

De historias y técnicas del pan de azúcar¹

PIERRE RAYMOND²

Resumen

Acostumbrados a las presentaciones contemporáneas del azúcar de caña, se tiende a olvidar que su forma comercial original era la del pan de azúcar. El artículo describe, a partir de fuentes secundarias, archivos y testimonios, las técnicas de producción de este producto, indicando sus parecidos y sus diferencias con las actualmente en uso en la industria panelera. Por ser estos procesos más costosos y más demorados que los de la panela, su elaboración se concentraba en las haciendas más grandes y sus consumidores, en las capas más acomodadas de la población. La producción colombiana de azúcar de pan nunca se aventuró en los mercados mundiales (el mercado mundial del azúcar era un asunto caribeño). Las plantaciones esclavistas del valle del río Cauca y las haciendas santandereanas fueron dos de los principales centros de producción. La base documental de este ensayo proviene principalmente de estas dos regiones.

Palabras clave: *azúcar, aspectos técnicos, historia.*

- 1 Quiero agradecer a MARÍA CRISTINA SALAZAR y TATIANA VIVAS por sus observaciones y correcciones al manuscrito.
- 2 Investigador independiente y profesor del Instituto de Estudios Rurales - IER de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá, Colombia. *E-mail:* praymond@caramail.com.

Abstract

We are so used to how sugar is nowadays to be found, than close to no one remembers that its original commercial shape was that of a heavy conical loaf. This article describes the production techniques. These resemble partly the ones in use to produce panela (non centrifuged cane sugar, a basic Colombian foodstuff). Being the manufacture of the sugarloaf longer and more costly than that of panela, its production concentrated in big haciendas and its consumption was limited to the higher classes of society. The Colombian sugar production never reached the world market, which was in hands of the Caribbean sugar islands. Slave plantations of the upper Cauca valley and haciendas of what is nowadays the Santander region were two of the main production centres. The sources, archives and field work used in this article come essentially from these two regions.

Key words: *sugar, technical aspects, history.*

Resumé

Les formes actuelles de présentation du sucre de canne nous font oublier que sa présentation commerciale originelle était un pain de sucre. On trouvera dans cet article une description des techniques de production, réalisée à partir de sources de seconde main, d'archives et d'enquêtes de terrain. Une partie de celle-ci coïncident avec celles de la fabrication de la panela (sucre de canne non centrifugé, de grande diffusion en Colombie). L'élaboration du pain de sucre étant plus longue et plus coûteuse que celle de la panela, sa production se concentre dans les grandes haciendas et sa consommation à se limiter aux couches aisées de la population. La production colombienne de sucre en pains n'a jamais pénétré le marché mondial, celui-ci étant dominé par les îles à sucre des Caraïbes. Les plantations esclavagistes de la haute vallée du Cauca et les haciendas du Santander furent deux des principaux centres de production. Les sources de cet article proviennent essentiellement de ces deux régions.

Most clés: *sucre, aspects techniques, histoire*

.....

Introducción

Acostumbrados a ver las formas actuales de presentación del azúcar, generalmente no nos percatamos de que el azúcar en polvo, centrifugado, refinado, blanco como el granizo (o los sueños de blancura de dudosa filiación ideológica), es un producto de relativamente reciente aparición. De tal suerte que cuando se menciona hoy en día al pan de azúcar, se cree que uno está hablando de algún pan de dulce, con uvas pasas... Las generaciones actuales, poco propensas a escuchar a sus abuelos, ya no entienden esta expresión. Sin embargo, durante siglos, no se conoció sino el azúcar en bloques, que el usuario debía romper con un martillo. Tampoco se trata de la panela, tan familiar a los colombianos, a la que también, en su forma más común, hay que quebrar por impacto para utilizarla. El pan de azúcar es un producto que todavía se encontraba en el comercio en el primer tercio del siglo veinte, mientras el desarrollo de los grandes ingenios azucareros iba imponiendo las nuevas formas de presentación del dulce³.

Este producto (también llamado azúcar de pan o azúcar de horma) es un producto que proviene de las tradiciones agroartesanales de los países asiáticos, en los cuales se originaron las técnicas del cultivo y del procesamiento de la caña de azúcar, que los árabes llevaron a la perfección. Un producto tan integrado al ritual del té de los nómadas del Sahara, que lo siguen practicando con un seudo pan de azúcar, hermosamente envuelto en papel de seda azul, pero fabricado a partir de azúcar refinado.

Este tal “pan” es un bloque de azúcares, en forma de obús o si se prefiere una comparación menos bélica, en forma de la montaña brasilera del mismo nombre, obviamente nombrada así por su parecido al objeto de este ensayo.

