



DOCUMENTO DE TRABAJO E INVESTIGACIÓN

ACTORES, COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTES EN LA PROVINCIA DE SANTA MARTA, NUEVO REINO DE GRANADA EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVIII

GANADORES DE ESTÍMULOS 2024 CATEGORÍA POSGRADO: FORMAS DE TRABAJO, ECONOMÍAS POPULARES Y CIRCUITOS ECONÓMICOS

PRESENTADO: JULIÁN ANDRÉS SÁNCHEZ GUTÉRREZ

**INSTITUTO COLOMBIANO DE ANTROPOLOGÍA E
HISTORIA MINISTERIO DE LAS CULTURAS, LAS
ARTES Y LOS SABERES
BOGOTÁ D.C, 20 DE NOVIEMBRE DE 2024**

Actores, comercio y producción de aguardientes en la provincia de Santa Marta, Nuevo Reino de Granada en la segunda mitad del siglo XVIII

1. Introducción

La mirada clásica a la economía colonial del siglo XVIII ha recalcado que por determinantes geográficos el virreinato y las provincias que lo conformaban palidecían de un comercio activo, mercados anchos y competitivos e integración económica a causa de la fragmentación territorial.¹ Esta mirada, defendida sobre todo por las autoridades coloniales compuesta por funcionarios, virreyes y gobernadores condenaba a una suerte de marginalidad a las provincias neogranadinas con respecto a los otros reinos. Recientes investigaciones de la Nueva Historia Económica de Colombia apuntan en una dirección más optimista, señalando que el virreinato creció desde la segunda mitad del siglo XVIII, favorecido por el auge de la producción minera, el crecimiento demográfico y el comercio interregional entre las provincias. Los factores de desarrollo económico fueron diferentes en todas las provincias. Mientras que en la región norandina y occidental prevalecieron fuertes nexos productivos jalonados por la producción de oro, en el Caribe neogranadino se daban unas dinámicas diferentes asociadas a la actividad portuaria y la explotación agrícola. En este sentido, esta investigación analiza los factores de dinamismo económico de la provincia de Santa Marta en la segunda mitad del siglo XVIII a partir de una actividad productiva que fue intensiva en toda la provincia: el cultivo de caña y la producción de aguardientes. Principalmente, esta propuesta busca responder a inquietudes en torno a la economía de la provincia y sus formas de articulación y desarrollo, es decir, de manera general se pregunta por ¿Cuál era el “polo desarrollo” que estimulaba la economía de la provincia?, más específicamente, ¿Qué implicaciones económicas y sociales derivaron de la producción de caña y comercio de aguardientes?, ¿De qué formas y medios esta actividad agrícola jalonó el crecimiento de la economía de la provincia?, ¿Cuál era la estructura de mercado de esta actividad productiva y quienes participaban en ella?, y finalmente ¿Qué actores sociales participaban en la cadena de producción?.

Frente a estas interrogantes está el intento de controvertir las posturas que señalan la poca integración económica del virreinato, la fragmentación territorial y por supuesto la escasa presencia de mercados fuertes y competitivos. Además, estudiar una actividad productiva que sufrió a lo largo del siglo XVIII, profundos cambios asociados a la dirección de su cadena productiva. Estos cambios, se vieron concluidos en la institucionalización del estanco de aguardiente. Así, esta propuesta no se centra tanto en la renta del aguardiente, sino que va

¹ Marco Palacios y Frank Safford. *Historia de Colombia. País fragmentado y sociedad dividida*. Editorial Uniandes, Bogotá, 2011.

más allá, al analizarla en el conjunto de la economía de la provincia, es decir, caracterizando la cadena productiva y el mercado alrededor de este producto como punto de partida para entender los factores de dinamismo económico de la provincia y los actores asociados a ella. Esta investigación propone que el mercado de la producción de aguardiente impulsó a la economía regional de la provincia de Santa Marta y generó estrechos lazos comerciales con otras provincias. Al existir una demanda constante de insumos y productos propiciados por la producción de caña y aguardientes, la provincia gozó de un comercio ventajoso que se puede evidenciar en los registros de importación de productos hacia las ciudades y villas y la presencia cada vez mayor de haciendas y cultivos de caña. Desde las unidades productivas del Alto y Bajo Magdalena, hasta grandes trapiches de la región Momposina, el comercio de mieles, anís, maderas y demás materias primas dinamizaba el mercado de aguardiente de la economía regional.

Desde el siglo XVII, los destinos de la provincia de Santa Marta entraron en un proceso de estancamiento como consecuencia de varios factores. En primer lugar, el reemplazo de su principal centro urbano por Cartagena que paso a constituirse en la llave de entrada a las indias. Perdiendo la hegemonía portuaria, la provincia experimentó un aislamiento paulatino que la convirtió en un escenario ideal para el contrabando y la clandestinidad. La belicosidad de las comunidades indígenas, así como su escaso poblamiento y difícil acceso fueron determinantes de su aparente atraso económico. En el siglo XVIII, diversos informes y observaciones como la de Antonio Narváez y la Torre (1778) insistían en señalar el estado deplorable y mísero de la provincia ante la falta de comercio, agricultura y haciendas existentes en el territorio. Esta imagen dieciochesca, contrasta con versiones como la del padre Antonio Julián (1787), quién destacaba las bondades del comercio y la existencia de variados productos para enriquecer la provincia. De los productos descritos por el padre Antonio destacan el azúcar, la miel, la panela y el aguardiente, que según testimoniaba se fabricaban en las haciendas de trapiche, evidenciando "...que abunda la provincia de haciendas de caña dulce para sacar con las mieles, los aguardientes y el azúcar." Investigaciones recientes, han remarcado la visión del padre Julián al señalar como la existencia de estas unidades productivas vinculadas a la producción trapichera generaban un mercado alrededor del cual se dinamizaba la economía de la región.² Precisamente, era la producción cañera y el comercio de aguardientes lo que causaba este despegue. Desde el siglo XVI, la producción de aguardiente se elaboraba de forma rudimentaria en trapichitos y cañaduzales y su consumo era fundamental en la dieta de esclavos, indígenas, mestizos y libres de todos los colores. A lo largo del siguiente siglo, los problemas de orden social relacionados con la embriaguez, los delitos contra la moral pública y el deterioro al fisco ocasionaron que las autoridades virreinales se interesaran cada vez más por ejercer un control estricto sobre la producción, comercialización y consumo de la bebida. La segunda mitad del siglo XVIII inaugura en la Nueva Granada un periodo de transformaciones económicas, fiscales, sociales y políticas impulsadas por la dinastía borbónica. Para el mercado del aguardiente, esto se

² Hugues Sánchez. "Haciendas de trapiche, hatos, hatillos y rozas: el mundo rural en la gobernación de Santa Marta (1700-1810)". *Historia Caribe*, Vol. XI, No. 28, 2016.

trajo en la monopolización de la producción que reemplazó al sistema de asiento, quedando la corona a través de sus delegados en el reino, como encargados de administrar este rubro a través del estanco de aguardiente.

El contenido fundamental de aquellas reformas borbónicas era en esencia económico con ventajas en el comercio y en el plano fiscal con beneficios en el recaudo tributario de las cajas reales, por lo que se estancaron sectores estratégicos de la producción agraria como el tabaco, aguardiente y la sal. La renta del aguardiente provincial se centralizaba en un estanco principal que captaba el recaudo de todo el territorio en Santa Marta, con ayuda de dos administraciones secundarias ubicadas en Valledupar y Ocaña. En cada una participaban actores distintos como cosecheros, labradores, transportistas, financieros, inversionistas, comerciantes, funcionarios, trabajadores a jornal, y finalmente grandes cuadrillas de esclavos que constituían la principal innovación de los cultivos de caña de azúcar incorporados en el Nuevo Mundo (Curtin, 1998). Con el estanco, se crearon tres fábricas de aguardiente en la provincia que eventualmente se convirtieron en un eslabón de la cadena productiva y absorbieron una porción importante de la producción de mieles, caña de azúcar, anís y azúcar producido tanto en la región como en otras provincias. El abastecimiento de estas fábricas de aguardiente dependía del flujo constante del comercio interregional para suplir de insumos a las manufacturas, de esta forma, se garantizaba el correcto funcionamiento del estanco. La dinámica de producción de aguardiente fue un vértice desde el que la provincia de Santa Marta se articuló mejor a la economía virreinal.

El cultivo de caña de azúcar y la fabricación de bebidas destiladas ha sido una de las prácticas ancestrales de más vieja data en el país. De estas actividades, se desprenden el origen de las tradicionales bebidas como el guarapo, el viche (recientemente reconocido como patrimonio cultural de la Nación) y el aguardiente en sus diferentes presentaciones que han sido consumidas por amplios grupos de poblaciones en toda la historia de Colombia. Esta investigación es una historia de estas bebidas y la forma como su producción permitió las conexiones económicas y el intercambio entre distintas geografías de la provincia de Santa Marta antes de la independencia. Más allá del sentido cultural de estas bebidas, esta investigación rescata la complejidad de actores sociales que participaron en la producción y cultivo de caña de azúcar. Durante varios siglos de dominación colonial, las poblaciones indígenas y esclavas de las costas neogranadinas fueron explotadas en amplias zonas de cultivos dedicadas a la producción de bebidas y al lucro de los hacendados y grandes propietarios. En las haciendas y pequeños cañaduzales, grandes grupos de población esclavizada e indígenas vieron alterado los tradicionales modos de fabricación hacia manufacturas en control del poder colonial que les restringieron los usos ancestrales que tenía la bebida. No obstante, es posible verificar la coexistencia de modos de producción clandestina de estas comunidades que resistieron al monopolio del estanco del aguardiente. En las fábricas de aguardientes en control de la corona española, grupos de trabajadores a jornal, entre los que se incluían carpinteros, maestros,

herrereros e indígenas de Mamatoco se dieron algunas de las primeras formas de trabajo asalariado manufacturero antes de la irrupción de la revolución industrial. La propuesta de este documento intenta trazar los orígenes de las actuales economías populares dedicadas a la fabricación y destilación de productos derivados de la caña de azúcar en una región del Caribe neogranadino. Propende establecer diálogos entre los vínculos económicos relacionados con el transporte de mercancías e insumos, las relaciones comerciales de las haciendas con las ciudades, villas y sitios y el conjunto de actores y oficios involucrados en la cadena de producción de estas bebidas.

Esta investigación tiene como objetivo principal analizar el mercado alrededor de la cadena de producción de aguardiente y sus derivados en la Provincia de Santa Marta y su inserción en la economía regional de la Nueva Granada en la segunda mitad del siglo XVIII. Para ello, además de mostrar las redes de intercambio, producción, comercialización y abastecimiento de las administraciones de aguardiente en la provincia de Santa Marta, también indaga sobre los productores, comerciantes, consumidores, autoridades y los conflictos de interés alrededor del estanco y el comercio de aguardiente. La propuesta de esta investigación se ubica en la reciente historiografía económica colombiana, cuya raíz se ubica en la agenda de estudios iniciada en la década de 1980 por Carlos Sempat Assadourian, quien definió categóricamente las nociones de mercado interno colonial y espacio económico, apuntando a las formas y mecanismos en que se articularon económicamente las zonas urbanas y rurales.³ Es decir, los grados de integración con los entornos productivos que unían a las provincias entre sí.⁴ En Colombia, este referente ha visto replicado su modelo con las investigaciones de James Torres y Leonardo Henao, quienes sostienen la importancia de estudiar el volumen de los intercambios económicos dentro de las provincias, villas, sitios y ciudades y la forma como se relacionaban estos mercados locales con el comercio interregional.⁵ Al intentar analizar los factores de dinamismo económico en la provincia de Santa Marta, esta agenda de investigación me resulta útil en la medida que destaca el comercio y la circulación de mercancías como parte integradora de la economía de la provincia. El foco teórico de la propuesta se centra en los autores señalados, pero además recoge las contribuciones realizadas por Hugues Sánchez quien ha estudiado a profundidad la gobernación de Santa Marta en el siglo XVIII, estableciendo una arista entre crecimiento económico, unidades productivas (haciendas ganaderas y trapiches) y acceso a la tierra en el marco de las reformas borbónicas.⁶

Para estudiar estas relaciones económicas a partir de un producto, se ha hecho necesario intentar develar toda la cadena de valor comprendida desde las primeras etapas de producción hasta

³ Esta investigación no entrará a debatir sobre las nociones relativas a la formación del mercado interno o los debates sobre economía natural o monetaria. Para un resumen de estos debates véase: James Torres y Edwin Muñoz. “La función de Santafé en los sistemas de intercambio en la Nueva Granada a fines del siglo XVIII”. *Fronteras de la Historia*, Vol 18 (1), 2013, 167-171.

⁴ Carlos S. Assadourian. *El sistema de la economía colonial: El mercado interior, regiones y espacio económico*. Editorial Nueva Imagen, México, 1983.

⁵ James Torres y Leonardo Henao. “A kingdom of floating markets: relative prices, river trade flows, and port linkages in New Granada (1770-1810).” *Illes i Imperis*, 24, 2022. James Torres y Leonardo Henao. “Connecting the Northern Andes and the Atlantic. The role of inland ports in New Granada’s interregional trade (1770-1809)”. *Revista de Historia Económica / Journal of Iberian and Latin American Economic History*. Vol. 39, No. 3: 2021.

⁶ Hugues Sánchez. *Mercado interno, haciendas y mano de obra en la gobernación de Santa Marta, 1760-1810*. Documento de trabajo, ICANH, Bogotá, 2007, 52.

la esfera del consumo. En este sentido, y partiendo de la síntesis realizada por Topik y Marichal, esta investigación propone la aplicación del concepto de *commodity chains* o cadenas de mercancías para determinar las relaciones que se tejieron entre productores, comerciantes y consumidores. Así, citando la definición de Rory Miller y Roberth Greenhill contenido en la compilación de Topik y Marichal, tenemos que:

“La cadena de una mercancía puede visualizarse como una serie de eslabones a lo largo de los cuales se transforma y se transfiere un producto, desde su extracción hasta su consumo final. Mediante ese concepto se analiza algo más que los canales de comercio: también se exploran las nociones de poder y gobierno.”⁷

Estudios recientes, han aplicado este concepto para caracterizar la estructura productiva de algunos bienes primarios como el cacao y azúcar que dinamizaron las economías regionales en el nororiente del virreinato, evidenciando la utilidad de este concepto para determinar la complejidad de los mercados locales en el siglo XVIII. Por lo demás, la aplicación de este referente conceptual permite develar problemas económicos de orden, y nociones sobre la estructura social de la producción, cuestión que nos remite a entender las operaciones entre los actores que participaban en la elaboración de un producto.

Finalmente, al tratarse de un tema que toca tangencialmente la renta estancada de aguardiente, es menester señalar que existe una breve historiografía sobre el asunto. Sobre este punto, hace algunos años el problema de estudio de las rentas estancadas se había aislado de las principales corrientes de la historia económica por una mirada que privilegiaba una interpretación de los conflictos sociales alrededor del monopolio y el funcionamiento institucional de la renta. El trabajo pionero de Gilma Mora me permitió identificar el funcionamiento y evolución de la renta de aguardiente en todo el Nuevo Reino Granada, observando datos sobre la fiscalidad y los conflictos sociales derivados del estanco.⁸ Trabajos posteriores basados en Gilma han enriquecido la temática al apuntar a las formas de producción de aguardiente que prevalecieron en otras provincias y otros periodos de estudio.⁹ No obstante, como se señaló en la propuesta, no es la intención estudiar la renta estancada de aguardiente desde el plano fiscal o institucional, sino, vista como un factor de dinamización del mercado regional de la provincia.

⁷ Carlos S. Assadourian. *El sistema de la economía colonial: El mercado interior, regiones y espacio económico*. Editorial Nueva Imagen, México, 1983

⁸ Gilma Mora. *Aguardiente y conflictos sociales en la Nueva Granada*, siglo XVIII. Editorial Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 1988.

⁹ Algunas obras son: Eliana Rodríguez. “De la destilación doméstica artesanal a la tecnificación de la producción del aguardiente: la cultura material del aguardiente en Antioquia, 1736-1810”. *Pensar Historia*, N°5, 2015, 9-40. María Díaz. “Caña, guarapo y vida social. Producción y circulación de aguardiente en la provincia de Tunja, siglo XVIII”. *Revista Lucem*, Universidad Externado, No.4, julio – diciembre, 2021, 1-25. Julián Ruiz. “El estanco de aguardiente en Tunja”. *Temas Americanistas*, No. 10, 1992, 48-74. Para el periodo de la independencia, véase el trabajo de Roger Pita. “La renta de aguardiente durante el proceso de independencia de la Nueva Granada, 1810-1819”. *Ciencia Nueva – Revista de Historia y Política*, Vol. 3, No.3, 2019, 105-121.

La propuesta de investigación contempla el empleo de recursos académicos que sirvan de base documental para realizar la propuesta. El Archivo General de la Nación de Colombia contiene parte de los fondos que recopilan gran parte de la información producida por las autoridades virreinales y los oficiales de la Real Hacienda durante el estanco de aguardiente. En el AGN existen los libros de la administración principal de aguardientes de las dos fábricas que funcionaron en la provincia de Santa Marta (Santa Marta y Valledupar) los cuales contienen información sobre la fabricación, las cuentas fiscales, los insumos elaborados, los procesos de destilación y batición y los informes de los encargados. En la sección Anexo II reposan los archivos sobre cuentas de ingresos y egresos, nominas, suministros, jornales y funcionarios de la renta de aguardiente, y en el fondo Reales Cédulas, reposan los lineamientos normativos expedidos por la corona para la administración del estanco. Así mismo, en fondos documentales dispersos como Tierras – Magdalena, Impuestos Varios, Miscelánea de la sección Colonia del AGN, se encuentran múltiples relaciones e informes sobre haciendas trapicheras, conflictos entre la población local y las autoridades e informes sobre lugares de producción clandestina. La búsqueda preliminar de estos acervos permitió identificar censos de haciendas trapicheras cerca de la provincia, y rutas y caminos por donde circulaban las principales mercancías de insumo. Así mismo, en esta documentación figuran testimonios de comerciantes, mercaderes, esclavos, oficiales, indígenas y propietarios de tierras que participaban en la cadena productiva de aguardiente. El procesamiento de esta información conlleva un análisis mixto de investigación cualitativa y cuantitativa para determinar indicadores económicos del mercado de aguardiente, así como indagar las tensiones y conflictos de los grupos sociales involucrados en la cadena de valor de este producto.

