

DE LA DESTILACIÓN DOMÉSTICA ARTESANAL A LA TECNIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL AGUARDIENTE: LA CULTURA MATERIAL DEL AGUARDIENTE EN ANTIOQUIA, 1736-1810

Eliana Maritza Gómez Rodríguez*

RESUMEN

El presente artículo describe la cultura material del aguardiente en Antioquia desde su fase inicial, en la que su producción era una actividad doméstica artesanal llevada a cabo de manera tradicional en la época colonial, hasta la fase final, en la que se tecnifica su producción con el sistema de administración directa. En él se hace un análisis de la evolución que tuvo la fábrica de aguardiente de Medellín desde su apertura en 1788 hasta 1810, partiendo del análisis de las cuentas de carga y data de insumos y producto destilado de dicha fábrica.

PALABRAS CLAVE: Cultura material, fábrica de aguardiente, producción, tecnificación.

Fecha de recepción: 14 de diciembre de 2014

Fecha de aprobación: 5 de febrero de 2015

INTRODUCCIÓN

La producción de aguardiente fue una actividad económica de carácter doméstico tradicional, llevada a cabo por diferentes sectores sociales. En Antioquia la gente no solo se dedicó a la extracción del oro, sino también, y con mayor proporción, a actividades esencialmente agrícolas, tales como el cultivo y transformación de la caña y sus productos derivados, como el azúcar y el aguardiente, que les permitió a algunos miembros de los sectores bajos de la sociedad colonial cierta sostenibilidad económica.¹

Desde la temprana época colonial, las noticias de los encomenderos, corregidores y doctrineros alusivas al esparcimiento de la población nativa hacían mención acerca de que la chicha era uno de los principales componentes de la

* Historiadora de la Universidad de Antioquia. Correo electrónico: eliana.gomezhistoria@gmail.com

1 Los procesos productivos del trapiche e ingenio iban desde las actividades de siembra, cultivo y corte; pasando por el transporte de leña y sobre todo las faenas de la molienda que solían durar entre cuatro a cinco meses y ocupaban a centenares de esclavos y otros tipos sociales, al igual que de mulas y bueyes. La molienda comprendía el espume, el abasto de la hornilla, el preñe y la molienda propiamente dicha. En estos últimos oficios se trabajaba poco y la paga era, al menos a finales del siglo XVII, bastante (A.G.I. Santa Fe 677. Documento 15. Folio 59r).

dieta alimenticia de los grupos indígenas.² Por sus valores nutritivos, fue usada como bebida cotidiana para acompañar los alimentos. Así mismo, fue empleada de manera ritual para acompañar ceremonias religiosas, festivas o agrarias de los indígenas.³ Además se le atribuyó propiedades medicinales. Según un recetario franciscano escrito en Santafé y que data del siglo XVIII, fue utilizada como remedio.⁴ El recetario señalaba que debía emplearse para tratar la diarrea e incluso para sanar enfermedades respiratorias como la gripa y la pulmonía.

Pese a dichas propiedades, el consumo de la chicha fue blanco de censuras y de múltiples restricciones orientadas a impedir o controlar su elaboración y su consumo ante las consecuencias que generaba su uso excesivo, desde el punto de vista de la salud, la moral y el orden público. A su consumo se le atribuyó la causa del “atraso” y la “barbarie” de los pueblos.⁵

Con el paso de los años, el consumo de la chicha fue extensivo en grupos sociales y étnicos diferentes del indígena, perdiendo paulatinamente su cualidad ritual emanada de la mitología y el modo de vida indígena. La bebida fermentada se asoció cada vez más con la recreación y al alimento popular, bajo cuyo auspicio surgieron las chicherías.⁶

El fenómeno del mestizaje cultural permitió el surgimiento de otras bebidas alcohólicas entre mestizos y blancos pobres, tales como el guarapo y el aguardiente.⁷ Como permite afirmarlo Víctor Manuel Patiño en su libro *Historia de la cultura material en la América equinoccial*,⁸ con los mestizos nació el cultivo de la caña de azúcar y el guarapo, bebida fabricada con base en este vegetal o con jugos de frutas fermentadas; y después de la segunda mitad del siglo XVI, los españoles introdujeron la tecnología de la destilación que habían aprendido de los árabes.⁹

A los largo del siglo XVIII el aguardiente se convirtió en un renglón rentístico de primer orden que auspició la economía del Nuevo Reino de Granada, pero despertó el recelo de la autoridades civiles y eclesiásticas coloniales y que fue

2 Mercedes López, “El tiempo de rezar y el tiempo de sembrar: el trabajo indígena como otra práctica de cristianización durante el siglo XVI”. *Anuario de historia social y de la cultura* 27 (2000). <http://www.bdigital.unal.edu.co/20663/1/16849-59252-1-PB.pdf>

3 Adriana María Álzate Echeverri, *Sociedad y orden: reformas borbónicas en la Nueva Granada, 1769-1810* (Bogotá: Editorial Universidad del Rosario, 2007) 173.

4 Santiago Díaz Piedrahíta y Luis Carlos Matilla, *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada: un recetario franciscano del siglo XVIII* (Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Física y Naturales, 2002) 107.

5 Álzate Echeverri 172-173.

6 Óscar Iván Calvo Isaza y Marta Saade Granados, *La ciudad en cuarentena: chicha, patología y profilaxis* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002) 16.

7 Álzate Echeverri 174.

8 Víctor Manuel Patiño Rodríguez, *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1990) 217.

9 Patiño Rodríguez 217.

blanco de censuras y de múltiples medidas que pretendían impedir y controlar su elaboración y consumo, ya que era visto como perjudicial a la salud, inmoral y dañino al orden público.

En las primeras décadas del siglo XVIII, en las que se buscó controlar la producción, la corona española puso el estanco del aguardiente en arriendo, lo que permitió grabar a todo aquel que se dedicaba a la extracción del licor anisado. Hacia 1736 pasó a un sistema de asiento que ponía la producción en manos de un solo fabricante y que permitió, en comparación con el anterior sistema, un mayor control sobre la producción. Finalmente el ramo del aguardiente vivió una última faceta denominada administración directa, en la que el gobierno colonial pretendió tener mayor control y potestad sobre la elaboración y comercialización del aguardiente. En esta etapa se daría una tecnificación en la fabricación, lo que implicó la instalación de fábricas, la asignación de una jurisdicción territorial, el nombramiento de personal en los cargos de la administración y fábrica y la delimitación del área de abastecimiento de la misma.

El propósito del presente artículo es describir cómo fue la producción del aguardiente en Antioquia en cada uno de los momentos que vivió este ramo; revelar la cultura material del aguardiente en la fase inicial, en la que su producción fue una actividad doméstica artesanal llevada a cabo de manera tradicional en la época colonial, y reseñar la fase final, en la que se tecnifica su producción con el sistema de administración directa.

DESTILACIÓN DOMESTICA ARTESANAL: UNA CULTURA DEL AGUARDIENTE

La destilación del aguardiente fue considerada una actividad económica de gran importancia en la provincia de Antioquia, que les permitió a los sectores más bajos de la sociedad colonial cierta sostenibilidad económica, pues como afirma Roger Brew, desde finales del siglo XVIII y principios del XIX Antioquia ya tenía problemas de superpoblación y subempleo, y los habitantes buscaron medios de subsistencia con la destilación del aguardiente.¹⁰ Pero las virtudes de la elaboración del licor no solo las vislumbraron las clases bajas de la sociedad colonial, también la percibieron hacendados, comerciantes, las autoridades eclesiásticas, y finalmente la corona española, que vieron en la destilación una gran fuente de ingresos.

De allí que se desplegara una serie de esfuerzos por parte de las autoridades por controlar la producción y comercialización del aguardiente, buscando sacar

10 Roger Brew, *El desarrollo económico de Antioquia desde la Independencia hasta 1920* (Bogotá: Banco de la República, 1977) 15.

del escenario a los pequeños productores y ganar mayor terreno en el campo económico.

Las autoridades coloniales crearon una serie de discursos que reprobaban la producción y consumo de la bebida. El aguardiente fue blanco de censuras y de múltiples medidas que pretendían impedir o controlar su elaboración y consumo, ya que era visto como perjudicial a la salud, su consumo era considerado inmoral y dañino para el orden público.

Las disputas referentes al carácter perjudicial del aguardiente para la salud giraron en torno a la forma como se producía el licor. Los administradores del estanco decían que en esta se utilizaba cal, ballico y otras materias primas contrarias a la salud.¹¹ A esto se debe que, desde la promulgación de las primeras leyes sobre la creación de los estancos y concesión de licencias en 1736, hasta la administración directa, las disposiciones legales estuvieran acompañadas de extensas y profusas instrucciones sobre la forma de producir el licor.

La destilación de aguardiente se llevó a cabo de manera rudimentaria no bastando más que unas cuantas materias primas que fueron de fácil acceso para los pobladores del territorio del Nuevo Reino de Granada. En esta medida, al ser una actividad doméstica artesanal, llevada a cabo libremente, corría el riesgo de ser preparada en condiciones desfavorables para la salud. Por ello, desde la primera real cédula, dirigida a crear el estanco del aguardiente de caña en todas las provincias del Nuevo Reino de Granada, se reglamentó la forma como debía ser preparado el producto, los ingredientes permitidos y prohibidos, y los recipientes en los que debía ser transportado el licor para su final comercialización.

