



Categoría: Investigación aplicada en salud y medicina

ARTICULO DE CONFERENCIA

To produce and sow chancacas: The arrival of sugar cane in the Huasteca region

Para producir y sembrar chancacas: La llegada de la caña de azúcar a la Huasteca

Karina Paulín Trejo ¹

¹ Universidad Autónoma de Zacatecas, Maestría en Humanidades. Zacatecas, México.

Citar como: Trejo KP. To produce and sow chancacas: The arrival of sugar cane in the Huasteca región. SCT Proceedings in Interdisciplinary Insights and Innovations. 2024;2:.146.<https://doi.org/10.56294/piii2024.146>.

Recibido: 10-08-2024

Revisado: 23-10-2024

Aceptado: 27-12-2024

Publicado: 29-12-2024

Editor: Emanuel Maldonado 

ABSTRACT

The study analyzed the role of indigenous peoples in the production and trade of piloncillo in the Huasteca region during the 17th and 18th centuries. It examined the introduction of sugar cane in the region after the Spanish conquest and its economic and social implications. Sugar cane, brought by Hernán Cortés in 1522, expanded rapidly due to its profitability and demand in the European and New Spain markets.

The research showed that the indigenous people adopted the crop not only because it was imposed on them, but also because of its cultural significance. The encomenderos encouraged its cultivation for self-consumption and later for commercialization. Sugar cane became a key element in the local economy, and its production diversified into white sugar for elites and piloncillo for popular consumption.

Colonial documents revealed that the indigenous people managed to obtain licenses to plant sugar cane and operate mills, integrating themselves into the regional market. In addition, piloncillo acquired value as a bargaining chip, facilitating the payment of taxes and debts. By the end of the 17th century, the Huastec had consolidated their presence in the production of piloncillo, partially displacing the Spanish.

The article concluded that the adoption of sugar cane transcended the economic, influencing diet, trade and indigenous cultural identity, generating a significant socio-productive transformation in colonial Huasteca.

Keywords: sugar cane; piloncillo; encomienda; indigenous economy; Huasteca.

RESUMEN

El estudio analizó el papel de los pueblos indígenas en la producción y comercio de piloncillo en la Huasteca durante los siglos XVII y XVIII. Examinó la introducción de la caña de azúcar en la región tras

la conquista española y sus implicaciones económicas y sociales. La caña de azúcar, traída por Hernán Cortés en 1522, se expandió rápidamente debido a su rentabilidad y a la demanda en el mercado europeo y novohispano.

La investigación mostró que los indígenas adoptaron el cultivo no solo por imposición, sino por su significado cultural. Los encomenderos fomentaron su siembra para el autoconsumo y posteriormente para la comercialización. La caña se convirtió en un elemento clave en la economía local, y su producción se diversificó en azúcar blanca para élites y piloncillo para el consumo popular.

Los documentos coloniales revelaron que los indígenas lograron obtener licencias para sembrar caña y operar trapiches, integrándose al mercado regional. Además, el piloncillo adquirió valor como moneda de cambio, facilitando el pago de tributos y deudas. Para finales del siglo XVII, los huastecos habían consolidado su presencia en la producción de piloncillo, desplazando en parte a los españoles.

El artículo concluyó que la adopción de la caña de azúcar trascendió lo económico, influyendo en la dieta, el comercio y la identidad cultural indígena, generando una transformación socioproductiva significativa en la Huasteca colonial.

Palabras clave: caña de azúcar; piloncillo; encomienda; economía indígena; Huasteca.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo forma parte de una investigación más amplia sobre el papel que jugaron los pueblos de indios en la producción y comercio de piloncillo en la Huasteca en los siglos XVII-XVIII. La presente ponencia tiene como principal propósito hacer una reflexión de lo que significó la introducción de la caña de azúcar a la Provincia de Pánuco o Huasteca en el siglo XVI, asimismo, vislumbrar los cambios sociales y económicos que trajo a los pueblos de indios.

La llegada de nuevas plantas al continente americano no sólo significó un cambio en la geografía del lugar sino también trajo cambios en la forma de alimentación, en el trabajo familiar, incluso, surgieron redes de comercio.

