

Hacienda de San Lorenzo: 429 años de historia (segunda parte)

■ ■ Gabriel Robledo Esparza*
■ ■ Manuel Sakanassi Ramírez**

En la primera parte de este trabajo, publicada en el número anterior de la revista, expresamos que la Hacienda de San Lorenzo constituía un ejemplo típico de la forma de organización de la producción en la etapa de la formación de la Colonia y en las primeras fases de su evolución. Se estableció ahí un régimen esclavista, que en su desarrollo se transformó en un régimen feudal cuando esclavos y sirvientes fueron dotados de parcelas individuales y la relación de estos con el terrateniente pasó del trabajo esclavo a la renta en trabajo, en productos y en dinero, sucesivamente. De los datos del inventario contenido en el documento “Concurso de acreedores a bienes de Bernardo Apolinar de Miranda” hemos formado el cuadro anexo al final de este texto, donde recogemos algunos ejemplos del mencionado régimen esclavista.

Analizando la información, el total de los trabajadores de la Hacienda, de acuerdo con el expediente, sumaban 125; de ellos, 40 eran esclavos (34 adultos y 6 menores), 54 sirvientes y 31 sirvientes libres. De los 34 esclavos adultos, 14 poseían una parcela de tierra; de estos, 3 tenían casa y huerta; 4, casa, huerta y cocina; 1, casa, huerta y horno; 2, casa, huerta, cocina y horno; 2, casa, huerta y cuarto y 2, huerta y jacal. Los 54 sirvientes poseían una parcela cada uno: 10 tenían huerta; 15, casa y huerta; 18, casa, huerta y cocina; 4, casa, huerta y horno; 3, casa, huerta, cocina y horno; 4, huerta y jacal. De los 125 trabajadores, 68 (el 54.4 %) recibieron la posesión de una parcela de tierra, en la que la mayoría cultivó una huerta y construyeron su casa, con cocina y horno e incluso cuarto.

De 57 trabajadores, el 45.6 % del total, no poseían tierras; entre ellos destacan 31 sirvientes libres, los cuales recibieron un exiguo jornal que estaba gravado por una deuda imposible de pagar. Los 68 trabajadores con huerta poseían 18,546 parrones, 2,241 cepas y 2,224 árboles frutales. La producción que de aquí resultó, casi en su totalidad excedió lo que los productores requerían para su subsistencia. La mayor parte de ella estaba destinada a pagar la renta que debían abonar al hacendado por el uso de la tierra y lo que rebasara a esta podía destinarse al mercado agrícola y obtener así ingresos en metálico. Los 58 trabajadores con huerta tenían una deuda con la Hacienda de 3,399 pesos que se debió pagar con aguardiente (es decir, con uva que en determinada cantidad equivale a tal cantidad de aguardiente). Una porción sustancial de esta deuda correspondía a la renta que el trabajador pagaba al propietario de la tierra.

Los 31 sirvientes libres adeudaban 2,512 pesos al hacendado. Se trataba de jornaleros que recibían un exiguo jornal, del cual debían pagar al propietario alimentos, alojamiento y los artículos que hayan adquirido en la tienda de raya. De esta suerte, el salario que recibieron estaba totalmente comprometido de antemano y aún quedaba un remanente de deuda que se iba acumulando incesantemente. Es la típica “esclavitud por deudas”, una explotación despiadada que se envolvía en la apariencia de trabajo libre.

Esta forma de trabajo “libre” es el antecedente lógico-histórico del trabajo asalariado característico del régimen de producción capitalista, el que en sus fases iniciales lo replica con una crueldad centuplicada. En el proceso histórico, el régimen de servidumbre basado en la renta en especie evoluciona hacia la renta en dinero. Los productores orientan un volumen cada vez mayor de su producción al mercado, formándose una clase de pequeños productores, entre los que se destaca un grupo de pequeños comerciantes, que acumulan el dinero proveniente de la activación del mercado, frente a la gran mayoría de ellos que se mantienen

* Licenciado en Derecho por la Universidad Autónoma de Nuevo León e investigador independiente con temas de interés en Filosofía, Filosofía marxista, economía, Física y Cosmología.