La información que sirve de base a este escrito tiene esencialmente dos orígenes. De un lado, se nutre de los apuntes de varios años de investigaciones en Santander⁴, los cuales se utilizaron en dos anteriores publicaciones (RAYMOND y

3 El primer ingenio azucarero moderno del país fue Manuelita (1901). En 1906 se crea Sincerín, en Bolívar. En 1928, ya existen seis ingenios azucareros en el país, por lo cual en esta fecha la decadencia del pan de azúcar está bastante adelantada.

4 Especialmente en Charalá, Ocamonte, San Gil, Socorro y Suaita.

BAYONA, 1982 [1987]; RAYMOND, 1997); de otro, en diversas fuentes secundarias en las cuales se buscó completar la documentación existente. Es conveniente precisar que se trata de un trabajo que no pretende los alcances y el rigor de los dos anteriores. Pretende tan sólo contribuir a mantener viva la memoria de un aspecto de nuestra historia y tradiciones rurales.

1. Técnica de producción del pan de azúcar

Sin entrar en los detalles de los molinos y hornillas⁵, pasamos directamente a lo que se refiere a la fabricación del pan de azúcar. La descripción siguiente se inspira en varias fuentes secundarias, principalmente vallunas, así como en descripciones realizadas en 1982 por un vecino de San José de Suaita, el señor MANUEL CUEVAS y otro de Charalá, el señor LUIS GARCÍA. Ya que los procedimientos y herramientas no eran exactamente idénticos en las diferentes regiones, el retrato aquí presentado es una manera de inexacto promedio de operaciones, las cuales, obviamente, no pudimos observar directamente, puesto que hace mucho se han dejado de practicar. De ahí que adolece necesariamente de imprecisiones e inexactitudes...

El maestro de azúcar (el equivalente de lo que llaman en los trapiches paneleros el templador, punteador, melero o mielero) está a cargo de la determinación del “punto”. Este “punto” corresponde al momento en el cual los jugos de la caña se han concentrado de tal manera que al enfriarse, estarán en condiciones de producir el pan de azúcar. Cada tipo de producto de la concentración de los jugos de la caña tiene un “punto” diferente: hay un “punto” para obtener panela, otro distinto para sacar mieles y otro más para producir el pan de azúcar. El “punto” para el pan de azúcar corresponde a un grado ligeramente menor de concentración de los jugos que el correspondiente a la panela.

Dice al respecto SERGIO ARBOLEDA⁶:

“El grado de concentración en que debe cesar el fuego para amoldar el azúcar es lo que se llama punto. Se usan tres que se distinguen con los nombres de bajo, llano y alto. He aquí como se toman: introdúzcase en el tacho la punta de una varita, sáquese, y déjese caer la gota de jarabe que se haya adherido a ella en un vaso de agua fría; tómese luego entre los dedos y fórmese una bolita; póngase ésta sobre la yema del dedo; si apenas conserva su figura el

5 Véase al respecto: RAYMOND, 1997, capítulo V; PATIÑO, 1969, tomo 4, capítulo IX; ARBOLEDA, C. 1850. Según la información recolectada en Charalá, una particularidad del proceso de concentración de los jugos destinados a la producción de azúcar era que se utilizaba una lejía en la relimpia. Indica un entrevistado: “En una horma echaban por capas alternadas cal viva y ceniza de palo; le echaban agua fría e iban colando con un cedazo de helecho”.

6 Hacendado vallecaucano que redactó a mediados del siglo XIX un ensayo manuscrito titulado “Apuntamientos sobre el cultivo de la caña y la fabricación del azúcar y del ron”. El señor ARMANDO SAMPER GENECCO tuvo la gentileza de facilitarme una copia mecanografiada de este valioso documento. Aquí mis agradecimientos.

punto es llano y la miel marca del 42° al 43° del pesajrabes; si se aplana, el punto es bajo y marca menos de 42°; en fin, si se endurece de suerte que ofrezca notable resistencia y tirada contra un vaso suena éste como al golpe de una piedrecita, el punto marca más de 43°. Este es el punto preferido para la miel de caña de resocas, o de terrenos bajos; pero la experiencia es la que enseña en cada establecimiento qué punto convenga dar según el terreno donde se haya cortado la caña, el estado de ésta y la estación en que se haya madurado. Cuando aún no se tiene conocimiento del terreno ni de la caña ni del estado de ésta, prefieren el punto bajo, porque éste siempre da azúcar, aunque sea poco, pues permite que purguen los pilones; en tanto que por el motivo opuesto, el punto alto cuando no conviene, hace perder el temple”.

Según MARTÍNEZ (1968: 217-218) se mezclaban por terceras partes melaos con estos tres tipos de “punto”. En Charalá recogimos la descripción siguiente:

“Para sacar azúcar, se conocen tres puntos de la miel. Se llena una canoa con cinco palos de miel gorda, otra canoa con cinco palos de miel a punto de batidillo (que es más bajito que el punto para panela); se mezclan estas dos mieles y se vuelve a echar al fondo de punto⁷ hasta que dé el punto de azúcar. En una totuma se mantiene un poco de agua; cuando está listo el temple, se le echa miel del tercer punto; si hace una bolita al caer en el agua, que sea carmelita, durita, de romperse al chocar contra un fondo, está listo”⁸.

