

Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica

LUIS E. MOLINA¹

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
CARACAS-VENEZUELA
LEMOLINAC@GMAIL.COM

RESUMEN

La caña de azúcar fue introducida en Venezuela en las primeras décadas del siglo XVI. Tuvo una amplia pero lenta difusión y en el siglo XVIII se organizó un importante número de haciendas de trapiche, en las cuales se elaboraban diversos derivados, tanto endulzantes como embriagantes, que fueron consumidos de manera distinta por los diferentes estamentos de la sociedad colonial. En el siglo XIX se mantuvieron algunas de estas formas de consumo diferenciado, a las que se incorporaron nuevos productos, con usos que dieron lugar a significados distintivos dentro de la estructura social.

Palabras clave: Caña de azúcar, Venezuela, siglo XIX, derivados.

Sugars and Intoxicants. Production and Consumption of Sugar Cane Derivatives in Nineteenth Century Venezuela

ABSTRACT

Sugar cane was introduced to Venezuela in the first decades of the 16th century. It had a wide but slow diffusion and in the 18th century an important number of *haciendas de trapiche* (sugar cane mill estates) were organized, in which various derivatives were made, both sweeteners and intoxicants, which were consumed in different ways by the different levels of colonial society. In the 19th century, some of these forms of differentiated consumption were maintained to which new products were incorporated, with uses that gave rise to distinctive meanings within the social structure.

Keywords: Sugar Cane, Venezuela, 19th Century, Derivatives.

Este artículo fue terminado en septiembre de 2021, entregado para su evaluación en octubre y aprobado para su publicación en noviembre del mismo año.

Nº 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

1. INTRODUCCIÓN

En este ensayo presentamos una aproximación al tema de la producción y consumo de algunos de los derivados de la caña de azúcar en Venezuela durante el siglo XIX: azúcar, papelón, aguardiente y guarapo. El tema ha sido tratado en notables trabajos precedentes, que han puesto de relieve la importancia histórica de este cultivo desde su introducción en los albores de la época colonial hasta mediados del siglo XX.² En un trabajo anterior planteamos que durante la época colonial y la primera mitad del siglo XIX el papelón y el azúcar (en sus variedades blanca, prieta y refinada) tuvieron un consumo socialmente diferenciado.³ A partir de esta propuesta queremos avanzar en la identificación tanto de las categorías de azúcares como de bebidas embriagantes que se produjeron y consumieron durante todo el siglo XIX. Para ello hemos utilizado un conjunto de fuentes primarias publicadas, fundamentalmente testimonios de viajeros y funcionarios que visitaron algunas de las haciendas de trapiche que estaban activas en el siglo XIX e información relacionada con la producción y consumo de los derivados elaborados en dichas haciendas. Si bien estas fuentes han sido revisadas en la literatura histórica sobre la caña de azúcar en Venezuela, nuestro énfasis está en precisar las posibles categorías que existieron dentro de cada grupo de derivados. Sería este un primer paso para establecer cómo se distribuía socialmente el consumo de los productos que salían de las haciendas cañeras.

Durante los siglos XVI al XVIII se estructuraron los gustos y las necesidades por lo dulce, lo fermentado y lo destilado en la Venezuela decimonónica. Mintz ha hecho notar que si bien podría ser aceptada la idea de que existe una predisposición innata en el gusto por la dulzura, no puede perderse de vista que “las circunstancias bajo las cuales esta predisposición se ve intensificada por la práctica cultural son muy relevantes para demostrar cuán fuerte es el gusto por lo dulce”⁴ El “señuelo del azúcar,” como lo ha llamado Toussaint-Samat⁵ se expresó en un consumo diferenciado en los distintos estamentos sociales, que incluye significados también diferenciados, surgidos según Mintz de “las aplicaciones culturales a las que se prestó el azúcar mismo, de los usos para los que se lo empleó.”⁶ Este mismo autor ha señalado cómo los significados se expresan al interior de las sociedades, pero determinados por el significado externo y más amplio que emana del Estado y de las instituciones políticas y económicas.⁷

En tal sentido, al tratar la producción y consumo de derivados de la caña de azúcar durante los siglos XVI al XVIII no debe olvidarse que históricamente los azúcares, además de su función de endulzantes, han tenido

otros usos: como especia-condimento, conservador de alimentos, material decorativo y medicinal.⁸ Su uso como edulcorante en Europa no habría ocurrido sino hasta mediados del siglo XVI, pues luego de introducido desde el Extremo Oriente en el siglo XI había sido utilizado como especia sazonzadora y digestiva y con propiedades terapéuticas y sólo sería en el siglo XVIII cuando se generaliza su consumo en el viejo continente, al utilizarse asociado al café, el té y el chocolate y en la preparación de dulces caseros y comerciales.⁹

Sobre el uso terapéutico del azúcar en Venezuela podemos apuntar que en uno de los manuales de agricultura que posiblemente fueron conocidos en nuestro país a finales del siglo XVIII,¹⁰ se menciona su utilidad para el tratamiento de fiebres, el escorbuto y las heridas.¹¹ Mérida-Fuentes cita un documento de 1784 en el que se hace referencia al uso del “azúcar de pilón” como parte de una pócima de vegetales para la cura de enfermedades venéreas.¹² En este papel medicinal del azúcar debe mencionarse su indicación en la dieta hospitalaria del siglo XVIII: cacao endulzado con papelón y miel de caña dulce como postre;¹³ azúcar y papelón como edulcorantes, cacao diluido con agua y papelón, chocolate endulzado con azúcar y aromatizado con canela, considerado este último con propiedades terapéuticas.¹⁴