2. La riqueza de la provincia de Santa Marta

La gobernación de Santa Marta y posteriormente provincia de Santa Marta, fue uno de los primeros territorios donde arribaron las huestes conquistadoras de Rodrigo de Bastidas en el siglo XVI.¹⁰ El territorio contaba con una extensión de más de 300 leguas. Ubicado al norte del Nuevo Reino de Granada, componía una de las jurisdicciones que la administración española fundó para el dominio del Reino de Tierra Firme. Tempranamente, gozó de una privilegiada locación que sirvió de entrada y punto de establecimiento para las campañas de conquista y colonización de las tierras al interior del continente. Según la descripción del gobernador Antonio Narváez y la Torre, el territorio limitaba al norte con el mar Caribe “que baña su dilatada costa hasta más de cien leguas”, al oriente con la provincia de Maracaibo, jurisdicción de la capitanía general de Venezuela, al occidente con la gobernación y después provincia de Cartagena y al sur con los territorios de Pamplona.¹¹ La ciudad de Santa Marta fundada en 1525 era el centro administrativo y político de la provincia, siendo el punto de partida para el asentamiento de los primeros españoles en el territorio. La

¹⁰ Para la historia de la conquista del territorio véase la obra de Ernesto Restrepo. *Historia de la Provincia de Santa Marta*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional, 1953.

¹¹ Narváez y Pombo. *Escritos económicos*, 18. La documentación original se encuentra en: Archivo General de la Nación – Colombia (AGN), Anexo I, Asuntos Importantes, t.1, ff. 124r-162v.

condición como capital portuaria, con una bahía natural que hacía fácil la entrada y salida de embarcaciones de gran calado permitió que desde los inicios creciera un constante intercambio comercial con los demás territorios e islas del Gran Caribe. El mapa 1 muestra el territorio de la provincia, las jurisdicciones del Nuevo Reino de Granada y los límites fronterizos creados durante el siglo XVIII. A lo largo y ancho del territorio, fueron fundadas ciudades y villas que se convirtieron en las zonas de asentamiento preferidas por los españoles y las autoridades coloniales. Estos territorios de acuerdo con sus condiciones geográficas establecieron su vocación económica. Después de la capital costera, le seguía en orden de importancia la ciudad de Valledupar, fundada en 1550 en cercanías a los ríos Guatapurí y César y la Sierra Nevada.

Desde que fue fundada la provincia de Santa Marta como entidad territorial en el siglo XVI en el costado nororiental del río Magdalena, se conectó con la arteria fluvial más importante del Nuevo Reino de Granada y sus brazos hídricos. A lo largo del periodo colonial, la provincia fue uno de los territorios más importante del Imperio Español por su estratégica ubicación para el comercio de exportación e importación con la metrópoli y los puertos del Caribe. La condición mercantil de sus ciudades y su importancia relativa como nodo comercial hacia el mercado exterior, así como su extraordinaria riqueza natural, hacían de este territorio su principal atractivo. Durante el tránsito del siglo XVI y XVII, la provincia fue perdiendo la importancia que había adquirido, principalmente por el reemplazo de su centro económico, la capital Santa Marta que fue opacada por Cartagena de Indias, capital de la vecina provincia. Este hecho tuvo que ver con lo desprovisto de su bahía que la hacía un blanco fácil para los ataques de piratas y corsarios que periódicamente atacaban sus costas. Desde 1543 hasta por lo menos finales del siglo XVII, la capital de la provincia fue atacada y saqueada en diecinueve ocasiones. El sistema defensivo no fue tan robusto como en Cartagena, pero ante el panorama de los ataques se edificaron varios fuertes y murallas para defender la ciudad. Las valoraciones de estos hechos, sumado a la presencia de una gran cantidad de indios belicosos que se resistían al orden colonial, hacían de este territorio en el siglo XVIII, un espacio aparentemente rezagado que había dejado de lejos sus años esplendor.

El sector agrícola y pecuario constituyó el renglón más importante de las actividades económicas del Caribe neogranadino. En particular, debido la riqueza natural que caracterizó la provincia de Santa Marta, estas actividades componían el mayor peso a nivel productivo que tenía la economía regional. El sector agropecuario se compuso de grandes unidades productivas conocidas como haciendas, junto con pequeñas propiedades que eran trabajadas por las comunidades campesinas de libres de todos los colores. El hecho que permitió el desarrollo de un dinámico sector agrícola tiene que ver con los inicios de las reformas borbónicas de la provincia en la década de 1740, los cuales modificaron el status de los habitantes hacia la condición de vecinos, lo que facilitó el acceso a la tierra de la población libre del territorio.¹² Estos individuos, según las investigaciones de Hugues Sánchez orientaron su actividad productiva hacia el cultivo de maíz, yuca, arroz, plátano,

¹² Hugues Sánchez. “De arrochelados a vecinos. Reformismo borbónico e integración política en las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena, Nuevo Reino de Granada, 1740-1810”. *Revista de Indias*, Vol. LXXV, No. 264, 2015, 457-488.

cacao y caña de azúcar, además de la cría de animales que iban destinados a satisfacer la demanda interna, así como los mercados regionales más cercanos.¹³ La presencia de los cultivos de caña constituía uno de los motores productivos de la provincia. La información suministrada por los informes de Narváez y La Torre y el padre Antonio Julián, permiten comprender que esta actividad fue ampliamente extendida en todos los rincones de la provincia. Según las observaciones del alférez Nicolas de la Rosa, la provincia de Santa Marta contaba con siete variedades de caña, de las cuales la caña de azúcar era la de mayor abundancia y de mejor provecho en la región. Con este fruto se elaboraban “la miel, el melado, el azúcar, la panela, alfandoques y variedad de dulces que con estos se hacen, y la saca del aguardiente de anís, que es muy suave y medicinal.”¹⁴ La producción de este fruto se concentró en áreas específicas, que como veremos más adelante colindaban a cuerpos de agua. Particularmente, el militar describía las áreas de producción en los siguientes términos:

“(…) la siembra y labor de la caña dulce, es en los llanos y serranías de Ocaña, San Jacinto, San Bernardo, Simaña y otros parajes del Río Grande, en que abundan los ingenios y trapiches en que se muele y beneficia, aunque en nuestra capital (Santa Marta) no se carece de ella”.¹⁵

En efecto, a la par que los españoles introdujeron animales para su subsistencia, también hicieron lo propio con los cultivos de caña. Por supuesto, las observaciones de los ilustrados no dudaron en asignar un papel especial a este cultivo, principalmente porque reconocían las bondades de la tierra para su desarrollo. El gobernador Narváez señalaba que:

“En toda la provincia se da igualmente la caña de la mejor calidad, y la fertilidad del terreno, abundancia de aguas corrientes para regar, y para mover las maquinas, y molinos, la de bueyes, mulas, y otros animales para los trabajos, y la de carnes para manutención poco costosa de los esclavos, u operarios haría mucho más fácil, y barata que en la Habana (...)”¹⁶

Misma apreciación parecía tener el padre Antonio Julián, quien anotaba que fundamentalmente era en la ciudad de Ocaña y los márgenes del río Magdalena, donde con mayor abundancia florecían los cultivos de caña, permitiendo que los productos derivados de su actividad como la miel y el azúcar, surtieran los mercados comarcas de las provincias vecinas.¹⁷ Fue tal la importancia relativa de este cultivo, que constituía el primer renglón de la cadena productiva del estanco de

¹³ Hugues Sánchez. “De esclavos a campesinos, de la ‘roza’ al mercado: tierra y producción agropecuaria de ‘los libres de todos los colores’ en la gobernación de Santa Marta (1740-1810)”. *Historia Crítica*, No. 43, enero – abril, 2011, 130-155.

¹⁴ De la Rosa, *Floresta de la Santa Iglesia*, 244.

¹⁵ De la Rosa, *Floresta de la Santa Iglesia*, 244-245

¹⁶ Narváez y Pombo. *Escritos económicos*, 27

¹⁷ Antonio, J. *La perla de América*, 92.

aguardientes, segundo ramo en la recaudación fiscal del virreinato. Sabemos por la investigaciones de Hugues Sánchez, que los cultivos de caña de azúcar se encontraban en amplias zonas de Valledupar, Chiriguana y cerca de la ciudad de Santa Marta, siendo un sector importante para el abastecimiento de las principales haciendas ganaderas existentes en la provincia; tales como la hacienda Santa Cruz Papare, San Pedro Alejandrino y Santa Bárbara de las Cabezas.¹⁸ Lo anterior, permitió el establecimiento de haciendas de trapiches y trapichitos donde se administraban los cañaduzales y demás cultivos. Este sistema hacía un uso intensivo del suelo y de los recursos hídricos que inevitablemente generaba cambios en la geografía del territorio. A diferencia de lo que ocurrió en las plantaciones azucareras de Cuba, Brasil, Saint Domingue y las Antillas del Caribe en el siglo XVI y XIX, la provincia de Santa Marta no se caracterizó por tener un complejo de plantaciones que le permitiera lograr un lugar primordial en el comercio mundial de azúcar como si hicieran las colonias antillanas. Los historiadores y economistas de la región Caribe han reflexionado sobre el por qué en las provincias del norte del virreinato no se instauraron grandes complejos de plantación azucarera como si sucedió en otras latitudes. De hecho, a pesar que contaba con las principales características ambientales, es decir, tierras bajas, clima tropical, abundante agua y estaciones secas con abundante luminosidad para que prosperara el cultivo y con una considerable cantidad de mano de obra esclava y libre de todos los colores, el territorio no fue nunca un área de extensas plantaciones de caña azúcar.¹⁹ Adolfo Meisel proveyó explicaciones que sitúan las variables naturales y climáticas como los factores determinantes que impidieron el desarrollo de una economía de plantación con alcance a los mercados internacionales.²⁰ También discutió como causas secundarias las ideas de Narváez relativas a la falta de esclavos para las labores agrícolas y por supuesto el aumento de la presión fiscal que se materializó con la existencia del estanco de aguardientes, que ya había sido anotada por el distinguido José Ignacio de Pombo a inicios del siglo XIX.²¹ Investigaciones posteriores arguyeron explicaciones diferentes a las dadas por Meisel. Para autores como Adelaida Sourdis, la inexistencia de plantaciones en el Caribe neogranadino se debió al monopolio que poseía la corona sobre la producción de aguardientes que retenía la producción de los hacendados y cosecheros de la provincia. Otros como María Teresa Ripoll vieron factores vinculados al ordenamiento territorial y el desarrollo de alternativas económicas de menor costo como las variables que explican el dilema.²²

En nuestro balance, consideramos que las explicaciones dadas por Meisel y los demás autores son

¹⁸ Hugues Sánchez. “Haciendas de trapiche, hatos, hatillos y rozas: el mundo rural en la gobernación de Santa Marta (1700-1810)”. *Historia Caribe*, Vol. XI, No. 28, 2016, 241-274.

¹⁹ El termino de complejo de plantaciones se lo debemos al trabajo de Philip Curtin. *The rise and fall of the Plantation Complex: Essays in Atlantic History*. Cambridge University Press, New York, 1998, 3-45. La cuestión de las plantaciones en el Caribe neogranadino ha llamado la atención de los historiadores y economistas preocupados por entender las causas de su nula existencia. Véase el balance de Alberto Abello. *Un Caribe sin plantación*. Memorias de la cátedra del Caribe Colombiano. Universidad Nacional de Colombia – Observatorio del Caribe, San Andrés, 2008, 191.

²⁰ Adolfo Meisel. “¿Situado o contrabando? La base económica de Cartagena de Indias a fines del siglo de las luces”. *Cuadernos de historia económica y empresarial*, No. 11, CEER – Banco de la República, 2003, 114. Adolfo Meisel Roca, “Puertos vibrantes sector rural vacío: El Caribe neogranadino a finales del periodo colonial” en Alberto Abello, *Un Caribe sin plantación*, Universidad Nacional de Colombia, Sede Caribe-Observatorio del Caribe Colombiano, San Andrés, 2006, 96-97.

²¹ Meisel. ¿Situado o contrabando?, 45-52

²² Abello, *Un Caribe sin plantación*. 60-101.

insuficientes para explicar las razones de la marginalidad de la producción azucarera del Caribe neogranadino. En particular, debemos contemplar tres aspectos adicionales: la notoria diferencia existente entre la mano de obra esclava y los libres de todos los colores que correspondían a más de la mayoría de la población existente en la provincia. Los trabajadores libres a diferencia de los esclavos debían ser compensados con salarios lo cual aumentaba los costos de producción de un bien, lo que obligaba a los hacendados y cosecheros a optar por actividades de mejor costo – beneficio. En segundo lugar, la poca innovación tecnológica en la producción cañera que hacía imposible tecnificar de forma eficiente los cultivos. Esto es posible verificar porque tan solo las fábricas de aguardientes contaban con instrumentos sofisticados para procesar la caña de azúcar, cosa que no ocurría en las haciendas de trapiche ubicadas en las zonas rurales.²³ Y finalmente, la falta de acciones estatales por parte de las autoridades coloniales para convertir el mercado de la producción de azúcar en un sector altamente competitivo en el comercio mundial. Por ejemplo, los cañaverales en Jamaica y las islas antillanas como Martinica, Guadalupe y Barbados recibían un fuerte apoyo en materia económica y política por parte de la metrópolis británica.²⁴ El diseño y carácter de las instituciones coloniales, se perfila entonces como otra variante importante para comprender este fenómeno. Para el caso de las provincias del Caribe neogranadino, no existieron políticas económicas orientadas a promover estrategias eficientes en el cultivo de la caña de azúcar, lo que pudo incidir en el marginal desarrollo de este sector en la economía atlántica. De forma general, el panorama de la actividad azucarera de la provincia muestra que este sector hacía parte del cálculo económico de las autoridades virreinales, pero no se realizaron esfuerzos por convertirlo en una actividad con alcance a los mercados internacionales. No en vano, las representaciones daban una suerte de motivación mayor para la explotación de los recursos existentes. Lo que se puede constatar con los relatos aquí mostrados, es un intento por hacer más eficiente el aprovechamiento de la riqueza natural que daba el territorio, que por supuesto produjo cambios al nivel del ordenamiento de la tierra y las actividades productivas de la provincia.

3. Las haciendas de caña de azúcar y el proceso de producción del aguardiente en la provincia de Santa Marta

La estructura de la propiedad rural existente en el Caribe neogranadino se caracterizó casi que por la nula existencia de grandes extensiones de tierra dedicadas al monocultivo de bienes exportables. Mientras que en el Caribe insular y antillano prevalecieron los sistemas de plantación, en el Caribe continental existían unidades productivas de menor envergadura conocidas como haciendas.²⁵ La mayoría de estas unidades no competían ni en tamaño, ni producción con las plantaciones existentes en Brasil y Haití, sin embargo, a la luz de las características del mercado regional, eran

²³ Según Oscar Fernández, uno de los factores que impulso las plantaciones azucareras en Cuba, era un fuerte desarrollo artesanal de instrumentos de trabajo. Véase Oscar Fernández. “Economía de plantación en Cuba (XVI-XIX): El problema de la mano de obra. (Estudio de antropología económica)”. *Estudios humanísticos*, No. 17, 1995, 373-402,

²⁴ Josef Opatný. “El azúcar americano en la Europa del siglo XVIII”, *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas = Anuario de Historia de América Latina*, No. 32, Hamburg University, 1995, 218.

²⁵ Gisela Von Wobeser. *La hacienda azucarera en la época colonial*. UNAM, México, 2004, 354.

producciones con la mayor disposición de capital fijo invertido en herramientas y mano de obra. Según Meisel, en el Caribe neogranadino existieron tres tipos de hacienda: ganadera, agrícola y cañera.²⁶ De estas tres, la hacienda ganadera fue la de mayor expansión en la región debido a la disponibilidad inicial de la tierra y la poca necesidad de capital requerida. La hacienda agrícola o de *labranzas* se puede identificar como estancias de pan coger orientadas a producir maíz, plátanos, arroz y yuca, siendo una producción dirigida al autoconsumo con una reducida circulación de excedentes. Por su parte, las haciendas de caña fueron unidades dedicadas a la producción de bienes con alta demanda en mercados regionales y fuertes eslabonamientos.

Por sus características, las haciendas de caña poseían mayor grado de tecnificación para el procesamiento de cultivos y mayor capital invertido debido a la recurrencia de mano de obra esclava. Por ejemplo, en la provincia de Cartagena, existían al menos tres haciendas de caña con cifras que superaban los cien esclavos; la haciendas San Pablo, Santa Rosa y San Agustín de Toro Hermoso de propiedad de Manuel Escobar, juntaban un aproximado de casi 300 esclavos trabajando en los cañaverales.²⁷ A diferencia de las haciendas de ganado que solo recurrían algunas decenas de esclavos para el pastoreo y control de las reses, las haciendas de caña debían disponer de cantidades cercanas a 100 esclavos para el cultivo y cosecha de los cañaverales. Algunos otros trapiches se ubicaron en cercanías al Canal del Dique, donde la irrigación del agua y las condiciones del clima, además de la permanente población esclava favorecían el establecimiento de estas unidades. El mayor efecto de las haciendas de caña era su capacidad multiplicadora en la economía regional. Mientras que las haciendas ganaderas y agrícolas comerciaban sus excedentes en cercanías al lugar donde se establecían, las haciendas de caña podían movilizar un flujo de productos que en ocasiones traspasaba las fronteras provinciales.²⁸ Los trapiches generaban eslabonamientos que estimulaban otras actividades económicas y engrosaban la primera etapa de un mercado altamente competitivo y demandante como era el de aguardientes. Los efectos se materializaban en los ingresos de los dueños, que a su vez conducía a la necesidad de compra de artículos de lujo e inversiones adicionales en otros nichos como el comercio de cacao, textiles y comestibles como se evidencia en el siguiente esquema.

La gráfica 1 propone un esquema simple de eslabonamientos del estanco de aguardiente, en donde la hacienda de caña se configura como el principal factor de desarrollo, alrededor de la cual orbitan los restantes elementos. Los ingresos derivados de la venta de insumos servían para la compra de herramientas y tecnología (capital) que impulsaba la producción, al tiempo que los salarios de los trabajadores de las haciendas y fábricas generaban efectos sobre el consumo que se materializaba

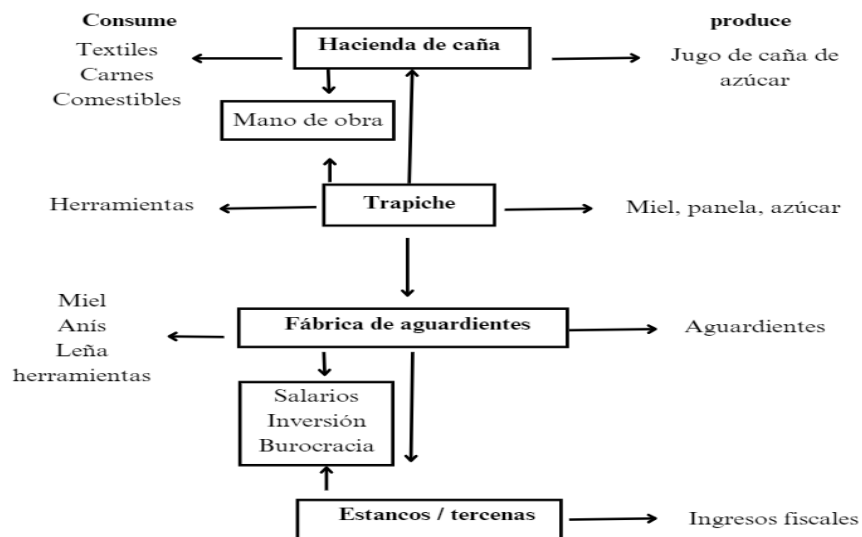
²⁶ Adolfo Meisel. “Esclavitud, mestizaje y haciendas en la provincia de Cartagena: 1533-1851”. *Desarrollo y Sociedad*, No 4, CEDE – Uniandes, 1980, 257.

