

# AZÚCAR Y AGUARDIENTE EN VENEZUELA EN EL PERÍODO HISPÁNICO

*José Ángel Rodríguez Luis*

La difusión espacial de la caña de azúcar fue un proceso lento en el periodo hispánico en los territorios de la actual Venezuela. Su cultivo alimentó, desde el siglo XVI, las necesidades regionales, enfrentadas a enormes dificultades de comunicación con los ejes centrales del comercio metropolitano pero más tarde, en el siglo XVIII, cuando los recursos fueron mayores y la mano de obra esclava más abundante, el florecimiento de los cañamelares alcanzó niveles sustanciales al punto que, la caña de azúcar, fue considerada el segundo fruto más importante en la provincia de Venezuela. Otras áreas experimentaron igual desarrollo: los andes merideños y tachirenses, las comarcas orientales y los centros relativamente aislados del sur de Venezuela adelantaron su cultivo y procesamiento. Cuando sobrevino el derrumbe del Santo Domingo francés, hasta 1791 principal productor mundial de azúcar, la ilusión por llenar el vacío del consumo internacional se hizo presente. Muchos estaban preparados para acometer la tarea y, de hecho, los cañamelares progresaron en esos años, pero los acontecimientos bélicos posteriores, así como también la incursión de Cuba en el mercado mundial, dieron al traste con la posibilidad de extraer importantes cantidades de azúcares hacia el exterior.

Cuando la Corona Española intentó, en 1714, acabar con la producción del aguardiente de caña en sus extensos territorios americanos encontró que sus súbditos utilizaron toda suerte de subterfugios para evadir las reglamentaciones. No era para menos: los destiladores del Nuevo Mundo no iban a dejar un negocio que les proporcionaba cierta calidad de vida en beneficio de las “saludes” de lejanos gremios cosecheros y de la Real Hacienda de la lejana metrópolis. El territorio venezolano ofreció a los productores, adicionalmente, el cobijo necesario para su actividad. La dificultad de controlar el funcionamiento incesante de los alambiques en las áreas urbanas se acrecentó en la medida que éstos últimos eran llevados hacia el interior, lejos de los centros donde la autoridad real acechaba y perseguía dicha actividad. Las costas fueron aún más difíciles de proteger del incesante contrabando procedente de las vecinas antillas, intercambios que prepararon el camino de la confección del ron.

## EVOLUCIÓN GEOHISTÓRICA DEL CULTIVO DE LA CAÑA DE AZÚCAR

La costa caribeña venezolana recibió a la caña de azúcar en el siglo XVI. Todo indica que su lugar de entrada en Venezuela fue por las costas corianas. De allí partió hacia el interior del territorio y se propagó con lentitud, cultivándose donde el clima y los suelos lo permitieron. Al igual que en las áreas insulares en poder de España, la caña progresó en Tierra Firme a partir del siglo XVIII como fuente de riqueza interna. Antes de esa centuria, los cañamelares prosperaron con dificultad debido a los altos costos de la inversión de implementos para el cultivo y por la escasez de una mano de obra estable y barata.

## La planta viajera

Fueron los españoles los encargados de implantar la caña de azúcar en el Nuevo Mundo. Su introducción se debe a Cristóbal Colón, quien trajo las cañas de Canarias y las sembró en La Española en diciembre de 1493. El primer cañamelar en La Española se debe a Pedro de Atienza (1501 aproximadamente) y los primeros azúcares, aunque en poca cantidad, a Miguel Ballester (1505-1506). La primera zafra la realizó hacia 1515, Gonzalo de Velloso, quien introdujo los maestros del azúcar y un trapiche de caballos.<sup>1</sup>

No existen detalles tan precisos en el caso venezolano. Se supone que su vía de entrada pudo haber sido por las costas corianas, como sugiere Carlos Felice Cardot.<sup>2</sup> Juan de Ampies había ensayado el cultivo de la caña con buenos resultados en su ingenio en La Española. Bien pudo traerla consigo y sembrarla en los alrededores de Coro, a fines de 1520, desde donde seguiría su viaje hacia el interior. Así puede entenderse y valorarse el testimonio del cronista Herrera y Tordesillas quien, basado en las experiencias de Nicolás Federmann en las inmediaciones de los valles tocuyanos en 1536, señala que los indígenas de esas comarcas poseían “Ingenios de Acucar”.<sup>3</sup>

El primer dato confiable sobre la presencia de la caña de azúcar en el territorio venezolano data de 1578. Una relación geográfica de la ciudad de El Tocuyo expresa que, entre las diversas explotaciones y productos, había “algún azúcar”. Además indica las posibilidades futuras de la planta: la abundancia de agua de ríos y quebradas proporcionaba, junto al clima y los suelos, la base física adecuada para su desarrollo. Los testimonios del siglo XVII tampoco ofrecen datos concisos sobre las labores agrícolas, procesamiento técnico de las cañas y elaboración del azúcar, pero sí indican su difusión espacial. En este sentido, el informe de Diego Villanueva y Gibaja de 1607<sup>4</sup> señala que la producción estaba alojada en Caracas, Barquisimeto, El Tocuyo, Carora, Coro y San Cristóbal donde había “ingenios de azúcar”. En Valencia había trapiches, en Mérida se elaboraban azúcar y conservas y en el puerto de Gibraltar “caña dulce”.

