

## **Hacienda *La Mallorquina***

*La Mallorquina* era una típica hacienda cafetalera de las que existían en aquella época en Puerto Rico. En general, las haciendas o estancias de aquella época tenían unas características similares. Ya que las tierras que ocuparon los baleares eran regiones montañosas aisladas, las haciendas debían estar bien preparadas y ser lo más autosuficientes posible. La del abuelo no era la excepción. A menudo imagino *La Mallorquina* en sus mejores momentos.

En uno de sus paseos por el río y ya siendo dueño de *La Mallorquina*, mi bisabuelo conoció un día a Micaela Espada, una hermosa puertorriqueña, y quedó deslumbrado por su belleza. Él tenía 23 años y él 41 cuando decidieron formar un hogar juntos. Como la vida de la mayoría de los baleares estaba centrada en el ahorro para poder levantar un capital y hacerse de su finca o comercio, esto usualmente les imponía una prolongada soltería. Su primera hija fue Isabel, quien nació en el 1896, luego nacieron Julio, mi abuela Zoila, Rosalía, Gabriel (como su padre), Esperanza (como su madre), María (como su hermana), Miguel (como su abuelo), Emiliana, quien murió a los dos o tres añitos de vida, y Purificación, que era la menor.

Mi bisabuelo mantuvo comunicación con la familia en Mallorca. Sus hermanas Catalina y Esperanza se mudaron de Artá en algún momento y fueron a vivir a Palma. Desde allí, ocasionalmente le enviaban a la familia golosinas, periódicos y otros artículos que ellos esperaban con mucha alegría. A pesar de que sus hermanas insistían en que les enviara a Palma a algunas de sus hijas para educarse allá, él nunca accedió a separarse de ellas.

En *La Mallorquina* comenzó a levantar su familia y allí nacieron sus primeros hijos. Por un tiempo disfrutaron de los frutos de sus muchos años de esfuerzos y sacrificios. “La vida en *La Mallorquina* era hermosa”, describían sus hijos con una sonrisa; “estábamos siempre en contacto con la naturaleza, íbamos al río, papá Ayén nos paseaba mucho por la finca, mamá tenía empleadas que la ayudaban con los quehaceres de la casa y con el cuidado de los hijos y teníamos una tienda en la que se vendían comestibles, mercería y artículos muy variados. También hacíamos nuestro propio pan y nos alimentábamos principalmente de lo que se cultivaba en la finca.”

Estas haciendas o estancias eran muy parecidas. Doña Esperanza Mayol nos da la siguiente descripción de una hacienda cafetalera mallorquina. "En aquellas fincas establecían sus hogares y alrededor de ellos, los establecimientos con las máquinas necesarias para lavar y preparar el

grano, los gráciles y las correderas para secarlo y los almacenes para guardarlo en sacos ya listos para el mercado. Cerca estaba la cuadra, ya que para transportar el grano al pueblo necesitaban buenas bestias, burros y mulas. Contiguo a todo esto, a veces se construían grandes almacenes de vivienda donde moraban parte de los trabajadores y sus familias. Y este núcleo de almacenes y viviendas pasaba a ser un centro poblacional bien lejano de los pueblos, mal comunicado y con caminos y sendas tortuosas e incómodas que atravesaban ríos y quebradas en los sitios más llanos, y expuestos siempre a la erosión por las lluvias, que los ponía en muy mal estado. Esta lejanía los inducía a tratar de tornar sus haciendas en autosuficientes, en todo lo posible. Por eso tenían buenas crianzas de cerdos y ovejas para carne y embutidos. También criaban muchas gallinas, palomas y guineas. Y tenían siempre una buena hortaliza bien fertilizada con el abono de las cuadras. A veces preparaban hornos para hacer panes y dulces. No faltaban buenas vacas de leche".

En el libro *Haciendas Cafetaleras* de Héctor Méndez Caratini (nieto de Don Luis Caratini, quien era hijo de un corso llamado Don Celestino Caratini), Rafael Pumarada describe la hacienda de la siguiente forma: “La unidad básica de la hacienda se compone de la casa grande, la casa de máquinas, el almacén y el grácil. Son estas estructuras principales, a veces aisladas y otras consolidadas, en su relación al grácil (vocablo de origen francés utilizado exclusivamente en Puerto Rico para referirse a un patio de hormigón o argamasa expuesto al sol, utilizado para secar granos, especialmente el café) las que brindan las características más distintivas de la hacienda cafetalera. La hacienda varía en tamaño. Las hay muy pequeñas, incluyendo únicamente la casa de familia con un pequeño cuarto de máquinas en la propia casa y un espacio para resecar el café al sol. También hay haciendas que se forman de varias estructuras incluyendo la casa grande, casa de máquinas, almacenes, establo de caballos, cuadra de mulas, panadería, tienda de raya y diversos establecimientos residenciales.” Estas descripciones están bastante alineadas a la que abuela me hacía de *La Mallorquina*. La casa de ellos era bastante grande y alta, tenía un balcón en todo el frente de la casa y la cocina al lado izquierdo, en una estructura aparte como pegada de la casa. Yo solamente llegué a ver la estructura donde se procesaba el café. En el lugar en donde estaba la casa se construyó la primera escuela del Barrio Pulguillas.