Esta relación entre uso y significado también la encontramos en los alcoholes. El aguardiente de cereales fue usado inicialmente en Europa como medicamento hacia el siglo XII de nuestra era, pero desde finales del siglo XV era consumido como bebida y a comienzos del XVI se producía en varias regiones de Europa. Luego, con la elaboración en América de aguardiente y ron a partir de la caña de azúcar, los nuevos productos van a competir con los otros alcoholes en los gustos de Inglaterra, Holanda y sus posesiones coloniales. En América, estas bebidas en algunos casos introdujeron cambios profundos en las pautas de consumo, que se pueden ilustrar con el caso de la producción de aguardiente de caña de azúcar en las misiones del Orinoco entre finales del siglo XVII y mediados del XVIII, al desplazar las bebidas tradicionalmente elaboradas con raíces, semillas y frutas, cambios que a su vez incidieron en los aspectos rituales y simbólicos a los que estaba asociado el consumo de dichas bebidas.¹⁵

2. AZÚCARES Y ALCOHOLES EN EL SIGLO XVIII

El cultivo y procesamiento de la caña de azúcar para obtener sus derivados estuvo presente en el contexto social y económico de Venezuela

desde los primeros tiempos de la conquista española. Como se ha señalado en trabajos acerca de su introducción y dispersión,¹⁶ en la primera mitad del siglo XVI la planta ya era cultivada y procesada en el occidente del país y desde allí fue llevada a otras regiones, particularmente a los valles centrales de Aragua y Caracas. Durante esta y la siguiente centuria tuvo una amplia, aunque lenta difusión, que hizo posible que desde la primera mitad del siglo XVIII se organizaran numerosos establecimientos para beneficiarla. Junto a la planta vinieron a América los conocimientos técnicos para procesarla y a la vez un conjunto de derivados desarrollado en las islas Canarias. Desde inicios del siglo XVI se obtenía en el archipiélago canario una variada gama de azúcares: blanco, quebrado, de espuma o de segunda, de tercera y refinado. A la par de estos azúcares, se fabricaban panelas o netos, obtenidas a partir de la cocción de mieles y remieles.¹⁷

Se cuenta hasta ahora con muy poca información sobre los derivados que se elaboraban en los establecimientos venezolanos de los siglos XVI y XVII y en las muy generales referencias acerca de los productos obtenidos en los ingenios y trapiches sólo se mencionan azúcar, mieles y melados, que podrían corresponder a distintos tipos de derivados y productos intermedios. No obstante, no se puede descartar que la élite colonial haya consumido variedades de azúcar obtenidas vía importación. Vivas Ramírez apunta la llegada a La Guaira de azúcar de las Antillas Mayores en el primer cuarto del siglo XVII y en la Gobernación de Venezuela, entre 1651 y 1700, se introdujo azúcar procedente de La Habana, Puerto Rico, Santo Domingo y Nueva España.¹⁸

Para el siglo XVIII las fuentes mencionan con un poco más de detalle los productos que salían de los trapiches e ingenios: azúcar (blanca, prieta y refinada), papelones o melotes, y melado.¹⁹ Junto a las fuentes publicadas originadas en documentos oficiales, se cuenta con fuentes documentales privadas, que permiten conocer los productos que se elaboraban en algunas regiones cañeras del siglo XVIII. Tal es el caso de testamentos correspondientes a haciendas de trapiche de la primera mitad del siglo en los valles de Guarenas y Guatire. En estas unidades de producción existían, para el momento de inventariar sus bienes, un conjunto de útiles en las llamadas “casas de purga,” que estaban relacionados con la elaboración tanto de azúcar como de papelón: hormas, canoas, tendales o tarimas y repartideras.²⁰ En un estudio histórico y arqueológico del Ingenio San Mateo en el valle de Aragua, que perteneció a la familia Bolívar desde el siglo XVIII se hace referencia, a partir de fuentes testamentarias, de la existencia para finales de este siglo de “hormas de hacer azúcar,” “petacas papeloneras,” “un tendal

de poner hormas” y “hormas de hacer papelón.”²¹ Y a la par de estos datos, es interesante destacar que en lugares de distribución de productos como lo fueron las pulperías, se vendían azúcar blanca, azúcar prieta, panes de azúcar enteros, papelón y melado.²² Al igual que en el siglo XVII parece haber ocurrido importación de azúcares, pues Arcila Farías hace mención de la llegada a la Provincia de Venezuela en 1701 de “azúcar blanco y moscabado” procedente de Santo Domingo y entre 1788 y 1790 habrían ingresado a Maracaibo y Caracas pequeñas cantidades de azúcar traídas de la Nueva España.²³

En cuanto al aguardiente, es posible que se haya elaborado desde el siglo XVII, como ocurrió en La Española, Cuba y Nueva España,²⁴ pues como refiere una carta de 1694 del Gobernador de Cumaná Gaspar del Hoyo a Su Majestad, el aguardiente de caña, llamado *tacire*, causaba daños en la mencionada provincia.²⁵ Pero será en el siglo XVIII cuando se expande y generaliza su producción, a pesar de haber sido objeto de prohibición a fin de que no existiera competencia interna para los licores traídos de España. Sin embargo, las restricciones para la producción legal de aguardiente fueron burladas por los cañicultores y se mantuvo su elaboración a lo largo del siglo.²⁶ Esta situación varió hacia finales de la centuria, cuando la Corona abrió las posibilidades a una producción reglamentada de aguardientes, expresada en la Real Orden del 30 de abril de 1784, que permitía su producción en la Capitanía General de Venezuela, de acuerdo a las disposiciones que al efecto hiciera la Intendencia.²⁷ El 6 de octubre de ese mismo año el Intendente Saavedra emitió una Instrucción que permitía la destilación de aguardiente y la recaudación de las rentas correspondientes²⁸. El mismo funcionario en 1785 dirigió una carta al Ministro de Indias José Gálvez en la que exponía la importancia de la introducción de “alambiques para la destilación de aguardientes de caña.”²⁹

Además del aguardiente, es importante destacar el consumo del “guarapo,” una bebida embriagante que “se compone de azúcar de papelón y agua ...y emborracha mucho,” de acuerdo a la observación del Obispo Mariano Martí acerca de su consumo por los indios de Maiquetía a finales del siglo XVIII.³⁰ Ambos productos se expedían en las pulperías,³¹ lugares que junto a las guaraperías fueron estigmatizados pues tenían que ver con el “daño a la honestidad y corrupción de las costumbres” y ser “lugares peligrosos donde ocurren los hombres.”³²