Se entiende al leer estas descripciones que el trabajo del maestro de azúcar es bastante delicado y exige mucha pericia y bastantes conocimientos empíricos.

Una vez obtenida la concentración deseada (el “punto”), la “miel gorda” o “melao” se vierte en un “tacho” o “canoa” donde se bate para que inicie la cristalización de la sacarosa. Luego se vierte a las hormas, que se han dejado en remojo unos días antes de ponerse en uso. Estas hormas son unas vasijas de barro cónicas. En Santander, miden unos sesenta centímetros de alto, unos treinta y cinco centímetros de ancho de boca y con un agujero en la parte inferior de unos cinco centímetros en la punta (MARTÍNEZ, 1968: 218). En el Valle del Cauca, las hormas son de setenta centímetros de alto y de cuarenta centímetros de boca (FIGUEROA, 1963, véase fotografía 1⁹). El orificio inferior se tapa con una tusa o un cogollo de caña y la miel gorda se vierte por la boca de la horma (fotografía 2). Las hormas se insertan boca arriba sobre un armazón de madera en agujeros circulares que aseguran su estabilidad. Según la descripción de MARTÍNEZ VILLALBA, se llenan a mitad, se deja reposar la masa un cuarto de hora, luego se siguen llenando y otra vez se deja reposar para finalmente terminar de llevar el nivel del melao a unos cinco centímetros de la boca de la horma. Mientras está empezando a enfriar en la horma, “la miel que está cuajando se remueve con un palo de macana” para que continúe “granando” el azúcar, “para compactarlo mejor” (fotografía 3).

7 Es decir la paila (fondo) en la cual se termina el proceso de concentración de los jugos, donde llega al “punto”.

8 Las citas sin referencia bibliográfica corresponden a las entrevistas realizadas en Charalá y Suaita.

9 Se agradece al museo de la caña de azúcar por habernos facilitado estos documentos.

Figura 1
Horma para amoldar panes de azúcar



Figura 2
Llenado de hormas con el melao



Figura 3
Remoción del melao durante su enfriamiento



A medida que se llenan las hormas, éstas se trasladan a un edificio ubicado aparte de las hornillas, llamado sala, casa o salón de purga, donde otro armazón de madera (el “tendal”) sostiene las vasijas (fotografía 4). Después de dos o tres días de reposo, se destapa el orificio inferior, por donde escurre la miel de purga, que puede servir para fabricar aguardientes o la alimentación del ganado.

Figura 4
El tendal en la casa de purga



De seis a ocho días después, una vez “cuaja la cara”, es decir, que se haya endurecido la parte de encima del contenido de la horma, se continúa la purga de la manera siguiente. Se retira una capa de azúcar blanca, que es lo que primero se presenta. Por debajo aparecen las “caras del azúcar” que son “una especie de panela que sirve para el gasto y que también se les da parte a los aparceros; se sacaban unas cinco libras de caras”. SILVA (1951: 49) las describe como “una costra de panela, generalmente sin granulación alguna y por consiguiente impermeable, formada por las gomas y las impurezas que quedan en la miel por el imperfecto sistema de purificación”. Esta operación se denomina la “descarada” (MARTÍNEZ, 1968: 219). Luego, se nivela la parte superior del pan de azúcar, sobre la cual se vuelve a colocar el azúcar blanco extraído de la capa superior;

“se llamaba esto: hacer la cara del azúcar; se hacía con un azadoncito sin gavilán [es decir, sin ángulos agudos], de mango cortico; luego se pulía la cara con un pisón redondo de moral o de guayacán (debe ser una madera no porosa), de ancho un poco más chiquito que el diámetro de la boca de la horma. Se pisa bien suavemente, con cuidado, para que la superficie quede bien lisa”.

Después de “hacer la cara del azúcar”, se vierte encima del pan un agua mezclada con un barro de pura arcilla, totalmente libre de arena y otras impurezas, que contribuye a arrastrar las mieles incristalizables. Así se “blanquea” el azúcar. SILVA describe esta operación, llamada “primer barro”, de la manera siguiente:

“consiste en una cantidad de tierra sin ningún cuerpo extraño, preparada en agua y muy pura, la cual se denominaba “barro colado”. La tierra que se usa debe ser arcillosa y no contener ni un grano de arena, pues si tal ocurriera, el barro se “robaría” el azúcar penetrando por las paredes del recipiente u horma y haciendo una galería por la que se perdería el azúcar” (SILVA, 1951: 49).

Se deja después escurrir el líquido de purga de ocho a diez días.

