



80.

**EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA
DE LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS
ALCOHÓLICAS DE FINALES DEL SIGLO XIX
Y PRINCIPIOS DEL SIGLO XX EN EL ANTIGUO
CONVENTO DE SAN JOSÉ DE LA ORDEN
DE LAS CARMELITAS DESCALZAS DE SANTIAGO
DE LOS CABALLEROS DE GUATEMALA**

Claudia Wolley Schwarz y Erika Magali Gómez González

XXIX SIMPOSIO DE INVESTIGACIONES
ARQUEOLÓGICAS EN GUATEMALA

MUSEO NACIONAL DE ARQUEOLOGÍA Y ETNOLOGÍA
20 AL 24 DE JULIO DE 2015

EDITORES

BÁRBARA ARROYO
LUIS MÉNDEZ SALINAS
GLORIA AJÚ ÁLVAREZ

REFERENCIA:

Wolley Schwarz, Claudia y Erika Magali Gómez González

2016 Evidencia arqueológica de la producción de bebidas alcohólicas de finales del siglo XIX y principios del siglo XX en el antiguo Convento de San José de la Orden de las Carmelitas Descalzas de Santiago de los Caballeros de Guatemala. En *XXIX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2015* (editado por B. Arroyo, L. Méndez Salinas y G. Ajú Álvarez), pp. 975-990. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA DE LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE FINALES DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL SIGLO XX EN EL ANTIGUO CONVENTO DE SAN JOSÉ DE LA ORDEN DE LAS CARMELITAS DESCALZAS DE SANTIAGO DE LOS CABALLEROS DE GUATEMALA

*Claudia Wolley Schwarz
Erika Magali Gómez González*

PALABRAS CLAVE

El antiguo convento de la Orden de las Carmelitas Descalzas de la ciudad de Santiago de los Caballeros, arqueología histórica, contexto colonial, producción de bebidas alcohólicas.

ABSTRACT

The former convent of the Order of the Discalced Carmelites of the city of Santiago de los Caballeros of Guatemala, commonly known as the old convent of Santa Teresa de Jesus, was finished building in 1687 and occupied until the earthquake happened in 1773. It affected the building leading to its abandonment. It is known from further use at the end of the nineteenth century and early twentieth century, such as drying of coffee and a place for the production of alcoholic beverages. Unit Archaeological and Historical Research Support Studies, conducted excavations in several environments associated to the cloister and the main courtyard of the old convent, prior to restoration activities conducted by the National Council for the Protection of La Antigua Guatemala. Archaeological research revealed architectural and hydraulic engineering system, that is considered related to the activities of production of alcoholic beverages that were developed after the abandonment of the convent evidence.

ANTECEDENTES

Por el interés del Consejo Nacional para la Protección de la Antigua Guatemala en apoyar la conservación de inmuebles declarados monumentos patrimonio mundial en La Antigua Guatemala se lleva a cabo desde el año 2008 el proceso de restauración del monumento del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús.

Este trabajo es el resultado de la investigación arqueológica en el patio principal y algunos ambientes localizados en el claustro mayor del antiguo convento de

Santa Teresa de Jesús. El objetivo de esta investigación fue el de contribuir por medio de la arqueología a la documentación histórica-cultural de algunos espacios del antiguo convento utilizados después del abandono de finales del Siglo XVIII, señalados como lugar en donde se llevaba a cabo la destilación de licor a finales del Siglo XIX y principios del Siglo XX.

El trabajo se estructuró de la siguiente manera: una revisión bibliográfica sobre experiencias similares

en este campo en algunos países de Latinoamérica y Europa, como referente metodológico, la excavación arqueológica en su relación con la investigación histórica del inmueble, buscando información en archivos sobre las fábricas de bebidas alcohólicas y el análisis de los materiales arqueológicos, para lo cual se tuvieron como referente las actividades, insumos y utensilios de una fábrica de la época.

Este trabajo pretende llamar la atención sobre un campo de estudio que debe ser tenido en cuenta, ya que la arqueología es una disciplina que permite aproximarse a aspectos de la vida cotidiana y que no siempre la documentación escrita alcanza pero que a través de los vestigios materiales de la cultura es susceptible de reconstruir.

LA ORDEN DE LAS CARMELITAS DESCALZAS EN HISPANOAMÉRICA

La Orden de las monjas Carmelitas Descalzas fue fundada en Ávila España por Santa Teresa de Jesús el 24 de agosto de 1562 para vivir la amistad con Jesús en una vida contemplativa al servicio de la Iglesia. El primer monasterio en América se inició en Puebla de los Ángeles, México, en 1604 y es hasta el 22 junio de 1675 que rey de España dio licencia para la fundación del convento de la Orden de religiosas Carmelitas Descalzas en Santiago de Guatemala, la cual había de conocerse como el convento de Santa Teresa de Jesús. En 1677 a petición del sacerdote P. Bernardino de Obando llegaron tres monjas procedentes de Lima, Perú y fundaron el convento de Santa Teresa de Jesús en Santiago de Guatemala (Juarros y Montúfar 1999:152, Annis 2001, Johnston 2015).

El convento fue planificado y construido por el Maestro Mayor de la ciudad José de Porres quien inicia los trabajos de construcción para el año de 1675 y los concluye formalmente para el año de 1687. Un filántropo de Lima y su señora habían añadido una suma considerable a los fondos dados a Santiago de Guatemala para la construcción y dotación esta orden. El convento de Santa Teresa de Jesús fue limitado a 18 monjas y tres novicias (Ibíd.). Dicho convento fue afectado por los terremotos que sucedieron durante su funcionamiento, el cual fue parcialmente reconstruido alrededor de 1738. El terremoto de 1773 fue el que más daño causó a las edificaciones de dicho convento. Posteriormente al terremoto de 1773 las monjas Carmelitas Descalzas son obligadas a abandonar el convento según ordenanza real del año 1776, cuyo traslado a la ciudad de la Nueva

Guatemala de La Asunción fue hasta el año de 1779. A partir de ese momento se inicia el proceso de depredación y abandono del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús.

HISTORIA DEL INMUEBLE DEL ANTIGUO CONVENTO DE SANTA TERESA DE JESÚS

Luego del gran daño resultante del terremoto sucedido en 1773 el edificio fue abandonado dando lugar a otras actividades en sus espacios (Fig.1). Por la información que se tiene disponible se conoce que el edificio fue lugar para el secado de café. Como evidencia de dicho uso se han mencionado algunas modificaciones visibles en la segunda planta tales como drenajes (Cruz 2009). En los primeros años del Siglo XX según documentos del Archivo Municipal del año 1906 (Actas Municipales de Sesiones Públicas 1906), el lugar había estado ocupado como establo. Las siguientes son transcripciones de extractos en dichos documentos. – 4^a. SESIÓN PÚBLICA ORDINARIA celebrada el Viernes 26 de Enero de 1906, indica en su Punto No. 2: “A la Comisión de Edificios para que informe se mandó tramitar la exposición de don Luis L. Morales Ex alcalde 10. en que manifiesta que habiéndole concedido la Municipalidad el año pasado el uso del edificio de Santa Teresa para establo de vacas: que la usará por unos seis u ocho meses: que ha gastado algo de dinero en reparaciones hechas al edificio y que desea saber que arrendamiento al Concejo que pague”.

