

CAÑA DE AZÚCAR EN COLOMBIA

POR

OSCAR GERARDO RAMOS GÓMEZ

ASOCAÑA

Este artículo analiza la industria azucarera en Colombia, sobre todo en el Valle del Cauca, su evolución técnica desde sus orígenes y el modo en que se fue configurando una cultura de la caña de azúcar. Además, estudia la participación de los hacendados y cultivadores en la independencia y la formación de las oligarquías republicanas, su adaptación a la modernización de la economía nacional en el siglo XX y la intervención del Estado y los mecanismos asociativos con que hizo frente el sector a la crisis de 1930 y que dieron lugar a una notable expansión del mismo. La parte final del texto explora el desempeño reciente de dicha actividad, su fuerte crecimiento en el decenio de 1970 y sus actuales esfuerzos por mejorar su competitividad, impacto medioambiental y posición en el comercio mundial.

PALABRAS CLAVES: Colombia, Valle del Cauca, siglos XVI-XX, azúcar, derivados, cultura, Estado nacional.

Cristóbal Colón se había familiarizado con el azúcar cuando, como capitán de buque, la transportaba a Europa desde la isla de la Madera. Natural entonces que en 1493 introdujera cañas en la isla Española, siembras que no prosperaron por falta de labranza. Tan sólo nuevas de esas plantas llegaron allí en 1501¹.

¹ La información usada en este artículo procede en su mayor parte de O.G. RAMOS, *La caña de azúcar en la cultura colombiana*, Cali, 2005 (en prensa). El libro analiza la historia del cultivo y manufactura de la gramínea desde su introducción en la Nueva Granada por Pedro de Heredia y Sebastián de Benalcázar, su expansión por las regiones cálidas del territorio, su influencia en la producción de edulcorante, aguardientes, chicha, panelas, dulces, bebidas, y las transformaciones culturales generadas a través de los siglos con la fundación de trapiches e ingenios y los procesos de tecnificación del sector en las distintas zonas del país, concentrándose finalmente en la moderna industria azucarera ubicada en el Valle del Río Cauca. La investigación se fundamenta en documentos de archivo, notaría, crónicas, relatos de viajeros, estadísticas, actas institucionales, en una copiosa bibliografía y, para la época más reciente, en entrevistas con personas relacionadas con el desarrollo de dicha industria. Otros estudios del autor sobre el tema son O.G. RAMOS, *A la conquista*

La connaturalización rápida de la *caña de miel* con el suelo americano y la apetencia que de su dulzor sentían las huestes y pobladores hispanos y, muy pronto, también los mismos indígenas, determinó que la gramínea se diseminara por Borinquen, Jamaica, México y Tierra Firme, al ritmo con que se expandían las fronteras de la conquista.

Sebastián de Belalcázar se había embarcado para América en 1507. Mucho debió trajinar por los cañamelares que ya se cosechaban en La Española. Más tarde, en 1519, obtuvo de Pedrarias Dávila repartimiento de caciques en Panamá. Dueño de encomienda, cabe suponer que en Natá, y luego en Nicaragua, los cultivara con indios tributarios o negros, y Cuando en 1531 pasó a la conquista del Perú es de imaginar que cargaría la gramínea entre el bastimento de barcos, armas, caballerías y avios que acondicionó para esa empresa. Se sabe que hacia 1548 en San Miguel de Piura —años antes Belalcázar había sido allí Teniente de Gobernador de Francisco Pizarro—² había cañas dulces para elaborar azúcares y confitar frutas con su miel.

Tras la fundación de Quito y Guayaquil, Belalcázar se aventuró hacia el Norte y creó Cali y Popayán en 1536, retornando luego a la primera. Con ánimo de poseer gobernación propia en esos territorios, renunció en 1538 a su comandancia quiteña y se enrumbó hacia Popayán con acopio de vituallas, sedas, paños y 5.000 negros e indios de servicio, además de yanaconas. Nada raro que para la travesía se aprovisionara de cañas dulces que dejar en su destino y remitir a Cali. 1538 es, pues, la fecha conjeturable de introducción de la planta en ambas ciudades.

La otra fecha importante es 1541. En efecto, Belalcázar, al retornar a España, granjeó allá el oro indiano atesorado en los rancheos de guacas. Agraciado con títulos de Mariscal, Gobernador y Adelantado, reunió utensilios, animales, semillas y se enderezó hacia Popayán a fortalecer la todavía endeble organización civil. Era el año de 1540. Arrimó a Santo Domingo y luego a Panamá y, después, en 1541, embarcó para Cali y llevó consigo plántulas de caña conseguidas en los dos territorios anteriores. Venía a vivir para siempre y poseía solar en la villa y estancia en Yumbo, que se había adjudicado desde 1536. Además asentaría allí un hogar para sus hijas e hijos mestizos. Él se sentía y en verdad era un americano.

De todo lo anterior puede colegirse que Belalcázar no fue sólo el primer sembrador de las cañas fundadoras en el Valle del Cauca, en 1538 o en 1541, sino también su primer beneficiario, mediante trapiche manual, con lo que sería además el primer artesano o industrial de la gramínea, aunque en muy reducida escala doméstica³.

ta del azúcar, Cali, Feriva, 1991, y *Sembrando bienandanza*, Cali, Ing. Gráfica, 1998. Para más detalles acerca de su obra, ver www.oscargerdoramos.nom.co (2004).

² Ver D. RAMOS, *Belalcázar y la primera Piura*, Piura, Universidad de Piura, 1972.

³ Los datos acerca de Sebastián de Belalcázar proceden del libro O.G. RAMOS, *Sebastián de Belalcázar. Conquistador de Quito y Popayán*, Madrid, Anaya, 1972. Para más detalles, ver también M. LUCENA SALMORAL, *Sebastián de Belalcázar*, Madrid, Historia 16, 1987.

Mientras todos esos acontecimientos se sucedían en el Valle del Cauca, en territorios del cacique Calamari, frente al mar Caribe, habían rancheado desde 1533 españoles al mando de Pedro de Heredia con ánimo de asentamiento definitivo. Tenía el capitán desde años atrás ingenio azucarero en Azúa, en la isla de Santo Domingo, movido por caballos y ruedas que, a manera de almazara o atahona, exprimían los trozos de caña ya picados que se colocaban entre ellas.

Pocos años antes estuvo Heredia en la ya fundada Santa Marta como Teniente de Pedro de Badillo. Allí, tanto el primero, por su vinculación al azúcar en Azúa, como el segundo, que al parecer poseía un ingenio en San Juan de la Maguana, pudieron dejar creciendo un cañaveral. Es hipótesis que nunca puede desdenarse, ya que en 1535, según referencia cronística de Joan de Castellanos, se hacían en la ciudad guisadillos con azúcar importada desde Santo Domingo o labrada en el lugar. Si lo último fuere verdadero, quiere decir que la gramínea llegó a ella antes que a Cartagena⁴.

Pasando de la conjetura a la certeza, cuando Heredia vino de España a Calamari, trajo consigo exenciones y privilegios para establecer ingenio de azúcar libre por su vida y la de un heredero. Entonces, en 1533, cuando fundó Cartagena, o poco después, debió transferir cañamiel desde Azúa. Juan de Castellanos, al ponderar la prosperidad de la primera ciudad, con profusión de naves, mercaderes, plateros, menciona la producción de melcochas, que se hacían con miel virgen o azúcar pardo y fueron pingüe ganancia para los melcocheros⁵.

Si se ha dado cierta precedencia a Belalcázar sobre Heredia en cuanto a las *cañas dulces fundadoras* en la Nueva Granada, se debe a la posible vinculación de aquél con la agricultura de tales plantas en sus años mozos en La Española, Panamá, Nicaragua y Perú y, además, porque la moderna industria azucarera colombiana se desarrolló en el Valle del Cauca, región presidida desde antiguo por la villa Santiago de Cali⁶.

La conquista se difundió por la hoya del río Cauca, de Sur a Norte, hasta Antioquia, y desde Cartagena se regó de Norte a Sur por llanuras del Zenú y las Serranía de Antioquia y trepó por el Magdalena, aguas arriba, hacia el altiplano chibcha. Luego se dispersó por las montañas de Pamplona y se entrelazó en Cúcuta con la proveniente de Coro y Maracaibo y con la que ascendía desde Quito.

⁴ J. DE CASTELLANOS, *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1955 (1º ed. 1589). Sobre Pedro de Heredia y Pedro de Badillo ver, por ejemplo, J. CAVELIER *et al.*, «The Savannization of Moist Forests in the Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia». *Journal of Biogeography*, 25, 1998, pp. 901-27; J. FRIEDE, *Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, Banco Popular, 1976; M.C. GÓMEZ PÉREZ, *Pedro de Heredia y Cartagena de Indias*, Sevilla, CSIC, 1984; E. LEMAITRE, *Breve historia de Cartagena de Indias*, Bogotá, Banco de la República, 1983, o E. OTERO D' COSTA, *Comentarios críticos sobre la fundación de Cartagena de Indias* (2 vols.), Bogotá, Banco Popular, 1970.

⁵ J. de CASTELLANOS [4].

⁶ Ver O.G. RAMOS [1 y 3].

Al mismo tiempo que esto sucedía, germinaba la fundación de poblaciones. Así surgieron Timaná, Neiva, Mompo, Vélez, Santa Fe de Bogotá, Anserma, Cartago, Santa Fe de Antioquia, San Sebastián de Buenavista y Santiago de Tolú. Aumentó la inmigración hispana con funcionarios, frailes doctrineros, mercaderes, artesanos, gentes de toda laya en busca de oro, granjerías, prebendas u oficios, y esclavos berberiscos o africanos en general para reemplazar en las faenas más duras a los indígenas que se iban diezmado. Y crecía también la mezcla de razas con toda su polícroma gama de mestizajes, a partir de los cruces entre blancos, mulatos y zambos, empezando a formarse el criollismo étnico. Con dicho proceso vino la interculturización. Se introdujeron ganados mayores y animales domésticos, trigo, cebada, legumbres y frutales europeos, además de arados, herramientas, metales y tecnologías, y tales cultivos se desarrollaron junto con el maíz, la yuca, el ñame, los ullucos, el tabaco, el cacao, el algodón y demás productos indios, alimenticios y medicinales, y la baquianía que en sembrar sementeras tenían los naturales, quienes participaron de este desenvolvimiento.

Al comprobar que hacia 1560 hay ya cañamiel en regiones tan distantes entre sí como Cali, Cartagena, Gachetá y Arma, puede colegirse que aquélla se esparcía con celeridad, a la par del poblamiento. Su nombre descendía del latín medieval *canna mellis* o *cannamella*. El también usado de *cañaduz* se afincó en el viejo huerto lingüístico, abreviación de *cañadulce*, voces éstas que se arraigaron en el trópico para distinguirla de la *cañagorda* o *guadua*.

De varios tipos eran los trapiches para moler la caña: un *alzaprema* con sus dos cilindros, o tal vez uno de ruedas, al estilo de atahona, ambos manuales, un *cumbamba* o *la vieja*, que consistía en un grueso tronco en forma de horqueta —o de Y al revés— que se enterraba por las patas y del mástil que sobresalía, se horadaba hacia la mitad con un ojal grande que caía a una especie de ménsula tallada en el morro de uno de los soportes. Por ese ojal entraba otro palo más delgado que, a manera de palanca, prensaba la caña colocada en la ménsula, exprimiendo el jugo, que por uno o dos canaletes resbalaba a una artesa. En tales trapiches la extracción del jugo era muy ineficiente, pero útil para las circunstancias caseras de cada día. Un poco mayor, sin serlo mucho, era la que se lograba en los modelos de cilindro y atahona.