Este procedimiento se repite una o dos veces más (“segundo barro” y “tercer barro”), hasta que el color del agua de purga indique que el blanqueado se ha completado. La purga se acompaña de una fuerte reducción en peso y volumen del pan de azúcar. ARBOLEDA observa al respecto que “3.240 arrobas de rapadura [sinónimo de panela] corresponden a 1.620 arrobas de azúcar purgado”.

Por ende, el pan de azúcar se saca de su molde, volteándolo sobre un lecho de hojarasca, y se deja “aventar”, o sea, secar al sol, sobre un tablón. El producto final tiene un color más o menos blanco, según la calidad de las cañas y la destreza de los operarios. Su precio depende de su blancura. Además, el cono de azúcar no es de un color uniforme: éste se oscurece hacia la parte más baja (la punta del cono). A veces, el azúcar se tritura para venderse en polvo, y en este caso, se separan los colores del cono para poder ofrecer productos de diferentes calidades (y precios), llamados azúcar blanca y azúcar parda, existiendo también otras denominaciones diferenciales. En Cuba, se distinguían tres calidades de azúcar según el grado de

pureza o “grado de purga” del dulce: la parte superior, correspondiente a unos cinco novenos del total del pan de azúcar se llama “azúcar blanco”; la parte media (tres novenos), “el quebrado”; la punta del cono (un noveno) llamada el “cucurucho”, es el más oscuro y menos cotizado (HUMBOLDT, 1827 [1960: 213]). Éstos se llamaban “branco fino”, “branco redondo” y “branco baixo” o “moscouade” en la industria azucarera brasilera (MEYER, 1989). En las islas ocupadas por los ingleses, el azúcar más blanco se denominaba “clayed sugar” (azúcar “arcillado”) y el más oscuro, “muscovado” (MINTZ, 1985: 37 y 235).

En la hoya del Suárez, los panes de azúcar pesan alrededor de una arroba, pudiendo variar este peso en tres libras de más o de menos. Cuando el peso es exacto, se dibuja un círculo sobre el pan de azúcar. En Suaita, cuando éstos pesan más, se coloca una rayita vertical por cada libra excedente y cuando es menos, una rayita horizontal por cada libra faltante. Según MARTÍNEZ (1968: 222), las rayitas son todas horizontales y se colocan encima del círculo cuando se presenta un excedente y por debajo cuando se trata de un faltante. En Charalá, se graban las rayitas a la izquierda del círculo cuando se trata de libras de menos, y a la derecha, cuando se trataba de libras de más.

2. Tipos de productores del pan de azúcar

La cañicultura se difundió muy rápidamente por el territorio colombiano. Era muy fácil obtener semillas¹⁰, y no se pudo limitar la producción de productos de la caña a los ingenios de las grandes haciendas esclavistas, tal como lo anhelaban sus dueños. Así es que al lado de las haciendas cañeras se desarrollaron desde temprano cultivos y trapiches a pequeña escala. Estudiando la distribución de esclavos en setenta y cinco haciendas de Nueva Granada entre 1767 y 1777, HERMES TOVAR indica que el 51% corresponde a haciendas cañeras, y otro 13,5% a haciendas “mixtas”, que cultivan caña al lado de otras actividades, lo cual deja ver la importancia de la cañicultura para la gran propiedad territorial. Pero, el mismo autor revela que, a pesar de los intentos de los hacendados para impedir el cultivo de caña a pequeña escala, éste cunde en el país. Esta pequeña producción les parecía una ruda competencia, porque “el trabajo libre, familiar y voluntario (...) permitía producir a más bajos costos” que los acarreados por la “alta inversión en fuerza de trabajo esclava”. Así las cosas, a mediados del siglo XVII, existían ochenta pequeños trapiches en la jurisdicción de Santa Fe y Tocaima, y más de trescientos a finales de este siglo. En la región de Vélez, hacia 1736, hay más de mil “trapichitos” cuya mano de obra es esencialmente mestiza (TOVAR, 1980: 43).

10 Aunque fuera robando de noche una mera caña. Esta modalidad de difusión ha sido muy frecuente y se facilita por el hecho de que la caña de azúcar se reproduce por esqueje (RAYMOND, 1997: 319-320).

En Santander, si bien no hay grandes haciendas esclavistas como en el oriente colombiano, la producción de azúcar se concentra en las haciendas de mayor tamaño, ya que exige mayores inversiones en equipos y la capacidad de aguantar una más lenta rotación del capital que en el caso de la producción de mieles o de panela, debido a la duración del proceso de purga.