Un aspecto importante relacionado con el consumo de derivados de la caña de azúcar en Venezuela es que su producción durante los siglos XVII y XVIII estuvo dirigida fundamentalmente al mercado interno.³³ Así

lo indican las casi inexistentes o muy reducidas cifras de exportación de azúcar blanco y en menor medida azúcar moreno entre 1793 y 1797 en los movimientos de mercaderías registrados por el Real Consulado de Caracas entre los puertos de La Guaira y de Maracaibo y los de Cádiz, La Coruña, Santander y Barcelona,³⁴ aunque para algunos autores la escasa exportación registrada podría deberse a que la salida de dichos productos se hacía en forma de contrabando.³⁵

3. AZÚCARES Y PAPELÓN EN EL SIGLO XIX

La producción de derivados de la caña de azúcar en la primera mitad del siglo XIX se mantuvo orientada, como en la centuria precedente, hacia los mercados locales. Su importancia siguió estando muy por debajo respecto a la del cacao, como lo demuestran los datos estadísticos presentados por Ferrigni, que recogen en forma comparativa el valor global de las exportaciones de diferentes rubros en el período que va de 1828-29 a 1848-49: el azúcar representaba apenas el 1.1 % del total de las exportaciones, frente al 37.4% de las exportaciones de cacao.³⁶ Sin embargo, esta menor importancia de los derivados de la caña de azúcar no significó una disminución en la actividad de las haciendas cañeras, a pesar del impacto negativo de la guerra de independencia en la agricultura y la economía,³⁷ pues algunas provincias de la antigua Capitanía General de Venezuela permanecieron bajo el dominio realista y tuvieron una relativa recuperación de la recesión económica ocurrida entre 1810 y 1814 al comienzo del enfrentamiento bélico.³⁸

Aun con las numerosas medidas económicas adoptadas por la naciente República -rebaja de derechos de exportación, exención temporal del diezmo eclesiástico, disminución de los censos de las haciendas afectadas por la guerra, otorgamiento de créditos en condiciones favorables, entre otros-, no se pudo obtener una diversificación de la agricultura comparable a la existente para finales del siglo XVIII y disminuyó la producción de varios rubros, entre ellos la caña de azúcar.³⁹ No obstante, la caña de azúcar, junto al tabaco, el cacao, el añil y el café fue uno de los cultivos que constituyeron la base de la economía venezolana luego de disueltos los nexos coloniales y durante la segunda mitad del siglo XIX,⁴⁰ pero a diferencia de estos últimos rubros no formaba parte del esquema agroexportador, por lo que su cultivo y procesamiento estuvo orientado fundamentalmente a la satisfacción del consumo local, a pesar de los intentos gubernamentales por lograr su exportación competitiva. Ejemplo de ello fue la Resolución del Ministerio

de Fomento en 1870, que estipulaba la exoneración de impuestos al azúcar destinado a la exportación en los estados de la República, de derechos de cabotaje y aduana al azúcar que se exportara, la constitución de una comisión de agricultores de caña de azúcar a fin de reunir datos para la mejora de los métodos de siembra y procesamiento y solicitar a los cónsules venezolanos en los Estados Unidos de América información acerca del precio de los azúcares, entre otras disposiciones. Estas medidas habrían incidido en la exportación de papelón.⁴¹ Barral señalaba en 1878 una exportación de 2.271.575 kg de azúcar y melaza.⁴² Esta misma cifra había sido mencionada por Tejera para la exportación de azúcar y papelón en los años 1872-1873, pero le contraponen 38.851.524 kg de esos mismos productos consumidos en el país. Además, estima el consumo interno anual de papelón muy superior al de azúcar: 35.640.000 kg del primero frente a 3.211.524 del segundo, cifras que corresponderían a un consumo de papelón de 10 kg al mes por persona en una sexta parte de la población, mientras que el consumo de azúcar sería de 3 kg mensuales sólo en una vigésima parte de la población.⁴³ La mayor orientación de la producción de azúcar y papelón hacia el consumo interno también se observa en las cifras presentadas por Izard para 1884: de las 77.002 toneladas producidas solo se habrían exportado 682.⁴⁴

En la primera mitad del siglo XIX son abundantes las alusiones y descripciones que hicieron visitantes extranjeros acerca de haciendas de trapiche en la región centro-costera de Venezuela y el ávido consumo de los productos que en ellas se elaboraban. Así, a inicios del siglo XIX Humboldt señalaba que la mayor producción de estas haciendas era el papelón, pero también azúcar “refinado,” azúcar “mascabado” y azúcar “blanqueada.” Humboldt destaca el alto consumo de papelón, lo describe como “un azúcar impuro, hecho en muy pequeños panes, y de un color moreno pajizo, estando mezclado con maleza y materias mucilaginosas,” pero también de azúcar “bruto” para la preparación de chocolates y confituras. Estos tipos de azúcares eran vendidos a precios claramente diferenciados: papelones de 2.5 libras a medio real de plata; 1 libra de azúcar mascabada, 1 real; 1 libra de azúcar blanqueada, entre 1 y 1.5 reales.⁴⁵ También para entonces Depons mencionaba que existían numerosos ingenios y que, a pesar de ser un producto secundario en cuanto a su exportación, el azúcar tenía un alto consumo, pues los españoles eran “muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar,” mientras que los esclavos y negros libres consumían el papelón, que lo describe como “cierta azúcar muy inferior, cargada de melaza o azúcar en bruto.” El papelón acompañaba a una suerte de “tintura de cacao,” llamada “chorote.” Es de destacar que el azúcar de la que habla

Depons era del tipo “purgada,” pues describe el correspondiente proceso de decantación en hormas de barro.⁴⁶