Sobre la expansión de la caña en la segunda mitad del siglo XVI en el Reino de Nueva Granada el acopio documental es abundante. Precisamente en el último recodo de la centuria viajó por tierras americanas el teólogo carmelita Antonio Vásquez de Espinosa, autor del *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, cuyo libro segundo (capítulos 1 a 4) *De la Audiencia de Santa Fe de Bogotá del Nuevo Reino de Granada* aduce noticias copiosas sobre la planta. Es una de las primeras visiones globales⁷. Por esa misma época vino al Nuevo Mundo el

⁷ El manuscrito de este libro fue hallado por C. Upson en la Biblioteca Vaticana, Colección Barberini, en 1929 y publicado como A. VÁSQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occi-*

Maestre de Campo Bernardo Vargas Machuca, vivió allí 22 años, parte de ellos en la actual Colombia. Escribió *Milicia y Descripción de las Indias*, donde habla del azúcar como vitualla indispensable del ejército, condimento en remedios, jarabes y sahumeros, y dice que hasta su humo quemado en brasas se tenía por benéfico, alusión con la que señala el carácter medicinal que ya traía desde la cultura medieval y que al parecer era también propio del recetario militar⁸.

Sólo azúcares comunes se beneficiaban entonces, blanca o parda y también panela. Ciertos tipos que exigían fórmula especial se importaban de España, como el *candi* y el *rosado*. El primero tenía fama por el refinado brillo de sus cristales. Su nombre provenía del latín *candidum*, o sea, blanco fulgurante. El segundo y el *violáceo* (*zucarum rosarum* y *violarum*) se hacían con la esencia de rosas y violetas y eran muy apreciados por los *apothecarios*.

En la banda derecha del extenso Valle del Cauca, en orillas del río Amaime, surgieron tres ingenios pertenecientes al capitán Gregorio de Astigarreta o a los hermanos Andrés y Lázaro Cobo, quines enviaron azúcar y miel a Panamá en 1588, pagaron 38 pesos y un tomín de oro de 20 quilates por almojarifazgo, al 2,5%. Más tarde, en 1593, Diego Ordóñez de Lara exportó 180 arrobas⁹. A Buenaventura, puerto sobre el Mar del Sur o Pacífico, debieron remesarse estos cargamentos, el edulcorante, cuajado en bloques de temple seco, metido en sacos de lienzo o cabuya, guarnecido dentro de petacas de cuero, recubierto por encerado o pieles, o quizás bien empacado en barriletes, cuidado indispensable si era pardo o panela; y la melaza tal vez en pellejas o zurrones, denominadas también botijas, a lomo de mulas por trechos y, sobre todo, a espaldas de indios por el fragoso camino que comunicaba dicha localidad con Cali.

Ya para entonces no sólo se había consolidado en el país la cultura de la caña de azúcar, sino que, además, muchos elementos necesarios para la actividad molendenera, como pailas, molinos, arneses o pilones, se fabrican en las principales poblaciones y aun en las estancias. Hasta los indígenas, conocedores del vaciado y la aleación de metales, pudieron proveer al artesanazgo mucha de su muy antigua ciencia.

Fray Gerónimo de Escobar, en su *Descripción sobre la Gobernación de Popayán*, datada en 1582, proyecta la realidad social, particularmente étnica, que se estaba pariendo con dolor y violencia en la región. En 46 años a partir del primer envión conquistador la población nativa se había reducido de 397.000 a 34.200. La causa fundamental era el laborío del oro¹⁰.

dentales, Washington, Smithsonian Institution, 1944 (1º ed. en inglés, 1942). Hay una reimpresión de 1948 y una edición posterior, con estudio preliminar, de B. Velasco Bayón (Madrid, Atlas, 1969).

⁸ B. VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, Valladolid, Deimos, 2003 (1º ed. 1599).

⁹ O.G. RAMOS, «Solera de la caña de azúcar», CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR DE COLOMBIA - CENICAÑA, *El cultivo de la caña en la zona azucarera de Colombia*, Cali, CENICAÑA, 1995, pp. 3-8.

¹⁰ G. DE ESCOBAR, *Descripción sobre la Gobernación de Popayán*, Madrid, s.n., 1582, p. 287.

No sólo a Escobar acongojó la rápida extinción de los indios. El Fiscal de la Audiencia, Francisco Guillén Chaparro escribía en 1583 al Consejo de Indias que en el Río Grande de la Magdalena, de 40.000 aborígenes que hubo, consumidos en la boga, sólo quedaban 1.000, y ante esa catástrofe preveía la posibilidad de emplear negros. Al nativo había que conservarlo en la agricultura, para que fuese provisor de alimentos, menester que bien conocía¹¹.

Guillén Chaparro se esmeró como fiscal y oidor en aliviar tantos desmanes. No mucho después, en 1590, el propio Rey, en otra también dramática requisitoria, instruyó al Presidente de la Real Audiencia, Antonio González, para poner orden en las relaciones con los indios. En consecuencia se les liberó del trabajo personal y se les adjudicaron resguardos y terrenos de labranza y ganados, señalándoles lindes precisos que no podían traspasar los españoles.

Fue un criollo, descendiente de princesa inca y de soldado español, el obispo e historiador Lucas Fernández de Piedrahita, quien forjó algunos años más tarde una gran síntesis sobre la diezma de los aborígenes. Señalaba primeramente a la mita, indicaba que el trabajo personal no era menos perjudicial, pero la causa que sobresalía entre todas era el desenfreno con que españoles, mestizos y negros se habían mezclado con las nativas, sacándolas muchas veces de sus pueblos, de lo que se siguió la muchedumbre de mestizos, zambos y cholos, y como éstos se enumeraban en el gremio de los españoles, aquéllas, por no mezclarse con sus iguales, dejaron de parir tantos indios como de esos otros géneros de hombres habían producido¹².

Sobre el referido sustrato étnico y social se entretrejeja también el desarrollo cañero, que iba desde el pequeño tablón en tierra del indio o la parcela del mestizo, hasta el sembrío un tanto mayor del encomendero, localizado entre los hatos y bosques. En esos tiempos el beneficio era muy simple. Sólo a finales del siglo XVI e inicios del XVII moró en Cali Pedro de Miranda como maestro de azúcar. También Gregorio de Astigarreta, *el Viejo*, tuvo en su ingenio de San Jerónimo a un tal Juan Francisco¹³. ¿Cuáles eran los saberes y métodos que tales artífices usaban para producir diversidad de edulcorante y mieles? El siguiente es, *grosso modo*, el proceso presidido por ellos: en la casa de molienda se picaba la gramínea, se lavaba y trituraba en una aceña de dos o tres tambores, accionada por corriente de agua o bestias. Parece que el trapiche vertical de tres cilindros fue aporte americano y, comprobada su eficacia y el ahorro de mano de obra que implicaba, se expandió con celeridad. En él la planta se estrujaba dos veces, una entre el primer y el segundo cilindro, otra entre el segundo y el tercero. El bagazo remanente se amontona en la *bagacera*, donde termina de secarse para servir de combustible en las hornallas.

¹¹ F. GUILLÉN CHAPARRO, «Memorias sobre Popayán», *Cespedesia*, 1, 1984, p. 320.

¹² L. FERNÁNDEZ DE PIEDRAHITA, *Historia general de las conquistas del Nuevo Reyno de Granada*, Amberes, Iuan Baptista Verdussen, 1688.

¹³ O.G. RAMOS [9], p. 3.

El jugo pasaba por un canal a la casa de calderas y allí se vertía en un primer caldero y, a medida que se calentaba, se le mezcla poco a poco lejía para que por su acción floculante saliese a superficie la *cachaza*, mezclanza de suciedades y mucílagos que se recogía mediante *espumadores* de cobre que, agujereados, la retenían en su cuenco dejando que el líquido retornase al caldero. Este jarabe, ya *descachazado*, se traslada usando cucharones a otro recipiente y se le dejaba hervir hasta limpiarse del todo, añadiéndole más lejía para que levantase espuma, que se acopiaba aparte en receptáculo especial y, apenas acendrabá su textura, se transfería a otro donde se afinaba la clarificación.

La evaporación se perfeccionaba en tres pequeñas *tachas* de cobre en línea, donde, de la primera a la segunda y de allí a la tercera, el jarabe, ya convertido en miel, iba espesando. Solo se le batía al final, y para que no hirviera ni se derramase le rociaba de cuando en cuando con manteca de vaca, aceite o cualquier grasa. Entretanto se habían preparado hormas cónicas de arcilla con dos bocas, que reposan sobre un tendal, armazón en la que quedan colgando con la apertura más ancha arriba y la más estrecha abajo, cerrada con un tapón removible. En ese momento era cuando el maestro ejercía su mejor saber.

Disponía el maestro que con un cucharón repartidor se distribuyesen tres templeas, o sea, echar al fondo de las hormas una primera *cochada* de miel menos concentrada, luego otra que había engrosado más y, finalmente, melaza muy densa. Después ordenaba que se revolbiesen con espátulas para que adquiriesen homogeneidad, lo que propiciaba que las mieles que no iban a cristalizar escurriesen y se asentasen en el piso del molde. También se podía, cuando habían alcanzado *punto* de espesura, pasarlas de la *contratacha* a un enfriador de cobre desde donde, una vez habían refrescado, se las repartía en las hormas. En la jornada siguiente estas últimas se transportan a la casa de azúcar, en la que permanecían alineadas sobre andas de madera 10 ó 15 días aquilatándose a la intemperie. El proceso de purga se iniciaba hurgando dicho azúcar con un punzón con el fin de organizar un camino de depurado en el corazón de la masa.

Terminado el proceso, se cubrían las hormas por la boca ancha con un primer *barro* de dos dedos de grosor, elemento gredoso que se había secado, asoleado y amasado hasta alcanzar consistencia muy fina. Dicho barro se dejaba seis días, se humedecía de vez en cuando para que el agua filtrase hacia el azúcar y lavase la miel y, transcurrido ese tiempo, se quitaba. Luego se cavaba la masa, removiéndola para que drenase, y se retiraba el tapón colocado en la abertura inferior de los moldes para que saliese la melaza, compuesta por azúcares que no habían cristalizado, cayese a un canal y rodase hacia un tanque.

Teniendo en cuenta la fuerza que había adquirido el grano y la humedad y temperatura ambientes, el maestro apreciaba si había cuajado el azúcar; y si era así, mandaba que se la apisonase con maña para que amacise. Enseguida se volteaban las hormas con la boca ancha hacia abajo y se las golpea con un mazo suavemente con el fin de que se desprendiesen los panes que luego se sacaban al *asoleadero* para un *blanqueo* final.

El objetivo de un ingenio era, ante todo, granar azúcar blanco, pero de él salían otros productos. Si resultaba moreno o pardo, porque conservaba trazas de melado, era *mascavado*. El *refinado* se lograba sometiendo el citado *blanco* a tres o más cocimientos y filtraciones a través de un paño muy fino.

También en los sembríos de cañadulce el maestro de azúcar era dómine más o menos áspero o benévolo con sus oficiales, prácticos y peones. Una de sus labores era conocer el lugar donde germinaban las cañas y la textura de los tallos, porque según fueran más o menos aguanosos o azucarados se les daría un tratamiento u otro a la hora de la clarificación.

Según fuera el tamaño de la molienda había un maestro o simplemente un artesano. Una labor de cierta magnitud exigía todo un tren de tres, cinco o más fondos, si se pretendía eficacia en la cadena de calentamiento, clarificación, evaporación y concentración. Hornillas y chimeneas se construían con ladrillos pegados con barro, que con el calor se integraba a ellos. Bagazo y leña alimentaban el fuego de la hornaza. Todos los calderos se importaban, aunque algunos se forjaban y reparaban en la fundición del poblado o en la fragua de la estancia. Había cobre en Vélez, Pamplona e Ibagué. Un buen trapiche significaba una importante inversión de capital. Era mensura de riqueza y símbolo de poderío.

