

El patrimonio industrial cafetalero del Soconusco, México. Una aproximación al sector industrial histórico

The industrial coffee heritage of the Soconusco, Mexico. An approach to the historic industrial sector



Ana Johari Mejía R.



Investigadora Posdoctoral de la Fundación Alexander von Humboldt en la Universidad Libre de Berlín

joharian@gmail.com

Fecha de recepción: 12 de abril de 2021
Fecha de aceptación: 27 de diciembre de 2021

DOI: 10.30827/erph.vi29.20986

108

Resumen

La región del Soconusco, situada en el sureste de México, forma parte del mercado mundial del café desde finales del siglo XIX. Su estándar de calidad y el sabor de los granos fueron muy apreciados en el Norte Global hasta por lo menos la Segunda Guerra Mundial. Las plantaciones del Soconusco se convirtieron en un referente nacional en la exportación de café mexicano gracias a la inversión de capital, a un mercado de consumo consolidado y al uso de tecnología avanzada. Sin embargo, el café del Soconusco sufrió varias crisis desde finales del siglo XX que empujaron a los plantadores a diversificar su negocio hacia otros sectores como el turismo y el ocio. En este nuevo y desafiante escenario, la singular tradición cafetera del Soconusco junto con su herencia industrial, en términos de tecnología histórica, representa un valor añadido para estos nuevos sectores. Utilizando la finca Perú París como caso de estudio, este artículo analiza la historia del desarrollo tecnológico utilizado en la producción de café de Soconusco, la singularidad de su arquitectura y tecnología, así como la riqueza documental de sus archivos cafeteros para implementar su uso como atractivo turístico. Se pretende con ello contribuir a que estas fincas, estratégicas para la reactivación económica de la región por su interés cultural, sean protegidas e incluidas en los estudios culturales del patrimonio industrial mexicano.

Palabras clave: Patrimonio cafetero, Patrimonio agroindustrial, Tecnología del café, Historia, Soconusco (México).

Abstract

The Soconusco region, located in southeastern Mexico, has been part of the world coffee market since the late 19th century. Its coffee quality standard and the taste of the beans were highly appreciated in the Global North until at least the Second World War. The Soconusco's plantations became a national benchmark in Mexican coffee exports thanks to capital investment, a consolidated consumer market and the use of advanced technology. However, Soconusco's coffee suffered several crises since the end of the 20th century that pushed planters to diversify their business into other sectors such as tourism and leisure. In this new and challenging scenario, Soconusco's unique coffee tradition together with its industrial heritage, in terms of historical technology, represent an added value for these new sectors. Using the Peru Paris estate as a case study, this article analyses the history of the technological development used in Soconusco's coffee production, the uniqueness of its architecture and technology, as well as the documentary wealth of its coffee archives in order to implement its use as a tourist attraction. Our aim is to promote that these estates, which are strategic for the economic reactivation of the region due to their cultural interest, are protected and included in the cultural studies of Mexico's industrial heritage.

Keywords: Coffee heritage, Agro-industrial heritage, Coffee technology, History, Soconusco (México).



1.- Introducción

Entre finales del siglo XIX y principios del XX, el estado mexicano de Chiapas fue ejemplo de la preponderancia del cultivo de café sobre otros cultivos de la región. Las excelentes condiciones climáticas, la fertilidad de sus tierras y un ambiente propicio en lo económico y político, incentivaron a grupos de inversores extranjeros a cruzar la frontera entre Chiapas y Guatemala para construir modernos espacios agroindustriales dedicados a la plantación, cultivo y procesamiento del llamado café de “calidad oro”, un tipo de café que satisfizo durante décadas, los exigentes paladares de los consumidores del norte global.

De distintas nacionalidades fueron los capitales de estas empresas extranjeras que se asentaron en el sureste mexicano a partir de 1890, colonos procedentes de Estados Unidos, Inglaterra, Italia, España o Suiza; además de un grupo destacado de empresarios alemanes con mucha experiencia en el negocio del café y suficiente capital para instalarse con sus familias y comprar tierras en aquella zona remota del país. Este grupo heterogéneo de actores sociales y económicos, incluidos los antiguos propietarios mexicanos, concentró sus esfuerzos y capitales en la que entonces era una agroindustria lucrativa: la industria del café. A fin de lograr una máxima producción del grano de café y cubrir parte de la demanda mundial, las empresas se apoyaron en eficientes métodos de trabajo, una buena gestión económica, una organización racional, moderna tecnología e innumerable mano de obra no calificada o semicalificada (CAMBRANES, 1985: 609).

Aunque fueron dos zonas las más destacadas dentro del panorama económico regional, la zona sur del estado sureño de Chiapas destacó por encima de la zona centro-norte del estado y las fincas cafeteras del Soconusco lideraron la economía en cuanto a la producción de café lavado mexicano se refiere. Su producción se mantuvo por lo menos hasta finales del 1990, cuando diversificaron sus intereses para incorporar nuevas fuentes de ingreso, ante el abandono paulatino del cultivo. En este sentido, una de las iniciativas para la reactivación económica surgió a finales de 1990 con el proyecto “Ruta del café”, el cual buscó reconvertir los antiguos espacios agroindustriales en espacios destinados para el turismo y como atractivo cultural (HERNÁNDEZ, SUAREZ y LÓPEZ, 2015), acercando al turismo nacional y extranjero a visitar esta zona fronteriza de México. Aunque en sus inicios agrupó a un elevado número de fincas participantes, con el trascurso de los años muy pocas lograron adaptar sus instalaciones y reconvertir sus antiguos complejos agroindustriales en espacios turísticos. Del proyecto inicial sólo tres fincas conforman en la actualidad la “Ruta del café” y ante un futuro incierto, se prevé que en un futuro cercano otras muchas fincas se enfrenten a un proceso de desindustrialización y búsqueda de nuevas fuentes de ingreso alejadas del cultivo.

Por todas estas razones, el presente trabajo se interesa en profundizar en el patrimonio de la industria del café y la revalorización de sus restos –la tecnología histórica, los espacios de producción, las casas prefabricadas y los muchos otros elementos que conforman las fincas – para ser concebidas como sitios idóneos para su musealización y salvaguarda, obligando a establecer un hilo conductor que explique los procesos productivos y laborales de desarrollo a nivel de tiempo, además de fomentar el sentimiento de identidad para un mejor entendimiento del pasado y presente de la región sur de México.

El estudio se basa en el creciente interés por el sector industrial histórico y la tecnología del beneficiado de café en México, un campo de investigación poco desarrollado en el ámbito del sureste del país y que hace brillar una nueva luz sobre las huellas materiales de la primera agroindustrialización de Chiapas. Para ello se ha realizado una primera aproximación a aquellas innovaciones tecnológicas que impulsaron la industria cafetalera de finales del siglo XIX y primera

mitad del siglo XX en el Soconusco. Se identificaron una serie de antiguos espacios de producción y su maquinaria, resaltando su valor técnico o tecnológico, pero también su valor cultural como parte del registro de la vida de una sociedad. Los bienes materiales a los que nos referimos, ya sean muebles o inmuebles, permiten recrear las viejas redes de comercio que manifiestan la integración de los confines de México al mercado internacional y también permiten visibilizar los espacios en donde trabajó la población del Soconusco.

La cuestión a la que refiere este trabajo es una aproximación simplificada del patrimonio industrial de la finca Perú Paris, ubicada en el municipio de Tapachula, en el estado de Chiapas, al sur del país. Su acercamiento pormenorizado se justifica por su calidad histórica, científica y tecnológica de la maquinaria contenida en sus espacios de producción. Para desarrollar la investigación se consultaron fuentes documentales del archivo histórico de la finca, el único archivo de finca de Chiapas que ha sido rigurosamente catalogado gracias a un proyecto de investigación. Pero también fue fundamental el análisis de los restos materiales del pasado industrial de la finca, es decir, la maquinaria y los espacios de producción bajo la óptica de la arqueología industrial. El estudio se completó con entrevistas a sus propietarios y trabajadores de la finca, que aportaron información sobre la historia de la producción del grano y del proceso del beneficiado.