²⁷ Meisel, “Esclavitud, mestizaje y hacienda”, 257. La hacienda Toro Hermoso orientaba su producción a la elaboración de miel para la fábrica de aguardientes de Cartagena. Según Meisel, entre 1786-1789 obtuvo ingresos por venta de miel por cerca de 60.000 pesos.

²⁸ Por ejemplo, la hacienda Santa Bárbara de las Cabezas vendía su producción en Mompox y la capital Santa Marta, mientras que la producción de panela cercana de Ocaña alcanzaba tanto los sitios y villas de la banda oriental del río Magdalena, como las ciudades mineras de Antioquia.

en la compra de bienes de subsistencia, manufacturas y artículos domésticos.

Gráfico 1. Esquema de enlaces de la cadena de producción de aguardientes



Para el funcionamiento y éxito de este nicho económico, la comercialización y logística en los canales de abastecimiento a través de las vías de comunicación terrestres y fluviales fue una pieza clave en el desarrollo del estanco del aguardiente. La formación de la estructura de mercado del aguardiente fue bastante compleja y diferente. Podemos señalar en sintonía con lo afirmado por Gilma Mora,²⁹ que mientras el estanco, como expresión de una industria dirigida por el Estado español fue un monopolio, su cadena de producción, es decir, el área de los oferentes fue monopsonio, en donde diversos productores y comerciantes vendían sus mercancías a un solo comprador en cabeza del estanco del aguardiente. Esa característica fue un distintivo de los estancos de aguardiente bajo la administración directa. Las haciendas de caña generaron sus propias dinámicas de mercado y fortalecieron polos de desarrollo en donde se establecieron.³⁰ La imagen tradicional tiende a asociar a las haciendas como estructuras arcaicas que concentraban la tierra e impedían el desarrollo regional. En nuestra visión particular, las haciendas de caña reproducían mecanismos de capitalización, generando estímulos a otros sectores de la economía, no solo agrícola, sino también manufacturera y comercial.³¹ Los beneficios de estas unidades productivas, así como las conexiones con monopolios de la corona también acentuaron la especialización del trabajo en los territorios.³² En la provincia de Santa Marta existían varias unidades dedicadas al cultivo de la caña de azúcar y la producción de derivados como panela y mieles. En 1789, Francisco Silvestre observaba que “en las haciendas de tierra caliente abundan en

²⁹ Mora, *Aguardientes y conflictos*, 217-220.

³⁰ Hermes Tovar, *Hacienda colonial y formación social*. Editorial Sendai, Barcelona, 1988, 236-237.

³¹ Sobre esta visión véase: Tovar, *Hacienda colonial*, 258-259.

³² Torres y Edwin. “La función de Santafé”, 174-175.

miel que se consume en los estancos de aguardiente y para la fábrica de chicha, que consume la mayor parte, a excepción de algunos alfandoques, raspaduras o panelas en que se convierte otra”.³³ Podemos identificar al menos tres áreas de producción en el territorio: la primera se ubicó en cercanías a la ciudad de Santa Marta y entre el vecino pueblo de Ciénaga donde las condiciones hidrográficas favorecieron la presencia de varias haciendas dedicadas a este cultivo gracias a la abundancia de agua dulce que requería esta producción. Naturalmente, en esta zona desembocaban varios ríos que nacían en la Sierra Nevada como el río Toribio que atravesaba la hacienda Papare y el río Córdoba. El río Gaira, ubicado el parte occidental de la ciudad y el río Manzanares que atravesaba casi toda la capital y desembocaba en el mar, permitieron eventualmente el establecimiento de algunos pequeños cultivos.

La segunda área estaba ubicada en la jurisdicción de Valledupar al interior de la provincia de Santa Marta en el valle conformado entre la Sierra Nevada y la Serranía del Perijá. Esta área estaba bañada de oeste a este por el caudal del río Guatapurí que rodeaba la ciudad de Valledupar y se conectaba mediante la vía fluvial del río Cesar. Finalmente, la tercera región se encontraba en la jurisdicción de Ocaña al sur de la provincia y se ubicó en los márgenes orientales del río Magdalena. Allí, se establecieron los cañaverales y trapiches cercanos a los ríos y arroyos que desembocaban en el río Magdalena. Según Bedolla, en esta área las unidades productivas tendieron a ser de reducido tamaño, prevaleciendo las estancias “con un tamaño aproximado de 423 metros de ancho y 846 metros de largo”.³⁴ En la jurisdicción de Valledupar se estableció la hacienda cañera llamada La Pedregosa, cuyo capital ascendía a 3.153 pesos.³⁵ Esta unidad contaba con dos trapiches que abastecían de mieles la fábrica local. Al igual que muchas haciendas y estancias de la provincia, estas unidades eran propiedad de uno de los individuos más rico de todo el Nuevo Reino asentado en Mompo, el marqués de Santa Coa, Julián de Trespalcios.³⁶ El marqués era el mayor propietario de tierras productivas de la provincia de Santa Marta y participaba activamente de la producción y comercialización de insumos como panela y mieles para las administraciones de aguardiente del Caribe.³⁷ En los testamentos de las propiedades entregados tras el fallecimiento del segundo marqués, se visualiza que la fábrica de aguardientes de Valledupar junto con los cultivos de caña, comprendían casi el 5% de los negocios con una cifra de inversión cercana a los 4.000 pesos.³⁸

Similar al caso de la casa Santa Coa, existían otros empresarios con importante prestigio que participaban en el negocio de las haciendas cañeras. Pascual Diaz Granados, individuo con larga trayectoria en los negocios, poseía una hacienda de caña llamada Santa Cruz del Valparaíso,

³³ Silvestre, *Descripción del Nuevo Reino*, 73.

³⁴ Jason Bedolla. “Sweet times in Ocaña. Sugar commodity chain and global connections in New Granada at the end of the colonial Era (1760-1810)”. *Documento de trabajo inédito*. Department of History, University of Tulane, New Orleans, 20136.

³⁵ Tovar, *Hacienda colonial*, 267-269.

³⁶ Vladimir Daza. *Los marqueses de Santa Coa: Una historia económica del Caribe colombiano, 1750-1810*. ICANH, Bogotá, 2009, 201-203.

³⁷ Daza, *Los marqueses de Santa Coa*, 158.

³⁸ Meisel, *Santa Bárbara de las Cabezas*, 58.

ubicada en cercanías a la ciudad de Santa Marta.³⁹ Según datos recopilados por Hermes Tovar, esta hacienda contaba con aproximadamente 3,460 hectáreas, que representaba poco más del 10% del capital general de este “empresario”, además de que contaba con 70 esclavos valuados en 12.215 pesos, que constituían el 47% del valor de la hacienda.⁴⁰ En cercanías a la capital Santa Marta, además de la hacienda Valparaíso, también existieron las haciendas de Papare⁴¹ y San Pedro Alejandrino.⁴² Pequeñas unidades también se ubicaron cerca de esta región, pero mantuvieron una vocación mixta, dedicándose a la ganadería y pequeños cultivos de caña y pancoger. La hacienda de Papare pasó por diversos dueños de una misma familia y según el inventario celebrado en 1808 su vocación productiva se orientó al cultivo de caña y cacao, contando con un trapiche, almacén para bagazo, secadero y más de 80 esclavos que correspondían a casi todo el capital de la propiedad.⁴³ Esta propiedad junto con la hacienda Santa Rosa Garabulla estuvieron en inmediaciones al pueblo de Ciénaga y se dedicaron principalmente al negocio cañero, que junto a los esclavos representaba más del 48% del capital invertido.⁴⁴ Muchas de estas haciendas y trapiches además de producir insumos para las fábricas de la provincia, lo hacían también para el mantenimiento de los esclavos que laboraban en las minas del sur de la provincia de Cartagena y el norte de la provincia de Antioquia. Por ejemplo, las minas de Puquí, La Soledad y Tiquisio de propiedad del marqués de Santa Coa se abastecían recurrentemente de productos que “consistían en panela, azúcar, aguardiente para los enfermos...” y demás artículos como carne y jabones.⁴⁵ De esta forma, la producción de las haciendas contribuía a las dinámicas de los mercados regionales.

En la misma línea, la hacienda San Pedro Alejandrino, fue una unidad dedicada a la producción de derivados de caña, contando con 29 esclavos que trabajaban en sus cañaverales. En 1761, gracias a información de los rematadores de la administración de aguardiente de Santa Marta, se conoce la existencia de la hacienda nombrada “Señor San José y Santa Ana “de propiedad del cosechero Joseph Antonio Manjarrez, que estaba ubicada en cercanías a la ciudad de Santa Marta. Según los testimonios de esta diligencia, la hacienda contaba con “diez fanegas de tierra cultivada de caña, las ocho, y las dos de plátano y maíz” también poseía “dos trapiches, uno de agua y otro de mulas” y como mano de obra contaba con “sesenta negros útiles de pala, fuera de treinta, entre mujeres y muchachos de doce años para abajo”.⁴⁶ Las tres grandes jurisdicciones las complementaban pequeñas zonas en donde existían trapichitos de caña. En Chiriguaná, los habitantes además de dedicarse a los cultivos de pancoger, la cría de ganado, también poseían 30 trapiches de caña que producían insumos para la venta en el mercado de Valledupar y Mompox.⁴⁷ Como se observa, la

³⁹ Sánchez, “Haciendas de trapiche”, 252.

⁴⁰ Tovar, *Hacienda colonial*, 121-124.

⁴¹ Propiedad fundada en la segunda mitad del siglo XVIII por los padres de Antonio Narváez y la Torre, gobernador de la provincia que paso a manos de Francisca Martínez a finales del mismo siglo. Véase: Tovar, *Hacienda colonial*, 124 y Sánchez, “Haciendas de trapiche”, 247.

⁴² Tovar, *Hacienda colonial*, p.94 y Sánchez, “Haciendas de trapiche”, 246.

⁴³ Sánchez, “Haciendas de trapiche”, 248.

⁴⁴ Tovar, *Hacienda colonial*, 127 y 272.

⁴⁵ Daza, *Los marqueses de Santa Coa*, 234-235.

⁴⁶ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.3, ff. 240r-241v.

⁴⁷ Sánchez, “Haciendas de trapiche...”, p.269.

presencia de numerosas unidades productivas vinculadas a la caña fue característica de la provincia de Santa Marta. En el costado oriental del río Magdalena, en territorio cercano al sitio de San Antonio y Pedraza, también existían pequeñas zonas dedicadas a este cultivo. La documentación colonial refiere que en este sitio existía la hacienda Santa Martica de propiedad de Domingo Blanco, que contaba con “un tinglado cercado de cañas de ocho a diez varas destinado para la hermita”⁴⁸.

No obstante, a pesar de la relativa abundancia de estos cultivos, el territorio de la provincia importaba en algunos años pequeñas cantidades de productos como panelas, azúcar y dulces desde el interior del Nuevo Reino. Las explicaciones a este hecho están ligadas a la administración del estanco de aguardiente, que en su producción empleaba grandes cantidades de insumos derivados de la caña como panela y mieles, lo que restringía la oferta disponible en el mercado local. Esto generaba recurrentes intercambios con zonas de producción andinas, para abastecer las cantidades que demandaban tantos los consumidores en las ciudades, villas y sitios, como las tres fábricas de aguardientes (Santa Marta, Valledupar y Ocaña) ubicadas en la provincia.⁴⁹ En 1765 la estancia del marqués de Santa Coa denominada La Pedregosa ubicada en cercanías a Valledupar, suplió durante varios años de insumos a la fábrica de aguardiente de la ciudad. La estancia contaba dos trapiches, cajones de echar miel, resfriaderas para procesar la panela, 19 mulas, 5 caballos, herramientas y un estimado de diez esclavos, en su mayoría bozales dedicados a las faenas en los casi nueve cañaverales cultivados.⁵⁰ La producción en las haciendas de caña no tuvo a los hacendados y grandes propietarios de la tierra como los únicos actores en el juego de la oferta de insumos. Como bien señala el padre Antonio Julián, en varias zonas de la provincia existían trapiches cuyos dueños eran pequeños campesinos y cosecheros que participaban en el comercio con el estanco de aguardiente.⁵¹ El análisis suministrado por Mora nos permite apreciar que los cosecheros de la provincia de Santa Marta participaban activamente en el mercado regional de producción de mieles para las fábricas. También, algunos cosecheros momposinos poseían inversiones en la jurisdicción de Tamalameque.⁵² Por razones evidentes, este grupo económico se encontraba en completa desventaja frente a los hacendados y/o inversionistas asentados en Mompo que lograban acaparar cuotas del mercado mucho mayores gracias a su disposición de capital. Los cosecheros de la provincia elevaban constantemente peticiones a las autoridades, debido a los privilegios otorgados durante varios años a los proveedores de mieles de Mompo, la competencia de los hacendados y la fijación de precios impuesta por las administraciones de aguardiente.⁵³ Por ejemplo, en 1804 el cabildo de Valledupar se quejaba ante los productores de mieles de la región, por su incumplimiento en el contrato de abasto a la fábrica local de

⁴⁸ AGN, Colonia, Poblaciones – Varias, t.8, ff. 70r.

⁴⁹ Véase el análisis de la circulación de mercancías con Honda y Mompo en el siguiente capítulo.

⁵⁰ AGN, Colonia, Testamentarias – Bolívar, t.5, ff. 640r-v.

⁵¹ Julián, *La perla de América*, 90-91. Informes de contemporáneos, también señalan la abundancia de trapiches dedicados a la producción de azúcar y aguardiente de caña, véase: Silvestre, Francisco, *Descripción del Reyno de Santa Fé de Bogotá*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1968, 47.

⁵² AGN, Colonia, Aguardientes - Bolívar, t. 4, ff. 45r-v.

⁵³ Mora, *Aguardiente y conflictos*, 70-72.

aguardiente.⁵⁴

Los trapiches fueron los espacios de producción para la obtención de este preciado bien. Formalmente, la infraestructura de los trapiches dependió plenamente de la disposición de capitales para su funcionamiento. Existían diferentes unidades que variaban en tamaño y capacidad. La documentación colonial refiere como trapichitos a las instalaciones con menor capacidad de producción que los trapiches regulares. Los trapiches podían estar ubicados en una hacienda o en casas de particulares para la producción y el autoconsumo. Si la hacienda o unidad productiva contaba con varios trapiches destinados a la fabricación de distintos tipos de materias primas entonces daba lugar a un ingenio azucarero. El empleo de trapiches para fabricación de productos derivados de la caña de azúcar era generalizado en todos los territorios del imperio español. Desde Veracruz en la Nueva España, hasta Mendoza en el Río de la Plata, los trapiches constituían parte fundamental de las economías domésticas.⁵⁵ Diversos testimonios nos muestran como estaban materializados los trapiches en el Nuevo Reino. El trapiche era una estructura rudimentaria, sin muy poca sofisticación que estuvo vinculada durante mucho tiempo a la producción doméstica de la bebida antes de la irrupción del estanco de aguardiente y la construcción de las fábricas. Consistía, como hemos anotado anteriormente, de un juego de cilindros que prensaba las fibras de la caña de azúcar para exprimir el jugo. Usualmente, era tirado por animales de tracción o esclavos y en la parte inferior contaba con una cubeta donde caía el líquido extraído. Para operar el trapiche bastaban solo pocas manos. Uno que se encargaba de girar el timón para ejercer presión y otro que ingresaba las cañas entre los rollos para sacar el jugo de la caña. El resultado era un líquido con concentración de azúcares y glucosa bastante alta que se almacenaba en una cubeta grande donde se dirigía a las calderas para calentarlo y reducirlo hasta que formara una melaza de color marrón que se conocía como miel y melaza.

La fabricación de aguardiente se daba tras poner en marcha varios procesos en la cadena de producción. De manera general se empezaba por obtener las materias primas para la elaboración de la bebida: azúcar, panela y miel. El procesamiento para la producción de azúcar, panela y miel se daba tras un arduo proceso que iniciaba con la cosecha en el cañaveral, la extracción y la destilación de los jugos en un trapiche. Estos tres productos emergían de fases diferentes de la producción. De ellos, la azúcar era la versión más refinada y se comerciaba con el fin de abastecer la canasta familiar básica. La panela y la miel resultaba del proceso de calentar las calderas con el jugo de caña hasta que se formara una melaza. La panela poseía una versión refinada con un color blanco y mayor concentración de azúcar, mientras que la panela regular se asemejaba a la miel en color y menor grado de purificación. Según las impresiones del padre Antonio Julián, en Ocaña era normal encontrar “...muchachos con un pedazo de pan en un mano, en la otra un casco de panela blanca o rubia, tirando mordiscos alternados a uno y otro, como si comieran pan con requesón”.⁵⁶

⁵⁴ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t 1, ff.85r-95v.

⁵⁵ Calderón, *Trapiches de Acayucan*, 25-28.

⁵⁶ Julián, *La perla de América*, 92.

En términos del precio, el azúcar y la panela solían ser más caros debido a la tecnología necesaria para su elaboración. Las mieles por su parte poseían un precio por debajo de las anteriores, lo que permitió que la miel se empleara durante casi todo el tiempo de existencia del estanco de aguardiente. En periodos de crisis o escasez, como los provocados por factores climáticos o las epidemias de viruela de 1785, 1792 y 1802, las autoridades optaban por reemplazar la miel por la panela, aumentando el costo de producción y generando descontento en la población.⁵⁷ Para el proceso de elaboración de la bebida de aguardiente se empleaban grandes cantidades de agua que se echaban en una pileta o cubeta de cobre. El agua se combinaba con una variedad de elementos con abundante cantidad de azúcares para producir una fórmula etílica que diera paso al alcohol con concentraciones moderadas de alcoholato. La mezcla se introducía en un alambique de cobre que separaba el líquido con contenido de alcohol mediante la destilación, a través de un proceso de evaporación y condensación.⁵⁸ Los alambiques estaban ubicados en zonas de calor y contaban con una caldera a partir del cual se calentaba la mezcla para separar los líquidos. Para calentar los hornos y calderas usados para evaporar los líquidos del alambique, la fábrica empleaba un volumen importante de leña comprada a los contratistas de la región. En caso de que escaseara este insumo se usaba el afrecho resultante de pelar las fibras de caña de azúcar para calentar la hoguera de las calderas. Los tipos de alambiques usados en la batición variaron con el tiempo, siendo el alambique de cobre el más usado por su capacidad para concentrar por mayor tiempo el calor y con ello ahorrar en el consumo de leña.⁵⁹

El alcohol resultante se conducía mediante un tubo que tenía el alambique hacia otra pileta donde se agregaban los demás ingredientes. El líquido resultado de este proceso se conocía formalmente como “guarapo” y se depositaba en albercas en las salas de batición a la espera de incorporarle el aromatizante y saborizante para la fase final. Para añadirle el anís que daba lugar al aguardiente anisado, comercializado en las tercenas de la provincia, se maceraban las semillas de anís y junto con agua se reposaban hasta fermentar en frascos de vidrio. El proceso natural daba lugar a la aparición de bacterias y microorganismos que fermentaba esta mezcla hasta producir un tipo particular de alcohol. Las mezclas derivadas se juntaban y daban lugar al aguardiente anisado, que posteriormente se embazaban en botijas de vidrio y almacenaban hasta enfriar la bebida. En las fábricas de aguardiente de la provincia de Santa Marta, solo se elaboró el tipo de bebida conocido como aguardiente anisado. Las otras variedades que se expendían para la venta como aguardiente tafia y romo, solo variaban en la cantidad de azúcar empleada para la destilación y el origen, que, en el caso del romo solía ser inglés, es decir, proveniente de Jamaica u otros dominios del imperio británico.