Asimismo, el edificio fue sub arrendado para colocar una fábrica de vino de fresa. A este respecto se localizaron varias citas en las Actas Municipales donde incluso se menciona a Don Mauricio Rossbach como la persona que contaba con una fábrica de vino: según el acta No. 18 de la SESIÓN PÚBLICA ORDINARIA celebrada el Viernes 17 de agosto de 1906, en su punto No. 7 indica: “Al Sr. Síndico 1°. para que dictamine se mandó tramitar la solicitud de Don Mauricio Rossbach sobre que se haga con él y por término de algunos años, contrata de arrendamiento por el edificio de Santa Teresa, en que ha establecido su fábrica de vinos de fresas” (Fig.2).

Otras actas en las que se encontró mención de este caso son las siguientes:

No. 19 – SESIÓN PÚBLICA ORDINARIA celebrada el viernes 31 de agosto 1906 Punto No. 2: “Su corporación municipal acuerda aprobar el pedimento Síndico en la solicitud de Don Mauricio Rossbach sobre que se de en arrendamiento por varios años el edifi-

cio de Santa Teresa. El Sr. síndico manifiesta que para dictaminar en dicho asunto debe oírse previamente al inquilino actual, Sr. don Luis L. Morales...” “Se manda dar audiencia por tres días al Sr. Morales en el asunto de que se trata notifíquese”.

No. 22 – SESIÓN PÚBLICA ORDINARIA celebrada el viernes 5 octubre 1906 Punto No. 7: “La corporación Municipal en haz del Ministerio Síndico acuerda: aprobar el informe de la Comisión del “(varrio?)” en la solicitud de don Mauricio Rossbach persona a quien se le da en arrendamiento por término de cinco años contados del 1 de enero próximo entrante el edificio de Santa Teresa si acepta las condiciones siguientes: 1^a. pagar de arrendamiento el primer año, cincuenta pesos mensuales, el segundo sesenta, el tercero setenta, el cuarto ochenta, el quinto cien pesos mensuales. 2^o. que todas las mejoras que haga en el edificio sean por su propia cuenta y queden al vencerse el tiempo antedicho a favor del ayuntamiento y, 3^o. que proponga persona abonada a satisfacción de la alcaldía, como fiadora y principal pagadora de los arrendamientos estipulados. Oigase al actual inquilino del inmueble, don Luis L. Morales en el acto de la notificación para el caso que quiera mejorar las condiciones expuestas. Queda facultado el Despacho para celebrar contrato con el mejor postor...”.

No. 24 – SESIÓN PÚBLICA ORDINARIA celebrada el viernes 12 de diciembre de 1906 Punto No. 9: “Se dio cuenta con lo pedido por don Luis L. Morales en el acto de la notificación, en el expediente creado a solicitud de don Mauricio Rossbach sobre que se le de en arrendamiento el edificio de Santa Teresa y manifestando la Secretaría haberse rematado ya ese inquilinato el día 4 del actual, se mandó archivar el expediente”.

En esta última acta se entiende que le fue otorgado el edificio al Sr. Rossbach. También es claro que la fábrica de “vino de fresas” funcionó por algún tiempo en alguno o algunos de los espacios del ex convento cuando estuvo como arrendatario el Sr. Luis Morales quien a su vez, sub arrendó cierto espacio al Sr. Rossbach.

En el artículo de Cruz (2009) informa sobre un documento hallado en el Archivo Municipal de La Antigua Guatemala para el año 1906, en el cual se indica lo siguiente: “En el edificio de Sta. Teresa, propiedad de la Hon. Municipalidad, he subarrendado a Don Luis Morales desde junio de este año 5 piezas para instalar allí mi fábrica de Vino de Fresa...” (Archivo Municipal 1906 citado por Cruz 2009: 60). En el artículo de Cruz no se llega a mencionar el nombre del remitente de tal documento pero se asume que se trata del Sr. Rossbach.

En este punto es interesante considerar algunos antecedentes sobre la producción y venta de bebidas embriagantes que registran la información de archivos. Especialmente se trata brevemente de la regulación de los establecimientos relacionados con las bebidas alcohólicas, aunque no corresponden en temporalidad al conjunto de evidencias excavadas en esta ocasión. Se trata entonces de dar un panorama muy general de las regulaciones que se han dado desde la época colonial.

Desde el Siglo XVI el consumo de bebidas alcohólicas ha sido controlado, vigilando, en el caso del vino que su venta fuera bajo una licencia concedida por el Fiel Ejecutor y su consumo fuera evitado a los “indios” (González 1990:7). No obstante, Lujan (1988: 75-78 citado por González 1990:12) indica que casi a finales del Siglo XVII, algunos indios en especial en el valle de Jilotepeque, tenían trapichuelos de caña de azúcar. Así ellos tenían disponible materia prima para elaborar aguardiente o chicha clandestinamente (González 1990:13).

Según una Real Orden, fechada el 23 de octubre de 1753 se autoriza el establecimiento del estanco de aguardiente de caña en todo el reino de Guatemala, con lo cual se perseguía que ningún particular elaborara clandestinamente este tipo de producto embriagante y su consumo fuera moderado (A1.22.2 Leg. 4563 Exp. 39095 citado por González 1990:15).

“Los estancos tienen sus orígenes en España, llamados allá Rentas Estancadas o Rentas Provisionales que consistían en un control estatal sobre la venta de algunas mercancías o géneros, los cuales se reservaban exclusivamente en su fabricación y comercialización para beneficio del Estado Español; éstos se arrendaban a personas particulares y el “derecho” a éste, con los privilegios y utilidades que representaba su arriendo” (Morán *et al.* s.f.: 3).

En 1756 según una Real Cédula se acepta la postura hecha por el Cabildo de la ciudad de Santiago de Guatemala que finalmente obtiene el asiento del estanco de aguardiente. Dentro de las condiciones que se le adjudicaron al Ayuntamiento estaban: exterminar la fabricación y venta clandestina, que el aguardiente se elaborara a base de trigo y panela y venderse a dos reales el cuartillo, que se abrieran tabernas donde sólo se vendiera el producto. El asiento del estanco se concedió entonces por cinco años. Otra de las condiciones fue que debía haber cuatro tabernas en la ciudad y que ninguna estuviera situada lejos del centro; en el resto de poblaciones fueran estas ciudades o villas solo debía haber un puesto de venta (A1.23 Leg 4621 Fols 27-30 citado

en González 1990:17). Asimismo funcionó el estanco de chicha producida a partir de fruta y panela, producto que también era controlado en cuanto a la legalidad de su consumo, siendo sus mayores consumidores la población indígena (González 1990). En la época independiente, en 1822, sin embargo, se propuso que la chicha fuera sujeta a contribución puesto que su consumo era más generalizado que el del aguardiente y no implicaba ningún ingreso al erario nacional (González 1990:108). Tanto la fábrica y venta de chicha y aguardiente no pudo ser controlada afectando a las rentas. Luego de la independencia, hay monopolización de la producción del aguardiente por parte de los señores Larraondo y Samayoa que siendo uno de los mayores productores del Estado de Guatemala estuvieron exonerados del pago de Alcabala pero en respuesta debieron contribuir con el sostenimiento y funcionamiento de las organizaciones del Estado de Guatemala (Sig. B.107.2; Exp. 86347; Leg 3655; AGCA. Citado por Morán *et al.* s.f.:49).