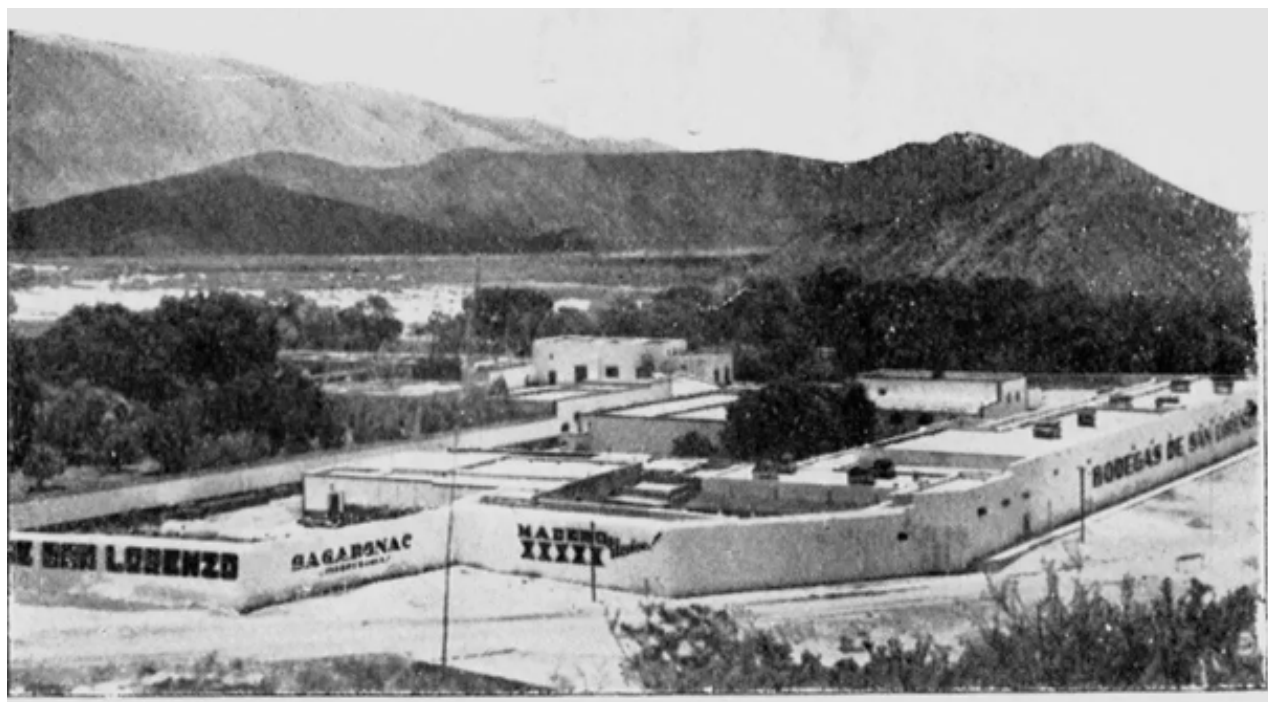
** Historiador que ha realizado estudios sobre la historia de la Hacienda de San Lorenzo, de la ciudad de Parras y del estado de Coahuila. Organizó el Archivo Histórico de la Parroquia de Santa María de las Parras y colaboró en el arreglo del archivo del historiador coahuilense Vito Alesio Robles.

estancados o en un proceso de deterioro acelerado. Los pequeños comerciantes pugnan por ampliar su producción, por lo que demandan más tierras y jornaleros que las trabajen; el terrateniente se ve incitado a comerciar sus tierras (arrendarlas), para lo cual tiene que desalojar a los usufructuarios de estas. El pequeño comerciante se convierte en arrendatario que utiliza el trabajo de los campesinos desplazados, a los que paga con un salario, es decir, se transforma en un arrendatario capitalista. El terrateniente dirige su actividad hacia el comercio de tierras y se abre ante él la posibilidad de explotar su giro industrial (producción de vinos y aguardientes, en el caso de la Hacienda de San Lorenzo) con métodos capitalistas, mediante la explotación del trabajo asalariado.

