

LA CULTURA MEDITERRANEA EN LAS CONDICIONES DEL
NUEVO MUNDO: ELEMENTOS EN LA TRANSFERENCIA
DEL TRIGO A LAS INDIAS

La transferencia de plantas y animales del Viejo al Nuevo Mundo, la mitad de la cual ha sido llamada por Alfred Crosby el "intercambio colombino" (*the columbian exchange*), fue en última instancia una consecuencia de los hábitos alimentarios de los colonizadores o, más exactamente, de la insistencia de éstos en poder contar en sus colonias con alimentos que les eran familiares¹. Las posibilidades de poder refrigerar alimentos y el tener transporte barato permitieron a los conquistadores modernos llevar consigo sus indispensables delicias y de esta manera evitar las comidas locales. Sin embargo, el siglo XVI llevó a los europeos a latitudes por lo general extrañas en donde tuvieron que enfrentar exóticas prácticas agrícolas particulares del mundo no cristiano. Ante tal situación los conquistadores tuvieron ante sí una alternativa: acostumbrarse a comidas diferentes o producir localmente lo que ellos consideraban fundamental para una dieta civilizada. Cuando esto no fue posible tuvieron que llegar a algún tipo de arreglo. Los portugueses asentados en el litoral brasileño, por ejemplo, terminaron aceptando la harina de yuca, y los españoles que llegaron a las Filipinas se acostumbraron a vivir sin trigo. Los colonos ingleses que llegaron a lo que es hoy Nueva Inglaterra aceptaron igualmente muchos productos de la dieta indígena, primero por necesidad y luego porque les terminó gustando. Un buen ejemplo de esto es la cena del día de Acción de Gracias (*Thanksgiving Day*), que, aun siendo una tradición inventada, es igualmente un símbolo de sincretismo culinario².

¹ Crosby, Jr., Alfred W., *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, Westport, Conn., 1972, cap. 3.

² Cronon, William, *Changes in the Land: Indians, Colonists and the Ecology of New England*, New York, 1983, para tener una idea más amplia; Winthrop, Jr., John, *The Culture and the Use of Maize*, publicado por primera vez en 1678, fue reimpresso por Fulmer Mood como *John Winthrop Jr. on Indian Corn*, en *New England Quarterly*, 10, 1937, pp. 121-133. Aparentemente Winthrop pretendió

Es cierto que los españoles al ver una tortilla o una humilde papa mientras marchaban hacia Tenochtitlán o Cuzco no reaccionaron peor que otros conquistadores cristianos del siglo XVI. Sin embargo, una vez establecidos, insistieron muy rápidamente en poder contar con alimento apropiado, sobre todo con la Divina Trinidad de la agricultura mediterránea formada por pan de trigo, aceite de oliva y vino. Por supuesto, dos de estos elementos son necesarios —en pequeñas cantidades— para la celebración de la misa, pero los europeos buscaron, a través del consumo de alimentos familiares a ellos, reforzar su identidad dentro de esa especie de islotes constituidos por moradores urbanos y rodeados de un vasto mar indígena en donde ellos moraban. Sin duda preferían vino en vez de pulque y cerdo en lugar de pavos. Pero nuestro propósito no es explicar por qué la gente insiste en tener una dieta específica o acepta otra. Lo que se quiere es demostrar no solamente las implicaciones y consecuencias que se derivan de cierta dieta, sino lo relativo al desarrollo agrícola que se requiere para ello. En el caso que nos concierne, las consecuencias de la transferencia, por los españoles, del cultivo de cereales mediterráneos a las condiciones en el Nuevo Mundo. Nuestro objetivo es comprender cómo ocurrieron los hechos y determinar las consecuencias que pueden deducirse. Para esto necesitamos hacer una breve excursión hacia los antecedentes europeos.

EL CULTIVO ANTES DE LA MECANIZACIÓN DE CEREALES

La historia de la técnica y de las herramientas agrícolas utilizadas en la siembra, deshierbe y cosecha del trigo —desde el neolítico hasta principios del siglo XIX— ha seguido, en general, un patrón más o menos común. Para trabajar la tierra se necesitaba de un arado jalado por animales; la semilla se sembraba al voleo y se cubría con la ayuda de un rastrillo rudimentario; el deshierbe se hacía a mano o con la ayuda de un azadón; el corte y el atado eran hechos igualmente a mano. Con el tiempo se mejoraron los arreos y arados. Se perfeccionaron los sistemas de regadío, se introdujeron o mejoraron los sistemas de rotación o fertilización, la guadaña fue preferida a veces a la hoz, y mulas y caballos tendieron a reemplazar a los lentos bueyes.

Si el Salvador hubiera aparecido por segunda vez en Provenza o Castilla a principios del siglo XIX no hubiera fruncido el ceño ante

arreglar una disputa sobre el valor nutritivo del maíz que era muy consumido por la población europea en Nueva Inglaterra.

los cambios realizados en las herramientas agrícolas. Con una excepción, frecuentemente ignorada, la práctica agrícola de la producción de trigo, aun a pesar de haber sido mejorada, no sufrió mayores alteraciones hasta la aparición de las sembradoras, segadoras y trilladoras mecánicas. Durante la expansión desde su originaria Mesopotamia y zona mediterránea hacia el norte se desarrolló una diferencia fundamental entre los productores de trigo, a tal punto que ahora forman dos grupos diferentes: aquellos que trillan el grano en la era con la ayuda de animales (trilla a yegua) y aquellos que trillan con la ayuda de un mayal o mazo. Estas dos técnicas diferentes dividieron el mundo, lo que es un hecho de no trivial importancia si tenemos en cuenta que Hispanoamérica fue conquistada y colonizada por una nación de trilladores con animales³.

Parece que en el Medio Oriente los cereales fueron trillados desde muy temprano con ayuda de animales. Hay pruebas que sugieren que cuando el trigo llegó al valle del Nilo, los bueyes eran ya utilizados en la trilla. El Antiguo Testamento indica muy claramente que Boaz trillaba su trigo con la ayuda de bueyes y con rastras y Moisés muy naturalmente escogió el precepto aquel de que "a un buey no debe ponersele bozal mientras está trillando el cereal", ilustrando muy bien la metáfora sobre el reparto justo del producto entre los trabajadores. La trilla con animales es una herencia romana que fue difundida por todo el mundo mediterráneo y que algunas veces fue combinada con el *tribulum* o *plostellum* (rastra o trilladora)⁴. Estas mismas técnicas fueron heredadas por los árabes, quienes cultivaron el *Triticum durum*, una variedad dura del trigo que tiene sus orígenes en la Edad de Bronce (pero que no fue cultivada por los romanos) y que se difundió en Africa del Norte, Sicilia y España. Empezó, pues, a existir una línea divisoria entre trilladores con yegua y trilladores con mayal que atravesaba la Toscana, la Alta Provenza, la región interior del golfo de Vizcaya y Galicia. Al norte de esta línea, el seco verano mediterráneo cedía su lugar al húmedo y no siempre seguro clima del norte y noroeste europeo y de Gran Bretaña. Parrain indica que en esta zona, entre el siglo V y el siglo X, el mayal —considerado un gran adelanto— reem-

³ El uso de la hoz y más tarde de la guadaña y la introducción de segadoras y trilladoras mecánicas ha atraído mucho el interés de los estudiosos, pero las técnicas no mecanizadas de trillado han sido por lo general ignoradas.