Las siguientes reflexiones se insertan, por lo tanto, en un contexto interdisciplinario. En un sentido más amplio dentro del área de investigación histórica, de la cultura material y del patrimonio agroindustrial, entendida como una historia de los objetos y su contexto histórico. Se busca analizar la maquinaria de una finca de café y los métodos de producción históricos del café. El fin del trabajo es entender e insistir en las características y singularidades de estos vestigios del pasado agroindustrial para su posterior manejo y gestión, como parte de los circuitos turísticos del café. Se intenta desvelar las innovaciones tecnológicas implementadas en los espacios de producción de café y su puesta en valor “como bienes culturales susceptibles a un desarrollo sostenible a escala local y regional” (ÁLVAREZ ARECES, 2006: 46). Hablamos fundamentalmente de maquinaria depositada en los espacios de producción de una finca de café, los cuales se describirán posteriormente y que se denominan “beneficio húmedo” y “beneficio seco”. Estas zonas contenían la maquinaria importada desde Centroamérica, Europa o Estados Unidos durante el primer cuarto del siglo XX y coincidiendo con una política nacional mexicana de industrialización del campo mexicano. Pero también se destaca el valor de los conjuntos arquitectónicos que resguardan esta maquinaria, así como los archivos de empresa que han sido recuperados y catalogados.

El trabajo de investigación se fundamenta en uno anterior sobre la arquitectura prefabricada de las fincas. Para este primer trabajo se desarrolló un enfoque metodológico que permitiera estudiar por partes las evidencias materiales de las antiguas agroindustrias cafetaleras del Soconusco y se elaboró un plan para identificar los vestigios materiales, es decir una metodología para analizar por partes la antigua agroindustria de una finca cafetalera. En un primer momento se empezó por el núcleo de la finca, la casa grande del propietario, la del administrador, ubicadas en posición privilegiada dentro del conjunto de la finca. Posteriormente se desvió la atención a otras viviendas, como las de los trabajadores temporales y permanentes, ubicadas en espacios separados y distintos de los alojamientos más privilegiados. En esta primera incursión a las fincas se constató la riqueza material que permitió emprender una investigación detallada sobre este campo.

El estudio que aquí se presenta corresponde por lo tanto a esa segunda fase de investigación en la que se han incorporado la maquinaria y los objetos de trabajo. Queda un análisis posterior de ciertas infraestructuras que fueron imprescindibles para el traslado del café: canales para el aprovechamiento de ríos y suelos, los soportes estructurales, los medios de transporte como el del ferrocarril, entre otros. Esta segmentación o jerarquización de los diferentes espacios con

estructuras y diversidad de sistemas y subsistemas muestran un orden en diferentes niveles (CASTILLO, 2009: 149). Además, se incorporó el término de “espacios para la producción”, un concepto propuesto a partir del Seminario de Estudios de Historia del Arte de la DEH/INAH que aportó visión integral de la arquitectura de la hacienda o la finca de café (TERÁN, 1985).

Como tarea pendiente necesitaríamos considerar los valores intangibles de las fincas cafetaleras. El paso de los trabajadores por las fincas está aún latente en la memoria colectiva de la región y es importante indagar en la historia y la cultura de los hombres y las mujeres en su relación con la actividad agroindustrial cafetalera, así como su relación con la tecnología empleada para el procesamiento de café. El rescate de los testimonios de los trabajadores daría cuenta de la dimensión social de las fincas y los múltiples aspectos que desenterrar, de la herencia cultural del territorio sureño y de sus poblaciones, para abrir espacios a nuevos significados como una manera eficaz de preservar la memoria colectiva.

El primer tópico del texto describe los antecedentes de la investigación y la construcción metodológica para acercarse a los distintos objetos de estudio para ser considerados patrimonio industrial. El segundo detalla de manera simplificada la historia de las fincas de café del Soconusco. Posteriormente se explica de manera general los pasos para el procesamiento del “café oro” utilizado por los inmigrantes en las fincas del Soconusco hasta la primera mitad del siglo XX. El tercer tópico busca identificar los valores patrimoniales de la finca Perú Paris. Finalmente en las conclusiones, se busca reflexionar y crear conciencia de la existencia de este patrimonio agroindustrial de la región y sentar las bases para posteriores investigaciones que permitan ubicar su lugar en la historia y dentro de la rama del patrimonio industrial dedicado al estudio de Chiapas.

2.- El patrimonio industrial en México

Cada vez es más difícil ignorar que los objetos materiales producidos por las sociedades o grupos se heredan a sus descendientes y que a través de la memoria dan sentido y consistencia al presente (BALLART y TRESSERRAS, 1997: 11). Dentro del ámbito de los estudios culturales el patrimonio industrial cobra cada vez más importancia y se han generado una serie de debates significativos sobre qué se debe identificar y aislar de aquella herencia tangible e intangible del ser humano. Si bien el camino a nivel global ha sido irregular y las posturas de los distintos sectores económicos, culturales y de investigación no siempre suelen coincidir, es aceptado por todos que la incidencia y el impacto que dejan las empresas atañen no sólo al ámbito económico, sino también a su población, urbanismo, sanidad, religiosidad o la cultura de una región (AGUILAR, 1998).

Las numerosas declaratorias internacionales sobre el patrimonio han reconocido la necesidad de proteger los legados del pasado material, cultural e industrial. Los reconocimientos han abierto las puertas para diversificar los enfoques de estudio de los bienes generados por el desarrollo de las actividades productivas en los territorios y para el reconocimiento de sus valores en la categoría del patrimonio industrial. Además, la UNESCO ha incluido a varios lugares industriales en la lista de patrimonio de la humanidad. Todas estas cuestiones son y siguen siendo objeto de estudio y se suceden al mismo tiempo que otros hechos importantes: el abandono, la pérdida de sus funciones y la reconversión de muchos sitios de producción en nuevos bienes culturales y como recurso para afrontar el desarrollo sostenible a escala local y regional (GONZÁLEZ, 2007: 31; ÁLVAREZ ARECES, 2006).

En México una considerable cantidad de literatura científica ha sido publicada y se han desvelado cuestiones sobre las industrias más representativas del centro y norte del país; del vasto y del rico legado industrial diversificado por el territorio, de la industria minera, la textil, las ferrerías y

fundiciones, la industria de los ferrocarriles, la industria del tequila, entre otras muchas que están siendo en la actualidad objeto de estudio (GÓMEZ ARRIOLA, 2007; HERNÁNDEZ, 2013; MORALES-MORENO, 2008; MORALES-MORENO 2011; NOVELO, 1983). Debido a las limitaciones prácticas, este documento no puede proporcionar una revisión exhaustiva de toda la literatura generada desde el interés por el patrimonio industrial mexicano, aunque lo habitual en la literatura académica es encontrar mayor atención a los grandes temas de la industria mexicana y que el legado del pasado inmediato de la industria forme parte de las «herencias culturales desconocidas» y distantes de los mundialmente famosos sitios prehispánicos y coloniales (NOVELO, 2005).

En tal sentido, coincidimos con la idea de Tortolero (1998) al señalar que los estudios publicados hasta el presente no han tenido en cuenta la tecnología agrícola histórica mexicana debido a la existencia de prejuicios que relacionan lo agrícola con atrasado o rudimentario. El campo de estudio sobre el patrimonio de la agroindustria de los cultivos tropicales de exportación del sureste mexicano, y particularmente la tecnología empleada, se erige como la hermana pequeña de las industrias más pesadas del país, algo que contrasta con la numerosa literatura historiográfica de la región (BERTH, 2018; FENNER, 2003; LANGNER, 1985; POHLENZ 1979 Y WASHBROOK, 2018). En lo que a los estudios regionales se refiere, el pasado histórico de la agroindustria cafetalera de Chiapas se abre hueco en la búsqueda de su propio reconocimiento y tratamiento diferenciado dentro de dos campos: el del patrimonio industrial y el del patrimonio agrícola (CASTILLO RUIZ Y MARTÍNEZ YÁÑEZ, 2014; MARTÍNEZ YÁÑEZ, 2011).

La visión prevalente señala que la posición monopólica de los inversores extranjeros en la producción de café lavado se debió, entre otras cosas, a que se perfeccionaron los procesos de industrialización y que destinaron, desde sus inicios, el capital necesario para dotar a los beneficios de la mejor tecnología para el procesamiento del café lavado. No obstante, no se ha determinado cuál fue la tecnología, cómo fue su aplicación, de dónde provino y qué valores podemos rescatar hoy en día de todos estos elementos históricos, documentales, tecnológicos, científicos, constructivos e incluso estéticos, para ser considerados como bienes integrantes del patrimonio cafetalero de la región. Esta falta de información difiere de la labor académica en Guatemala, Costa Rica, Colombia, Brasil o Cuba, donde desde la década de 1980 el tema del patrimonio de los conjuntos históricos agroindustriales del café ha recibido considerable atención crítica. Por otro lado, los flujos tecnológicos y del café y el *how-to know* de la técnica mexicana están ligados a la producción guatemalteca y costarricense, como se podrá comprobar a lo largo del presente texto (CAMBRANES, 1975; WAGNER, 2001).