La ordenanza emanada en el año de 1700 por la corona española ordenaba el establecimiento del estanco del aguardiente bajo el sistema de arriendo, en el cual toda persona que quisiera destilar el licor debía contribuir con un impuesto fijo a la producción y, además, cumplir con unas normas simples de fabricación que prohibían la utilización de insumos dañinos a la salud. En la dicha ordenanza, el rey mandaba a las autoridades competentes residentes en las Indias a que:

[...] deis las ordenes necesarias para que se estanque y venda la bebida del aguardiente de caña sin que se use, en su fabricación los ingredientes de cal, tabaco y ballico u otro cualquiera que sea nocivo o de malignidad, arrendándose a favor de mi Hacienda en precio moderado y persona segura de buena opinión y confianza a satisfacción de los oficiales de mi hacienda de la ciudad de Santa Fe y atenderéis con sumo cuidado y vigilancia a que no se le eche en ella otras especies perniciosas, castigando con rigurosas penas a los que contravinieren a ello por la importancia de la salud pública [...]¹²

11 Francisco Silvestre, *Relación de la provincia de Antioquia*, comp. David Robinson (Medellín: Secretaria de Educación y Cultura de Antioquia, 1988) 302-303.

12 Gilma Mora de Tovar, *Aguardiente y conflicto social en la Nueva Granada durante el siglo XVIII* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia) 198.

Décadas más tarde, en una nueva real cédula de 1736 promulgada con el propósito de crear el estanco del aguardiente en el Nuevo Reino de Granada, esta vez bajo el sistema de arriendo, en el cual la producción estaba en manos de un solo fabricante, se dictaban las pautas que el asentista debía seguir en la fabricación del producto. El aguardiente podría destilarse en adelante en todas las provincias del Nuevo Reino de Granada siempre y cuando se cumpliera con exigencias tales como:

[...] que en su fábrica no se mesclen los ingredientes de cal, tabaco o ballico, ni otro alguno que pueda perjudicar la salud [...] así mismo, que en toda esta jurisdicción y en la de la provincia de Cartagena se ponga en arrendamiento esta bebida con el mayor beneficio de mi Real Hacienda y las precauciones respectivas para evitar todo desorden viejo de las ciudad, el que los fabricantes hayan de satisfacer a mi Real Hacienda 8 reales de plata de cada botija de cavidad arroba de este género, se deberá exhibir el producto, en el caso de que las botijas en que se trafique sean de mayor o menor cavidad [...].¹³

Al parecer, la extracción del aguardiente fue una práctica, además de tradicional, sencilla y de fácil acceso. En la *Relación de la Provincia de Antioquia*, Francisco Silvestre llama la atención sobre lo sencillo e inofensivo que pudo resultar esta preparación, pues “siendo su composición tan simple, como es la de miel de Caria y agua pura, que revuelta se hace guarapo, que fermentado en su punto y destilado, se reduce a aguardiente” pocos efectos nocivos podría causar.¹⁴

Ese fácil acceso se posibilitó gracias a que, como lo afirma Silvestre, las materias primas necesarias en la destilación del aguardiente además de económicas, eran fáciles de conseguir en cualquier lugar, ya que:

[...] componiéndose el aguardiente de Caña, miel y agua y habiendo estos materiales allí en cualquier parte, y baratos igual que el anís, bastando cualquier vasija, para hacer el guarapo y cualquier olla de barro, un perol pequeño, o una totuma (especie de calabaza) que cubra su boca con agua, y una caña hueca, que sirva de alambique y retorta [...].¹⁵

Ese fácil acceso posibilitó también unos bajos costos en su producción. En palabras de Francisco Silvestre, su destilación era muy fácil

[...] y a tan corta costa, que no costará un frasco de aguardiente bueno y mejor que el del Estanco, una peseta al particular, que lo puede vender a dos pesetas de moneda de Indias, cuando el Rey lo vende por cuatro o veinte reales de Vellón [...].¹⁶

13 AHA, Documentos, tomo 550, doc. 8719, folio 272rv, 273r, 275v, 276r.

14 Silvestre 302.

15 Silvestre 304.

16 Silvestre 304.

Al parecer no fue dispendioso contar con los utensilios e insumos requeridos para la destilación, y tampoco extraño encontrar sacatines en cualquier lugar. En ciertas regiones americanas, como lo narra Víctor Manuel Patiño, comunidades religiosas tenían alambiques destiladores, siguiendo una tradición europea, pues ya en 1288, el capítulo dominicano de Rímini prohibió a los frailes que instalaran aparatos de destilación. El autor relata que en la hacienda Conrogal de los Jesuitas de Quito se producían 800 pesos mensuales de aguardiente. Los capuchinos catalanes de los Llanos del Orinoco pusieron trapiche y alambiques y pailas en Cacagual, para miel y aguardiente.¹⁷

Esto permite afirmar que en cierta medida ya había una tecnología de la producción, la experiencia los había graduado como fabricantes y se había creado una cultura, al menos doméstica, del aguardiente.

Esa “tecnificación” o práctica en la producción de la bebida se expresaba en las declaraciones que se dieron en los juicios por fraude a la renta del aguardiente en Antioquia, en la que los administradores y guardas sorprendieron *in fraganti* a un gran número de contraventores portando utensilios que servían para la fabricación del aguardiente. En el allanamiento de la propiedad de los sospechosos, se registró hasta el último espacio de la casa, registrando la cocina, los baúles, cajones y hasta el solar. Las constantes referencias a los cántaros, alambiques, barriles, embudos, bolas de anís molido, revueltos de caña, calabazos y totumos decomisados en dichos allanamientos ilustran el modo de producir el licor.

La cocción o el proceso destilatorio era realizado bajo el techo casero. Allí también se guardaban y almacenaban las botellas, jicaras, vasijas, bolas de anís, todos aquellos productos relacionados con la producción y el empaque de la bebida, en tanto que los cañaduzales y montañas alejadas fueron los lugares propicios para la fermentación y encubrimiento del licor.

La verdadera tecnificación en la producción del aguardiente se dio con la creación de la fábrica, cuando hacia 1760 la corona española decidió jugar un papel principal en dicha actividad, monopolizando la producción y comercialización de la bebida. Se creó entonces la administración directa, en la que a diferencia de lo que habían pasado anteriormente con la fabricación del licor, se daría una tecnificación en la misma. Todo ello implicó la instalación de fábricas, la asignación de una jurisdicción territorial, el nombramiento de personal en los cargos de la administración y fábrica, y la delimitación del área de abastecimiento de la misma.¹⁸

17 Patiño Rodríguez 217.

18 Mora de Tovar 73.

TECNIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL AGUARDIENTE DE CAÑA

Desde 1760, la corona española empezó a emitir las ordenanzas e instrucciones referentes a la creación de la administración directa y todo lo que ello implicaba. Las nuevas disposiciones revelaban el interés de las autoridades españolas por maximizar e incrementar los ingresos fiscales del Estado, pues la convicción de poder obtener mayores rendimientos fiscales sirvió para justificar, en gran parte, la construcción e instalación de las fábricas de destilación de aguardiente de caña bajo el control de la Real Hacienda, trasladando la producción a manos de funcionarios reales.¹⁹

Esta era la importancia de las fábricas de aguardiente en el proceso de consolidación de la renta y su gran significado en la configuración de la fase final del proceso monopolista por parte del gobierno colonial. Al parecer no tuvo la aplicación o auge suficiente y fueron necesarias nuevas instrucciones orientadas a organizar y estructurar la administración del aguardiente. En 1777 se emitió un cuerpo de instrucción,²⁰ dirigido a reformar la administración, la fábrica y el manejo de la renta del aguardiente de caña a lo largo y ancho de la provincia de Antioquia.

En las instrucciones de 1777 se ordenaba que toda administración general de aguardiente se había de componer de un administrador general, un fiel interventor, un sacador del licor, un oficial de libros, un vendedor, los peones que se juzgaren necesarios para el trabajo, un guarda mayor y varios guardas menores de a caballo y a pie,²¹ lo cual se graduaba a proporción del terreno que hubieran de celar, y estancos subalternos que, a su arbitrio, ponía el administrador, en cuantos parajes, sitios, o vecindades, que juzgaba tendría consumo el licor.²² Así mismo, la instrucción mandaba que la administración estuviera situada en el paraje más proporcionado de todo el territorio que se le demarcare, y donde hubiera más abundancia de mieles, aguas, leñas, y demás simples.²³

Este conjunto de normas estuvo orientado a reformar la administración, la fábrica y el manejo de la renta de aguardiente de caña a lo largo y ancho de

19 Mora de Tovar 75.

20 "Instrucciones enviadas, las que obran en imprenta sobre el manejo y arreglo de las administraciones de tabaco y aguardiente 1777". En: *Documentos para la historia de la insurrección comunera en la provincia de Antioquia 1765-1785* (Medellín: Departamento de Historia, 1982) 65. En las siguientes citas, este texto será citado simplemente como *Instrucciones*.

21 En el proceso de registro y allanamiento de las moradas en donde se sospechaba hubiere aguardiente de contrabando fueron los administradores y en gran medida los guardas mayores y menores los que llevaron a cabo dicho proceso. La principal función de los guardas fue vigilar el contrabando en parajes, moradas y lugares sospechosos, así como realizar el decomiso de utensilios y licores que fueran encontrados.

22 *Instrucciones* 65.

23 *Instrucciones* 65.

la provincia de Antioquia. Se pactaron las obligaciones que debían cumplir los administradores, el fiel interventor y el maestro sacador en el nuevo sistema. Vale la pena mirar cómo estuvieron repartidas las obligaciones de estos funcionarios de la administración en dicha instrucción de 1777.

El administrador de la fábrica se encargó de solicitar los simples e insumos para la fabricación y destilación del aguardiente con anticipación y en la cantidad que juzgara necesario, según su conocimiento. Debió tener en su poder dichos simples y utensilios, por inventario, con los demás bienes de la administración, quedando como absoluto responsable de ellos.

Por el mismo orden, debió entregar al sacador todos los utensilios y pertrechos que correspondía para la batición y destilación de cada día. También debió realizar la entrega de toda la leña, anís y demás simples e insumos que el sacador pidiera para la destilación del siguiente día.