3. Importancia comercial del pan de azúcar

3.1. Importancia en los intercambios internacionales

Aunque la caña de azúcar arribe a Colombia a principios del siglo XVI¹¹, el azúcar nunca fue un producto de exportación importante. Es más, lejos de exportar, Colombia llega a importar azúcar. En la concepción que tenía el colonizador español de la división del trabajo y de las producciones en el seno de su imperio, Colombia no estaba destinada a desarrollar exportaciones agrícolas: el país debía orientar su economía hacia la explotación minera (TOVAR, 1980: 193-194). Lo analiza muy lúcidamente PEDRO FERMÍN DE VARGAS cuando observa que

“las gentes prefieren a cualquiera ocupación la esperanza de hallar entre las arenas de los ríos algunos tomines de oro con qué pasar el día miserablemente. Y a excepción del plátano, que crece casi sin cultivo en estas provincias, todo lo demás les entra de otras muy distantes, excesivamente caro y de mala calidad” (c.1800; [1944: 58]).

Sin embargo, VERGARA y VELASCO nos informa que en el siglo XIX se verificaron unas pocas exportaciones. En 1801, salen del puerto de Santa Marta 1.100 kilogramos de azúcar (menos del 0,6% de la carga exportada); en 1804, salen de Cartagena 1.575 kilos de azúcar blanca y 3.575 de azúcar parda; y entre los años 1835 y 1890, no son más de 1.064 toneladas durante algo más de medio siglo (VERGARA y VELASCO, 1892: 723-724; 726-741). A manera de comparación, en el mero año de 1851 del solo puerto de La Habana salieron 1.539.994 cajas de azúcar, lo cual corresponde aproximadamente a 308.000 toneladas¹². Y por cierto, para Brasil y las islas del Caribe, el azúcar de horma fue durante varios siglos fuente de riqueza para los terratenientes y la burguesía comercial (riqueza que suele llamarse

11 Según PATIÑO, no se puede precisar una fecha exacta de llegada de la caña a la costa caribeña de lo que hoy es Colombia. Indicios de su presencia en el istmo panameño existen desde 1521-1523 (PATIÑO, 1969: 313) y “las capitulaciones hechas con PEDRO DE HEREDIA en 1532 para la conquista de Cartagena (...) otorgaron exenciones y prerrogativas para el primer ingenio que allí se hiciera” (ibid.: 314).

12 Esto, sin contar el contrabando y lo que salía de los demás puertos de Cuba: Matanzas, Santiago, Trinidad, Baracoa y Mariel (HUMBOLDT, 1827, [1960: 208]).

“riqueza nacional”, cuando en realidad el dominio del “rey azúcar”, como lo nombra GALEANO (1971, [1980: 91]), lejos de traer “riqueza”, significaba la muerte para los esclavos considerados como mero capital circulante y la muerte para el medio natural, asolado por la voracidad de las ineficientes hornillas de los ingenios¹³).

3.2. *Importancia comercial en los intercambios nacionales*

Limitada entonces a las escasas salidas del consumo local, la industria azucarera colombiana no se preocupó por modernizarse. No tenía el acicate de la competencia sobre el mercado mundial. Su producción en haciendas tradicionales tampoco favorecía las innovaciones productivas¹⁴. Revelador de ello el hecho de que, mientras en 1819 se reseña la existencia del primer ingenio moderno, de vapor, en Cuba (LE RIVEREND, 1985: 352), tan sólo en 1901 se inaugura el primer ingenio colombiano moderno, la Manuelita, en el Valle del Cauca. En esta misma región, hacia 1850, SERGIO ARBOLEDA alude a los trapiches accionados por medio del vapor como a algo exótico, “una máquina complicada que no es del caso describir” (ARBOLEDA, c.1850), añora los países en los cuales las hornillas no gastan “ni una astilla de leña” y se refiere a la concentración al vacío como algo todavía inaccesible.

Según VÍCTOR MANUEL PATIÑO, los productos de la caña vallecaucana abastecían esencialmente a las zonas mineras aledañas, llegando sus productos inicialmente hasta Antioquia al norte, Popayán al sur y a los placeres de la Costa Pacífica al oeste. Pero en este caso, se trataba esencialmente de mieles destinadas a la producción de los aguardientes, necesarios a la dominación por embrutecimiento de los esclavos de las minas.

En cuanto a la escasa producción de pan de azúcar, su destino principal eran las clases urbanas acomodadas, hacendados, comerciantes y funcionarios reales. Era un producto de lujo, tanto aquí como en los mercados europeos, al menos hasta el siglo XIX. Mieles y panela eran en América los productos de uso corriente, lo cual se entiende recordando lo que observaba SERGIO ARBOLEDA sobre la merma de peso del dulce como consecuencia de la purga. Esta situación se prolongó después de la independencia. Así es que el viajero estadounidense ISAAC HOLTON observa a mediados de siglo que la panela “vale la tercera parte del pan de azúcar moreno, que

13 HUMBOLDT indica que a causa de la industria azucarera, “la isla [Cuba] se ha despoblado de árboles” ya que con las antiguas técnicas de producción “para cien kilogramos de azúcar en bruto se necesitan 278 pies cúbicos de leña de limonero y de naranjo” (HUMBOLDT, 1827 [1960: 230].