3.- Contexto breve de las fincas del Soconusco

A finales del siglo XIX la zona del Soconusco era un territorio poco acogedor y aislado del centro del país, que había pertenecido a la República de Guatemala y que se había anexionado recientemente al estado de Chiapas. El presidente de turno, el general Porfirio Díaz, buscó modernizar al país a través de una política nacional europeizante que fomentara la entrada de empresas extranjeras para explotar los terrenos deshabitado o “baldíos” y favorecer el cultivo del café como una manera de “progreso” de la región (NOLAN-FERREL, 2018).

Las primeras empresas cafetaleras que arribaron a la región, procedente de Guatemala, llegaron alrededor de 1890 en la búsqueda de tierras aptas para el café de alta calidad destinado a la exportación mundial. Compraron a la Compañía Inglesa de Colonización grandes extensiones de tierra para desarrollar un negocio que estaba ya consolidado en tierras guatemaltecas (FENNER, 2015a). Lo refiere Gudiño

“Las tierras del Soconusco representaron, por su calidad y riqueza natural, un buen negocio tanto para las compañías como para el gobierno mexicano, ya que se trataba de terrenos aptos para el cultivo del café que al prometer importantes cosechas fortalecieron la demanda de terrenos” (2000: 40).

Además, la entrada de capitales extranjeros se favoreció con una serie de regalías, exenciones de impuestos y concesiones promulgadas durante el periodo para introducir la maquinaria libre de impuestos destinada a los espacios de producción del café.

La entrada de capitales se enmarcó dentro de las políticas de la época encaminadas a la “modernización” del campo mexicano y la implementación de nuevos medios técnicos que mecanizaron los procesos de producción agrícola. Esta política nacional, a su vez, siguió los pasos de otra más amplia, la de los gobiernos latinoamericanos por integrar a sus países al mercado mundial y donde la inversión de capitales fue el estímulo necesario para fortalecer la explotación de los productos tropicales. El café ocupó un lugar destacado dentro de los cultivos y las tierras americanas y sus campos proporcionaron materias primas y alimentos a los países desarrollados como Inglaterra, Francia, Alemania o los EE.UU., quienes a su vez comerciaron y fabricaron productos industriales para los países de América Latina (GUDIÑO y PALACIOS, 1998: 25).

Así es como arribaron las empresas familiares al sureste mexicano, con fuertes conexiones entre Alemania, Centroamérica y Estados Unidos y con el capital necesario para emprender el negocio del café gracias a los créditos de bancos de Hamburgo y Bremen, en el caso de los alemanes y su fuerte posición en el mercado (CAMBRANES, 1977: 222). La incursión tenía el firme propósito de fomentar la creación de una red global y más amplia de fincas y beneficios de café que cruzara fronteras –entre países productores como el sur de México, Guatemala o Costa Rica–, donde se produjera grano de alta calidad para su comercio exterior (BERTH, 2018: 24). La sólida red familiar y social sustentó a los plantadores, que invirtieron su capital en la cosecha y el procesamiento del café e introdujeron a la zona del Soconusco, por vía de Guatemala, una innovadora tecnología para lavar el grano, con patentes de Europa y Estados Unidos. La tecnología jugó un papel decisivo en el desarrollo del cultivo, al igual que la mano de obra proveniente del Guatemala, trabajadores indígenas guatemaltecos y campesinos establecidos de manera definitiva en las fincas de café, empujados por las malas condiciones de vida de su propio país y enganchados a las prácticas de explotación de las fincas (DE VOS, 2002: 49).

Los cultivadores centroamericanos y del Soconusco fundamentaron parte de su éxito en la posesión de plantas procesadoras de café y en la instalación de tecnología puntera en los espacios de producción, conocidos como beneficio seco y beneficio húmedo, monopolizando el negocio y la exportación del grano (SPENSER, 1988). Se necesitaron grandes sumas de dinero en la mecanización del proceso de beneficiado y en la creación de los espacios de producción, así como importantes obras de ingeniería que dotaron a las plantas del suficiente suministro de agua para instalar la costosa maquinaria y equipo. Cuando la finca no contaba con alguno de estos espacios industriales y sólo podía llegar hasta la cosecha y su posterior recolección, los granos eran enviados a otros beneficios de localidades cercanas para finalizar el beneficiado. Así se explican los espacios de producción emplazados fuera de las plantaciones propiamente dichas, como el antiguo beneficio Eureka, en la localidad de Huixtla o el beneficio La Esperanza, en la ciudad de Tapachula, los cuales constituyeron puntos importantes para los productores que no disponían de su propio beneficio.

En cuanto al conocimiento tecnológico, los plantadores estaban al tanto de las novedades debido a sus constantes viajes, solían embarcarse seis meses para cruzar el Atlántico, cerrar tratos en Europa y posteriormente regresar en barco hacia el Soconusco para ver a sus familias y vigilar

la plantación. Por medio de los viajes conocían los catálogos más actuales y adquirían la maquinaria up date para los beneficios del Soconusco. También compraron maquinaria y variedad de productos de ferretería a las casas de compañías alemanas o las representaciones alemanas de la ciudad de México (RINKE, 2007). En Tapachula la ferretería de propietarios alemanes Henkel & Cia. distribuyó algunos de los catálogos de maquinaria hasta los particulares de las fincas y medió en su compraventa.

Así como las innovaciones tecnológicas procedían del extranjero [Imagen 1], también procedía del exterior el conocimiento práctico que las acompañaba. Los administradores y los propietarios extranjeros manejaban el instrumental material de las fincas y el resto de trabajadores se centraba en una parte del proceso productivo, desconociendo muchos de los entresijos y métodos que sólo el administrador experto, tenía en su poder. A pesar de la dificultad para estudiar los objetos de estudio, las particularidades técnicas, así como la tecnología histórica de las fincas del Soconusco, se puede indagar en los procesos empleados si buscamos en las técnicas de industrialización del grano empleadas en Guatemala y el Caribe, donde los colonos holandeses y franceses habían perfeccionado la técnica del café lavado, la cual difundieron al resto de países del centro del continente americano.