La Huasteca es una extensa área de siglos de antigüedad, donde las demarcaciones se han modificado con el paso del tiempo, incluso, difieren en sus jurisdicciones políticas y religiosas. Actualmente hay un acuerdo en señalar que la mayor parte de la Huasteca se encuentra en los estados de San Luis Potosí, Hidalgo y Veracruz, aunque, las entidades de Puebla, Tamaulipas, Querétaro y Guanajuato reclaman una porción de ellas. (Ruvalcaba, 1995, p.67) En este sentido y para fines del presente trabajo, entenderemos por Huasteca una extensa región “con una serie de relaciones de intercambio y de identidades culturales que se expresan en un espacio físico funcional, articulado, interactuante, y reconocido por propios y extraños”. (García Martínez, 2000, p.31)

Hoy en día al realizar un recorrido superficial por la Huasteca no podríamos dejar de notar áreas dedicadas al cultivo de caña de azúcar, cítricos y café, cultivos traídos del viejo continente pero que suelen compartir espacio con los géneros nativos, base de la alimentación mesoamericana, como el maíz, el chile, el frijol y la calabaza. Incluso, ha sido demasiado el tiempo que han compartido juntos que la población actual podría desconocer o distinguir el verdadero origen de cualquiera de estos géneros.

De los géneros traídos por los españoles y del que me ocuparé en este trabajo es la caña de azúcar, una gramínea que se adaptó y dispersó por la Huasteca con relativa rapidez, casi al tiempo en el que aconteció la conquista de Pánuco y la fundación de la villa de Satiesteban del Puerto en 1522.

La irrupción española y la llegada de la caña de azúcar a la Huasteca

La llegada de los españoles a la Provincia de Pánuco o Huasteca estuvo marcada por la competencia entre Hernán Cortés y el gobernador de Jamaica, Francisco de Garay, que reclamaba para sí derechos sobre esas tierras. (Pérez Zevallos, 2001, p.21). Era claro que Cortés debía adelantarse a Garay a conquistar y pacificar dicha Provincia, lo cual logra en 1522 al fundar la Villa de Santiesteban del Puerto, más tarde llamada Villa de Pánuco, y encomienda a sus allegados los pueblos de indios para que se sirvieran de ellos.

Herrera y Tordesillas (1625) señala que una de las primeras órdenes emitidas por Cortés fue solicitar que le trajesen de Cuba “caña de azúcar, moreras, perales, sarmientos y otras plantas” para sembrar las tierras que se había adjudicado. Es en este momento que comienza la expansión de la gramínea en América y también lo que Laura Machuca (2013) ha llamado “la más grande revolución biológica”, resultado de la enorme oleada “migratoria de plantas y animales” que vinieron a modificar los “sistemas agrícolas y alimenticios de poblaciones enteras” (p74). No obstante, estos cambios se dieron de modos y en tiempos distintos en cada región.

En el caso de la caña de azúcar en la Huasteca, sabemos que su arribo ocurrió casi inmediatamente después de finalizada la conquista de Tenochtitlán y fundada la villa de Santi Esteban en 1522. Tan sólo una década después, ya se menciona en los informes que da Gómez Nieto sobre su visita a la Huasteca en 1532 y 1533 la elaboración de azúcar.

La Visita de Gómez Nieto es un documento que deja al descubierto información diversa de 46 pueblos indios, pertenecientes a la Provincia de Pánuco. Por ejemplo, se sabe que estos pueblos seguían con sus cultivos tradicionales como maíz, frijol, ají y algodón, productos que les servían para el autoconsumo pero también para vender. Asimismo, se informaba que en 1533, los pueblos de Huejutla, Huautla, Iliamatlán y Calpan no sólo siembran la caña sino que también “venden y tratan con azúcar” (Pérez Zevallos, 2001, p.105). Cabe mencionar que aunque el visitador indica el término “azúcar”, lo más probable, es que no se tratara del azúcar que se elaboraba en la región de Morelos, sino más bien, de panela o piloncillo, ya que producir azúcar era más costoso debido al proceso de blanqueamiento.