⁴ White, K. D., *Roman Farming*, Ithaca, N.Y., 1970, pp. 173-198; Parrain, Charles, *The Evolution of Agricultural Techniques*, en *Cambridge Economic History of Europe*, ed. M. M. Postan, 2ª ed., vol. 1, Cambridge, 1966, pp. 157-160.

plazó al mazo. Esto significó un gran adelanto en zonas en que, como expresa Parrain, el clima es sumamente incierto para trillar con animales fuera de la casa y el "hacerlo bajo techo requiere de una infraestructura que sólo los ricos pueden tener"⁵.

El clima es un factor fundamental para explicar la trilla con animales o con mayal. En el mundo mediterráneo, por ejemplo, el trigo de invierno requiere de un clima frío para florecer, pero no puede resistir las heladas durante la última parte de su maduración. La siembra se realiza a tiempo para aprovechar las lluvias otoñales y de invierno, permitir su maduración en la primavera y poder cosechar a principios del caliente y seco verano⁶. En esta época, entonces, la trilla con bueyes o caballos y el suelo seco y compacto no corren ningún riesgo de lluvia que pudiera ya sea humedecer el suelo o pudrir las gavillas de trigo. Si las condiciones climáticas y la escala de la operación lo permiten y el costo de los animales no es prohibitivo, el trillar con animales resulta menos costoso que otras opciones y elimina una de las labores más arduas del calendario agrícola. Se pueden encontrar, sin embargo, algunos casos de trilla con mayal en pequeñas parcelas en las laderas de la región mediterránea. Con todo, este hecho —presente desde el siglo XVI hasta nuestros días— no debe oscurecer el patrón básico presentado, ya que por lo general se trata de pequeños y muy pobres agricultores que no pueden afrontar siquiera el costo de un buey.

El uso del mayal fue claramente impuesto por factores climáticos. Conforme uno se dirige de la zona del Mediterráneo al norte de Francia, los Países Bajos, Inglaterra y hacia el Este, a la zona donde se producen granos en Prusia y Polonia, el verano es demasiado variable como para arriesgar el trillado en eras o almacenar el grano afuera. En estas zonas el trigo es cosechado entre las lluvias de verano, secado temporalmente en hacinas o tresnales y luego almacenado en costosos graneros durante el invierno. La trilla con mayal es, entonces, "trabajo invernal para el pequeño agricultor, pero costoso para un gran agricultor, ya que tiene que pagar jornales"⁷. Aquí la importancia de la trilla en el calendario debe tenerse muy en cuenta. En el siglo XVIII, en Francia, la trilla con mayal ocupaba alrededor del 63 por ciento

⁵ Parrain, *Evolution*, p. 157.

⁶ White, *Roman Farming*, p. 173; Herrera, Gabriel Alonso de, *Obra de Agricultura* (1513), en *Biblioteca de Autores Españoles*, Madrid, 1970, vol. 235, pp. 20-26.

⁷ Slicher Van Bath, B. H., *Agriculture in the Vital Revolution*, en *Cambridge Economic History of Europe*, vol. V, cap. II, Cambridge, 1977, p. 98.

del costo de la cosecha. En Inglaterra, en el siglo XVII un buen trillador trillaba con su mayal 3,5 "bushels" (60 libras) de trigo al día, mientras que en las colonias inglesas en América la cifra era aparentemente menor. Grey afirma que "tradicionalmente, un trillador a mayal puede trillar alrededor de un bushel de trigo por día". En las colonias británicas situadas en la parte suroriental de América, considerada una zona de transición entre la trilla con animales y con mayal y en donde existe la posibilidad de hacer comparaciones, se estimaba en 1649 que "tres hombres necesitaban 10 semanas para trillar con mayal el producto de 20 acres, lo que sólo necesitaría de dos semanas o menos si se trillara con bueyes"⁸. Grey da un ejemplo de cómo fueron trillados con animales 500 bushels de trigo al día, lo que de otra manera hubiera requerido de 500 jornales de trilla con mayal. Es obvio que tanto hombres como mujeres no se sintieran inclinados a trillar con mayal, una de las actividades más arduas y fastidiosas de todas las labores agrícolas, en el caso de poder contar con las condiciones favorables para la trilla con animales. En el mismo sentido, era lógico que las ventajas de una trilladora mecánica aparecieran más obvias a los trilladores con mayal que a los que trillaban con animales. Esto ayuda a explicar por qué el norte adoptó más rápidamente la trilladora mecánica que las zonas con clima mediterráneo.

Los españoles —herederos directos de los árabes y los romanos— trillaban por supuesto con animales. En los siglos posteriores a la caída del Imperio Romano los españoles olvidaron generalizadamente el uso del *tribulum* y del *plostellum* (el que reaparece a finales del siglo XIX como el trillo andaluz), pero mantuvieron la técnica de trillar al aire libre (en la era) utilizando bueyes o caballos. La obra primordial de Gabriel Alonso de Herrera, *Obra de Agricultura*, publicada por primera vez en 1513, indica que sólo en zonas lluviosas "onde cogen poco pan" se desgranaba por medio de un palo o mayal. Obviamente, la trilla con animales era el método superior, empleado en especial "donde hay abundancia de caballos". Herrera da una serie de detalles sobre cómo preparar correctamente el suelo de la era, sobre cuántos

⁸ Slicher Van Bath, B. H., *The Agrarian History of Western Europe A.D. 500-1850*, traducido del holandés por Olive Ordish, también indica que "el trillado con mayal ocupaba la mayor cantidad de días laborables, pero era por lo general realizado en los días de invierno, cuando no había mucho trabajo en los campos"; Gray, Lewis Cecil, *History of Agriculture in the Southern United States to 1860*, publicado por primera vez en 1932, reimpresión (Gloucester, Mass., 1958), vol. 1, pp. 170-171.

y qué tipo de caballos son necesarios, etc. Esta descripción encuentra eco en el relato de Claudio Gay sobre las técnicas empleadas en la zona central de Chile 300 años después. El mayal no es conocido en la zona sur de España, con su clima atlántico, y es traducido por los diccionarios como un "instrumento usado en las provincias norteñas para trillar centeno"⁹.

LA VENIDA DEL TRIGO DEL VIEJO AL NUEVO MUNDO

Cuando los españoles, que venían predominantemente del sur, del suroeste y de Castilla, empezaron a poblar el Nuevo Mundo insistieron en disponer, si bien no del "pan de trastrigo" de Don Quijote, por lo menos de buen pan hecho de trigo. Que fueran los indígenas conquistados los que cultivaron el nuevo producto, o —como terminó siendo más adelante— que fuera más beneficioso su cultivo bajo la supervisión española, ambos casos significaron la transferencia total del complejo cultural y técnico del cultivo mediterráneo de trigo a un clima y a una ecología sumamente variados y muchas veces inapropiados, que se extendían desde los 80° de latitud de California hasta Chile.

El trigo cruzó el Atlántico por primera vez en 1493, en el segundo viaje de Colón. A partir de esa fecha el trigo tuvo tanta importancia que sus orígenes están envueltos en leyendas. Curiosamente se cree que llegó a México y a Perú en barriles de arroz (un producto que no es mencionado en la extensa obra de Alonso de Herrera), y fue descubierto —en el caso de México— por un esclavo negro o —en el del Perú— por la esposa de un conquistador que encontró 20 granos y los repartió a sus conocidos. En otra versión, los granos eran cuidadosamente atesorados, plantados en almácigos y distribuidos después de la primera cosecha¹⁰.