Los sirvientes libres, los campesinos desplazados y empobrecidos, los arrendatarios, los terratenientes arrendadores de tierra, la generalización del trabajo asalariado, la creciente producción de mercancías agrícolas, la mercantilización de la tierra son todos elementos del régimen capitalista en el campo, los cuales se encuentran en estado germinal en la situación en que se encuentra la Hacienda de San Lorenzo el año de

1748, según se desprende de los datos provenientes del documento del concurso de acreedores que hemos analizado. En conclusión: La Hacienda de San Lorenzo se estableció teniendo como su base la concesión por la corona de tierras, aguas y esclavos (encomienda y repartimiento). El régimen de trabajo que ahí se impuso fue el esclavismo romano, cruel y despiadado, y asentada en este fundamento, la Hacienda se convirtió en un importante productor de maíz, uva, vino y aguardiente. En su desarrollo, fue creando los elementos y la necesidad de una forma superior de organización del trabajo, por lo que se vio obligada a conceder el uso de parcelas de tierra a sus esclavos y sirvientes a cambio de su trabajo en la finca señorial. Con esto, adquirió la estructura y organización de un régimen típicamente feudal.

Partiendo de esta situación, los trabajadores utilizan el tiempo de trabajo que excede al que destinan al servicio de la finca y a la producción de los bienes necesarios para su subsistencia en ampliar constantemente la producción. Esta sobreproducción es un poderoso acicate para que el Hacendado requiera el pago de la renta en productos y los trabajadores orienten una parte de su producción al mercado.



Panorámica de las bodegas de San Lorenzo, ca. 1948. Fuente: El Siglo de Torreón.

Para 1747 la Hacienda de San Lorenzo ya está organizada en torno a la renta en productos y los trabajadores vierten sus excedentes al mercado agrícola, como claramente se desprende de lo siguiente: los esclavos y los sirvientes atados a la tierra pagan sus deudas, entre ellas la renta, con uva, traducido su valor a la cantidad de aguardiente que con ella se produce; en consonancia con esto, los trabajadores producen en su tiempo de trabajo excedente grandes cantidades de uva (poseen 18,546 parrones y 2,241 cepas) y montos sustanciales de frutas, pues en sus huertas se cuentan 2,224 árboles frutales.

De aquí en adelante la Hacienda de San Lorenzo sigue todas las peripecias del régimen económico de la Nueva España y del México independiente; los elementos que la forman se desenvuelven en la forma en que hemos descrito anteriormente, hasta llegar a la producción típicamente capitalista, la cual pasa por las fases de la manufactura y la producción maquinizada.

En la actualidad es una empresa típicamente capitalista que, habiéndose fundado con base en el trabajo esclavo, se sostiene ahora sobre la esclavitud del trabajo asalariado. La producción de la Hacienda de San Lorenzo durante la época de la colonia: maíz, uva, vino y aguardiente estaba dirigida a cubrir las necesidades del régimen económico de la Nueva España. El maíz era el alimento más barato para mantener con vida a la fuerza de trabajo: esclavos indios, mestizos y negros, sirvientes libres, etcétera, quienes deberían estar en condiciones físicas (mínimas) de proporcionar a los hacendados trabajo excedente. Estos lo producían en sus propias tierras o lo adquirirían en el mercado de granos.

El cultivo de la uva tenía como propósito fundamental su transformación en vino y aguardiente. El vino se utilizaba para ceremonias religiosas y el consumo de la clerecía y las clases altas de la colonia. El aguardiente y otras bebidas del mismo tipo, con alto contenido de alcohol, eran consumidas por esclavos, sirvientes, jornaleros, etcétera. El alcohol no es un alimento ni tiene propiedades medicinales, es una sustancia sumamente tóxica que causa graves trastornos físicos y mentales en los seres humanos, como la ciencia lo ha determinado acuciosamente desde hace ya mucho tiempo.

El alcohol altera el funcionamiento de múltiples órganos y sistemas: sistema nervioso central, cerebro, hígado, corazón, metabolismo, hormonas, sistema inmune y digestivo. Da lugar a deshidratación, toxicidad hepática, alteraciones cardíacas, digestivas y neurológicas. A largo plazo produce hígado graso alcohólico (esteatosis), hepatitis alcohólica, cirrosis hepática, mayor riesgo de cáncer de hígado, deterioro cognitivo, neuropatía periférica, síndrome de Wernicke-Korsakoff (por deficiencia de tiamina), cardiomiopatía alcohólica, arritmias, gastritis crónica, pancreatitis (aguda y crónica), mayor riesgo de cáncer de boca, esófago, laringe, estómago y colon, riesgo de aborto espontáneo y parto prematuro, trastornos del espectro alcohólico fetal (TEAF): retraso mental, problemas de desarrollo y anomalías faciales. Produce, además, desinhibición, cambios emocionales, euforia inicial seguida de depresión del sistema nervioso, deterioro de la cognición, y a largo plazo ansiedad, depresión, dependencia psicológica, trastornos del comportamiento y en no pocos casos, *delirium tremens*. La evidencia actual indica que no existe un nivel completamente seguro de consumo de alcohol para la salud; incluso cantidades moderadas pueden aumentar el riesgo de ciertas enfermedades (como cáncer).