La rápida “adopción” de la caña de azúcar a la Huasteca nos lleva a cuestionarnos

¿por qué los pueblos de indios de la Huasteca adoptaron con tal “rapidez” el cultivo de la caña de azúcar?

Primero, habría que tomar en cuenta los intereses particulares y económicos de los españoles encomenderos. Es decir, encomenderos y religiosos se dieron a la tarea de fomentar entre los pueblos de indios toda clase de cultivos; primero, los necesarios para su consumo y más tarde, aquellos con los que podrían iniciar una empresa económica como la vid, el olivo o la caña de azúcar.

En Europa del siglo XVI el azúcar era considerado un producto de lujo, entre más blanco más caro, apreciado no sólo como dulce sino como especia, medicina y como objeto de decoración. El valor del

azúcar en el mercado fue el mejor aliciente para que españoles, como Hernán Cortés y algunos encomenderos, pensaran en dicha actividad para su beneficio económico.

Durante el periodo colonial se elaboraron dos tipos de azúcar: el blanco y la panela, chancaca o piloncillo.

1.- El proceso para la elaboración de azúcar blanco era complicado y costoso, razón por la cual únicamente se producía en los grandes complejos azucareros como los de la Alcaldía Mayor de Cuernavaca y Amilpas asimismo en la región de los actuales estados de Michoacán y Veracruz. Dicha producción estuvo dirigida a satisfacer, principalmente, la demanda de un pequeño sector -la población acaudalada de Nueva España- y en menor medida, también al mercado exterior. (Crespo, 1988; Sandoval, 1951)

2.- Por otra parte se encontró la producción de un azúcar de menor calidad conocido como panela o piloncillo -o chancaca en la Huasteca-. El proceso de elaboración del “pan moreno de los pobres”, como lo llamó Fernando Sandoval (1951), fue más sencillo comparado con el de azúcar blanco; su elaboración se lleva a cabo en pequeñas unidades rudimentarias llamadas trapiches y requiere un mínimo de trabajadores, dichas labores pueden realizarlas la unidad familiar. El costo del producto era menor, razón por la cual el grueso de la población tuvo acceso a él.

La historiografía actual ha puesto mucho más atención en los grandes complejos azucareros y ha señalado que aquellos pueblos que elaboraron piloncillo sólo lo hacían para el autoconsumo debido a lo rudimentario de sus artefactos (trapiches). No obstante, la revisión de documentos coloniales como Licencias o Libros de Cuenta nos permite vislumbrar que se trató de un producto que fungió, algunas veces, como moneda.

Es por demás cierto que los españoles vieron la conveniencia económica de sembrar la gramínea para producir azúcar, ya sea el blanco o piloncillo. Esto no significó que los pueblos de indios la adoptaran de inmediato y mucho menos, que se extendiera su cultivo con la rapidez con la que ocurrió. En el caso de los pueblos de indios ocurre un fenómeno distinto que, a veces, no tiene que ver con lo económico sino con lo “significativo que es para el grupo”. Al respecto Sidney Mintz (1996), en su obra *Dulzura y Poder*, enfatiza que el consumo de “lo dulce” obedece no sólo a cuestiones meramente económicas sino también culturales y a las cuales hay que prestar especial atención como son: los espacios de convivencia y el significado que tiene para el grupo el elemento a incorporar. De acuerdo con la premisa anterior, es en el ambiente laboral donde pudo ocurrir los primeros intercambios culturales para posteriormente ser llevados al ámbito familiar. Por ejemplo, cuando españoles o encomenderos enseñaron a los indios a sembrar la caña de azúcar y los premiaron con una porción de la fruta. Otro caso se dio en el ingenio de Xochimancas donde se acostumbraba pagar a los trabajadores una parte en dinero y otra en productos, ya que “al principio de cada mes, se dan raciones a los libres, a cada uno según el concierto, al herrero 5 pesos, 4 libras de chocolate y un pan de azúcar, al caporal 4 pesos y un pan de azúcar, etc.” (Berthe, 1994). Esta forma de pago o recompensa facilitó la incorporación de la fruta o panela a la dieta de los americanos, pues indudablemente fue un energizante que ayudó en las pesadas jornadas de trabajo. En

su forma de panela o pan de azúcar era llevado al hogar del trabajador y compartido con el resto de la familia.