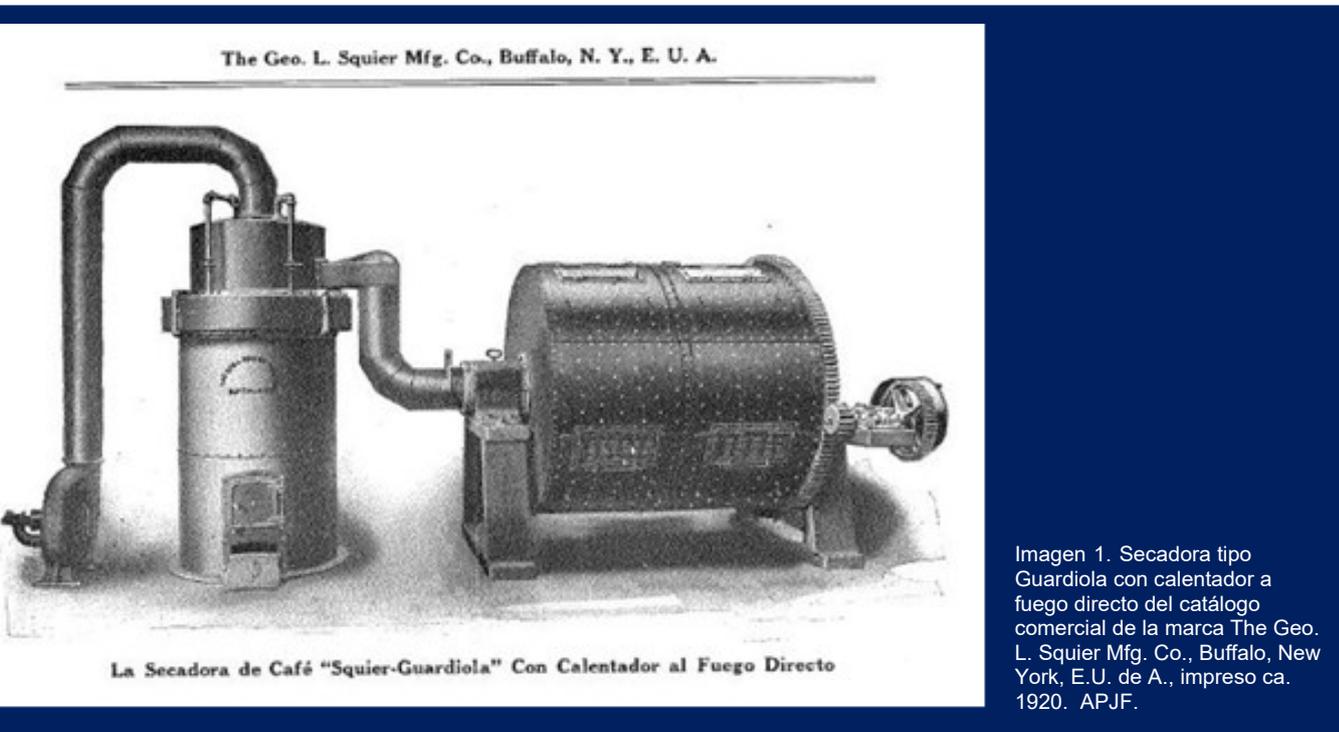


Imagen 1. Secadora tipo Guardiola con calentador a fuego directo del catálogo comercial de la marca The Geo. L. Squier Mfg. Co., Buffalo, New York, E.U. de A., impreso ca. 1920. APJF.

4.- La producción de café de los cafés lavados durante la primera mitad del siglo XX

Como era de esperar, la Revolución Industrial aceleró los procesos de producción del café y sustituyó al de la fuerza humana como único recurso para el beneficiado del grano. A partir del uso de nuevas fuentes de energía hidráulica o por la obtenida a partir de la combustión directa de materiales –como la leña empleada para el secado del grano de café–, se acortaron los procesos de tratamiento del grano y se aumentó considerablemente la producción. El incremento de la demanda mundial de café tuvo entonces un impacto en los cambios tecnológicos y las formas de procesar los granos de café. Todas estas innovaciones técnicas se materializaron en la maquinaria, la cual determinó el curso del desarrollo industrial del café (DOMÍNGUEZ, 1979: 268).

Hasta mediados de 1870 la mayoría del café se exportaba hacia Inglaterra, pero a partir de 1884 Alemania dirigió las exportaciones y los puertos de Hamburgo y Bremen absorbieron alrededor

de un quinto de la producción total del mundo (TRÜMPER, 1996: 27-55). El consumidor del norte de Europa dirigió las exportaciones de café y los gustos del grano, el cual difería de los gustos del consumidor de Estados Unidos. Los clientes de Inglaterra, Alemania, Holanda, Suecia, Noruega, Dinamarca y Suiza consumían un café fino que había sido lavado, unos granos de café de gran pureza, con un sabor y aroma fuerte. Éste café se solía vender en pequeños establecimientos especializados donde las amas de casa escogían la variedad, procedencia y el tipo de mezcla, para recibirlo tostado a la vista. Por el contrario, los clientes de Estados Unidos preferían el café de Brasil y las mezclas más económicas. España e Italia se decantaban por los cafés adulterados con azúcar o sucedáneos y los sabores más ásperos (PÉTERS SOLÓRZANO, 2016: 40-45).

Por todo ello, cuando hablamos de un café “lavado” o *wet method*, nos referimos a un tipo de café que se popularizó en la primera mitad del siglo XX y el cual era tratado, de manera casi científica, por el método “de vías húmedas” o con la técnica denominada “proceso de las Indias Occidentales” (*West Indian Process* o *W.I.P.*), para potenciar por medio del lavado su sabor. Un método anteriormente practicado por colonos franceses en las plantaciones del Caribe y que posteriormente se ramificó hasta llegar al sur de México. Los cafés lavados fueron los más codiciados por los mercados internacionales desde finales de siglo XIX y hasta por lo menos antes de la Segunda Guerra Mundial, porque aportaba los mayores beneficios económicos, al producir un grano de excelente calidad que satisfacía los estándares de calidad y los ya citados gustos europeos.

Para llevar a cabo el método de la vía húmeda, se necesitaban suficientes suministros de agua y la zona Centroamericana, incluido el Soconusco, gozaba de tales bondades naturales. Pero tan importante como el agua, fue la tierra apta para el cultivo y la numerosa mano de obra que se requería para cosechar el grano, indígenas reclutados en duras condiciones de servidumbre que transitaban por los cafetales cargando a cuestras grandes cestos y recogiendo el grano para llevarlo al beneficio húmedo (WASHBROOK, 2006). A partir de aquí y tal como se describe a continuación, comenzaba el beneficiado de café.

4.1) Beneficiado en húmedo o lavar el café

Después de su cosecha, el proceso comenzaba con el lavado y la fermentación de los granos en tanques especiales que separaban el café de mayor calidad, del de menor calidad. Durante 24 o 28 horas, según la altura de la finca, el café se reposaba con el fin de ablandar las pieles externas y la pulpa a condición de que las haga más fácilmente removibles. Una vez fermentado, se pasaba a una máquina despulpadora o se sometía a la presión del agua para que, por fricción, se extrajera la pulpa sin aplastar el grano interior. Aunque el método húmedo no es el que mayor tecnología requiere, sí que empleó una abundante cantidad de agua y condicionó la ubicación de los beneficios en función a la cercanía de los afluentes de la región. En el beneficio húmedo se encontraban depositadas las máquinas encargadas de despulpar el café, también llamadas despulpadoras.

4.2) Beneficiado en seco

Posteriormente se iniciaba el beneficiado en seco, el método más antiguo de beneficiado, con maquinaria especial y costosa que requería de operarios capacitados para adecuar el grano a las exigencias del comprador. El proceso de secado se iniciaba en los patios, donde se extendía el café formando una capa delgada sobre el terreno abierto para secar y eliminar los excesos de agua. A partir del final del siglo XIX y con la imparable industrialización, se desarrolló la tecnología para secarlo mecánicamente. La secadora tipo Guardiola fue una de las más utilizadas y forma parte de la arqueología industrial de los beneficios de la región. Su uso se generalizó gracias a que la patente del inventor expiró y los fabricantes de beneficios del mundo mejoraron el sistema, entre ellos McKinnon en 1882, y vendieron las nuevas secadoras tipo Guardiola a toda la industria cafetalera centroamericana (UKERS, 1922: 246). [Imagen 2]



Imagen 2. Secadora tipo Guardiola ubicada en el beneficio seco de la finca Perú París y en pleno movimiento para el secado de los granos de café durante la época de cosecha. Octubre 2018. Colección: Ana Johari.

Tras aproximadamente 30 horas de secado y con una temperatura entre los 60 y 70 grados centígrados, el café llamado “pergamino” estaba en su “punto” para el siguiente proceso y antes de embarcarse hacia Europa. En este momento del proceso, y a previa solicitud del cliente importador, los granos de café podían ser vendidos en “calidad pergamino” y sin pasar por los posteriores tratamientos. En caso contrario, el café era enviado a las máquinas “retrilladoras” las cuales descascarillaban la capa superficial del café pergamino como si se tratara de la piel de un maní.

Finalmente el café se tenía que pulir, también previa solicitud del cliente, los granos se pulían en tambores de bronce para eliminar una película plateada adherida al grano llamada “pelusa” y dejarlo en “calidad oro”. El fin último era dejar un café de color azul-verdoso para después se podía clasificar por su sabor, tamaño y color. La clasificación de los granos la realizaban máquinas clasificadoras y se terminaba con un último repaso hecho por mujeres que corregían los defectos. Conforme avanzó el siglo XIX y XX se clasificó y diversificó más el café y además de tamaño y forma se introdujo la calidad y la apariencia (DOMÍNGUEZ, 1979: 230-233).

Toda esta maquinaria funcionaba por la fuerza mecánica generada por la “rueda Pelton”. Se trata de una turbina hidráulica que accionaba, mediante poleas y transmisiones, el movimiento de la maquinaria, repartiendo la fuerza y energía necesarias para el funcionamiento de los beneficios. Posteriormente las Ruedas Pelton adquirieron las características de una turbina hidroeléctrica. El anterior sistema, novedoso y costoso para la época, permitía habilitar una pequeña central hidroeléctrica en la finca y facilitar el trabajo y la producción, no sólo de los espacios de

producción sino de todas las viviendas. La central hidroeléctrica constituía el “corazón de la finca” y permitió automatizar parte del proceso del beneficiado.

