

Recibido: 06.03.2019 | Aceptado: 10.08.2019

Palabras clave: Agricultura, criollos, Guatemala, jesuitas y nación.

La *Rusticatio mexicana* de

Rafael Landívar: la invención de la patria criolla

JOSÉ DOMINGO CARRILLO PADILLA

jose.carrillo@uaslp.mx

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES, UASLP

En este artículo se hace un breve recorrido por la obra del jesuita expulso Rafael Landívar (1731-1793), en el que se expone cómo el poema *Rusticatio mexicana* se inscribe en la literatura escrita por los jesuitas que fueron desterrados en el año de 1767 por orden del rey Carlos III de España. Los curas exiliados escribieron y describieron el paisaje natural y social de sus provincias de origen, en un abierto debate frente a los detractores europeos, quienes argumentaban la naturaleza primitiva de las colonias americanas. Al mismo tiempo que polemizaron con los ilustrados europeos, los jesuitas entablaron un diálogo con la generación de jóvenes criollos, ante quienes defendieron y justificaron la fundación de una patria: la criolla. Ellos fueron los interlocutores a los que se dirigió la obra jesuita escrita en el exilio. El presente artículo examina el canto IX de la obra landivariana dedicado al cultivo y procesamiento de la caña de azúcar, ello porque Rafael Landívar escri-

bió sobre los cultivos que podrían promover el desarrollo económico de la entonces provincia de Guatemala (1731-1793), sin olvidar que los jesuitas tuvieron ingenios azucareros en América Latina, y Guatemala no fue la excepción. *Rusticatio mexicana* es la expresión, en prosa y verso, del protonacionalismo criollo, entusiasmado en inventar la nación, sea Guatemala o México, pues la obra se refiere indistintamente a ambas colonias, no reconoce fronteras interprovinciales. Él nació en Guatemala y falleció en Bologna, España, estudió y laboró en México. Su desplazamiento ha dado lugar a la confusión sobre su origen geográfico.

Azúcar blanca, trabajo de negros

El cultivo de la caña de azúcar en manos de pequeños propietarios, hacia la segunda mitad del siglo XVIII, era recurrente en el Reino de Guatemala. Se ha documentado para el Valle Central de Costa Rica, en las actuales



provincias de San José, Alajuela y Heredia (Carrillo y Castillo, 1988) y en el Corregimiento del Valle Central de Guatemala (Carrillo, 1989), en los actuales departamentos de Chimaltenango, Sacatepéquez y Guatemala, la presencia de pequeñas y medianas unidades productivas volcadas al cultivo y procesamiento de la caña de azúcar que abastecían la ciudad de Guatemala (Solórzano, 1984). Los propietarios en el Valle Central de Costa Rica eran mestizos (español + indígena) o mulatos (español + esclavo negro) y algunos españoles empobrecidos, quienes al igual que los campesinos del Corregimiento del Valle de Guatemala, tuvieron la oportunidad de

acceder a la pequeña propiedad. En ese lugar, las pequeñas unidades productivas cañeras estuvieron en manos de indígenas, mestizos y ladinos pobres. En ambas regiones, estos grupos se vieron favorecidos por la política de la corona española denominada composición de tierras, impulsada a partir de 1790, la cual permitió que adquirieran pequeñas parcelas.

Los trapiches, la herramienta agrícola que benefició a los productores

La tecnología agrícola utilizada por los campesinos e inventariadas en los juicios sucesorios de bienes de difuntos, se justiprecian herramientas de labranza tales como machetes, azadones, palas, cu-

chillos y otros, fabricados generalmente con madera por los mismos labrantines. La máxima expresión de la tecnología agrícola fueron los trapiches (molinos) utilizados en la molienda de la caña y el trigo. Quien poseía estas innovaciones técnicas, establecía una diferencia entre los productores directos y aquellos que rentaban el trapiche y procesaban, el producto obtenido de la zafra realizada por los propios campesinos.

La posesión de trapiches, aunque fuesen de madera, evitaba que el productor directo cayese en manos de medianos y grandes propietarios, quienes los rentaban para el prensado de la caña. Esta operación, además

de adquirir el producto a un precio menor y venderlo procesado a otro mayor, configuró un grupo de campesinos comerciantes que acumularon el escaso circulante que adelantaban en efectivo y que el productor directo pagaba con la cosecha.

La descripción realizada por el autor, incluye ilustraciones del trapiche tirado por mulas y movido por agua. Los de madera, de menor calidad, aparecen distribuidos de manera desigual de acuerdo con los niveles de fortuna de los finados. Por ejemplo, en Guatemala y Costa Rica, entre los bienes justipreciados por quienes disponían de fortunas mayores a los 10 000 pesos, se concentró el trapiche de hierro descrito por Landívar, con paílas de bronce y moldes de arcilla útiles para la fabricación de la miel. Éstos prensaban mayores volúmenes de caña, lo que facilitó satisfacer el autoconsumo y disponer de un excedente para el abasto de la ciudad de Guatemala y el comercio local en la entonces provincia de Costa Rica.

Intercambio, producción y distribución cañera

El aumento en la productividad de las pequeñas y medianas explotaciones cañeras, se debió a la introducción de innovaciones tecnológicas con el propósito de optimizar la mano de obra esclava empleada en las haciendas azucareras (Martínez de Codes, s. f). Landívar apunta las fases del cultivo y las técnicas empleadas en cada una, con énfasis en el desempeño de la mano de obra:

Abiertos canales de riego con mucho sudor la turba africana de piel quemada por férvidos soles, insig-



La posesión de trapiches era la máxima expresión de tecnología agrícola en el siglo XVIII



ne en sus fuerzas y en rudos trabajos curtida, la que tórrida tierra de Libia a nosotros envía para cultivar con rastros asiduos los campos melosos (p. 277).