14 Véase en RAYMOND (2000) el problema del estancamiento productivo de la hacienda tradicional.

es lo único que aquí dicen azúcar y que a veces se encuentra algo parecido al azúcar refinado, pero es muy difícil encontrar lo que nosotros llamamos azúcar” (1857 [1981]).

Pero en el transcurso del siglo XIX empezó a hacerse sentir la competencia del azúcar refinado. Escribe al respecto MIGUEL SAMPER que en Colombia “(...) la agricultura en las tierras calientes se encuentra en grande atraso. No se obtiene de la caña de azúcar sino un producto tan caro, que con él puede competir el azúcar de los Estados Unidos, a pesar de la distancia y de un derecho aduanero relativamente fuerte” (1898 [1977, tomo 2:159]). De tal suerte que CAMACHO ROLDÁN opina que “la producción de azúcar está sentenciada a desaparecer entre nosotros por efecto de los progresos realizados por la mecánica y la química en Europa y por la agricultura en las islas de las Antillas, en Cuba principalmente, a no ser que estos progresos sean introducidos también entre nosotros” (1897 [1923: tomo 1: 179-180]). De su lado, VERGARA y VELASCO anota:

“el azúcar que de Centroamérica se lleva a Inglaterra, cruzando el océano, puede comprarse allí y transportarse a Bogotá con ganancia de alguna significación; desde principios del siglo pasado, Cartagena consumía azúcar fabricado en Cuba” (1892: 696).

En el marco de una industria poco pujante y de las dificultades de las comunicaciones, regiones como la hoya del río Suárez tuvieron cierta importancia debido a su relativa cercanía a la capital de la República. En algunas comarcas de esta región, en especial la del Socorro, la producción de pan de azúcar llegó a ser hasta más importante que la de mieles y panela. Se llevaba en recuas de mulas a las ciudades más importantes, y en particular a Bogotá. Al parecer, el mercado de Chiquinquirá tuvo una especial importancia en los intercambios entre el altiplano y la hoya del Suárez: llegaba sal de Zipaquirá y Nemocón, la cual se intercambiaba por pan de azúcar.

Hasta en sitios relativamente apartados de las grandes ciudades, como en el caso de Charalá, los archivos registran la presencia del pan de azúcar como parte de la producción de las haciendas cañeras. Mientas la producción panelera salía para Boyacá, la de azúcar se dirigía hacia los mercados de San Gil y del Socorro, de donde la mayor parte se despachaba para Bogotá. Así, una demanda de finales del siglo XIX indica que “en el trapiche de “Tapala”, (...) se dañaron y perdieron por completo diez y siete panes de azúcar de mi propiedad cuyo peso calculo en diez y seis arrobas y cuyo valor —al precio corriente— es de dos pesos de ley cada arroba, ascendiendo el valor total a la suma de treinta y dos pesos de ley” (Archivo Municipal de Charalá, 28-X-1885). Un contrato de 1886 describe una “compañía”¹⁵; los edificios constan entre otros de “un ajuar o enramada de trapiche de

15 Véase Raymond (1997: 74-77) el tipo de relación contractual que representa la compañía.

pilastras de tapia, madera y teja, con todos sus adherentes y utensilios; y una pieza separada, también del mismo material, destinada para la purga del azúcar”. Entre los muebles, se mencionan “seis canoas de madera con sus correspondientes canales para la purga; doscientas hormas de barro cocido para amoldar azúcar” (Registro de Instrumentos Públicos y Privados, Charalá, 30-III-1886). Otra compañía, ya en el siglo veinte, se desarrolla “en un terreno ubicado en sitio de Pantanilla (Oiba) (...) con casa de palos y paja y un molino de piedra (...) para elaborar azúcar y panela” (Registro de Instrumentos Públicos y Privados, Charalá, Libro de Documentos Privados, 1903). Una compañía de 1927 se refiere a “una enramada de trapiche con molino de hierro y fondos de cobre, 130 hormas de barro para amoldar azúcar y todos los demás útiles para la fabricación de azúcar” (Registro de Instrumentos Públicos y Privados, Charalá, Libro de Documentos Privados, 1927).

Con el desarrollo de la producción y consumo del azúcar refinado, la elaboración del pan de azúcar se volvió cada vez menor para finalmente desaparecer. La competencia empezó del lado de ingenios regionales¹⁶, lo cual compagina con la persistente mala calidad de la red vial a principios del siglo XX. Luego, fueron esencialmente los ingenios del Valle del Cauca quienes se apoderaron del mercado del azúcar. El azúcar de horma no podía competir con el azúcar centrifugado, ni por el precio, ni por la calidad. SILVA, quien había sido productor de este tipo de azúcar, afirma que “el proceso de elaboración de nuestro antiguo “azúcar de pan” o “de horma”, aparte de laborioso, rutinario y caro, era sumamente tardío, pues no era posible obtener azúcar bueno o siquiera regular en menos de treinta días al cabo de los cuales no era raro obtener un artículo de pésima clase e incapaz de retribuirle al productor el dinero empleado en su elaboración” (SILVA, 1951: 50). Sin embargo, es conveniente recordar que esta progresión fue lenta, y que hasta bien adentro del siglo XX, el azúcar seguía siendo un producto de escasa difusión, mientras la panela representaba la principal fuente de edulcorante en Colombia¹⁷.