El sabor de la caña de azúcar no les era totalmente desconocido, ya que los pueblos precortesianos estaban familiarizados con “lo dulce” a través de la ingesta de algunas mieles de abejas o de bebidas embriagantes como el pulque o las elaboradas a base de maíz. Cabe señalar que en la época prehispánica su consumo estuvo restringido sólo a la nobleza indígena. La semejanza en el sabor y, sobre todo, el hecho que toda la población pudiera acceder a tan grato sabor es lo que popularizó su consumo, dándose así -lo que Sidney Mintz llama- “un igualador de estatus.” Es de este modo que los pueblos de indios de la Huasteca ven con agrado el cultivo y consumo de la caña de azúcar.

La chancaca o piloncillo se vuelve tan importante en la vida de los huastecos que, incluso, el padre Carlos de Tapia y Zenteno en su Paradigma apologético no pasa por alto aquella noticia y dice que en la Huasteca “el alimento es maíz y vaca por lo general, pero, es cierto que pan jamás falta a quien tiene alguna providencia, como ni chocolate, azúcar y otros regalos que sirven”. Asimismo, que es una tierra donde “mana leche y miel, no sólo por la mucha que se exprime de las copiosas cañas, que no hay indio que no tenga” (Tapia y Zenteno, 1985, p. 23). Lo dicho por el padre Tapia y Zenteno nos da una idea de la importancia que tuvo la caña de azúcar para los pueblos de indios, ya que su adopción fue más allá de que los españoles lo hayan obligado a cultivar la gramínea. Los pueblos huastecos adoptaron y readaptaron la caña de azúcar a las inclinadas laderas de la región e hicieron suya la producción, que en los primeros años sólo estaba autorizada a los españoles.

A mediados del siglo XVI la caña de azúcar ya se había dispersado por casi todo el territorio de la Huasteca. Esto porque hasta antes de 1599 no hubo una normativa que impidiera que tanto indios como españoles cultivaran la caña de azúcar; de modo que españoles e indios pudieron sembrar la gramínea en sus sementeras. No obstante, los indios tenían que rentar el trapiche a los españoles para poder moler su caña, ya que eran ellos los dueños de los molinos. Así lo expresaron Diego Hernández y Juan Andres, naturales del pueblo de Santa María Asunción Huexonautla de la jurisdicción de Guxutla, cuando solicitaron permiso para fundar un trapiche con el argumento de que antes “para moler dicha caña iban a diferentes trapiches de españoles.” (AGN, Indios, exp. 101).

Tabla 1: Trapiches y cañaverales en la Huasteca, primera mitad del siglo XVII

Años	Propietario	Tipo	Localización
1599	Francisco Martínez	Trapiche	Huehuetlán, Ver.
1602 Re	ligiosos de san Agustín	Trapiche	Molango y Metztlán, Hgo.
1603	Pedro Herrera Vaca	Cañaveral	Coxcatlán (Ver.)
1606	Martín López de Gaona	Trapiche	Ajohuilco y Quiahuixtlahuaco, Huejutla, Hgo.
1611	Franco Quintana	Trapiche	Metztlán, Hgo.
1614	Lázaro Sánchez de la Barba	Trapiche	Tamiahua, Ver.
1617	Juan Herver	Trapiche	Huejutla, Hgo.
1619	Hernando de Cuevas y Zúñiga	Cañaveral	Tanchibal y Tamalilcoal, Tantoyuca, Pánuco, Ver.
1622	Francisco Ruíz	Cañaveral	Mulas, Pánuco, Ver.
1625	Francisco Navarrete	Cañavera	Tantoyuca, Ver.
1632	Pedro del Real Figueroa	Cañaveral	Yahualica (Hgo.)
1638	Miguel Galván	Trapiche	Tamasquin, cd. Valles, S.L.P.
1641	Cristóbal de Lágarrá	Cañaveral	Huesco y Tamazunchale, S.L.P.
1641	Bartolomé Prieto	Cañaveral	Tampamolón
1643	José de Zuñiga y Bocanegra y tres hermanos	Trapiches	Metztlán, Hgo.; Huayacocotla, Pánuco, Huejutla, Huachinan, Cuapetlaco, Ascazuil y Mosutla, Ver.