En la Nueva Granada se producía mucha *miel*. Tenía uso grande en los hogares. Merced al punto exacto de cocción podía conservarse líquida o espesa sin que se alterara. Buena cantidad de ella se destinaba a la elaboración de la *chicha* de maíz en regiones con densa población indígena. El *guarapo*, voz africana que se propagó a Tierra Firme desde las Antillas, era el jugo prístino de la caña recién molida. Había otro que se derivaba de las *espumas* extraídas a la melaza en hervor. En el trapiche había una canoa donde se guardaba, y algo se fermentaba a disposición tanto de los peones que cortaban la gramínea y atendían las tareas industriales. Era nutrimento natural, cuya bondad se percibía en la inmediata restauración de la energía. Constituía en ocasiones una porción de la paga.

Al entrar el siglo XVII la cañadulce en el Nuevo Reino de Granada se había extendido por las más diversas comarcas, planicies, vallejuelos, laderas y ascendido desde la costa hasta pisos térmicos de 2.000 m. Según las *Noticias históricas* de fray Pedro Simón, en Vélez era gruesa la planta, lo que se debía a la altitud sobre el nivel del mar y al temple del clima, sin que pueda descartarse la posibilidad de que, por selección de las semillas, hubiese llegado a ser una característica natural permanente, constituyéndose así en un tipo distinto al sembrado en otros sitios. La información no permite afirmarlo ni negarlo, pero si acaso aconteció, habría ya dos variedades de gramínea en el territorio, la común y ésta de la citada comarca de Vélez¹⁴.

¹⁴ P. SIMÓN, *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales* (2 vols.), Bogotá, Biblioteca Banco Popular, 1981-1982 (1ª ed. 1626).

Anotaba el mismo fraile que en las márgenes del Magdalena la caña se daba en 10 ó 12 meses, cuando en otras regiones tardaba 24. La poca altitud sobre el nivel del mar en esa pampa, la calidez del clima y el agua abundante por lluvias o riego, generaban hecho tan monstruoso, que como tal parecía por entonces aun a sabedores del menester agrícola. ¿O acaso por un proceso consciente de selección los cañicultores, aprovechando los determinantes que sobre la maduración de la planta planteaba el ambiente, habían logrado obtener una variedad precoz? Si lo hicieron, se tendrían entonces ya tres en la Nueva Granada, la común, la grosa de Vélez y la prematura de los llanos magdalenenses. Y si no eran distintas, al menos se apreciaba la gran influencia que el medio tenía en el crecimiento y sazón de la gramínea.

Por otros documentos del Archivo Nacional de Colombia se sabe que en vertientes cálidas tributarias de Tunja en 1619 se daba a los indígenas, a través de caciques, un sueldo colectivo. La Audiencia de Santafé ordenó a Antonio de Obando practicar una visita. El Oidor abolió dicho salario, estableció a cambio otro individual y rebajó la jornada de ocho de la mañana a cinco de la tarde. El pago sería diario, por adelantado y en efectivo al hombre, mujer o muchacho que se alquilara en cualquiera de las labores permitidas. Había también concertaciones con peones, por seis meses o un año. Prohibió, además, emplear nativos, comarcanos o forasteros en faenas de molienda, reafirmando lo que al respecto estaba estipulado desde mucho antes.

Entre tanto, en el Valle del Cauca, según los archivos comarcanos, se utilizaban *prensas* para exprimir el jugo de la caña. Éstas podían ser un listón, embisagrado a una ménsula, que se bajaba para aprisionar el bagazo ensaculado en talegas de algodón o en costales muy tupidos de cabuya, o también una plancha apretada desde arriba contra otra merced a la presión envolvente de un tornillo, que dejaba escurrir el guarapo entre el tejido del saco.

Las plantaciones caucanas de cañaduz eran parcelas dentro de fundos mayores con propósitos múltiples de ganaderías, pancomer y bosques. Pero lo relevante era que en ellas se poseía dominio agronómico según saberes empíricos. Se planificaban siembra y cosecha, distribuidas en suertes, se aprovechaba el agua como fuerza motriz y para regar y se disponía de bestias amaestradas para los variados oficios y de un conjunto de instrumentos, carpintería, alfarería, tenería y forja, con el fin de fabricar carretas, hormas, zurrones, rejos, mazas, yugos, arados y reparar éstos y otros útiles. En fin, la cultura cañamelera tenía un carácter industrial, entendido como la incorporación ordenada de conocimientos agrológicos y técnicos conducentes a obtener resultados económicos debidamente contabilizados. Y lo que era también importante, los terratenientes gozaban de una inserción clara en los centros de poder político.

En referencia al siglo XVII, son muchas y muy gustosas las noticias que aporta Alonso de Zamora en su *Historia de la Provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada*, que terminó de escribir en 1696. El fraile santafereño, como

buen criollo, criado en las sazones culinarias terrígenas, se solazaba en señalar la bastante variedad de conservas que ya existían, y enriqueció con ello el catálogo dulcero que hasta entonces sólo contenía generalidades, salvo los turrónes de La Palma, las conservas de guayaba de Vélez y la mermelada de mamey de Cartagena. Hablaba de limas y limones agrios y dulces, de toronjas, cidras, cidrones y caspoteas, que además de servirse en zumos en las comidas y para componer medicinas, se conservaban con cortezas enteras o en pistos. También citaba manzanos, duraznos y membrillos, que secos y en cargazones salían cada año hacia otras tierras. De las uchuvras anotaba que eran de color anaranjado, sabor agrídulce y que su conserva era mejor que la de las guindas y muy celebrada entre comensales de regalo.

Con mameyes, anones, cerezos, papayos, guanábanos y guayabos se hacían jugos y dulces húmedos y en conserva, labor artesanal que se confeccionaba con cañadulce de la pequeña finca, tanto para uso de la casa como para sacar a plazas, ferias y fiestas patronales. Sin duda, la mujer, ama o sierva, cumplía un oficio de mucha importancia.

Los comentarios de Zamora permiten ver cómo se había afianzado el mestizaje de las dulcerías con amplia gama de conservas. Refieren también que había intercambio comercial entre regiones de distinto temperamento, con expansión de la riqueza por los caminos de arrias. En Santafé se saborean los limones en almíbar o las toronjas aconfitadas traídas de tierras calientes y en éstas las mermeladas de duraznos y membrillos bajadas del altiplano. En la provincia de las Sierras Nevadas, dentro de la cual estaba la Capitanía General de Venezuela, con la Grita, Barinas y Mérida, que era dependiente del Nuevo Reino de Granada, se dieron bien afamados tabaco y cacao, y observaba el mismo autor que en ellas los españoles empezaron a componer cacao con algún dulce y que después lo sublimaron hasta el punto tan sazonado de la celebrada bebida del chocolate¹⁵.

Con estas alusiones se redondea la visión azucarera del siglo XVII. En cuanto a la mano de obra, había todavía sitios con laborío de indios, pero en tierras calientes se acrecentaba la vinculación esclavista del negro. Existían, sin embargo, muchos trapiches campesinos pequeños, y aún medianos, donde el trabajo era familiar y/o con el apoyo de peones asalariados.

Por hábito ancestral el conquistador apetecía el vino y sus botijas no escasearon ni siquiera en las primeras incursiones que se adelantaron en regiones de Santa Martha. Los ejércitos las llevaban como parte del avío a través de selvas, ríos y montañas. Afianzada la conquista, aquél entraba en Mérida por Buenaventura, Cartagena o Gibraltar. Se introducía no sólo por su calidad, sino también por una política de proteccionismo de la producción española, medida que se extremó hasta prohibir elaborar mostos de uva y también aceite de oliva en la Nueva Granada. Pero en ver-

¹⁵ A. DE ZAMORA, *Historia de la Provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, Kelly, 1980 (1ª ed. 1696).

dad sólo los ricos podían darse el regodeo de paladear caldos de ultramar, el resto, y ya eran muchos, los hacían con chicha, guarapo fermentado o aguardiente.

El hecho es que en diversos países de indios, y según fuese la temperie de la región o la costumbre de la tribu, hubo siempre chichas de maíz, yuca, piña, plátanos, guineos. Los nativos y sus mestizajes perseveraron en el apego a estos brebajes, cuyo proceso perfeccionaron añadiéndoles jugo de caña para afianzar el sabor y acelerar la fermentación.

Para destilar aguardiente se calentaban sobre un fogón mostos de miel dentro de un tiburgo barrigón que se comunicaba por encima con otro pequeñín, cuyo piso estaba trepanado por agujeros. Vapor de alcohol subía del primero al segundo y allí se condensaba sobre una patena y se mezclaba con alguna especia o yerba aromática. Había temperatura suficiente, pues por encima, sobre un plato de cobre que cubría los citados recipientes, se rociaba de continuo agua fría. El brebaje fluía luego por un canutillo hasta un receptáculo externo. Quizás ciertos hacendados tuvieron tiempo después un alambique cuprífero en el que calentamiento y refrigeración eran más rápidos, instrumento que era inversión de alguna cuantía.

Con el correr de los días, en la primera mitad del siglo XVII, los neogranadinos derivaron hacia un mayor consumo de aguardiente de caña, llamado también de la tierra por unos y de anís por otros. Es así como el Rey escribía en 1676 a la Audiencia de Santafé que se estaba extinguiendo la bebida del guarapo y se empezaba a introducir aquella otra, más perjudicial¹⁶.

Por otro lado, el azúcar gozaba de aureola medicinal desde que se introdujo en el Mediterráneo medieval. Correspondía entonces a los apotecarios o farmacéuticos, que eran las más de las veces también especieros, manejar las virtudes de tal criatura a la que se atribuían dones curativos, como dar ánimo al organismo, beneficiar la digestión y apaciguar con su dulzor la desabridéz o amargura de los remedios. A esos rasgos se añadía su bondad edulcorante, que además entrañaba la importante peculiaridad de aquilatar el sabor propio de lo que impregnaba. Finalmente se la coronó con la presea de conservar los alimentos, dándoles cuerpo, dulzura y textura, ya fuesen féculas, frutos o golosinas, abriendo con dicha cualidad fronteras dilatadas a la cultura culinaria del placer. Todo ello le otorgaba sitial eminente en la farmacia.

En la Nueva Granada correspondió a José Nicolás de la Rosa, en su *Floresta de la Santa Iglesia Catedral de la ciudad y provincia de Santa Marta* subrayar el venero medicinante del azúcar. A diferencia de algunos contemporáneos, que condenaban al aguardiente, él decía que era muy suave y saludable. Destacó también el procedimiento de los boticarios en la preparación de recetas desabridas o amargas y refrendó la idiosincrasia del edulcorante para mantenerse en su identidad a pesar de los climas¹⁷.

¹⁶ O.G. RAMOS [9], p. 4.

¹⁷ J.N. DE LA ROSA, *Floresta de la Santa Iglesia Catedral de la ciudad y provincia de Santa Marta*, Barranquilla, Litográfica, 1945 (1ª ed. 1756), p. 3.