Parecida observación hacía Robert Semple entre 1810 y 1811 cuando refería la gran afición de los criollos por los dulces y confituras, mientras que “el pueblo corriente utiliza azúcar ordinaria en forma de panes, llamada papelón.”⁴⁷ De igual forma, ya en la tercera década del siglo XIX, visitantes como Walker repetían la observación de Depons acerca de la afición de los criollos por el dulce y de los esclavos por el “chorote,” acompañado de “azúcar moreno.”⁴⁸ También Boussingault en 1822 destacaba que la dieta de los venezolanos “consistía en carne, azúcar y arepas o pan de maíz,” pero la distinguía de la correspondiente a los negros: “plátanos, carne gorda y melaza o papelón.”⁴⁹ Contemporánea a estas observaciones es la que dejó William Duane a partir de su visita en 1822 al ingenio San Mateo en los valles de Aragua, para entonces propiedad de la familia Bolívar. Allí pudo apreciar la confección de las “panelas de papelón de un bonito color blanco, y de tamaño mucho mayor que el conocido por nosotros.” Aun cuando Duane llama “papelón blanco” a este producto, pensamos que se trataba de “azúcar purgada,” pues al describir las instalaciones del ingenio da cuenta de “salas apropiadas para los moldes y para el proceso de filtración” y al referirse al peso y tamaño de dichas panelas, dice que eran de 22, 25 y 27 libras y que los compradores las transportaban en sacos sobre las mulas, “colocando una panela o más en cada extremo del saco.”⁵⁰ El testimonio de Richard Bache, quien acompañó a Duane en su visita al ingenio de San Mateo confirma que allí se elaboraba azúcar purgada pues dice, citando a Depons, que una vez cocido el jugo de la caña era depositado en “grandes vasijas de barro, de forma cónica, para que adquiera granulación y quede libre de impurezas.”⁵¹ En verdad, desde comienzos del siglo XIX se producía azúcar purgada y aguardiente en el Ingenio de San Mateo, pues en un inventario de la hacienda en 1806 se menciona la “casa de purguera,” donde se encontraban, entre otros utensilios, “hormas de hacer azúcar,” hormas de hacer “papelones de a real” y de “papelones de a cuartillo” y “tendales” para colocar estas piezas.⁵²

En 1832 John Hankshaw hacía referencia a la venta de papelón en algunas pulperías de los alrededores de Valencia y describe a este producto como “azúcar moreno ordinario, en que una porción de melaza permanece” y que se fabricaba en pequeños conos y era consumido algunas veces con queso.⁵³ En 1835 existían 34 trapiches en el Cantón Guarenas, que produjeron 18000 arrobas de azúcar y 800 cargas de papelón.⁵⁴ Karl Appun, en su visita a Puerto Cabello en 1849, observó que el “papelón pardo” era una de las mercancías que se vendía en las pulperías.⁵⁵

Para 1851 existían 27 haciendas de trapiche en el Cantón Maiquetía, de las cuales tres, además de papelón, también producían aguardiente y una de ellas sólo elaboraba dicha bebida alcohólica.⁵⁶ Un poco después, en 1852, Miguel María Lisboa señalaba que el papelón era el producto de mayor consumo, pero a la vez mencionaba la elaboración de azúcar blanco, fabricado en regiones como Guatire, “tan fino y brillante que muchos lo prefieren al refinado.”⁵⁷ En 1857 Pal Rosti observó la preferencia del papelón en lugar del azúcar, a excepción de las “casas nobles” y lo describe como “un cono sólido, color café oscuro, de una a una libra y media, que sacan del recipiente [vasijas cónicas de barro] y envuelven en hojas secas de plátanos;” se le utilizaba para preparar confituras y dulces y se consumía acompañado de un trozo de queso o disuelto en agua caliente con jugo de limón y ron. Pero además dice que en las haciendas del valle de Aragua no se fabricaba azúcar, sino papelón y aguardiente.⁵⁸ Similar situación la encontramos en los Departamentos Barquisimeto y Tucuyo, donde un reporte oficial sólo señala la producción de estos derivados en 1876.⁵⁹

La producción de azúcar y papelón continuó siendo importante en el último cuarto del siglo XIX. Entre los productos venezolanos mostrados en la Exposición Internacional de Chile de 1875, se encontraban “azúcar de Guatire” y “azúcar refinado,” este último proveniente de la hacienda La Quebrada, en La Victoria.⁶⁰ Este “azúcar de Guatire” también fue exhibido en la Exposición Nacional de Venezuela de 1883 y al respecto Adolfo Ernst acotaba que los panes de azúcar “se refinan por medio de barro arcilloso humedecido” y que pesaban entre 20 y 25 kilogramos. A la par se exhibieron muestras de azúcar blanco “preparados en aparatos centrífugos de los cuales existen algunos en el país,” pero era considerado, sin razón, de inferior calidad a la del “azúcar de Guatire” y tenía menor precio. Sin embargo, también señalaba Ernst la producción de “azúcar mascabado” y de papelón (llamado panela en las regiones de la Cordillera), siendo este último el de mayor importancia en la industria azucarera del país y “uno de los artículos de primera necesidad, y todo el producto se consume en el país.”⁶¹ Hay que agregar que en la Exposición también se exhibieron –y fueron premiados– ejemplares de “azúcar cande,” elaborados en Maracaibo y “azúcar centrífuga” del Zulia.⁶² Para esa misma época tenemos unas interesantes observaciones de un visitante colombiano, Isidoro Laverde, quien estuvo en Caracas en 1883, a propósito del centenario del nacimiento del Libertador. Señalaba que el papelón –junto a algunos dulces– era artículo indispensable en las pulperías y que el llamado “azúcar de Guatire” era equivalente al para entonces conocido en Bogotá como “chaguani.”⁶³