4. El comercio de aguardiente y derivados de la caña de azúcar en el espacio regional de la provincia de Santa Marta

⁵⁷ Mora, *Aguardiente y conflictos*, 82-83.

⁵⁸ Véase figura 1.

⁵⁹ Rodríguez, “De la destilación doméstica”, 35.

La provincia de Santa Marta contaba con una fácil y rápida conexión el río Magdalena, gracias a la red portuaria que se estableció a orillas de su cauce, y su cercanía con Mompox, principal puerto fluvial del Caribe neogranadino. En la geografía económica del virreinato, Mompox y Honda dominaban el grueso de las mercancías que circulaban en todos los sentidos. Los productos interiores pasaban por Mompox para ser exportados a los mercados atlánticos, las importaciones se redistribuían con destino a todas las provincias y los productos generados en las provincias del Caribe abastecían los mercados regionales de consumo y las principales ciudades. Mompox y Honda eran el epicentro del comercio del Nuevo Reino de Granada. Al igual que Mompox, Honda era el otrora centro portuario que canalizaba buena parte del comercio del Nuevo Reino a través de su establecimiento a orillas del Magdalena. El comercio directo que se efectuaba entre la provincia de Santa Marta y Honda era bastante modesto si se le compara con Mompox, considerando que muchas mercancías que arribaban a Mompox terminaban en los territorios de la provincia sin haberles declarado la guía o especificar el destino. Sin embargo, en algunos años se destacan cantidades considerables de envíos con destino a parajes tan lejanos como Riohacha y Valledupar. Los productos que con mayor frecuencia circularon hacia estos destinos fueron las conservas⁶⁰, habitualmente de flores y de cajetas, azúcar, ajos y textiles, entre los que se encontraban lienzos ordinarios, camisetas y frazadas.⁶¹ El segundo grupo de productos que circulaban con relativa frecuencia eran la panela y el azúcar. La tabla 1 ilustra las remisiones de productos derivados de la caña de azúcar hacia distintos parajes de la provincia de Santa Marta. Los dos productos contemplados (azúcar, panela) son mercancías que durante varios periodos de tiempo poseían una demanda elevada tanto en los mercados regionales como en los internacionales. El azúcar en particular, experimentó a finales del siglo XVIII un rápido crecimiento de sus exportaciones gracias a la coyuntura de la revolución haitiana que provocó una rápida aceleración de la producción en diferentes entornos continentales que estimularon a los productores locales. Ante este panorama, productores del interior del Nuevo Reino de Granada ubicados principalmente en Guaduas, centraron sus actividades en el cultivo de caña de azúcar en alrededor de 156 trapiches a finales del siglo XVIII.⁶² Según nuevos estudios, las cifras sobre la existencia de estas unidades productivas ascienden a 251, destacándose como una de las regiones más importante en la oferta interna de producción de azúcar.

El puerto de Honda se abastecía de la producción azucarera existente en la villa de Guaduas y en las haciendas y cañaduzales del Tolima Grande. Como se puede intuir, dada las extremas distancias y los altos costos, estas regiones no competían con los productores y hacendados en el Caribe para el abasto del estanco de aguardiente, pero sí constituían regiones con volúmenes de producción

⁶⁰ “*La composición que se hace de alguna fruta con azúcar o miel, poniéndola en punto para que se conserve*”. Véase, Real Academia Española, Diccionario de Autoridades – Tomo II, 1729. <https://apps2.rae.es/DA.html>

⁶¹ “*Manta de lana que se echa sobre la cama*”. Véase, Real Academia Española, Diccionario de Autoridades – Tomo III, 1732.

⁶² José Henao. *El río Magdalena y el complejo portuario de Honda, 1745-1808*. Tesis de maestría, Departamento de Historia, Universidad Nacional de Colombia, 2022, 43.

considerables, cuyos excedentes podían alcanzar los mercados del norte del Nuevo Reino.⁶³ Una porción cercana a la mayoría de las exportaciones de Honda con destino a la provincia de Santa Marta era producida en la villa Guaduas que para finales de siglo ya alcanzaba el total de entradas al puerto fluvial.⁶⁴

Tabla 1. Remisiones del puerto de Honda hacia la provincia de Santa Marta, 1750-1800

Año	Azúcar (Arroba)	Panela (Arroba)
1750	105	--
1757	92,5	--
1766	--	40
1768	64	1368
1773	30	35
1799	245	80
1800	3	90
Total	539,5	1613

Fuente: AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t. 412c, 1605c, 511c, 2031c, 919c, 451c, 1392c.

Las cifras generales de exportación de este bien indican que durante algunos años se exportaron hasta más de doscientas toneladas con destino a Mompox y Cartagena, ubicándose ambos centros entre el 40 y el 52% del total de las exportaciones de Honda. Por supuesto, estos valores no deben medirse como un indicador de la capacidad del consumo de estas ciudades, puesto que en la mayor parte de las situaciones eran reexportadas nuevamente hacia Europa y otros destinos como las minas de la provincia de Antioquia y el sur de la provincia de Cartagena. Para el caso de la provincia de Santa Marta, en los años de análisis se observa que en total se exportaron un aproximado de más de quinientas arrobas que con cifras actuales se estiman en más de 5,290 kilogramos. Dato modesto a la luz del total de exportaciones, pero que indica la emergencia de pequeños mercados caribeños orientados a este consumo.⁶⁵ Los principales destinos de las remisiones de azúcar hacia la provincia de Santa Marta se concentraron en cuatro de las principales ciudades, Santa Marta, Riohacha, Valledupar y Tenerife. Del total de exportaciones de azúcar, la capital concentró el 76,7%, mientras que las ciudades restantes importaron poco más del 11%. Dada la cantidad es de suponer, que estas mercancías se importaron para el consumo de las familias y en algunos casos, para la reventa en el pequeño comercio a través de las tiendas de pulperías. El siguiente producto estelar fue la panela, producto rico en calorías que se deriva de los procesos de extracción del jugo de la caña de azúcar. Por sus características, era menos refinado, pero más

⁶³ José Henao, “Azúcar norandina: la pequeña producción y su experiencia caribeña. El caso del valle de Guaduas en la Nueva Granada, 1765-1811”. Documento de trabajo inédito, ICANH, 2024, pp.11-13. Renné Soulodre, *Región e imperio. El Tolima Grande y las reformas borbónicas en el siglo XVIII*. ICANH, Bogotá, 2004, pp. 43-49.

⁶⁴ Henao, “Azúcar norandina”, 14-15.

⁶⁵ James Torres y Leonardo Henao. “A kingdom of floating markets: relative prices, river trade flows, and port linkages in New Granada (1770-1810).” *Illes i Imperis*, 24, 2022, p.83.

apetecido en el consumo de los sectores populares y para la fabricación de dulces y bebidas destiladas. En los años de análisis, las ciudades de la provincia importaron un total de 18.457 Kg, siendo el año de 1768, el periodo de mayores envíos con aproximadamente el 84% del total de exportaciones. Nuevamente, Santa Marta al ser una ciudad y puerto, con un grueso de población flotante existente en el casco, figura como la principal receptora de envíos. Seguido de Tamalameque y el Banco que juntos importaron el 24% y finalmente Chiriguaná que llegó a importar 80 arrobas en un año. El valor de panela como producto estaba en función de su capacidad como alimento endulzante de bajo precio e insumo para la elaboración de dulces tales como alfandoques⁶⁶ y panelitas, además de bebidas como aguardiente y guarapo. La muestra de estos datos conduce a planteamientos e interrogantes sobre el porqué y como se importaba panela y azúcar a una región que naturalmente producía caña de azúcar. Según el informe de 1778 del gobernador de la provincia de Santa Marta y Riohacha, Antonio Narváez y La Torre, tan solo en la jurisdicción de Ocaña al sur del territorio “...se labra alguna para su consumo, y un poco que sobra de él sale para Cartagena, y otros lugares de su provincia, y para Santa Marta...”⁶⁷. Tales consideraciones llaman la atención pues fue en el Caribe neogranadino, donde el desarrollo de las actividades agropecuarias vivió su época de mayor auge desde al menos la segunda mitad del siglo XVIII. La ganadería y los cultivos de caña de azúcar proliferaron con relativo éxito en la provincia de Santa Marta.

El puerto fluvial de Mompox fundado en el siglo XVI, fue durante todo el periodo colonial el nodo articulador del comercio entre las provincias andinas y el Caribe. Alrededor de su esfera de influencia se vincularon espacios económicos conectados a través de pequeños puertos gracias a la hidrografía del área que permitía la navegación por canales, diques y caños dependiendo las temporadas de lluvia y condiciones del río. Gracias a los brazos fluviales del Magdalena, conectó puertos como Magangué y Majagual en la provincia de Cartagena y Saloa y Chimichagua ubicada en la gran ciénaga de Avisperos en la jurisdicción de la provincia de Santa Marta. Esa característica natural, también permitía conexiones terrestres con villas y ciudades relativamente distantes como Valledupar, Chiriguaná y Valencia de Jesús. La provincia de Santa Marta aportaba más del 50% del comercio regional de Mompox, siendo Ocaña, Chiriguaná, El Paso y El Banco las villas con mayores cuotas en ese mercado. Los productos por excelencia fueron la panela, la carne y derivados de la res, así como la sal y las mieles.⁶⁸ Mompox articuló las regiones mineras de la provincia de Antioquia, las regiones agrícolas del sur y occidente de la provincia de Cartagena como las sabanas de Tolú, Lórica, las subregiones del río San Jorge y Sinú y algunas regiones al sur de la provincia de Santa Marta como Ocaña, Cañaverales y de la parte oriental del Magdalena como Plato, Tenerife, Tamalameque, El Banco, Piñón, Guaimaro y Cerro San Antonio. Las más recientes

⁶⁶ El alfandoque es un dulce derivado de la panela y puesto en temperatura para la fabricación de una pasta o melcocha que se suele empacar en hoja de bijao. Para los años analizados se importaron un total 65 arrobas en 6,5 cargas de este dulce desde Honda hacia distintos parajes de la provincia de Santa Marta. AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t.412c, ff. 38r, t. 1605c, ff. 15v, t. 451c, ff. 44r.

⁶⁷ Pombo y Narváez, *Escritos económicos*, p.27.

⁶⁸ Torres y Henao, “Connecting the Northern”, 469-507, Meisel, *Santa Bárbara*, 50-51.

investigaciones señalan a esta ciudad como el principal y más importante puerto fluvial hasta por lo menos, la primera década del siglo XIX, resaltando su papel como canalizador de manufacturas y cultivos comerciales a lo largo y ancho del Nuevo Reino de Granada.⁶⁹

Alrededor de la villa se erigieron grandes fortunas vinculadas al sector comercial y agropecuario. La ciudad contaba con una suficiencia administrativa e institucional que le permitió gozar del control irrestricto de las actividades económicas de la región. Gracias a la permanencia de una casa de fundición, Mompox participaba de los flujos regionales de metales preciosos que se producían en la frontera suroriental de la provincia de Cartagena y Antioquia. Las ciudades y villas como Simití, Guamocó, Loba, Pantanos y Zaragoza enviaban sus remanentes auríferos a Mompox y a cambio importaban grandes cantidades de alimentos que abastecían las minas, formando de ese modo un amplio circuito comercial.⁷⁰ La influencia de Mompox sobre el desarrollo económico regional se evidenciaba en la capacidad de gestionar recursos y beneficios tributarios para su ciudad. Pese a que jurisdiccionalmente no poseía controles sobre los puertos ubicados en la parte oriental del Magdalena, si hizo lo propio al controlar fiscalmente a Ocaña, principal ciudad al sur de la provincia de Santa Marta.⁷¹ Las características fiscales de Mompox nos han permitido entender como funciona el flujo de mercancías hacía la provincia de Santa Marta, puesto que por sus embarcaderos se recibían todo tipo de mercancías provenientes del interior del virreinato y de las zonas de cultivo cercanas a la provincia. A pesar de que no contamos con registros de los productos estancados (tabaco y aguardiente), dado que eran privilegio de la corona y no pagaban derecho en Mompox, si logramos contar con las demás mercancías, incluso con aquellas importadas que ejercían competencia al mercado del aguardiente regional. Las relaciones comerciales sostenidas entre Mompox y la provincia samaria fueron casi siempre simétricas, pero se agudizaron a finales del siglo XVIII, caracterizadas por un constante flujos de bienes para abastecer las villas y ciudades, y una importante recepción de mercaderías que ingresaban desde los puertos de Santa Marta y Riohacha. Dada su condición casi céntrica ubicada entre tres provincias, Mompox gozó de un rápido despegue gracias al comercio y una amplia oferta de bienes y servicios ofrecidos en el casco urbano. Como puerto, cumplía funciones como distribuidor de mercancías hacia los mercados regionales y atlánticos, pero también importaba grandes cantidades de bienes para la demanda de su población.⁷² Su particular posición a orillas del río Magdalena, también le permitió estar ubicado cerca de amplias zonas dedicadas principalmente a las actividades ganaderas y una que otras unidades de pan coger y cultivos de caña. El comercio que existía entre el puerto de Mompox y las ciudades y villas de la provincia de Santa Marta era inmenso y nutrido de una variedad de productos que ilustran la forma como esta economía regional fue acomodándose a los entornos de nuevos mercados. Con cifras que superaban con creces al puerto de Honda, Mompox enviaba un promedio para los años analizados de casi 5000 kg de azúcar y más de 38.000

⁶⁹ Torres y Henao. “A kingdom of floating markets”, 84-86; Torres y Henao. “Connecting the Northern”, 472-473.

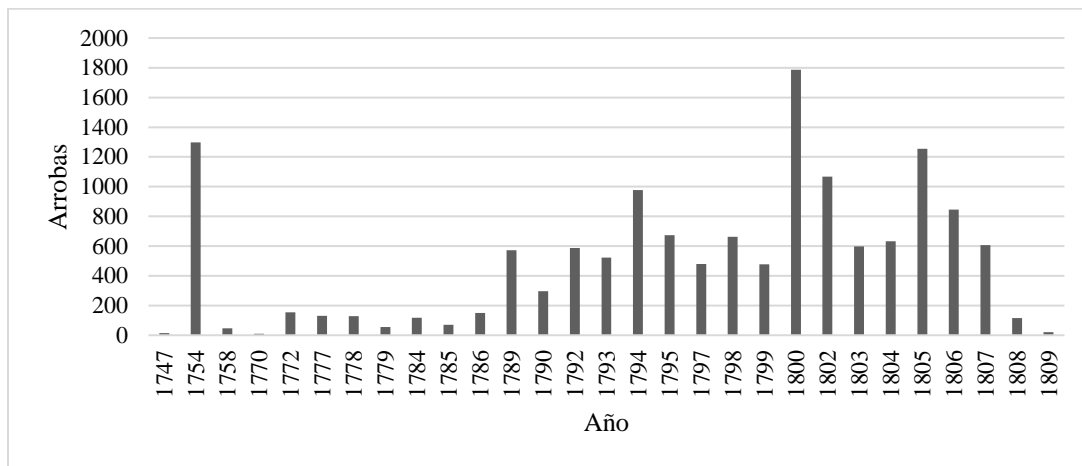
⁷⁰ Leonardo Henao. “Comercio en las “tierras de oro”. Circulación de bienes de la tierra en un Circuito comercial de la Nueva Granada: Zaragoza (1789-1811)”, en *Tiempo y Economía*, vol. 7, n.º 1, Bogotá, Universidad Jorge Tadeo Lozano, 2020, 44-45.

⁷¹ Torres y Henao. “A kingdom of floating markets”, 87.

⁷² Torres y Henao. “Connecting the northern”, 501.

kg de panela con destino a las villas y ciudades de la provincia de Santa Marta.

Gráfico 2. Exportaciones de azúcar de Mompox hacia la provincia de Santa Marta, 1747-1809



Fuente: cálculos propios con base en AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t. 1426c, 2848c, 1560c, 1529c, 1465c, 1937c, 2012c.

El azúcar fue una mercancía altamente cotizada en el mercado regional samario. En los años de análisis, es constante ver la remisión de distintas cantidades de este producto a las principales ciudades y en especial a los sitios y haciendas de toda la jurisdicción. El gráfico 2 ilustra los rangos de exportaciones brutas hacía el territorio, evidencia una tendencia en el largo plazo positivo que como se ha señalado obedeció a los movimientos cíclicos que experimento la economía alrededor del azúcar. Desde al menos 1779, un año después de declararse el Reglamento de Libre Comercio en 1778, la gráfica señala un aumento inusitado de la cantidad de envíos hacia la región. El incremento a finales del siglo XVIII obedece a diversos factores: en primer lugar, los choques en el mercado internacional por cuenta de la coyuntura revolucionario en Saint Domingue (actual Haití), principal centro de producción azucarera en el mundo. Ante la habilitación de Santa Marta como puerto exportador en 1778, podemos argüir que una porción importante de las importaciones de azúcar se redistribuyó hacia los mercados europeos a través de este puerto. En segundo lugar, un aumento de la demanda y el consumo de los hogares jalonada por el crecimiento demográfico que, aunque fue diferencial, se experimentó en todo el Nuevo Reino de Granada. En la provincia de Santa Marta y Cartagena, a este fenómeno contribuyó particularmente la organización del territorio emprendida por las autoridades virreinales, mediante la agrupación de los sitios de libres, habitualmente conocidos como arrochelados.⁷³ Los destinos de las exportaciones de Mompox hacían la provincia de Santa Marta sugieren que estas se concentraron en las principales ciudades, sin embargo, los registros destacan una constante demanda hacía los mercados locales situados en la ribera oriental del río Magdalena. Según los años analizados, Santa Marta concentró el 60% del total de exportaciones brutas, esto se tradujo en un estimado total de 2.767 arrobas, mientras que Riohacha se ubicó en el 14,8% igualando el porcentaje de Valledupar y Chiriguaná. Las villas

⁷³ Herrera. *Ordenar para controlar*, 25-29.

intermedias que funcionaban como puerto fluvial al norte de Mompox como Tenerife, Tamalameque, Cerro San Antonio, Guaimaro y Ciénaga importaron un total de 194,5 arrobas equivalentes al 4,2% del total.

