azúcar al tiempo que se ve la correlación que tuvo con los hallazgos que se hicieron dentro de la Hacienda.

distintas de aparato de molienda: el molino (hidráulico) y el trapiche (tracción animal).

El molino

La palabra molino hacía referencia a una rueda de madera accionada por medio de un mecanismo hidráulico. Una tarjea³ conducía el agua hasta la casa de molienda, que pasaba por el chiflón o canal dejándola caer en la rueda y en el cárcamo. El cárcamo eran dos muros paralelos que sostenían a la rueda, la cual giraba sobre su eje accionando el molino al recibir el agua en la parte superior. El molino constaba de dos moledores cubiertos con molduras de cobre que protegían la madera (Scharrer, *op cit.* 101).

El Trapiche o Casa de molienda

Por otra parte, era llamado trapiche tanto al establecimiento donde se llevaba a cabo la molienda de la caña como al aparato de molienda. La fuerza utilizada para accionar el trapiche era animal; Las unidades de trabajo menores a los ingenios utilizaban este tipo de máquina que era construida y armada por los mismos trabajadores.

El trapiche estaba compuesto por tres rodillos que se colocaban sobre una piedra o pie de madera que se encontraba fijo al piso; el eje central era un poste de madera del que salían unas varas llamadas *espeques* las cuales se fijaban a los bueyes o mulas que se encargaban de caminar en círculos accionando el mecanismo de molienda (Ibíd.: 106). La caña era pasada varias veces por los

³ Tarjea: También llamado tarja, canal de conducción de agua hacia el molino.

rodillos hasta extraerle todo el jugo. Cabe mencionar que entre las grandes ventajas del molino hidráulico sobre el trapiche se contaban el ahorro en el mantenimiento de los animales y una mayor rapidez en su manejo, aunque en realidad, según diversos investigadores, es dudoso que su uso haya representado una mayor extracción del jugo⁴ (Barret, *op cit.*: 144-145).

El jugo de la caña⁵ caía del molino en unos recipientes colocados en la parte inferior del mismo, de allí era conducido por gravedad o era jalado por una bomba hacia la casa de calderas por medio un canal equipado con una coladera que detenía el bagazo que quedaba llamado *pachaquil*⁶ (Crespo, *op cit.*: 424). El jugo podía pasar también a una serie de tinas pequeñas en el cuarto de calderas que tenían igualmente estos filtros. (Fig. 2)

Hallazgos en las Crujías 7 y 5

1. Aunque en la Hacienda de Tecoyutla no se encontraron restos del trapiche, se estableció que el área de molienda se ubicó en la Crujía 7; Se llegó a esta conclusión debido a la disposición de la misma, ya que estos espacios contaban normalmente con pilares, que permitían una mejor ventilación durante las jornadas de trabajo. Además de ello, la cercanía con el cuarto de calderas era obligada, compartiendo normalmente uno de sus muros. En el caso de Tecoyutla, en la esquina noroeste del muro que comparten las crujías 5 y 7, se encontró durante la excavación del pozo 4, un arco que desemboca del área del molino o Crujía 7 a tres tanques de menor tamaño ubicados en la Crujía 5 o Casa de

⁴ De cualquier forma, ante una baja rentabilidad, escasez de agua o una fácil disposición de animales, era común que en las haciendas se volviera a la tracción de sangre, es decir, a la utilización del trapiche.

⁵ Llamado Guarapo cuando esta crudo y sin procesar.

⁶ El pachaquil era llevado a otra prensa para una última extracción del jugo.

calderas; se localizó además un canal que corre por el muro norte de la misma y da a uno de los tanques, pudiendo haber servido este como conductor del jugo desde el molino. (Fig. 3)

Los tanques pudieron funcionar como tinas de filtrado del guarapo; Estos se encuentran en desnivel, el cual posiblemente sirvió para un mejor vaciado y filtrado dirigiendo por gravedad el jugo hacia otras tinas⁷. El sondeo número 3 que se realizó a la altura de éstas siguiendo el muro oeste, descubrió las huellas de un muro que corría a lo largo del cuarto), dejando ver sobre la pared las huellas de otro muro divisorio que suponemos podría haber funcionado como el marco contenedor de una malla o filtro; De esta forma, esta estructura pudo haber constituido un “tanque de miel” de mayor tamaño que servía para la contención del jugo previo a la cocción. Su cercanía a las calderas hace de este, un elemento óptimo para un traslado fácil del jugo hacia las ollas de cocción, mismas que se encontraban enfrente de los tanques.