Como el aguardiente se había vuelto muy popular no demoró el Rey (año de 1736) en decretar su estanco mediante *arriendo* en las provincias de la Audiencia de Santafé. La Real Hacienda recibiría ocho reales de plata por cada botija de arroba y cuarto o un derecho proporcional si aquella era mayor. El sistema funcionó bien que mal y convivió con los saques clandestinos, difíciles de controlar, sobre todo en campos apartados. Así entró de lleno el fisco a intervenir el entramado cañamero, reflejo de un nuevo ejercicio del poder. Se entronizaba una centralización administrativa que permitía más recaudo en la renta y control sobre la estructura social. Se introducía desde la administración metropolitana y virreinal una fisura sobre pueblos acostumbrados a una vigorosa vida municipal regida por sus Cabildos, que perdían porción de su gran autonomía. La medida también fracturaba el poder de los trapicheros, que hasta entonces dominaban los mercados de miel y la elaboración del citado aguardiente. Muchos eran miembros de los Ayuntamientos o personajes influyentes en el distrito. Estos meladores de las distintas regiones, Cauca, Cartagena, Santa Marta, Valledupar, Mariquita, no se opusieron al nuevo y más amplio intervencionismo, pero trazaron mañas para conservar el control de sus melazas y su destilación y venta. Los Virreyes también urdieron estrategias para ocupar los espacios que antes gobernaban los terratenientes locales, mientras con sutileza se acomodaban a la idiosincrasia de cada zona, urgían al Erario Público a que se adueñara paso a paso de la producción de la bebida, que día a día se convertía en la fuente principal de recursos del Tesoro¹⁸.

Dentro de esas líneas de acción el Virrey José Alfonso Pizarro decretó en 1749 el sistema de *asiento*, que perfeccionaba al de *arriendo*. Era un paso más en la política fiscal de intervencionismo. Sin embargo, las autoridades maniobraron con versatilidad para evitar conflictos con los hacendados meladores. El Virrey José Solís había implantado en Mompox otro método aun más avanzado de monopolio, la *administración directa*, estableciendo allí la Real Fábrica de Aguardiente, caso que fue y siguió siendo insular por un tiempo. Correspondió a uno de sus sucesores en el cargo, Pedro Messía de la Zerda, llevar a plena ejecución dicho *asiento*. Había, por tanto, tres procedimientos que coexistirían, porque se aplicó cualquiera de ellos según lo aconsejaron las circunstancias de cada comarca.

Al generalizarse bajo el gobierno de Messía de la Zerda, el *asiento* empezó a operar entre insatisfacciones que, desatendidas, fomentaron revueltas en Quito, Tunja, Santafé y, sobre todo, en la Provincia de Popayán. En la primera se alzó la plebe en 1765. Hubo destrucción e incendio, se suscitó animadversión contra chapetones y criollos nobles y ricos, la muchedumbre exigió su destierro y sólo se apaciguó cuando los primeros salieron de la urbe. Ante esa situación el Virrey decretó un indulto con el fin de calmar los ánimos exacerbados. En Cali el males-

¹⁸ Ver A.I. MARTÍNEZ ORTEGA, «El estanco del aguardiente en el Virreinato de Nueva Granada (1746-1761)», M.C. BORREGO *et al.*, *El vino de Jerez (y otras bebidas espirituosas) en la historia de España y América*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2002.

tar cundía. Por las noches, patrullas disfrazadas a caballo vociferaban y se formaban en las esquinas corrillos de descontentos. Había riesgo de motines. Habitaban la villa 50 hombres españoles, mientras el pueblo ascendía a más de 3.000 individuos. Con fuerza de milicias no podía reprimirse cualquier levantamiento ante número tan dispar y no había suficientes armas de fuego. Se reunió entonces el Cabildo en casa del Alcalde, analizó la situación y se acordó suspender el estanco. Sin embargo, se puso a salvo cualquier decisión que pudiese tomar el Virrey, el cual contestó al Ayuntamiento tachando de ligereza su proceder, pero accediendo al régimen de libertad, aunque exigiendo calidad en los aguardientes y una contribución equivalente a la que pagaba el asentista, el llamado *encabezamiento*, sistema rentístico en el que los vecinos en conjunto o por reparto corrían con el tributo. Las gentes de la región se sosegaron. Más tarde correspondió al Virrey Manuel Guirior generalizar la *administración directa* de la bebida.

El voraz fiscalismo también influyó, sin duda, en la expulsión de los Jesuitas de los dominios de España. Por gracia de donaciones o compras, aquéllos habían apuntalado sus labores misionales y pedagógicas con empresas agrícolas y ganaderas, entre las que sobresalió la molienda de la caña. En Nueva Granada tenían colegios en Pamplona, Honda, Cartagena, Antioquia, Mompox, Buga, Pasto; en Santafé, el Colegio Máximo, el Seminario de San Bartolomé y la Universidad Javeriana; en Popayán, el Colegio y la Universidad de San José; en Tunja, Colegio, Noviciado y Casa de Formación, y en Darién, Orinoco, Casanare y San Martín regentaban misiones. Además poseían residencia en Maracaibo y colegios en Caracas, Mérida y Santo Domingo¹⁹. El manejo de todas sus industrias seguía los lineamientos trazados por el General de la Compañía, que desde Roma y con su equipo de consultores, dirigía la red de propiedades de la Orden en las citadas provincias y en México, Panamá, Quito y Perú. Las *Instrucciones a los hermanos jesuitas administradores de haciendas de México*, aun trasuntando lo peculiar de la realidad local, indican lo que debía preconizarse en cualquiera de sus otras jurisdicciones americanas. La *Cultura e opulencia do Brazil* del padre André Joao Antonil, trata del régimen para elaborar azúcar. En San Antonio de Tena (Santafé), apareció una *Instrucción* que calca lo que allí se practicaba cuando esta melería funcionó bajo la dirección de los frailes, pues al ejecutarse su expulsión en 1767, sus cuantiosos bienes pasaron a manos de la Corona²⁰.

Nuevas corrientes de pensamiento circulaban por Europa. Correspondió al Virrey Arzobispo Antonio Caballero y Góngora instaurar la Expedición Botánica y designar a José Celestino Mutis como director. En esta escuela se modelaron las mentes de los mejores criollos para la investigación de los recursos naturales,

¹⁹ Ver J.M. PACHECO, *Jesuitas en Colombia*, Bogotá, San Juan Eudes, 1959.

²⁰ *Instrucciones a los hermanos jesuitas administradores de haciendas de México*, México, UNAM, 1950 (1ª ed. 1767); A.J. ANTONIL, *Cultura e opulencia do Brazil*, L.A. DANTAS (comp.), *Obras clásicas para la historia de Brasil* (CD-ROM), Madrid, Fundación Histórica Tavera (Colección Clásicos Tavera), 1997 (1ª ed. 1711). Acerca de la *Instrucción* de Santafé, ver O.G. RAMOS [1].

el conocimiento de las idiosincrasias terrígenas, la ampliación del pensamiento hacia la esfera de las ciencias, la deliberación basada en hechos comprobables, la afirmación del talento nativo y la capacidad para gobernar científicamente su contorno. Todo ello tenía un sentido profundamente revolucionario en un momento en el que levaduras de diversa naturaleza actuaban en la masa social²¹.

Nunca fue la caña objeto de indagación para la Expedición Botánica, cuando esta epopeya de cultura tenía que acometer el inmenso trabajo de herborización, dibujo, clasificación y descripción de la flora neogranadina en aquellas especies que así lo requerían, pero ocupó en un espacio importante en el quehacer y la vida de sus sabios. En el *Diario de observaciones* Mutis alude a ella en muchas ocasiones y también se refiere al aguardiente en varias de sus cartas. Respecto al azúcar *candia* dice que el maestro Pablo Caballero le insinuó al dibujante Salvador Rizo que al añadirla a la goma con que se da un baño a las láminas se comprobó que secaban las hojas más fácilmente. El botánico español era un buen consumidor de panela e hizo anotaciones sobre la economía que rige los trapiches, a los que llamaba «oficinas de pobres»²².

Ya en las postrimerías de la colonia, Francisco Silvestre, en su *Descripción del Reino de Santa Fe de Bogotá*, datada en 1789, incluye referencias importantes sobre el azúcar, entre ellas que la de Guaduas, sin ser la más blanca, igualaba a la ordinaria de La Habana, y que si hubiera comercio activo de embarcaciones podría llevarse a Cartagena y a España a mejor precio que la cubana. El autor fue anotando datos sobre el territorio de cada provincia a medida que relataba su quehacer, y dio una cifra de 1.412.010 habitantes para todo el Virreinato, que comprendía entonces Quito, Panamá y alguna porción de Venezuela. Del análisis de su información se obtiene para lo que es actualmente Colombia una distribución étnica como sigue: 189.171 bancos (24%), 183.828 indios (24%), 354.359 negros y mulatos libres (45%) y 52.840 esclavos (7%). En total, 780.179 almas²³.

Silvestre proponía también que se incorporase a los criollos a los altos cargos del Virreinato en vez de dar esas posiciones a españoles, pues de no adoptarse tal medida podían sobrevenir males irreparables. Ya irrumpían situaciones de rivalidad entre los blancos locales y los chapetones y había presenciado el autor las funestas consecuencias de la política implantada por el Visitador Juan Francisco

²¹ Ver, por ejemplo, J.P. LLINÁS, *Mutis: el hombre y sus sueños*, Bogotá, Tercer Mundo, 1982; E. PÉREZ ARBELAEZ, *José Celestino Mutis y la Real Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, Antares y Tercer Mundo, 1967; *José Celestino Mutis, 1732-1982*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1983, o G. RESTREPO, «José Celestino Mutis y la difusión de la Ilustración en el Nuevo Reino», *Ciencia, Tecnología y Desarrollo*, 3/4, 1982, pp. 123-57.

²² J.C. MUTIS, *Diario de Observaciones 1760-1790* (2 vols.), Bogotá, Instituto de Colombia Cultura Hispánica y Ed. Minerva, 1958 (edición a cargo de Guillermo Hernández de Alba), p. 78.

²³ F. SILVESTRE, *Descripción del Reino de Santa Fe de Bogotá*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1968 (1ª ed. 1789).

Gutiérrez de Piñeres de suplantar a los primeros por los segundos en la Audiencia y otros altos sitiales²⁴.

Entre tanto, a finales del siglo XVIII, ya se habían consolidado las Reales Fábricas de Aguardiente bajo control de la Real Hacienda. En Cali, el *Cuaderno de baticiones* de 1788, el *Libro del fiel de fábrica* de 1805, y el *Libro de cargo y data de caudales del administrador de la Real Fábrica de Aguardientes de Cartagena*, permiten ver en conjunto la importancia de estos establecimientos rentísticos en la colonia. Eran, además, los más grandes núcleos industriales de la época²⁵.

La Real Fábrica de Aguardiente de Cali estaba construida en piedra de sillaría, ladrillo y cal, con varios cuerpos para las distintas secciones: bodega de leñas, depósito de mieles, alberca de mostos, alacena de anís, salón de batición y almacén de despachos, donde se albergaban toneles y botijas de anisado y romo. La destilación era continua a través del año en un clima donde siempre crecían cañas en sazón.

En el *Libro de cargo y data de caudales del administrador de la Real Fábrica de Aguardientes de Cartagena* aparecen con detalle los gastos en miel, leña, anís, depósito en Santafé, fletes por su remisión vía Honda, sueldos y desembolsos ordinarios y extraordinarios. Estos últimos representaban la tercera partida de costos más alta. La primera era la compra de melaza a los hacendados, a la que seguían la adquisición de los referidos añil y de madera combustible. Los salarios no eran elevados, pues se laboraba en su mayoría con esclavos.

En las fábricas de aguardiente se desgastaban mucho los alambiques por el trajín de sacas y el fuego con que se abrasaban los fondos, por lo que debían repararse con frecuencia y renovarse cuando se hacían inútiles. Se traían desde Santo Domingo o Jamaica. Estas carestías ocasionaban tensiones entre los establecimientos ubicados en Cartagena, Santa Martha, Mompo, Valle Dupar, Santa Fe, Cali, Popayán y Panamá y la Dirección General de Rentas²⁶.