Inicialmente los españoles trataron de que los nativos americanos cultivaran trigo, imponiéndoles dicho grano como parte del tributo. Esto tuvo muy poco éxito en toda América por varias razones, y la zona de Mesoamérica —comparada con la zona andina— parece que fue la que más resistencia mostró contra esta planta. Desde el punto

⁹ Foster, George, *Culture and Conquest: America's Spanish Heritage*, Chicago, 1960, pp. 55-56; Herrera, G. Alonso de, *Obra*, p. 31; *Encyclopedia Universal Illustrada*, Espasa Calpe, tomo XXXIII, p. 1293.

¹⁰ *Obras del P. Bernabé Cobo* (S.J.), Est. Prelim. del P. Fco. Mateos (S.J.), en *Biblioteca de Autores Españoles*, Madrid, 1964, p. 407.

de vista indígena, los cereales europeos parecieron de menor calidad que el maíz. Este último puede ser sembrado entre malezas y piedras y en laderas empinadas con la ayuda de coas o arados de pie (chaqui-talla), mientras que el trigo necesita de terrenos nivelados y limpios. El maíz puede ser dejado en pie después de madurar y de esta forma puede ser cosechado durante varios meses. El trigo, por el contrario, requiere de mano de obra intensiva durante un período crítico de dos semanas durante la cosecha. El maíz puede ser almacenado en mazorca y es menos susceptible a la pudrición y al ataque de gorgojos. Pero, sobre todo, el maíz rendía hasta 10 veces más por semilla sembrada que el trigo, y tal vez 150 por ciento más si se le compara con el área cultivada o la inversión de mano de obra¹¹. Por otro lado, el trigo pagaba el diezmo eclesiástico, mientras que el cultivo del maíz estaba exento. El sembrar más de una huerta doméstica con trigo requería de arado, de animales europeos de tiro y de la hoz o guadaña, elementos todos ausentes en la América indígena. Por último, y tal vez lo más significativo, los cereales europeos requerían después de ser cosechados de métodos de trilla desconocidos en el Nuevo Mundo y de técnicas de molido diferentes a las utilizadas para moler maíz. La improvisación en este contexto no era imposible, pero los indígenas mexicanos reaccionaron realmente de mala gana cuando los españoles trataron de hacerlos sembrar, aun en pequeña escala, cereales europeos. A mediados del siglo XVI todo el trigo se producía por medio de las labores o en pequeñas propiedades manejadas por los españoles y trabajadas por los indígenas¹².

En el Perú, quizás por el precedente del cultivo de la quinua, o porque el trigo se acomodaba bien en la rotación con el cultivo de la papa y no competía directamente por mano de obra o tierras en el cultivo de maíz como en Mesoamérica, los cereales europeos parecieron ser mejor aceptados por los indígenas andinos. Los registros de la encomienda de Martínez Vegaso —que se extendía sobre una vasta zona de la sierra sur— muestran una producción indígena estable de trigo. Sin embargo, un estudio reciente hecho en la zona de Ollantaytambo muestra el moderado éxito que tuvieron los españoles al tratar de con-

¹¹ Las estimaciones sobre rendimiento del trigo y del maíz han sido por lo general exageradas; Gibson, Charles, *Aztecs Under Spanish Rule*, Stanford, 1964, pp. 307-310; 322-324; contiene una sobria discusión.

¹² Borah, Woodrow and Cook, Sherburne F., *Price Trends of Some Basic Commodities in Central Mexico, 1531-1570*, en *Ibero Americana*, 40, Berkeley and Los Angeles, 1960, pp. 19-23; Gibson, *Aztecs*, p. 323.

vencer a los indios para que produjeran trigo en sus tierras y construyeran molinos rudimentarios para la producción de harina. Es igualmente cierto que la dieta en Mesoamérica sigue dependiendo principalmente —y algunas veces exclusivamente— de frijoles, zapallo y maíz, mientras que los pobladores andinos incorporaron en su dieta el trigo europeo en la forma de pan de trigo, mote o trigo remojado. Sin embargo, queda abierta la pregunta de si la dieta actual de México o Guatemala es un *continuum* de origen prehispánico o es un vuelco a antiguas prácticas después de haber experimentado sustancialmente con elementos europeos¹³.

Aparte de las diferencias regionales, existen también fundamentales divisiones sexuales de trabajo entre el trigo y el maíz, debidas —hasta cierto punto— a diferentes prácticas y requerimientos agronómicos de cada cereal y a diferentes procesos culinarios. Por lo general los hombres aran, siembran y deshierban los dos cereales. En el Nuevo Mundo, sin embargo, y a partir de la cosecha existe una clara división de trabajo entre hombres y mujeres. Durante la cosecha del trigo son los hombres los que hacen blandir las guadañas, o más comúnmente las hoces. En el norte de Europa, en sociedades donde la trilla se hace con mayal y el costo de oportunidad para muchas unidades domésticas es cero, las mujeres pasan crudos días de invierno batiendo el grano. Otra es la realidad para las sociedades dedicadas a la trilla con animales. Aquí tanto la trilla como el molido e inclusive el horneado son actividades masculinas. El maíz, sin embargo, tiene un alto porcentaje de mano de obra femenina, sobre todo a partir de la cosecha. Esto se debe en parte a que el procesamiento puede ser realizado en diferentes momentos durante el año, en coordinación con otras labores domésticas y el cuidado de los niños. Las mujeres desgranar a mano el maíz que es consumido por la unidad familiar. Antes de la aparición del molino de nixtamal en la década de 1920, en México, se necesitaban miles de molinos de mano hechos de piedra y llamados *mano y metate* para poder producir lo que un molino de harina de

¹³ Trelles, Efraín, *Lucas Martínez Vegazo: funcionamiento de una encomienda peruana inicial*, Lima, 1982, pp. 208-210; Davies, Keith, *Landowners in Colonial Peru*, Austin, Texas, 1948, p. 23; Glave, Luis Miguel y Remy, María Isabel, *Estructura agraria y vida rural en una región andina: Ollabtaytambo entre los siglos XVI y XIX*, Cuzco, 1983, pp. 141-144. Sobre interrupción de dieta, *vid.* Super, John C., *The Formation of Nutritional Regimes in Colonial Latin America*, en *Food, Politics and Society in Latin America*, ed. by John C. Super and Thomas C. Wright, Lincoln, Neb., 1985, p. 7.

trigo. De todos modos, la rápida descomposición de la tortilla —ese indispensable elemento de la dieta mesoamericana— demandaba que manos femeninas las prepararan y cocinaran momentos antes de ser consumidas¹⁴. En consecuencia, en la región noreuropea en donde se trillaba con mayal y entre los campesinos mediterráneos que lo hacían con animales, la mano de obra femenina pudo haber sido tan importante en el cultivo de trigo como lo es con el cultivo de maíz en el Nuevo Mundo. Sin embargo, la difusión del trillado con animales y la consecuente expansión en la escala de producción de trigo en el Nuevo Mundo hicieron que este cereal estuviera en manos masculinas desde la siembra hasta la mesa, mientras que el maíz continuó bajo el dominio diario de las mujeres.