La maquinaria instalada en los beneficios en un primero momento fue llevada por los inmigrantes a través de las escasas y malas vías de comunicación entre ambos países y con enormes esfuerzos para su traslado. Sólo décadas después, tanto los insumos como la maquinaria, así como el transporte del café se realizaban por medio de mulas desde el cercano Puerto de San Benito hasta las fincas, en un viaje que podía durar de dos a seis días. Para sacar el café hacia el exterior se transportaba al puerto chiapaneco y en dirección al puerto guatemalteco de Ocos. Los barcos atracaban en la rada cargando o descargando mercancía por no haber suficiente profundidad para arrimarse al muelle. Esto significaba que la carga tenía que ser llevada en lanchas hasta o desde la orilla de la playa, no sin sufrir algún desperfecto o extravío por el estado de la mar. A partir de 1908 con la construcción del ferrocarril desde Tapachula hacia el Istmo de Tehuantepec, se introdujo la maquinaria por otras vías, aunque el traslado hasta las fincas siguió representando una dificultad por la lejanía y el mal estado de las carreteras.

5.- Acercamiento al patrimonio industrial de una finca: Perú Paris y su historia

El objetivo inicial del proyecto era identificar los valores materiales vinculados a la agroindustria del café del Soconusco a partir del análisis de un caso particular, una finca con suficientes restos materiales para indagar en ellos y apreciarlos como un posible bien cultural. Un ejemplo destacado lo constituye la finca Perú Paris, dada la calidad de sus construcciones – con maderas originales y elementos propios de inicios del siglo XX -, su antigua maquinaria, su historia, su excepcional estado de conservación y su archivo rigurosamente organizado. La finca ha logrado mantener durante más de un siglo la producción de café calidad oro y aunque no se encuentra abierta al turismo, su estudio permite apreciar los múltiples recursos y elementos [Imagen 3].

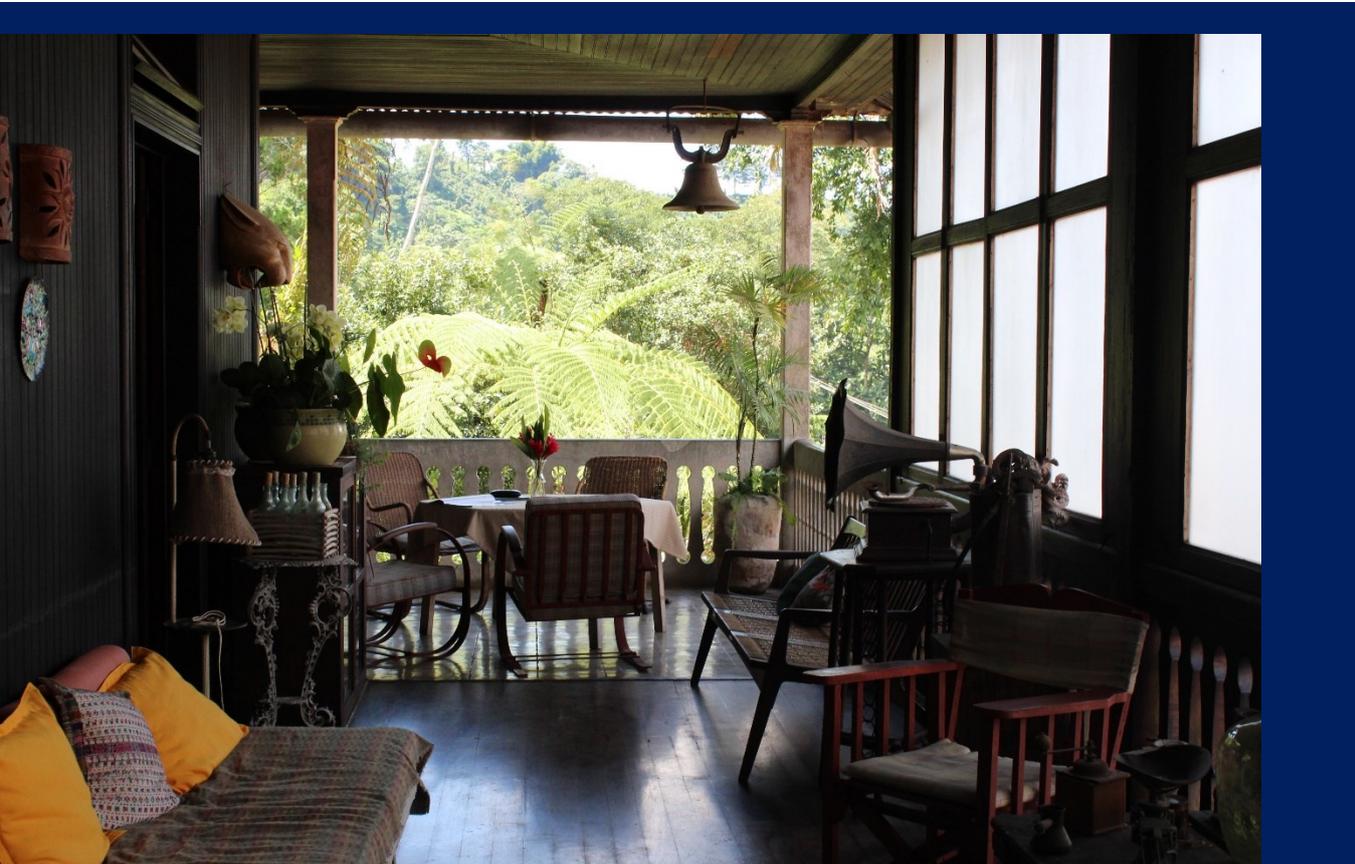


Imagen 3. Interior de la casa grande de la finca Perú Paris. Octubre 2018. Colección: Ana Johari.

La finca Perú París se ubica en la región mexicana del Soconusco, una zona que perteneció durante la época colonial a una sola unidad administrativa cuya capital era la ciudad de Guatemala. Por lo tanto, la historia de Guatemala tiene una gran influencia en el Soconusco mexicano no sólo a nivel histórico, político, económico, social y cultural; sino también en relación al desarrollo de la historia del café de la región. Cuando a finales del siglo XIX el Soconusco se anexionó definitivamente a México y se delimitaron las fronteras, se creó una franja que dividió incluso el volcán Tacaná, un hito geográfico de 4060 metros sobre el nivel del mar y cuyas tierras altas eran conocidas por la fertilidad de sus suelos volcánicos y su clima de trópico húmedo. En contraste con las tierras bajas cercanas a la costa llenas de plantaciones de cacao y de pequeños ganaderos (HELBIG, 1964:17). A las faldas del volcán Tacaná, y a escasos 20 kilómetros de la frontera con Guatemala, se fundó a finales del siglo XIX la finca.

Se trata de una finca dedicada desde sus inicios al cultivo del café y que ha contado con una variedad de propietarios desde su fundación. A principios del siglo XX fue adquirida por la Hidalgo Plantation Comercial Company, empresa particular con sede en San Francisco y Tapachula, liderada por el inglés Oliver Hebert Harrison y el norteamericano Carlos A. Leshner. El señor Harrison era a su vez, gerente de la empresa Mexican Land & Colonization Company, compañía que se había hecho con los derechos de deslinde de los terrenos de aquella zona de México y gracias a las Leyes de Colonización implantadas durante el periodo presidencial del general Porfirio Díaz (de 1876/77 hasta 1880 y de 1884 hasta 1911). Como el negocio del café en el Soconusco prometía grandes ingresos a todo aquél interesado en introducirse en el cultivo, los señores Harrison y Leshner, a pesar de tener ya un empleo en la compañía colonizadora, decidieron fundaron su propia compañía cafetalera comprando las fincas Perú y su anexo París. La finca funcionó y dio beneficios hasta 1910, cuando decidieron venderla a un empleado de la finca y de nombre Manuel Gris, quien había sido administrador de la finca desde 1906 y que además tenía experiencia previa en temas de café porque su padre era un reconocido líder cafetalero mexicano de la región. En un principio Manuel Gris adquirió en copropiedad la finca Perú París bajo el nombre Leshner & Gris hasta 1928 [Imagen 4], cuando la adquirió en su totalidad y le dio continuidad hasta la actualidad y a través de la saga familiar (FENNER, 2014: 65; BRACAMONTES GRIS, 2020).



