

Solera de la Caña de Azúcar

Oscar Gerardo Ramos*

La mejor tradición indica que Sebastián de Belalcázar trajo la caña de azúcar al Valle del Cauca en 1538 o en 1541, sembrándola en su Estancia de Yumbo. Desde allí se esparció por las mercedes de tierras que los capitanes conquistadores habían recibido en la vega izquierda del río Cauca.

Hacia 1560 se fundaron tres ingenios a orillas del río Amaime en la otra banda del río Cauca: el de San Jerónimo, perteneciente a Gregorio de Astigarreta, y los otros dos, uno a Andrés y otro a Lázaro Cobo. Hubo también un ingenio en Caloto, propiedad de Francisco de Belalcázar. Los hermanos Cobo exportaron azúcar y miel a Panamá en 1588. Más tarde, en 1593, Diego Ordoñez de Lara exportó 180 arrobas, por valor de dos pesos sencillos la arroba.

Los primeros cañales no eran muy extensos, pues eran pocos los vecindarios. Tampoco se molía a diario por ser corta la demanda de azúcar y miel. Los trapiches eran rudimentarios con dos mazas de madera, algunos horizontales movidos manualmente por manubrio de aspas y otros verticales accionados por bestia. Sólo mucho después, al aumentar la demanda, se llegó al molino vertical de tres cilindros.

En una o en varias pailas se cocinaba la miel. Sólo a finales del siglo XVI aparecen los maestros de azúcar. El proceso que ellos dirigían consistía en clarificar el jugo con floculantes naturales y evaporar el agua poco a poco en calderos colocados en línea. El jarabe ya condensado podía alcanzar punto de azúcar o de panela. La meladura para azúcar se vaciaba en hormas cónicas de arcilla cocida tapadas por encima con un barro especial muy fino sobre el que se echaba poca agua de cuando en cuando. De esta manera, y por gravitación y con la acción del agua, lentamente escurrían hacia el fondo los azúcares no cristalizables que, de tiempo en tiempo, se extraían por el hueco situado en la boca de abajo de la horma. Después de varias semanas de purgación se vaciaban los panes ya endurecidos y se colocaban al sol para mayor blanqueo.

El proceso de la panela era más simple y rápido. En pocas horas se llevaba todo el jarabe hasta la condensación de todos los azúcares, cuidando que no se requemara, y finalmente esa miel, rubia y prieta, se echaba en pequeños moldes donde al enfriarse terminaba por solidificarse.

El aporte del terruño a las artes de la dulcería fue la variadísima cantidad de frutas, piña, guanábana, guayaba y otras, y también féculas, con todas las cuales se amestizó el azúcar en bebidas, conservas, mermeladas, dulces y en horneado de pasteles, bizcochos y galletas. Conformaban una riquísima culinaria vernácula.

* Oscar Gerardo Ramos es Secretario General de la Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia (ASOCAÑA), Apartado Aéreo 2971, Cali, Colombia.

Para finales del siglo XVII seguían funcionando los ingenios de Amaime y Caloto y se habían fundado otros en Candelaria, El Palmar, Aguaclara, Sonso, Buga, Tuluá y por la banda izquierda en el Hato de Lemos, Vijes, Yumbo, Cañasgordas y Jamundí. No eran grandes las plantaciones, pero se planificaban tiempos de siembra y cosecha. En el ingenio de Candelaria había bueyes que jalaban carretas con caña y caballos trapicheros. Se aprovechaba el agua no sólo como fuerza motriz sino para chambas de riego. Había talleres. La cultura cañamelera tenía carácter industrial entendido como la incorporación ordenada de saberes agrológicos y técnicos conducentes a transformar productos y a obtener resultados económicos. Lo mismo, en mayor o menor escala, debía cumplirse en otras molinerías.