Pero regresando a sus orígenes, la introducción del trigo a América en el siglo XVI fue hecha con vacilación, y sólo encontró escepticismo de parte de los nativos americanos. Su producción se redujo entonces a unas cuantas parcelas alrededor de los asentamientos europeos. El *Triticum vulgare*, de origen mediterráneo e inferior en contenido proteico a las variedades del *T. durum*, pero muy fácil de moler en molinos de piedra, fue introducido, sembrado, abandonado y vuelto a sembrar en innumerables nichos ecológicos en América Central, en los Andes colombianos y peruanos, en el Ecuador, en la costa peruana (con regadío) y en gran parte de la meseta mexicana¹⁵. El trigo, sin embargo, es un amante que demanda mucha más atención que el promiscuo maíz. En climas fríos producirá muy bien y se podrá hacer buen pan, pero no podrá sufrir heladas en la etapa de maduración. Es igualmente susceptible a la roya y a la pudrición del tallo en climas demasiado húmedos. Las lluvias intensas impedirán el desarrollo del grano y el granizo destrozará la espiga. Por todas estas razones, el cul-

¹⁴ Nuevamente Perú puede ser diferente. Los panaderos de pan de trigo en Cochabamba eran por lo general mujeres; Larson, Brooke, *Economic Decline and Social Change in an Agrarian Hinterland: Cochabamba (Bolivia) in the Late Colonial Period*, documento no publicado, Tesis, Columbia University, 1978, p. 174.

¹⁵ Vázquez de Espinoza, Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, en *Biblioteca de Autores Españoles*, vol. 231, Madrid, 1969, proporciona un recuento general de comienzos del siglo XVIII. Vid. también Fals Borda, Orlando, *Peasant Society in the Colombian Andes*, Westport, Conn., 1962, p. 31; y *Fuentes coloniales para la historia del trabajo en Colombia*, transcripciones hechas por G. Colmenares, M. de Melo, D. Fajardo del AHN, Bogotá, 1968, pp. 362, 405 y *passim*; *Obras del P. Cobo*, pp. 408-409.

¹⁶ Valdivia, Pedro de, *Cartas*, Introducción de Jaime Eyzaguirre, Santiago, 1955, p. 36.

tivo de trigo en el siglo XVIII se concentró en tres zonas: Chile central, Cochabamba —en el Alto Perú, actual Bolivia— y en diversas regiones de México, particularmente Puebla, Tlaxcala, Toluca, el Bajío y Guadalajara, siempre y cuando la combinación de latitud y altura permitieran su cultivo. Las extensas pampas argentinas fueron pastizales hasta mediados del siglo XIX. Estas tierras fueron dedicadas a la producción cerealera en épocas modernas, cuando ya se contaba con segadoras y trilladoras mecánicas.

LA REGIÓN CENTRAL DE CHILE

De todas las nuevas y muchas veces exóticas tierras ocupadas por los españoles en el siglo XVI, la región central de Chile —de clima mediterráneo y de latitud equivalente a Andalucía— fue la que correspondió más precisamente con la noción española de región apropiada para agricultura. Muy rápidamente se trasplantaron cepas europeas, olivos y trigo a estas tierras benignas que aparecían ante los ojos de los primeros colonos como “que parece la crió Dios a posta para poderlo tener todo a la mano”¹⁶. El trigo fue traído hasta aquí por los primeros conquistadores. Tres años después de la entrada de Valdivia en 1541, fueron cosechadas más de mil fanegas (76 kg cada una). Durante el siglo XVI, y casi todo el XVII, debido a la escasa población y a la falta de mercado externo, la producción cerealera se mantuvo baja. Casi todo el territorio chileno estaba dedicado a pastizales destinados a la exportación de cuero y sebo al Perú. Esta situación, sin embargo, no duraría demasiado. En efecto, a finales del siglo XVII el alto costo de irrigación en la costa del Perú hizo que la caña de azúcar y los viñedos fueran más rentables que el trigo que hasta entonces se había cultivado para satisfacer el mercado de Lima. Este cambio geográfico de los valles cercanos a Lima a más de dos mil kilómetros hacia el sur en el cultivo de trigo ha intrigado a muchos historiadores, que, curiosamente, han tratado de relacionar cambios climáticos y enfermedades de las plantas con el terremoto de 1687. Parece, sin embargo, que los agricultores peruanos tuvieron gradualmente un mejor conocimiento de las ventajas comparativas de los cultivos especializados, pero, sobre todo, se dieron cuenta de que cualquier intento por combatir las enfermedades del trigo en esa zona fracasaría debido al calor y a la humedad, dos condiciones adversas para el cultivo del mismo. Por otro lado, los panaderos limeños descubrieron muy rápidamente que el trigo chileno era superior que el producido en la

costa peruana. Los comerciantes limeños (quienes controlaban los embarques de Chile) hicieron uso de sus influencias para evitar el pago de impuestos y, de esta forma, beneficiarse del comercio de trigo. Entonces, a partir de fines del siglo XVII hasta el siglo XIX, en un raro ejemplo de comercio intercolonial, el trigo chileno abasteció casi totalmente el mercado de Lima¹⁷.

El mercado limeño, junto con la creciente demanda de los residentes hispánicos en Chile, favoreció en el siglo XVIII un aumento en el cultivo de trigo, lo que a su vez ayudó a una transformación gradual del campo. Las técnicas mediterráneas de producción de trigo y las condiciones del Nuevo Mundo dieron a esta transformación un carácter especial. La región central de Chile, a diferencia de Mesoamérica y de la cordillera andina, no tuvo una población nativa arraigada, sedentaria y formada por agricultores establecidos en pequeños pueblos. Los conquistadores cristianos se dividieron las tierras y juntaron la dispersa y cada vez más reducida población local y la convirtieron, en primera instancia, en mano de obra forzada y luego en vaqueros y arrendatarios de una economía esencialmente pastoril. Mario Góngora ha mostrado, en una de sus obras ejemplares, cómo la difusión del cultivo de cereales provocó una mayor demanda de mano de obra rural, cómo —para cubrir esta demanda— se impuso el trabajo forzado y cómo los arrendatarios y los vaqueros se vieron reducidos, cambio que se refleja en la terminología, dejando de ser arrendatarios y convirtiéndose en inquilinos. Los inquilinos debían trabajar en las tierras del terrateniente y si se necesitaba mano de obra adicional, ésta provenía de la familia de los mismos o de los asentamientos humanos —aún dispersos— que empezaron a establecerse, conforme la población iba creciendo en el siglo XVIII, entre los intersticios dejados por las grandes propiedades¹⁸.

El trigo chileno, entonces, no fue producido ni por arrendatarios ni por pequeños propietarios. Fue en las cada vez más grandes haciendas supervisadas por administradores donde se produjo trigo en gran escala. Esto fue posible gracias a la aplicación de técnicas mediterráneas en el cultivo del cereal que no solamente cayeron como anillo al dedo en el clima y topografía chilenos, sino que —dadas las condiciones político-económicas de las grandes propiedades rurales chile-

¹⁷ Una discusión reciente sobre esta controversia se halla en Flores Galindo, Alberto, *Aristocracia y plebe: Lima, 1760-1830*, Lima, 1984, pp. 21-30.