Imagen 4. Separadora antigua de marca inglesa John Gordon & Co. y cuyo lateral muestra el nombre de los propietarios de la finca Perú París, los socios Leshner & Gris. Colección: Ana Johari.



Imagen 5. Fotografía del beneficio seco con su propietario actual, el finquero Eduardo Bracamontes Gris. Colección: Ana Johari.

Durante por lo menos la primera administración de Manuel Gris como empleado, la finca producía café para ser exportado por quintales hacia el puerto de San Francisco, California. Cada quintal equivalía aproximadamente a 46 kg de café verde oro en grano verde seco, es decir, habiendo pasado todo el proceso de beneficiado en húmedo y en seco. El café se procesaba en la propia finca y con su propia maquinaria, en el beneficio húmedo beneficio seco. La producción de café en sus instalaciones no era común en todas las fincas, porque las máquinas eran muy costosas y solo las grandes fincas las tenían. El beneficio de la finca Perú París es de los escasos ejemplos en la región que conserva la maquinaria prácticamente intacta desde su creación. De hecho, la finca continúa en la actualidad produciendo “café oro” y para ello emplea con frecuencia la maquinaria antigua [Imagen 5].

5.1) El espacio construido y su valor arquitectónico

Perú París se caracteriza por haber sido la típica agroindustria cuyo régimen tecnológico se basó en la energía motriz hidráulica, aprovechando las lluvias torrenciales de la región y la abundancia de agua (FENNER, 2015). El beneficio húmedo, así como la casa principal o mejor conocida como casa grande, se encuentran emplazados justo encima del escurrimiento de agua del Río Salitre, aprovechando de manera inmediata el recurso hidráulico y dotando de singularidad al espacio para la producción. Conserva en muy buenas condiciones la mayor parte de su maquinaria histórica, los tanques de fermentación y los edificios de madera. Debido a que la finca se ubica en las faldas del volcán Tacaná, gran parte de las viviendas se ubicaron de manera

escalonada a lo largo de la pendiente y equidistantes a la carretera principal que discurre por la finca. Este hecho, a ojos del visitante, imposibilita una visión panorámica del conjunto industrial.

Con el devenir de los años ciertos espacios han cambiado sus funciones, como las caballerizas, los potreros, o la tienda de raya donde tenían que comprar los trabajadores, con las fichas acuñadas por la propia finca, productos encarecidos que les generaban a menudo deudas impagables. Otros edificios se conservan casi intactos y lo que sigue es la descripción de aquellos espacios singulares que son susceptibles de ser incluidos en un plan de conservación por su extraordinario estado de conservación.

El primero de ellos se refiere a la casa grande y la administración, ubicadas a un costado del beneficio húmedo [Imagen 6]. Ambos espacios están conectados estructuralmente con el fin de controlar los procesos de producción de café. Se trata de un conjunto industrial de madera construido bajo manual y que data de la primera época de los propietarios Harrison y Leshner. El espacio fue construido bajo las directrices de tres antiguos manuales que se encuentran en propiedad de la familia: *Concretes, mortars, asters & stucco. How to use and how to prepare them* escrito por F. T. Hodgson, 1906, Chicago; *Elementary principles of carpentry* por J.T. Hunt, 1888, Londres y *Model Houses for Little Money & With additional Chapter on Doors and Windows* por W.L. Price y Frank S. Guild, publicado en Chicago en 1888 y 1908 respectivamente. Aunque participó un carpintero y un constructor local, según se lee en la fachada.

La casa fue construida en 1927 y cuenta con un porche en la parte baja y un gran balcón en la parte superior. El cerramiento del espacio se realizó por medio de una celosía de madera y gracias a ello, la casa recibe la ventilación cruzada durante los meses de más calor. La cubierta de lámina de zinc roja a dos aguas, usada también en otras fincas y una de las innovaciones tecnológicas de finales del siglo XIX traída de Estados Unidos, cubre todos los edificios de las fincas.



Imagen 6. Fachada principal de la finca Perú París. En la planta superior se encuentra la casa grande en donde habita el propietario y su familia. En la planta baja se ubica la administración y oficinas. Colección: Ana Johari.

El exterior fue construido con concreto y en su interior se dispuso la madera machihembrada. El estado de conservación es excelente, a pesar de los años y de la excesiva humedad del ambiente. Se pueden observar inclusive algunos elementos decorativos de estilo *art nouveau* de los interiores. La construcción sigue la tradición y los parámetros constructivos y conceptuales de los manuales de carpintería - muy populares entre los pioneros anglosajones a lo largo del siglo XIX- y la casa solventa la necesidad que tenían los inmigrantes de erigir un refugio de manera rápida, sencilla y económica.

La carretera divide la totalidad de la finca y alrededor de ella se ubican las viviendas de trabajadores temporales y trabajadores permanentes: los baños, las cocinas, además de una zona para la carpintería y almacenes. Un edificio destacados y en desuso es la antigua tienda de raya, así como una explanada con un edificio adyacente utilizado como carnicería y en la que se solía despiezar los animales determinados días a la semana para vender la carne a los pobladores de la finca y de otras rancherías cercanas.

De la misma época datan los beneficios de café, el beneficio húmedo y el seco. Frente a la casa se ubica el beneficio seco, construido a principios del siglo XX en madera y metal. Cuenta con un valor arquitectónico importante pues es testimonio característico del sector agroindustrial cafetalero, además de la maquinaria que alberga en su interior. La maquinaria conserva un valor poco habitual porque la mayoría de las fincas han desmantelado los beneficios históricos y han trasladado o vendido la maquinaria.

5.2) La maquinaria y su valor tecnológico

La finca conserva casi toda la maquinaria de principios del siglo XX. El sistema productivo de la finca es semi-automatizado y la fuerza motriz proviene de la turbina que alimenta a toda la finca y que se surte del río El Salitre, cuyo cauce atraviesa el propio casco de la finca. Mediante poleas y transmisiones, se reparte la energía necesaria para el funcionamiento de toda la maquinaria ubicada en los beneficios: el seco y el húmedo. En el beneficio seco cuenta con la mayor proporción de maquinaria histórica y distribuida por plantas. Los resultados, como se indica en la Tabla 1, indican que la mayor parte de la maquinaria era de procedencia inglesa o estadounidense, lo mismo que los técnicos encargados de manejar. Al respecto existen varias explicaciones posibles para estos resultados. Por un lado, se puede determinar que el conocimiento científico mexicano de la época se centró a las ciencias aplicadas a la práctica de la agricultura del café y que se venían practicando ya en Guatemala y Costa Rica, tal y como se evidencia en los manuales sobre el cultivo escritos por Matías Romero entre 1870 y 1880. El conocimiento adquirido por técnicos y trabajadores en cuanto al manejo de la maquinaria y los procesos del beneficiado, se solía aprender en las escuelas europeas de la época, en el caso alemán fue la Escuela Colonial para la Agricultura, el Comercio y la Industrial en Witzenhausen (*Kolonialschule für Landwirtschaft, Handel und Gewerbe*). Por último y no menos importante, muchos de los entresijos del beneficiado sólo se aprendían en el desarrollo del trabajo y de manera empírica, cuando los trabajadores llegaban a las fincas del Soconusco después de haber sido contratados desde sus países de origen.

En la planta alta del beneficio seco se ubica la máquina catadora [Tabla 2], cuya función era separar el café en tres grandes categorías del mercado mundial: caracolillo, common y café de tercera; aunque como señala Domínguez, conforme avanzó el siglo XIX se clasificó y diversificó aún más su separación (1979: 232). Los errores de clasificación y algunos tamaños específicos lo corregían manos femeninas en las mesas de trabajo destinadas para ese fin y que es parte del mobiliario original en desuso que se conserva [Imagen 7].

<u>Función</u>	<u>Tipo de máquina</u>	<u>Material</u>	<u>Piezas asociadas</u>	<u>Origen</u>
Secadora de café	<i>Secadora John Gordon N A 9120.</i>	Hierro		Londres, Inglaterra
Turbina hidráulica	<i>Rueda Pelton Type-O-Governor. Serial 614 order 1730</i>	Hierro	Engranajes y correas	Estados Unidos de América
Motor trifásico	<i>Motor ASEA SKB</i>	Hierro		Suecia
Motor eléctrico	<i>Siemens-Schuckert F-2241-6 B3 P00</i>	Hierro	Engranajes y correas	Alemania
Turbina hidráulica	<i>Moore & White Company</i>	Hierro	Engranajes y correas	Philadelphia, PA, Estados Unidos de América
Elevador de café	<i>Elevadores John Gordon</i>	Hierro y madera		Londres, Inglaterra
Catadora de café	<i>Catadora John Gordon de, No. A9120</i>	Acero, hierro y madera		Londres, Inglaterra

Tabla 1. Maquinaria histórica de la planta baja de la finca Perú París. Fuente: Ana Johari en base a la investigación arqueológica del beneficio seco.