Toda hacienda poseía ganaderías, porquerizas, sembraduras de pancomer, huerta de legumbres y yerbas medicinales y solar con árboles frutales. Los bosques proveían madera para la construcción de canoas, muebles, bateas y leña para las cocinas y para la hornilla del trapiche. Pero el prestigio de la comarca vallecaucana era más ganadero que azucarero. Se llevaban a Quito partidas hasta de cuatro mil novillos. Y también marranos a Remedios, Zaragoza y Cáceres, tierras de minería en la lejana Antioquia.

En un principio, la bebida más usual era el guarapo, que podía ser o jugo fresco o fermentado sin cocinar, que era tóxico, o cocinado. El procedimiento más sencillo para sacar aguardiente consistía en hervir mostos de miel diluida en una tinaja. Los vapores subían a otro tinajín con orificios por debajo, que se colocaba encima; en lo alto, sobre un platoncillo colocado dentro del tinajín, empezaba a operarse la condensación del alcohol y la mixtura con el anís, y desde allí por un canutillo fluía el líquido a un recipiente exterior. La condensación operaba en virtud de que en lo más encima del tinajín había un plato de cobre sobre el que se aplicaba un permanente chorro de agua fría. Bastante aguardiente se sacatinaba en Cali para 1668. Se le llamaba aguardiente de caña y también de la tierra, en contraste con el de uva.

Para 1721 había en el Valle del Río Cauca 33 trapiches, 27 desde Caloto hasta Bugalagrande y 6 de Roldanillo hasta La Balsa que pagaban diezmos. Había otros más pequeños metidos entre montañuelas y arcabucos.

En 1736 se estableció en el Nuevo Reino el estanco del aguardiente por el sistema de arriendo. Este paso fiscalizador iniciaba una mayor centralización administrativa que, a su vez, permitía a las autoridades virreinales un mayor recaudo de rentas, y un más estricto control sobre la estructura social gobernada hasta entonces primordialmente por los cabildos municipales.

El siglo XVIII fue de gran expansión económica y cultural en Popayán, Cali, Buga, Cartago, y empezó a formarse Palmira en torno al oratorio de Nuestra Señora del Palmar. Fue cuando se construyeron las grandes casonas de hacienda y se enriquecieron las capillas y las residencias con obras de arte.

En gran parte, el origen de toda esta expansión comarcana está en las sacas de oro provenientes de Jelima, Chontaduro, Dagua, Raposo, Anchicayá, Cajambre,

Iscuandé, Barbacoas, Nóvita y otros reales de minas. En términos sociales, todo ello significó que en los lavaderos auríferos se tenían cuadrillas de esclavos, capataces y aguanderos, cura doctrinante, alguaciles del rey, bodegas con mercancías y al señor o al hijo vigilando para que no se escapara el grano de oro. Significó que a todo ese gentío había que abastecerlo de tasajo, queso, azúcar, tabaco, panela, harina, cacao, mieles, aguardientes, así como de lienzos, bayetas, naipes y abalorios.

Aumentó el número de trapiches. Se añadieron 34 entre Bolo y Buga y Vijes y Jamundí y crecieron los antiguos en las haciendas y ellas prosperaron pues eran las que proveían a las minas con todos los víveres.

Tenían los jesuítas varias molineras, el Colegio de Buga en Sepulturas, Sabaletas y Trejo; y el Colegio de Popayán en Vijes, Japio, Marredonda y Nuestra Señora de la Concepción de Nima. La más importante hacienda era esta última denominada también de Llanogrande. Había allí unas 60 hectáreas sembradas en cañadulce. Se llevaba una contabilidad detallada y libros de inventarios, cuentas, sirvientes, tierras y aguas. Había organización jerárquica de administrador, mayordomo, capitanes de cuadrilla, mandadores, maestros, prácticos, oficiales y artesanos.

Al implantarse para el aguardiente el estanco por asiento en 1765, estuvo a punto de estallar en Cali una revuelta y gentes de Llanogrande y Candelaria se preparaban para unirse a las de Cali, pero el cabildo caleño, actuando con rapidez, decretó con astucia suspender el estanco, dejando en libertad la destilación. Se pregonó por bando esa determinación, pero se puso a salvo cualquier ulterior decisión que el Virrey pudiese tomar. El Virrey accedió pero tachó de ligereza el proceder y exigió calidad en los destilados y un tributo equivalente al que pagaba al asentista. El Cabildo lo distribuyó entre los vecinos, como encabezamiento de la contribución.