El níveo endulzante requería preparar la tierra con arado de hierro o madera, de acuerdo con las posibilidades del campesino propietario. Regadío del terreno cultivado, el escardo y la cosecha, que al momento de realizarse ensombrecía el paisaje debido a que “la turba ennegrece doquiera la tierra y que al punto se viste de negro el verdoso color” (p. 279).

Landívar reconoce que el acceso al consumo de las dulzuras derivadas del prensado de la caña de azúcar era desigual. La azúcar refinada —de color blanco y de fácil disolución— era servida en las mesas de criollos y españoles asentados en Guatemala, mientras que en los conventos fue usada para la fabricación de golosinas y en el hogar para dulcificar el sabor de recetas, remedios caseros y bebidas como el chocolate, que mezclaban con distintos sabores (Desiderio, 1789). También las clases bajas disfrutaron de los derivados de la caña de azúcar. Cuando el padre Landívar relata cómo se obtiene el piloncillo, apunta que: “Es de admirar cuán alegre la vil gente al comprarlos a precios exiguos aplaude [...] Los productos dispuestos a precios menores atraen a la plebe, en tanto que suma el avaro monedas” (p. 299).

Landívar, consciente de las consecuencias de los precios bajos, reconocía los beneficios que obtenía la plebe urbana por la adquisición de piloncillo que formó parte de la dieta de la “vil gen-

tecilla". De la misma manera, reconoce que el avaro sumaba monedas con estas escandalosas ofertas. El comerciante que procesaba la caña de azúcar era también un cultivador del níveo producto. Las ganancias que obtenía por adquirir a un precio menor la cosecha y vender los productos procesados hicieron de este segmento mercantil un emergente grupo dominante. Por esa razón, expongo que Landívar, al igual que el informe del Consulado de Comercio, pusieron de relieve los recursos existentes y los procedimientos para encaminar a la patria del criollo por la vía de la expansión y diversificación de la agricultura y el comercio, en busca de apuntalar las economías de las incipientes naciones americanas (Browning, s. f.).

Otro de los derivados de la caña de azúcar fueron las bebidas espirituosas, elaboradas de manera clandestina por las clases bajas: "Licores fabrica, con los cuales camina embriagada a traspiés por las urbes" (p. 299). Además de las modificaciones en las técnicas de cultivo, nuevos productos para el consumo aparecieron en la dieta indígena. Así como el azúcar sin procesar sustituyó el consumo de miel, también el licor de chicha —derivado del maíz fermentado— servido por doncellas adornadas (Tovilla, 1960), se sustituyó por bebidas derivadas de la caña dulce. Los beneficios que propició el cultivo de la caña de azúcar hicieron de esta actividad agrícola, un rubro más de la estructura productiva de la provincia de Guatemala, que —a pesar de los poemas landivarianos— consolidó su vocación de monocultivo que culminaría con el cultivo del grano de oro en el siglo XIX: el café.

Conclusiones

Rusticatio mexicana es la expresión de la sensibilidad criolla en el afán de inventar una nación. Los recursos argumentativos de Landívar, explicados por la crítica literaria, coinciden en advertir que el poema landivariano, además de su alto contenido estético, es una obra creada desde los intereses de un grupo social específico: los criollos. Si bien Guatemala y México no existen aún como tales para el siglo XVIII, los criollos inventaron, a través de relatos históricos y literarios, dos nuevas naciones. Esta invención dio lugar al sueño ladino o mestizo, a la aspiración de este actor social apenas citado en la *Rusticatio* —vil gentecilla—, por ocupar un lugar en la nueva nación, el cual duró hasta el siglo XIX. La pesadilla de este proceso fue para los indígenas, las dulzuras del azúcar no atemperaron al café amargo que significó el trabajo en las haciendas volcadas al café.

El alegato del padre Landívar coincide con el diagnóstico elaborado por el Consulado de Comercio en 1798; una agricultura diversificada y un libre comercio serían las tareas de la juventud criolla, sus interlocutores en el poema, para construir *Mi patria querida, mi dulce Guatemala*. **UP**

Referencias bibliográficas:

- Alfonso Tovilla, M. (1960). *Relación histórico descriptiva de las provincias de la Verapaz y el Manché*. Guatemala: Universitaria.
- Browning, J. (s. f.). Recuperado de: www.iihaa.edu.gt.
- Carrillo Padilla, J. (1989). *La tecnología agrícola en el Valle Central de Guatemala 1770-1820*. (tesis de licenciatura). Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Carrillo, J. y Castillo, A. (1988). *La tecnología agrícola en el San José de 1800-1820. Cuadernos de Investigación*. San José: Consejo Superior Universitario Centroamericano.
- Desiderio, O. (1789). *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*. México: Don Felipe de Zúñiga y Ontiveros.



**JOSÉ DOMINGO
CARRILLO
PADILLA**

Estudió el Doctorado en Humanidades en la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. Es profesor investigador y coordinador de la Licenciatura en Historia en la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades de la UASLP, en donde trabaja con el proyecto "Las conmemoraciones patrias frente al bicentenario de las independencias en Centroamérica".