Los vinos, aguardientes y brandies que se producían en la Hacienda de San Lorenzo cubrían la demanda de una buena parte del país, desde el centro hasta el noreste, por lo que los trastornos que su consumo causa se extendían a una buena parte de la población de la Nueva España. La Hacienda de San Lorenzo siguió funcionando durante todo el período del México independiente y posrevolucionario, manteniéndose aún en actividad en los días que corren. Los aguardientes y brandies constituyeron el grueso de su producción hasta la década de los ochenta del siglo pasado, cuando empezó un giro para dedicarse preferentemente a la producción de vinos.

En el período de la industrialización del país fue muy popular el aguardiente Blanco Madero, que era consumido por campesinos, obreros, jornaleros y un amplio sector de la clase media. Por sus efectos calamitosos sobre la salud popular fue llamado coloquialmente "Blanco me muero". En la actualidad, impulsada por la instauración de la sociedad de consumo, la Hacienda de San Lorenzo ha orientado su actividad a la producción de una gran variedad de vinos destinados al paladar de las capas altas de

los trabajadores y de la pequeña, mediana y gran burguesía.

Desde luego que estos vinos tienen sobre la salud humana los mismos efectos que los de la época colonial: graves enfermedades, demencia y, en última instancia, la muerte atroz, crean una adicción irrefrenable y una dependencia insuperable, pero además son el aperitivo que incita a la ingestión de bebidas más fuertes (tequila, ron, brandy, vodka, etcétera), la cual a su vez es la antesala para el consumo de drogas de la más variada especie, hasta llegar a la cocaína y el fentanilo. Estos tres niveles de consumo se implican mutuamente sumiendo a estos grupos sociales en un estado interminable de embriaguez, éxtasis y graves enfermedades físicas y mentales.

Pero lo más característico de la producción y consumo de bebidas alcohólicas durante la colonia es la relación estructural que hay entre estos y la esencia del régimen económico ahí existente. Las bebidas con más alto contenido de alcohol son consumidas en grandes cantidades y con gran asiduidad por los esclavos, sirvientes, peones, jornaleros, etcétera. Sus condiciones de trabajo y de vida, la explotación, opresión y miseria a que están sujetos sin apelación los impelen a beber, primero para evadir el mundo real e ingresar a un mundo en que sólo existe el placer de los sentidos, y luego para llegar hasta su total embrutecimiento, a su anonadamiento, para sustraerse momentáneamente, de manera total, a esas circunstancias perniciosas; después, en condiciones físicas y mentales desastrosas, vuelve al trabajo embrutecedor, fuente original de grandes males para los trabajadores, y así sin solución de continuidad. La ingestión de alcohol de alta graduación es una necesidad vital de los trabajadores de la colonia, igual que el alimento de ínfima calidad que consumen; por lo tanto, la producción de uva, vino y aguardiente es una rama imprescindible, de una importancia estratégica, en la organización económica novohispana. La Hacienda de San Lorenzo cubrió diligentemente estos requerimientos del régimen económico mucho más allá del período colonial, extendiendo esta actividad hasta la década de los ochenta del siglo pasado.

Los vinos, bebidas más leves que el áspero aguardiente, eran consumidos preferentemente por los clérigos y las clases altas de la sociedad

novohispana. “Ríos de gozo púrpura”¹ corrían por las fincas de los curas y de los terratenientes, grandes comerciantes, ricos mineros y obreros, nobleza palaciega, oficiales de la corona, inundando sus fiestas, banquetes y vida cotidiana. La propiedad privada, la exacción de trabajo ajeno, la explotación del productor directo, la riqueza que acumulan y los altos emolumentos que reciben producen en todos estos personajes un gozo natural que tiene un impulso interno que lo mueve a convertirse, de la mano del alcohol, en un placer exacerbado que requiere el alimento más fuerte de alcohol de más alta graduación, y así sucesivamente. Pero la propiedad privada también genera una implacable lucha de todos contra todos en torno a la apropiación de los bienes, de las ganancias y de los empleos, lo cual se traduce en una constante desazón, una inquietud exacerbada, un temor pánico que solamente pueden ser calmados por el licor púrpura que permite la evasión de esas sensaciones y sentimientos o da lugar a su conversión en una violencia extrema.