En los días de producción, el administrador con inspección del fiel interventor recibía en frío los aguardientes que en esa administración se habían destilado y registraba de cuántas cántaras de miel eran el producto o licor destilado. La principal y quizá la más importante función del administrador fue tener siempre bien provista su administración y fábrica, tanto de utensilios, como de simples y licor.

En esa medida, para el acopio de mieles, el administrador hacía un padrón de cuantos cosecheros se comprendían en su territorio, y con respecto a la cosecha de cada uno y número de cántaras, que para el consumo de la administración se necesitaban, el administrador les repartía a los cosecheros las que cada uno debía contribuir.

Por su parte, el fiel interventor tuvo como función dentro de la fábrica, supervisar y dar el aval en cada proceso, compras y ventas de insumos y licores que ejecutaba el administrador. El fiel interventor certificaba que las cosas compradas o vendidas fueran a los precios corrientes, comunes y cómodos, y ratificaba su peso, medida y número.

Este funcionario de la administración debió llevar un libro, en el cual, con la mayor prolijidad posible, expresaba por separado cada partida que se compraba con fecha de día, mes y año; así mismo consignaba los nombres de los sujetos a los que se les había hecho la compra y de dónde eran vecinos, al final sacaba al margen su importe y lo sumaba al fin de cada plana. En el mismo libro, ponía por separado el número de peones que cada día trabajaron, con su nombre y vecindad, y el salario de cada uno, además escribía la razón de todos los gastos extraordinarios que se ejecutaban, muebles y utensilios que se rompieron o inutilizaron y el costo de su composición o construcción.

En el mismo libro, el fiel interventor asentaba los ajustes que el administrador celebraba con los cosecheros de mieles, con separación de partidas respectivas a

cada uno. Allí registraba su precio, día, mes y año de ajuste, y el nombre y vecindad del cosechero.

El fiel interventor apuntaba igualmente en dicho libro el peso de cada porción de miel que traía el cosechero y las cántaras que había en cada una, por lo que presenciaba los actos de comprarla, pesarla y medirla.

Así mismo, el fiel interventor debió llevar otro libro para la distribución de simples (o insumos necesarios para la destilación, tales como miel, anís, y leña) donde apuntaba por separado los que se consumían cada día, su calidad, peso y medida, con la mayor expresión y puntualidad, para que por él pudiera saberse hasta la menor carga de leña consumida en la administración.

El fiel interventor llevó en otro libro un registro riguroso del producto de los líquidos que se entregaron al sacador. En ellos debió expresar además, el número de cántaras de aguardiente que produjeron, con anotación de día, mes y año, y con la mayor claridad posible, pues era el registro principal por donde debía hacerse cargo al administrador. También registraba en otro libro los apuntes de las ventas semanales del licor, la distribución a los pulperos y la remisión a los estancos. Cada registro debía contar con el detalle del día, el mes y el año.

Al fin de cada año, el fiel interventor entregaba los tres libros —formados en todas sus partidas— a los oficiales reales, en cuyas cajas debió presentar su cuenta al administrador, para que por ellos se les hiciera cargo.

Los libros de cuentas de las fábricas de aguardiente han permitido conocer la estructura administrativa y las relaciones laborales al interior de las mismas. Por dichas cuentas, es posible saber que el administrador de la fábrica rendía cuentas al administrador principal de quien dependía. El administrador de fábrica resumía el movimiento anual de las operaciones comerciales mediante la presentación de un sumario general del cargo y de la data, con base en los cuadernos de anotaciones del fiel interventor.

Las cuentas generales de una fábrica contienen esencialmente una serie de rubros que dan cuenta y razón de las demandas y los gastos en insumos básicos, así como los productos finales. Los cargos básicos son los de mieles, anises, leña y aguardiente destilado que, recibidos de la administración, se cargaba al administrador de fábrica, mientras que las datas se refieren al aguardiente en especie, a las mermas y a los caudales que se entregaban para su expendio o abono. Igualmente, la data registraba los caudales impendidos en compras de mieles, en adquisición y transportes de anises, en compras de leñas, en sueldos a los empleados en el servicio y en gastos ordinarios y extraordinarios.²⁴

24 Mora de Tovar 73.

Por su parte, el sacador de aguardiente, que también ofició como maestro de fábrica, debió contar con un conocimiento adecuado de todos los simples necesarios en la destilación del licor, el número y cantidad que de cada simple se requería para preparar los guarapos y extraer el licor, la fermentación que debía dar a aquellos y la calidad con que hubo de quedar el destilado, los utensilios y materiales que para la fábrica fueron precisos, su calidad y tamaño.²⁵

En esta fase de la administración directa se evidencia claramente una tecnificación de la producción del aguardiente. Dicha tecnificación no implicó solamente la instalación de fábricas, la asignación de una jurisdicción territorial y la delimitación del área de abastecimiento de la misma; sino también el nombramiento de personal en los cargos de la fábrica, altamente calificados para la elaboración del aguardiente, que cumplieran con unos patrones de fabricación y poseedores de ciertas competencias que exigía la producción de aguardiente.

Entre esas competencias que debió tener el maestro sacador, estuvo el reconocimiento de cada cajón, cuyo contenido era guarapo e identificar aquellos que estuvieran en estado de destilación, lo cual no daba lugar a equívocos. Dicho conocimiento le permitió proveer los alambiques que había de destilar. Por este número, el sacador infería el aguardiente posible de obtener de estos alambiques, con el fin de regular el anís necesario para su saborización.

Para evitar yerros y conocer los guarapos disponibles para destilación, el sacador observaba los guarapos de la fermentación, graduando su punto de cocción y cesación,²⁶ pues si se destilaba antes de este punto corría el riesgo de que rindiera muy poco el aguardiente.

Una vez el maestro hacía el reconocimiento de los cajones que contenían los guarapos y el número de Cántaras que contenía dichos cajones, partía dichos guarapos en seis partes y agregaba una parte de miel de la misma medida. Por cada cántara, de que se componía la dicha sexta parte, echaba tres de mosto y dos de agua.²⁷

En caso de que para la destilación se utilizara miel muy delgada, que no admitía batirse según va expresada por la sexta parte, era preciso para su batición partir la cantidad del cajón en cinco partes, y en ese caso, el maestro debía mezclarle dos y medio de mosto y una y media de agua.

En las Instrucciones sobre el manejo y arreglo de las administraciones de aguardiente de 1777 se especificaron claramente las medidas de los simples e

25 Instrucciones 65.

26 El maestro sacador reconocía el punto de la cesación en la citada fermentación por lo remiso de ella, y porque formaba muy menudas las ampollas.

27 Instrucciones 65.

insumos en la destilación del aguardiente, así como la calidad y contextura que debía tener este. En dichas instrucciones se acordó, según la calidad de la miel, cual debía ser la medida de agua y mosto que se le mezclaría. Por ejemplo:

[...] Para que sepa mejor la calidad de la miel, y la que aguanta la batición en su sexta parte, se podrá graduar por lo común, según su peso: de suerte que igual buque de miel, tenga un 40% más que del agua; y por cuya consecuencia, la azumbre que de agua pese 5 libras de la miel buena, por lo regular pesará 7, y 1 cántara de 8 azumbres, cuyo buque de agua pese 40 libras, pesará de aquella miel 46 [...].²⁸

Así mismo, la instrucción de 1777 hacía referencia a la diferencia en las mieles utilizadas en la fabricación del licor. En dicha instrucción se llamaba la atención sobre la calidad y contextura de dicha materia prima:

[...] No basta pues el peso, para graduar la miel, por la de mejor calidad, las requemadas, o mal espumadas, que llaman descachazadas, cuyo defecto se conoce a la vista por su color, las de tierras salubres, que se les conoce el gusto y las de primer corte de caña, o caña cortada sin sazón, cuyo conocimiento por falta de dulce, es muy delicado, y alcanzan pocos, bajando mucho de calidad, y no de peso; por lo que es imposible hacer cómputo fijo, si no es con una continuada experiencia, y práctico especulativo conocimiento del aguardiente que deba rendir [...].²⁹

En esta medida, la instrucción mandaba que los administradores, fieles interventores y los maestros sacadores del licor fueran poseedores absolutos de este conocimiento sobre mieles, “y se formaran una idea cierta de lo que en cada paraje rendían las mieles; y para que las cuentas puedan formarse, y fenecerse, bajo un seguro norte, procediendo en esta parte, de su inteligencia y especulación.”³⁰

Con respecto al uso del anís, la instrucción de 1777 señalaba que el uso con moderación de este insumo sazónaba el destilado y hacía que las mieles rindieran más licor; contrario a lo que ocurría con su uso excesivo, que causaba en los guarapos acrimonia desagradable, porque “sus álcalis embotan los ácidos del guarapo y quiebra mucho el aguardiente, que lleva mucho de él.”³¹ Para evitar este daño, la instrucción ordenaba utilizar únicamente cuatro onzas de este género para cada azumbre del aguardiente. El sacador graduaba y posteriormente pedía al administrador la leña que fuere necesaria.

El proceso de destilación del aguardiente se resumió en 3 simples pasos: En un primer momento, el maestro sacador ponía a destilar los alambiques, que con anticipación había destinado para tal fin, antes de que dichos alambiques empe-

28 Instrucciones 65.

29 Instrucciones 65.

30 Instrucciones 65.

31 Instrucciones 65.

zaran a destilar; el maestro sacador echaba en los cajones, que aquel día pensaba batir, los mostos, la miel y el agua correspondiente y finalmente lo hacía batir todo muy bien con unas palas al modo de remo, para evitar que la miel se bajara al fondo, lo que causaría una mala o ninguna fermentación.