Hasta finales del siglo XVIII predominaba la caña criolla en las plantaciones. Pero Alexander von Humboldt recomendó en 1801, en su expedición científica por América y de paso por el Valle del Cauca, las excelencias de la *Otahiti*²⁷, que poco después importaron los hacendados José María Lozano Peralta, Francisco José Arboleda, Manuel de Caicedo Tenorio y Miguel Cabal. Sobre dicha variedad, también llamada *Solera*, escribió el sacerdote Eloy Valenzuela, compañero expedicionario de Mutis, en su casa de párroco, y centro también de experimentación agrícola, una noticia que recogía las diferencias entre ella y la referida criolla. Además, se dedicó a clasificar las características de ambas y de un tercer tipo que había, la *Catilla*, y los hizo en latín, aunque vería ya que tal lengua era

²⁴ F. SILVESTRE [23], p. 87.

²⁵ Ver O.G. RAMOS [1].

²⁶ *Idem*.

²⁷ A. VON HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente* (4 vols.), Caracas, Biblioteca Venezolana de Cultura, 1941, ts. III y IV.

un impedimento para la comunicación de ideas. En una memoria escrita en estilo salesero y que refleja el léxico de la región y la época, describió las tres clases de gramínea y estableció sus semejanzas y disparidades²⁸.

La *Otahití*, igual llamada por sus orígenes *Inglesa*, *Francesa*, *Solera* o *Borbón*, se expandió con rapidez por Nueva Granada. Maduraba pronto y, por rindiadora y corpulenta, entregaba mucho bagazo a las hornillas. Dio jugos sus en el campo colombiano casi siglo y medio.

En el crepúsculo colonial la cañamiel era ya muy popular en toda tierra calentana. Los trapiches se daban por centenares de todo tamaño y jaez, y la experiencia supo seleccionar climas y suelos para la siembra. Lentamente aparecieron las regiones más propicias, y los misioneros la arrimaron a las parcialidades indígenas de Caquetá, Meta, Orinoco y Chocó.

Más tarde, el cañadulzal o el molinaje, la paila dulcera o el alambique aguar-dintero tuvieron incidencia o acompañaron las vidas y aconteceres de muchos personajes que, de un modo u otro, actuaron en la Guerra de Emancipación. La primera infancia de Simón Bolívar discurrió en la plantación de la Hacienda de San Mateo. Luego, ya en posesión de esa heredad, organizó los sembradíos encauzando el torrente de agua por canales y controlándolo mediante compuertas, caudal que enseguida entraba a la casa de molienda para accionar la rueda y los tres cilindros verticales de hierro del trapiche. Asimismo estructuró fábrica de piedra para albergar la pailería y levantó edificio adyacente dedicado a destilería²⁹.

La batalla de Bomboná, en el Guáitara, se libró sobre un panorama de cañales. La casona señorial de dos plantas y largos corredores de la hacienda sirvió de cuartel general a Bolívar. La Hacienda de Cañasgordas, en el Valle del Cauca, fue hogar de los movimientos que lideró Joaquín Caicedo y Cuero, como El Alisal, la Concepción y el Hatico lo fueron en Amaine para las familias Cabal y Molina, y Japio en Caloto para Sergio Arboleda. El Coronel Domingo Caicedo convirtió sus heredades tolimenses de Saldaña y Santa Bárbara de Contreras en abastecedoras de reses, miel y azúcar del ejército y alistó en él a muchos de sus esclavos.

Son muchos más los que en tierras de cañadulce, Cartagena, Mompox o Antioquia, se alistaron en la causa emancipadora. No de todos queda memoria precisa de su doble vínculo con el azúcar y la revolución, y no cabe duda que en las tropas cabalgaban o caminaban infinidad de corteros, horneros, casapaileros y toda esa laya de peones que habían cambiado las moliendas por el arcabuz. Entre esos héroes de la independencia surgió la figura de Joaquín Acosta, en quien se conjugaron el militar, el científico y el letrado. Una de las tareas que se propuso el General fue reconstruir el pasado indígena y los valores forjados en tres siglos de mestizaje. Quería religar la Colombia Nueva con el Virreinato en su *Descu-*

²⁸ Ver O.G. RAMOS [1].

²⁹ Ver, por ejemplo, A. HERRERA-VAILLANT, *Bolívar empresario: víctima de la inseguridad jurídica* [www.hacer.org/pdf/bolivar.pdf] (2004).

brimiento y Colonización de la Nueva Granada, y tan interesado estaba en reafirmar la identidad del país desde sus raíces primigenias, que también dejó anotaciones cuidadosas sobre la caña³⁰.

En el siglo XIX toda la Nueva Granada estaba tatuada por la red de los Caminos Nacionales, heredera de los Caminos Reales y estos, en lo arterial, de los indígenas. Un sistema de posadas la mojonaba y, a su vez, suministraba a las bestias pastaje en ejidos o potreros cercanos. Había también enlaces fluviales, mediante canoas y barquetas, en los ríos Atrato, Zulia, Cauca, Sinú, y en bongos y champanes por el Magdalena. A lo largo de todas esas rutas de arrias o bogas discurría el comercio.

La primera ruptura del modelo de comunicaciones en Colombia ocurrió en 1825, cuando se introdujo la navegación a vapor en el Magdalena, aunque ya en 1820 arrimaban a Quibdó modernos barcos por el Atrato desde Jamaica. Sólo en la segunda mitad del siglo XIX transitaron éstos el Sinú, de Cartagena a Lorica y a lo largo del Valle del Cauca. Con tales naves se acarrea mayor volumen de objetos y más rápido, siempre y cuando los ríos no menguasen en demasía durante el verano o se apurasen con crecientes y torbellinos en las escorrentías del invierno. Los fletes también se abarataban o se encarecían a causa de dichas vicisitudes.

En el país se venían realizando estudios geográficos, entre los cuales destaca la *Peregrinación de Alpha* de Manuel Ancízar, editada en 1850, donde este científico dejó abundantes referencias sobre el desarrollo de la cañaduz en su hora. No pueden ser sino coincidentes con él los datos de la *Jeografía física i política* terminada por la Comisión Corográfica en 1852³¹.

Para 1855 ya actuaban los ingenios de vapor del genovés Andreys en Ciénaga y de Joaquín de Mier en San Pedro Alejandrino, ambos en la costa atlántica, jurisdicción de Santa Marta. En Anapoima, cerca de Bogotá, el General Lucio Moreno había introducido en la Hacienda El Higuero dicha tecnología para el proceso de evaporación y molienda alrededor de 1880. Por la misma época, George von Lengerke había instalado en Montebelo, en el Carare, un ingenio similar. Esta nueva fuente de energía se expandió con rapidez en el país³².

Aunque en 1854 aún germinaba la *Criolla* que por siglos había frutado mieles y más mieles, su ciclo histórico estaba finando, desalojada por la *Otahiti*. También prosperaba la *Batavia*, originaria de Java. Por climas medios y húmedos de 18° c. se había extendido la *Siria*, en vertientes de las cordilleras. Tal era el cuadro que sobre variedades mostró Sergio Arboleda en sus *Apuntamientos sobre el cultivo de la caña y fabricación del azúcar y del ron*. Este importante documento,

³⁰ J. HERRERA-VAILLANT, *Compendio histórico del descubrimiento y colonización de la Nueva Granada en el siglo XVI*, París, Imprenta de Neau, 1848.

³¹ M. ANCÍZAR, *Peregrinación a Alpha*, Bogotá, Banco Popular, 1970 (1ª ed. 1850), y A. CO-DAZZI, *Jeografía Física i Política de las Provincias de la Nueva Granada* (4 vols.), Bogotá, Banco de la República, 1956-1957 (1ª ed. 1852).

³² Ver O.G. RAMOS [1].

todavía inédito, refleja tanto el estado de la ciencia y tecnología del azúcar en su época, como la *praxis* que se operaba en el Valle de Cañete del Perú, en Ecuador, Estados Unidos, las Guayanas y las Antillas, particularmente en Dominica y Antigua, y en Colombia, en el Patía, en el Valle de Neiva y, sobre todo, en el del Cauca, lugar de la visión más experimental el autor, pues muchas de sus investigaciones las adelantó en su Hacienda de Japio³³.

En 1829 había empezado a laborar la Ferrería de Pacho. En la misma época se fundaron también La Pradera, cerca de Subachoque, y Samacá, en el Estado de Boyacá. Ninguna sobrevivió salvo la de Amagá, establecida hacia 1865. Entre tanto, y desde 1853, se habían introducido trapiches de hierro de Estados Unidos que accionaban un niño o una mujer, con auxilio de un burro o caballo y sacaba una arroba de azúcar al día. Más adelante se crearon otras fundiciones, la de los hermanos Penagos en Bucaramanga (1892), la de Jesús Villa en Medellín (1888), la de Antonio J. Quintero en Caldas y la Fundición de Metales de Girardota. Tal era la perspectiva metalmeccánica para confección de los citados trapiches, calderos y piezas de molinaje.

Hacia 1898, empero, también se importaban trapiches de hierro. El mercado de equipos para molienda y destilación estaba bastante dominado en América por la Casa Squier de Búfalo, que hizo dinastía en Colombia a medida que el desenvolvimiento demográfico y el cambio en las costumbres alimenticias exigieron zafraes mayores y que la acumulación de capital o las facilidades de crédito impulsaron a los industriales a acometer ensanches en sus plantaciones y a los campesinos a modernizar sus trapiches elementales de madera y fuerza animal.

En 1872, con maquinaria especialmente importada, se había empezado a producir azúcar centrífuga en el ingenio Berástegui, en Ciénaga de Oro. Un lustro después, en 1877, se fundó otra fábrica en María la Baja, sobre el Canal del Dique, que no subsistió. Con esos pasos empresariales se avanzaba hacia una nueva industrialización dulcera que sustituía el sistema de purgación mediante gravedad por el más rápido y eficaz de la centrifugación.

Parece que al principio se centrifugaba manualmente. Más adelante, la familia Burgos, dueña del ingenio Bérastegui, trajo una planta con sistema de defecadoras y centrífugas. De sus purgas se sacaba alcohol por un alambique de la casa francesa Egrott. En 1898 el Teniente Burgos, al analizar la situación azucarera, encontró que la importación de edulcorante del país había sido de 11.000 quintales en 1894 y ascendió hasta 21.880 en 1897. Concluyó que se podían sustituir tales compras y con ese ánimo planificó la instalación de un central de refinado, pero la Guerra de los Mil Días interrumpió sus proyectos³⁴.

Entretanto, en 1864, Santiago M. Eder y Pío Rengifo compraron a Jorge Enrique Isaacs las tierras de los fundos de La Primitiva, Oriente, La Rita y La Ma-

³³ S. ARBOLEDA, *Apuntamientos sobre el cultivo de la caña y fabricación del azúcar y del ron*, inédito, Bogotá, 1856. Ver O.G. RAMOS [9], p. 4.

³⁴ Ver O.G. RAMOS [1].

nuelita, en el Valle del Cauca. Poco después quedó el primero como único dueño, y más adelante decidió transformar su molienda y colocó órdenes de fabricación en McOnie Harvey & Co. de Glasgow. El 1 de enero de 1901 se procedió solemnemente a la inauguración. En los albores del siglo XX no existía ingenio más moderno en el país, contaban con vapor, motor central, transportador de caña, torre de sulfatación, filtro-prensa, evaporadores, tacho al vacío y centrífugas. D.C. Adamson asumió su dirección e importó la gramínea de *Barbados*, desarrollada antes en Cuba y Jamaica.