Además de estas consideraciones, existen planos de algunas haciendas que muestran una distribución similar a la de Tecoyutla y cuyos espacios se encuentran plenamente identificados, coincidiendo con nuestra hacienda tanto en la distribución de la casa de molienda, como en la de calderas (Murrieta, *op cit.*: 233-237).

⁷ Las tinas están hechas de mampostería.

Casa de calderas

La casa de calderas era un cuarto edificado a lado de la construcción destinada para el trapiche. En algunas ocasiones era aprovechado uno de los muros de la casa de molienda, constituyendo este mismo, parte de la casa de calderas (Scharrer, *op. cit.*:117); Normalmente ésta se encontraba en un nivel elevado por la disposición de los hornos; La construcción consistía en una galera rectangular que tenía gran altura debido a los vapores que se producían durante la cocción del jugo; contaba con grandes ollas de cobre que se colocaban cada una sobre un horno. En estas cazuelas se llevaban a cabo los “castigos” del jugo, que consistían en aplicaciones sucesivas y diferenciales de calor y duración, con lo cual se lograba la limpieza, purificación y evaporación del excedente de agua del jugo de caña obteniendo la cristalización del mismo (Crespo, *op cit.*: 425).

Las calderas se colocaban en línea empotradas sobre los hornos, tenían diferentes tamaños en cuanto a diámetro y profundidad, los cuales iban disminuyendo conforme se acercaba a aquella donde se realizaba la última cocción⁸. Las últimas calderas eran colocadas sobre hornos mucho más pequeños y se encontraban más elevadas pensando en el diámetro reducido de estas, haciendo con ello, que el fuego rodeara de manera más uniforme el fondo de la misma y tuviera mayor fuerza.

Hallazgos en la Crujía 5

2. En la Hacienda de Tecoyutla, se estableció que la Crujía 5 fue la que albergó el

⁸ Dicha cazuela que era la menor de todas era llamada Tacha.

área de calderas y se encontraron tres de ellas. Se localizaron las entradas de dos hornos, uno a cada lado del chacuaco⁹; El pozo 1 reveló que la tercera caldera que se encuentra en medio de estos dos hornos, no contaba con un horno propio, sino que se valía del calor de los otros hornos, dejando una salida al humo por medio de un arco que conecta directamente con el chacuaco (Murrieta, *op cit.*: 237-239).

Del caldo al azúcar

El jugo era transportado con cubos del tanque a la primera caldera, donde daba inicio al proceso del caldo; Con una espumadera¹⁰ se sacaban las cascaritas y fibras que se habían filtrado. Posteriormente se iniciaba la “clarificación del caldo” pasando este a la siguiente caldera con un cucharón llamado “*bomba*”, acto seguido se le agregaba lejía al guarapo¹¹, consiguiendo con esto, que las impurezas que no se habían logrado sacar flotaran a la superficie, creando una espuma que era retirada y depositada en un “cazo de cachaza” (Scharrer, *op cit.*: 130).

Una vez clarificado el caldo, se pasaba a la caldera más pequeña o tacha para hacer que el melado se concentrara; cuando el maestro de azúcar determinaba que la meladura estaba lista, se iniciaba el “bombeo” de la misma hacia otra caldera llamada resfriadera, cristalizadota o gaveta. Por medio del movimiento y aventando el caldo, se lograba la cristalización del azúcar.

⁹ Chimenea de los hornos de la Casa de Calderas.

¹⁰ Cucharas de cobre con diminutos agujeros que servían de coladeras para filtrar el jugo.

¹¹ La finalidad de la lejía fue eliminar los ácidos del jugo.

El proceso llegaba a su fin cuando la meladura aún caliente era vaciada en hormas de barro cocido llamadas “*formas*”, donde se purgaba el azúcar; De gran tamaño y en forma de cono, ocupaban un lugar importante en el proceso de producción, por lo que su creación constituyó una actividad por si misma dentro de las haciendas, las cuales construyeron sus propios talleres de elaboración de estas formas.