La instrucción de 1777 mandaba así mismo que el sacador del licor procurara que el licor que se producía en la fábrica saliera de la mejor calidad y superior que el que pudiera extraerse de contrabando. Para lograrlo, en la instrucción se advertía que el sacador debía destilar los guarapos en buena sazón, y bajo el orden y conocimiento prevenido:

[...] estando continuamente al pie de los alambiques para reconocer cuándo van a estar de calidad los aguardientes, que con gran facilidad lo verá si toma en un vaso bien cristalino el que actualmente se destila, písteo que no saliendo perfectamente diáfano y si con una nieblecita, como de color de leche, ya empezó a quebrar [...] Para sacar el superfino, solo dejará correr, de aquella especie menos diáfana, como la cantidad de una azumbre, por cada cinco de las que hubiere ya destiladas; para el ordinario, azumbre y media o dos, por cada cinco de las anteriormente destiladas [...].³²

Para el cómputo de esta proporción, el maestro sacador debía de antemano saber la cantidad de azumbres de aguardiente que hacia la vasija en que se iban recibiendo los destilados. Así mismo tenía marcado en una varita muy limpia hasta donde cubría cada cinco azumbres, multiplicando las marcas sucesivamente hasta diez, quince, veinte, veinticinco, etc. Metiendo la varita en la dicha vasija sabía cuántos quintos de azumbre tenía, y así graduaba las que debía dejar correr.³³

Finalmente, cuando el aguardiente ejecutaba su primer hervor, el maestro agregaba a la sustancia el anís, en cuyo acto se debía tapar y dejar a fuego lento para que se ejecutara bien la destilación.

Bajo las anteriores pautas se pretendió instaurar, estructurar y organizar la fábrica del aguardiente en la provincia de Antioquia. Junto a este cuerpo de normas, surgieron otras, como las emitidas por el visitador Gutiérrez de Piñeres en el año 1778, orientadas a introducir una serie de funcionarios que hicieran viable el control de la renta, mediante la creación de una dirección general, la adopción de empleados dependientes de la dirección general que aseguraran un manejo más eficaz y el establecimiento de un tribunal circunstanciado para el arreglo de las administraciones.³⁴ Dichas instrucciones mantuvieron, en esencia, los principios planteados en la Instrucción del virrey Flórez de 1776.

³² Instrucciones 65.

³³ Instrucciones 65.

³⁴ Mora de Tovar 73.

Según las normas emitidas por el visitador Gutiérrez de Piñeres en el año 1778, antes de erigir una administración, se debía elaborar un temario que respondieran los particulares de la región afectada. En él se indagaba por la producción, consumo diario y abasto de mieles, por la leña disponible, por el número de habitantes, por la riqueza de la región y por las facilidades de las comunicaciones.³⁵

En dicho temario también se acopiaban datos sobre las fiestas que se celebraban en el lugar, de modo que de todo este conocimiento se podía saber si el consumo de aguardiente era rentable. Respondido el temario, se procedía a su evaluación para que de conformidad a un análisis de las ventajas regionales se adoptara la decisión más prudente.³⁶

Según las instrucciones de 1778, el Director General estaba obligado a recoger la información pertinente para el arreglo de cada administración en particular, y luego de hacer las respectivas verificaciones, formar los respectivos planes.³⁷ Como lo advierte la profesora Gilma Mora de Tovar, la creación de la Dirección General constituyó una de las grandes novedades ofrecidas en la reorganización de la renta y se convirtió en el medio apropiado para orientar la práctica del monopolio de las rentas.³⁸

De acuerdo con la autora, la instalación de fábricas constituyó una preocupación permanente en vista de la necesidad de controlar el mercado del licor y de ampliar los espacios de abasto. La fábrica vino a constituir el soporte básico de la industria del aguardiente y por ende la solidificación de la renta.³⁹

En Antioquia la fábrica de Medellín fue creada en 1788. Ella abasteció de aguardiente a las zonas más ricas de oro del territorio neogranadino del siglo XVIII.⁴⁰ Referente al establecimiento y organización de la fábrica, Francisco Silvestre era claro en los requerimientos, pues,

[...] debería nombrarse un hábil destilador que lo supiere hacer químicamente, este director debía residir en la capital de Santa Fe donde prácticamente debía enseñar a destilar, y conocer el punto crítico en que lo estaban los guarapos para pasarlos a los alambiques, y que no se pasasen de punto en que pierden mucho; la calidad de las mieles, y las que debieran preferirse para el mayor rendimiento de aguardiente, con todo lo demás correspondiente a dichas operaciones en que debía ser independiente como solo responsable de ellas; reduciéndose al administrador, y otros empleados la sola cuenta y razón [...].⁴¹

35 Mora de Tovar 73.

36 Mora de Tovar 73.

37 Mora de Tovar 73.

38 Mora de Tovar 73.

39 Mora de Tovar 79.

40 Mora de Tovar 79.

41 Silvestre 307.

Silvestre agregaba además que el plan propuesto para arreglar la fábrica de Medellín se dirigía principalmente a,

[...] consumir porción de mieles en beneficio de los labradores, y poner al vicio en el exceso ciertos límites: a sacarlos con más aseo, y limpieza, que lo que se hace ahora, y para que no se haga dañoso, y odioso por falta de ella, y evitar los fraudes: a venderlos a público consumidor de mejor calidad, y a un precio cómodo; y a que se restablezca, y aumente la renta en otro tanto más a lo menos, que lo que ahora produce, con ahorro, y gasto público[...].⁴²

Las diferentes instrucciones y normas evidencia la continua preocupación administrativa de las autoridades coloniales por regular la producción del aguardiente, en respuesta a las necesidades de higiene y de control en la destilación del licor.

En 1812, una vez más el gobierno colonial dictó nuevas ordenanzas para organizar la producción del aguardiente de caña en Antioquia. Por el congreso provincial establecido en 1810, se había extinguido el estanco de aguardiente y se había adoptado el sistema de arriendo, en el que cada productor contribuía con un impuesto a la producción. La nueva instrucción emitida por el Senado y Cámara de Representantes sancionaba que,

[...] artículo 12: se prohíbe absolutamente la saca de aguardiente que no sea con anises, para cortar de raíz el criminal abuso de destilarlo con cal, tabaco, cabuya y otras hiervas nocivas a la salud, quedando seriamente apercibidos, que los contraventores probándoseles serán seriamente castigados [...].⁴³

La creación de condiciones favorables que garantizaran el abasto de materias primas imprescindibles en la destilación del aguardiente de caña estimuló la demanda de una serie de productos de los mercados regionales.

La demanda de las materias primas básicas en la producción del aguardiente estimuló el cultivo de nuevos productos agrícolas en la región. Al amparo de los bosques y de las fuentes de agua, surgieron nuevos cultivos de caña, mercados de leña que pudieron atender la demanda sólida de las fábricas de aguardiente.⁴⁴

Así mismo, el gobierno colonial contribuyó a consolidar el desarrollo de la producción del anís en zonas propias para su cultivo. Con estos productos provenientes del campo venían utensilios y herramientas necesarias para todo el proceso de la destilación y empaque del aguardiente.⁴⁵

42 Silvestre 308.

43 AHA, Independencia, tomo 655, doc. 12954, flo 244 r -250v.

44 Mora de Tovar 80.

45 Mora de Tovar 80.

LA MIEL: MATERIA PRIMA BÁSICA EN LA PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE

La miel constituyó el componente básico en la producción del aguardiente. La demanda de las materias primas básicas en la producción del aguardiente estimuló el cultivo de nuevos productos agrícolas, tales como la caña, que pudieron atender la demanda constante de las fábricas de aguardiente.

Como uno de los ingredientes indispensables para la producción del aguardiente, el abastó de mieles fue objeto de una reglamentación especial al introducirse el sistema de administración e instalarse las fábricas reales. En las instrucciones de 1777, orientadas a reformar la administración, la fábrica y el manejo de la renta de aguardiente de caña,⁴⁶ a lo largo y ancho de la provincia de Antioquia, se estipuló la forma en la que el administrador debía hacer el acopio de las mieles.

La disposición establecía que para el acopio de mieles, el administrador debía hacer un padrón de los cosecheros radicados en la jurisdicción cercana y debía conocer el número de cosechas y el número de cántaras necesarias para el consumo de la administración. Con respecto a la cosecha de cada cosechero y número de cántaras, que para el consumo de la administración se necesitaban, el administrador les repartía la miel que cada cosechero debía de contribuir.

Para esto, debía convocarlos a una reunión conjunta, en la que cada cosechero se comprometiera a proveer la administración de las cántaras de miel que se les fijare por cierta cantidad y término de tiempo, que por lo general fue de cinco años. Ajustando con ellos el pago de cada cántara, según la costumbre que hubiere en aquellos parajes, el costo que tuviera sacarla y gastos en la conducción hacia la administración, el administrador debía advertirles sobre la obligación que cada uno contrajo de proveer la administración con las cántaras que se les señaló y que tal obligación debía ser constante e inalterable por el término que se le ajustó. Estos ajustes y convenios debían ser asentados por los administradores en el libro de compras, cada partida por separado, la que firmaban los cosecheros.