El posterior paso en la irrupción del centralismo sobre las rentas fue la implantación de la administración directa, y dentro de esa política fiscal se estableció en Cali la Real Fábrica de Aguardiente que se construyó en piedra de sillería, depósito de mieles, sala de destilación con cinco grandes alambiques, bodega de leñas, alberca de mostos, alacena de anís y almacén para albergar el aguardiente ya elaborado que se repartía a todos los estanquillos dependiente de la Real Fábrica, hasta tan lejos como la Vega de Supía y el Chocó.

Cuando en 1801 pasó Alexander von Humbolt por Cali, recomendó a hacendados sembrar la caña Otahití que poco después importaron Francisco José Arboleda a Japio, Manuel de Caycedo Tenorio a Cañasgordas y Miguel Cabal y José María Lozano Peralta a sus haciendas del Llano de Buga. La Otahití se esparció por praderas de una y otra banda del río Cauca. Sin embargo, don Manuel de Caycedo mantuvo la antigua o criolla, mientras comprobaba si la nueva era sólo furor y robustez.

Fue la Hacienda de Japio una de las de más relieve comarcano por su riqueza y por su importancia política como abastecedora de los ejércitos, tanto durante las

guerras de la emancipación como en las civiles que se sucedieron a través del siglo XIX. Había pertenecido a los jesuítas y con la expulsión de ellos en 1767 había pasado a manos de Arboledas. Allí, don Sergio terminó de elaborar en 1856 sus APUNTAMIENTOS sobre el cultivo de la caña y fabricación de azúcar y rones. Es un documento, todavía inédito, que muestra tanto el estado de la ciencia, tecnología y praxis sobre el azúcar que se operaban en otros países, como también en el Patía, Neiva y, sobre todo, en el Cauca.

En 1867, Santiago Eder reemplazó en La Rita el molino de tracción animal con dos cilindros de madera que había descrito Jorge Isaacs en su novela María. El nuevo constaba de tres masas horizontales y rueda de hierro que rotaba con impulso hidráulico. La cristalización seguía siendo por purgación. Se sacaban 350 libras diarias de azúcar.

En 1873 se mejoró el entable y en 1901 se inauguró una nueva maquinaria. Dos calderas producían el vapor que accionaba un motor central que a su vez movía todo el conjunto. Un transportador de movimiento continuo acercaba la caña a los molinos de tres mazas cada uno, que funcionaban en serie o independientes. Ductos metálicos llevaban a las defecadoras el jugo, tratado con lechada de cal y calentado con el vapor permanente que entraba al fondo de doble pared de los calderos. Un filtro-prensa operaba el descachazamiento. En un horno de azufre se cumplía la sulfitación. En los evaporadores se concentraba el jarabe que luego cristalizaba en un tacho al vacío. Las centrífugas terminaban por separar de los cristales de sacarosa la película remanente de melaza. La capacidad de la fábrica era de 5 a 6 toneladas de azúcar por día. Para los tablones se importó la variedad Barbados. Para 1903 había 400 plazas de cañal. Desde entonces se empezó a llevar registro pluviométrico con instrumentos de precisión. Así se iniciaba en el Valle del Cauca una etapa decisiva en la moderna industria azucarera.

Desde 1909, la nación colombiana había cedido el privilegio del monopolio del alcohol y licores a los departamentos. La Ley 4a. de 1913 sentó como atribución de las Asambleas monopolizar la producción, introducción y venta de licores destilados embriagantes. No se instaló de inmediato aguardientería oficial en el Valle del Cauca, sino que se siguió contratando con particulares la producción.