Fuente: elaboración propia.

Las instrucciones de 1599 fueron utilizadas por los pueblos de indios para conseguir sus propios trapiches y no ser obligados a trabajar en contra de su voluntad en las sementeras de españoles. Pronto, los indios de la Huasteca dejaron de producir chancaca sólo para el autoconsumo o para el comercio local; se percataron que los beneficios eran mayores que si comerciaban con sus cultivos tradicionales.

Si ponemos atención a la Tabla 1 es de notar que hasta la primera mitad del siglo XVII, vemos a españoles y religiosos como los principales propietarios de trapiches y cañaverales, por el contrario, no hay registro de indios “dueños”. Esto no significa que no lo fueran, más bien, nos hace pensar que todavía no hacían uso de “recursos hispanos” para legalizar sus propiedades.

En la Tabla 2 corresponde a una serie de peticiones o “Licencias para sembrar caña de azúcar, fundar trapiche, hacer o vender piloncillo”. Podemos observar, sobre todo para la segunda mitad del siglo XVI, un incremento en la solicitud de permisos por parte de los pueblos de indios para que se les autorice sembrar caña, elaborar y vender piloncillo. La solicitud de licencias se da en un momento en el cual la Corona española buscó controlar esta actividad en la Nueva España, ya que iba en aumento y los españoles utilizaban a los indios para dicha actividad.

Así, los pueblos de indios de la Huasteca comienzan a utilizar instrumentos hispanos para legitimar dicha actividad, en favor de la comunidad. Pero también para no ser obligados a ir a trabajar en los trapiches de los españoles. Por ejemplo, en 1691 los indios de Chicontepec argumentaron que “siembran cañas y hacen panochas para sustentarse y pagar los reales tributos, sus fiestas y demás comunes contribuciones del pueblo, que es una especie comerciable en aquellas partes y se transporta a San Luis Potosí, Pachuca y otras partes distantes.” (AGN, Indios, vol. 30, exp. 473). El argumento anterior pone de manifiesto que a finales del siglo XVII los pueblos huastecos ya tenían pleno conocimiento del valor del piloncillo y de los espacios a los que era transportado para su comercio.

La elaboración de piloncillo no se detuvo para el siglo XVIII, por el contrario, iba en aumento debido a la fabricación de aguardiente. Al respecto, se tienen diversas noticias que Chicontepec, Tamazunchale y Tantoyuca se elaboraba chancaca; en Huejutla y otros pueblos aledaños se consumía “más de 1000 cargas de piloncillo” y, en Teziutlán, Tamoyan y Huayacocotla había “más de 33 trapiches de hacer panela, que por común emplean en fabricar chinguirito del que usan con gran afición” (Florescano y Gil, 1973, p. 179; Landázuri y Vázquez, 1988, p.53; Sandoval, 1951, p.55).

Tabla 2: Licencias para sembrar caña y fundar trapiches en la Huasteca, siglo XVII

Año	Lugar	Concesión	Propietario	Fuente
1602	Molango (Hgo.)	Trapiche	Orden agustina	<i>Mercedes</i> Vol.23, exp. 246, f.236
1603	Coxcatlán (Ver.)	Sembrar caña	Pedro Herrera Vaca	<i>General de Parte</i> Vol.6, exp. 472, f.273
1617	Huejutla (hgo.)	Trapiche	Juan Herver	<i>Mercedes</i> Vol.31, exp.610, f. 298
1632	Yahualica (Hgo.)	Sembrar caña	Pedro del Real Figueroa	<i>Mercedes</i> Vol.37, exp. 176, f.311
1656	Tlachichilco (Ver.)	Para arrendar Trapiche	Al común del pueblo	<i>Indios</i> Vol. 20, exp. 206, fs.156- 162
1666	Papantla (Ver.)	Sembrar caña y trapiche	Blas Hernández	<i>Mercedes</i> Vol. 55, exp. 62.
1669	Papan tla (Ver .)	Trapiche	Francisco Guerrero	<i>Mercedes</i> Vol.55, exp. 155, f. 87