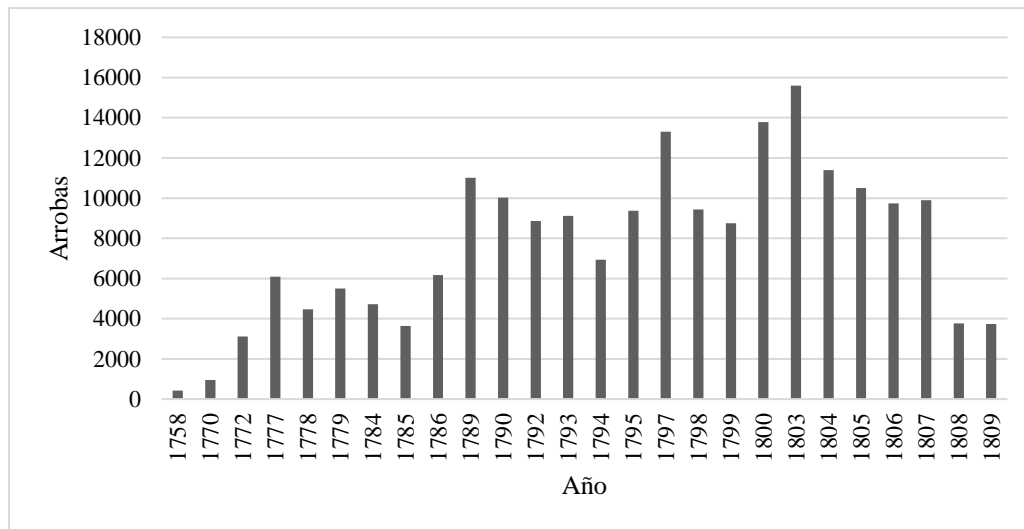
Los datos también muestran que las zonas ganaderas donde existían grandes haciendas también importaron algunas pequeñas cantidades de azúcar, siendo el sitio de El Paso y la hacienda Las Cabezas de propiedad del marqués de Santa Coa, las principales importadoras. Finalmente, debemos anotar que ese crecimiento del comercio de azúcar hacia la provincia también pudo ser por un aumento de la demanda a cuenta de las Reales Fábricas de Aguardiente que operaban en la provincia. En Mompox, que durante años operó una fábrica de aguardientes las remisiones de los derivados de la caña de azúcar suplían con bastante frecuencia estos propósitos.⁷⁴ De acuerdo con lo anterior, podemos evidenciar como el aumento se corresponde con la construcción de las tres fábricas entre 1779-1780. El caso de la panela también ilustra bien nuestra observación. La provincia de Santa Marta fue entre los primeros destinos de la exportación de panela que se remitía desde los pequeños trapiches de la jurisdicción de Ocaña y cuyo envío salía directo desde Puerto Real y Simaña. El lector se percatará que Ocaña era en términos administrativos una villa perteneciente a la jurisdicción de la provincia de Santa Marta y lo fue así hasta por los menos el siglo XIX. En los alrededores de su jurisdicción se producía gran parte de la panela y miel que se consumía en las villas, puertos y ciudades del Caribe neogranadino. El gráfico 3 muestra las exportaciones totales de panela a los mercados de la provincia de Santa Marta. En promedio, se enviaron aproximadamente más de 3.000 arrobas, siendo el año de 1754 el de mayor número de envíos con un estimado de más de 14.000 arrobas. El comercio de panela al igual que la miel no siguió las tendencias señaladas para el caso del azúcar, cuya demanda superó las barreras locales y era altamente apetecido en los mercados internacionales. Bedolla ha señalado que el comercio panelero represento el principal rubro de las exportaciones totales de Ocaña desde 1760 hasta 1809. Su consideración, está respaldada por una acuciosa tarea de archivo que lo llevó a afirmar que el mercado de este producto estuvo restringido a la esfera local, siendo consumida principalmente en las regiones mineras de la provincia de Antioquia y Cartagena, y por supuesto como insumo de las reales fábricas del Caribe neogranadino.⁷⁵ Los datos desagregados señalan que la capital samaria fue el principal destino de la panela ocañera, consumiendo un promedio anual de 1629 arrobas. Los envíos con dirección a Valledupar y Chiriguaná representaron el segundo destino, promediando más de 700 arrobas, sin embargo, en los diez años analizados, solo figuran remisiones en cuatro de los años contemplados. Por su parte, las ciudades como Riohacha y Tamalameque promedian poco más de 450 arrobas siendo poco constantes en las importaciones de este bien. En los sitios y villas donde se instalaron tercenas y estanquillos para la venta de aguardiente como Cerro San Antonio, Guaimaro y El Piñón se tienen registros de los últimos seis años analizados. Sobre estos últimos, podemos añadir que promediaron un estimado de 168 y 186 arrobas respectivamente. Dado el tamaño reducido de estas poblaciones que no superaban el centenar de vecinos, es preciso señalar

⁷⁴ Torres y Henao. "A kingdom of floating markets", 99.

⁷⁵ Bedolla. "Sweet times in Ocaña", 7-8.

que tales importaciones de panela sirvieron para la producción del ramo de aguardientes o en su defecto para producción ilícita en los hogares de indios.

Gráfico 3. Exportaciones de panela de Mompox hacia la provincia de Santa Marta, 1758-1809



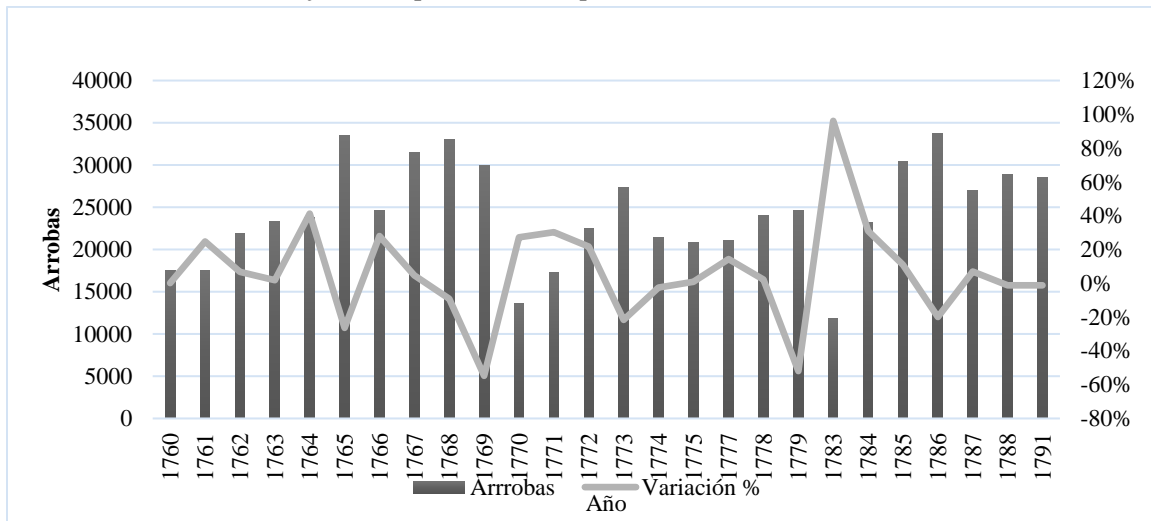
Fuente: cálculos propios con base en AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t. 1426c, 2848c, 1560c, 1529c, 1465c, 1937c, 2012c.

El renglón de exportaciones de panela desde Ocaña hacía los mercados del norte del Nuevo Reino de Granada reflejan una economía orientada al sector productivo de la caña de azúcar al sur de la provincia de Santa Marta. Desde la década de 1760 hasta finales del siglo XVIII, Ocaña exportó un total de 632.716 arrobas de panela, promediando más de 24.000 envíos cada año. Si bien Mompox fungió como su principal importador, los especialistas sugieren que buena parte de esas cantidades se redistribuía con destino hacia los mercados regionales.⁷⁶ La dinámica comercial de las exportaciones de panela fue bastante dinámica a diferencia de lo que señala Bedolla. Nuestros cálculos sugieren variaciones anuales del orden 96% hasta -55% en algunos años. Por ejemplo, el aumento porcentual de 1760 respecto a 1791 fue del orden 63%, cifra que demuestra que a finales del siglo XVIII tanto la producción como el comercio experimentaban un periodo de auge. La gráfica 4 representa el total de exportaciones de panela respecto a la variación porcentual de cada año. Como bien ha señalada Bedolla, las exportaciones experimentaron tendencias moderadas, con algunos años con significativos patrones a la baja que coinciden con la contracción del comercio producido por el impacto de las epidemias de viruela en el Nuevo Reino de Granada.⁷⁷

⁷⁶ Torres y Henao, “A kingdom markets”, 98 y Torres y Henao, “Connecting the Northern”, 491.

⁷⁷ Bedolla, “Sweet times in Ocaña”, 8.

Gráfico 4. Exportaciones de panela de Ocaña, 1760-1791



Fuente: cálculos propios con base en Bedolla, “Sweet times in Ocaña”, 1-15 y AGN, Archivo Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t. 2031c, 1134c, 511c, 411c, 451c, 2496c, 2734c, 2484, 2497c, 2413c, 1023c, 123c, 2735c, 2728c, 2724c, 2542c, 1430c, 1429c, 2485c.

Ocaña gozó de un oportuno crecimiento que se evidencio además en la exportación de otras mercancías altamente apetecidas en los mercados regionales y en las finanzas de la ciudad. Además de los derivados de la caña de azúcar, la ciudad contaba con varios molinos y trigales que diversificaban la agricultura local. La ciudad contaba con ventajas geográficas envidiables que no poseía ninguna otra villa o ciudad en toda la provincia de Santa Marta, dado que se ubicaba en las proximidades de la cordillera oriental a 1202 m.s.n.m lo que facilitaba la existencia de cultivos de clima frío como el trigo, ampliamente demandado en las ciudades costeras neogranadinas. La ciudad se encontraba en cercanías a la provincia de Pamplona y se estableció como nodo articulador con el comercio marabino que llegaba desde Venezuela. Después de la panela y el azúcar que sumaban el 50% de las exportaciones del puerto terrestre de Ocaña, la harina de trigo era el siguiente ramo con una representación del 25% durante la segunda mitad del siglo XVIII.⁷⁸ La provincia de Santa Marta representaba tan solo el 1% de las exportaciones de Ocaña, mientras que Cartagena y Mompox concentraron casi la totalidad del mercado de harina de trigo del Caribe neogranadino. Las pequeñas cantidades de harina de trigo que circularon hacia la provincia de Santa Marta, arribaron a la capital que importó para el año de 1784 un total de 100 cargas, mientras que Valledupar reportó 8 cargas.⁷⁹ A diferencia de Cartagena, desconocemos datos que suministren información sobre la canasta básica de alimentos de estas ciudades, pero sabemos que el trigo era ampliamente valorado en el sector de la marinería y los eclesiásticos. Mompox por su parte constituía también un mercado flotante con amplia demanda debido a su condición como puerto fluvial para el tránsito de personas.

Junto con los derivados de la caña de azúcar, el anís constituía un insumo esencial para la

⁷⁸ Bedolla, “Sweet times”, 5.

⁷⁹ Sánchez, “Circulación, mercado y comerciantes”, 98-100.

fabricación del aguardiente anisado, principal bebida fabricaba por los estancos de la provincia samaria. Las semillas de anís (*Pimpinella anisum*) se usaban para caracterizar la bebida con un sabor y olor más agradable al consumidor. La planta de anís abundaba en varias provincias del Nuevo Reino de Granada puesto que requería condiciones geográficas y ambientales bastante sencillas. La planta que origina la semilla podía darse en climas templados y semicálidos donde la temperatura no excediera los 15° y cuyas condiciones de suelo sean húmedas para obtener una rápida cosecha. La mayoría de los cultivos florecía en regiones cercanas al valle del río Magdalena donde la altura no excedía los 1.000 msnm. Dada la importancia para la fabricación de aguardientes, el anís se convirtió en un insumo clave en la cadena de producción de este bien. En los inicios de la administración directa, el abasto de anís sufrió una fuerte reglamentación que gravó su cultivo y producción. Según Gilma Mora, la visita del regente Gutiérrez flexibilizó esta medida, dejando en libertad su comercio ante las quejas de los cosecheros que criticaron la medida monopolística.⁸⁰ Los datos de exportaciones de anís desde el puerto de Honda señalan que más del 70% se dirigieron con destino a Mompox y demás ciudades del Caribe como Cartagena que llegó a importar poco más del 17%.⁸¹ Reconociendo el papel de Mompox como importador mayorista de mercancías, es posible intuir que una buena cantidad de este producto arribaba a las reales fábricas de la provincia de Santa Marta. En 1780, año que inician operaciones en la fábrica de aguardientes de Valledupar, se compraron 5 cargas de anís equivalentes a 40 arrobas a la administración de Mompox. Estas semillas se destinaban para la destilación de la bebida, pagando un valor de más de 38 pesos por concepto de fletes. Cuando el anís arribaba a Mompox, se transportaba al puerto de la Manga en cercanías al camino de tierra, y de ahí los arrieros conducían las cargas hacia la ciudad.⁸² Para finales del siglo XVIII, gran parte del anís consumido por las fábricas de aguardiente de la provincia de Santa Marta y Cartagena provenía de los partidos de Tenza y Guateque, ubicadas en la provincia de Tunja. Debido a la formalización de asientos y contratas entre los productores locales y la Real Hacienda, las fábricas ubicadas en la provincia de Santa Marta y Cartagena importaban el anís pagando aproximadamente 4 pesos por cada carga de 8 arrobas. Como lo hicieron saber los oficiales de la administración de aguardientes de Santa Marta, la calidad de la semilla era esencial para la fabricación de la bebida, pues si el insumo llegaba en malas condiciones, no era posible emplearlo en la producción.⁸³ En 1804, la administración de Santa Marta pagó 2.000 pesos a la administración de Mompox por la compra de 50.060 cargas de anís a razón de la pérdida de las cosechas y la escasez de productos existentes en el interior del territorio.⁸⁴ La tabla 2 muestra el total de envíos de anís en 1794 con destino a las administraciones de aguardiente de Cartagena, Santa Marta y Mompox. Los datos indican que la fábrica de aguardientes de Cartagena consumía el doble de este producto que sus pares de Santa Marta y Mompox, mientras que estas dos últimas se ubicaban en valores casi similares de consumo de anís.

⁸⁰ Mora, *Aguardiente y conflictos*, 92.

⁸¹ Henao, *El río Magdalena*, 57-58.

⁸² AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t. 689c, ff. 24r.

⁸³ AGN, Sección Colonia, Aguardientes – Magdalena, t 3, ff. 81r-106v.

⁸⁴ AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t.2839, ff.120r.

Tabla 2. Destinos del anís proveniente de los partidos de Tenza y Guateque, 1794

Administración	Arrobas	Libras
Cartagena	1.369	0
Santa Marta	692	15
Mompox	691	0
Total	2.752	15

Fuente: Joaquín Durán y Díaz. *Estado general de todo el virreinato de Santafé de Bogotá en el presente año de 1794*. Archivo de la Economía Nacional, Banco de la República, Bogotá, 2012, 170-171.

El abastecimiento de anís para las fábricas del Caribe dependió de la circulación a través de los puertos fluviales del río Magdalena. En varias ocasiones, los envíos de anís no llegaban en su totalidad, debido a las inclementes condiciones de navegación del río que con mucha frecuencia hacían naufragar las piraguas y canoas que las transportaban.⁸⁵ Debido a los altos costos de importación desde España, pequeños productores ubicados en Tunja y en las laderas orientales cercanas al partido de Ocaña orientaron sus actividades agrícolas al cultivo de esta semilla, estimulados por los buenos rendimientos del estanco de aguardiente.⁸⁶ En Honda, las exportaciones de anís de 1760 reportan a Tenerife y Riohacha como los únicos destinos de la provincia de Santa Marta. En Tenerife debió existir una pequeña de producción de licores dado que se importaron más de 100 arrobas junto con otros artículos y comestibles. Años después, Joseph Estrella figura como el dueño de cargamento que contenía 8 arrobas de anís, además de otros productos como destino a Santa Marta.⁸⁷ El marqués de Santa Coa a través de sus administradores negociaba cargas de anís proveniente de Honda para surtir su fábrica, así como a otros destinos cercanos a su jurisdicción.⁸⁸

A pesar de que carecemos de información sobre los puntos específicos de producción de anís en la provincia de Santa Marta, sabemos por las guías de mercancías de Mompox, que una buena porción se producía en el partido de Ocaña.⁸⁹ En 1754, se introdujeron 126 arrobas con un precio promedio de 3 pesos la arroba. Comerciantes como Agustín Mier sostenían tratos con negociantes de Ocaña para surtir a las fábricas que en esos años se encontraban bajo el sistema de arriendo. Cuatro años más tarde, Gaspar González, comerciante asentado en Santa Marta importó 20 arrobas de anís junto a panela y cacao desde Mompox. Los comerciantes momposinos proveían también a pequeños sitios como Tacasuán y Río de Oro ubicado en el extremo sur de la provincia de Santa Marta.⁹⁰ Las contratas de anís se celebraban directamente entre los cosecheros y la Real Hacienda, obligando a los primeros a suministrar una cantidad promedio de 700 arrobas, que las administraciones de aguardiente estaban obligadas a comprar a unos precios fijados por el acuerdo. Después del

⁸⁵ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t 3, ff. 16r-28v

⁸⁶ Mora, *Aguardientes y conflictos*, 91-93.

⁸⁷ AGN, Anexo III, Real Hacienda - Cuentas, t. 511c, ff. 25r-v, t. 993c, ff. 17r-18v.

⁸⁸ Daza, *Los marqueses de Santa Coa*, 191.

⁸⁹ Las relaciones del padre Antonio Julian de 1777 y la del gobernador Narváez de 1787 no mencionan en ningún apartado del informe la presencia de estos cultivos en la provincia.