Sobre algunas de estas categorías de azúcar es necesario hacer ciertas consideraciones. Según Moreno Fraginalls en el siglo XIX cubano el término “azúcar mascabado” se atribuía al producto de peor calidad, con gran contenido de mieles y que no pasaba por el tradicional sistema de purga mediante hormas, sino que la masa cocida se envasaba directamente; también era denominada “azúcar morena” y “azúcar prieta.” En Brasil el término se refería al azúcar de menor blancura que se depositaba en el extremo de la horma durante el proceso de purgado. En Canarias, se entendía por tal el azúcar en bruto, no purificado y purgado con barro, con contenido de melaza por su incompleta purga. En Cuba, el “azúcar bruto” era equivalente al mascabado y al quebrado, siendo este último el que se obtenía de la parte media del pan de azúcar, mientras que en Canaria era el que resultaba de quebrar el pan de azúcar con defectos de elaboración. En Cuba se denominaba “azúcar blanqueado” o “azúcar blanco” al que quedaba en la base del pan de azúcar luego del proceso de purgado con barro y sería el resultante de la repetición de dicho proceso, pero con un grado menor de blancura que el “azúcar refinado”(obtenido en las refinerías industrializadas del siglo XIX), por lo que se le consideraba como un “semirefino;” también se obtenía este tipo de azúcar a partir del reprocesamiento del mascabado y el quebrado. En Canarias se llamaba “azúcar blanco” al que se extraía de la primera cocción del jugo de la caña de azúcar y el refinado era el obtenido luego de varias cocciones y purgas. El “azúcar cande,” era resultante de la solidificación de las últimas melazas decantadas en las hormas de purga. En cuanto al “azúcar centrífuga,” era un producto obtenido separando las mieles del azúcar cristalizada mediante máquinas con fuerza centrífuga, que fueron introducidas en Venezuela desde mediados del siglo XIX.⁶⁴

4. AGUARDIENTE Y GUARAPO EN EL SIGLO XIX

A lo largo del siglo XIX son abundantes las referencias acerca de tres licores que salían de las haciendas de trapiche: aguardiente, guarapo y ron.⁶⁵ A comienzos del siglo Depons señalaba que el guarapo era consumido particularmente por las “clases bajas” y lo describía como una bebida alcohólica resultante de la fermentación del azúcar en agua.⁶⁶ En el inventario de 1806 del Ingenio San Mateo se habla de la “casa de alambique,” en la que habían varios implementos, aun cuando no se menciona de manera expresa el alambique o aparato para la destilación.⁶⁷ En 1817 Richard Vawell, un legionario británico que estuvo en los llanos de Barinas, refiere que el

aguardiente formaba parte de la comida que se servía en la región.⁶⁸ En 1832 Hankshaw mencionaba haber tomado aguardiente en una pulpería entre Camurí y La Guaira, siendo éstas lugares donde podía encontrarse también guarapo y “ron criollo.”⁶⁹

Luego de la guerra de independencia la producción de aguardiente tuvo un importante auge, cuando aparecieron las primeras reglamentaciones que lo declaraban como fuente de riqueza pública y privada y por tanto una actividad que se podía hacer libremente y además estaba sujeta a impuestos por parte del Estado. De esta manera tenemos que a partir de 1830 se emitieron varias leyes relativas a estimular y normar, directa o indirectamente, la producción y comercialización del aguardiente de caña.⁷⁰ Para los años de promulgación de estas leyes, la producción de aguardiente de caña había alcanzado gran importancia en varias regiones del país. Tal como lo señala Rodríguez, en la Provincia de Caracas existían, entre 1832 y 1833, 43 alambiques y en la Provincia de Maracaibo, para 1838, 42 alambiques.⁷¹ En 1835 existían en el Cantón Guarenas 34 haciendas de caña, de las cuales 28 poseían alambique, con una producción de 13.000 cargas de aguardiente.⁷² En 1849 Karl Appun en su visita a Puerto Cabello observó que en las pulperías “los amigos de las bebidas alcohólicas desempeñan el rol más importante;” en estos establecimientos se encontraban “barriles de aguardiente y del llamado ron inglés, preparado por el mismo pulpero, que es teñido con papelón cocido y condimentado fuertemente con pimienta española, para las gargantas de sus aficionados negros y trigueños” y también había “una tinaja grande, llena de la bebida preferida, el guarapo, que es el más solicitado.”⁷³

En algunos momentos y regiones la producción de aguardiente cobró más importancia que la de azúcares. De 33 unidades de producción que existían para 1851 en el Cantón Guarenas, ocho producían azúcar, tres elaboraban mieles y las 20 restantes sólo aguardiente.⁷⁴ En los años siguientes funcionarios y viajeros extranjeros, así como intelectuales y estudiosos venezolanos, dieron cuenta de la elaboración de aguardiente en las haciendas de trapiche y del consumo del guarapo. Es el caso del Consejero Lisboa, quien en 1852 consideraba que el ron elaborado en Villa de Cura se equiparaba, según los entendidos, al de Jamaica.⁷⁵ En 1857 Pal Rosti apuntaba que en la hacienda El Palmar, en los valles de Aragua, no existía bodega pues el aguardiente destilado se vendía inmediatamente una vez elaborado.⁷⁶ En 1875 Miguel Tejera destacaba el gran consumo de dulce por parte de los venezolanos y que hasta el guarapo, la bebida más popular, era hecha de papelón disuelto en agua y fermentado,⁷⁷ Edward Eastwick, un funcionario

británico que visitó Venezuela en 1864 al transitar entre Maiquetía y Caracas observó a arrieros consumiendo aguardiente en una “venta” y comenta que con ese nombre “llaman el ‘rum’ en esta tierra.”⁷⁸

En 1866 Carl Geldner menciona la elaboración de aguardiente en los alrededores de Caracas y lo tilda como una bebida de baja calidad, obtenida a partir de la destilación del jugo de la caña, pero también hace referencia a que algunas veces a este jugo se le agregaba agua, se dejaba fermentar y se destilaba, obteniéndose lo que se llamaba “Ron de Jamaica.”⁷⁹ Y en 1876 Carl Sachs distinguía entre guarapo y “guarapo fuerte”: el primero era hecho de jugo de caña o de papelón disuelto en agua que se dejaba fermentar durante una noche, mientras que el segundo se dejaba fermentar fuertemente y tenía propiedades embriagantes. En ambos casos, eran bebidas preferidas por la “clase baja,” especialmente los llaneros.⁸⁰