En el caso de la producción de “vino de fresas” que hubo dentro de los ambientes del antiguo convento de Santa Teresa, es de suponer que se trataba de una producción totalmente legal puesto que tal edificio estaba bajo jurisdicción municipal.

Por otro lado, adicionando más a las referencias documentadas, en el *Folio 368, Finca 91 de 1889 del Registro de la Propiedad* que trata sobre los Derechos Reales de la propiedad, hoy privada, que colinda con el límite este y parte del sur del conjunto del convento de Santa Teresa, se mencionan las colindancias de tal propiedad privada: al “Norte parte del mismo edificio que actualmente ocupa la centralización de licores y la calle que de la Merced conduce a la calle ancha de Gálvez...” y “Poniente, la misma centralización de licores y casa de don Victor Matheu, calle de por medio”. Si esa fecha aproximada es correcta, el uso de varios ambientes del edificio del antiguo convento de Santa Teresa como lugar para la elaboración de alguna bebida alcohólica fue relativamente prolongado; relativo a la mención de la existencia de una fábrica de “vino de fresa” antes citada de fecha de 1906, al parecer la actividad pudo continuar por algunos años más, puesto que se menciona un contrato de arrendamiento con la municipalidad de la ciudad.

Posterior a dicha actividad, a mediados del Siglo XX el edificio del antiguo convento se convirtió en el Presidio Departamental de Hombres. En el rotativo *el Periódico* se informó que en año de 1940 el ex Presidente General Jorge Ubico ordenó que el antiguo convento

fuera habilitado como centro de detención de la ciudad de La Antigua Guatemala (Johnston 2015:66). Este fue el último uso que tuvo el antiguo convento acelerando su proceso de deterioro y destrucción de estructuras antes de ser objeto de restauración por el Consejo Nacional para la Protección de la Antigua Guatemala, cuyos trabajos iniciaron con el Proyecto de Restauración y Conservación del Templo y Convento de Santa Teresa de Jesús luego del desalojo de los reos en el año 2008 (Godínez y Rejopachí 2010).

OBJETIVOS E HIPÓTESIS

Los objetivos fueron registrar todo vestigio arqueológico constructivo que pudiera yacer bajo la superficie de los ambientes, así como recuperar los materiales asociados para su análisis e interpretación. La hipótesis de trabajo se guió por los antecedentes y se consideró que habiendo encontrado vestigios en una excavación realizada en el año 2012 en la que se identificó un horno de ladrillo, en los ambientes a explorar podrían hallarse vestigios similares, asociados quizá con una de las actividades que se han reportado hasta el momento, según ciertas fuentes de archivos municipales de La Antigua Guatemala, para el ex convento, en especial, la producción de vino de fresas.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En diciembre del 2013, la UIHAEA fue alertada por el Departamento de Restauración del CNPAG sobre el hallazgo de estructuras de ladrillo debajo del nivel de piso de concreto de un ambiente al sureste del patio central del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús. Tal espacio es de función desconocida para la época colonial, aunque quizá sea una sala en conexión con la posible sacristía del templo localizado en las inmediaciones. Dicha sala es una de las registradas arqueológicamente en esta ocasión, denominándose como ambiente 1. Mientras tanto, el ambiente al norte del citado se identifica en el presente artículo como ambiente 2, mismo que es el posible espacio que albergó las escaleras del sector oriente del claustro mayor, siendo objeto de estudio también los ambientes 3 y 4, los cuales por comparación de distribución de espacios con otros conventos coloniales (Ver Franco s.f.: s.n.), corresponderían posiblemente al Refectorio (Ambiente 4) y Ante-cocina o Sala de “Profundis”, es decir, el espacio de ingreso previo al refectorio (Ambiente 3) en la época colonial. En los ambientes 2 a 4 se delimitaron unidades de ex-

cavación para un mejor control, y en general se trabajó con lotes arbitrarios de 0.50 m de espesor (Fig.3).

La excavación horizontal extensiva en el patio principal se desarrolló en el año 2014 siguiendo la estratificación de rellenos y llevando un control horizontal de los rasgos culturales asociados a ellos. La excavación en el patio principal de 17 x 16.85 m de dimensión fue extensiva delimitando cuadrantes de aproximadamente 3.40 x 3.40 m. Luego de que el equipo de restauración del CNPAG retirara el piso de concreto de más de 0.10 m de grosor, la UIHAEA inició el control de la excavación. Los lotes únicos de los pozos excavados alcanzaron espesores diversos, dependiendo de las profundidades a las que se encontraron los hallazgos, alcanzando un máximo de 0.50 m de profundidad en algunos pozos. Además, se realizó el registro fotográfico y dibujo a escala de los vestigios arqueológicos, el análisis de los rasgos culturales registrados en el proceso de excavación y de los materiales arqueológicos obtenidos.

DESCRIPCIÓN DE LA EXCAVACIÓN ARQUEOLÓGICA EN LOS AMBIENTES (1, 2, 3 Y 4) SITUADOS EN EL SECTOR ORIENTE DEL CLAUSTRO MAYOR Y ANÁLISIS INTERPRETATIVO

Limitándose a la función de los espacios objeto de investigación se tiene la siguiente información. Por comparaciones con la distribución de espacios de otros conventos de la época colonial y por información del propio contexto, los ambientes explorados descritos en el presente artículo corresponden a: una sala aledaña a la posible sacristía, un ambiente sin construcción interna que pudo ser la escalinata del lateral oriental del antiguo convento, mientras que los dos espacios situados al norte, según ciertos datos sobre la distribución de espacios conventuales, corresponderían a un posible refectorio, sala de “*profundis*” (Ver Franco s.f.: s.n.) (Cuadrado Sánchez 1991: II, 479 en: Martínez 2006:47).

Un dato del acta municipal de 1906 especifica el número de cinco piezas utilizadas para una fábrica de vino de fresas en el antiguo convento de Santa Teresa. Esta información llamó la atención al momento de tener expuestos los hallazgos de los cuatro ambientes investigados. Dichos espacios se sitúan a lo largo del lateral oriental del patio principal del antiguo convento, es decir, se trata de espacios continuos que podrían asociarse a una misma actividad. Asimismo, en una excavación arqueológica previa llevada a cabo por la UIHAEA en el año 2012, se encontró en un patio secundario del sector nor-oriental y a poca distancia del patio principal

del antiguo convento, varios vestigios similares como los restos de una hornilla de ladrillo, parte del ingreso a un horno y un tanque receptor con una temporalidad tentativa para finales del Siglo XIX o principios del Siglo XX. Sin embargo, la excavación en los ambientes 1 y 2 presentó datos que por el momento resultan bastante complejos para su interpretación:

Ambientes 1 y 2 (Operaciones STR2-1 y STR2-2)

La primera zona de ocupación corresponde al salón de destilación de la fábrica, cuya ubicación temporal se remonta posiblemente al año 1906 cuando el espacio fue cedido en alquiler como “fábrica de vino de fresas”; existen dos etapas de hornillas y la consecuente producción de licor. Siendo un espacio que genera calor durante el proceso de producción, los tres agujeros presentes en el techo abovedado del ambiente 1 serían la solución ideal en cuanto a ventilación se refiere. Actualmente, estos agujeros están parcialmente tapiados por el nivel de piso de la planta alta, niveles que posiblemente fueron modificados cuando el antiguo convento de Santa Teresa fuera utilizado como patio para el secado de café (Fig.4).