⁹⁰ AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t. 2848c, ff. 42v-134r, t. 1465c, ff. 71v, t. 1966c, ff. 210r-250r.

cosechero, figuraba un asentista como encargado de negociar y transportar las mercancías a los destinos solicitados. Este tipo de intermediario se encargaba de abastecer con las mercancías a las reales fábricas y procurar el pago a los cosecheros locales según los precios fijados en el contrato. Información dispersa señala a algunos comerciantes de Ocaña y Tunja como los principales proveedores en las administraciones de Cartagena, Mompox y Santa Marta.⁹¹ En la producción de aguardiente, se maceraban y posteriormente se combinaban con agua para esperar el proceso de fermentación natural. Las cuentas de cargo y data muestran que el consumo de anís para la destilación de aguardiente era significativo. En 1784 la fábrica de Valledupar consumía un promedio mensual de 21 arrobas de anís, sumando un consumo total de más de 250 arrobas al año.⁹² La fábrica de Santa Marta por su parte consumía casi 700 arrobas de anís en 1783 y hacia inicios del siguiente siglo consumía un estimado de 588 arrobas anuales.⁹³

El mercado regional de aguardiente se veía constantemente amenazado ante la competencia de las bebidas extranjeras provenientes de España y el contrabando. A finales del siglo XVIII, las medidas adoptadas para liberar el comercio exterior permitieron al puerto de Santa Marta comerciar con puertos neutrales y colonias amigos, lo que hizo posible que ingresaran diferentes tipos de bebidas alcohólicas que hicieron competencia a la fabricación y consumo local de aguardiente anisado procesado en las fábricas de la provincia. Las importaciones del licor extranjero procedían de distintos lugares del Caribe y Europa. El aguardiente de España usualmente era producido en Cataluña y algunas regiones de Castilla y Andalucía. Este tipo de comercio fue constante durante el siglo XVIII, aunque reducido por una serie de medidas que limitaban su acceso al mercado por cuenta del estanco de aguardientes local. En 1779, un año después de decretarse el Reglamento de Libre de Comercio, se dispuso reducir las exportaciones de aguardiente catalán con destino al Nuevo Reino de Granada.⁹⁴ Esta medida, aunque fue recibida por las autoridades coloniales, no evitó por completo el importe de las bebidas que eran traficadas por los canales de comercio oficiales y las redes de contrabando como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 3. Importaciones de aguardiente español introducido en el puerto de Santa Marta, 1790-1793

Año	Cantidad (barriles)	Valor estimado (pesos plata)
1790	1.590	28.620
1791	394	7.092
1792	399	7.182
1793	595	10.710
Total	2.978	53.604

Fuente: cálculos propios con base en Mora, “El comercio de aguardientes”, 218.

⁹¹ Mora, *Aguardientes y conflictos*, 99-101.

⁹² AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t.375c, ff. 24r-43r.

⁹³ AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t.2100c, ff. 30v, t.2839c, ff.192r.

⁹⁴ Gilma Mora. “El comercio de aguardientes catalanes en la Nueva Granada (siglo XVIII)”. *Boletín Americanista*, No. 38, 1988, 213.

La tabla 3 muestra las importaciones “oficiales” de aguardiente de uva en el puerto de Santa Marta. Es de resaltar además de la importante cantidad introducida, que el valor de la mercancía podía ser el equivalente o incluso mayor a las utilidades de las administraciones de la provincia.⁹⁵ Este sector del comercio era dominado por el gremio de los comerciantes catalanes, quienes constantemente solicitan a la administración de aguardientes local permiso para expender los licores introducidos.⁹⁶ Tanto la capital como el puerto menor de Riohacha además de ser un centro de consumo, también eran puntos de redistribución hacia otros parajes de la provincia de Santa Marta. Desde estos centros se abastecían los mercados de Mompo, las minas del sur de la provincia de Cartagena y Ocaña, que también redistribuía otra importante cantidad hacia las provincias de Pamplona, Socorro y Girón.⁹⁷ Además de la presión ejercida por los aguardientes catalanes, también encontramos la importación de otras bebidas que eran consumidas por un sector con buenos niveles de ingreso. Los distintos tipos de vino procedían además de España, de algunos viñedos ubicados en Alsacia y Borgoña. Entre la variedad de vinos, existían el vino dulce y el vino blanco, los cuales se comerciaban a diferentes precios, siendo el vino dulce más costoso que el blanco. La ginebra era otro tipo de licor comercializado en el Caribe neogranadino durante finales del periodo colonial. Este tipo de bebida de origen holandés e inglés procedía de destilerías del imperio británico ubicadas en el Caribe Antillano y era comercializado a través de las rutas marítimas del Gran Caribe. Por sus características, como el uso de cereales para su destilación, la ginebra era la bebida más costosa, llegando a costar 12 pesos el frasco. Finalmente, el resolí también se comerciaba, aunque en menores cantidades. Este era un tipo de licor oriundo de la región de Andalucía y la ciudad de Cuenca y se fabricaba con diferentes tipos de ingredientes y semillas, entre las que se incluía café, azúcar, clavo, canela y anís, siendo, junto con el “licor” tradicional, la bebida de menor costo que se vendía en los territorios de la provincia samaria.

Todas estas bebidas incursionaron a finales de la década de los 90’ y se convirtieron en un factor que hizo decrecer las ventas de aguardiente en las tercenas locales. La corona no adoptó formalmente medidas para prohibir la introducción de estas bebidas, que iba en detrimento de la industria de aguardiente regional. No son claras las razones que argüían las autoridades metropolitanas para mantener este tipo de comercio, a los cuales varios virreyes asignaban la culpa frente a los malos resultados de la renta de aguardiente. Sin embargo, es posible intuir que los gremios comerciales y los cosecheros españoles podían influir en la toma de decisiones sobre este asunto. La información contenida en la tabla 4, muestra que en el mercado de importación de bebidas extranjeras participaban un considerable número de comerciantes con importantes grados de inversión. Los 16 comerciantes que figuran en ese año, además de importar licores también introducían una gran cantidad de mercancías como comestibles y utensilios varios, cuyos valores totales podían oscilar entre 50 y 200 pesos.

⁹⁵ Por ejemplo, en la tabla 6 el valor del importe del trienio 1790-1793 supera con creces las utilidades anuales de la administración de Valledupar y Ocaña. Compárese con los datos del anexo 1 y 2.

⁹⁶ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.1, ff 113r-116r.

⁹⁷ Mora, “El comercio de aguardientes”, 218-221.

Tabla 4. Registros de aguardiente y bebidas extranjeras importadas en la villa de Mompo, 1796

No. de comerciantes	Tipo de bebida	Cantidad	Valor promedio por unidad
12	Aguardiente de España	27 barriles, 23 botijas	41,5 pesos plata
1	Ginebra	2 frasqueras	12 pesos plata
3	Vino	116 barriles, 44 botijas	32,3 pesos plata
1	Resolís	2 frasquitos	3 pesos plata

Fuente: cálculos propios con base en AGN, Anexo III, Real Hacienda – Cuentas, t.1091c, ff. 3r-22r.

El listado de comerciantes también indica la presencia de connotados nombres con una importante carrera en el comercio de Mompo. Algunos como Antonio Arrau, Esteban Muñoz, José Francisco Blasco y Bernardo de la Peña, eran destacados comerciantes con años de experiencia en las operaciones de intercambio y tráfico de mercancías. Estos hombres de negocio poseían una vasta red de agentes e intermediarios en distintos lugares del Caribe y Europa que se encargaban de operar el despacho y envío de las mercancías hasta su destino. El lugar final de recepción para los datos de la tabla anterior nos muestra que después de pagar los derechos de importación en Mompo, muchos de estos licores se distribuyeron hacia Honda en el interior del Nuevo Reino, Zaragoza donde existían varias minas de oro y Barranca del Rey, punto de bodegaje en el río Magdalena. La frontera noroccidental con la provincia de Cartagena, también permitían introducir bebidas de contrabando gracias al acceso del río Magdalena. Para evitar que los licores fueran aprendidos en los puertos de la provincia por cuenta de la administración de aguardientes, los importadores de licor seguían las rutas de contrabando habituales localizadas en Riohacha y la desembocadura del río Magdalena. Lo anterior, les permitía mantener márgenes de ganancia superiores al momento de la venta, pues solo pagaban un importe en la Villa de Mompo. Los registros señalan que gran parte de este licor se introducía a través de los sitios de Barranquilla, Santo Tomas, Sabana Grande y una pequeña cantidad en el puerto de Cartagena. Gran parte de las embarcaciones empleadas para traficar contrabando se elaboraban en Mompo y Tenerife en la provincia de Santa Marta.⁹⁸ Esta ruta era habitualmente usada por los contrabandistas dado la limitada capacidad de los guardas mayores de la Real Hacienda, quienes en pocas ocasiones monitoreaban esta zona costera. A finales del siglo XVIII, según información suministrada por el virrey Gil y Lemus, en el litoral costero operaban buena parte de los contrabandistas que afectaban a la renta de aguardiente. En su informe señalaba que:

“(…) la experiencia ha enseñado que los puertos, costas y ensenadas más frecuentadas de los contrabandistas, han sido Sabanilla, las inmediaciones de Santa Marta y Riohacha, y desde el cabo de la Vela, Portevchico, Bahía Honda y Bahía Vadita y demás de la larga costa de Guajiros, por cuya mano pasan a

⁹⁸ Silvestre, *Descripción del Reyno*, 221.

Pedraza y se introducen tierra adentro hasta Riohacha y Santa Marta (...)”⁹⁹

Junto con las vías marítimas y fluviales, las vías terrestres también configuraron espacios idóneos para el contrabando, dado el escaso control por cuenta de las autoridades de la Real Hacienda. En Mompox, el camino de Jerusalén que conectaba el puerto fluvial con el interior de la provincia de Santa Marta permitía sacar las mercancías sin pagar los correspondientes derechos a la Real Hacienda.¹⁰⁰ Este camino pasaba por el río Ranchería, el paso de la Ramada y seguía la vía atravesando los sitios de San Juan, Tomarrazón, Valledupar, Valencia de Jesús, El Paso, hasta llegar al puerto frente a la ciudad de Mompox. A través de ese camino, que servía como conector vial de las provincias costeras con el comercio que se efectuaba en el caribe antillano, entraban distintas cantidades de caudales, géneros y efectos de contrabando entre los que la harina y el aguardiente eran los de mayor cantidad. La dinámica del contrabando no fue ajena al mercado del aguardiente, pues de alguna manera los individuos encontraban formas para cometer fraudes a la renta local. Debido a la poca variedad de licores que existían en el mercado y los altos costos para importar bebidas diferentes al aguardiente anisado, es común encontrar casos seguidos a civiles y comerciantes acusado por la Real Hacienda de introducir y no reportar correctamente los aguardientes que ingresaban al puerto. Algunos casos sirven para ilustrar de mejor manera esta dinámica. En 1806, los oficiales de la Real Hacienda de Riohacha iniciaron juicio contra Domingo García, comerciante oriundo de la villa de Tenerife por contrabandear aguardientes y 21 frascos de ginebra en el puerto. En el caso, los oficiales incautaron y embargaron los bienes y riquezas del comerciante al comprobarle que en su casa mantenía grandes cantidades de licor ilícito que no había sido declarado al fiscal del puerto sin importar que el comerciante sabía que era de “contrabando”.¹⁰¹ El informe también detalla que García era un intermediario de varios comerciantes samarios que le facilitaban cuantiosas sumas de dinero para la compra de mercancías de contrabando y para sacar mercancías del puerto hacia el Caribe. Casos como el seguido a los comerciantes Nicolas Argote y Regalado Pedro en 1761, por contrabando de aguardientes en Valencia de Jesús y Pueblo Nuevo muestran que las redes de contrabando eran extensas y abarcaban las principales regiones de la provincia. Estos comerciantes habían llevados novillos para la venta en Soledad y traído del sitio un barrilito de aguardiente para la venta en la jurisdicción de Valledupar.¹⁰²

Las administraciones de aguardiente también podían verse involucradas en las dinámicas de contrabando. Por ejemplo, el estanco del pueblo de Ciénaga que era administrado por el asentista de Santa Marta se abastecía desde mediados del siglo XVII de forma clandestina de aguardientes introducidos en la villa de Mompox y del sitio de Barranquilla.¹⁰³ Las redes de contrabando de

⁹⁹ García, *Relaciones de los virreyes*, 270.

¹⁰⁰ Alfonso Múnera. “Ilegalidad y frontera”. En Adolfo Meisel (Comp.). *Historia Económica y Social del Caribe Colombiano*. Uninorte. Bogotá. 1994, 111- 112.

¹⁰¹ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t. 2, ff. 579-631

¹⁰² AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t. 3, ff. 930-977

¹⁰³ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.2, ff. 44r-v.

aguardiente también llegaban a otras zonas de la provincia en donde además de importar bebidas, las fabricaban de manera clandestina. Un informe de un juez en 1801 señala la presencia de pequeñas embarcaciones que transportaban 6 frascos de aguardiente de contrabando con destino a las sabanas de Simaña y Tamalameque. Según la información de los oficiales, en estos sitios se producía aguardiente clandestino procedente de Ocaña. El administrador de Mompo y su delegado en el partido de Badillo emitieron un concepto arguyendo que en estos sitios solo se podían expendir bebidas precedentes de Mompo.¹⁰⁴ La fabricación clandestina era una actividad ampliamente difundida sobre todo en los pueblos con alta presencia indígena que escapaban del orden colonial español. En 1750, el asentista de aguardiente de caña expresaba que en la jurisdicción del pueblo de Mamatoco, algunos indios y esclavos de propiedad de Rita Teodora del Campo, fabricaban aguardiente de forma clandestina en las casas del pueblo. Estos, según el asentista y por declaración de los involucrados, habían llevado una “pailita” de cobre para destilar la bebida en sus casas, sacando más de una docena de frascos de aguardiente.¹⁰⁵ En 1788, Villanueva, población adentrada en los confines de la provincia de Riohacha, era señalada por las autoridades como un centro de producción clandestina de aguardiente.¹⁰⁶ Según las autoridades, el cacique del sitio mantenía un sitio de destilación por donde expendía aguardiente a los indios locales.

5. La administración fiscal de la renta de aguardiente en la provincia de Santa Marta

La administración del estanco de aguardiente en la provincia de Santa Marta contó con una administración jurisdiccionalmente fragmentada. Formalmente, la administración principal se ubicó en la capital del territorio y después de ella le seguían las dos administraciones subalternas ubicadas en Valledupar y Ocaña. Estas dos administraciones nunca hicieron parte de la renta provincial, pues Mompo mantuvo un férreo control sobre el manejo fiscal de estas dos cajas desde los años de inicio de su operación.¹⁰⁷ La administración fiscal de las rentas de la provincia samaria fue crucial para el sostenimiento de las principales plazas de la ciudad. Las tres administraciones manejaban una fábrica particular desde donde organizaban toda la cadena de producción del aguardiente. La estructura administrativa siguió una jerarquía emanada de las directrices generales que regularmente estaba bajo el mando de un administrador principal seguido de unos subalternos. Los administradores principales fungían como los administradores de cada fábrica quienes anualmente enviaban los sumarios de cuentas de cargo y data con base en los informes rendidos por los oficiales y trabajadores de las fábricas.¹⁰⁸ Los oficiales del estanco de aguardiente empleaban el método de contabilidad de doble partida, el cual consistía en un registro de los débitos y créditos que mensualmente manejaba cada administración. Estas

¹⁰⁴ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.2 231r-243

¹⁰⁵ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.2, ff. 48r-49v.

¹⁰⁶ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t 2, ff. 40r-43v.

¹⁰⁷ Gilma Mora señaló que Ocaña era dependiente a la administración de Santa Marta, sin embargo, como veremos más adelante su manejo fiscal quedó anclado a la Real Hacienda de Mompo. Véase Mora, *Aguardientes y conflictos sociales*, 50.

¹⁰⁸ Mora, *Aguardientes y conflictos*, 78-79.

cuentas de “cargo y data” usualmente representaban los balances de ingresos y egresos de cada administración, ponderando cada gasto que efectuaba el ramo, desde los sueldos, pago a los proveedores, suministros, impuestos extraordinarios, hasta el recaudo en las ventas y demás ingresos ocasionales que recibiera la administración, así como las deudas o pagos pendientes que debía a otra como en el caso de la fábrica de Valledupar. Los rendimientos de cada administración se conocían como “líquido producto”, los cuales eran la diferencia entre el ingreso y egreso del ramo y constituían las transferencias que realizaba cada administración a la Dirección General de Rentas de la capital del Nuevo Reino de Granada. Siguiendo la relación de Joaquín Durán elaborada en 1794, las administraciones de la provincia de Santa Marta contaban con un administrador, contador, oficial mayor, oficial primero, tercenista, maestro sacador, escribano y 4 peones para el trabajo. Formalmente, la burocracia iba desde el administrador hasta el oficial primero, quienes se encargaban de todos los aspectos administrativos de la renta. El tercenista era el encargado de llevar los “diarios de venta” de la terцена, lugar dispuesto por cada administración para expender y vender los licores suministrados por la fábrica.

El fiel interventor se encargaba de reportar la compra de insumos o “simples” empleados para la fabricación del aguardiente. Estos funcionarios llevaban libros contables donde registraban todas las compras y existencias que realizaba la fábrica, los precios, cantidades, fechas y nombres de las contratas que tenían negocio con la administración local.¹⁰⁹ Finalmente, el maestro sacador se encargaba de supervisar y llevar a cabo el proceso de fabricación, batición, destilación y merma de la producción. En 1789, durante el mandato del virrey Gil y Lemus, a la renta se le sumaron los guardas mayores encargados de vigilar y monitorear las jurisdicciones de cada administración para evitar el comercio y fabricación clandestina. Estos actuaban en sitios estratégicos de la provincia de Santa Marta, como los embarcaderos de la costa y puntos donde se expendía la bebida en la ciudad. También solían patrullar las costas y áreas donde fuera posible que se introdujeran ilegalmente la bebida.¹¹⁰ Anualmente, los administradores de Santa Marta, Valledupar y Ocaña rendían un informe general conocido como “relación jurada” donde exponían a las autoridades virreinales y metropolitanas el estado de cada administración.¹¹¹ La restante información sobre el desempeño general de la renta muestra que el aguardiente era un producto altamente consumido en los territorios de la provincia de Santa Marta. La gráfica 5 presenta un balance del nivel de ventas de la administración principal de la ciudad de Santa Marta y sus jurisdicciones, incluido los estancos y tercenas. La serie general presente en los datos muestra un acumulado general en el nivel de ventas de aproximadamente 562.336 pesos, con un promedio anual de ventas de casi 51.121 pesos. Aunque la gráfica no pondera la información de forma completa, por la ausencia de algunos años, es clara una tendencia ascendente desde al menos la década de 1770 hasta finales del siglo XVIII, que contrasta con

¹⁰⁹ En algunas administraciones de aguardiente, no existían todos los cargos administrativos contemplados en la instrucción del visitador Gutiérrez. Rodríguez. “De la destilación”, 17.

¹¹⁰ García, *Relaciones de los virreyes*, 269-270.