Poco después, en 1909, Carlos y Fernando Vélez Daníes fundaron el Sincerín a orillas del Canal de Dique, cerca de Cartagena, cuya inversión representó alrededor de 1.000.000 \$US, y se convirtió en el mayor ingenio de la época, con maquinaria adquirida a A.W. Smith & Co. Ltd. de Glasgow y capacidad para producir 2 Tn. de azúcar al día. La zafra empezaba en diciembre y duraba hasta mayo o junio. La planta eléctrica daba energía a la fábrica y también luz al pueblo que en torno a ella se había construido. El central mezclaba melazas con cascarilla de arroz y bagacillo para usarlas como ración de sus ganaderías, y su edulcorante llegó a dominar los mercados de Santander, Boyacá y Cundinamarca, porque entonces era relativamente expedita la comunicación hacia el interior del país a través del río Magdalena³⁵.

Entretanto se seguía granando azúcar por gravedad en pequeños ingenios de Nariño, Tolima, Antioquia y Santander. Algunas ciudades costeras o interiores importaban refino, pues el país no lo producía. Asimismo, se había ampliado el mercado de este último y de sulfitado, tanto por la expansión demográfica como por el establecimiento de fábricas de dulcería, galletería y chocolatería en Bogotá, Medellín y Cartagena, y también de gaseosas, que requerían edulcorante. Por otro lado, el hecho más importante acaecido a principios del siglo XX en la canicultura colombiana tiene que ver con el aguardiente. En 1909 el Estado cedió el monopolio del alcohol y los licores a los Departamentos, que en un principio no tuvieron capacidad para montar sus propias destilerías y optaron por sacar a remate la renta entre empresarios privados.

A Sincerín y a Berástegui se añadió después, en 1924, el ingenio Sautatá, que los hermanos Salomón y Miguel Abuchar promovieron en el río Atrato, sitio de Riosucio. El transporte por sus aguas y el cabotaje por el Golfo de Morrosquillo facilitó la comercialización de su azúcar, que se remontaba hasta Quibdó, donde los dueños tenían almacén, pues allí y en Istmina ya se afinaban saques mecanizados de oro por parte de compañías extranjeras³⁶.

³⁵ Sobre el ingenio Sincerín y el de Santiago M. Eder, ver O.G. RAMOS [1], PLAZAS Y PERRY LTDA., *Manuelita, una empresa centenaria, 1864-1964*, Bogotá, 1964, e I.C. BERMÚDEZ, «La caña de azúcar en el Valle del Cauca» [www.banrep.gov.co/blaavirtual/credencial/9202.htm] (2004).

³⁶ Ver O.G. RAMOS [9], p. 6.

Con los tres ingenios centrifugadores citados quedaba configurada una moderna región azucarera en la costa atlántica colombiana. Ésta y la magdalenense, ubicada en la ancha circunscripción de La Mesa, Villeta, Sasaima, Cachipay y Viotá, competían con la ubicada en el Valle del Cauca. En efecto, en sus laderas se ubicaba, en Fusagasuga, el San Joaquín; no lejos en Quiple-La Mesa, el Argentina; en La Mesa estaba el Paraíso, en Sasaima y Payandé el Mave, junto al río Bogotá el Buenavista y en Viotá el Cachipay y San Antonio.

Existió además otra zona productora de azúcar centrifugado en Nariño, aparte de la caucana, la costera y la magdalenense, con cinco ingenios en Consacá, Bomboná, Chalguayaco, Ortega y Salinas. La zona no disponía de comunicación terrestre con el interior del país, y merced a tales fábricas se abastecía de dicho artículo sin que faltaran en fincas de campesinos las panelas, el panelón y las mieles, hasta que al inaugurarse la carretera de Popayán a Pasto, a raíz del conflicto colombiano-peruano, quedó abierta a su importación desde el Valle del Cauca.

Ya en los albores del siglo XX empezaron a aparecer vehículos motorizados en ciudades y aldeaños, pero aún no estaban comunicadas por una red de carreteras, pues las cordilleras se erguían como murallas entre las regiones. Se las domoñaría poco a poco, a pico, pala y tacos de dinamita para volar la roca azul que se interponía. Sólo cuando las calzadas treparon montañas y los ferrocarriles tendieron sus líneas el país pudo interconectarse de manera más rápida y, en cierto modo, febricitante, y quedaba articulado para las perspectivas de la época. Todo confluía en el crecimiento económico, había expansión de riqueza, crecía el producto nacional bruto, surgieron nuevas fuentes de trabajo, pero también se aceleró la despoblación de los campos y el éxodo hacia las urbes³⁷.

Una larga sequía se prolongó de 1925 a 1926 y asoló muchos campos en Colombia. Para conjurarla el Congreso de la República expidió la Ley de Emergencia, que revestía al Presidente de la facultad de suprimir o reducir las tarifas de aduana y adicionales que recaían sobre los artículos de consumo primarios. En 1927 se rebajaron los aranceles de varios de ellos, se trajeron víveres económicos, en las tiendas se veían latas de manteca Golden Gate de los Estados Unidos y arroz Siam Garden de China. Hubo abastecimiento de trigo, arroz, frijoles, lentejas, maíz, hasta de carnes saladas, y azúcar barata. Con esa disposición se esperaba favorecer a las clases menos pudientes en su manutención, y se logró, pero también, como consecuencia, sobrevino desestímulo en el agro. Los productos locales no pudieron competir con los extranjeros, aliviados de impuestos. En definitiva, todo refluó en que en las fincas se licenciasen trabajadores, los cuales, carecieron de un salario con el adquirir bienes, así se importasen a bajo precio, y

³⁷ Sobre el desarrollo ferroviario colombiano y el avance de las carreteras, ver F. POLO, «El ferrocarril en Colombia, Venezuela y Ecuador (1855-1995): un análisis comparativo», J. SANZ (coord.), C. AYCART, V. PERALTA, F. POLO, A. RODRÍGUEZ y A. SANTAMARÍA, *Historia de los ferrocarriles en Iberoamérica, 1837-1995*, Madrid, Ministerio de Fomento, CEDEX y CEHOPU, 1998, pp. 211-45.

emigraron a las ciudades en pos de cualquier ocupación. Allí engrosaron el desempleo urbano. Se fermentaba un desajuste en la economía con evidentes repercusiones sociales.

Y como se podía viajar en camión o bus desde confines lejanos, las migraciones aumentaron hacia las ciudades, ya en proceso de crecimiento. Entre tanto Cali y Bogotá se entrelazaban con Nueva York a través de la All America Cable, lo que fue entonces un paso de internacionalización rápida en el flujo de los negocios.

Bajo estos signos contradictorios de carestía y progreso y con un horizonte claro para colocar nuevas producciones de dulce que sustituyeran importaciones y atendieran la demanda creciente, Modesto Cabal Galindo y Hernando Caicedo Caicedo construyeron dos ingenios centrifugadores en el Valle del Cauca. En 1926 el primero, con otros socios, fundó el Central del Valle o Providencia, nombre de la antigua azucarería por gravedad que databa del siglo anterior. Negoció con la Casa Squier un trapiche con capacidad para moler hasta 500 Tn. de materia prima en 24 horas, con vapor y tres calderas que, por medio de turbinas, generaban electricidad. Había 1.500 plazas de cañaduz, se importaron variedades desde Cuba, en la plantación corría un ferrocarril y en edificio de cinco plantas se levantó la torre del alcohol.

En 1918 Caicedo Caicedo había negociado 415 fanegadas en predios de la antigua Hacienda de La Paila, empezando de este modo a readquirir las tierras de sus antepasados. Hacia 1925 decidió embarcarse en un ingenio azucarero que negoció con la Casa Squier, y en 1928 inauguró el Riopaila. Al mismo tiempo, y en asociación con otros empresarios, estableció la Sociedad Colombina S.A. para producir bombones, almendras, bananas y confites. Los equipos se importaron desde Nueva York y se instalaron en Cali y después en el central.³⁸

Poco después, Carlos E. Chardón presidió una Misión Agrícola cuyos trabajos se consignaron en el libro *Reconocimiento agropecuario del Valle del Cauca*, obra clásica sobre el tema en la región. Allí se protocolizaron directrices para el desenvolvimiento de la cultura dulcera. Primero subrayó el autor sus reparos a los sistemas de riego, al excesivo espacio que se dejaba al surco y entre cepa y cepa, a la poca profundidad de la aradura, a la ineficacia del desyerbe y a la inutilidad del deshoje. Consideraba, además, que si bien la zona no se había visto afectada por plagas como el *Sereh*, el *Fiji*, la *Gomosis* o el *Mosaico*, podrían aparecer tarde o temprano. Estimaba casi desatino que la mayor extensión de los tablones estuviese vestida con *Otahiti* o *Blanca*, variedad excelente en su hora en terrenos feraces, pero que se iba debilitando a medida que los suelos perdían vigor. La gran aportación de la citada misión fue precisamente importar 15 variedades cañeras que se sembraron en la Estación Experimental de Palmira, germi-

³⁸ Ver M. TISSOT, «Perspectiva histórica del empresario vallecaucano» (<http://members.tripod.com/~MichelT/Unilibre/Perspectiva.htm>), [2004], y O.G. RAMOS, *Historia de la cultura empresarial en el Valle del Río Cauca*, Bogotá, Lit. Arco, 1998.

naron bien, mostraron buen desarrollo y se hallaron libres de toda enfermedad, especialmente las POJ2775 y POJ2878. Ponderó Chardón que esta última había sido maravillosa en Java y en las Antillas y pronto empezó a entregarla a los cultivadores que la solicitaban.

El otro gran aporte de la Misión Chardon fue enfatizar la importancia de impulsar la investigación en la Estación de Palmira. Destacó el autor que entre 1923 y 1928 la producción en Java había crecido un 63% gracias a ella, un 72% en Hawaii y un 90% en Puerto Rico³⁹.

Entretanto, en octubre de 1929, había colapsado la Bolsa de Valores de Nueva York. De inmediato en Colombia cayó el mercado del café y se frenó el flujo de capitales. La situación de los azucareros se tornó también difícil. La crisis se extendió a trapiches que purgaban panes de dulce y a paneleros medianos y pequeños. El Ministro de Industria, Francisco J. Chaux, convocó a comienzos de 1933 una conferencia en Bogotá. El Gobierno nacional propició la formación de una Cooperativa de Crédito, las fábricas acataron la fórmula, se frenó la guerra de precios y se armó una fluida distribución del edulcorante a los sitios de consumo, proceso que se facilitaba con la cada vez más extensa red de carreteras y ferrocarriles. La Sociedad Seccional de Crédito Azucarero funcionó hasta 1937, cuando el Estado empezó a intervenir directamente las cotizaciones, y los productores resolvieron entonces crear la Compañía Distribuidora de Azúcares, instrumento comercial de la industria privada sobre la que aquél ejercía vigilancia.

Por entonces se importaban los empaques para el azúcar. Cementos Portland Diamante tenía interés en establecer una fábrica de bolsas de papel en Apulo, y con la participación de la Bates International Bag Co., de Estados Unidos, se fundó Colombates en 1934.

El único país del mundo donde no había aparecido el *mosaico* era Colombia. Los agrónomos pregonaron que esta peste acabaría con los cultivos; pero muchos cañicultores se resistieron a tomar medidas. La renuencia sólo cedió cuando Chardon, en su nueva visita al Cauca, en 1936, aconsejó erradicar las plantaciones infectadas. Por fortuna existían la POJ2878 y la POJ2714, que se habían difundido ampliamente⁴⁰.