En el caso de Charalá, las últimas referencias a la producción de azúcar encontradas en los archivos consultados en este municipio remontan al año 1927 (Registro de Instrumentos Públicos y Privados, Charalá). De esta fecha en adelante,

16 Hasta San José de Suaita tuvo su pequeño ingenio productor de azúcar centrifugada en la hacienda de LUCAS CABALLERO; otros ingenios se reseñan en Cundinamarca (el ingenio San Antonio de Viotá), Córdoba (ingenio Berástegui), Bolívar (ingenios Sincerrín y Santa Cruz) y Tolima (ingenio Pajonales). A finales de los años 1930, además de siete grandes ingenios en el Valle del Cauca, existían los ingenios Sincerrín, Berástegui, Sautatá (Riosucio, Chocó), Carrillo (Cúcuta), San Antonio (el más grande de los de Cundinamarca), Payandé (Villeta), Mave (Sasaima), Argentina (Quipile) y El Paraíso (La Mesa), estos últimos cuatro todos ubicados en Cundinamarca (comunicación de GUILLERMO RAMOS NÚÑEZ, q.e.p.d.).

17 Así, en 1943, el país producía 500.000 toneladas de panela, 50.000 t. de mieles y 69.000 t. de azúcar (VILA, 1945).

sólo se mencionan mieles y panela. Las entrevistas realizadas aluden sin embargo, al hecho de que una producción a pequeña escala continuó hasta mediados de los años 1940.

Los únicos datos estadísticos relativos a la producción santandereana de azúcar se encuentran en los libros editados por ERNESTO VALDERRAMA BENÍTEZ. En 1929, la producción total de Santander sumaba 2.240 toneladas (29.863 cargas de 6 @) de las cuales la casi totalidad provenía de la región del Socorro (Socorro, Guapotá, Oiba, Palmas, Páramo, Suaita y Guadalupe, siendo estos dos últimos municipios los mayores productores del departamento). En esta época, Charalá, aunque pequeño productor, se encuentra entre los más grandes de los pequeños, con una producción de 55 toneladas en el año (VALDERRAMA, 1930). En su último informe, relativo al año de 1932, Valderrama sugiere una producción bastante superior a la de 1929 (11.812 t.); ésta sin embargo, “es insuficiente para el consumo general, por lo cual precisa importar este artículo de otros departamentos” (VALDERRAMA, 1933: 135). En un escrito posterior, propone para 1933 una producción aún más grande (18.922 t.), pero agrega que “hoy (1940) la producción de azúcar ha disminuido considerablemente” (VALDERRAMA, 1940: 71).

Al consultar varias de las geografías económicas publicadas a mediados del siglo pasado por la Contraloría General de la República, se observa que la producción de azúcar ha prácticamente desaparecido en esta época. Para el departamento de Caldas, ANTONIO GARCÍA escribe que

“si la producción de panela no logra abastecer los mercados caldenses, menos la manufactura de azúcar, que requiere procedimientos costosos y que tiene centros vecinos de producción maquinizada (ingenios azucareros del Valle), con los que sería difícil o imposible la competencia, máxime teniendo en cuenta las bajas tarifas del transporte” (GARCÍA, 1937: 510).

En el Tolima, para la misma época,

“la fabricación de azúcar en panes o conos, que de cuando en cuando se hacía en muchos trapiches tolimenses, desapareció totalmente desde que el azúcar centrifugado, proveniente de los grandes ingenios, vino a surtir los mercados” (París, 1946: 217). En el Valle, otra fuente señala que el pan de azúcar desaparece en 1939 (SILVA, 1951).

Para el departamento de Santander, se indica que “por lo que hace a la producción de azúcar (...) en la actualidad es muy insignificante y no alcanza siquiera para los consumos de los dos o tres municipios que aún elaboran tal artículo” (GALÁN, 1945: 345). Unos años antes, el gobernador señalaba ya que

“como consecuencia del auge que en el occidente y la Costa ha tenido la producción de azúcar centrifugado en grande escala y por consiguiente a bajo precio de costo, desapareció en primer lugar la pequeña industria de “azúcar de pan”, por imposibilidad de competir con la otra en precio y presentación, y hoy está muy amenazada la panela” (Informe..., 1942: 136).