¹¹¹ Estos informes generales se encuentran en la sección Santa Fe del Archivo General de Indias, 1224, 1216, 1217 y 1236.

los niveles observados en el nivel de ventas de la administración subalterna de Valledupar. En este sentido, la información contrasta con lo afirmado por Mora, sobre el desempeño decreciente a nivel general en los últimos años del periodo colonial.¹¹² Los datos sugieren, además que, en vísperas del proceso de independencia, la renta de aguardiente samaria mantenía un nivel relativamente estable que mostraba signos de recuperación entrando la década de 1810.¹¹³ Algunas hipótesis pueden explicar este hecho, en particular se debe reconocer las ventas que por concepto de contrabando incautado hacían las administraciones que iban a parar a las cuentas generales de cada jurisdicción. Otra variable que es preciso considerar para entender la estabilidad relativa en las ventas de la administración de Santa Marta, era que a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, se compraban aguardientes que los comerciantes del Caribe ingresaban al puerto. Por ejemplo, en 1799 en medio de problemas para elaborar esta bebida por la falta de alambiques, esta administración se abastecía de aguardiente tafia procedente de Coro en la Capitanía de Venezuela y que había sido vendido por un comerciante francés.¹¹⁴ Mismo caso se observa en 1803, en la compra que hizo la administración samaria de 7 pipas de aguardiente romo proveniente de la isla de Puerto Rico.¹¹⁵

Gráfico 5. Evolución de las ventas de aguardiente en la administración de Santa Marta, 1772-1809



*Para el año

de 1792 solo contamos con las ventas de un semestre.

Fuente: cálculos propios con base en: AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.4, ff. 835r, AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardiente t. 1766c, 1132c, 1767c, 2493c, 2707c, AGN, República, Renta de Aguardiente -Santa Marta, t.6, ff. 40r-41r y AGI, Santa Fe, 1216.

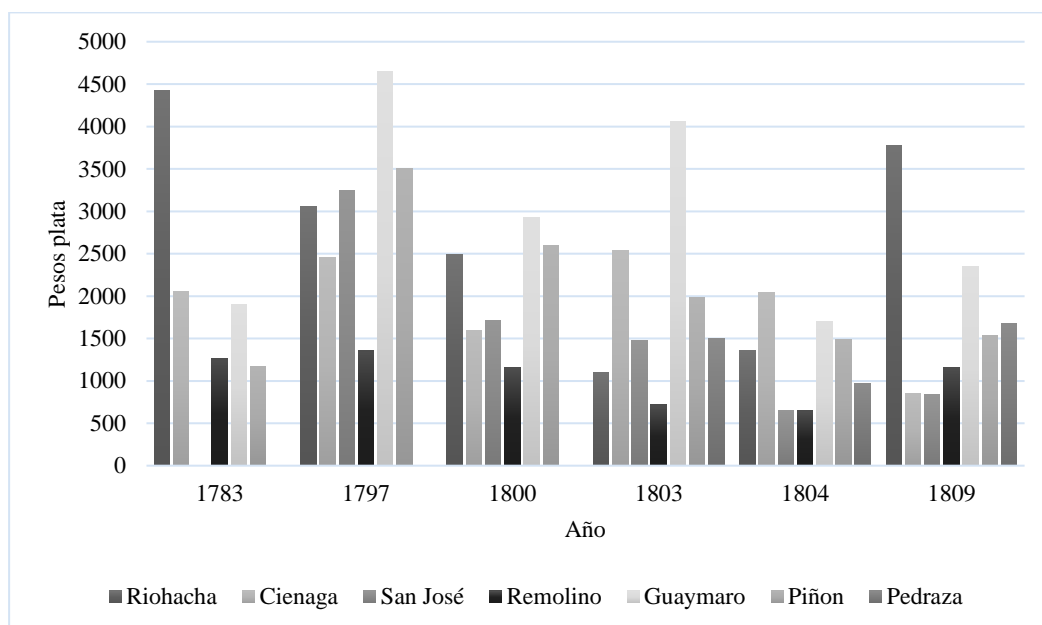
¹¹² Mora, *Aguardiente y conflicto*, 171.

¹¹³ Pita, “La renta de aguardiente”, 115.

¹¹⁴ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.4, ff. 309r.

¹¹⁵ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.3, ff.918r.

Gráfico 6. Evolución de las ventas en los estancos de la jurisdicción de Santa Marta, 1783-1809



Fuente: cálculos propios con base en: AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardiente t. 1766c, 1132c, 1767c, 2493c, 2707c.

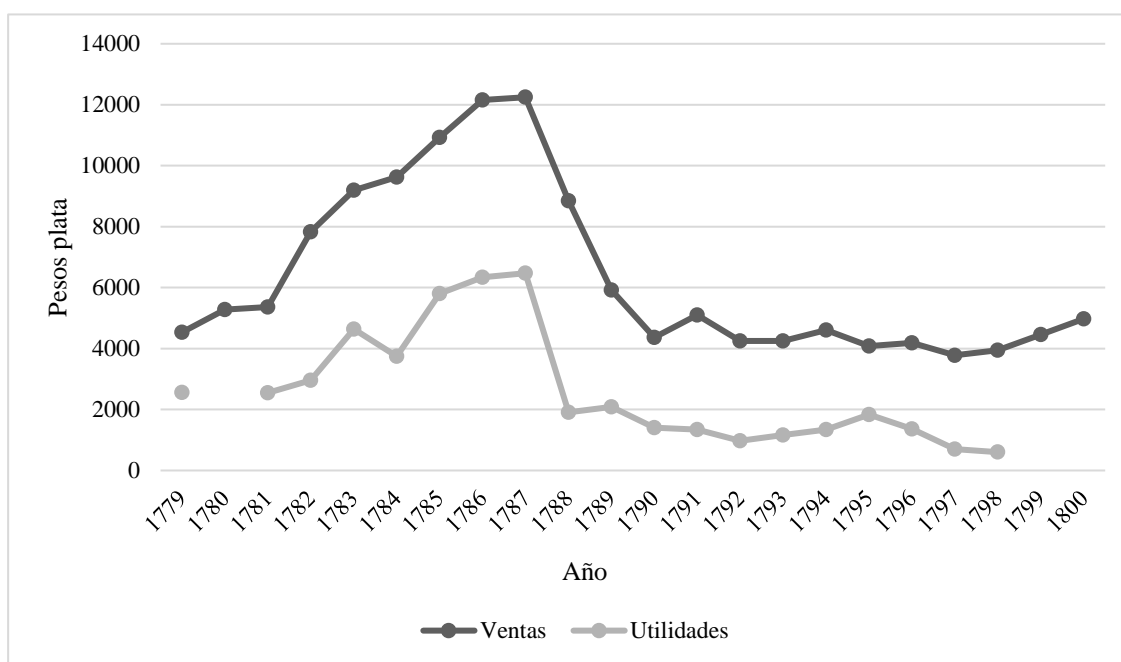
Los rendimientos en los estancos y tercenas de jurisdicción de la administración principal de Santa Marta muestran el importante papel que jugaban estos sitios en el desempeño de la renta. La gráfica 6 presenta los niveles de ventas en las 7 jurisdicciones de Santa Marta. La información recogida muestra que estos lugares representaron casi el 20% del total de ventas de la administración principal con un aporte de más de 70.000 pesos en los años de estudio. Los datos indican un promedio anual de más de 12.000 pesos con un pico máximo experimentado en 1797 de casi 20.000 pesos. El desempeño desagregado de cada estanco muestra que tan solo Riohacha y Guaymaro presentaban una tendencia creciente en los años de estudio. Por su parte, el estanco de San José presentó el desempeño más bajo, pasando de 3.244 pesos en 1797 a tan solo 842 en 1809. Respecto a cada estanco, el análisis de las cifras muestra que en los sitios se vendió un promedio de más de 10.000 pesos, siendo las administraciones de Riohacha y Guaymaro, las zonas de mayor nivel de ventas como se muestra en el gráfico 15. Por otro lado, los estancos que muestran las cifras más bajas son el sitio del Remolino y Pedraza que inició operaciones solo unos años atrás del colapso colonial. Los sitios del Piñón y el pueblo de la Ciénaga de San Juan representaron un 16% y 15% del nivel de ventas respectivamente, que sumados aportarían casi un 30% del total de los estancos.

La administración subalterna de aguardientes de Valledupar se encargaba del recaudo y administración en las poblaciones ubicadas al centro de la provincia, como eran Valencia de Jesús, Barranca, Fonseca, San Juan, Badillo, Pueblo Nuevo y El Tobo.¹¹⁶ La evolución de la administración, como lo hemos señalado anteriormente, no siguió de forma uniforme las

¹¹⁶ AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t.689, ff. 14r.

ordenanzas emitidas por las autoridades virreinales. Por ejemplo, el sistema de asiento que había sido característico de la década de 1760 en todo el Nuevo Reino de Granada, existía para la administración de Valledupar en 1809. Desde 1806 esta renta estuvo bajo la modalidad de asiento a cargo de un comerciante, Manuel José Pumarejo, quien quedó encargado de rentar anualmente a la Real Hacienda la suma de 4.800 pesos por un término de 3 años.¹¹⁷ En vísperas de la independencia, la administración de esta ciudad estaba propuesta para Joseph Valerio Caxigas con un trato que reducía la cantidad a 1.700 pesos por el mismo periodo, sin embargo, desconocemos si se acordó el trato porque el expediente cierra en los primeros meses de 1810.¹¹⁸

Gráfico 1. Evolución de las ventas y utilidades de la administración de aguardiente de Valledupar, 1779-1800¹¹⁹



Fuente: cálculos propios con base en AGN, Anexo III, Real Hacienda – Aguardientes, t. 689c, 1542c, 1544c, 821c, 1547c, 135c, 1494c, 2137c, 2605c, 2562c, 2005c, 1990c, 2069c, 2016c, 2018c, 1945c, 1940c, 2473c, 2556c, 2463c, 2474c, 2464c, 2713c, 2472c, 2287c y AGI, Santa Fe, 1236.

La gráfica 7 presenta la evolución del nivel de ventas y el “líquido producto” de la administración de Valledupar, sumados los estancos y estancuillos de su jurisdicción. De manera general, la renta mantuvo un promedio anual de ventas de más de 6.000 pesos, aportando un total de 139.910 pesos a la administración de Mompo. Los datos muestran que la renta mantuvo una tendencia positiva en el primer sexenio de la administración por parte de los oficiales reales, cuyo despegue lo podemos ubicar desde 1781, un año después de crearse la

¹¹⁷ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.3, ff. 676r.

¹¹⁸ AGN, Colonia, Aguardientes – Magdalena, t.3, ff. 692r-693v.

¹¹⁹ Los datos expresados en esta gráfica presentan la serie anualizada y corregida de los cálculos de Gilma Mora y se extienden hasta 1800, dos años más que la serie de cuentas de esta autora. No obstante, presentan una similitud en casi el 98% de los datos con pequeñas correcciones en las cifras. Para una comparación véase: Mora, *Aguardientes y conflictos*, 141.

fábrica en la ciudad. El promedio de recaudo en este sexenio rondo casi los 8.000 pesos de plata con un pico máximo presentado en 1786 y 1787 de más de 12.000 pesos. Desde 1787, la evolución en el nivel de ventas presenta un nivel aparatoso bajo que fue general a nivel de la renta general de todo el territorio.¹²⁰ La década desde 1790-1800 presenta los niveles más bajos del nivel de ventas de esta administración conforme a una tendencia decreciente que recaudaba un promedio anual de aproximadamente 4.500 pesos, un 55% menos que el primer sexenio. Los rendimientos de las utilidades siguieron la tendencia decreciente de las ventas que se acentuó después de 1787, hasta llegar a un mínimo histórico de 601 pesos a finales del siglo XVIII. El promedio anual se situó en casi 4.000 pesos en la primera década de administración directa, hasta decaer a poco más de 1.000 pesos la década siguiente.

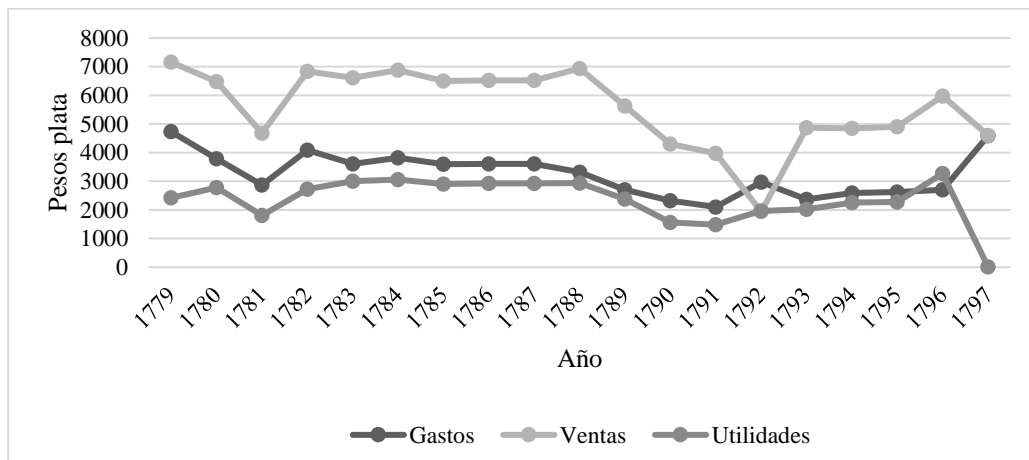
La última administración existente en la provincia de Santa Marta era la subalterna de Ocaña. La administración de Ocaña era, comparada con las existentes en el territorio, la que presentaba los niveles más bajos en la recaudación de la renta y las ventas generales como se demuestra en la gráfica 8. Sin embargo, su operación mantuvo unos niveles modestos de utilidad que le permitió continuar durante casi dos décadas. Situada en el extremo sur de la provincia, la administración contaba con tan solo 4 funcionarios que se encargaban de garantizar la continuidad de la renta. Todo parece indicar que desde sus inicios y hasta el fin del monopolio del aguardiente del Nuevo Reino, Ocaña perteneció a la jurisdicción de la villa de Mompo al igual que la ciudad de Valledupar. Las razones que explican este hecho esta nuevamente vinculados al poderoso sector mercantil momposino que extendía sus redes hasta el fisco de este pequeño puerto. Desde la década del 70', el manejo fiscal de esta villa dependía de las ordenanzas emitidas desde Mompo, cuyo importante comercio aportaba a finales del siglo XVIII, gran parte de los ingresos y caudales que recibía Mompo. Los administradores de Ocaña eran nombrados por los oficiales reales de Mompo y los rendimientos del ramo de aguardientes iban a parar a la cuenta general de aguardientes de Mompo. En las cuentas existentes de esta administración figura solamente Rafael Joseph Peinado como encargado durante el tiempo en que existió.

La información de las cuentas generales de la administración de Mompo permite observar que desde 1777 y 1778, Ocaña y el Puerto Real donde se ubicaba un estanco, enviaban sus caudales a la administración de Mompo. La gráfica 18 ilustra el balance general de la renta de Ocaña, comparando los niveles de venta con los gastos y utilidades. En primer lugar, podemos notar que Ocaña mantuvo un margen de ventas por encima de los gastos que le permitió operar sin ninguna anomalía. El promedio anual se mantuvo en cifras superiores a los 5.500 pesos, con un auge experimentado en la primera década de administración cuando el promedio de ventas rondo más de 6.000 pesos, para después decrecer hasta los 4.000 pesos. Las ventas presentaron una variación bastante marcada en años específicos. Por ejemplo, según la gráfica, en 1781 los niveles de ventas decrecieron notablemente, lo mismo que casi una década posterior. Las razones que explican este choque en el mercado se deben entre otros factores, a la revuelta de

¹²⁰ Véase gráfica 11.

los comuneros en 1781 que paralizó el mercado de aguardientes. No obstante, la renta mantuvo una tendencia decreciente que se acentuó entre el cuatrienio que va desde 1788 hasta 1792, y que finalmente, tras un breve repunte, fue superado por los gastos en que incurría la administración. Respecto a los gastos relacionados con la renta, observamos que esta aportó más de 60.000 pesos a la economía local, que se evidenciaba nuevamente en el pago de jornales, inversiones y en algunos años, aportes al hospital de San Lázaro en Cartagena y el ramo de propios para pagar gastos de la administración pública de la ciudad. Desde 1790 y hasta finales de siglo, los gastos experimentaron niveles moderadamente altos frente a décadas anteriores, que se acercaron finalmente a las ventas, volviendo muy poco rentable el manejo de esta administración. Las utilidades mostraron también una tendencia general a la baja a partir de finales del siglo XVIII que se aceleró al cierre de 1797, cuando la administración solo mantuvo un saldo a favor de tan solo 6 pesos.

Gráfico 2. Cuentas generales de la administración subalterna de Ocaña, 1779-1797



Fuente: cálculos propios con base en: AGI, Santa Fe, 1224

Conclusión:

La provincia de Santa Marta era en la segunda mitad del siglo XVIII uno de los territorios más importantes del Nuevo Reino de Granada. Su territorio estaba dotado de una particular riqueza y abundantes recursos naturales que permitieron a las poblaciones participar en una gran variedad de actividades económicas, particularmente vinculadas al sector agropecuario y al comercio de productos. A diferencia de lo que han sostenido muchos especialistas, estas poblaciones si bien producían sus bienes para el autoconsumo, también hacían lo propio para abastecer los mercados regionales y caribeños. Por ejemplo, los sitios y villas de la costa de la provincia abastecían con sal la gran cantidad de minas de la provincia de Cartagena y la provincia de Antioquia, también la pequeña producción de campesinos y libres de todos los colores exportaban cueros, añil, maderas

tintóreas y algodón hacia mercados europeos. En general, se trataba de comunidades con conocimiento de los beneficios del intercambio mercantil lo que les permitió involucrarse en amplias redes del comercio de bienes. Este recurrente comercio fue intenso y constante a lo largo del periodo de estudio y mantuvo en Honda y después Mompox, su principal activo estratégico gracias a las conexiones fluviales de la provincia con el río Magdalena. La ciudad de Ocaña, ubicada en el costado sur del territorio fue protagonista de un voluminoso comercio de derivados de la caña de azúcar (mieles y panela) y lo fue así durante más de 40 años, exportando grandes cantidades de este bien hacia los mercados regionales de consumo y en ocasiones hacía el mercado exterior. Los ingresos percibidos por estas comunidades, aunado a la presencia de grandes “empresarios” y terratenientes hicieron posible el despegue de las haciendas ganaderas y principalmente la presencia a lo largo y ancho del territorio de cultivos de caña de azúcar que se convirtieron en el primer eslabón de la cadena productiva de las administraciones de aguardiente. Estas haciendas y estancias con trapiche favorecieron estímulos al comercio debido a la importación de bienes, herramientas y comestibles con otras regiones de la geografía económica del Nuevo Reino de Granada. Además, muchas de estas unidades productivas reinvirtieron sus ingresos en otros ramos productivos de la provincia, como eran los cultivos de cacao y algodón.