La equiparación entre aguardiente y ron que hacía Eastwick en 1864 la volvemos a encontrar en el testimonio de James Mudie Spence en su visita a Venezuela entre 1871 y 1872, pues al condenar la introducción de bebidas alcohólicas en las poblaciones indígenas -que él llama “razas primitivas”- decía que el ron era una forma moderna de conquista y que el exterminio físico ocasionado por los conquistadores españoles “era un simple grano de arena ante la gigantesca montaña de miseria y muerte creada por el aguardiente que el hombre blanco trae allende el mar.”⁸¹

En 1876 existían 46 alambiques en San Cristóbal y sus alrededores, donde se producía “aguardiente anisado.”⁸² Wilhelm Sievers estuvo en Venezuela entre 1884 y 1885 y luego en 1892; de su primer viaje dejó impresiones acerca del expendio de licores en las pulperías y para ilustrar la abundancia de estos establecimientos dice que eran “como arenas en el mar” y en los que se consumían guarapo, aguardiente y “anisado.” Pero, al referirse al efecto nocivo del consumo de licores, tanto en la “clase baja” como en la “clase alta,” hace equivaler aguardiente y ron.⁸³ Esta importancia de la producción de aguardiente en las haciendas cañeras se prolongó hasta finales de la segunda mitad del siglo XIX, como lo ejemplifica la producción sólo de aguardiente y en menor importancia papelón y azúcar en la mayoría de las 30 haciendas que existían en el distrito Cabudare del estado Lara en 1883.⁸⁴

5. CONCLUSIONES

Azúcar blanca y prieta, panes de azúcar enteros, papelón, melado, aguardiente y guarapo eran vendidos en pulperías y guaraperías, así como

en bodegas y otros lugares de expendio durante el siglo XVIII. Ya en esta centuria es claro el consumo diferenciado de los endulzantes (tanto los producidos localmente como los importados) y de las bebidas embriagantes. El papelón se coloca como el edulcorante de mayor consumo y fue en algunos casos el único producto elaborado en las haciendas azucareras, mientras que los azúcares blanco, prieto y refinado tuvieron una producción más reducida y eran solicitados por las élites coloniales. En lo que se refiere a alcoholes, si bien el aguardiente fue ampliamente consumido, su prohibición para evitar que compitiera con licores importados indica que además de su consumo por parte de los grupos subalternos también lo fue por los estamentos dominantes de la sociedad colonial. No así el guarapo, bebida considerada perniciosa no sólo porque era la preferida de los grupos sociales subalternos, sino porque su consumo ocurría en lugares donde estos grupos socializaban y por lo tanto fueron estigmatizados moralmente. Este consumo de derivados de la caña de azúcar durante el siglo XVIII asoma las preferencias que de los mismos va a tener la sociedad venezolana decimonónica, pero también ocurrieron cambios en la producción y en los gustos. Los productos derivados del procesamiento de la caña de azúcar que se obtenían en las haciendas de trapiche, ingenios y pequeños centrales que operaron en Venezuela a lo largo del siglo XIX eran destinados, fundamentalmente, a suplir un mercado interno, cuyas preferencias se habían conformado desde el siglo precedente, cuando proliferaron los establecimientos cañeros. Durante todo el siglo XIX está presente el papelón como el derivado más producido y consumido. Fue descrito por los visitantes extranjeros como un azúcar “impuro,” “ordinario,” “muy inferior,” “en bruto,” “moreno,” entre otros calificativos. La escala de valoración resultaba de la contraposición a la blanca que, en mayor o menor grado, exhibían los azúcares obtenidos mediante la tradicional técnica de decantación de las mieles en las hormas para el purgado. De tal manera encontramos gradaciones en el color del papelón: “moreno,” “moreno pajizo,” “pardo,” “café oscuro.” Esta escala cromática podría responder a distintas calidades del producto que, unidas a sus tamaños y pesos, explicarían las diferencias de precios de las piezas: “papelones de a real,” “papelones de a cuartillo.” En esta variedad de tamaños y calidades la constante era la forma cónica del producto, elaborado directamente a partir de las mieles obtenidas por la cocción del jugo de la caña de azúcar.

El consumo de papelón durante el siglo XIX mantuvo su preponderancia como alimento o complemento del mismo en los sectores subalternos de la sociedad, aun cuando no puede descartarse su uso por parte de la élite

y capas medias, particularmente en la preparación de comidas y dulces. No así las distintas categorías de azúcar, cuya escala de calidad estaba referida a su grado de blancura -mascabado, blanqueado, refinado, entre otros- y a su vez relacionada con la mayor o menor decantación de las mieles durante el purgado. Esta gradación de categorías se expresaba en una notable diferenciación de los precios entre ellas y a la vez respecto al papelón, como lo hiciera notar Humboldt en los albores del siglo XIX. Esta preferencia por los azúcares de más blancura explica que a mediados de siglo algunos productos más procesados como el “azúcar refinado” no gozaban de tanto aprecio como el “azúcar blanco” que se fabricaba en Guatire, por ser este “fino y brillante.” La blancura del azúcar se haría cada vez más importante hacia finales del siglo XIX, cuando se introducen innovaciones técnicas como las máquinas centrífugas, que hicieron posible la obtención de azúcar blanco y azúcar cristalizado, productos que de alguna manera marcaron un quiebre con los tradicionalmente obtenidos mediante las técnicas heredadas de la época colonial.