1674	Papantla (Ver.)	Trapiche	Domingo Antonio González	<i>Mercedes</i> Vol.58, exp. 9, f. 705
1675	H Papantla (Ver.), auchinango (Pue.)	Trapiche	Francisco Guerrero	<i>Mercedes</i> Vol.58, exp. 162, f. 64
1683	Huejutla (Hgo.)	Trapiche	Al común del pueblo	<i>Indios</i> Vol.27, exp. 304, f.195.
1686	Yahualica (Hgo.)	Sembrar caña Y hacer panocha	Juan Bautista	<i>Indios</i> Vol.29, exp.133, f.117
1686	Yahualica (Hgo.)	Sembrar caña y hacer panochas	Juan de la Cruz	<i>Indios</i> Vol.29, exp.134, fs. 117-118
1689	Metaltepeque (Ver.)	Trapiche	Al común del pueblo	<i>General de Parte</i> Exp 220, f. 206
1690	Ixhuatlán (Ver.)	Trapiche	Domingo Sebastián Y Miguel Sánchez	<i>Indios</i> Vol.30, exp. 347, f.313
1691	Tantoyuca	Hacer panocha y trajinar con ella	Francisco Gómez	<i>Indios</i> Vol.30, exp.437, fs. 407-408
1691	Chicontepec (Ver.)	Trapiche	Tomás Guzmán y	<i>Indios</i>

			Marcos de la Cruz	Vol.30, exp.473, fs.455-456
1691	Santa María Asunción Huejonautla (Hgo.)	Sembrar y trapiche	Diego Hernández y Juan Andrés	<i>Indios</i> Vol.31, exp.101, f.69.
1691	Tantoyuca (Ver.)	Sembrar caña y trapiche	Juan de Santiago	<i>Indios</i> Vol.32, exp.23, fs.23-24
1693	Huejutla (Hgo.)	Sembrar caña	Juan de Alvarado	<i>Indios</i> Vol.32, exp.23, fs.23-24.
1693	Huejutla (Hgo.)	Sembrar caña y trapiche	Al común de los pueblos	<i>Indios</i> Vol.32, exp.158, f.152.

1697	Tantoyuca (Ver.)	Trapiche	Francisco Cortazar de	<i>Mercedes</i> Vol.64, exp. 163, f.498.
------	------------------	----------	-----------------------	---

Fuente: elaboración propia.

En el siglo XVII y XVIII la demanda de piloncillo en los mercados regionales aumentó debido al auge minero, lo que ocasionó que españoles y religiosos vieran con buenos ojos que los indios pagaran sus deudas y tributos en especie. Por ejemplo, en 1783 los indios del pueblo de Coscatlán se quejaron ante la Real Audiencia que su alcalde mayor de Villa Valles les hacía repartimientos obligándolos a que pagaran en piloncillo; por su puesto, a un precio menor (14 reales 2 tomines) al que se vendía normalmente. También presentaron queja contra los curas de aquella jurisdicción por obligarlos a pagar los derechos parroquiales en piloncillo a precios tan bajos. También se volvió costumbre “dar a los alcaldes mayores cada año en la Pascua de Navidad por vía de gratificación o de licencia sólo ocho piloncillos”.

La elaboración de piloncillo llevó a los pueblos huastecos a especializarse y no sólo eso, los incorporó a un mercado más amplio. A su vez, las autoridades civiles y religiosas también vieron la conveniencia de

aprovechar la producción indígena a su favor y se tejieron redes importantes de comercio que permitieron llevar el piloncillo de la Huasteca a zonas lejanas como Pachuca, San Luis Potosí o Zacatecas.

CONCLUSIONES

La llegada de plantas y animales del viejo continente significó una verdadera “revolución biológica”, como la llama Laura Machuca. Pero no sólo entendida en el sentido ecológico, sino también, por los cambios socioculturales que se dieron. La caña de azúcar se aclimató a la Huasteca con tal rapidez que, podría pensarse que esto se debió únicamente al interés por parte de los españoles, sin embargo, esto negaría la autodeterminación que tienen los pueblos sobre lo que les conviene o no.