¹⁸ Góngora, Mario, *El origen de los "inquilinos" de Chile central*, Santiago, 1960.

nas— permitieron a los hacendados de esta región gozar de mayores beneficios económicos que los que se podían obtener en el Viejo Mundo. Obviamente, tierras y mano de obra son dos factores determinantes en la sociedad señorial chilena. La apropiación de tierras que siguió al establecimiento europeo en la última parte del siglo XVIII originó una creciente población sin tierra —fuente de mano de obra barata e inclusive una mano de obra pagada en especie—, que pululaba a la entrada de la hacienda buscando unos centavos, un poco de comida, cualquier clase de sustento o el derecho precario a ocupar un terreno. Esta situación significó para los grandes productores chilenos de trigo poder contar, sin problemas, con mano de obra estacional, sobre todo en esas dos semanas críticas de la cosecha de trigo. Sin embargo, el factor que fomentó la producción supervisada y en gran escala de trigo fue la adaptación de las técnicas mediterráneas de trillado a las condiciones chilenas de producción.

La descripción que hace Claudio Gay de la trilla a yegua en Chile en 1840 es un buen punto de partida para nuestro análisis. "La era", escribe Gay, "se preparaba alrededor de un mes antes de la cosecha". Para esto se limpiaba el terreno —en forma de círculo— de piedras pequeñas o cascajo, se echaba estiércol y luego se apisonaba con la ayuda de agua y caballos, yeguas y ovejas que se hacía entrar con este fin. Esta operación se repetía hasta que el suelo estuviera compacto y duro. La era —que tenía generalmente entre 50 y 100 metros de diámetro, aunque algunas veces llegaba a tener 150— era finalmente cercada. El trigo era entonces traído al centro de la era y esparcido sobre el suelo. En ese momento se hacía entrar a las yeguas, dos grupos de unos 50 a 100 animales, que galopaban vertiginosa e incansablemente en círculo. Cien yeguas y 20 hombres podían trillar mil fanegas de trigo (dos mil 750 bushels) en una semana, siempre y cuando "el clima fuera seco, cálido y templado" y con muy poca humedad para que el grano se desprendiera con facilidad de la espiga¹⁹. Cuando se levantaba un poco de brisa, se procedía a separar el grano trillado de la paja y las cáscaras lanzándolos al viento con la ayuda de horcas o trinchas. El grano era luego almacenado en graneros especiales en donde se habían quemado ajíes para prevenir el ataque de gorgojos. Eventualmente, este trigo era ensacado y llevado a lomo de mula o en carreta a los puertos del Pacífico para su posterior exporta-

¹⁹ Gay, Claudio, *Historia física y política de Chile: Agricultura*, tomo II, París, 1865, ed. fac. por Sergio Villalobos, Santiago, 1973, pp. 34-38.

ción o a los molinos regionales y a los mercados de Santiago. Asimismo, Gay llamó la atención sobre las enfermedades, el ataque de ratas o gorgojos, el peligro de daño en campo o en almacén y, por último, sobre el alto costo del almacenamiento y el transporte.

En esta breve descripción de la producción no mecanizada de trigo cabe recalcar una serie de puntos interesantes. Lo que primero salta a la vista es lo bien que se acomodaron una técnica mediterránea y ciertas condiciones chilenas. La trilla, como fue descrita por Gay, necesitaba absolutamente de veranos secos, ya que una lluvia transformaría el piso de la era en barro y, entre otras cosas, no permitiría el fácil descascamiento del grano. Por otro lado, la necesidad de una economía de escala nos debe aparecer igualmente obvia: cuanto más trigo producido, menor la pérdida en el procesamiento en la era; a mayor número de caballos disponibles para la trilla, menor necesidad de mano de obra, especialmente si el precio de los caballos es más bajo que la mano de obra. En realidad, cuando se trata de técnicas no mecánicas en la producción de cereales, parecería que la producción en gran escala no ofrece ventaja alguna en ninguna de las etapas del proceso, salvo en la trilla, donde la hecha con animales se ofrece como opción a la con mayal. En las condiciones del Nuevo Mundo, la acumulación original de tierras no tuvo virtualmente costo alguno. Para el siglo XVIII un puñado de grandes haciendas dominaban la zona rural. Cada una de estas propiedades contaba con cientos o miles de hectáreas dedicadas al pastoreo, sembradas con pastos de invierno y de verano. Aquí, grandes manadas de yeguas —que eran consideradas de muy baja categoría y los señores no las montaban— crecían y se alimentaban a reducidísimo costo. Gay, junto con otros autores, utiliza esta valoración negativa para explicar el costo insignificante en la proliferación de yeguas en las haciendas chilenas²⁰. La hacienda colonial más rica a principios del siglo XIX en Chile supervisaba directamente cientos de peones y trillaba alrededor de 30 mil fanegas al año. Los propietarios de ésta y de las haciendas aledañas no se impresionaron, en consecuencia, por la aparición de las trilladoras mecánicas a mediados del siglo XIX. Es más, después de haber inspeccionado varias

²⁰ Gay, *Agricultura*, II, p. 38. "Nadie puede montar una yegua sin ver disminuida su dignidad". Sobre la misma actitud, *vid.* Slatta, Richard, *Gauchos and the Vanishing Frontier*, Lincoln, Neb., 1983, p. 28: "Ningún gaucho, por ejemplo, montaba yeguas".

trilladoras Pitts en 1854, concluyeron que, dadas las condiciones locales, "la trilla en Chile se hará siempre a yegua"²¹.

Se trata entonces de una explicación que puede ser parcial, pero que es fundamental para entender, no la presencia del latifundio chileno, pero sí la estructura de producción que se daba dentro del mismo. La adopción de técnicas mediterráneas bajo condiciones del Nuevo Mundo hicieron posible las economías de escala, las que a su vez ayudaron a que este cereal europeo trasplantado quedara en manos terratenientes y no en manos campesinas. ¿La ausencia de la trilla mediterránea habría fomentado la descentralización en la producción de trigo? Imaginemos por un instante que quienes conquistaron y se establecieron en Chile fueron habitantes del sureste de Inglaterra, los cuales, acostumbrados a la trilla con mayal, hicieron todo igual a como lo hicieron los españoles, salvo una diferencia: insistieron en que la trilla del trigo debía ser con mayal. Es muy probable que hubiera emergido una estructura rural sustancialmente diferente. Este ejercicio mental no está lejos de la realidad si se considera la historia de los productores hispanos de trigo en México. En esta región los productores de trigo insistieron en la trilla mediterránea bajo condiciones que eran evidentemente contrarias a ella. Otro ejemplo que ilustra cómo el quehacer tradicional triunfó sobre cualquier innovación importada es el caso del que Vázquez de Espinoza informa. En efecto, alude al caso ocurrido en Arequipa, Perú, a principios del siglo XVII, donde, ante la ausencia de animales, los indígenas eran llevados a la era. Allí, tomados de la mano, debían formar un círculo y —unos descalzos y otros llevando ojotas— debían trillar el trigo con sus pies²². En todo caso, la importancia global de la conexión entre el cultivo, la estructura de producción y la técnica empleada aparecerá claramente, conforme vayamos situando el caso chileno en relación a otras regiones de Hispanoamérica.

LA MESETA CENTRAL MEXICANA

Si la región central de Chile fue prácticamente el sitio ideal para la difusión de las prácticas mediterráneas, la meseta central mexicana presentó problemas inmensos. Aquí, las lluvias no se dan en el frío

²¹ Bauer, A. J., *Chilean Rural Society from the Spanish Conquest to 1930*, Cambridge, 1975, p. 102.