Los primeros tiempos fueron difíciles. Ya lo expresaba Bartolomé de Las Casas: la instalación de ingenios “poderosos” era una empresa costosa. Exigía inversiones de capital, mano de obra y experiencia en el manejo del cultivo. En los primeros dos siglos del periodo hispánico, la producción fue precaria y estuvo alojada en pequeñas unidades que abastecían el consumo familiar y local, particularidad acentuada por las dificultades de las comunicaciones. Obviamente, las extracciones de azúcar hacia el exterior fueron contadas y, en más de una ocasión, fue preciso importarla. La primera partida conocida data de 1605, cuando se exportaron 9 arrobas con destino a Margarita. La última data de 1621. Entre esos años salieron algunas cantidades hacia Margarita, Cartagena de Indias, Sevilla, Puerto Rico y Santo Domingo. La mayor cantidad fue exportada en 1613 (1.265 arrobas) por un valor de 2.150 pesos y en algunas ocasiones (1606, 1610, 1617-8 y 1620) no hubo ninguna extracción. Entre 1622 y 1650 cesó la salida del azúcar hacia el exterior y se importaron algunas cantidades de Cuba y Santo Domingo.<sup>5</sup>

## Luces y sombras del XVIII

Los testimonios del siglo XVIII no vacilan en señalar la importancia local del cultivo de la caña de azúcar en Venezuela. Casi todos expresan que era el segundo fruto de estas tierras. A su vez, el consumo de azúcar en la Provincia de Caracas, como lo indican con insistencia algunas relaciones geográficas de la época, era en “grande exceso”. Algunas poblaciones

sostenían parte de su vida a través de la confección de azúcares y conservas. Era el caso del Portachuelo de Boconó en 1741 cuando lo visitara Miguel de Santiesteban, población rodeada de numerosas y pequeñas unidades productoras, donde elaboraban panelas cubiertas de cidras y limones que comerciaban “con la ciudad de Maracaibo y valles de San Felipe donde los truecan a ropa, cacao y sal”.<sup>6</sup> Veinte años más tarde, una relación de Basilio Vicente Oviedo<sup>7</sup> informaba que en San Cristóbal se producía mucha “caña dulce” materia prima de “mieles, panelas, [y] azúcares”. En Barinas existían trapiches que abastecían su “fábrica de dulces”. En La Grita el comercio principal eran “melotes [panelas] y azúcares”. En Lagunillas, también existían algunos trapiches y se fabricaban “bastantes dulces” y, en Ejido, se elaboraban “muchos dulces, azúcares, conservas, y panelas, que llaman melotes, que conducen a Maracaibo”.

Las áreas azucareras se extendieron progresivamente en el siglo XVIII. Los datos de la relación geográfico-histórica de Agustín Marón<sup>8</sup> señalan que solamente en la provincia de Venezuela había 348 trapiches en 1775 localizados en Caracas, Guarenas, litoral central, valles de Aragua y del Tuy, en las jurisdicciones de Araure, Guanare, San Carlos, San Felipe, Barquisimeto, El Tocuyo, Carora, Coro, Trujillo, San Sebastián, Orituco, Valencia y Nirgua. La cifra alcanzaría seguramente el doble si existieran datos cuantitativos sobre los existentes en oriente, concentrados en Cumaná, Cumanacoa, Carúpano y Río Caribe, los de Guayana y otras áreas del sur en manos de órdenes religiosas y aquellos existentes en las regiones cañeras andinas tachirenses y merideñas.

Pese a su expansión, algunos problemas y deficiencias persistieron. En el siglo XVIII las dificultades económicas fueron superadas y el montaje de trapiches e ingenios aumentó. Además, existió la posibilidad de comprar mano de obra africana para las labores correspondientes, fuese por vías legales o fraudulentas ya que la mano de obra indígena era escasa y estuvo protegida por reglamentaciones metropolitanas desde fines del siglo XVI. Sin embargo, la propagación de la gramínea no se tradujo en la colocación de excedentes en el mercado exterior y si la hubo, como indican algunos autores con insistencia sin prueba documental alguna, no quedó registro de ese supuesto gran comercio. Ciertamente, la insistencia de los cronistas en señalar el “grande exceso” de la producción de azúcares lleva a pensar, y a buscar con afán, cifras de exportaciones pero hasta ahora, los documentos de archivo no señalan nada al respecto. Por lo demás, la calidad del azúcar dejaba mucho que desear, otra rémora para la exportación, poco considerada por algunos autores. Se producía poca azúcar blanca y el papelón y la panela, elaborados en el centro y en los Andes respectivamente, competían con desventaja en los mercados internacionales.