Los remanentes arqueológicos localizados en los ambientes 1 y 2 corresponden posiblemente al área de cocimiento y destilación de la fábrica de licor, ubicándose las bases del equipo de maduración, cocimiento, campanas de destilación y tanques receptores (Fig.5). Además, se encuentran una serie de canales de agua de enfriamiento y descarga de residuos que convergen en los accesos de los ambientes con dirección hacia el patio principal (Fig.9). Es interesante indicar que algunos remanentes como las posibles bases de maduración y canales de descarga de residuos evidencian tizne pegados al ladrillo que lo conforman, dicho tizne, podría suponer una posible labor de quema al interior de éste, posterior a la labor misma de destilación del licor. Los vestigios encontrados en los ambientes 1 y 2 fueron aparentemente mutilados y enterrados con tierra café oscuro con poco ripio y tierra tipo selecto debajo de un nivel de piso de baldosa y un piso de cemento del tiempo de la ocupación de la cárcel.

En el ambiente 1 se ubicó en el extremo sur el cocimiento de una hornilla mutilada, la cual corresponde posiblemente a una etapa de construcción previa de dicho ambiente, ya que sus vestigios presentan mayor deterioro y se encuentran ligeramente debajo del nivel del resto de los demás remanentes localizados en dicho ambiente.

El ambiente 2 corresponde al espacio donde se ubicaba una escalinata colonial que daba acceso hacia el sector oriente de la planta alta del claustro mayor. La escalinata colonial fue destruida completamente desde sus cimientos, por lo que el ambiente 2 cuenta con una doble altura. En el ambiente 2 se localizó el cimiento de una hornilla de doble rejilla donde posiblemente se ubicó un horno de caldera asociado a un canal de agua de enfriamiento mutilado con dirección hacia la entrada del ambiente y patio principal (Fig.6).

Si los canales de agua de enfriamiento y descarga de residuos del ambiente 1 son contemporáneos a los hornos, parece que el horno de planta circular ubicado en el extremo norte del ambiente estuvo en conexión con el Depósito No. 3 a través de un canal cuyo extremo norte está muy próximo a la parte más superficial del horno. La parte sur llega al depósito aludido y lo rodea parcialmente para dirigirse hacia el norte donde está truncado. Sin embargo, se plantean diferentes posibilidades sobre el uso de las estructuras descubiertas. Con los antecedentes sobre ciertos procesos de la elaboración de aguardiente, se sugiere la posibilidad de que se haya contado con un recipiente de grandes dimensiones sobre el horno, como la caldera de un alambique.

La evidencia arqueológica registrada para el ambiente 1 se sugiere que el horno de planta circular y los depósitos cuadrados numerados de 1 al 3, del ambiente 1, funcionaron como un conjunto en una época posterior al uso del horno rectangular y depósitos 4 y 5, en el mismo ambiente. El ambiente 2 se considera que fue utilizado junto a las estructuras excavadas en la misma etapa que el ambiente 1. Mientras el ambiente 3 parece ser posterior a los vestigios observados, debido a diferencia en el uso de materiales. En breve, dando un rango relativamente amplio para los hallazgos, se considera que los vestigios de los ambientes 1 al 4 pertenecen a los inicios del Siglo XX, por lo tanto deben ser conservados como parte de la historia del sitio.

Ambientes 3 y 4 (Operaciones STR2-3 y STR2-4)

En el ambiente 3 se realizaron sondeos de excavación de diversas formas y dimensiones según la evidencia de la colocación de un piso de ladrillo que se encontraba colocado en este ambiente. En el ambiente 4 se efectuaron cuatro unidades de excavación de 1x1 m siguiendo un eje central de norte-sur sobre un piso empedrado localizado inmediatamente debajo del piso de cemento de la época de la cárcel.

En cuanto a los ambientes 3 y 4, estos mostraron características peculiares que agregan mayor complejidad a la interpretación de los remanentes. Por otro lado, el ambiente 3 estuvo ocupado casi totalmente por dos depósitos que fueron localizados directamente debajo de un piso de ladrillo que selló dichos vestigios con un relleno de tierra café oscuro con poco ripio (Fig.7). El depósito principal o tanque receptor del jugo de fruta presenta una planta en forma de polígono irregular, con proporciones notablemente grandes con dos escalones. El segundo depósito o tanque receptor de jugo de fruta es circular y se conecta con el principal a través de un tubo de cobre. El depósito circular se encuentra parcialmente construido debajo del cimiento del muro de mampostería colonial y está aproximadamente 0.20 m más alto que el tanque receptor principal de jugos de fruta.

Por otro lado, en el centro del ambiente 4 se localizaron con orientación norte-sur los vestigios de un canal de ladrillo asociado a un contrafuerte fechado para principios del Siglo XX, el cual está localizado en el extremo norte del ambiente y presenta una oquedad en su parte central-superior del lateral sur donde pudo haber estado colocado una viga de madera que sirviera de contrapeso para un sistema de prensa de viga (Fig.8). El sistema de prensa de viga presenta estructuras de presión verticales, las cuales disponían de grandes jaulones de madera en la que se depositaban el fruto y se hiciera presión directa por medio de uno o varios husos de madera, o por un arco que discurría entre dos tornillos fijos. El jugo se depositaba a través de un canal de descarga en los tanques receptores de jugos para luego proceder su la fermentación. El ambiente 4 también presenta dos agujeros ovalados tapiados en el techo abovedado por lo que se sugiere que este lugar se llevó a cabo un proceso de producción que necesitaba de ventilación. De acuerdo a los vestigios encontrados en los ambientes 3 y 4 se puede interpretar la función de los remanentes de un lagar donde se ubicaba una prensa de viga y los tanques receptores del jugo de fruta.

Las sustancias líquidas con azúcares como el guarapo de caña, melazas, mosto de uva y otras frutas, fermentan con ayuda de levaduras cultivadas, resultando alcohol por la transformación de los azúcares, con lo cual se da la conservación a vinos o mosto fermentados. Tal alcohol y aromas pueden ser extraídos por medio de la destilación por medio del alambique. Es decir "calentando los vinos se evaporan primero sus elementos más volátiles como el alcohol y sustancias aromáticas separándose del agua; y, luego, enfriándolos, estos se condes-

an y vuelven al estado líquido convertidos en aguardientes o licores” “Los alcoholes y sustancias más volátiles se evaporan a menos de 30 grados C frente al agua que lo hace a 100 grados C” (Suárez 1994:254, 255).