La producción de aguardiente, que ya era importante en el siglo XVIII se expande y se hace mayor aún en el siglo XIX, observándose una clara distinción en cuanto a su consumo. Su expendio en las pulperías lo hizo una bebida popular y hasta fue considerado por algunos visitantes extranjeros como el equivalente local del ron, confusión o equiparación entre ambos productos que fue recurrente en los testimonios acerca de su consumo. Tanto fue así, que se llegó a llamar ron a un aguardiente que podríamos considerar “sazonado,” al que se le agregaban especias y se le teñía con papelón, pero que igualmente era considerado como una bebida de “negros y trigueños.” Si el aguardiente se asociaba a las “clases bajas,” lo era aún más el guarapo, un alcohol que se obtenía sólo con lograr la fermentación del jugo de la caña o a partir de la disolución del papelón en agua. Era expandido ampliamente en pulperías y guaraperías y al parecer hubo variaciones en cuanto a su grado alcohólico, de acuerdo a la prolongación mayor o menor del proceso de fermentación.

En suma, tenemos un siglo XIX en el que en las “casas nobles” se consumían azúcares en sus distintas categorías de acuerdo a su mayor o menor blancura y se ingerían vinos y otros licores importados, mientras que las “clases bajas” tenían preferencia por el papelón, usado como endulzante y acompañante de otros alimentos y por el aguardiente y particularmente el guarapo como las bebidas alcohólicas más consumidas. Sin embargo, este panorama de los gustos por lo dulce y por el alcohol seguramente era más complejo en lo que respecta a las distinciones que se daban entre y dentro

de los estamentos sociales. Volviendo a una de las ideas que señalamos en las líneas introductorias de este ensayo, si bien los significados tienen una expresión al interior de las sociedades, están determinados por el significado externo y más amplio del contexto político y económico. Una investigación a largo plazo permitiría discernir los significados particulares de los derivados de la caña de azúcar de acuerdo a sus posibles usos y ámbitos de consumo específicos, de manera de determinar cómo operaban las preferencias que de ellos tenían los diferentes grupos de la sociedad venezolana del siglo XIX.

NOTAS

- 1 Antropólogo y Doctor en Arquitectura por la Universidad Central de Venezuela. Profesor Titular Jubilado, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela. Ha dirigido proyectos de investigación arqueológica relacionados con el tiempo prehispánico y colonial. Ha publicado trabajos científicos relativos a la historia y arqueología de las haciendas azucareras de las épocas colonial y republicana. Correo electrónico: lemolinac@gmail.com.
- 2 José A. Rodríguez: "Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 261, Tomo LXVI (Caracas, enero-marzo de 1983), pp. 145-160; José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1986. (Serie Estudios, Monografías y Ensayos, 82); José A. Rodríguez: *Pampero. Una tradición, una industria. Medio Siglo de Industrias Pampero. 1938-1988*. Caracas, Fundación Pampero, 1988; José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y ronés en Venezuela*. Caracas, Alfadil, 2005; José A. Rodríguez: *Al son del ron. Azúcares y ronés de Venezuela y la cuenca del Caribe*. Caracas, Ediciones B, 2009; Catalina Banko: *De trapiches a centrales azucareros*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2009.
- 3 Luis E. Molina, "El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 113-133. (Emanuele Amodio y Luis Molina editores).
- 4 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo XXI Editores, 1996, p. 43.
- 5 Maguelonne Toussaint-Samat: *A History of Food*. Cambridge-Oxford, Blackwel, 1994, p. 556.
- 6 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna...* p. 41.

- 7 Sidney W. Mintz: *Tasting food, tasting freedom. Excursions into eating, culture and the past*. Boston, Beacon Press, 1996, pp. 21-22.
- 8 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna...* pp. 115-152.
- 9 Marcello Carmagnani: *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*. Madrid, El Colegio de México, Marcial Pons Historia, 2012, pp. 153-156.
- 10 Luis E. Molina: "Saberes ilustrados en la producción azucarera de la Venezuela colonial" en: *Presente y Pasado*, 44 (Mérida, julio-diciembre de 2017), pp. 44-62.
- 11 Jacques-François Dutrône de la Couture: *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentielle*, Paris, Clousier, Imprimeur du Roi, 1790, pp. 291-294.
- 12 Marco Tulio Mérida-Fuentes: "La medicina del período colonial tardío: 1771-1821" en: *Mañongo*, 24, (Valencia, enero-junio de 2005), p. 127.
- 13 Ricardo Archila: *Historia de la medicina en Venezuela en la época colonial*. Caracas, Tipografía Vargas, 1961, p. 587.
- 14 Margarita Escudero: "Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)" en: *Antropológica*, 109, (Caracas, enero-junio de 2008), pp. 19 y 21.
- 15 Franz Scaramelli y Kay Tarble: "Caña. The role of aguardiente in the colonization of the Orinoco" en: *History and Historicities in Amazonia*. Lincoln, University of Nebraska Press, 2003, pp. 163-178. (N.L. Whitehead editor).
- 16 José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela...*; Luis E. Molina: *Los lugares del trabajo. Historia y arqueología de las tipologías y tecnologías de las unidades de producción de derivados de la caña de azúcar en la región Barquisimeto. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2014. (Memoria de Grado para optar al título de Doctor en Arquitectura, Inédita).
- 17 Guillermo Camacho y Pérez Galdós: "El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)" en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 7 (Gran Canaria, 1961), pp. 39-40.
- 18 Fabricio Vivas Ramírez: "La Economía Colonial" en: *Los tres primeros siglos de Venezuela. 1498-1810*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1991, p. 411. (Pedro Grases editor); Fabricio Vivas Ramírez: "El comercio de Venezuela. 1651-1700" en: *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, 20, Vol. 20 (Caracas, 2008), p. 30.
- 19 Luis E. Molina, "El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana" ...p. 129.
- 20 Luis E. Molina: "Las cosas del trapiche: máquinas, utensilios, aparatos y herramientas de haciendas azucareras de la Provincia de Caracas (siglo XVIII)" en: *Llull*, 85, Vol. 41 (La Rioja, España, 2018) pp. 84-85. Estos utensilios están relacionados con un proceso técnico que era conocido en Gran Canaria y fue