De esta manera, en la provincia de Cumaná en 1761, según el informe de Dibuja Villagómez, era de “malísima calidad” y en la provincia de Venezuela en 1775, según destaca Agustín Marón, “inferior en calidad a la de otras partes, y aún en la provincia gradúan su estimación”. En Mérida, por el contrario, José Domingo Rus sostenía que era “muy buena” en 1796.<sup>9</sup> Las deficiencias no fueron superadas en los años siguientes, tal como lo expresan los testimonios de Alexander von Humboldt y Francisco Depons a comienzos del siglo XIX. El primero sostenía que la “fabricación del azúcar y su cocción y depuración son muy imperfectas en zona firme, porque no se le fabrica más que para el consumo interior”.<sup>10</sup> Depons, por su parte, indicaba que su elaboración y purga estaban “muy atrasadas”.<sup>11</sup>

A pesar de ello se exportaron algunas cantidades de azúcares en años aislados, cuando se procuraron algunos excedentes o cuando alguna crisis internacional favoreció el precio del producto. Ello es evidente a fines de siglo, como consecuencia del derrumbe de la producción

del Santo Domingo Francés, hasta 1791 principal productor mundial de azúcar. Así, en 1793 se exportaron 14.162 libras de azúcar por un valor de 117,25 pesos y el papelón produjo 1.673 pesos. En 1795, el azúcar y el papelón colocados en el mercado internacional produjeron 1.302 y 1.064 pesos respectivamente.<sup>12</sup> Para 1809, la exportación alcanzó 486.523 libras.<sup>13</sup> Los problemas internos en la nueva república de Haití repercutieron de manera favorable en el ánimo de nuestros productores, pero las ilusiones e inversiones puestas en la planta abortaron, en gran medida, con la Guerra de Emancipación. A la larga, fue Cuba la principal beneficiaria de esa crisis.

#### UN MAL INCURABLE: EL AGUARDIENTE DE CAÑA

Donde germinó la caña de azúcar se destiló aguardiente. Esta circunstancia data del siglo XVI, pero fue dos siglos después, resultado de la ampliación espacial del cultivo, cuando el asunto empezó a tomar características preocupantes para los poderes públicos españoles. La bebida americana causó, en efecto, escozor en la Península y en las Islas Canarias, porque la misma atentaba contra la estabilidad de sus cultivadores de vid y azúcar, destiladores y comerciantes de caldos. La supresión de la molesta competencia tomó el camino de la legalidad, arropada de moralidad y ética, que pretendió quitar al mundo americano una de sus famosas bebidas aduciendo cuestiones de salud pública. El caso es que, en Venezuela, el aguardiente se preparó, vendió y consumió pese a todas las reglamentaciones metropolitanas. Los cañicultores no permitieron el fin de una actividad que les reportaba beneficios, menos aún cuando observaron que las “saludes” que estaban en juego eran las de gremios lejanos y la de las arcas reales. El contrabando alimentó la protesta. La costa ofrecía en el siglo XVIII grandes posibilidades de éxito para la actividad clandestina. Controlar espacios geográficos tan extensos era tanto más difícil que vigilar a los cañicultores del interior. Prosperaron entonces la elaboración regional y el comercio ilegal: ambos proveían a los consumidores de tal manera que, junto a los caldos españoles, la bebida rara vez escaseó.

#### España defiende sus caldos

Cuando la Corona Española, en 1714, intentó prohibir la elaboración y consumo del aguardiente de caña en sus colonias americanas, asumía de hecho una práctica que le era conocida. Esto es, proteger sus intereses evitando la competencia de ultramar. No era la primera vez que lo pretendía en materia alcohólica, pero observaba con preocupación que la situación se le escapaba de las manos. El desvelo por esta irradiación etílica pronto alcanzó a los gremios de la vid y del azúcar peninsular y canarios, cuando observaron que el comercio de sus caldos retrocedía ante el empuje de la bebida elaborada en los territorios americanos.

La autoridad real, siempre pendiente de sus súbditos más allegados, acudió en su ayuda. La prohibición de 1714, dirigida a los virreyes del Perú y de la Nueva España, quiso poner las cosas en orden luego del prolongado conflicto de la Guerra de Sucesión Española (1702-1714) la cual paralizó, en gran parte, las comunicaciones con las colonias. Esa incomunicación fue sustancialmente aprovechada en el caso del aguardiente. La resolución real era inflexible pues mandaba a sus autoridades a “[...] que por ningún caso forma ni manera alguna permitan, consientan ni toleren en adelante la fábrica de dicho aguardiente de cañas, ni la más leve venta uso secreto ni público [...]”<sup>14</sup>

La ambición de privar a grandes contingentes humanos de esta bebida necesitaba al menos de una explicación coherente. No quiere decir que, si la hubiese tenido, otra hubiese sido la situación, pero la opción que tomó la Corona fue desafortunada en fondo y forma. De esta

manera, escogió señalar que el producto americano causaba “sumos perjuicios y daños” en la “pública universal salud de los vasallos” e impuso que se rompieran todos los “materiales y los instrumentos de su fábrica”. Las penas oscilaban desde los mil pesos, cantidad considerable, hasta los tres mil y el destierro si las personas incurrían en su acción por tercera vez. La prohibición se hizo pública en la provincia de Venezuela en 1716.