Por otro lado, Elmer W. Brandes, Jefe del Departamento de Plantas Azucareiras en la U.S. Secretary of Agriculture, quien había trabajado en Java, prestó asesoría a la Estación de Palmira, donde Guillermo Ramos Núñez dirigía los asuntos cañeros. Ambos adelantaron investigaciones genéticas que tendrían gran impacto en la evolución de la gramínea, pues la Estación Experimental de Canal Point, en Estados Unidos, había importado desde la India plantas del tipo *Amudaria*, que allí se autofecundó, pero debía hacerse resistente al frío, y en la citada Palmira se

³⁹ C.E. CHARDÓN, *Reconocimiento agropecuario del Valle del Cauca*, San Juan de Puerto Rico, 1930.

⁴⁰ O.G. RAMOS [9], p. 7.

daban las condiciones precisas, ya que en la zona brotaba en la misma época que la floridiana. Por esa razón se le envió el polen para que hiciese los cruzamientos con el fin de obtener semilla, y fue así como se formaron las variedades EPC (Estación Palmira Colombia) y, entre ellas, la 12410, que soportaba bien las bajas temperaturas en algunas áreas subtropicales⁴¹.

La región del Cauca se distingue por su ecología excepcional para la siembra, adaptación, desarrollo y cosecha de la caña sin interrupción en el año. Su territorio comprende 429.000 Ha. planas de origen aluvial, recibe un promedio 1.000 m.³ de lluvia repartidos en dos estaciones. La temperatura media es 25° c., con oscilación de casi 12° entre el día y la noche, que propicia la concentración de la sacarosa en el tallo de la gramínea. El brillo solar sobrepasa las seis horas diarias, energía que permite mayor actividad fotosintética. La humedad relativa es aproximadamente del 76%. Gracias a tales condiciones, entre 1930 y 1939 se crearon allí los ingenios Bengala, Perodías, Mayagüez, La Industria y María Luisa. Eran ocho en total. Entre 1940 y 1949 se fundaron 10, San Carlos, Pichichi, Oriente, El Papayal, La Esperanza, El Arado, Castilla, El Porvenir, Meléndez y San Fernando. Fuera del valle se estableció el Tolima, y al culminar los años cuarenta eran ya 19 los centrales elaboradores de azúcar centrifugada y la zona se había convertido en la mayor productora de dicho artículo en el país⁴².

Durante los años aciagos de la Segunda Guerra Mundial Colombia canalizó por el Valle del Cauca muchas de las pocas importaciones que entonces podían hacerse. Mientras tanto se fueron introduciendo en los campos de la región las recomendaciones de Chardon, se aprovecharon las ventajas climáticas, se mejoraron los montajes molenderos y se desarrolló la mecanización de los cultivos. La caña se consolidaba como plantío de singular eficacia. El país era ya autosuficiente en azúcar, a medida que la población se congregaba en ciudades se consumía más en forma de gaseosas, dulces, helados o galletas, con el consiguiente establecimiento de industrias para la fabricación de estos bienes. La oferta anual de edulcorante había ascendido hasta 147.723 Tn., triplicándose en una década. La tasa de crecimiento medio en la primera mitad del decenio de 1930 fue del 8,6% anual y en la segunda mitad del de 1940 alcanzó el 11,5%. Algo sencillamente espectacular⁴³.

Colombia dejaba de ser un país con fisonomía rural. Para la década de 1940 tenía cuatro grandes polos de desarrollo, Bogotá, Barranquilla, Medellín y Cali, pero empujaban hacia el progreso otras ciudades intermedias, fenómeno particularmente importante en el Valle del Cauca, donde Buenaventura, Palmira, Buga, Tuluá, Cartago, Sevilla y Caicedonia se consolidaron como centros de pujantes de actividad portuaria, pecuaria, agrícola, cafetalera o azucarera.

⁴¹ Ver O.G. RAMOS [1].

⁴² *Idem*.

⁴³ O.G. RAMOS [9], p. 8.

Con la irrupción en el mercado general del centrifugado la industria del dulce quedó dividida en dos sectores: el azucarero, con fábricas relativamente poderosas, y el panelero, con multitud de trapiches medianos, muchísimos modestos y otros precarios, el primero concentrado en una región y este último esparcido por las laderas a lo largo del país.

La abolición del consumo de la chicha en 1948 afectó a productores de mieles de la altiplanicie cundiboyacense. ¿Qué hicieron entonces los meladores de Cundinamarca con sus 20.819 Tn. de aquéllas y los de Boyacá con sus 18.241? Se voltearon a la elaboración de panela, una perspectiva alentadora cuando en el Valle del Cauca muchos ingenios paneleros se convertían en azucareros.

En la década de 1950 se fundaron en el Valle del Cauca los centrales Tuma-co, Balsilla, La Cabaña, Central Amaime, La Quinta y Buchitolo. El sector continuó dilatándose en ensanches agrícolas y fabriles y en la tecnocratización de su agricultura. En cuanto al campo, se implantó el diseño urbanístico de las suertes, se mejoró el microrrelieve para beneficio de riegos y drenajes de superficie, se surcó en dirección de la mayor pendiente del terreno y se cosechó en verde. El control de malezas era manual o con buey o mula que jalaban una cultivadora de mancera o mecánica. Se mezclaba la cachaza con el agua de regadío, se usaban herbicidas químicos y fertilizantes, que se aplicaban al voleo, con el consiguiente desperdicio. Se inició también la explotación de los acuíferos subterráneos. Con esta tecnificación terminó por consolidarse en la región la moderna industria azucarera colombiana⁴⁴.

Los ingenios habían utilizado sus propias tierras para la expansión de sus plantaciones. Agotada tal posibilidad empezaron a comprar predios aledaños, dehesas dedicadas principalmente a la ganadería extensiva. En ese crecimiento, entre 1922 y 1953, adquirieron 332 heredades, con una extensión de 30.111 Ha. Para 1960 la superficie de cañadulce alcanzaba las 61.600 Ha., de las cuales 45.865, el 74,5%, eran propiedad de los ingenios, y el 25,5% de terceros.

Las inundaciones periódicas del Cauca afectaban a cerca de 80.000 Ha. e impedían la explotación rotunda de una planicie que podía ararse, sembrarse, regarse y cosecharse con recursos de avanzada tecnología. El Gobierno nacional creó en 1954 la Corporación Autónoma Regional del Cauca (CVC) con el propósito de impulsar el desarrollo agrícola del valle, financiada con un impuesto especial a la propiedad rural. Circunstancias de índole laboral en los ingenios, la amenaza de una reforma agraria y el avizoramiento de exportaciones, aconsejaron la cohesión. Así, en 1959 se fundó ASOCAÑA, con sede en Cali, como asociación gremial privada y sin ánimo de lucro, vocera ante Estado y otras entidades nacionales e internacionales de quienes se dedicaban al cultivo y beneficio de la cañadulce.

En el mismo año de 1959 Fidel Castro bajó de la Sierra Maestra y entró triunfante en La Habana. Cuba vendía a Estados Unidos 4.500.000 Tn. de dulce, pero

⁴⁴ Ver O.G. RAMOS [1].

debido al conflicto surgido entre los dos países, el segundo decidió, por virtud de su Ley Azucarera, repartir entre terceros la cuota de su mercado asignada a la Gran Antilla. Colombia ya estaba preparada para exportar edulcorante, y al aprobarse su ingreso en la Organización Internacional del Azúcar (OIA) se adhirió enseguida al Pacto Mundial. Lo único que el Gobierno nacional exigió a los industriales vallecaucanos fue que bajo ningún concepto dejaran de abastecer el consumo interno.

Con el fin de desligar a ASOCAÑA de cualquier cariz comercial, se estableció en 1964 la Compañía Colombiana de Mieles y Terminal de Azúcar S.A., llamada comúnmente COLÍMELES y que después se denominaría CIAMSA, para manejar el mercado externo de ambos artículos. Al mismo tiempo irrumpió en el país una dinámica de expansión. Durante la década de 1960 la oferta se había más que duplicado, pasando de 328.327 a 708.960 Tn., y las exportaciones crecieron de 117 a 173.495 Tn., pero lo más importante fue el incremento de la producción por unidad de superficie, merced a las mejoras introducidas en los cultivos (se había extendido el riego por aspersión con cañones de alto volumen), efecto al que se unió una mayor eficiencia en la extracción de sacarosa. Aumentaron los rendimientos en las fábricas y el campo, la *ratio* caña/Ha. se elevó de 88,0 a 104,3 Tn⁴⁵.

Mientras tanto se había introducido en el ingenio Mayagüez, desde la Estación Canal Point, en Florida, la variedad CP57603, que revolucionó luego el agro cuando se diseminó por las plantaciones merced a sus virtudes de caña erecta, elevado tonelaje, alto contenido en sacarosa y ciclo corto de crecimiento (de 12 a 13 meses). Llegó en el momento preciso de una expansión azucarera, como antes lo hiciera la POJ2878. En 1964 se constituyó el central La Carmelita, por la misma época se fundó también el Sicarare, en tierras del Cesar, en 1965 empezó a moler el Naranjo, a una hora de Valledupar, y en 1966 el Cauca, con lo que eran ya 21 las factorías. Durante esos años, además, se realizaron y consolidaron ampliaciones fabriles, en los campos se adoptaron tecnologías de nivelación, riego y abono, se afianzó la red de carreteras internas para el transporte de gramínea, y se difundió el sistema *Hilo* para su carga y descarga.

La oferta azucarera colombiana fue de 743.974 Tn. en 1971, y aumentó casi el 49%, hasta 1.107.268, en 1979. Además, en 1978 empezó a moler un nuevo ingenio, el Risaralda, y un años antes los industriales decidieron fundar Centro de Investigación de la Caña de Colombia, CENICAÑA, corporación de derecho privado financiada con el 0,05% del ingreso de la venta de azúcares blancos. Sin dilación se configuraron en la entidad los programas de *variedades*, *agronomía* y *economía*, con el fin de crear especies autóctonas, analizar suelos y compulsar los factores incidentes en una mejor y más rentable productividad.

En el ingenio Providencia se creó el Museo de Piedechinche, despliegue de lo que ha sido el desarrollo y ecología de la cañadulce en Colombia. La casa colo-

⁴⁵ Sobre la CVC, ASOCAÑA y CIAMSA, y las cifras de producción y exportación colombianas de azúcar, ver www.cvc.gov.co (2004), www.asocana.com.co (2004), y www.ciamsa.com (2004).

nial reconstruye con mobiliarios y enseres la vida del hacendado, y bajo el techo de la antigua bagacera se exhibe con ilustraciones y fotografías el moderno devenir de esta industria que tanto incide en la economía del Valle del Cauca⁴⁶.

En Mayagüez se preocupaban por obtener nuevas variedades de caña. De allí salió en 1974 la MZV74-275, llamada comúnmente *Mayagüez*, mediante cruzamiento de la sacarífera CP57-603 y la indomable POJ2878. En la década de 1980 irrumpió con virulencia el *Carbón*, que afectó especialmente a la segunda y no alcanzó dimensiones de catástrofe porque ya había aparecido la primera, que mostraba buena resistencia a las esporas de la plaga, lo mismo que otras cinco clases importado por CENICAÑA, de las cuales, tras pasar las pruebas de cuarentena y observación abierta, se entregaron para uso comercial la PR61-632, la V71-51 y la MEX64-1487. CC82-27, CC83-25 y CC84-75 pasaron igualmente los *test*, pero no se ofrecieron todavía para la siembra a los cultivadores. La segunda y la tercera eran muy promisorias.