²² Vázquez de Espinoza, *Compendio*, p. 338.

invierno, pero sí durante el verano. Ellas empiezan a principios de junio y continúan —de manera regular en forma de chubascos todas las tardes— durante todo el mes de setiembre. En los primeros años después de la conquista los españoles trataron de sembrar trigo en la primavera mexicana, de manera que éste crecía durante las lluvias de verano y era cosechado y trillado en los meses secos de otoño e invierno²³. Esta práctica parecía concordar con la práctica mediterránea si no fuera por dos grandes desventajas: 1ª tal programación interfería con la siembra de maíz y significaba que los españoles tenían que atraer mano de obra precisamente cuando ésta alcanzaba la máxima demanda en el cultivo de maíz; 2ª el mejor trigo para pan, que incluía el trechel (una variedad del *Triticum vulgare* que fue muy probablemente la variedad introducida en América) necesitaba de un mínimo de días fríos para florecer. Más aún, esta variedad es susceptible a diversas enfermedades, como el polvillo y la roya, cuando hay presencia de humedad o hay lluvias durante la época final de maduración. Por todas estas razones, la siembra en la primavera fue poco a poco abandonada, el calendario de siembras fue trasladado al otoño, se utilizó irrigación artificial y la cosecha fue realizada a finales de la primavera o a principios del verano. De esta manera se pudieron resolver las dificultades ocasionadas por sobredemanda de mano de obra, y los problemas de sanidad vegetal y calidad del pan. Sin embargo, esto significó que la cosecha y la trilla eran realizadas cuando empezaban las lluvias de verano²⁴.

En resumen, los españoles tuvieron que enfrentar nuevos y diferentes problemas que resultaron del trasplante de una práctica agrícola mediterránea a un clima con régimen pluvial diferente e inclusive contrario a lo que el cultivo del trigo requería. En este contexto pueden imaginarse las diferentes maneras de adaptar este cultivo a las condiciones mexicanas, como la parcelación de tierras (igual a lo que ocurrió con el maíz) entre arrendatarios, medieros y unidades domésticas descentralizadas de producción, donde la trilla con mayal era la práctica común. Sin embargo, lo que resultó fue la imposición de prácticas mediterráneas en condiciones totalmente extrañas a ellas. La cosecha del grano y el transporte a la finca fueron realizados por mano de obra indígena obtenida primero por la fuerza y después por jornal. El grano así cosechado era almacenado esperando a ser trillado hasta la

²³ Gibson, *Aztecs*, 330.

²⁴ Herrera, *Obra*, pp. 23-24.

siguiente estación seca (a partir de octubre), cuando la era y los caballos podían ser utilizados, duplicando la práctica castellana. Esta, para ser rentable, requería de grandes inversiones en almacenes, de la presencia de grandes cantidades de equinos y de suficientes tierras, no sólo para la siembra sino para los pastizales necesarios para mantener las manadas. Los europeos, en consecuencia, desistieron de imponer este cultivo a los indios y decidieron reservar para ellos mismos su producción y administración. Durante la conquista, los gemelos de la parca —la guerra y la peste— mataron a muchos indígenas. Los sobrevivientes fueron reubicados en congregaciones y mucha tierra declarada “baldía” pasó a manos de los españoles. Las haciendas cerealeras doblaron y a veces triplicaron su extensión, produciendo el cereal bajo dominio directo —utilizando arrendatarios que debían servicio a la hacienda (peones acasillados) y jornaleros— y no arrendatarios o medieros como había ocurrido en el Viejo Mundo y como sucedía (y sucede) con el maíz en el nuevo²⁵.

El esfuerzo e inversión necesarios para mantener una agricultura mediterránea en una situación adversa es ilustrado por el diario administrativo correspondiente al año 1765-1766 de la hacienda San Antonio Palula, situada en la región de Puebla-Tlaxcala. Aquí el trigo era sembrado en noviembre-diciembre, regado durante todo el invierno, comenzando la siega a finales de mayo. Luego toda la cosecha era guardada dentro de unos trojes muy grandes, especialmente construidos para ese propósito. Cuando la estación de secano empezaba, el trigo era nuevamente sacado y llevado a las eras en donde era trillado con la ayuda de grandes manadas de yeguas. En la misma región, en una hacienda perteneciente a los jesuitas, se mantenía 77 yeguas destinadas a la trilla de más o menos 100 a 124 acres. En 1808, en la hacienda de Huejotitlán, en Guadalajara, se cultivaban 540 acres de trigo; allí “muchos de los 2.380 caballos listados en el inventario eran usados en la trilla”²⁶. En el siglo XVIII y conforme la población hispánica crecía

²⁵ Gibson, *Aztecs*, pp. 324-328; Florescano, Enrique, *The Formation and Economic Structure of the Hacienda*, en *Cambridge History of Latin America*, ed. Leslie Bethell, vol. II, Cambridge, 1984, pp. 158-164.

²⁶ Ouveeneel, Lucas A., *Eighteenth-Century Tlaxcalan Agriculture: Diary 9 of the Hacienda San Antonio Palula, 1765-66*, en R. Bube, ed., *Haciendas in Central Mexico from Late Colonial Times to the Revolution*, CEDLA, Amsterdam, 1985, pp. 21-84; Ewald, Ursula, *Estudios sobre la hacienda colonial en México: Las propiedades rurales del Colegio Espíritu Santo en Puebla*, Wiesbaden, 1976, p. 64; Van Young, Eric, *Hacienda and Market in Eighteenth Century Mexico: The Rural Economy of the Guadalajara Region, 1675-1820*, Berkeley and Los Angeles, 1981, pp. 214-215.

y el pan se convertía —aparte de ser un buen alimento— en un bien de prestigio, el mercado de trigo fue creciendo rápidamente, pero dentro del patrón de producción ya establecido. Con muy pocas excepciones, el trigo era producido en tierras irrigadas, directamente supervisado y utilizando gañanes y mano de obra proveniente de los pueblos aledaños. El bajo costo de la tierra, la mano de obra barata proveniente de una masa indígena desposeída y la disponibilidad de yeguas trilladoras a bajo o a ningún costo, hicieron posible la existencia de economías de escala. Las técnicas mediterráneas que fueron difundidas y extendidas en el Nuevo Mundo, junto con la necesidad de contar con capital para la construcción de almacenes y redes de transporte, hicieron igualmente que los europeos tuvieran una mayor ventaja en el control de la producción y comercialización de granos europeos. En su tiempo, los productores europeos también empezaron a movilizar esfuerzos hacia la producción de maíz. Aquí, sin embargo, la situación era diferente: la producción de maíz no promueve la existencia de economías de escala en ninguna etapa del proceso de producción, y las haciendas sólo podían ofrecer una seria competencia a la multitud de pequeños productores nativos en circunstancias extraordinarias. En épocas de sequía o heladas, por ejemplo, cuando el sector campesino había ya consumido sus reservas, los grandes trojes de las haciendas permitieron a los hacendados retardar la salida de ese maíz al mercado y, en consecuencia, ofrecerlo cuando los precios eran mucho más altos²⁷. Estos cereales generaron dos prácticas diferentes en el campo: el trigo era producido por los hombres, en tierras irrigadas, de manera centralizada y supervisada; el maíz, por el contrario, dominado por mujeres, a partir de la cosecha, era un cultivo de secano, producido descentralizadamente y por lo general en tierras subarrendadas o por medieros²⁸.

Con el ánimo de demostrar la importancia del cultivo y las técnicas utilizadas en su producción en las formaciones sociales que los acompañaban, analicemos dos regiones que, superficialmente, parecen similares, pero que a partir del siglo XVIII tomaron caminos completamente diferentes en su desarrollo.