Estos “moldes” tenían que ser lavados y remojados antes de usarse, por lo que la casa de calderas tenía dentro o muy cerca de la misma, un tanque de mampostería de grandes dimensiones; El fin de remojarlos era que la meladura no se pegara a los moldes; El vaciado de la meladura en las *formas*, se hacia con una cuchara circular de cobre. Una vez que se tenían todas las formas llenas se revolvió la meladura con una espátula¹² con la finalidad de homogeneizar la masa y reducir el grano; acto seguido se volvía a rellenar la forma aplicándole nuevamente la espátula para evitar que la primera parte que se había llenado tuviera una cristalización diferente haciendo que el pan de azúcar se partiera en dos. Se dejaba reposar y se le daba una tercera espátula (Crespo, *op cit*: 447).

Para la clarificación del azúcar se utilizaban barro que se preparaba de manera especial y era aplicado varias veces (Ibid: 452). Este barro era vaciado en los panes y por decantación eran arrastradas todas las impurezas y color que contenían, blanqueándolos de manera muy efectiva.

Hallazgos

3. En la esquina sureste del cuarto de calderas se localizó una tina de grandes

¹² A esta operación se le llamaba “Batición o dar espátula”.

dimensiones que corresponde a las descripciones que se tienen sobre los tanques que servían para remojar las formas, previo a su utilización en el vaciado de la meladura¹³. Cabe mencionar que dentro de este tanque se encontraron precisamente restos de dichas “formas”, las cuales estaban destinadas a la formación de los llamados panes de azúcar o piloncillos relacionados principalmente con la producción de azúcar blanca (Murrieta, *ibid.*).(Fig. 4)

Otro tipo de moldes que se manejaban eran los destinados a la *panela*; esta se obtenía del procesamiento simple del jugo de la caña, que consistía solamente en la concentración del mismo por medio de calor, para posteriormente ser vaciado en moldes que podían ser de varios tamaños y formas. La panela era considerada de menor calidad que la azúcar blanca ya que provenía de una miel menos pura.

Hallazgos

4. La producción de la panela en esta hacienda constituyó la parte medular de la misma, ya que se encontraron gran cantidad de restos de moldes característicos de este tipo de azúcar. Entre los moldes localizados se encontraron dos diferentes del tipo Alisado sellado y de las variedades denominadas por nosotros: “Crema Chilapa”, “Tecoyutla” y “Naranja Tecoyutla” con fondo sellado para la panela, los cuales presentan en el fondo la leyenda “CHILAPA GRO CV” y “TECOYUTLA GRO CV”; además de estos moldes, se encontraron también otros de manufactura más fina en cuanto a pasta y acabado, denominados alisados simples que son de forma redondeada, poco profundos y que no cuentan con

¹³ Las dimensiones de estos tanques podían ir desde las cinco varas de largo por cuatro de ancho. (1 vara = 80 cm.) La tina localizada en Tecoyutla tiene 3.20 x 1.62 m.

ningún sello. La presencia de dicho material dentro de este tanque, nos habla de la función que tenía éste como contenedor de los moldes para su remojo; Al parecer, dichos moldes fueron abandonados junto con otros tipos cerámicos como la teja y aunque no muestran una distribución estratigráfica uniforme, si comprueban la utilización del tanque durante la última etapa de producción de la hacienda.

Durante la investigación etnográfica logró establecerse por medio de una plática sostenida con Jesús Díaz, maestro azucarero de Chilapa, que las letras “CV” ubicadas en el fondo de los moldes, se trataban de las iniciales del nombre del último dueño de la hacienda llamado Claudio Vargas. Según el informante, la última época productiva de la hacienda se dio entre 1920 y 1950, correspondiendo los tipos cerámicos a estas fechas. De tal forma, este material arqueológico nos proporciona por lo menos un límite temporal, ya que además de la información proporcionada por los habitantes de Chilapa, la abreviación de Guerrero (“Gro.”), nos remite forzosamente a que estos materiales fueron fabricados por lo menos tiempo después de la independencia y de 1849, año en que se le pone al estado el nombre del caudillo. Se estableció además que dos de los talleres donde se realizaron estos moldes, se encontraban todavía en el municipio hacia 1960 (Murrieta, op cit.: 208, 239). (Fig. 5)

Casa de Purgas

Una vez en el purgar se colocaban las “formas” en un bastidor de madera llamado *banco de furar*. Este nombre le era dado por el punzón llamado *furo* con el que se les quitaba el tapón a las formas y con el cual, se les hacía un orificio por en medio

a los pilones de azúcar, con la finalidad de drenarles la miel que era incristalizable llamada también *miel de furos*. Las formas eran colocadas encima de porrones de barro donde caía la miel y eran colocadas una tras otra¹⁴. Estas mieles eran las destinadas a la fabricación del aguardiente (Crespo, *op cit.*: 447).