En la sociedad colonial, el consumo de los distintos tipos de vinos por las clases y grupos dominantes es una necesidad imperiosa que surge de la misma estructura económica y social y cuya satisfacción es un requisito indispensable para el desarrollo venturoso de la misma. Por lo tanto, su producción es una rama económica que necesariamente surge y se desenvuelve en el régimen económico de la colonia.

La economía mexicana ingresó al mundo del consumo masivo. En él el individuo pone todos sus sentidos al servicio del placer gratificante que produce la asimilación de los objetos, de tal manera que mientras más consume más satisfacción placentera de una intensidad creciente obtendrá. La diversificación de los productos es, por tanto, una regla de oro en esta fase del capitalismo; siempre habrá una enorme variedad de objetos que incitan a su apropiación, por lo que el consumo se eleva en gran medida y en consecuencia se incrementa el funcionamiento del mecanismo psicofisiológico de la incorporación de los objetos. El resultado es que los órganos y procesos orgánicos implicados en el consumo sufren un desgaste acelerado imposible de reponer y viven un proceso de descomposición

¹ Corona Páez, Sergio Antonio, *Ríos de gozo púrpura, Vitivinicultura y cotidianeidad en Santa María de las Parras*, Archivo Municipal de Saltillo, Secretaría de Educación Pública de Saltillo, Saltillo, Coahuila, 1998.

aguda, desgaste y descomposición que se agregan a los que son inherentes al trabajo asalariado, todo lo cual expresa la medida en que el capitalismo moderno anula la naturaleza biológico-humana de los individuos.

La Hacienda de San Lorenzo produce actualmente 22 tipos de vinos, una amplia variedad para colmar de gozo púrpura la garganta insaciable de la pequeña, mediana y gran burguesía y de las capas superiores de los trabajadores. A la naturaleza perniciosa que la ingestión de vino tiene de por sí, como veíamos que sucedía en la colonia, se agregan ahora todos los males que el consumo compulsivo genera en la sociedad moderna, en la cual por este medio se lleva a un nivel superior el proceso de anulación de la naturaleza humana (biológica y social) de los trabajadores.

La producción actual de la Hacienda de San Lorenzo (una amplia diversidad de vinos) se origina *en* y llena *una* necesidad vital del régimen económico capitalista que existe en nuestro país. Es resultado y condición de la estructura económica y social que ha elevado la aniquilación de la naturaleza humana de los trabajadores mexicanos al punto más alto en toda la historia.

Sergio Antonio Corona Páez, en su obra citada, *Ríos de gozo púrpura*, en la cual describe la estructura económica de Santa María de las Parras mostrándola como una importante región económica dedicada a la producción de uva, vino y aguardiente, que sumada a la de la Hacienda de San Lorenzo cubría el consumo del noreste y centro del país y que estaba organizada en torno a 2 haciendas, la de Urdiñola y la del Marquesado de Aguayo, 3 cofradías, varias estancias y huertas, como la de Perote y las de los jesuitas, y una multitud de pequeños productores cuyo producto se unía al de las otras unidades económicas para concentrarse en las manos de los comerciantes, quienes la distribuían en gran parte del reino, justifica candorosamente a la industria vitivinícola considerándola como absolutamente inocua y, por el contrario, como la generadora de la alegría y del calor del alma que enriquecen la vida de los habitantes de la Nueva España, y hace votos porque el espíritu emprendedor de los vitivinicultores parrenses se conserve en los tiempos modernos:

Ríos de gozo púrpura brotaban desde Santa María de las Parras, José del Álamo (Viesca),

San Francisco de los Patos (General Cepeda) y Santiago del Saltillo en todas direcciones alegrando la vida sacra y la profana, calentando el alma de todos por igual y, ni las prohibiciones de reyes y virreyes, ni los intereses de obispos y diezmeros pudieron detenerlos. Que nunca jamás cese el espíritu de empresa que los hizo posibles, y que es blasón y orgullo de nuestra gente.²

A la par que el resurgimiento de la Hacienda de San Lorenzo y su inserción en la moderna sociedad de consumo, se ha producido en la cabecera del Municipio, en la ciudad de Parras, un renacimiento de la vitivinicultura; grandes, medianos y pequeños empresarios han establecido viñedos y bodegas e inundado el mercado local (cuando menos) de una gran variedad de vinos, un arroyo de gozo púrpura que pronto debe convertirse en un caudaloso río.