En ese sentido, aunque las administraciones de aguardiente eran un sector monopolístico operado por el Estado español, fueron cruciales para dinamizar la economía de la región. El nivel de recaudo, ventas y por ende el consumo es muestra de un importante poder adquisitivo que tenían las poblaciones de la provincia. A nivel fiscal, este ramo se ubicó junto con Cali en el tercer puesto de las contribuciones generales a la renta de aguardientes del virreinato. Esto fue posible, como hemos insistido por una dotación de factores de producción (haciendas y trapiches) que permitió el continuo funcionamiento de las administraciones, lo que eventualmente favoreció el despegue económico de la provincia. ¿De qué manera funcionó esto? Básicamente las administraciones de aguardiente que existieron en la provincia, Santa Marta, Valledupar y Ocaña, generaron importantes efectos económicos sobre las áreas urbanas y rurales. En primer lugar, estos efectos consistieron en un importante grado de inversión que se materializó en la infraestructura, la dotación de herramientas, bienes de capital y la financiación de hospitales, lazaretos e iglesias. En ciudades como Santa Marta, este monopolio junto con el tabaco y los ingresos comerciales, representaron más del 50% de los ingresos fiscales de la ciudad. En Valledupar y Ocaña, estos monopolios acrecentaron las relaciones comerciales con Mompox y fueron un pilar fundamental en los ingresos fiscales del puerto. En segundo lugar, aunque la historiografía ha recalcado el papel extractivo de estas rentas, lo cierto es que la provincia se benefició gracias a un considerable gasto público observado en el fortalecimiento de una burocracia al servicio de las administraciones de aguardiente y pagos de salario a trabajadores de las fábricas. En el sector rural, esta dinamización de la economía promovida por las administraciones de aguardiente se constata a partir de los intercambios comerciales y contratas que sostenían los hacendados y cosecheros de la provincia con cada administración. Dichos intercambios comerciales no solo involucraron a este sector de grandes y medianos productores, sino, que también benefició a pequeños campesinos que surtían constantemente de leñas y maderas secas a las fábricas. En este proceso también se debe contemplar

a las personas encargadas de movilizar las mercancías y transportar las cargas hacia su destino. Se trató entonces de una operación logística de amplio alcance que involucró a varios sectores y promovió la especialización regional del trabajo. El alcance interregional también fue considerable, pues estas fábricas se surtían periódicamente de insumos provenientes de las laderas andinas, como era el anís y pequeñas cantidades de panela provenientes de Guaduas. Este flujo interregional de bienes vio la presencia de un amplio sector de mercaderes que aprovechaban las bondades del comercio para generar ingresos adicionales y con ellos la provincia de Santa Marta se involucraba en las redes del comercio interno.

Bibliografía:

Fuentes primarias:

Archivo General de la Nación de Colombia (AGN)
Sección Colonia: Aguardientes – Cundinamarca, Aguardientes – Magdalena
Sección República: Renta de aguardiente – Santa Marta.
Sección Anexo III: Real Hacienda – Cuentas, Real Hacienda – Aguardientes.

Archivo General de Indias (AGI)
Sección Santa Fe

Fuentes primarias impresas:

Antonio Narváez y José I. Pombo. *Escritos económicos*. Colección Bicentenario, Banco de la República, Bogotá, 2010.

Antonio Julián. *La perla de América*. Academia Colombiana de Historia, Bogotá, 1980.

Francisco Silvestre. *Descripción del Reyno de Santa Fe de Bogotá, escrita en 1789*. Copia del Archivo General de Indias, Sevilla, 1887.

Joaquín Durán y Díaz. *Estado general de todo el virreinato de Santafé de Bogotá en el presente año de 1794*. Archivo de la Economía Nacional, Banco de la República, Bogotá, 2012.

José Antonio García y García. *Relaciones de los virreyes del Nuevo Reino de Granada ahora Estados Unidos de Venezuela, Estados Unidos de Colombia y Ecuador*. Imprenta Hallet & Breen, New York, 1869.

Nicolas de la Rosa. *Floresta de la Santa Iglesia Catedral de Santa Marta por el Alférez D. José Nicolas de la Rosa. Dedicada al Ilustrísimo señor Doctor Don José Ignacio de Mijares de Solórzano, Obispo dignamente electo de la misma iglesia*. Imprenta D.M Cabrerizo, Valencia,

1855.

Fuentes secundarias:

Adolfo Meisel. *Santa Bárbara de las Cabezas. La gran hacienda del Caribe colombiano, 1742-1942*. Editorial Uninorte, Barranquilla, 2023.

Adolfo Meisel. “Esclavitud, mestizaje y haciendas en la provincia de Cartagena: 1533-1851”. *Desarrollo y Sociedad*, No 4, CEDE – Uniandes, 1980.

Adolfo Meisel. “¿Situado o contrabando? La base económica de Cartagena de Indias a fines del siglo de las luces”. *Cuadernos de historia económica y empresarial*, No. 11, CEER – Banco de la República, 2003.

Adolfo Meisel, “Puertos vibrantes sector rural vacío: El Caribe neogranadino a finales del periodo colonial” en Alberto Abello Vives, *Un Caribe sin plantación*, Universidad Nacional de Colombia, Sede Caribe - Observatorio del Caribe Colombiano, San Andrés, 2008.

Alberto Abello. *Un Caribe sin plantación*. Memorias de la cátedra del Caribe Colombiano. Universidad Nacional de Colombia – Observatorio del Caribe, San Andrés, 2008.

Alfonso Múnera. “Ilegalidad y frontera”. En Adolfo Meisel (Comp.). *Historia Económica y Social del Caribe Colombiano*. Uninorte. Bogotá. 1994.

Alfredo Delgado, “Trapiches de Acayucan y Los Tuxtlas durante el periodo colonial”. *Revista Ulúa*, No 23, 2014.

Carlos S. Assadourian. *El sistema de la economía colonial: El mercado interior, regiones y espacio económico*. Editorial Nueva Imagen, México, 1983.

Clímaco Calderón. Elementos de hacienda pública. Banco de la República, Bogotá, 2018.

Eliana Rodríguez. “De la destilación doméstica artesanal a la tecnificación de la producción del aguardiente: la cultura material del aguardiente en Antioquia, 1736-1810”. *Pensar Historia*, Vol. 5, julio – diciembre, 2014.

Gilma Mora. Aguardiente y conflictos sociales en la Nueva Granada, siglo XVIII. Editorial Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 1988.

Gilma Mora. “El comercio de aguardientes catalanes en la Nueva Granada (siglo XVIII)”. *Boletín Americanista*, No. 38, 1988.

Gilma Mora, “Las cuentas de la Real Hacienda y la política fiscal en el Nuevo Reino de Granada”, *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, No.11, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 1983.

Gilma Mora, “La política fiscal del Estado colonial y el monopolio de la industria del aguardiente en el Nueva Granada durante el siglo XVIII”. *Desarrollo y Sociedad*, Universidad de los Andes, 1983.

Gisela Von Wobeser, *La hacienda azucarera en la época colonial*. UNAM, México, 2004.

Hermes Tovar. *Hacienda colonial y formación social*. Editorial Sendai, Barcelona, 1988.

Hugues Sánchez. *Mercado interno, haciendas y mano de obra en la gobernación de Santa Marta, 1760-1810*. Documento de trabajo, ICANH, Bogotá, 2007.

Hugues Sánchez. “De arrochelados a vecinos. Reformismo borbónico e integración política en las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena, Nuevo Reino de Granada, 1740-1810”. *Revista de Indias*, Vol. LXXV, No. 264, 2015.

Hugues Sánchez. “Haciendas de trapiche, hatos, hatillos y rozas: el mundo rural en la gobernación de Santa Marta (1700-1810)”. *Historia Caribe*, Vol. XI, No. 28, 2016.

Hugues Sánchez. “De esclavos a campesinos, de la ‘roza’ al mercado: tierra y producción agropecuaria de ‘los libres de todos los colores’ en la gobernación de Santa Marta (1740-1810)”. *Historia Crítica*, No. 43, enero – abril, 2011.

James Torres y Leonardo Henao. “A kingdom of floating markets: relative prices, river trade flows, and port linkages in New Granada (1770-1810).” *Illes i Imperis*, 24, 2022.

James Torres y Leonardo Henao. “Connecting the Northern Andes and the Atlantic. The role of inland ports in New Granada’s interregional trade (1770-1809)”. *Revista de Historia Económica / Journal of Iberian and Latin American Economic History*. Vol. 39, No. 3: 2021.

Jason Bedolla. “Sweet times in Ocaña. Sugar commodity chain and global connections in New Granada at the end of the colonial Era (1760-1810)”. *Documento de trabajo inédito*. Departament of History, University of Tulane, New Orleans, 2013.

Josef Opartný. “El azúcar americano en la Europa del siglo XVIII”, *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas = Anuario de Historia de América Latina*, No. 32, Hamburg University, 1995.

Julián Ruiz. “El estanco de aguardiente en Tunja”. *Temas Americanistas*, No. 10, 1992.

Julián Sánchez. “Circulación, mercados y comerciantes de harina de trigo en el norte del Nuevo Reino de Granada, segunda mitad del siglo XVIII”. *El Taller de la Historia*, 14 (1), Universidad de Cartagena, 2022.

Leonardo Henao. “Comercio en las “tierras de oro”. Circulación de bienes de la tierra en un Circuito comercial de la Nueva Granada: Zaragoza (1789-1811)”, en *Tiempo y Economía*, vol. 7, n.º 1, Bogotá, Universidad Jorge Tadeo Lozano, 2020.

Leonardo Henao. *El río Magdalena y el complejo portuario de Honda, 1745-1808*. Tesis de maestría, Departamento de Historia, Universidad Nacional de Colombia, 2022.

Leonardo Henao, “Azúcar norandina, la pequeña producción y su experiencia caribeña. El caso del valle de Guaduas en la Nueva Granada, 1765-1811”. Documento de trabajo inédito, ICANH, 2024.

Luisa Consuelo. *El reformismo borbónico en América: el caso de la Nueva Granada, siglo XVIII*. UPTC, 2002.

Marco Palacios y Frank Safford. *Historia de Colombia. País fragmentado y sociedad dividida*. Editorial Uniandes, Bogotá, 2011.

María Díaz. “Caña, guarapo y vida social. Producción y circulación de aguardiente en la provincia de Tunja, siglo XVIII”. *Revista Lucem*, Universidad Externado, No.4, julio – diciembre, 2021.

Marichal, Carlos; Topik, Steven y Frank Zephyr. (eds) *De la plata a la cocaína. Cinco siglos de historia económica de América Latina, 1500-2000*. Fondo de Cultura Económica/El Colegio de México, México, 2017.

Martha Herrera. *Ordenar para controlar. Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales neogranadino, Siglo XVIII*. ICANH, Bogotá, 2011.

Miguel Urrutia. “Los eslabonamientos y la historia económica de Colombia”. *Desarrollo y Sociedad*, I semestre, 2008.

Oscar Fernández. “Economía de plantación en Cuba (XVI-XIX): El problema de la mano de obra. (Estudio de antropología económica)”. *Estudios humanísticos*, No. 17, 1995.

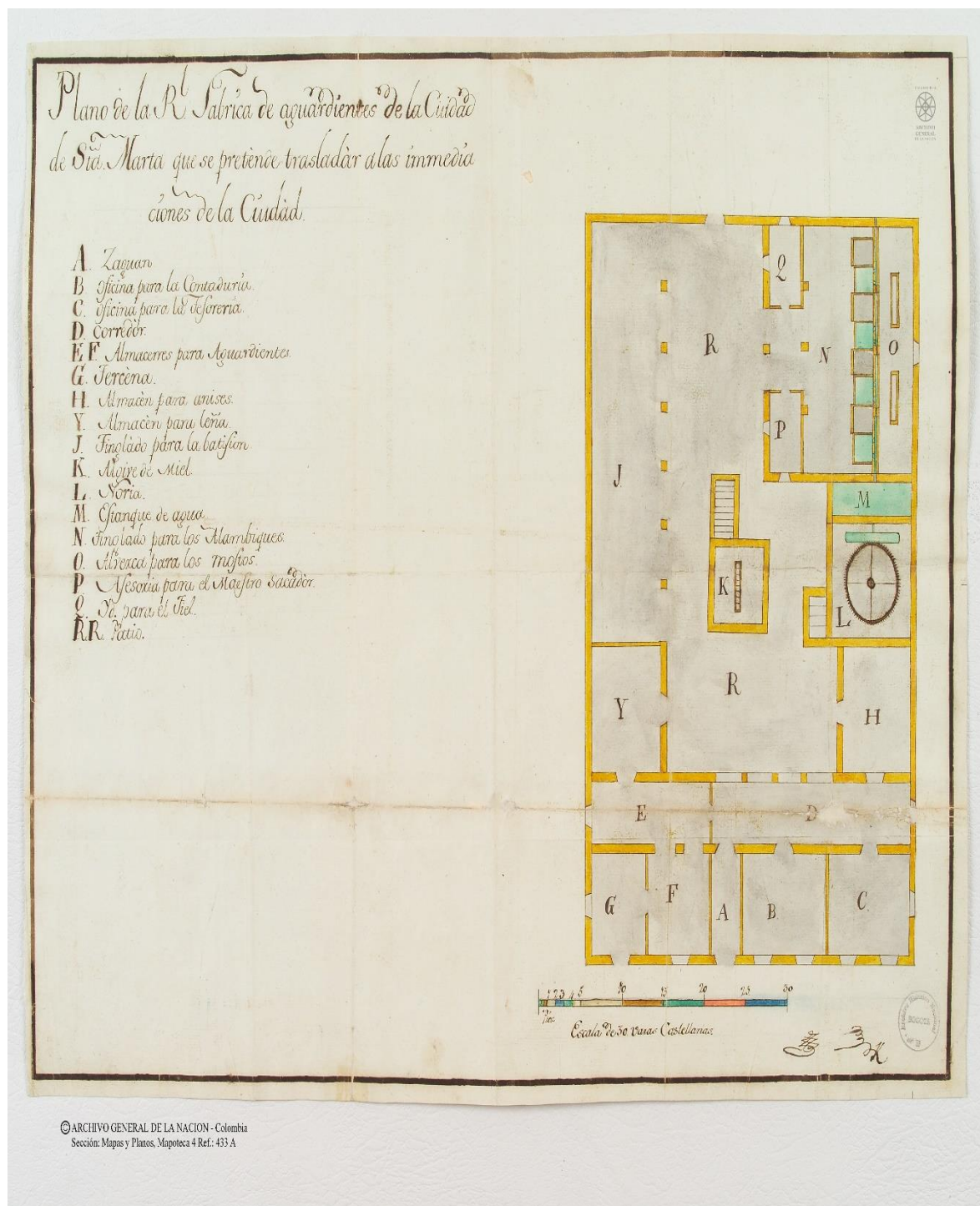
Philip Curtin. *The rise and fall of the Plantation Complex: Essays in Atlantic History*. Cambridge University Press, New York, 1998.

Roger Pita. “La renta de aguardiente durante el proceso de independencia de la Nueva Granada, 1810-1819”. *Ciencia Nueva – Revista de Historia y Política*, Vol. 3, No.3, 2019.

Vladimir Daza. *Los marqueses de Santa Coa: Una historia económica del Caribe colombiano, 1750-1810*. ICANH, Bogotá, 2009.

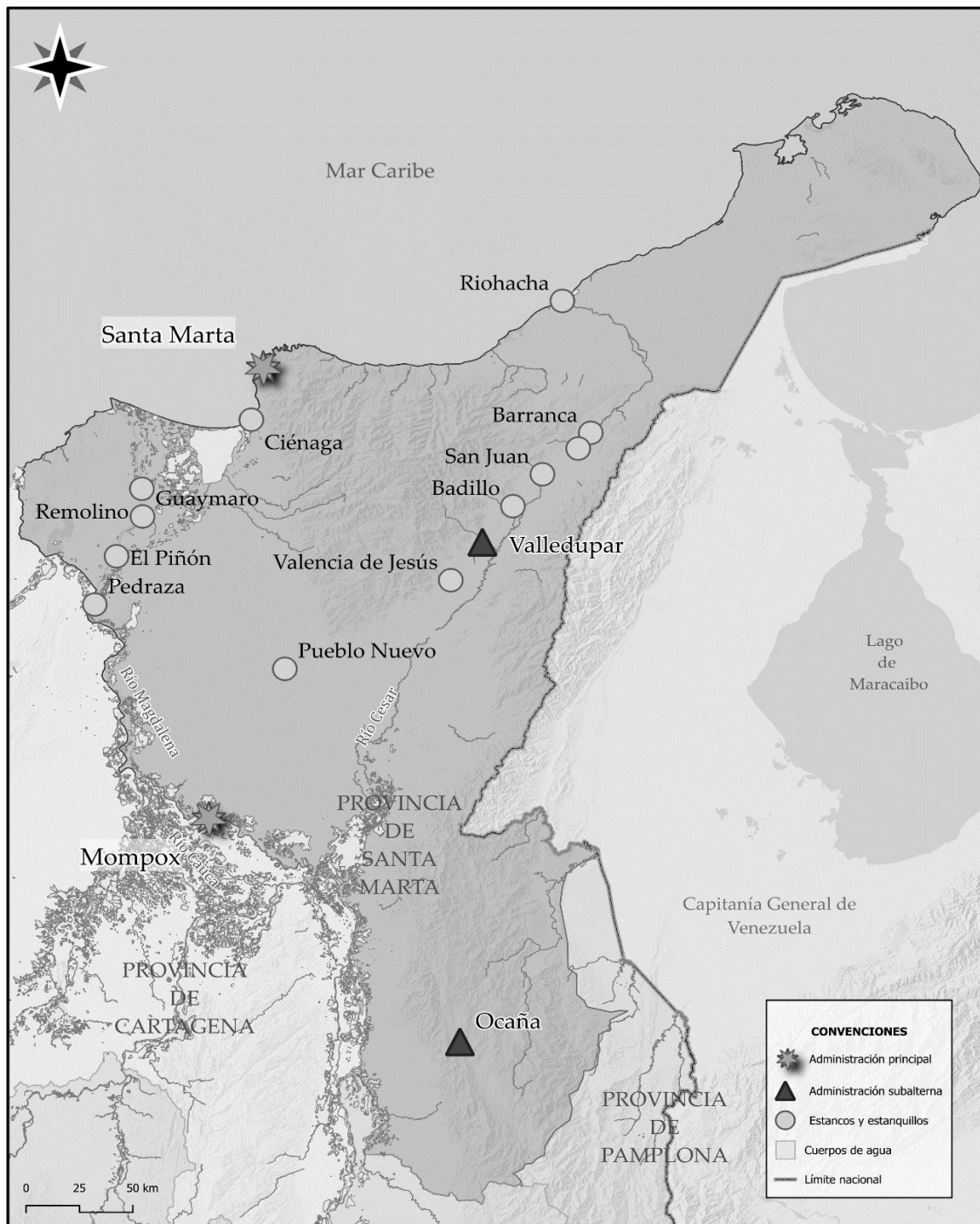
Anexos

Figura 1. Propuesta de la nueva sede de la fábrica de aguardiente de Santa Marta, 1787



Fuente: AGN, Mapas y Planos, Mapoteca 4, Ref. 433A.

Mapas 1. Administraciones de la renta de aguardiente en la provincia de Santa Marta a finales del siglo XVIII



Base: Qgis

Fuente: elaboración propia con base en Mora, *Aguardientes y conflictos*, 50-51. AGN, Real Hacienda – Cuentas, t. 1766c, 1132c, 1767c, 2493c, 2707c.