La obligación que cada cosechero adquirió con la administración de suministrar la miel para la producción del aguardiente fue tenida como tal, era una obligación que se hizo cumplir con rigor, pues la instrucción de 1777 mandaba a que “se les obligarán al cumplimiento de su contrato con el mayor rigor, aun cuando aleguen motivos de esterilidad, u otros, que plenamente no justifiquen.”⁴⁷

En el Nuevo Reino de Granada, el abasto de mieles provino de diferentes sectores productivos vinculados al cultivo de la caña de azúcar, los cuales según Gilma Mora, pueden ser agrupados en propietarios de haciendas cañeras, peque-

46 Instrucciones 65.

47 Instrucciones 65.

ños y medianos productores de caña y arrendatarios de tierras con cultivos de caña, con o sin trapiches.⁴⁸

Según la profesora Mora, la categoría de hacendados define a los contratistas obligados al suministro de mieles para las fábricas y constituyen el más importante sector de la clase propietaria de la tierra en el Nuevo Reino. Sus unidades productivas fueron en general grandes haciendas que explotaban con fuerza de trabajo esclava, india o libre, o con el uso de una combinación de estas formas laborales.⁴⁹

Por su parte, los trapicheritos, como se denominó en el interior del Nuevo Reino de Granada a los productores pobres, constituían el grupo opositor a los intereses de los hacendados. Eran medianos y pequeños propietarios de trapiches que laboraban la caña con miras a la obtención del apreciado zumo. La fuerza de trabajo familiar, los indios, los negros fugitivos, los delincuentes y otros desarraigados sociales constituían la fuerza de trabajo en estos entables haciendo más barata la totuma de miel en los mercados urbanos que la totuma producida por un hacendado. Muchos de estos trapicheritos eran arrendatarios que habían logrado levantar un trapiche que se arrendaba en tiempos de molienda a quienes no poseían dicha máquina.⁵⁰

Como vimos anteriormente, la instrucción de 1777 precisaba la manera cómo debía producirse el licor. En ella se pactaba la cantidad y tipo de miel que debía utilizarse. Según las instrucciones de 1777, las medidas que regían el acopio de la miel fueron: 7 libras = 1 azumbre, 28 = media cántara; y 56 = la cántara entera.⁵¹ De acuerdo con esta unidad de medida, veamos en la Tabla I el cargo de mieles utilizadas en la producción de aguardiente en la Administración principal de Medellín entre el año 1788 en que se crea la fábrica y 1810.

Se observa que no es sino hasta el año de 1791 que empieza a ver una secuencia en los cargos de mieles requeridos para la fabricación del aguardiente. Para los años de 1788, 1789 y 1790, las medidas de miel varían en un número considerable, en cambio a partir de 1791 empieza a notarse una secuencia en la medida de la miel. Por ejemplo para el mes de febrero entre 1791 y 1807 se expresa una secuencia o similitud en la medida de la miel, su cargo estuvo entre 180 y 240, predominado la primera cifra, así mismo, en el mes de junio para los mismos años, se registró un consumo de miel que varió entre 200 y 240.

48 Mora de Tovar 61.

49 Mora de Tovar 61.

50 Mora de Tovar 61.

51 *Instrucciones* 65.

Tabla I Cargo de Miel de la Administración Principal de Medellín, 1788-1810

Mes	1788		1789			1790	1791	1792	1794	1800	1802	1803	1804	1805	1807	1808	1809	1810	
	Cántaras	Acumbres	Cántaras	Acumbres	Cuartillos	Cántaras	Acumbres	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	Cántaras	
Diciembre año anterior																			
Enero			322		3	100	4	334	160	180	160	100	120	150	210	105	210	240	
Febrero			242			220		180	160	240	180	200	225	180	135	150	150	165	
Marzo	199		429	3		264		240	220	420	160	220	210	210	255	315	255	105	
Abril	391		252			280		200	180	220	160	140	180	180	195	150	120	150	
Mayo	290					205		160	200	140	240	200	165	165	180	165	135	180	
Junio	90	4	308			170		240	200	220	200	160	135	150	150	120	120	180	
Julio	184		82			290		260	240	120	180	140	165	240	150	165	150	150	
Agosto	284		202			290		320	280	300	200	120	235	135	195	240	240	255	
Septiembre	350		300	6		320		240	240	260	160	180	120	120	105	240	240	120	
Octubre	236		308			195		180	280	120	160	140	180	90	60	165	180	180	
Noviembre	144		208			235		340	200	240	120	140	105	150	105	165	180	30	
Diciembre	320		188			255		360	240	220	220	140	180	240	75	225	210		

Fuente: Elaborada según los registros de los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

Las cuentas de cargo y data de la administración principal de Medellín para 1788 revelan un desorden en la fábrica, pues solo se registra el cargo de mieles y leñas que se requirieron para la producción del licor, y no figuran los registros de anís y el de aguardiente producido en dicho año. En consecuencia, surge la pregunta acerca de, ¿qué pudo haber pasado con las cuentas de anís, mermas y data general de aguardiente de la Administración principal de Medellín en este año? Es posible que por ser apenas una naciente fabrica haya prevalecido el desorden en las cuentas y estas hayan desaparecido.

Los siguientes gráficos muestran la tendencia de consumo de miel que tuvo la administración principal de Medellín entre los años que llevamos expresados.

El anterior gráfico expresa una tendencia a la estabilidad en las medidas de la miel consumida en la administración entre 1791 y 1794. Para 1792 se registra cierta constancia en las medidas entre marzo y agosto; así mismo, para el año 1794 la tendencia a la estabilidad en la medida de la miel fue desde marzo y junio; y finalmente en 1800 se rompe con dicha estabilidad y se registra picos de crecimiento y descenso entre marzo y noviembre.

En general, la tendencia a la estabilidad en las medidas de la miel consumidas en la administración principal de Medellín se mantuvo hasta el año de 1809, año en el que se registra picos de incremento y disminución más marcados. Vemos como para dicho año en el mes de marzo se registra un pico de crecimiento

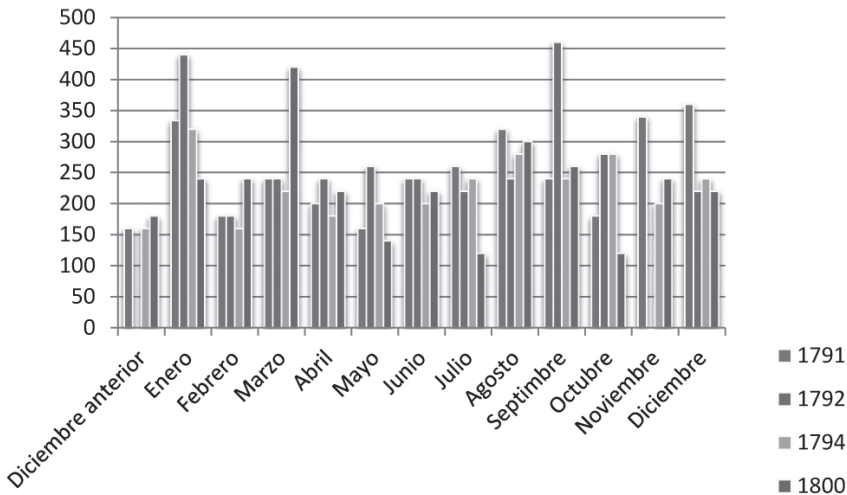


Gráfico 1 Cargos de Mieles de la Administración Principal de Medellín, 1791-1800

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, *Aguardiente*, tomos 657-677.

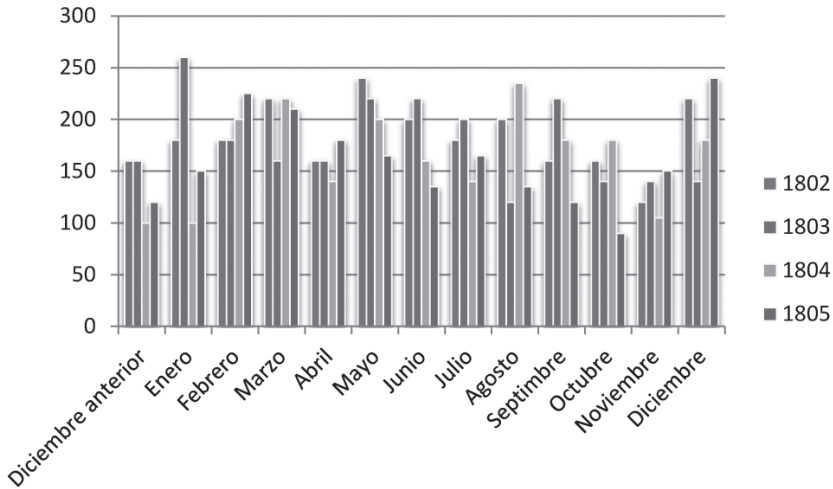


Gráfico 2 Cargos de Mieles de la Administración Principal de Medellín, 1802-1804

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

bastante fuerte en comparación con el resto de los años y que disminuye en el mes de abril para mantenerse estable hasta julio.

EL ANÍS: MATERIA PRIMA SABORIZANTE EN LA PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE

La demanda de las materias primas básicas en la producción del aguardiente estimuló el cultivo de nuevos productos, es así como el gobierno colonial contribuyó a consolidar el desarrollo de la producción del anís en zonas propias para su cultivo.⁵²

Al introducirse el sistema de administración e instalarse las fábricas reales, el abasto del anís fue objeto de una reglamentación especial que gravaba el cultivo y abasto de anís; lo que provocó la abstención entre los cosecheros.