Para 1920 se produce azúcar de pan y panela con modernas maquinarias en Palmira, Hacienda San José y Hacienda Santa Gertrudis; en Pradera, El Arado y Corozal; en Florida, La Industria y Perodías; en Corinto, La Elvira, Mendiola y La Siberia; en Caloto, Japio; y en Guachinte, El Nilo.

Palmira era meridiano de la molienda cañamelera. Al norte funcionan La Concepción de Amaime, El Hatico, El Alisal, Piedechinche, La Providencia y San Carlos y otros más que con entables grandes, medianos o pequeños abastecían de panela o azúcar de pan a los poblados de la llanura y la montaña.

El desenvolvimiento vial fue factor clave en el desarrollo agrario del Valle del Cauca. Por caminos de arrias y por comunicaciones fluviales había discurrido el comercio desde tiempos coloniales. En 1915, el ferrocarril había llegado a Cali

desde Buenaventura, y en 1917 a Palmira y avanzó con celeridad hacia Cartago y Popayán. La Carretera Central también se extendió a lo largo de la pampa. Se dinamizaron el intercambio de mercancías, la movilización de gentes y la trasculturización de costumbres. Se articularon entre sí los distintos circuitos y se acentuó para la comarca una vocación exportadora a otros mercados que se había iniciado desde finales del siglo XIX con exportaciones internacionales de café e internas de tabaco a Antioquia.

Sin embargo, Colombia importaba azúcar. Ello llevó a que dos industriales vallecaucanos, Alfonso Cabal y Hernando Caicedo, avizoraran en la producción azucarera un futuro promisorio. Alfonso Cabal, en asocio con otras personas, estableció en 1926 el Central Azucarero del Valle que pronto se llamó Ingenio Providencia. Con un Squier movido por electricidad, molía 500 toneladas de caña en 24 horas. Para 1929 había sembradas 1500 plazas de caña. En 1928, Hernando Caicedo inauguró el Ingenio Riopaila, con dos molinos Squier, y una desmenzadora con picacaña. Una planta de 350 kW generaba la energía. La Fábrica de Dulces Colombina se llevó a Riopaila en 1930.

Hasta ese momento, los tres ingenios vallecaucanos destilaban alcohol para las Rentas del Departamento del Valle que producía Aguardiente Blanco, Ron Viejo, Kumel, Anís del Mono y Menta; y en perfumería Agua de Colonia, Agua de Florida y el muy popular Bay Rum.

En 1929, gracias a la gestión de Ciro Molina Garcés y Carlos Durán Castro, llegó a Cali desde Puerto Rico el científico Carlos E. Chardon con una misión agrícola. Consignó su trabajo en el libro “Reconocimiento Agropecuario del Valle del Cauca”. Subrayó reparos a los sistemas de riego, excesivo espacio entre surcos y cepas, poca profundidad de la aradura y a otras prácticas de cultivo. Protocolizó recomendaciones para superar éstas y otras fallas. Estimaba como desatino que la mayor extensión de los cañaduzales estuviese vestida con la Otahití. Más de un siglo llevaba en preeminencia y era de presumirse que de súbito entrara en decadencia. Ponderó la excelencia de la POJ 2878 como caña de gran producción, alto contenido de sacarosa, resistente a enfermedades. Una vez reproducida en la Estación Experimental de Palmira, se la entregó a los cañicultores que la solicitaban. Chardon envió otras variedades, entre ellas la POJ 2714.

Hacia 1935, El Mosaico se abatió sobre los cañales de Antioquia y descendió al Valle del Cauca. Por fortuna existía ya la POJ 2878. Esta crisis indicó que debía fortalecerse la investigación de la cañamiel, si se quería progresar con certidumbre y firmeza hacia una agroindustria.

Para 1938 funcionaban ingenios azucareros en varias regiones del país. En la Costa Atlántica, Sincerín, Berástegui y Sautatá; en Cúcuta, Carrillo; en Cundinamarca, San Antonio, Payandé, Mave, El Paraíso y Argentina; y en el Valle del Cauca, Manuelita, Providencia, Riopaila, Perodías, Bengala, La Industria y Mayagüez.