Así se acabó esta antigua forma de producción del azúcar. Ni siquiera quedó su recuerdo en la memoria de las actuales generaciones. Afortunadamente, la panela no siguió la misma suerte: su sabor tan exquisito, sus altas calidades alimenticias y su arraigo en las costumbres y gustos del pueblo colombiano la volvieron imprescindible, casi un elemento constitutivo de la identidad nacional.

Bibliografía

- ARBOLEDA, SERGIO C. Apuntamientos sobre el cultivo de la caña y la fabricación del azúcar y del ron (copia mecanografiada sin fecha, Asocaña, Bogotá), 1850.
- CAMACHO ROLDÁN, 1897 [1923]. *Mis memorias*. [Librería Colombiana Camacho Roldán y Tamayo, Bogotá].
- FIGUEROA L., JENNIE. *Léxico de la caña de azúcar en Palmira y la Cumbre*. Bogotá, 1963.
- GALÁN GÓMEZ, MARIO. *Geografía económica de Santander* (tomo 8 de la Geografía Económica de Colombia). Contraloría General de la República, Imprenta Nacional, Bogotá, 1947.
- GALEANO, EDUARDO, 1971 [1980]. *Las venas abiertas de América Latina*. [Siglo XXI, Bogotá].
- GARCÍA, ANTONIO. *Caldas* (tomo 4 de la Geografía Económica de Colombia). Contraloría General de la República, Imprenta Nacional, Bogotá, 1937.
- HOLTON, ISAAC, 1857 [1981]: *New Granada. Twenty months in the Andes. With maps and illustrations*. Harper and Brothers, Nueva York. [La Nueva Granada. Veinte meses en los Andes. Banco de la República, Bogotá].
- HUMBOLDT, ALEXANDER VON, 1827 [1960]. *Essai politique sur l'île de Cuba*. [Ensayo político sobre la Isla de Cuba, Taller del Archivo Nacional, La Habana].
- Informe del gobernador de Santander a la Honorable Asamblea, Secretaría de Agricultura e Industrias*, Imprenta Departamental, Bucaramanga, 1942.
- LE RIVEREND, JULIO, 1981 [1985]. *Historia económica de Cuba*. Editorial Pueblo y Educación, La Habana [referencia a edición de 1985, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana].
- MEYER, JEAN. *Histoire du sucre*. Desjonquères, Paris, 1989.
- MINTZ, SYDNEY W. *Sweetness and power; the place of sugar in modern history* (Viking Penguin, New York), 1985.
- MARTÍNEZ VILLALBA, VÍCTOR. *Curiosidades de Santander*. Bucaramanga, 1968.
- PARIS LOZANO, GONZALO. *Tolima* (tomo 7 de la Geografía Económica de Colombia). Contraloría General de la República, Imprenta Nacional, Bogotá, 1946.

- PATIÑO, VÍCTOR MANUEL. *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*, Imprenta Departamental, Cali, 1969.
- RAYMOND, PIERRE. *Hacienda tradicional y aparecería*. Ediciones UIS, Bucaramanga, 1997.
- RAYMOND, PIERRE. La economía de hacienda como obstáculo al desarrollo regional (*Lecturas de Economía*, n° 52, enero-junio 2000, Universidad de Antioquia, Medellín), 2000.
- RAYMOND, PIERRE y BAYONA, BEATRIZ, 1982 [1987]. *Vida y muerte del algodón y los tejidos santandereanos*. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá [edición corregida y ampliada, Ecoe, Bogotá].
- SAMPER, MIGUEL, 1898 [1977]. *Escritos políticos y económicos*. [Banco de la República, Bogotá].
- SILVA R., JOSÉ MARÍA. Proceso de elaboración de azúcar en horma. *Agricultura tropical*, volumen 7, n° 6, junio de 1959, Bogotá, 1951.
- TOVAR PINZÓN, HERMES. *Grandes empresas agrícolas y ganaderas*. Ediciones CIEC, Bogotá, 1980.
- VALDERRAMA BENÍTEZ, ERNESTO. *Santander y su desarrollo económico en el año de 1929*. Imprenta del Departamento. Bucaramanga, 1930.
- VALDERRAMA BENÍTEZ, ERNESTO. *Santander y su desarrollo económico en el año de 1932*. Imprenta del Departamento. Bucaramanga, 1933.
- VALDERRAMA BENÍTEZ, ERNESTO. *Tierras de Santander*. Imprenta del Departamento. Bucaramanga, 1940.
- VARGAS, PEDRO FERMÍN DE, C. 1800 [1944]. *Pensamientos políticos y memoria sobre la población del Nuevo Reino de Granada*. [Edición de 1944, Imprenta Nacional, Bogotá].
- VERGARA Y VELASCO, FRANCISCO JAVIER. *Nueva geografía de Colombia, escrita por regiones naturales*. Imprenta de vapor Zalamea Hermanos, Bogotá, 1892.
- VILA, PABLO. *Nueva geografía de Colombia*. Bogotá, 1945.