Para acabar con dicha abstención, en 1778 el visitador regente Gutiérrez de Piñeres estimó conveniente a la Real Hacienda y a los cosecheros dejar en libertad su cultivo y abasto destruyendo el monopolio introducido, para que al sentir recompensado su trabajo, de forma equitativa, se estimulara la producción.⁵³

52 Mora de Tovar 80.

53 Mora de Tovar 92.

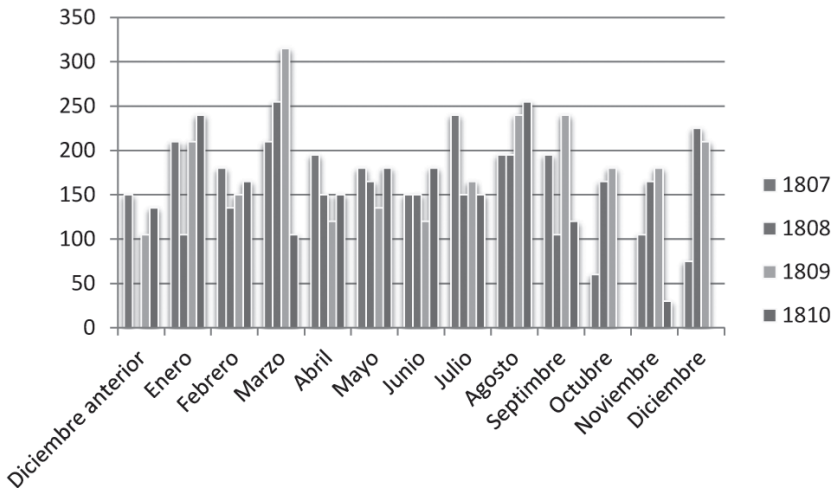


Gráfico 3 Cargos de Miel de la Administración Principal de Medellín, 1807-1810

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

En una nueva instrucción de 1812, se dictaron las ordenanzas para organizar la producción del aguardiente de caña en Antioquia. Por el congreso provincial se había extinguido el estanco de aguardiente, y se había adoptado el sistema de arriendo, en el que cada productor contribuía con un impuesto a la producción. La nueva instrucción emitida por el Senado y Cámara de Representantes sancionaba que,

[...] artículo 13 que, “no siendo el anís un renglón de primera necesidad, todo el que lo conduzca de las provincias de afuera, pagará de alcabala un 18% sobre el aforo que se le diese en las aduanas y al que no lo presentase en ellas o diese cuenta de su introducción, se le dará la tercera parte al denunciante y las dos al tesoro común”, Artículo 14 “siendo la siembra de los anises un ramo de agricultura, todo el que se dedicase a ella y lo cosechase podrá venderlo libremente y sin pensión alguna [...]”⁵⁴

Todo esto se orientaba, esencialmente, a estimular el fomento de sus siembras. Si los cosecheros tenían éxito en sus labranzas podían devolver los avances recibidos en especie. Pero si consideraban que sus cosechas no lo permitían podían hacerlo en dinero posteriormente.⁵⁵

Por otro lado, los cosecheros tenían la prohibición de realizar transacciones con el anís al margen de la Real Hacienda. La infracción a esta norma implicaba la

54 AHA, Independencia, tomo 665, doc. 12954, folios 244 r -250v.

55 Mora de Tovar 93.

aplicación de la caución correspondiente, o sea, la confiscación del anís transado y el pago de una multa de “200 pesos, aplicados por tercias partes, juez, denunciador y Real Hacienda.”⁵⁶

En cuanto al uso del anís en la destilación, la instrucción de Gutiérrez de Piñeres de 1778 señalaba que el uso con moderación de este insumo sazónaba el destilado y hacía que las mieles rindieran más licor y que su uso excesivo por el contrario causaba en los guarapos acrimonia desagradable, porque sus álcalis embotaba los ácidos del guarapo y quebraba mucho el aguardiente, que lleva mucho de él. Por eso y para evitar este daño, la instrucción mandaba que se utilizara únicamente cuatro onzas de este género para cada azumbre del aguardiente.⁵⁷ El anís no se le debía echar al aguardiente hasta que este no ejecutara el primer hervor, en cuyo acto se debía tapar y dejar a fuego lento para que se ejecutara bien la destilación.

Por las instrucciones de 1778 se puede concluir que la producción de aguardiente estuvo bien organizada. Pactadas las medidas de miel, anís y leñas que debía utilizarse, y las cuales eran proporcionales a la cantidad de destilado, se llevaba a cabo la destilación del licor.

En la siguiente tabla se expresa el cargo de anises que se utilizaron en la producción de aguardiente en la Administración principal de Medellín entre los años 1789-1810.

LA LEÑA Y UTENSILIOS NECESARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE

La leña constituyó otro elemento importante para el buen funcionamiento de las fábricas y sobre todo para el proceso de destilación del aguardiente ya que era un factor energético de primer orden. Era necesario que toda fábrica estuviera provista de ella y su abastecimiento, también se garantizó mediante el remate de una contrata.⁵⁸

Siguiendo las normas establecidas para todo remate, se sacaba a pregón durante varios días con propósito de dar oportunidad a los posibles proveedores de hacer su oferta, debiendo especificar la calidad, la cantidad y el precio. Era requisito indispensable contar con una fianza para la Real Hacienda.⁵⁹

Cumplidos los términos que la Instrucción General de 1776 establecía, se estudiaban las ofertas más favorables por cuenta de la administración de la renta. A la firma del contrato los bienes del contratista quedaban como garantía de

56 Mora de Tovar 94.

57 Instrucciones 95.

58 Mora de Tovar 107.

59 Mora de Tovar 107.

Tabla 2 Cargos de Anises de la Administración Principal de Medellín, 1791-1810

Mes	1789		1791		1794		1800		1802		1803		1804		1805		1807		1808		1809		1810	
	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras	Arrobas	Libras
Enero	66		61	11	65	7	23	1	23	4	33	7	25	15	23	1	26	22	3	21	30	18	20	18
Febrero	42		34	1	34	14	49	23	20	12	25	15	7	17	24	24	23	8	24	24	13	11	23	1
Marzo	90		46	2	42	22	76		33	18	25	15	33	7	26		26		13	11	34	14	19	3
Abril	69		51	6	30	18	57	15	20		25		23		26	2	24		34	2	24	2	15	1
Mayo	15		30	18	42	6	34	14	33	18	17		15		23		21		15	1	13		24	24
Junio	48		44	10	39	1	30	18	21		30	18	25		17	7	23	1	19	5	15	9	21	3
Julio	17		57	15	57	15	31	1	28	4	30	18	20		19	5	28	20	19	5	23	1	21	3
Agosto	28		49	23	46	2	43		20	12	25	15	23		17	7	28	20	26	24	28	20	28	20
Septiembre	50	15	50	20	50	22	57		23	1	12	20	24		17	7	23		17	7	28	20	24	24
Octubre	58	20	55	22	53	19	28	4	23	1	23		28		13	11	22		32		26	22	11	15
Noviembre	50	10	38	10	38	10	17	23	11		15		11		15	2	8		24		17	2	3	21
Diciembre	28		72	33	51	2	23	1	23	1	17		19		26	22	19		23		28	20		

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

cumplimiento a lo pactado. En últimas las normas eran similares para la leña como para otros productos que la Hacienda Real podía requerir para su buen funcionamiento.⁶⁰

De acuerdo con Mora de Tovar, existían dos clases de contrata: por consumo y por cargas. La contrata por consumo consistía en reconocer al proveedor el pago de la leña que se hubiera utilizado en la destilación. Este sistema ofrecía garantías a la administración e impedía que los leñadores pudieran introducir en las cargas leña de baja calidad. La contrata por cargas, al contrario, facilitaba que el proveedor introdujera, en medio de las grandes cargas de leña, troncos verdes y delgados. Para obviar tal situación, al entregarse las cargas en las fábricas, se examinaba detenidamente cada tronco, lo cual ocasionaba demoras y molestias en su recibo. En la práctica era casi imposible dicho examen, lo que ofrecía mayores desventajas a la real fábrica.⁶¹

En la siguiente tabla se expresa el cargo de leñas que se utilizaron en la producción de aguardiente en la Administración principal de Medellín entre los años 1789 y 1810.

Los siguientes gráficos muestran la tendencia de consumo de leña que tuvo dicha administración entre los años que llevamos expresados.

Tabla 3 Cargos de leñas de la Administración Principal de Medellín

Mes	1788	1789	1791	1794	1800	1802	1803	1804	1805	1807	1808	1809	1810
Enero		132	96	102	36	54	78	60	72	84	12	96	96
Febrero		84	54	54	78	48	60	18	78	72	78	42	72
Marzo	28	180	72	68	120	72	60	75	84	84	42	108	60
Abril	84	138	84	48	90	48	54	54	84	78	108	78	48
Mayo	124	30	48	66	54	72	42	36	72	60	48	42	78
Junio	2	96	70	62	48	60	78	60	54	72	60	48	66
Julio		36	90	90	60	66	72	48	60	90	60	72	66
Agosto		60	78	72	54	48	60	54	54	96	84	90	90
Septiembre		108	80	80	90	54	30	66	54	78	54	90	78
Octubre		126	88	84	66	54	54	84	42	60	36	84	36
Noviembre		105	60	60	42	31	36	36	48	12	78	54	12
Diciembre		60	116	82	54	54	42	60	84	60	84	90	