En relación a la construcción de las haciendas, nos dice Luis Pumarada: “Los materiales de construcción eran muy sencillos. Originalmente, durante el siglo 18 y en la primera parte del

siglo 19, los techos se construyen de paja o teja, y algunas paredes expuestas a los embates de las lluvias se cubrían con tejamaní. Con la llegada del zinc en el último cuarto del siglo pasado –de fácil transportación, poco peso y volumen, y resistencia los insectos y humedad– el material se convierte en favorito de la región, sirviendo de techumbre y recubrimiento de paredes exteriores. Este material acompaña la madera, aserrada de árboles de la propia finca, y al barro y cal (de los pisos terreros, los muros, y el grácil) en la fabricación de las numerosas haciendas cafetaleras de los últimos cien años. De más reciente inserción, el hormigón se utiliza en la fabricación de nuevas estructuras cafetaleras en sustitución de la madera, reteniendo el uso del zinc como material de techo.” Y continúa diciendo: “A fines del siglo pasado la hacienda fue el centro de actividad de su región, y las más grandes proveyeron el punto de contacto comercial de la comunidad y el lugar por el cual pasaban los principales caminos que unían a los pueblos.”

Más adelante, dice: “Las grandes haciendas cafetaleras del siglo pasado, debido a su desuso como centro de procesamiento, fragilidad de materiales, e inclemencia del tiempo, están deteriorándose a gran velocidad. Muchas han desaparecido y de sus remanentes sólo quedan restos del grácil, los tanques de lavado, y uno que otro soco que sirvió de apoyo a la casa grande o la casa de máquinas; muchas otras están por desaparecer.”

Mi bisabuelo sembraba principalmente café y tenía toda la maquinaria para procesarlo, tenía la máquina despulpadora y la máquina tahona para pilarlo. De niña visitaba la hacienda y aún puedo recordar ese olor tan peculiar del café cuando lo despulpaban. Para ese tiempo, ya la finca pertenecía a Don Luis Caratini. Me contaron que después de que se acababa el recogido del café sembraban el tabaco y después del tabaco sembraban maíz, gandules, batata, ñame y otras cosas en ciclos cuidadosamente planificados. En la finca se cultivaban además chinás (naranjas), plátanos, guineos, papas, tubérculos y no recuerdo qué otras cosas me contaban que sembraban. Él decía que en Artá su familia tenía siempre una buena hortaliza y hablaba con orgullo de todo lo que se cosechaba en su tierra y de los naranjos; dicen que a él le apasionaba sembrar y le daba mucha importancia a su hortaliza. También hablaba de como la filoxera afectó los viñedos, de cómo la morera atacó los gusanos de seda y del embate de enfermedades que sufrieron los naranjos. Pensaba que la situación en su país era muy difícil para regresar allí, que ya había hecho su vida en Puerto Rico y que tenía una gran responsabilidad hacia su familia. Las fincas de mi bisabuelo fueron la fuente de empleo de muchos agricultores del barrio y en *La Mallorquina* existió la primera panadería que recuerdan haber visto las personas en el barrio. En realidad era

que horneaban y vendían ensaimadas (llamadas *mallorcas* en Puerto Rico) y otras cosas, utilizando el horno de la familia.

Cuando iba a hacer negocios, vestía un gabán negro, que cuando ya era mayor, le hacía resaltar su larga barba blanca; utilizaba también un elegante sombrero. Viajaba a Coamo, a caballo por la cuesta del *Zig Zag*. Delante de él iba su tren de mulas cargadas de tabaco, café, verduras y de todo lo que había cosechado. Dicen que su tren de mulas era como de quince o veinte mulas. Él hacía negocios en Coamo con Don Erasmo Santiago, un comerciante que compraba los productos de los agricultores.

Pulguillas es un barrio localizado en el Cerro Pulguillas de Coamo, como a dos mil quinientos pies de altura sobre el nivel del mar. El viaje a Coamo por esta *Cuesta del Zig Zag* era muy peligroso y accidentado; en algunas áreas, si llovía mucho tenían que esperar a que bajaran las aguas de los ríos o quebradas para proseguir su camino. Se comenzaba a descender por los terrenos de la capilla católica de Pulguillas y de ahí pasaban por la casa de Librado Torres, quien fue mayordomo en *La Mallorquina*, luego tomaban el *Camino Mata Pulga* que pasaba por la hacienda Don Guillermo Chiesa, un corso que tenía su finca en Pulguillas; pasaban por la finca de los Tapia, de ahí al *Sector Montería*, después por otra finca de un corso de apellido Borelli, y luego pasaban por el barrio de San Diego hasta llegar al pueblo de Coamo. Y de regreso, cuando mi bisabuelo llegaba a Pulguillas, lo esperaban alegremente los hijos en la cima de la montaña, en la capilla. Los terrenos, en donde se encuentra la Capilla Católica, y en donde comenzaba este camino a Coamo que he descrito, fueron donados por mi familia a la iglesia católica. En el negocio de Don Erasmo Santiago, mi bisabuelo Miguel, además de venderle los productos, también compraba provisiones para la pulpería (tienda que vendía de todo), y para la preparación de los alimentos del hogar. En esa época se compraba principalmente tocino, bacalao, sal, arroz y manteca en latones.

Ese accidentado camino del *Zig Zag*, era el mismo que utilizaban para traer las piezas de las maquinarias que se usaban para procesar el grano de café. Cargaban las piezas en las mulas y fabricaban luego las máquinas en la hacienda.