En cuanto a la definición de alambique, este es un “aparato que sirve para destilar o separar de otras sustancias más fijas, por medio del calor, una sustancia volátil. Se compone fundamentalmente de un recipiente para el líquido y de un conducto que arranca del recipiente y se continúa en un serpentín por donde sale el producto de la destilación” (Diccionario de la lengua española, Versión en línea). Hay diferentes tipos de alambiques: antiguos y sencillos, móviles, de destilación discontinua; otros más evolucionados que incluyen lente de flegmador como por ejemplo el modelo Deroy; los más avanzados son para la destilación continua en columna. En una publicación (Suárez 1994:255) se indica que a finales del Siglo XIX se perfecciona la fabricación de alambiques. Se difunden entonces, las marcas francesas Egrott y Savalle, en las áreas azucareras del colonialismo europeo y americano. Ambas ofrecen destilación continua por medio de la aplicación del calor con vapor o de fuego directo sobre la caldera (Ibíd.). La colocación de los alambiques podía verse influenciada por las necesidades y conocimiento de quienes manipulaban tales aparatos Suárez (2011:15). “algunos aprovechaban el fermento a destilar en posición superior para que sirviera como refrigerante” (Ibíd.).

DESCRIPCIÓN DE LA EXCAVACIÓN EN EL PATIO PRINCIPAL DEL CLAUSTRO MAYOR Y ANÁLISIS INTERPRETATIVO (OPERACIÓN STR₃)

A través de la excavación horizontal extensiva (Operación STR₃) del patio principal del claustro mayor del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús se comprobó la existencia de vestigios de la base de una fuente colonial de planta mixtilínea, grada de la misma base y el rebalse asociado a un drenaje estrecho que fueron utilizados hasta la primera mitad del Siglo XX y arrasados al ser colocado el piso de concreto de la prisión (Fig.9). Se rescató restos del blanqueado exterior de la fuente que muestra evidencia de pigmentación roja. En el centro de la fuente se localizó la tujía de agua de aproximadamente 8” de diámetro que abastecía a la fuente, la cual pudo medirse hasta los 0.80 m de profundidad. Presumiblemente, la fuente se abastecía de agua a través de la conducción de un sistema hidráulico conectado a la caja de agua localizada en el sector nor-oriental del antiguo complejo conventual. La base de la fuente está

asociada a un empedrado al oeste y sur de la fuente. En cuanto a las instalaciones de una fábrica de vino o aguardiente de finales del Siglo XIX y principios del Siglo XX se recomienda que cuenten ante todo con un abundante suministro de agua, el cual se debería llevar por canales de madera o sobre horcones para dirigirlas a la cabeza de los alambiques para evitar el proceso de llenado de los alambiques.

En los pozos excavados en el límite sur del patio se registraron vestigios del cimientado de la arcada sur del claustro mayor, como segmentos de un piso empedrado, de piedra dispuesto de canto, que se consideran como parte de la superficie empedrada del patio principal de la época del convento. Los vestigios de dicho empedrado muestran que hubo por lo menos una grada que seguramente corría por los cuatro laterales internos del patio, dando lugar a un patio hundido que tenía como punto central la fuente y corresponde a la etapa constructiva colonial.

Una segunda etapa constructiva del patio principal corresponde al empedrado del cual se conserva parte de un nivel de mezcla y dos cintas de empedradas en diagonal que van de sureste a noroeste y suroeste a noreste; y además una cinta de piedra localizada junto a la base de la arcada del claustro mayor. Se plantea que este empedrado cubrió el patio mostrándose junto a la fuente con alturas muy irregulares, cubriendo parte de la base de la banqueta de la fuente. En relación a dicho empedrado se sugiere que esté relacionado con el uso del edificio del antiguo convento de Santa Teresa como establo y fábrica de vino, atendiendo a lo reportado en un documento de principios del Siglo XX en los archivos municipales de La Antigua Guatemala (Actas Municipales de Sesiones Públicas 1906).

Una serie de drenajes de ladrillo situados en la mitad oeste del patio principal, según su desnivel, van de sur a norte, quizá provienen de algunos ambientes al sur del patio, aunque no se pudo conocer por excavación su conexión. Los drenajes que salen del norte de la fuente, según los niveles que se tomaron muestran que el líquido se dirigía del sur hacia el norte, probablemente hacia la calle. Es posible que estos drenajes que en su mayoría sean de la misma ocupación del convento hayan sido reutilizados y reparados durante los diversos usos posteriores del edificio durante el final del Siglo XIX y principios del Siglo XX, es interesante que en ciertas secciones de dichos drenajes la cubierta está construida de ladrillo y en algunos sectores es de piedra laja. Así uno de los largos drenajes de ladrillo que viene del sur, fue unificado en algún momento al drenaje

del extremo este de la fuente. El único drenaje que se dirige de norte a sur es el que sale del sur de la fuente, partiendo del extremo este del pequeño rebalse.

Otra modificación se había dado al acondicionar el rebalse de la fuente para aprovechar el agua que pasaría posiblemente a través de un tubo galvanizado de 0.3 m de grosor, pasando a su vez por el interior de un canal de ladrillos. Entonces un líquido sería introducido hacia un ambiente no determinado al sur del patio, como sugiere el dibujo de planta.

La ausencia del empedrado en diversos puntos del patio, y la presencia de numerosos drenajes en ese espacio que en su mayoría presenta mutilación, hace ver que gran parte de este empedrado colonial del sector poniente del patio fue destruido por la introducción de los drenajes de ladrillo de finales del Siglo XIX y principios del Siglo XX. Entonces, se propone que el conjunto de drenajes de ladrillos pertenece al lapso en el cual el edificio de Santa Teresa fue utilizado como fábrica de vino de fresas, uso reportado en un documento del Archivo del Registro de la Propiedad s.f. y en el Archivo Municipal de La Antigua de 1906.

Por último, varios drenajes de ladrillo se encuentran mutilados, por las intervenciones modernas al presentarse tubería de cemento y galvanizada que sirvieron cuando el espacio se utilizó como prisión y por pozos modernos intrusivos dentro del relleno del patio principal que contenían una aglomeración de piedras sueltas provenientes de escombros del edificio.

ACTIVIDADES E INSUMOS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE DESTILACIÓN

Con el fin de contextualizar la información obtenida en la excavación buscando interpretar los distintos rasgos y materiales culturales encontrados, se describen algunas de las actividades desarrolladas al interior y entorno a la destilación de licor, tales como aspectos relacionados con el proceso de destilación y utensilios relacionales don dicho proceso, en una fábrica de vino

La vinificación es el conjunto de operaciones realizadas para fabricar el vino. Este proceso se inicia con el estruje de la uva, acción que permite la salida de levadura y azúcar desde el interior de sus celdillas y el comienzo de la fermentación. En el Siglo XIX hubo una proliferación de textos y propuestas sobre la material, como las señaladas en el libro *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados* (...) editado por José Santos Tornero en 1873, se realizaron varias recomendaciones para actualizar este procedimiento. Tra-

dicionalmente para este fin se empleó el lagar, nombre que se daba a las cajas de madera, cuero piedra u otro material en el que se depositada la uva y se procedía a estrujarla con los pies descalzos. El caldo o mosto caía a través de una piqueta que llenaba la cuba, tonel o tinaja donde el producto se fermentaba. El uso de pisadores mecánicos para quebrar la uva con más uniformidad fue una novedad promovida en el Siglo XIX. El aparato que se emplea para estrujar la vid era sencillo: un cajón de madera con capacidad coherente a las cantidades. La fruta pasa a través de dos cilindros que la comprimen y presionan. El orujo o piel del fruto que quedaba era apesado con mayor fuerza para la extracción total del jugo. La destilación adquirió un puesto destacado en la industria del Siglo XIX a través del alambique. Su uso no estaba recomendado para los buenos viñedos y cosechas pero este artefacto ayudó a preservar o mejorar las malas a través de procedimientos químicos y físicos, y a producir licores con otros frutos. En el Siglo XIX aparecieron diferentes aparatos destilatorios, algunos presentados por José Santo Tornero en el *Tratado de la fabricación de los vinos naturales e imitados* (1873).