Entre 1980 y 1988 la oferta azucarera colombiana sufrió altibajos. Apenas hubo un crecimiento agregado del 9,5%. Hacia 1989 la industria contaba con 154.402 Ha. de cañadulce, que producían 1.523.323 Tn. de edulcorante. De las primeras, 56.768 (el 36,8%) pertenecían a los 11 ingenios integrados en ASOCAÑA, y las 97.634 restantes (el 63,2%) a 995 cultivadores independientes. Con el paso del tiempo, por tanto, aumentó la proporción de tierra propiedad de estos últimos.

Se habían conjugado muchos cambios tecnológicos. Prosperaban variedades importadas resistentes a la *Roya*, el *Mosaico* y el *Carbón*, y surgían otras, nacionales y promisorias. Se había afianzado el alce mecánico que, sin embargo, no funcionaba en terrenos húmedos o pedregosos o de piedeloma. Para la fertilización se introdujo la *úrea*, los riegos se dosificaron tras el análisis adelantado entre las empresas y CENICAÑA. La industria estaba rondando ya una productividad promedio del 11% en sacarosa por cada tonelada de gramínea molida.

Propal había producido desde 1961 en papeles finos 2.200.000 Tn. Con la compra de Papelcol, en Caloto, y se convertía en una de las cinco productoras más grandes del mundo que usaban fibra de la cañadulce como materia prima. A pesar de las dificultades, los ingenios azucareros aportaron los recursos para la construcción del Parque de la Caña de Azúcar (PCA), inaugurado en Cali en 1983, con piscina de olas, campos deportivos y toboganes, que ha sido el sustento económico de la red de 29 parques recreativos que la Corporación Para la Recreación Popular opera en los barrios populares de la ciudad. En 1984 se empezó a vender a los fabricantes de concentrados azúcar para sustituir el sorgo que muchos estaban importando.

⁴⁶ Sobre CENICAÑA y otras entidades azucareras colombianas ver www.cenicana.org (2004) y www.perafan.com/ea02enti.html (2004) y acerca del Museo de Piedechinche www.ingprovidencia.com/Providencia/museo.html (2004).

Los ingenios vallecaucanos, a través de Ciamsa y Dicsa compraron el 99% y el 1% respectivamente del ingenio venezolano Ureña, localizado cerca de Cúcuta. Constituida la nueva sociedad, adoptó el nombre de Central Azucarero del Táchira C.A., CAZTA, y en 1995 se realizó en Cali y en Cartagena el XXII Congreso de la Sociedad Internacional de Técnicos Azucareros (SITA), con la participación de 1.200 personas de diversos países.

En 1996 la extensión de los cañaduzales en Colombia era de 183.979 Ha. La distribución de la propiedad de esta tierra era: 24,6% de los ingenios y 75,4% de otros productores. Con una oferta de 2.149.224 Tn., la participación del azúcar en el PIB fue del 1,32%, y en el producto agrícola del 9,4%. Representaba, además, el 40% de las exportaciones agroindustriales y el 2,5% de las totales. El Valle del Cauca abarcaba el 66% del área cultivada en plantíos permanentes, el 6% de la renta agregada, el 5% de la agraria y el 8% de la industrial⁴⁷.

En cuando a la distribución de variedades cañeras en Colombia, sobre un área sembrada de 168.499 Ha. era en 1996 como sigue: MZC74-275 39,3%; V71-51 25,1%; PR61-632 9,5%; CC84-75 4,3%; RR75-11 3,8%; CC 85-92 3,4%; CO421 2,7%, y otras 11,9%⁴⁸.

ASOCAÑA, con el apoyo de la CVC y del Departamento de Planeación Nacional, gestionó una financiación del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) con el fin de evaluar el potencial de cogeneración de la agroindustria azucarera colombiana. Schaffer & Associates, de Louisiana, realizaron el estudio y entregaron un informe ejecutivo. Posteriormente instauraron dicha cogeneración los ingenios Cauca y La Cabaña. El primero, además, fundó la empresa Alimentos y Refrescos S.A. para fabricar TWIST en polvo, con dulce o sin él, y con sabor a naranja, lulo, limón, toronja y salpicón, ubicado ya en una línea exportadora. El central La Manuelita, por su parte, compró por 18.000 \$US el 72% del Laredo, en el Perú, internacionalizando así su producción, y el Providencia y la Hacienda El Hatico han unido esfuerzos en la elaboración de edulcorante orgánico, que en su mayor parte se vende al extranjero⁴⁹.

Landell Mills realizó para ASOCAÑA en 1997 el estudio *The Competitive Positions of Leading Sugar Industries*, cuyos indicadores de desempeño muestran que Colombia ocupa el primer lugar entre 10 países productores de caña y remolacha en el rendimiento agrario e industrial (100,5 Tn. de gramínea y 12 de azúcar por Ha. y año, y 13,9 de esta última por cada 100 de materia prima), y el se-

⁴⁷ Sobre Propal ver www.synergos.org/globalphilanthropy/organizaciones/propal.htm (2004), acerca del PCA, www.cali.gov.co/publico2/NSitiosdeInt.html (2004), respecto a CAZTA, www.microsoft.com/latam/businesssolutions/clientes/Documentos/Cazta.pdf (2004), y en relación con el congreso de la SITA, www.cenicana.org/agroindustria/historia_cana.htm (2004), y para los datos de la participación del azúcar en las exportaciones y el PIB de Colombia y otros anteriores, O.G. RAMOS [1].

⁴⁸ Ver O.G. RAMOS [1].

⁴⁹ Ver www.incauca.com (2004) y O.G. RAMOS [1].

gundo, junto a Sudáfrica, en recuperación de sacarosa en los centrales, con un 85,5%, en lo que sólo es superado por Australia con un 89,8%⁵⁰.

Según CENICAÑA, en 1998 había 2.167 haciendas para suministrar materia prima a los centrales en Colombia, con una superficie de 199.375 Ha., repartidas en 39 municipios. El centro dispone ya de un *Atlas agroclimático y de producción de la agroindustria azucarera colombiana*, en el que se puede identificar a qué zona pertenece cada una de las citadas haciendas⁵¹.

En 1999 se abrieron nuevas perspectivas en el comercio mundial azucarero cuando Colombia consolidó alianzas estratégicas con los 10 mayores exportadores del planeta, lo que, por otro lado, le fortalece en las negociaciones en la World Trade Organization. El Valle del Cauca podría competir con holgura en los mercados internacionales si en muchos países no se le atravesaran tantos escollos de proteccionismo para su edulcorante. El 97% del edulcorante nacional tiene Sello y Certificación de Calidad de ICONTEC, ISO 9001, versión 2000, el 65% ISO 14001, y el 36% se apresta a recibir la OHSAS 18.001. todos los ingenios laboran, además, bajo el concepto de una gestión integral⁵².

Investigaciones de CENICAÑA han señalado 52 zonas agroecológicas en el Valle del Cauca, de modo que es posible determinar científicamente que variedades darían mejores rendimientos en cada una. Además, a raíz de la promoción para identificar las cadenas productivas en Colombia, se diseñó el Cluster del Azúcar, que abarca a fábricas de alimentos, bebidas (jugos, gaseosas, galletas, dulces, alcohol, licores, vinos), energía, sucroquímica y papel.

A finales de 1999 discrepancias entre industriales y cañicultores generaron en el mercado interno una crisis de precios que se superó cuando ambos sectores solicitaron al Gobierno Nacional el establecimiento de un Fondo de Estabilización de Precios para los azúcares centrifugados, las melazas derivadas de la extracción o del refinado y los jarabes.

Desde la década de 1970 se había venido quemando la caña antes de la cosecha. Como las comunidades expresaran inconformidad frente a esa práctica, particularmente en el área de Palmira, se llegó finalmente a un acuerdo entre ellas, el Ministerio del Medio Ambiente, las Corporaciones Autónomas Regionales del Valle, Cauca y Risaralda, ASOCAÑA y sus afiliados, denominado *Convenio de*

⁵⁰ LANDELL MILLS, *The Competitive Positions of Leading Sugar Industries*, Bobotá, LM y ASOCAÑA, 1997. Ver www.asocana.co (2004). Los 10 países de la comparación son Australia, Brasil, China, Colombia, Cuba, Estados Unidos, India, México, Tailandia y Sudáfrica.

⁵¹ CENICANA, *Atlas agroclimático y de producción de la agroindustria azucarera colombiana*, Bobotá, CENICAÑA, 1998. Ver www.cenicana.org (2004).

⁵² Ver www.icontec.org.co (2004), www.unit.org.uy/ISO9000 (2004), y www.unit.org.uy/ISO14000 (2004), y para más detalles sobre el comportamiento de la comercialización del azúcar, tanto interna como externa, ASOCAÑA, *Aspectos generales del sector azucarero*, Bogotá (publicación anual); CENICAÑA, *Informe anual*, Bogotá (publicación anual); *Carta trimestral*, Bobotá (publicación trimestral), y *Serie técnica*, Bogotá (publicación periódica), donde se registran las actividades de este centro, todos ellos disponibles en Internet, www.asocana.com (2004), y www.cenicana.org (2004).

concertación para una producción limpia con el sector azucarero que comprometía a ingenios y cañicultores a determinadas acciones de protección ecológica en períodos de tiempo razonables. Además, en 2001 se estableció por ley la oxigenación de las gasolinas con alcohol carburante en las ciudades de más de 500.000 habitantes y en sus áreas metropolitanas (Bogotá, Cali, Medellín, Barranquilla, Cartagena, Cúcuta, Bucaramanga y Pereira). Como dicho proceso requería 445.000.000 l. anuales, se precisaban destilerías con capacidad teórica entre 150.000 y 300.000 l./día anexas a los ingenios. Seis de ellos han decidido ya montarlas y las primeras estarán en producción en 2005⁵³.

En los albores del siglo XXI hay sembradas en el Valle del Cauca 205.000 Ha. de caña para elaboración de azúcar, soporte económico y orgullo de la región. La oferta de sacarosa fue en 2003 de 2.645.833 Tn. crudas, de las que se exportaron 1.287.256. El campo está mecanizado en gran parte, las fábricas automatizadas y la administración informatizada. Esta industria es, además, netamente colombiana, gerentes, ingenieros, agrónomos, supervisores, almacenistas, contadores, mecánicos, tractoristas, empleados de diverso rango y obreros cualificados tienen en su mayoría dicha nacionalidad. Se ocupa en el sector una gran pirámide humana de 34.000 personas. Anualmente los ingenios publican su *Informe social*, donde muestran su acción en pro de los trabajadores y sus familias y los muchos beneficios que irrigan sobre las comunidades vecinas, y que con el *Balance general* se da a los accionistas⁵⁴.

This article studies the sugar industry in Colombia, mainly in the Cauca Valley. The analysis is focused on the technical evolution undergone since its inception and the way in which a «sugar culture» evolved. This work also studies the participation of «hacendados» and croppers during the Independence period and the formation of republican oligarchies, their adaptation to the economy modernization processes in the 20th Century, as well as the State intervention and the associative mechanisms the sector used to confront the 1930 crisis. These mechanisms helped to expand the sector. Finally the recent performance of the sugar industry is analyzed, mainly its growth in the seventies and the present efforts at competitiveness, environmental impact and situation in the world trade.

KEY WORDS: Colombia, Cauca Valley, 16th-20th Centuries, sugar, derivatives, culture, national state.

⁵³ Acerca del Cluster del Azúcar ver www.cenicana.org/agroindustria/region_azucar.htm (2004), sobre el Fondo de Estabilización de Precios, www.contraloriagen.gov.co/cdagro/html/lista-der.htm (2004), respecto al *Convenio de concertación*, www.apah.hn/testimonio.html (2004), y para la oxigenación de los carburantes, www.cenicana.org/sctt/publicaciones/ct4_2003_p14-19.htm (2004).

⁵⁴ Ver O.G. RAMOS [1].