Habitualmente el área de purga constituía un solo edificio junto con la casa de vivienda. Scharrer (*op cit.*: 136) piensa que aunque el purgar podía encontrarse en la planta alta de la construcción, era más común que fuera ubicado en la parte de abajo. Se trataba de una larga nave rectangular de mayor tamaño que la casa de calderas; Tenía muy poca o ninguna ventilación para mantener los panes de azúcar húmedos y permitir que la miel escurriera. Además de esto, el purgar se encontraba fuera de las demás áreas productivas, manteniendo así un acceso restringido y vigilado, evitando el robo o cualquier incidente fuera de control (Ibíd.: 137).

Hallazgos en la Crujía 3

5. La crujía 3 constituye lo que debió ser la casa de purgas; esto debido no solamente a las dimensiones que presenta, sino también por su escasa ventilación y el acceso, que es absolutamente restringido (Murrieta, *op cit.*: 239-241).

La casa del purgar se aprovechaba comúnmente para tener dentro de ella el almacén y en algunas ocasiones la cárcel del ingenio (Ibíd., p. 137).

¹⁴ Después de esto se golpeaban las formas para aflojar el pilón y que este no se pegara, además se eliminaba la conchuela para pasar después al *maceteo* que consistía en comprimir el azúcar por medio de una paleta circular de fierro llamada *rodela*.

Hallazgos en la Crujía 4

6. En la Crujía 4, se realizó el Pozo 5. Aunque descartamos la posibilidad de que en Tecoyutla pueda haber existido una cárcel por las dimensiones de la hacienda, mediante la cerámica hallada en este pozo, fue factible pensar en la posibilidad de que esta crujía haya funcionado como bodega o cuarto de servicio.

Este material nos remite, por lo menos hacia su última etapa de ocupación, a un uso enteramente doméstico y no como parte del proceso de producción, ya que la cerámica encontrada corresponde a la vidriada, sobre todo formas como tazas, vasos y platos (Murrieta, *ibid.*).

Una vez terminada la purga, los panes eran llevados a los asoleaderos que normalmente se ubicaban en el techo del purgar y se secaban al sol; en el piso de este lugar se colocaban petates sobre los cuales los trabajadores depositaban el pan, previo su desprendimiento de la forma¹⁵. Los asoleaderos contaban con una parte techada que según Scharrer (*op cit.*:141), a veces era corrediza para evitar que una lluvia o la humedad nocturna echaran a perder el producto. Aproximadamente una semana después, los panes eran llevados de vuelta al purgar donde eran pesados, cuantificados y preparados para su venta.

Hallazgos

7. En el caso de Tecoyutla, descartamos la posibilidad de que el asoleadero se haya ubicado en el techo de la hacienda, debido a que ésta, contaba con un techo a dos aguas cubierto de teja, lo cual hace improbable que los panes hayan sido

¹⁵ A esta acción se le llama desembrocar (Crespo:454).

puestos a secar en este sitio de difícil acceso. Por esta razón, pensamos que el área del asoleadero se ubicó en la parte externa de la hacienda (Pórtico), donde aún se pueden apreciar las columnas que techadas que constituyeron diversas crujías, las cuales pudieron ser utilizadas con este fin (Murrieta, op cit.: 241).

Finalmente, la parte donde se realizó el sondeo 1, consta de dos elementos adjuntos a la fachada y al costado sur de las escaleras de acceso de la hacienda. Estos elementos conforman dos tinas hechas de ladrillo y mampostería, con un desagüe cada una que desemboca a un espacio en medio de ambas. La función de este elemento no pudo ser esclarecida, a reserva de ser los “tanquillos” que se destinaban a depositar la miel que se vendía fuera de la hacienda (Scharrer, *op cit.*: 137).

Conclusiones

Si bien el estudio de la industria del azúcar y su tradición desde el virreinato han sido exhaustivamente estudiadas por los historiadores, en el campo arqueológico aún queda mucho que decir.