ANÁLISIS DE LOS MATERIALES ARQUEOLÓGICOS

El material cerámico fue el más abundante, constando de 251 fragmentos que fueron clasificados en cuanto a su tipo como sigue. Se detectó cerámica colonial, de tradición colonial y contemporánea. Para este análisis se consultó la tipología cerámica de Héctor Paredes (1996). Así, 26 fragmentos (10.4 %) fueron del tipo identificado como Toto; 25 fragmentos (9.9%) del tipo Monocromo Crema; 21 fragmentos (9%) del tipo Tolosa; 15 fragmentos (5.9%) del tipo Criollos; 13 fragmentos (5.2%) de porcelana europea; 12 fragmentos (5%) del tipo Mateo; 12 fragmentos (4.8%) de taujía; 11 fragmentos (4.4%) del tipo Remesal; 11 fragmentos (4.3%) del tipo Ante; diez fragmentos (3.9%) del tipo Sacristán; diez fragmentos (3.9%) indeterminados; nueve fragmentos (3.6%) del tipo Leonor; ocho fragmentos (3.2%) del tipo Ximena; ocho fragmentos (3.2) del tipo Micas; siete fragmentos (2.8%) del tipo Villalpando; siete fragmentos (2.8%) de Vajilla Roja; seis fragmentos (2%) del tipo Cardenal; cinco fragmentos (2%) del tipo Chinautla; cinco fragmentos (1.9%) del tipo San Martín; cinco fragmentos (1.9%) de Mayólica foránea; cuatro fragmentos (1.6%) del tipo Bolívar; tres fragmentos (1.2%) del tipo Monaguillo; tres fragmentos (1.2%) del tipo Aguacate; un fragmento (0.8%) del tipo Navarrete; dos fragmentos (0.8%) de Vajilla Naranja; dos fragmentos

(0.8%) de Porcelana; dos fragmentos (0.8%) de Porcelana oriental; un fragmento (0.4%) del tipo Condesa; un fragmento (0.4%) de Gárgola; un fragmento (0.4%) de Azulejo.

Metal

Algunos fragmentos de metal, quizá correspondientes a algún tipo de maquinaria resultaron localizados en varios de los ambientes, desde láminas de metal con tachuela incrustada, roldana, manivela, hasta piezas pesadas de varias dimensiones y clavos industriales. Dentro de las piezas interesantes hay un embudo incompleto, de metal, al parecer falta un fragmento medial. El diámetro de boca del embudo es de 24.5 cm y 13 cm de altura de cono, mientras hay dos tubos de diámetro decreciente, que habrían estado ensamblados con un tercero, hoy ausente, teniendo los fragmentos recuperados 13 y 26 cm de longitud.

CONSIDERACIONES FINALES

En las últimas décadas del Siglo XIX y en las primeras del Siglo XX es posible de situar los inicios de un lento y verdadero proceso de industrialización en algunas regiones guatemaltecas que contribuyen al largo proceso de transformación de una sociedad agraria y rural a una sociedad semi-industrial y urbana.

La investigación plantea el problema acerca de temas históricos particulares que aún deben ser abordados con mayor profundidad, de los cuales se destaca la falta de investigación con relación a la producción de bebidas alcohólicas, debido al desconocimiento existente acerca de éste ramo de producción.

Se utilizaron nuevas fuentes para una construcción del conocimiento a partir de los archivos (municipal y registro de la propiedad) y complementadas con las fuentes bibliográficas, fotografías permiten integrar los procesos históricos y generar un análisis sobre la dinámica planteada por el objeto de estudio.

El resultado positivo de esta investigación fue el cumplimiento de uno de las disposiciones del CNPAG dejando a la vista la evidencia de la actividad humana y contextualizando con información escrita a través de paneles informativos con información histórica, arquitectónica y arqueológica del inmueble como ejemplo de que si es posible desarrollar proyectos de carácter interdisciplinarios con el objetivo de la valorización del inmueble, por sus características arquitectónicas, artísticas, históricas y sociales (Fig.10).

AGRADECIMIENTOS

Un especial agradecimiento a los estudiantes de la carrera de Arqueología de la Escuela de Historia de la Universidad de San Carlos de Guatemala por su apoyo en la realización de gran parte de este trabajo a través de las prácticas de campo y gabinete realizadas por Danilo de Jesús Hernández, Danilo Illescas, Oswaldo Ávila, Adaly Tobar y Dafne Madrid.

REFERENCIAS

ANNIS, Verne L.

2001 *La Arquitectura de Antigua Guatemala, 1543-1773*. Tercera Edición. Edición bilingüe, editada e impreso por el propio autor. Guatemala.

CRUZ CABALLEROS, Ana Betzabé

2009 Historia y arqueología del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús en Antigua Guatemala. En *XXII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2008* (editado por J. P. Laporte, B. Arroyo y H. Mejía), pp. 54-65. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

GODÍNEZ, María Regina y Fernando Rejopachí

2010 *Propuesta de restauración y valorización del monumento Santa Teresa de Jesús, La Antigua Guatemala, Sacatepéquez*. Tesis de Maestría en Restauración de Monumentos con Especialidad en Bienes Inmuebles y Centros Históricos. Facultad de Arquitectura. Universidad de San Carlos de Guatemala.

GONZÁLEZ, Magda

1990 *El estanco de bebidas embriagantes en Guatemala: 1753-1860*. Universidad del Valle de Guatemala, Facultad de Ciencias Sociales. Tesis Licenciatura en Historia, Guatemala.

JOHNSTON, René

2015 *La Orden Carmelitas Descalzas en Guatemala: fundación, funcionamiento, ritos y extinción*. Academia de Geografía e Historia. Publicación Especial No. 51. Editorial ServiPrensa. Guatemala.

JUARROS Y MONTÚFAR, Domingo

1999 *Compendio de la Historia de la Ciudad de Guatemala*. Vol. XXXIII. Edición crítica y estudio prelimi-

nar por Ricardo Toledo Palomo. Editorial Amigos del País. Academia de Geografía e Historia. Guatemala.

MARTÍNEZ, Susana

2006 *Relaciones inter-étnicas en Córdoba del Tucumán según fuentes documentales arqueológicas del convento Franciscano. Siglo XVI-XVII*. Tesis de Licenciatura, Facultad de Filosofía y Humanidades, Escuela de Historia, Universidad Nacional de Córdoba.

MORÁN, Emmy *et al.*

s.f. *Los Estancos en la Economía Guatemalteca: 1670-1850*. Coordinador Oscar Haeussler P. Escuela de Historia, Universidad de San Carlos de Guatemala.

PAREDES, Hector

1996 *Cerámica de San Francisco El Grande La Antigua Guatemala*. Complemento Gráfico al Informe de Análisis Cerámico presentado al Consejo Nacional para la Protección de La Antigua Guatemala.

SANTOS TORNERO, José

1873 *Tratado de la Fabricación de los Vinos Naturales e Imitados de la Destilación de Aguardientes, y de la Elaboración de Chicas de Uva y de Manzana, la de los Vinagres, la Cerveza, el Alcohol, etc., etc.* Imprenta del Mercurio de Tornero y Letelier. 214p. Valparaiso.