<u>Función</u>	<u>Tipo de máquina</u>	<u>Material</u>	<u>Piezas asociadas</u>	<u>Origen</u>
Catadora de café para separar el grano	<i>Catadora John Gordon Tamaño 1, A0120</i>	Madera y hierro y cristal	Correas, poleas y engranajes. Unidas a un sistema más complejo de movimiento distribuido entre la planta baja y alta.	Londres, Inglaterra.

Nota: La catadora clasificaba el grano según calidad: primera, segunda, tercera, caracol, maragojipe y pedacitos.

Tabla 2. Maquinaria histórica de la planta altade la finca Perú París. Fuente: Ana Johari en base a la investigación arqueológica del beneficio seco.



Imagen 7. Detalle de la máquina catadora o clasificadora con dos de los tamaños que lograba separar: caracol y maragojipe. Colección: Ana Johari.

De interés para la datación de la maquinaria fue la correspondencia con las compañías fabricantes de la maquinaria del beneficio seco, con la casa inglesa *John Gordon* y con la alemana *Böhm & Mahlen-Hamburgo*. Según el relato actual de su propietario, hasta hace unos años las casas matrices podían sustituir ciertas piezas antiguas de la maquinaria a petición del cliente. El tipo de correspondencia da cuenta de la actividad y la industrialización de la región, así como el crecimiento económico de Tapachula y el Soconusco, reflejando la implicación de los productores de café y la organización económica de las fincas.



Imagen 8. Báscula antigua para pesar los pequeños granos de café y cumplir con los estándares de calidad para su exportación. Colección: Ana Johari.

En cuanto a las herramientas de trabajo se recomiendan que estudios futuros sobre el presente tema aborden su valor tecnológico y etnológico. Algunos de las herramientas halladas en la finca Perú París son: plantillas de tipografía para marcar los sacos de café, calibrador de granos de café herramientas para puntear la calidad de los sacos contenedores del café o básculas antiguas para pesar los pequeños granos de café. [Imagen 8]

5.3) El archivo histórico de la finca y su valor documental

Bajo la administración de Manuel Gris se generó una importante documentación que fue rigurosamente clasificada y catalogada. Hoy en día el archivo de la finca Perú París constituye el único archivo particular de una finca de café en la región del Soconusco y aunque es privado, se permite su consulta previa autorización. Su recuperación comenzó en torno al año 2000 por iniciativa del Dr. Justus Fenner y sus propietarios. La materialización se logró gracias al apoyo de la institución Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas (ADABI).

El gran fondo documental producto de la actividad económica realizada durante el periodo inicial de su funcionamiento, permite elaborar una historia concreta de una finca dedicada a la industrialización del café. Los fondos abarcan un periodo comprendido entre 1910 y 1990, siendo los más importantes los que corresponden a la dirección y funcionamiento de esta empresa como propiedad de Manuel Gris y que podemos considerar como los fondos históricos. La minuciosidad y el orden de Gris se reflejan en la constitución del archivo y en el tipo de documentación que alberga. Dentro de la tipología documental podemos encontrar: facturas y albaranes, correspondencia con particulares, con socios, con autoridades, pagarés a trabajadores, detalles sobre el enganche a trabajadores guatemaltecos e indígenas de los Altos de Chiapas, pero también cuestiones sobre venta y compra de café a ejidos, para exportación o cartas de naturalización a empleados extranjeros.

6.- Algunas consideraciones finales

Entre 1900 y 1907 Chiapas se convirtió en el tercer estado productor del café de México, un cultivo cuyo destino fue pensado para ser exportado hacia el mercado mundial: 60% hacia Alemania, 17,6% hacia Inglaterra, el 15,5% hacia los Estados Unidos y el resto a los Países Bajos y Francia (LANGNER, 1985: 96). Tanto latinoamericanos como extranjeros, se integraron a la economía mundial a través de la plantación y el procesamiento de café oro y la base del éxito de la economía del café en Chiapas se basó en la tecnología, el capital y un mercado seguro (LURTZ, 2019:7; RENARD, 1993: 23) La fiebre por el negocio de los grano de café transformó el territorio, pronto las zonas altas del Soconusco fueron deslindadas y vendidas, con un promedio de 180 hectáreas por cada una de las fincas, a propietarios que instalaron costosa maquinaria en los espacios de producción. La tecnología y la técnica que se empleó en la transformación del café lavado para su posterior comercialización en café calidad oro han sido escasamente abordadas por la literatura especializada y en este documento se ha explicado la importancia de un acercamiento al tema en el contexto de los estudios regionales.

El análisis de las técnicas y la tecnología del café lavado del Soconusco permite dimensionarlos en su tiempo y espacio, valorar los enormes esfuerzos para introducir toda esta maquinaria en un país con escasas vías de comunicación y distante de los núcleos centrales del país. Nos referimos a una tecnología pesada, de hierro fundido, despiezada para poder ser introducida al país por los puertos de Veracruz y llevada a lomo de mula hasta el Soconusco. Las fincas, algunas constituidas como compañías o empresas familiares, movilizaron grandes capitales, mano de obra mexicana, guatemalteca, europea y estadounidense, para impulsar una industria fuertemente consolidada en el otro lado de la frontera mexicana, en la zona de San Marcos y la Costa Cuca guatemalteca.

Los espacios de producción de café están en desuso y llenos de maquinaria antigua, muchas veces rescatada, otras veces desatendida y abandona ante la falta de comprensión y de conocimiento. La maquinaria formó parte del comercio en torno a las fincas de café y su puesta en punto era esencial para garantizar una producción constante de café en épocas de cosecha. Las piezas defectuosas tenían que ser reparadas, fundidas o reemplazadas por mecánicos expertos, en la mayor brevedad posible y dentro de las propias instalaciones de la finca. Esta inmediatez fue necesaria en los primeros años de funcionamiento y cuando el viaje a la ciudad de Tapachula demoraba casi cuatro días a caballo. Más adelante se abrieron talleres en la ciudad de Tapachula, instalados en una urbe moderna y avanzada del sur del país y aprovechando la gran derrama económica que producían las fincas en la región. La casa Henkel & Cia. abrió sus puertas en esta época, como el resto de locales de propietarios alemanes ubicados en las ciudades portuarias o en núcleos importantes de comercio nacional.

El estudio de los procesos históricos del café lavado del Soconusco cobra cada día más relevancia dadas las numerosas crisis que ha vivido el sector, por lo menos desde la década de 1980 y exacerbada además con la pandemia de 2020, y ante un panorama plagado de incertidumbres en cuanto a la producción de café en México. Una minoría de fincas ha diversificado sus fuentes de ingresos hacia el turismo y el ocio y se prevé que se sumen más fincas en los próximos años a la iniciativa "Ruta del Café" del estado de Chiapas, cuyo objetivo es abrir los espacios de producción y las instalaciones para la recepción de turistas interesados en los procesos del café.

Es razonable concluir que la maquinaria no cobra sentido sin las manos expertas que las trabajaron, pusieron en punto e incluso modificaron según sus intereses. La voz de los trabajadores cobra relevancia en el estudio de la maquinaria, como una manera de dar voz a cuatro generaciones de trabajadores que han pasado en los más de cien años de existencia de las fincas de café: cuadrillas de trabajadores de los Altos de Chiapas que cada año llegaban a pie hasta las fincas de café, los trabajadores guatemaltecos cruzando la frontera mexicana, los mozos, caporales rancheros, mayordomos, administradores, capataces o ingenieros. El microcosmos de las fincas es complejo, estratificado y organizado en función del trabajo vinculado a la cosecha de café. Se requiere de un trabajo adicional, una investigación complementaria sobre el papel de los trabajadores con el fin de rescatar la memoria intangible de una industria que permanece viva y que da sentido e identidad a la región.