El argumento sobre la “salud de los vasallos” resultó poco convincente. Descubrir que el veto impuesto aspiraba a salvaguardar la producción peninsular no era un asunto que llevase mucha reflexión. Detrás de los subterfugios morales subyacían premuras económicas. En nuestro caso, el gobernador don Gaspar del Hoyo escribió alarmado al Rey, en 1694, sobre los daños que causaba en la provincia de Nueva Andalucía el aguardiente denominado “tasire”.<sup>15</sup> Cuatro años más tarde alertaron sobre lo mismo algunos comerciantes isleños, quienes manifestaron su preocupación debido a la proliferación de la bebida en el litoral central venezolano. Éste originaba “grave daño y perjuicio del comercio”, lo que significaba que el que traían de las Islas Canarias no se vendía en su totalidad. Ante esta competencia, pidieron solemnemente que se demolieran “los alambiques adonde fueren hallados” sin dejar de esgrimir, claro está, razones de “bien público y común”.<sup>16</sup>

Para esa fecha, la bebida americana había ocasionado grandes perjuicios en las Islas Canarias. En el siglo XVIII, a pesar de las prohibiciones, la situación iría de mal a peor:

[...] A finales de aquella centuria [siglo XVII], sin embargo, surge la poderosa competencia del ron, especialmente del que se destilaba en Caracas, y pese a que el cabildo de Tenerife se enfrenta al nuevo peligro argumentando distintas disposiciones legales y pastorales; pese a la información que abre el regidor don Angel Bautista Bandama el 25 de mayo de 1717, para demostrar que el aguardiente de caña atentaba contra la salud pública y destruía antiguos privilegios canarios; pese a que la acción se llevara, incluso, a las propias ciudades de América con los autos del capitán don Juan Martínez Vera, apoderado de Tenerife en Maracaibo, la mera destrucción de alambiques, cuando se conseguía, no bastó para detener la naciente industria, e igual ineficacia demostraron las repetidas órdenes reales prohibiéndola [...]<sup>17</sup>

Las reglamentaciones metropolitanas y los esfuerzos canarios tropezaron con muchos inconvenientes. Entre ellos, el medio físico y las distancias. El circuito comercial de los caldos importados se dificultaba, tal como observa Pedro José de Olavarría entre 1720-1721,<sup>18</sup> debido a la extensión del espacio que éstos tenían que recorrer por malos caminos. Por ello las “tierras de adentro y los llanos” no lo consumían. Los gastos del viaje, cuando éste se hacía, eran elevados y se trasladaban al consumidor, lo cual encarecía el producto de tal manera que lo hacía inaccesible. Además, el trayecto se hacía “muy dilatado” y los caminos no ofrecían remotamente las mejores condiciones para el traslado. El riesgo de que los caldos se derramasen en la jornada siempre estaba presente. De allí que, en gran parte del territorio, se fabricara un aguardiente fácil de adquirir y mucho más económico. Olavarría refiere incluso la fama del elaborado en El Tocuyo.

Igualmente, las autoridades interesadas en acabar con la bebida encontraron que los inmensos espacios de sus provincias la amparaban. Fue difícil, cuando no imposible, sostener una vigilancia eficaz sobre los destiladores quienes, cobijados por el medio físico y por la profundización de sus ardides, actuaron sin muchas dificultades. Tampoco olvidemos que no pocos funcionarios dejaban de cumplir sus deberes. Muchos de ellos, entusiasmados con los

beneficios económicos que les podía proporcionar su autoridad, hicieron oídos sordos a las quejas y reglamentaciones.