En un primer momento, españoles y encomenderos jugaron un papel decisivo para que los pueblos huastecos conocieran y adoptaran la caña de azúcar. No obstante, fueron los pueblos de indios los que aceptaron este cultivo sólo porque les era “significativo” culturalmente, sólo así, se podría explicar la rápida expansión que tuvo por la región desde las primeras décadas del siglo XVI.

Los pueblos de indios se familiarizaron con el cultivo de la gramínea y con la elaboración de piloncillo o chancacas; modificaron su sistema alimenticio al incorporar el piloncillo a sus bebidas y conservas. El sabor de “lo dulce” que en la época prehispánica sólo era consumido en forma de mieles por la nobleza indígena, ahora, era consumido por el grueso de la población; dándose lo que Mintz llama “un igualador de status”.

La incorporación de la caña de azúcar a la vida de los pueblos huastecos también los llevó a hacer uso de “instrumentos hispanos”, en este caso, solicitar permisos a fin de que se les permitiera al igual que los españoles dedicarse a la misma actividad. En este sentido, es interesante leer que utilizaron los mismos argumentos hispanos para defenderse. Poco a poco, los pueblos huastecos fueron adueñándose de la producción de piloncillo mientras que la población española mostró más interés por la actividad ganadera. Los pueblos de indios, ahora, ya no sólo eran agricultores. La caña de azúcar también había trastocado las formas de trabajo, los amerindios participaron en la elaboración de piloncillo y como comerciantes tanto local como regionalmente .

REFERENCIAS

1. Berthe, J. P., (1994). Estudios de Historia de la Nueva España. De Sevilla a Manila. México, Universidad de Guadalajara, Centre d'études Mexicaines et Centraméricaines.
2. Crespo, H., (1988). Historia del azúcar en México, México, Fondo de Cultura Económica, Compañía Azucarera del Panuco, S.A. (Sección de Obras de Historia).
3. García M., B. (2000). “Regiones y paisajes de la geografía mexicana”, en Historia general de México, México, COLMEX, pp.25-91.
4. Herrera y T., A. de, (1625). Historia General de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del Mar Océano, Madrid, Imprenta Real de Nicolás Rodríguez Franco, Tomo I, Libro IV. Disponible en <https://archive.org/details/generaldehechosd01herr>
5. Landázuri G. y Vázquez Mantecón V. (1988). Azúcar y Estado, (1750-1880), México, Fondo de Cultura Económica, Secretaría de Energía, Minas e industria Paraestatal, Universidad Autónoma Metropolitana.
6. Machuca, P., (2013). “El arribo de plantas a las Indias Occidentales: el caso del Balsas-Jalisco a través de las Relaciones Geográficas del siglo XVI”. México, (Relaciones 136)
7. Mintz, S. (1996) Dulzura y poder.El lugar del azúcar en la historia moderna. México, Siglo XXI editores.
8. Pérez Zevallos, J. M. (2001). Visita de Gómez Nieto a la Huasteca, 1532-1533, México, CIESAS, El Colegio de San Luis, Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centro Americanos, AGN.

9. Tapia Zenteno, C. de (1985). Paradigma apologético y noticia de la lengua huasteca., México, UNAM.
10. Ruvalcaba M., (1995). Los huastecos de Veracruz, Etnografía contemporánea de los pueblos indígenas de México. Región oriental, México: INI-Sedesol.
11. Sandoval, F., (1951). La industria del azúcar en Nueva España, México, UNAM, IIH

FINANCIACIÓN

Ninguna.

CONFLICTO DE INTERÉS

Los autores declaran que no existe conflicto de intereses.

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Conceptualización: Karina Paulín Trejo.

Curación de datos: Karina Paulín Trejo.

Análisis formal: Karina Paulín Trejo.

Investigación: Karina Paulín Trejo.

Metodología: Karina Paulín Trejo.

Administración del proyecto: Karina Paulín Trejo.

Redacción - borrador original: Karina Paulín Trejo.

Redacción - revisión y edición: Karina Paulín Trejo.