SUÁREZ, Francisco

2011 *Apuntes sobre la historia del ron de caña en Canarias y Madeira: el alambique de La Aldea*. Canarias, BienMesabe.org (edición digital).

Fuentes primarias

ACTAS MUNICIPALES de Sesiones Públicas 1906. Archivo Municipal de La Antigua Guatemala. Archivo del Registro de la Propiedad s.f.

Fuentes consultadas en internet

FRANCO, Edgar. *Arquitectura colonial siglo XVI arquitectura conventual (1524-1580 DC). Historia del Arte y Arquitectura mexicana C-23*. Apuntes Digitales y Cuestionarios por Clase. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencia Básicas e ingeniería/Licenciatura en Arquitectura. En: http://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Lectura/icbi/asignatura/Historia-Mex22y23.pdf, consultado en diciembre 2013.

DICCIONARIO de la lengua española. Real Academia española. Versión en línea En: www.rae.es, consultado en septiembre 2013.



Fig.1: Fuente existente a principios del siglo XX en el antiguo convento de Santa Teresa de Jesús (Cortesía del CNPAG).

Industria Nacional

**... Gran Fábrica de
... Vinos de Fresas
y Aguas Gaseosas**

EN
ANTIGUA GUATEMALA

ESTABLECIDA EN 1905

Extra dry,
Secco blanco,
Secco tinto,
Generoso,
Aboçado, Moscatel, Málaga y Espumoso.



AGENCIAS ESTABLECIDAS EN:
Guatemala, Quezaltenango, Sto. Tomás Chichicastenango,
Purulhá, San Juan Sacatepépez, Escuintla, Santa Lucía
C., Totonicapán, Alotenango, Sumpango, Chimaltenango,
Tecpán, Acatenango, San Martín J., Etc.

ANTIGUA G., C. A. **ROSSBACH Y Cía.**

UNA CIUDAD HISTÓRICA

Fig.2: Anuncio de la Fábrica de Vinos de Fresas y Aguas Gaseosas de los Srs. Rossbach Co. (Tomado de Castañeda 1907:129).

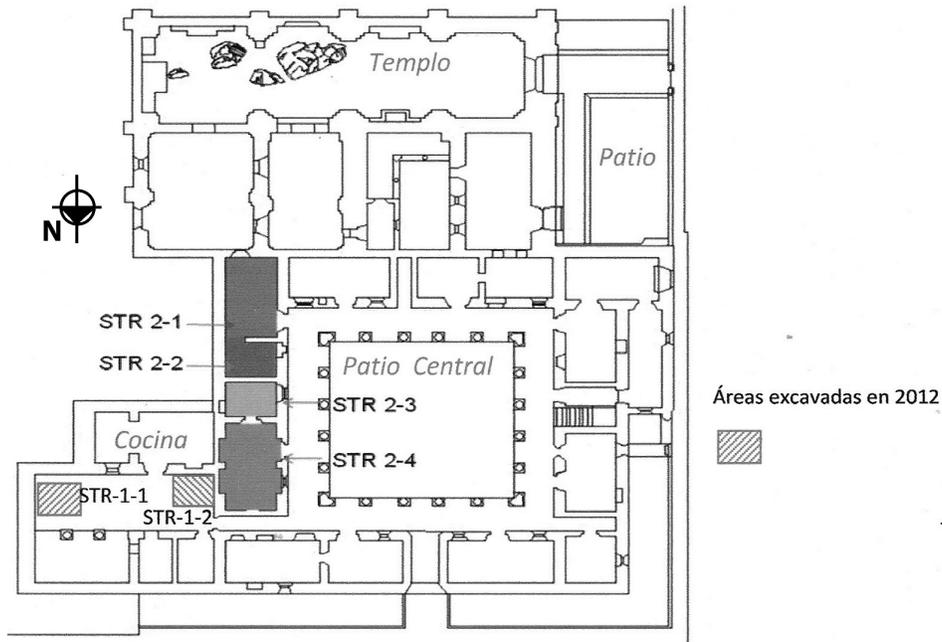
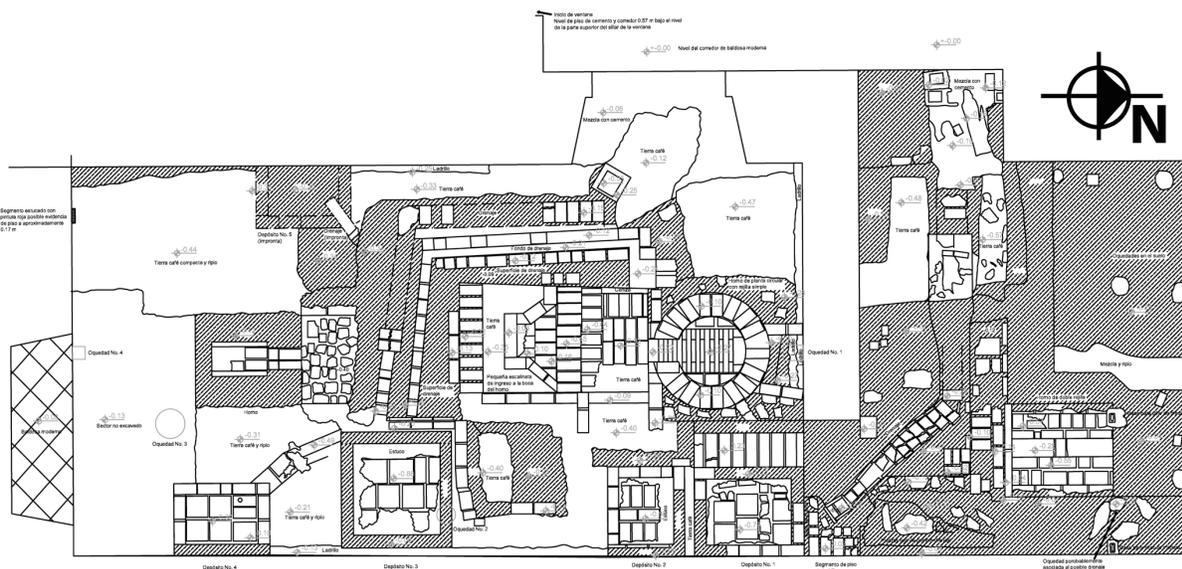


Fig.3: Plano del conjunto monumental del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús (Cortesía del CNPAG) señalando la ubicación de los ambientes objeto de registro arqueológico, identificados con su número de operación e indicación general de áreas excavadas en el año 2012.



Anexo 2. Planta de los ambientes 3 y 4 situados al este del Patio Central del ex convento de Santa Teresa de Jesús representando los hallazgos registrados. Dibujo Erika Gómez; Dibujo del ambiente 2 realizado por Danilo Hernández y digitalizado por Erika Gómez; niveles tomados por el Departamento de Restauración del CNPAG



Fig.4: Planta de los ambientes 1 y 2 situados al este del Patio Principal del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús representando los vestigios registrados. (Dibujo ambiente 1 por E. Gómez; Dibujo ambiente 2 por D. Hernández; digitalización por E. Gómez; toma de niveles por Departamento de Restauración CNPAG).