²⁷ Florescano, Enrique, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)*, México, 1969, pp. 187-189.

²⁸ Brading, David, *Haciendas and Ranchos in the Mexican Bajío*, Cambridge, 1978, cap. 4, pp. 206-207; Morin, Claude, *Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII*, México, 1979, pp. 214-236; Miller, Simon, *Agrarian Capitalism in Central México: From Hacienda to Rancho in the State of Querétaro, 1845-1980*, tesis de Doctorado en Antropología, Universidad de Durham, 1983.

GUADALAJARA Y COCHABAMBA EN EL SIGLO XVIII

Las regiones de Guadalajara en México y Cochabamba en el Alto Perú fueron, en el siglo XVIII, muy similares. En los dos casos, la combinación de latitud y altura creó un clima tropical temperado que favoreció la presencia de una serie de productos y animales nativos e importados y, más específicamente, favoreció un régimen en que tanto el maíz como el trigo predominaron, pero, como veremos un poco más adelante, lo hicieron en forma muy diversa.

Las dos regiones experimentaron un crecimiento demográfico sustancial durante el siglo, constituyendo esa barroca proliferación de diferentes tipos raciales y culturales que fue ocasionada por la catástrofe demográfica del siglo XVI. A finales del siglo, la región de Guadalajara contaba con alrededor de 200 mil habitantes, 35 mil de los cuales (17 por ciento) vivían en la única ciudad importante, la capital, también llamada Guadalajara. Cochabamba, por su parte, tenía alrededor de 150 mil habitantes, con 23 mil (15 por ciento) viviendo en la capital del mismo nombre. Ninguna de las dos regiones tenía importantes mercados de exportación. Guadalajara estaba dedicada a abastecer a su propio mercado urbano, mientras que Cochabamba, que en el siglo XVI fue el principal abastecedor de granos del gran centro minero de Potosí, estaba en el siglo XVIII dedicada igualmente a abastecer a su propia economía regional. Las dos regiones exportaban una buena cantidad de grano, ganado y, especialmente en el decenio de 1790, toscas bayetas para poder pagar una igualmente pequeña cantidad de telas importadas, productos de hierro y unos cuantos productos de manufactura europea. Con todas estas semejanzas aparentes, la economía agraria de las dos regiones se desarrolló en forma completamente opuesta. Pero, antes de buscar explicaciones, veamos cuáles fueron los caminos tomados²⁹.

Según Eric Van Young, la Guadalajara del siglo XVIII poseía "el patrón dominante" para el cambio social. La presión demográfica, pero especialmente el aumento del segmento de la población hispánica, requería de más y mejor comida. Esta demanda se traducía, por supuesto, en presión sobre el sector rural. En el transcurso del siglo XVIII la ciudad de Guadalajara creció seis veces más, y la demanda por trigo y

²⁹ La discusión que sigue está basada esencialmente en Van Young, *Guadalajara*, y Larson, *Cochabamba*.

³⁰ Van Young, *Guadalajara*, p. 62-63.

harina de trigo "alcanzó los estratos más bajos de la escala social", ocasionando una subida de precios desigual pero inexorable durante todo el siglo³⁰. En el campo, los altos precios de los alimentos significaron aumentos en el valor de las tierras. El crecimiento de la población rural, de los pueblos, de los ranchos y haciendas provocó igualmente una mayor competencia por trabajo, una disminución en los jornales y menos posibilidades de acceso a tierras o buenas raciones. Conforme iba avanzando el siglo XVIII, la estructura agraria y las relaciones de producción tuvieron un desarrollo unívoco. Los terratenientes, ante la oportunidad de poder expandir mercado y obtener mano de obra barata, invirtieron en sistemas de irrigación, cercaron sus tierras, construyeron trojes y compraron más animales con el fin de aumentar el hectareaje bajo cultivo. La cantidad de tierras bajo administración directa —el dominio— aumentó a costa de la desaparición de pequeños agricultores, que fueron convertidos, muchas veces junto con sus familias, en trabajadores asalariados de las cada vez más grandes haciendas de la región. Aquí no se tuvo que utilizar ningún método de trabajo forzado (peonaje o servidumbre). La presión demográfica hizo innecesario cualquier método coercitivo, reduciendo la relación con la tierra a una mera relación de mercado. Son, pues, evidentes no sólo la tendencia hacia una centralización y supervisión directa de la producción agrícola, sino también el crecimiento y consolidación del sistema de haciendas y el despojo y proletarización de gran parte de la población rural³¹.

Brooke Larson, en su reciente e impresionante estudio sobre Cochabamba, una región que, como hemos visto, tiene muchos aspectos similares a Guadalajara, usa el mercado como el punto de partida para su análisis: "el origen y evolución del sistema capitalista mundial y la extensión de sus fronteras económicas hacia la zona sur de los Andes ha dado la forma fundamental a las relaciones sociales del mundo rural...". Cochabamba, al igual que Guadalajara, sufrió un proceso de mestizaje e hispanización, de manera que a fines del siglo XVIII por lo menos la mitad de la población de la capital era europea o de ascendencia mixta.

Aun cuando Brooke Larson no ignora la población, se puede ver que el cambio que sufrió Cochabamba se debió más a la decadencia de un mercado extraprovincial. La demanda que significó, en el siglo XVI y principios del siglo XVII, el gran complejo minero de Potosí

³¹ Van Young, *Guadalajara*, pp. 343-357.

ocasionó la formación de haciendas productoras de granos trabajadas por mano de obra forzada suministrada por el mismo Estado y por yanaconas, un efectivo sistema de servidumbre agrícola. Pero según se acercaba el siglo XVIII, la producción minera de Potosí iba en franca decadencia, dejando igualmente de ser un buen mercado para los productos cochabambinos. Es consecuencia, la producción agrícola de Cochabamba comenzó a depender esencialmente de su propio mercado urbano, al igual que Guadalajara.

En una primera impresión, este mercado urbano de alrededor de 23 mil habitantes, más unos cuantos pueblos rurales aledaños, pareciera ser similar al de Guadalajara y se esperaría que tuviera sobre la zona rural los mismos efectos que el mercado de Guadalajara. Pero, en realidad, los cambios tomaron una dirección diferente. Las tierras administradas directamente por grandes haciendas fueron reducidas y reemplazadas por "patrones descentralizados de producción" entre medieros y arrendatarios³². Unas cuantas haciendas quedaron intactas, en manos de órdenes religiosas. Sin embargo, el colapso de las haciendas es un hecho evidente. Las grandes propiedades se vieron reducidas, los campesinos y pequeños propietarios ganaron el control sobre la producción y comercialización de sus productos a través de contratos de arrendamiento y arreglos con medieros, mientras que los propietarios esperaban tranquila y cómodamente recibir sus rentas o competían entre ellos por los derechos (y beneficios) de cobrar el diezmo eclesiástico. Durante el siglo XIX y comienzos del XX los arrendatarios y medieros se las arreglaron para obtener títulos de propiedad de las tierras que estaban trabajando, de manera tal que Cochabamba, en 1950, era una región donde proliferaban los pequeños agricultores y campesinos independientes. Las haciendas de Guadalajara, al contrario, aprovechando la organización agraria establecida en el siglo XVIII, se expandieron y tuvieron su época de oro en el siglo XIX.