Los ingenios ubicados fuera de la vallecaucanía eran todavía vigorosos, pero no podrían, a la larga, competir con la alta productividad de los cañales

vallecaucanos, con promedio de 1000 milímetros de lluvias a lo largo del año, temperatura media de 25 °C y oscilación de casi 12 °C entre el día y la noche, humedad relativa de 75.6% y brillo solar que sobrepasaba las 6 horas por día. Todo ello determinaba un medio ecológico excepcional para la caña de azúcar que empresarios de la comarca empezaron a aprovechar. En su planicie era más fácil introducir altas mecanización y tecnología.

Durante la Segunda Guerra Mundial se ahorraron divisas que se volcaron en industrialización. Se intensificó la mecanización del agro cañadulcero. En esta década surgieron los ingenios Pichichí, Oriente, San Carlos, Papayal, La Esperanza, El Arado, El Porvenir, Castilla, Meléndez y San Fernando. Al culminar la década eran ya 18 los ingenios centrifugantes. Es cuando un mayor número de empresarios accede al sector, proyectando con esa acción una importante expansión sacarífera.

Las importaciones habían venido disminuyendo hasta desaparecer en el año 1948 y, en cambio, se habían hecho pequeñas exportaciones en 1943 y 1944 durante la guerra, que sólo volvieron a hacerse en 1949. Ya el país se hacía autosuficiente en azúcar. En esos años se logró esa meta, cambio importantísimo en la economía general que sólo pudo coparse merced al esfuerzo de expansión ya mencionado. Se anunciaba además una capacidad exportadora, por eventual que hubiese sido entonces. Pero Colombia hubiera sido nuevamente deficitaria en azúcar para la década de años siguientes si no hubiera crecido, como de hecho creció, por lo menos al ritmo demográfico.

Al finalizar la década de 1940, la producción anual ha ascendido a 147,723 toneladas, o sea 2,954.460 bultos de 50 kilos. En 10 años se ha triplicado. La tasa promedio de crecimiento en la primera década de 1930 a 1939 fue del 8.6%, y en la segunda de 1940 a 1949 alcanzó el 11.5%. Algo sencillamente espectacular.

Por entonces empezaron a cerrarse ingenios en otras regiones, cuando ya a la vez había articulación vial con el país para que los azúcares vallecaucanos salieran a esos mercados foráneos. A medida que la población se congregaba en ciudades, se consumía más azúcar en forma de gaseosas, dulces, helados, galletas, con el consiguiente establecimiento de industrias para elaboración de estos productos.

Si la producción azucarera aumentaba a ritmo tan rápido se debió a varios factores que conviene apreciar en conjunto: se multiplicaba la población; desaparecía el azúcar de pan; se debilitaba la producción de fábricas centrifugadoras por fuera de la vallecaucanía; se consumía más y más azúcar centrifugado en el proceso de urbanización y, asimismo, en la industrialización de dulcerías y comestibles; y, finalmente, se sustituyeron importaciones. Estos fueron los factores contundentes.

Era pues ya evidente que la geografía de los azúcares había cambiado en el escenario vallecaucano desde Corinto a Zarzal y que la comarca se había hecho abastecedora de todo el país. Este compromiso no se detendría. La meta era abastecer el consumo nacional y exportar de continuo en adelante el mayor quintalaje posible.



Referencia bibliográfica

RAMOS, O.G. Solera de la caña de azúcar. En: CENICAÑA. El cultivo de la caña en la zona azucarera de Colombia, Cali, CENICAÑA, 1995. p.3-8.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LA CAÑA
DE AZÚCAR DE COLOMBIA - CENICAÑA

Estación Experimental: vía Cali-Florida, km 26

Tel: (57) (2) 6648025 - Fax: (57) (2) 6641936

Dirección postal: Calle 58 norte no. 3BN-110

Cali, Valle del Cauca-Colombia

www.cenicana.org

buzon@cenicana.org