Ni siquiera en Morelos, que ha sido el estado más estudiado con respecto al desarrollo económico de ésta industria, se ha tenido la atención suficiente de parte de los especialistas en el ámbito arqueológico; Los espacios arquitectónicos que vieron nacer la historia del azúcar tanto de haciendas como de ingenios, han sido constantemente utilizados con fines turísticos, haciendo en ellos modificaciones estructurales sin ningún tipo de consideración en cuanto a parámetros de conservación.

Como pudimos observar, la investigación histórica y arqueológica de la Hacienda de Tecoyutla, tiene aún mucho que ofrecer. Este estudio se hizo con apenas una breve temporada de campo y quedaron interrogantes por resolver. Es importante recordar que existen pocas investigaciones arqueológicas sobre el tema, y que el destino de su casco está aún por resolverse.

Debido a la riqueza arqueológica en nuestro país, poca atención se le ha dado a los contextos de arqueología histórica e industrial, centrándose las investigaciones en la época prehispánica. Considero necesario un llamado de atención a la comunidad de investigación de nuestro campo, a verter su interés en este tipo de espacios, que por no contar con tanta protección se pierden de forma constante y con mayor facilidad, sin reparar que en ellos, se encuentra no solamente parte de nuestra historia económica actual, sino también la clave de un mejor futuro, ya que es a través del análisis de los procesos históricos que podremos erradicar problemas y prevenir errores acontecidos en el pasado.

Así, el futuro de la hacienda, queda todavía en la mente de los habitantes de Chilapa, pues en ella se construye hoy la Universidad y con ello la esperanza de la gente joven, confluyendo en el mismo territorio, aquel casco del que les platicó el abuelo, aguardando que siga allí las próximas generaciones.

Bibliografía

AGNM

2004 *Industria y Comercio*, vol. 4; exp. 2, f. 15-25., México.

2005 *Industria y Comercio*, vol. 4; exp. 2, f. 27, México.

BARRET, Ward

1977 *La hacienda azucarera de los marqueses del Valle (1535-1910)*, Stella Mastrangelo, Siglo XXI, México.

CRESPO, Horacio (dirección)

1988 *Historia del azúcar en México*, FCE/ Azúcar S.A. de C.V., 2 vols., México.

HERNÁNDEZ Pons, Elsa, Patricia Murrieta Flores, Ileana Echáury Pérez, Miguel Ibarra y Antonio Caballero.

2004 *Arqueología en una hacienda azucarera en Chilapa, Guerrero. Informe presentado al consejo de arqueología*, INAH.

INEGI

2001 *Carta topográfica Chilapa de Álvarez; E14C29*, Esc. 1: 50000, México.

MORENO Friginals, Manuel R.

1999 Comercialización del azúcar en *América Latina en la historia económica*, no.11, Instituto Mora, México, pp. 9-14.

MURRIETA Flores, Patricia A.

2005 *Los otros espacios del azúcar: Exploraciones arqueológicas en la Hacienda de Tecoyutla, Guerrero*. Tesis de Licenciatura, Arqueología / ENAH, México.

SÁNCHEZ Santoveña, Manuel

2001 *Manual de conservación y restauración*, UNAM, México.

SCHARRER Tamm, Beatriz

1997 *Azúcar y trabajo. Tecnología de los siglos XVII y XVIII en el actual estado de Morelos*, CIESAS/Porrúa/Instituto de Cultura de Morelos, México.

WOBESER, Gisela Von

1988 *La hacienda azucarera en la época colonial*, SEP/ UNAM, México.

-----,

1989 *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*, UNAM, México.

-----,

2004 *La hacienda azucarera en la época colonial*, UNAM, México.