Fig.5: Vista general de los remanentes arqueológicos localizados en el ambiente 1 (Operación STR2-1) que corresponden posiblemente al área de cocimiento y destilación de la fábrica de licor de principios del siglo XX (Cortesía de CNPAG).



Fig.6: Vista general del cimiento de una hornilla de doble rejilla donde posiblemente se ubicó un horno de caldera de la fábrica de vino de principios del siglo XX localizado ambiente 2 (Operación STR2-2) (Cortesía de CNPAG).



Fig.7: Vista general del posible tanque receptor de jugo de fruta asociado al sistema de prensa de viga de la fábrica de vino de principios del siglo XX localizado en el ambiente 3 (Operación STR2-3) (Cortesía de CNPAG).

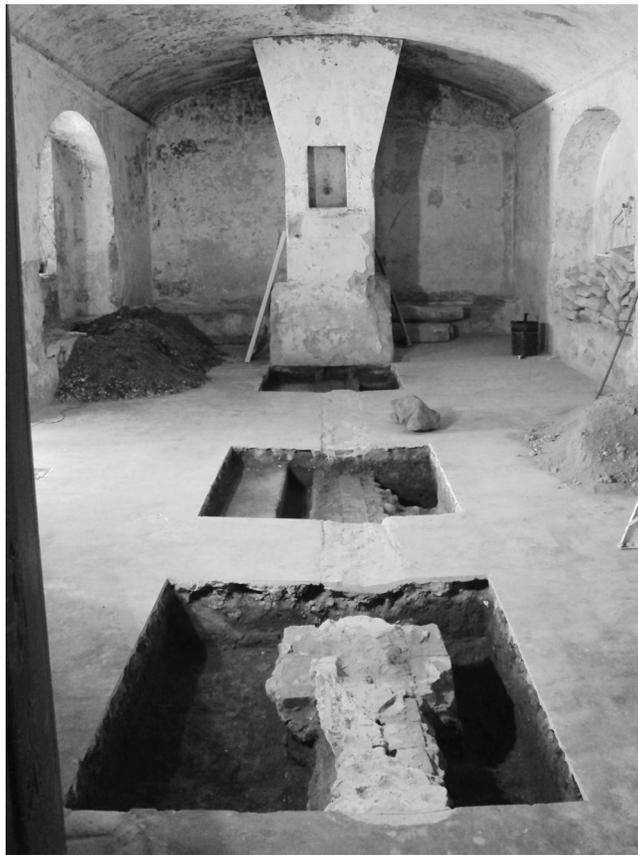
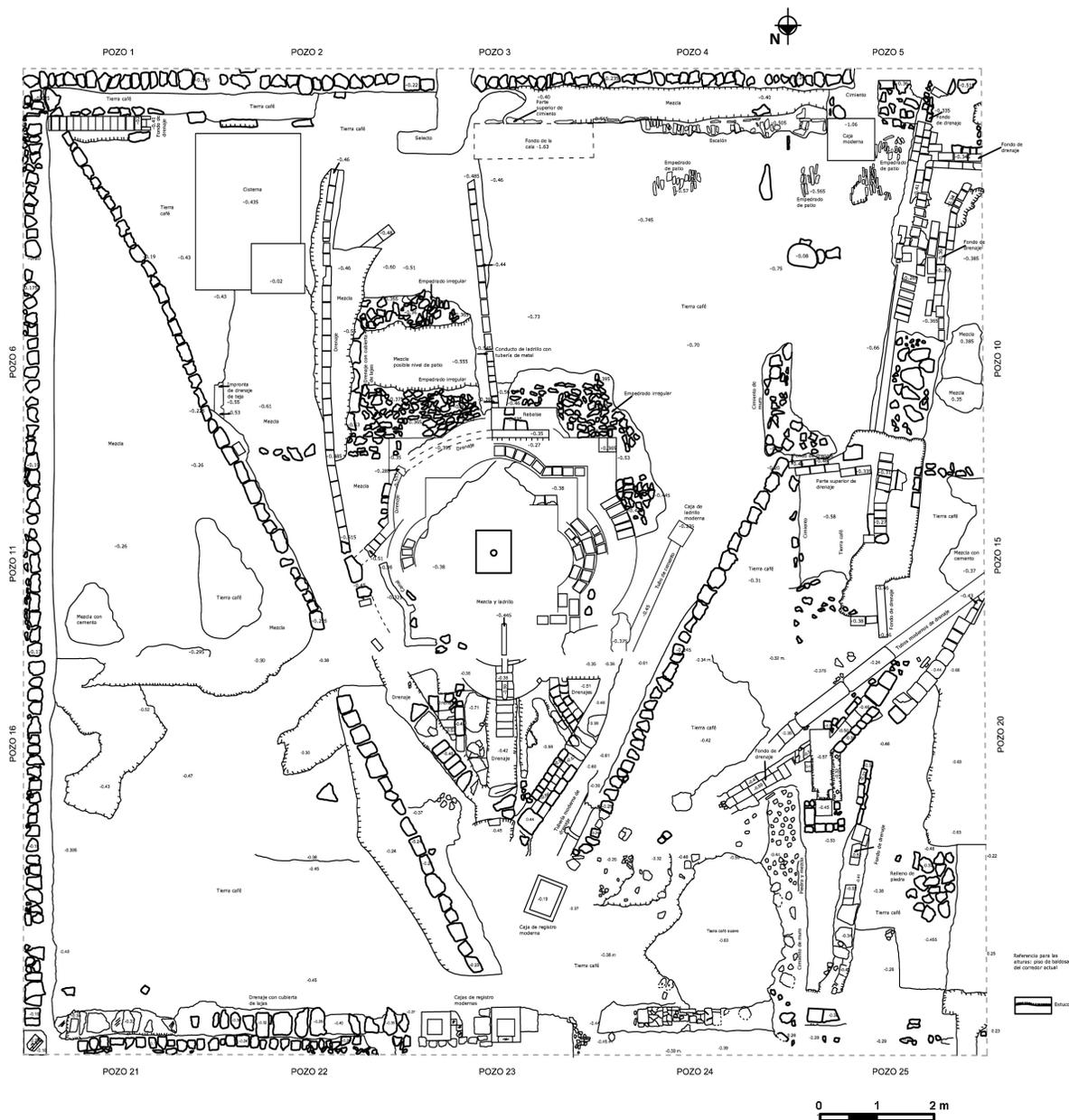


Fig.8: Vista general del posible contrafuerte que sirviera de contrapeso para un posible sistema de prensa de viga de la fábrica de vino de principios del siglo XX localizado en el ambiente 4 (STR2-4) (Cortesía de CNPAG).



Anexo 1. Planta con la representación de los hallazgos constructivos resultantes de las excavaciones arqueológicas en el patio del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús

Fig.9: Planta de la evidencia de niveles de piso del patio principal del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús y del sistema hidráulico asociado a la posible fábrica de vino del Siglo XX (Operación STR₃) (Dibujo E. Gómez y O.Ávila; Digitalización C. García, toma de niveles Departamento de Restauración del CNPAG).



Fig.10: Vista general del patio principal del antiguo convento de Santa Teresa de Jesús con el patio y fuente restaurados por el Departamento de Restauración del CNPAG (Fotografía de Claudia Wolley).