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

60 Mora de Tovar 107.

61 Mora de Tovar 108.

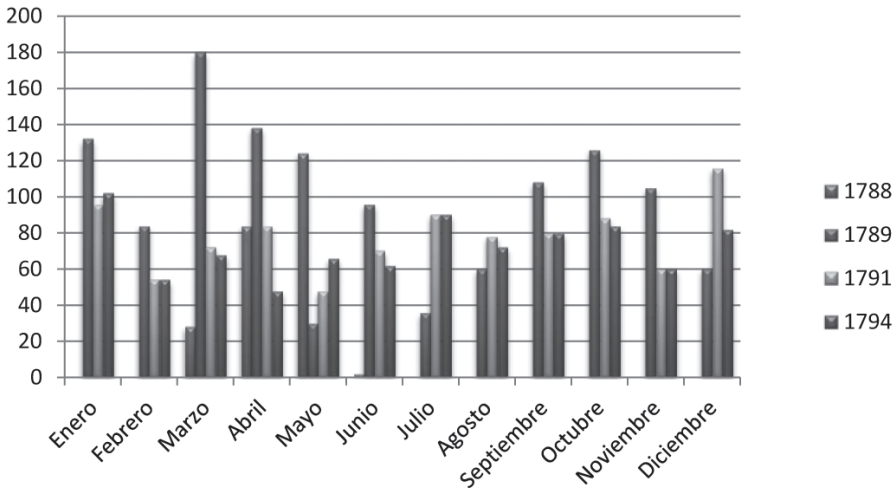


Gráfico 4 Cargos de leñas de la Administración Principal de Medellín, 1788-1794

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

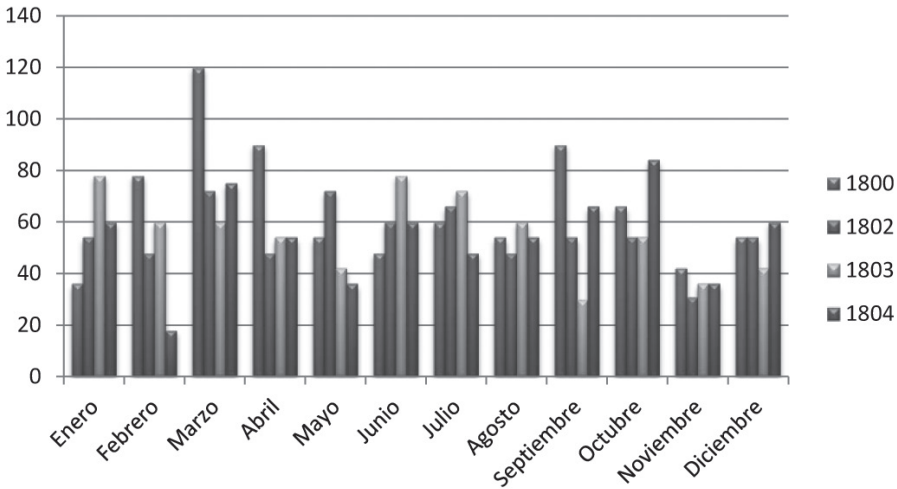


Gráfico 5 Cargos de leñas de la Administración Principal de Medellín, 1800-1804

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

Los tres gráficos sobre cargo de leña en la administración principal de Medellín revelan, que por lo general entre los meses de marzo y mayo el consumo de leña fue mucho mayor en comparación con los demás meses, así como los meses de septiembre y octubre.

Según una descripción de Francisco José de Caldas, en el Nuevo Reino hay tres ciclos climáticos definidos por lluvias y tiempo secos. Según el botánico y astrónomo, por lo regular “las aguas en nuestro territorio comienzan cerca del equinoccio de marzo, cesan o se disminuyen en el solsticio de junio, vuelven en el equinoccio de septiembre, cesan en el solsticio austral que sucede en el mes de diciembre, de allí hasta concluirse el período es el mejor tiempo.”⁶²

De acuerdo con esta división tenemos tres meses de tiempo lluvioso, que son: marzo, abril, mayo; tres de tiempo sereno y menos lluvioso: junio, julio, agosto; otros tres también lluviosos: septiembre, octubre, noviembre; y finalmente, buen tiempo en diciembre, enero y febrero. Parece ser, que en los meses lluviosos se da la deshierba y el crecimiento de las plantas.⁶³

Para el año de 1788 solo se registra consumo de leña entre el mes de marzo y mayo, siendo este último mes el de mayor consumo. En los años 1789 y 1800 se reporta un pico bastante considerable para el mes de marzo.

En el gráfico 6 se observa que en general el consumo de leña fue considerablemente elevado entre los años 1805-1810 en comparación con los años anteriores. En estos años también se puede observar la tendencia de crecimiento en los meses de marzo y mayo-agosto y septiembre.

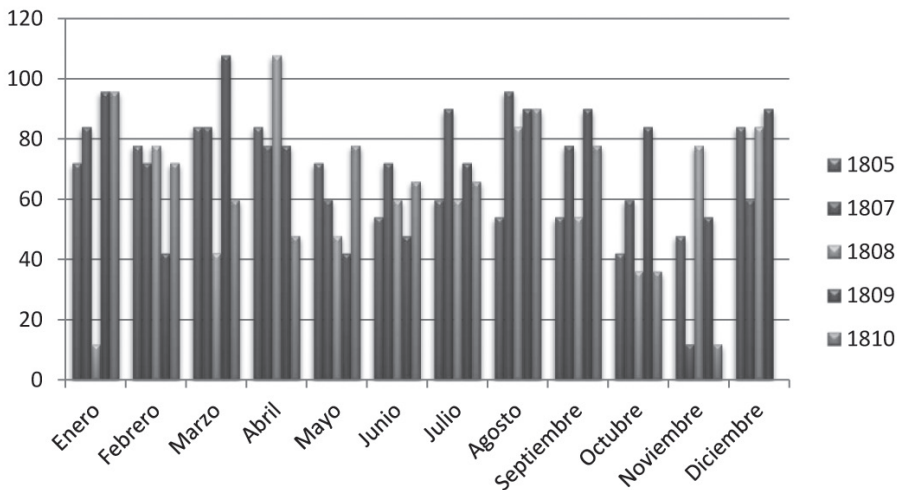


Gráfico 6 Cargos de Leñas de la Administración Principal de Medellín, 1805-1810

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

62 Francisco José de Caldas. “Discursos sobre el calendario rural del Nuevo Reino”, *Obras Completas* (Bogotá: Nacional, 1966) 122-123.

63 Caldas 127.

Hemos visto que la destilación de aguardiente precisaba de materias primas indispensables como la miel, la leña y los anises y que para su abasto las reales fábricas debieron organizar sus mercados. Además de estos elementos, la técnica de la destilación exigía herramientas y utensilios propios para las tareas de producción del licor.

En una fábrica eran necesarios los alambiques, los cajones para la batición, las canoas para la miel, las canoas para el anís, las canoas para conducir el agua a los alambiques, las albercas de mostos, los fondos de diferente tamaño y peso, que solían oscilar entre dos, tres y más arrobas, las pailitas de distintos pesos, los cascos de botijas, las hornillas, las frasqueras, los barriles para echar aguardiente, los vasitos de hierro para el saque, los embudos de cobre, las medidas de frasco echas de cobre, los embudos de lata, la cabeza de alambique de cobre, las romanas, los zurriones, los cajones para depósito de mostos, los tinajones, los tambores de madera para el alambique y la noria.⁶⁴

Cada uno de estos instrumentos cumplía una función precisa en el proceso de destilación que tenía fases previas de preparación de los caldos y, fases posteriores de selección y empaque, distribución, venta y control de las mismas.

Una de las cosas más precisas para las fábricas de aguardiente fueron los alambiques con sus cabezas, y parece importante anotar que, estos muebles debieron corresponder en su número a las destilaciones realizadas. Al parecer su abasto fue complejo pues, como lo anota Silvestre:

[...] en Santa Fe no hay quien los haga. Para su fábrica se pidieron a España donde no los había, y fue menester pedirlos a Londres. Lo que más a menudo necesita reparo son las cabezas. Esto lo hizo el director Juan Puche, porque entendía de todo; más suele costar caro; y lo peor de poca duración. Allí vale barato el cobre, la leña o carbón, peones, y jornales, y para que los pudiesen hacer, o fundir allí, sería muy oportuno enviar uno que entendiera de ello, o un caldero pues, haciendo un martinete se pueden tirar planchas de cobre, y hacerlos de piezas, y del tamaño que más acomode, según su respectiva aplicación de lugar, y fábrica, y los hornos que gastasen menos leños, o carbón, aunque solo se gasta aquella, a más de entenderse allí este oficio, que no se conoce, con el que se harían piezas batidas de martillo como chocolateras, cazos, calderos, y otros utensilios domésticos, y de cocina de que allí se carece, que consumirían mayor porción de cobre, empeñarían a la saca de este, produciría más quintos, e iría facilitando el comercio para España de este metal, como sucede con el Perú, y el Reino de México [...].⁶⁵

⁶⁴ Instrucciones 95.

⁶⁵ Silvestre 307-308.

La utilización de alambiques de cobre batido constituyó un adelanto técnico muy importante que redundaba en la disminución de los costos de producción. Con ellos el consumo de leña disminuyó.

Los aperos para las fábricas, creadas por disposición real, fueron suministrados por cuenta de la administración a la cual se adscribía la fábrica, aunque no toda administración contaba con ella. La obra de reparación y ampliación de la misma, era así mismo, responsabilidad de las administraciones. Las cuentas de fábrica rendidas a la administración, presentan los costos e inversiones que se hacían para mantenerlas en óptimas condiciones o simplemente para tenerlas en actividad.⁶⁶

PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE DE CAÑA EN ANTIOQUIA

De acuerdo con la profesora Gilma Mora de Tovar, no es osado sostener que es muy difícil llegar a trazar una curva sobre el comportamiento global de la producción de aguardiente durante el siglo XVIII bajo el sistema de arriendo y asiento para la Nuevo Reino de Granada, puesto que el interés siempre estuvo centrado en saber no cuánto se producía sino cuánto rentaba la industria del aguardiente, los testimonios en las diferentes fases de su desarrollo poco o nada hablan sobre volúmenes producidos.

Mientras la producción estuvo en manos particulares y la renta se calculaba sobre consumos aproximados, lo que más conocemos son nombres de gentes rematadoras de la renta pero muy poca información sobre la producción de cada uno.

Fue pues con la creación de las fábricas que se introdujeron sistemas de administración y control rigurosos. Gracias a ello podemos conocer cifras sobre el volumen de aguardiente destilado. Los libros de cuentas de la fábrica llevaron, casi siempre, registros cuidadosos de todo lo que se gastaba en destilar el aguardiente para poder calcular los costos por unidad y lograr ventajas económicas.⁶⁷

La información cuantitativa ayuda a medir algunos aspectos relativos a la producción del aguardiente y la tendencia general, que a nivel regional tuvo la renta entre 1789 y 1810.

La tabla 4 rastrea el comportamiento global del volumen por cántaras del aguardiente producido en la administración principal de Medellín entre 1789 y 1810. Así mismo, la tabla 10 registra las mermas de caliente a frío del aguardiente destilado, y la tabla 11 la data general de aguardiente, que corresponde al producto que fue entregado en la administración para su comercialización.

66 Mora de Tovar 110.

67 Mora de Tovar 110.

No se dispone de información cuantitativa relativa a la producción de aguardiente en la provincia de Antioquia durante los años anteriores a 1788, entre otras cosas, porque la creación de la administración principal de Medellín se da justo en ese año, y porque antes de ésta, las autoridades y funcionarios de la renta no se preocuparon por reportar las cifras de producción y comercialización. En otros términos, intentar proyectar una curva global de producción a lo largo del siglo XVIII, es muy difícil por la ausencia de registros y porque la renta misma no tuvo continuidad sino desde 1738.