### Alambiqueros burlones

Lejos estaban los destiladores de aceptar restricciones sobre la producción etílica. Las unidades productoras, en el XVIII, albergaban diversas actividades, de las cuales el aguardiente era una de las más lucrativas. Sucedió en Venezuela, pero también en México y en otras áreas de los vastos dominios de Indias. El desenfado llegó a tal extremo que en los años 1720, 1744 y 1747 se renovó la prohibición en el caso mexicano. En la última fecha indicada, sí se expresó con claridad que el aguardiente ocasionaba la “ruina total” del “Gremio de Cosecheros de Viñas de Andalucía” y que castigaba con vigor el negocio de los dueños de embarcaciones “por el poco, o ningún embarco que hacen de estos Licores”. Adicionalmente, los súbditos dañaban su “salud”,<sup>19</sup> así como la de la Real Hacienda que dejaba de percibir pingües beneficios

La elaboración de aguardiente en Venezuela se mantuvo estable a lo largo del siglo XVIII. En los cañamelares proliferaron los alambiques y, donde no existían o fuese escasa su producción, los circuitos regionales y el contrabando surtían del artículo a los ávidos consumidores. En el oriente del país, particularmente en el territorio del actual estado Sucre, la tradición licorera se acentuó en el dieciocho. Quizá ayudaron las consideraciones del Gobernador de Cumaná, quien escribió al Rey, en 1753, manifestándole que el Cabildo no había encontrado otra manera de construir la “Casa Capitular” sino a través de la constitución del estanco del aguardiente, bebida que, adicionalmente, no era tan nociva a la salud de los vasallos,<sup>20</sup> tal como lo había pregonado el ya citado don Gaspar del Hoyo a fines del XVII.

Esta solicitud prosperó. Poco después, en 1754, se informaba sobre el establecimiento de la “saca de aguardiente” en la provincia de Cumaná. Negarla hubiese sido perjudicial porque se hubiese ignorado, una vez más, una realidad: el cultivo de la caña de azúcar era uno de los rubros regionales más importantes. No obstante, se estimó inconveniente su exportación, aun cuando se pagasen los derechos correspondientes, y se ordenó proceder en “contra [de] los introductores”.<sup>21</sup> La medida buscó preservar el mercado de la provincia de Venezuela para los caldos peninsulares. Para 1761, los cañamelares abastecían de mieles el estanco de la bebida y su elaboración estaba alojada en las localidades de Cumaná, Cumanacoa, Carúpano y Río Caribe.

Por su parte, los productores en la provincia de Venezuela no se amedrentaron ante las disposiciones reales. Pese a los juicios seguidos contra José Ganga en 1716 por destilar aguardiente y Francisco Quintero en 1721 por el delito de venderlo,<sup>22</sup> sus colegas en Guarenas y Puerto Cabello continuaron con el negocio. Igual hicieron muchos otros en diversas localidades. La incontrolada situación trató de atajarse de nuevo en 1731. Así, refrescando la memoria de los habitantes provinciales, se procuró poner sobre el tapete el “perjuicio de la salud pública” que ocasionaba la ingestión de la bebida. En este procedimiento, se instruyeron órdenes desde Caracas que alcanzaron todas las comarcas. Las ordenanzas eran claras y sencillas, como también conocidas por todos, y determinaron, a manera de estribillo, “[...] que en ningún caso forma ni manera alguna permitan [las autoridades], consientan ni toleren la fábrica de dichos aguardientes de cañas, ni el más leve uso ni venta de e,l [...]”. Los infractores pagarían las mismas multas de 1714; serían también castigados los “Maestros y personas que fabricaren los Instrumentos”,<sup>23</sup> lo cual indica que existía un artesanado especializado en el ramo.

Las leyes y la realidad tomaron caminos distintos. Los alambiqueros consideraron las indicaciones legales, pero no más allá de lo que la prudencia aconsejaba. Lo demuestran los hechos: los alambiques clandestinos operaban sin interrupción, incluso en las áreas más fáciles de controlar, como lo señala la citada relación de Agustín Marón en 1775:

[...] En Caracas he visto más de treinta alambiques de mediano tamaño. Todos los Gobernadores han procurado impedir este comercio y especialmente don José Carlos Agüero, que ha hecho romper más de 400 alambiques [número considerable]; y en su tiempo ha sacado más de 15 mil pesos de multas [una pequeña fortuna en la época], pero no lo ha conseguido [...]

La actividad era entonces lucrativa, porque los castigos monetarios no impedían que ésta continuara. Es más, la difusión espacial de la producción se extendió por los territorios de los actuales estados: Miranda, Aragua, Carabobo, Guárico, Yaracuy, Cojedes, Lara, Falcón y Trujillo. En 1775, se estimaba que existían 348 trapiches que procuraban la elaboración de 70.000 arrobas anuales de aguardiente. No cabe duda de que las cifras, al menos las referidas en torno a la bebida, eran inexactas debido a la condición particular de su producción. Una actividad como la señalada, que descansaba en la clandestinidad, difícilmente ofrece datos estadísticos confiables pero, a falta de otros, nos sugieren que el dinamismo alcohólico rendía sus frutos.

Otra área importante estaba alojada en el actual estado de Zulia. Un destacado personaje como José Domingo Rus, señalaba, en 1794, que la ciudad de Gibraltar producía “bastante melado”, el cual se llevaba a Maracaibo para la “saca de aguardiente del país”. Más tarde, en 1796, apuntaba su confección en Perijá y tangencialmente la de Barinas y Mérida. En el sur de Venezuela operaban los misioneros, quienes también cultivaban la caña y elaboraban aguardiente. Ésa era al menos el caso de las misiones del Caroní: en el hato de la Divina Pastora había dos trapiches donde se producía papelón y aguardiente.