Queda mucho trabajo por realizar para y por el patrimonio industrial cafetalero del Soconusco. Los hallazgos aquí presentados pretenden abrir una línea de investigación rica y que contribuya al conocimiento existente de la industria histórica del café. En esta investigación el objetivo era evaluar los objetos materiales o elementos tangibles que posee una finca y son susceptibles a ser musealizados para integrarse en un circuito narrativo de entendimiento sobre universo particular del café en Chiapas. Se necesita más investigación para incrementar nuestro entendimiento sobre el patrimonio industrial del sureste de México y los resultados de esta investigación permiten proporcionar ideas para futuras investigaciones.

Referencias bibliográficas

AGUILAR CIVERA, I. (1998). *Arquitectura industrial. Concepto, método y fuentes*. Valencia: Diputación de Valencia.

ÁLVAREZ ARECES, M. A. (2006). *Arqueología industrial: el pasado por venir*. España: CICEES-INCUNA.

ÁLVAREZ COELLO, G. D. (2011). *Redes mercantiles y comercio en Chiapas, 1880-1912* (Tesis de licenciatura no publicada). Tuxtla Gutiérrez, México: UNICACH.

BALLART, J. H. y TRESSERRAS, J. (1997). *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona: Ariel.

BERTH, C. (2018). *Biografías y redes en el comercio del café entre Alemania y América Central 1920-1959*. San Cristóbal de las Casas, México: CIMSUR-UNAM.

CAMBRANES, J. C. (1975). *Aspectos del desarrollo económico y social de Guatemala: a la luz de fuentes históricas alemanas, 1865-1885*. Guatemala: IIES- Universidad de San Carlos de Guatemala.

CASTILLO RUIZ, J. y MARTÍNEZ YÁÑEZ C. (2014). "El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO", *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, n. 66, pp. 105-124. DOI: <https://doi.org/10.21138/bage.1782>.

DE VOS, J. (2002). "La frontera sur y sus fronteras: una visión histórica". En: Edith Kauffer ed., *Identidades, migraciones y género en la Frontera Sur de México*. San Cristóbal de Las Casas, México: ECOSUR, pp. 49-67.

DOMÍNGUEZ, M. (1979). "The Development of the Technological and Scientific Coffee Industry in Gutemala, 1830-1930". (Tesis de doctorado). Tulane University.

FENNER, J. (2013). "Shaping the Coffee Commodity Chain: Hamburg Merchants and Consumption of Guatemalan Coffee in Germany, 1889-1992", *América Latina en la Historia Económica*, n. 3, pp. 28-55. DOI: 10.18232/alhe.v20i3.548.

FENNER, J. (2015a). *La controvertida historia de los deslindes de los terrenos baldíos en Chiapas, México, en su contexto internacional y nacional. 1881-1917*. San Cristóbal de las Casas, México: CIMSUR-UNAM.

GÓMEZ ARRIOLA, I. (2007). "Las antiguas instalaciones industriales de tequila. Un patrimonio olvidado". En: Cecilia Gutiérrez Arriola ed., *La Revolución Industrial y su patrimonio*, 12º coloquio del Seminario de Estudio y Conservación del Patrimonio Cultural. México: UNAM-Instituto de Investigaciones Estéticas, pp. 83-104.

GONZÁLEZ, A. (2007). "Patrimonio industrial: género y proceso". En: Cecilia Gutiérrez A. ed., *La revolución industrial y su patrimonio*, 12º Coloquio del Seminario de Estudios y Conservación del Patrimonio Cultural. México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Estéticas, pp. 31-39.

GUDIÑO, M. R. y PALACIOS G. (1998). "Finqueros extranjeros en el Soconusco, legislación y colonización, 1875-1910". En: Antonio Escobar Ohmstede, *Estudios campesinos en el Archivo General Agrario*, vol. II. México: RAN/ AGN/ CIESAS. pp. 15-86.

HELBIG, K. (1964). *El Soconusco y su zona cafetalera en Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, México: Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas.

HERNÁNDEZ, J. de J. (2013). *Paisaje y creación de valor, La transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila*. Michoacán, México: COLMICH.

HERNÁNDEZ, R. E., SUÁREZ, G. M. y LÓPEZ, J. A. (2015). "Integración de una red de agroecoturismo en México y Guatemala como alternativa de desarrollo local". *Pasos*, vol. 13, 1, pp. 191-205. DOI: 10.25145/j.pasos.2015.13.013.

LANGNER, V. (1985). "Kaffee in Chiapas, Süd-Mexiko und die deutschstämmigen Finqueros" (Tesis de maestría). Berlin: Freie Universität.

LURTZ, C. (2019). *From the Grounds Up: Building an Export Economy in Southern Mexico* California: Stanford University Press.

MARTÍNEZ YÁÑEZ C. (2011). *El patrimonio cultural: tendencias y proyecciones sociales y económicas. Estudio internacional y comparado del significado y uso del patrimonio ante los retos del siglo XXI*. Madrid: Editorial Académica Española.

MENDOZA, E. (2018) "Arqueología industrial en Guatemala: Chocoma (1891-1942)". En: J.P. Laporte; B. Arroyo y H. Mejía ed., *XIX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala 2006*. En: <<http://www.asociaciontikal.com/simposio-19-ano-2005/25-zorro-05-digital-doc/>>.

NOLAN-FERREL, C. (2018). *La construcción de la ciudadanía. Los trabajadores transnacionales y la Revolución en la Frontera México-Guatemala, 1880-1950*. San Cristóbal de las Casas, México: CIMSU-UNAM.

NOVELO, V. (2005). "Herencias culturales desconocidas, el caso del patrimonio industrial mexicano", *Cuadernos de Antropología Social*, n. 21, pp. 37-49. DOI: <https://doi.org/10.34096/cas.i21.4465>

PÉTERS SOLÓRZANO, G. (2016). *El negocio del café en Costa Rica, el capital alemán y la geopolítica, 1907-1936*. Costa Rica: EUNA

TORTOLERO, A. (1998). *De la coa a la máquina de vapor. Actividad agrícola e innovación tecnológica en las haciendas mexicanas: 1880-1914*. México: Siglo XXI.

RINKE, STEFAN (2007). "Alemania y México entre la Primera Guerra Mundial y la Gran Depresión, 1918-1933", *Dimensión Antropológica*, n. 14 (39), pp. 36-67. En: <<http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=410>>.

SPENSER, D. (1988). "Los inicios del cultivo del café en Soconusco y la inmigración extranjera". En: Brígida von Mentz, *Los empresarios alemanes, el Tercer Reich y la oposición de derecha a Cárdenas vol. I*. México: CIESAS, pp. 61-87.

UKERS, W. H. (1922). *All about coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company.

WAGNER, R. (2001). *Historia del café en Guatemala*. Colombia: Villegas editores-Anacafé.

WASHBROOK, S. (2018). *La producción de la modernidad en México. Fuerza de trabajo, raza y estado en Chiapas. 1876-1914*. San Cristóbal de las Casas, México: CIMSUR-UNAM.

Depósitos Documentales:

AFPP: Archivo de la finca Perú Paris en Tapachula, México.

APJF: Archivo Personal del Dr. Justus Fenner.

Agradecimientos

Proyecto resultado del Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM. Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur (CIMSUR).





Ana Johari Mejía R.

Investigadora Posdoctoral de la Fundación Alexander von Humboldt en la Universidad Libre de Berlín. Es Doctora en Historia del Arte por la Universidad de Oviedo con la tesis sobre la trayectoria artística y producción escultórica del artista asturiano Rubio Camín. En el año 2016 publica en coautoría dos tomos del Catálogo Razonado de Camín, gracias a una beca de investigación de la Fundación Ma. Cristina Masaveu en Asturias. Tras explorar las relaciones sobre el espacio y la industria, en el año 2017 comenzó una nueva línea de investigación sobre la historia de la industrial del café en el ámbito mexicano y su patrimonio industrial. Ha realizado distintas estancias de investigación, en el Centro de Investigaciones Multidisciplinarias Sobre Chiapas y la Frontera Sur (CIMSUR) perteneciente a la UNAM, México. A partir del año 2021 comenzó su actual estancia como becaria investigadora de la Fundación Alexander von Humboldt, en la Universidad Libre de Berlín. Sus estudios actuales se centran en las relaciones tecnológicas entre México y Alemania en relación al café y la reconstrucción histórica de una empresa familiar de origen alemán asentada en el sur de México. También es miembro activo del grupo mexicano PIMCED (Patrimonio Industrial de México: Conservación, Estudios y Divulgación).