Figuras

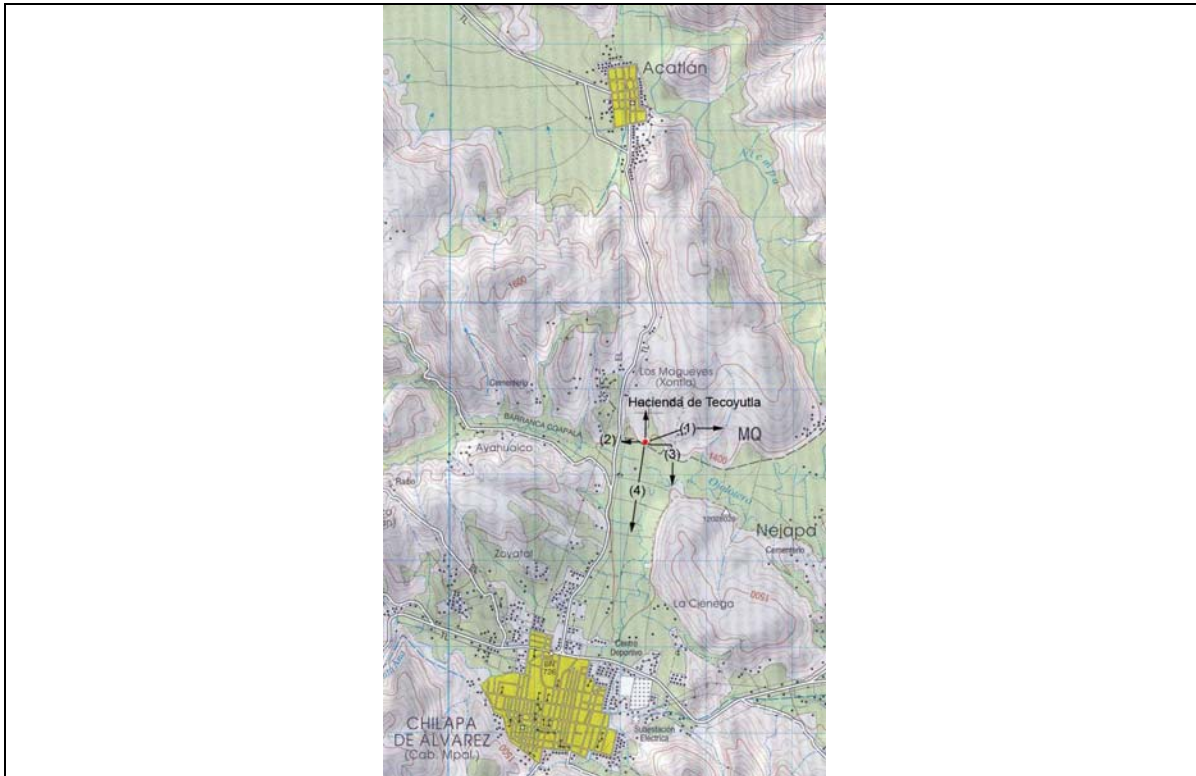


Fig. 1 Mapa topográfico mostrando las indiciones mencionadas en el documento de fundación de la Hacienda de Tecoyutla

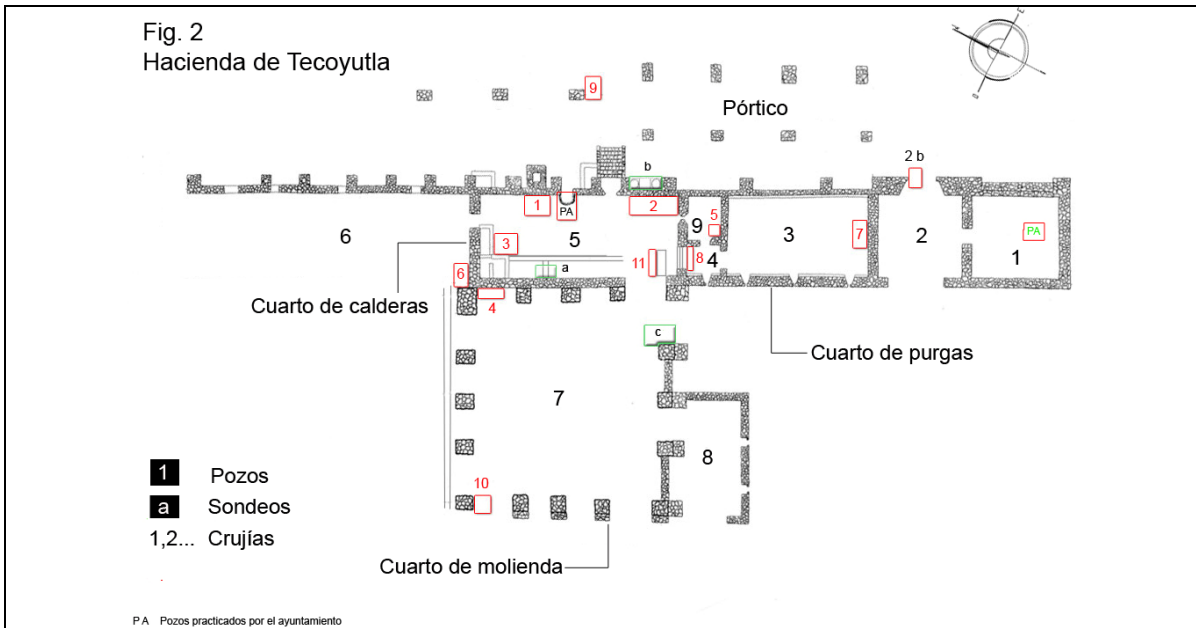


Fig. 2 Dibujo en planta de la Hacienda mostrando la distribución de crujías, pozos y sondes.