Como se ha visto, las prohibiciones obtuvieron pocos resultados. Ante esa circunstancia, acompañada de los cambios que sufrió la rígida política metropolitana a partir de 1763 en manos de Carlos III, la libertad del ramo se consiguió hacia el inicio de la década del ochenta. Según Mario Briceño Iragorry en su obra *Alegría de la Tierra*, fue el intendente Francisco de Saavedra quien se preocupó con éxito del asunto. En 1783, envió al Rey sus consideraciones en torno a las ventajas que procuraría este ramo:

[...] El intendente don Francisco de Saavedra, por 1783, [...] representó en orden a que se autorizase la saca y venta de aguardiente de caña, 'por ser único uso a que se podía aplicar el melado y purga que destilan los azúcares', y aun las mieles de los nuevos plantíos de la caña dulce. Esta gestión fue fructuosa y el intendente anunció luego a poco que Su Majestad autorizaba la destilación de aguardientes, con un impuesto de dos por ciento sobre cada barril de veintiséis frascos. Posteriormente se permitió completar con aguardiente de caña los cargamentos de algodón, café y añil que se despachaban para puertos extranjeros.

El intendente comprendió que la situación era insostenible y que perjudicaba tanto a los cañicultores locales y, particularmente, a la Real Hacienda la cual, entre la elaboración secreta y el contrabando, dejaba de percibir ingresos considerables. Años después, en 1786, se exportaron 56 barriles de aguardiente por un valor de 557 pesos,<sup>24</sup> hecho que respalda el testimonio anterior.

Algunos problemas del pasado persistieron. Con certeza sabemos el caso de Perijá, señalado por José Domingo Rus en 1796, quien reclamó su libre producción con el fin de estimular el cultivo del azúcar. En este sentido, criticó las intenciones de la Real Hacienda de pretender establecer el estanco de aguardiente cuando éste era libre en otros territorios:

[...] Hoy se teme su decadencia, y que casi se arruine este fruto tan preciso como útil, con motivo de pretender en el día la Real Hacienda, se establezca en la misma jurisdicción el estanco, o remate del aguardiente que se saca de las mieles con privilegio exclusivo, cuando hasta ahora lo han remitido libremente a Barinas, y otras partes, o lo han vendido en el país a los ventajosos precios, que les ha proporcionado su libertad cuyo favor ha sido siempre un estímulo muy eficaz para el cultivo de las cañas, especialmente a los pobres, cuya clase abunda mucho [...]

Años después, en 1812, el mismo Rus<sup>25</sup> insistió sobre el tema cuando señalaba la necesidad de eliminar, en la Provincia de Maracaibo, los impuestos derivados de su producción y comercialización. El objetivo era estimular la elaboración de diversas bebidas alcohólicas. Las limitaciones, a fines del período colonial, provenían entonces, de los impuestos a pagar, pero las drásticas disposiciones del dieciocho ya no existían. Habían cesado en beneficio de los agricultores y, sobre todo, de las necesitadas arcas reales.

#### Alianza non Sancta

El comercio ilegal del aguardiente fue cotidiano en nuestras costas. Según refiere el ya citado texto de Olavarriaga, quien estudió el problema con detenimiento a comienzos del siglo XVIII, los que vivían en las costas “no usan tampoco de los aguardientes de Islas [Canarias], por proveerse de los holandeses de ellos, quienes les venden mucho más barato”. De esta manera, los “extranjeros” mantenían un trato ilegal con sus habitantes, el cual atentaba contra los intereses metropolitanos. El artículo introducido por los holandeses provenía de la isla de Martinica debido a que las condiciones edáficas y climáticas de las posesiones holandesas poco favorecían el cultivo de la caña de azúcar. La “consumación” se hacía, en gran parte, en las “costas españolas” y que el foco infeccioso residía en Curazao. Obviamente las costas corianas eran, en este sentido, un lugar privilegiado para el intercambio.

En otras palabras, la situación era considerada un “mal incurable” y lo adecuado hubiese sido, tal como planteó tempranamente el mencionado autor, permitir el “uso del aguardiente de caña” imponiendo un “derecho conveniente” en vista de que los caldos isleños sólo abastecían la jurisdicción de Caracas. Si sus indicaciones se hubiesen tomado en cuenta, se habrían evitado muchos de los inconvenientes ya planteados y las autoridades, locales y peninsulares, se hubieran ahorrado algunos dolores de cabeza.

El comercio a espaldas de la ley continuó en los años siguientes. Toda la costa venezolana ofrecía, tanto por su dimensión como por su configuración, el cobijo necesario que los contrabandistas precisaban. Por otro lado, las autoridades coloniales fueron impotentes ante esta alianza *non sancta*, pero optaron por perseguirla en la medida de sus posibilidades. En pocos casos obtuvieron alguna gratificación al apresar, en plena faena, a los escurridizos súbditos y enemigos pero, en términos globales, el fracaso signó la tarea.