Desde luego que este licor púrpura que se produce actualmente en la Hacienda de San Lorenzo y en la ciudad de Parras tiene todas las características socio-económicas que reconocimos en los vinos y aguardientes de la colonia: son la condición, el motor y el resultado de la fase actual de un proceso centenario de explotación y depauperación que se caracteriza por el desgaste, descomposición y degeneración de todos los órganos y procesos orgánicos de los trabajadores, la anulación de su naturaleza social-colectiva y la negación absoluta en ellos de las características humanas de la especie.

A continuación, un ejemplo de datos seleccionados del inventario "Concurso de acreedores a bienes de Bernardo Apolinar de Miranda"

² Corona Páez, Sergio Antonio†, *op. cit.*, p. 64

<i>Esclavos</i>	Edad	Posesiones	Parrones	Árboles frutales	Casa	Material	Techo de Morillos	Deudas.....a satisfacer con aguardiente
Eugenio Ramírez	37	casa y huerta cocina	791	46	10 x 5 varas			28 pesos 5 reales
<i>Esclavos</i>	Edad	Posesiones	Parrones	Árboles frutales	Casa	Material	Techo de Morillos	Deudas.....a satisfacer con aguardiente
Eugenio Ramírez	37	casa y huerta cocina	791	46	10 x 5 varas			28 pesos 5 reales
Estevan de Soto	50	casa y huerta cocina y horno	300	35	4 x 13 1/2 varas 4 x 3 3/4 varas		23 8	100 pesos 1 1/2 reales
Nicolás de los Santos	50							
Pedro Gavidia	40		587 nuevos 58 viejos	54	8 1/4 x 4			21 pesos 4 1/2 reales
Salvador de la Garza	50							15 pesos 5 1/2 reales
Enrique Pérez	25	Huerta Jacal de terrado	524	37			morillos	9 pesos 1 real
Pedro Regalado Pérez	27	casa y huerta	75	6	6 x 3		morillos	
Miguel Pérez	25	casa y huerta cocina	550	47	8 x 4 4 1/2	14		73 pesos 6 reales
Juan Estanislao	22							
Lorenzo Pérez	18							
Santiago Pérez	14							
Juan de la Cruz	25							

<i>Esclavos</i>	Edad	Posesiones	Parrones	Árboles frutales	Casa	Material	Techo de Morillos	Deudas.....a satisfacer con aguardiente
Juan de San Miguel (tonelero y carpintero)	30	casa y huerta	523	42	5 3/4 x 4 varas	Adobe	14	56 pesos 3 reales
Luis de los Santos			154	10	11 x 3/4 varas		14	
Jerónimo de Bribiesca	70	casa, horno y huerta	653 300 pepas	41	14 1/2 x 5		29	158 pesos 4 reales 1 cuartilla
Marcos Ramírez (albañil)	40	casa y huerta cocina y horno	555	56	16 x 4 6 varas			3 pesos 2 1/2 reales
Mannuel Ramírez		casa y huerta cuarto y cocina	833	101	21 1/2 x 4 1/4			91 pesos 1 real 1 cuartilla
Luisa Gavidia	55	casa y huerta cocina y un horno	317 127 en huerta de Felipa Vázquez	57	13 varas largo 5 varas		28	78 pesos 7 reales
Josefa de los Santos	45	casa y huerta cuarto indep.	124	14	8 x 4 varas	Adobe	13 9	174 pesos 4 reales 1 cuartilla
Josefa Antonia de los Santos	7	casa y huerta cocina	82		6 x 3 1/2		25	
Juana Petra de la Luz de los Santos	4							
Tomasa de Cárdenas	70							
Juana Caya	47	casa, cocina y huerta	259	21	13 x 5		30	1 peso 6 1/2 reales
María Gavidia	35	casa y huerta	38	25	11 3/4 x 4 3/4		19	
Clara Hipólita Casiana	10							
María García	30							
Magdalena de los Santos	20							6 pesos 4 1/2 reales