Fig. 3 Esquina noroeste de la Crujía 5. Tinas para el *Guarapo*.

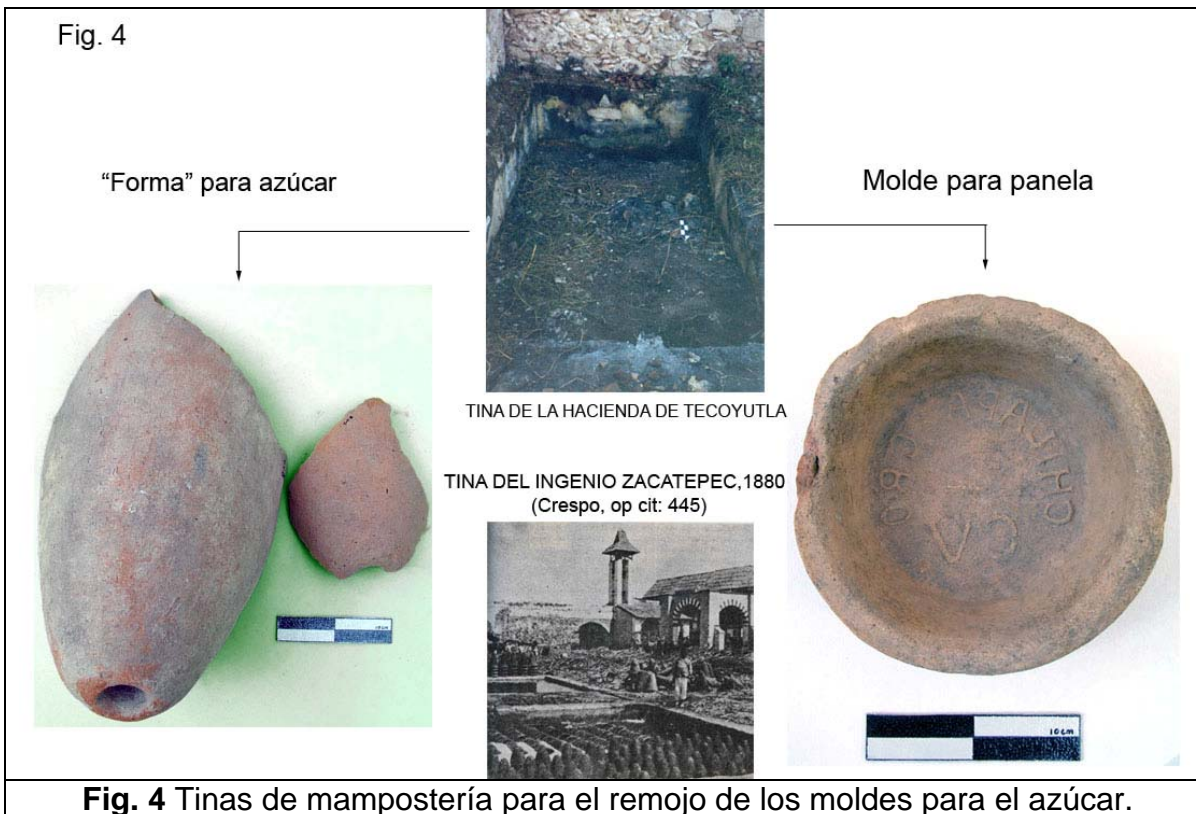


Fig. 4 Tinas de mampostería para el remojo de los moldes para el azúcar.



Fig. 5 La Hacienda de Tecoyutla y algunos de los materiales arqueológicos encontrados en ella.

Arqlga. Patricia Alejandra Murrieta Flores

Coordinación Nacional de Arqueología / INAH

México, D.F.

patricia_murrieta@inah.gob.mx

patymurrieta@hotmail.com