Los indóciles costeños colaboraron, en gran medida, a que la Real Hacienda dejase de percibir importantes sumas de dinero. En el caso particular del aguardiente, las razones que llevaron al contrabando fueron, desde el punto de vista de los consumidores, legítimas.

Simplemente querían comercialarlo como también beberlo. Si las bebidas españolas y canarias, más caras y de distribución lenta por añadidura, abastecían irregularmente los centros portuarios, era justo conseguirlo de otras fuentes de suministro más eficientes.

Varias zonas productoras costeras e interiores fueron incapaces de proveer del líquido a sus comarcas. Si bien es cierto que la caña de azúcar experimentó adelantos espaciales, la provisión de azúcares y aguardiente escaseó de vez en cuando. De igual manera, la calidad, cantidad y precio del producto local dejaron en oportunidades insatisfechas a los consumidores. No debemos olvidar tampoco que el comercio ilegal constituyó un medio de vida para los sectores menos favorecidos de la población. Fuesen las razones que fuesen, el caso es que un sinnúmero de habitantes de la costa, enfrentados a un mar ancho y ajeno, prefirieron arriesgarse en el peligroso mundo del contrabando y obtener, de esta forma, la bebida a la cual, tanto ingleses como franceses, habían dedicado sus mejores esfuerzos desde el siglo XVII.

Algunos hechos quedaron registrados en los documentos. La Isla de Margarita destaca, a menudo, en los mismos. Los margariteños, entre su relativo aislamiento, la pobreza y austeridad de su calidad de vida y las desventajas iniciales de una posición geográfica insular, decidieron sacar provecho a su situación. Optaron por lo más fácil y beneficioso, por unirse al enemigo y, cuando lo lograron, convirtieron a la isla en una encrucijada clave de la actividad comercial subrepticia caribeña. De esta manera, entre otros testimonios, una Real Cédula de 1787 señalaba que en 1785 el Gobernador de la isla había denunciado la introducción de 26 barricas de aguardiente.<sup>26</sup> El flagelo se extendió por las costas cumanas, carupaneras y río caribeñas. Por su parte, los territorios que bordean el Golfo de Paria conocieron, a partir de la toma de Trinidad por los ingleses en 1797, una actividad inusitada que mantuvo a las localidades de Irapa, Soro y Guiria en constante actividad. El resto del litoral era potencialmente apto para el comercio secreto, el cual se ejerció sin más trabas que las señaladas por la experiencia y la prudencia.

La inmensidad del Orinoco amparó también las correrías de los contrabandistas, quienes beneficiaron la vida cotidiana de muchos poblados de crecimiento lento en comarcas humildes y relativamente aisladas. En 1785, se informaba sobre la introducción de cuatro barriles de “aguardiente romo”<sup>27</sup> y, en 1787, se hallaron varios “frasquitos de licores” en una canoa en Caicara.<sup>28</sup> Más grave aún, por la potencialidad que almacenaban, fue el encuentro, en 1789, de cinco alambiques de cobre en las “orillas del Orinoco”.<sup>29</sup>

#### A MANERA DE CONCLUSIONES

Hemos demostrado cómo la propagación del cultivo de la caña de azúcar fue un proceso lento en el periodo hispánico en Venezuela. No obstante, la extracción de los azúcares como del aguardiente gozó, a partir del siglo XVIII, de una gran difusión espacial a lo largo y ancho de los territorios que hoy conforman el país. De allí que su importancia hay que buscarla no en el comercio exterior, que fue escaso, cuando no inexistente, sino en los intercambios locales y regionales, en los que participaron tanto cultivadores, artesanos y fabricantes de azúcares, quienes estructuraron su existencia a la sombra de los tallos azucarados, en la molienda penosa y luego acelerada de trapiches e ingenios, como los operarios de alambiques ocultos de la mirada metropolitana. La tradición agraria y artesanal en torno a la gramínea asiática continuó en el siglo XIX y dio sus mejores frutos en el XX.