¿Cómo se pueden explicar estas dos clases opuestas de desarrollo? ¿Por qué la presencia del mercado urbano en Guadalajara generó la expansión del latifundio y promovió la administración directa de la producción en sus zonas rurales, mientras que en Cochabamba fue sinónimo de descentralización de la producción y del derrumbamiento del sistema de haciendas? Si la presión demográfica provocó el despojo y la proletarianización de campesinos y ocasionó la disminución de sus

³² Larson, *Cochabamba*, pp. 125-127.

jornales en Guadalajara, ¿por qué en Cochabamba los terratenientes no tuvieron más interés en controlar sus tierras y prefirieron más bien arrendarlas o inclusive parcelarlas? ¿Por qué la presión demográfica y la presencia del mercado promovieron la hacienda clásica en Guadalajara y la destruyeron en Cochabamba?

Para poder comprender en su totalidad estas aparentes contradicciones, es de suma utilidad considerar conjuntamente no sólo los factores de población y fuerzas de mercado, sino también la naturaleza y la calidad de ese mercado y luego las técnicas de producción que están siendo utilizadas. En lo que a mercados se refiere, éstos son productos culturales diferentes. Tanto Guadalajara como Cochabamba tenían, a fines el siglo XVIII, una creciente población hispánica que aceptaba ampliamente la reputación y el lugar que ocupaban el trigo y el pan de trigo. En el caso de Guadalajara, por ejemplo, el rápido crecimiento en la demanda de trigo ocasionó un alza del precio igual a 10 veces más que el del maíz. La respuesta de los terratenientes que llegaron a dominar la producción de trigo en el siglo XVI fue la de expandir la producción, irrigando tierras que hasta ese momento no habían sido usadas y contratando mano de obra adicional entre las filas interminables de gente sin tierra y sin trabajo que esperaba a la entrada de la hacienda. Los animales que se necesitaban eran sacados de las innumerables manadas de bueyes y caballos —especialmente yeguas— que pastaban en pastizales y matorrales. Como consecuencia de la creciente demanda, la producción latifundista del trigo fue expandida, y los costos se vieron reducidos. La necesidad de grandes cantidades de capital para empezar una operación de esta índole mantuvo a los pequeños productores al margen, concentrando la producción en manos de un número relativamente pequeño de prósperos terratenientes. Fue entonces la producción de trigo —como Van Young indica— la que promovió el desarrollo de las haciendas, pero fue la manera en que las técnicas mediterráneas se difundieron en el Nuevo Mundo la que guió a los productores hacia las ventajas de una economía de escala y, en consecuencia, hacia una directa administración de la producción en las haciendas, las que a su vez tuvieron mano de obra disponible proveniente de residentes dependientes y de campesinos sin tierra. La producción de maíz en las haciendas, por otro lado —siempre en competencia con múltiples campesinos y pequeños propietarios—, no fue tan ventajosa y fue por lo general relegada a tierras pobres, sin irrigación y sembradas por los general por medieros. Parece entonces que fue el trigo —producido en gran escala y con buenos

precios— lo que dio forma a la estructura agraria y a las relaciones de producción en la zona rural de Guadalajara.

Los diferentes patrones culturales y de consumo en Cochabamba crearon una demanda agrícola distinta. Mientras la gente común en México bebía pulque —una sustancia proveniente del maguey— para alegrar el espíritu, la gente de los Andes tomaba chicha fermentada de maíz. Alrededor de 200 mil fanegas de maíz —casi cuatro veces más el volumen suministrado como alimento en el mercado de Guadalajara— eran consumidas anualmente en forma de chicha. Aparte de su empleo para la chicha, el maíz era consumido en muchas y variadas formas —tostado (cancha), en forma de tamales (humitas), en mazorca— y ocupaba un lugar privilegiado en la dieta cochabambina en relación a los cereales europeos. Muchas veces el precio del maíz era incluso igual o más alto que el del trigo³³. Ante esta situación, un puñado de haciendas continuaron cultivando trigo, pero la mayoría de terratenientes se mostró reacia a invertir en sistemas de irrigación o a organizar mano de obra y equipo para la producción directa de trigo. En vez de eso, los hacendados relajaron el control en sus dominios, dieron o alquilaron sus tierras a arrendatarios y a medieros que cultivaban maíz. Esto proporciona un paralelo con la producción de maíz en México; la diferencia aquí, sin embargo, es la ausencia de grandes ganancias en la producción de trigo —en comparación con el maíz— que fueron el motor del desarrollo y consolidación de las haciendas en Guadalajara.

Si en algo están de acuerdo las recientes investigaciones sobre la zona rural de Hispanoamérica es en el interés de los primeros conquistadores europeos y de sus descendientes en hacer fortuna. Para esto introdujeron nuevas técnicas y cultivos y atravesaron grandes distancias y difíciles caminos con el fin de abastecer mercados lejanos. La antigua idea de la falta de empuje empresarial o de la hacienda estancada y autárquica ya no refleja la realidad. Estar interesado en ganar dinero no es de ninguna manera incompatible con el deseo de mejorar la situación social —los análisis históricos anteriores tendieron a ver estos intereses como opuestos—, como no es irracional tampoco la tendencia a adquirir y controlar grandes extensiones de tierras. El latifundio fue una característica a lo largo del territorio, desde el norte de México hasta el sur de Chile, y las razones de la expansión incluyen los intentos de dominar mercados y mano de obra y controlar ecologías diferentes.

³³ Larson, *Cochabamba*, p. 184.

La conquista hizo posible la combinación de diversos recursos en los procesos de producción. La introducción y difusión del cultivo de trigo no explican totalmente la presencia o persistencia del latifundio en América hispana, pero sí ayudan a explicar la estructura de producción *dentro* de la hacienda. Los empresarios rurales españoles entendieron muy rápidamente que si de lo que se trataba era de hacer dinero, esto se lograría en el cultivo de productos exóticos como la caña de azúcar, que tenían precios tan altos como para soportar los costos de transporte, o en cultivos comunes como el trigo, dirigidos a mercados locales, siempre y cuando la competencia pudiera ser reducida y la producción, bajo condiciones del Nuevo Mundo, llevara a la creación de economías de escala. Para entender el éxito de los españoles con los cereales del Viejo Mundo en el Nuevo Mundo se debe tener en cuenta una serie de características de este mundo premeccanizado: ni el maíz tradicional ni la trilla de trigo con mayal promueven economías de escala; en la Europa premeccanizada la única diferencia en la producción de trigo entre el norte de Europa y la región mediterránea es en el trillado; si el clima lo permite, el trillado con yegua ofrece ventajas considerables sobre la trilla con mayal, siempre y cuando los recursos disponibles permitan al propietario la posesión de animales a bajo costo. Aun en la región mediterránea, donde el clima es ideal para la trilla con yegua en el exterior, la escasez de pastos y las propiedades más pequeñas restringieron considerablemente las posibilidades de usar esta técnica en gran escala. La conquista y ocupación del Nuevo Mundo permitieron la combinación de grandes extensiones de tierras con suficientes recursos como para poder mantener los pastos necesarios para el ganado en una escala inimaginable en el Viejo Mundo. En estas condiciones, las ventajas de una técnica antigua podían ser explotadas en su totalidad. Así, el trigo se convirtió en un importante cultivo comercial, producido en gran escala, administrado directamente en las haciendas, utilizando mano de obra masculina proveniente de campesinos sin tierra o de simples jornaleros. La explicación de la estructura de la producción cerealera en la América hispana aquí presentada no es la única historia, pero sí es parte —muchas veces ignorada— de la misma.