En la siguiente tabla se expresa el producto destilado en la Administración principal de Medellín entre los años 1789 y 1810.

Si comparamos la tabla de cargo de mieles con la tabla de producto destilado, encontramos que hay una sincronía entre ambos. Es decir, si para los meses de marzo y abril de 1792 la miel consumida fue 240 Cántaras el producto destilados por regla general en ambos meses fue de 194 Cántaras; en mayo y noviembre de 1794 se consumió 200 Cántaras de miel y se produjo 162 Cántaras de aguardiente; en enero y julio de 1802 fueron 180 Cántaras de miel y 144 de aguardiente. En otras palabras, la producción final de aguardiente estaba determinada directamente por la cantidad de miel utilizada para la destilación; y el maestro sacador de la fábrica debió, a partir de la medición eficaz de las materias primas, garantizar el producto destilado final. Todo esto traduce una tecnificación y sistematización en la fabricación del aguardiente.

Parece ser que la producción estuvo circunstanciada por los ciclos climáticos, pues como se observa en el anterior gráfico, los meses de mayor producción de aguardiente suelen ser los meses de lluvia (marzo y agosto). Para 1809 se registra un pico considerablemente elevado para el mes de marzo con 252 Cántaras de aguardiente, en el mismo año en los meses de agosto y septiembre un pico igualmente considerable de 192 Cántaras de destilado, y en 1808 en el mes de marzo fueron 204 Cántaras de aguardiente.

Sin duda alguna la producción de aguardiente tuvo estrecha relación con la capacidad de demanda de la villa. Dicha demanda mediada por las fiestas y fechas de celebración.

CONCLUSIÓN

Como pudo apreciarse a los largo del presente artículo, la renta del aguardiente en Antioquia fue uno de los renglones económicos más problemáticos de la época colonial. Pues pese a haberse convertido en un renglón rentístico de primer orden que auspició la economía del Nuevo Reino de Granada, se percibió así mismo

Tabla 4 Producto de destilación de la Administración Principal de Medellín, 1789-1810

Mes	1789		1790		1791		1792		1794		1800		1802		1803		1804		1805		1807		1808		1809		1810	
	Cantaras	Agümbres	Cuarrillos	Cantaras	Agümbres	Cuarrillos	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Agümbres	Cantaras	Cantaras	Cantaras	Cantaras	Cantaras	Cantaras	Cantaras	Cantaras
Diciembre año anterior																												
Enero	312	3	1	78	5		135	6		134	6	64		129		128		80		96		120				84		108
Febrero	191	7		210	3	2	282	3	355	1	263	4	192	144	4	208		80	4	120		168		84		168		192
Marzo	388	3	2	211		2	149		146	2	128	7	192	145		144		160	4	180		144		108		120		132
Abril	232	7		284		2	198	2	194	4	196	6	336	176	4	128	4	176		168		168		204		232		84
Mayo				178	5	2	181	5	300	3	162	3	112	193	4	176		160		144		144		132		108		144
Junio	295	1	1	140	1		221	3	194	4	179	2	176	160		176		128	4	108		120		120		96		120
Julio	57	6	2	224	4		211	6	178	1	194		96	144		160	4	112		132		192		120		132		120
Agosto	147	6		237	1		264		192	5	227	4	240	160		96		268	4	108		156		156		192		204
Septiembre	234	7		294	2		218	6	369	3	212	7	209	129		176	4	144		96		156		84		192		96
Octubre	277	1		160	7	2	185	5	209	4	226	4	96	128	4	112		144		72		48		132		144		
Noviembre	179			192	6		286	7			162		177	96		124		84		120		84		132		144		24
Diciembre	99	1		76			89	6	176	2	109		180	48		124		48		96		60		96		60		

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

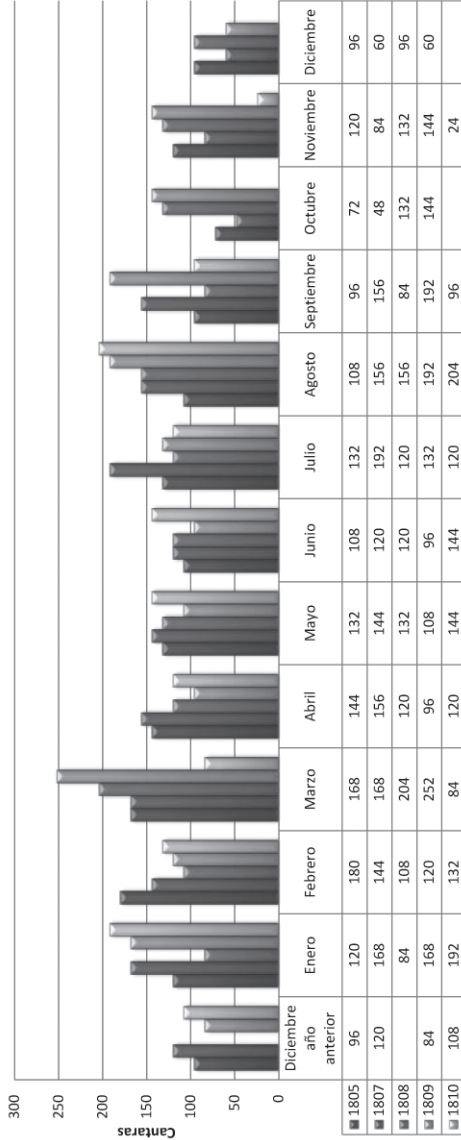


Gráfico 7 Producto de destilación de la Administración Principal de Medellín, 1805–1810

Fuente: Elaborado con base en los libros de destilación de la administración principal de Medellín. AHA, Aguardiente, tomos 657-677.

como la fuente de muchas problemáticas sociales que afectaba, no solo, la moral y las buenas costumbres de los habitantes, sino la economía de la provincia y las arcas reales.

La producción de aguardiente fue una actividad económica de carácter doméstico tradicional, llevada a cabo por diferentes sectores sociales, que vieron en ella un medio de sustento y avance económico. Desde la temprana época colonial su destilación fue una tarea, además de rudimentaria, simple y de fácil acceso, pues, las materias primas necesarias en la destilación del aguardiente además de económicas, eran fáciles de conseguir en cualquier lugar. No es gratuito que las primeras disputas referente al carácter perjudicial del aguardiente para la salud giraran en torno a la forma como se producía el licor.

Al ser una actividad doméstica artesanal, llevada a cabo libremente, corría el riesgo de ser preparada en condiciones desfavorables para la salud. Por ello, desde la primera real cédula, dirigida a crear el estanco del aguardiente de caña en todas las provincias del Nuevo Reino, se reglamentó la forma como debía ser preparado el producto, los ingredientes permitidos y prohibidos y los recipientes en los que debía ser transportado el licor para su final comercialización.

La renta del aguardiente en Antioquia debió vivir una serie de fases de experimentación y consolidación para convertirse en tan importante rublo de la economía neogranadina. En las primeras décadas del siglo XVIII, buscando controlar la producción, la corona española puso el estanco del aguardiente en arriendo, lo que permitió grabar a todo aquel que se dedicaba a la extracción del licor anisado. Hacia 1736 pasó a un sistema de asiento que ponía la producción en manos de un solo fabricante y que permitió, en comparación con el anterior sistema, un mayor control sobre la producción. Finalmente el ramo del aguardiente vivió una última faceta denominada administración directa, en la que el gobierno colonial tuvo mayor control y potestad absoluta sobre la elaboración y comercialización del aguardiente.

Pero la verdadera tecnificación en la producción del aguardiente se dio con la creación de la fábrica, cuando hacia 1760 la corona española decidió jugar un papel principal en dicha actividad, monopolizando la producción y comercialización de la bebida. Se creó entonces la administración directa, en la que a diferencia de lo que habían pasado anteriormente con la fabricación del licor, se daría una tecnificación en la misma. Todo ello implicó la instalación de fábricas, la asignación de una jurisdicción territorial, el nombramiento de personal en los cargos de la administración y fábrica, y la delimitación del área de abastecimiento de la misma.

REFERENCIAS

Fuentes

Archivo Histórico de Antioquia (AHA)

Aguardientes de Antioquia, 1705-1820

Real Hacienda, 1785-1810

Documentos para la historia de la insurrección comunera en la provincia de Antioquia 1765-1785. Medellín: Departamento de Historia, 1982.

Silvestre, Francisco. *Relación de la provincia de Antioquia*, comp. Davis Robinson. Medellín: Secretaria de Educación y Cultura de Antioquia, 1988.

BIBLIOGRAFÍA

Álzate Echeverri, Adriana María. *Suciedad y orden: reformas borbónicas en la Nueva Granada, 1769-1810.* Bogotá: Editorial Universidad del Rosario, 2007.

Brew, Roger. *El Desarrollo Económico de Antioquia desde la Independencia hasta 1920.* Bogotá: Banco de la República, 1977.

Caldas, Francisco José de. *Obras Completas.* Bogotá: Nacional, 1966.

Calvo Isaza, Óscar Iván y Marta Saade Granados. *La ciudad en cuarentena: chicha, patología y profilaxis.* Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002.

Díaz Piedrahíta, Santiago y Luis Carlos Matilla. *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada: un recetario franciscano del siglo XVIII.* Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Física y Naturales, 2002.

López, Mercedes "El tiempo de rezar y el tiempo de sembrar: el trabajo indígena como otra práctica de cristianización durante el siglo XVI". *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 27 (2000): 27-67.

Mora de Tovar, Gilma. *Aguardiente y conflicto social en la Nueva Granada durante el siglo XVIII.* Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1988.

Patiño Rodríguez, Víctor Manuel. *Historia de la cultura material en la América equinoccial.* Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1990.