## NOTAS

- <sup>1</sup> De Las Casas, Fray Bartolomé, *Historia de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1951, t. III, p. 273. Fernández De Oviedo, Gonzalo, *Historia General y Natural de las Indias, (Biblioteca de Autores Españoles)*, Madrid, Gráficas Orbe, 1959, t. I, p.106.
- <sup>2</sup> “Datos sobre la historia, desarrollo y economía de la caña de azúcar en Venezuela”, *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, nº 187, Caracas, julio-septiembre 1964, pp. 350-364; p. 351.
- <sup>3</sup> *Historia General de los hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme de el Mar Océano*, La Asunción, Editorial Guaranía, 1945, t. VII, p. 174.
- <sup>4</sup> “Descripción de la ciudad del Tocuyo. 1578”, Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Arellano Moreno, Antonio, *Relaciones Geográficas de Venezuela (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, No.70)*. 1964, pp. 152 y 158. La relación geográfica de 1607 en la misma obra, pp. 285-301.
- <sup>5</sup> Todos los datos han sido obtenidos de la obra de Arcila Farías, Eduardo, *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650. (Colección Histórico-económica Venezolana, vol. XXII)*, Caracas, Ediciones del Banco Central de Venezuela, 1986, pp. 73-74.
- <sup>6</sup> La relación de Santiesteban de 1761 en Arellano Moreno, Antonio, *Documentos para la Historia Económica en la Epoca Colonial, (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, No.93)*, Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1970, p. 154.
- <sup>7</sup> La relación de Basilio Vicente de Oviedo en la citada obra de Antonio Arellano Moreno, *Documentos..*, pp. 366 y 384.
- <sup>8</sup> Esta importante relación geográfica ha sido reproducida en la obra ya citada de Antonio Arellano Moreno, *Documentos...*, p. 454.
- <sup>9</sup> Ambas relaciones en Antonio Arellano Moreno, *Documentos...*, *Ibidem*, pp. 237, 429 y 513, respectivamente.
- <sup>10</sup> *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*, Caracas, Ediciones de la Dirección de Cultura del Ministerio de Educación Nacional, 1942, t. III, p. 131.
- <sup>11</sup> *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme, (Colección Histórico-Económica Venezolana)*, Caracas, Ediciones del Banco Central de Venezuela, 1960, t. II, p. 71.
- <sup>12</sup> *Boletín del Archivo Nacional, No.26*, Caracas, enero-febrero 1928, p. 272.
- <sup>13</sup> Felice Cardot, Carlos, *op. cit.*, p. 357. El historiador Miguel Izard ha insistido con vehemencia sobre la exportación del azúcar venezolano sin aportar dato cuantitativo alguno. Véase, entre otros trabajos, su escrito “Venezuela: Tráfico mercantil, secesionismo político e insurgencias populares” en Liehr, Reinhard (ed.), *América Latina en la época de Simón Bolívar (La formación de las economías nacionales y los intereses económicos europeos 1800-1850)*, Berlin, Colloquium Verlag GmbH, 1989, pp. 207-225.
- <sup>14</sup> Archivo General de la Nación, Caracas, (AGN), *Reales Cédulas*, t. X, f. 169.
- <sup>15</sup> Marco Dorta, Enrique, *Materiales para la Historia de la Cultura en Venezuela (1523-1828)*, Caracas, Fundación John Boulton, 1967. documento nº 550.
- <sup>16</sup> AGN, *Documentos Diversos*, t. II, f. 469.

- <sup>17</sup> Béthencourt Massieu, Antonio, “Canarias y el comercio de vinos (siglo XVIII)”, Las Palmas de Gran Canaria, Editorial Regional Canaria (Edircan), *Historia General de las Islas Canarias*, 1977, t. IV, pp. 145-150; p. 149. Más todavía: fueron los canarios quienes se dedicaron a la fabricación de aguardiente y en particular a su expendio en pulperías y bodegas, tal como lo expresa en su estupenda obra Hernández González, Manuel, *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810)*, Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1999.
- <sup>18</sup> *Instrucción General y Particular del estado presente de la Provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721, (Estudio preliminar por Mario Briceño Perozo) (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 76)*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1965; pp. 282 y 296.
- <sup>19</sup> El documento en el Archivo Academia Nacional de la Historia (AANH), *Colección Laureano Villanueva*, 2da. parte, Doc. n° 47.
- <sup>20</sup> Marco Dorta, Enrique, *op. cit.*, doc. 1447.
- <sup>21</sup> AGN, *Reales Ordenes*, t. II, f. 262.
- <sup>22</sup> AGN, *Sección Diversos*, t. IX, f. 240; t. IX, f. 473.
- <sup>23</sup> AGN, *Sección Diversos*, t. XIV, fs. 1-1vto.
- <sup>24</sup> *Boletín del Archivo Nacional*, Caracas, enero-febrero 1928, p. 270.
- <sup>25</sup> Los testimonios de Rus en la obra ya citada de Arellano Moreno, Antonio, *Documentos para la Historia Económica en la Epoca Colonial*, p. 514. También en su magnífico trabajo *Maracaibo (Representado en todos sus ramos)*, Madrid, Imprenta de Vega y Compañía, 1959; pp. 52 y 131-132, respectivamente.
- <sup>26</sup> AGN, *Reales Cédulas*, t. IV, f. 48.
- <sup>27</sup> AGN, *Reales Cédulas*, t. IV, f. 74.
- <sup>28</sup> AGN, *Reales Cédulas*, t. V, f. 213.
- <sup>29</sup> AGN, *Reales Cédulas*, t. XIV, f. 216
- .