- traído a América en el siglo XVI: luego de la fase de cocción, el jarabe semisólido obtenido de las primeras mieles era sometido a un proceso de decantación o “purga,” en el cual se utilizaban moldes, formas u hormas de arcilla. Una vez solidificado se extraía de estos moldes el “azúcar blanco” en forma de “panes de azúcar.” Guillermo Camacho y Pérez Galdós: “El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)” ...pp. 31-32.
- 21 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019, p. 107. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédito),
 - 22 Eloísa Ocando: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédito). Estos “panes de azúcar enteros” podrían haber sido piezas de “azúcar purgada.”
 - 23 Eduardo Arcila Farías: *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVI y XVII*. México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 1950, pp. 96-97; Eduardo Arcila Farías: *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas, Italgáfica, 1973, Tomo I, p. 216.
 - 24 José Chez Checo: *El ron en la historia dominicana*. Santo Domingo, República Dominicana, Ediciones del Centenario de Brugal & Co., C. por A. 1888-1988, 1988, Tomo I, pp. 50 y 141.
 - 25 Archivo General de Indias (AGI). (Sevilla) *Santo Domingo*, 189 en: Enrique Marco Dorta: *Materiales para la historia de la cultura en Venezuela (1523-1828)*. Caracas, Fundación John Boulton, 1967, p. 88.
 - 26 José A. Rodríguez: “Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII” ... pp. 146-147; José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*...pp. 59-64; José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*...pp. 54-59.
 - 27 Carlos J. Tavera M.: *Historia de la propiedad territorial en el valle de Aragua*. Maracay, Biblioteca de Autores y Temas Aragüeños, Gobernación del Estado Aragua, Academia Nacional de la Historia, 1995, p. 264.
 - 28 Archivo General de la Nación (AGN). (Caracas) *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*. 1784. Tomo XXXI, folios 30-32 en: Adelina, Rodríguez Mirabal: *Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: “Santa Rosalía” y “Valle Abajo” (modelos de estudio)*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, 2007. (Trabajo presentado para ascender a la categoría de profesor Asociado en el Escalafón del Personal Docente y de Investigación, Inédito), pp. 32-33.
 - 29 Mercedes Álvarez: *Comercio y comerciantes y sus proyecciones en la independencia venezolana*. Caracas, Tipografía Vargas, 1963, p. 41.

- 30 Mariano Martí: *Documentos relativos a su Visita Pastoral de la Diócesis de Caracas (1771-1784)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. 1998. Tomo I. Libro Personal. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 95) p. 8.
- 31 Eloísa Ocando: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII...* pp. 113-114.
- 32 Yelitza Rivas: "La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII: producción, control y represión" en: *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 3, Vol. 16 (Caracas, septiembre-diciembre de 2010), pp.171-173.
- 33 Eduardo Arcila Farías: *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1986, p. 74. (Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V); Eduardo Arcila Farías: "Comercio y hacienda pública de Venezuela en el siglo XVII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 276, Tomo LXIX, (Caracas, octubre-diciembre de 1986), p. 1018; Michael McKinley: *Caracas antes de la Independencia*. Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1993, p. 81.
- 34 Manuel Nunes Días: *El Real Consulado de Caracas (1793-1810)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1971. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 106) pp. 370-374, 382, 385, 390, 395-396, 400, 403-404, 406, 408, 410-413, 415, 418, 420, 422-427, 430-431, 434, 436-437, 442-443, 446, 448.
- 35 Miguel Izard: "La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830" en: *Boletín Histórico*, 28, (Caracas, enero de 1972), p. 14; Analola Borges: "El inicio del comercio internacional venezolano" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 189, Tomo XLVIII, (Caracas, enero-marzo de 1965), p.37.
- 36 Yoston Ferrigni: *Venezuela: series de historia económica, 1828-1848*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1986.
- 37 Federico Brito Figueroa: *Historia Económica y Social de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1975, Tomo I. pp. 220-221; Pedro Cunill Grau: "Cambios en el paisaje geográfico venezolano en la época de la emancipación" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 237, Tomo LX (Caracas, enero-marzo de 1977), p. 47.
- 38 Catalina Banko: "Repercusiones de las guerras emancipadoras en la economía venezolana" en: *Una mirada al proceso de independencia de Venezuela*. Caracas, Bid & co. editor, 2011, pp. 167-179. (J. M. Cadenas compilador)
- 39 Miguel Izard: "Período de la Independencia y la Gran Colombia" en: *Política y Economía en Venezuela. 1810-1976*. Caracas, Edición de la Fundación John Boulton, 1976, p. 23.
- 40 En las postrimerías del siglo XIX Landaeta Rosales la consideraba el segundo ramo de la riqueza agrícola. Manuel Landaeta Rosales: *Gran Recopilación Geográfica, Estadística e Histórica de Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar,

- 1889, p. 193; Manuel Landaeta Rosales: *Datos sobre la agricultura en Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1897, p. 20.
- 41 *Exposición del Ministro de Fomento al Presidente Provisional de la República*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1870.
- 42 Jean A. Barral: *Porvenir de las grandes explotaciones agrícolas establecidas en las costas de Venezuela*. Caracas, Comisión del Cuatricentenario de Caracas, 1966, p. 32.
- 43 Miguel Tejera: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*. París, Librería Española de E. Denné Schmitz, 1877, pp. 282 y 289.
- 44 Miguel Izard: *Series estadísticas para la historia de Venezuela*. Mérida, Universidad de Los Andes, 1970, p. 88.
- 45 Alejandro de Humboldt: *Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Continente*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, Tomo 3, pp. 131-133.
- 46 Francisco Depons: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1960, Tomo II, pp. 48-49 y 66.
- 47 Robert Semple: *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas, Ediciones del Grupo Montana, 1964, pp. 101-102.
- 48 Alexander Walker: *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agrícola, comercial, política &c. de aquel país, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Londres, Baldwin, Cradock y Joy, 1822, Tomo Segundo, p. 18.
- 49 Jean Baptiste Boussingault: *Memorias*. Caracas, Ediciones Centauro, 1974, p. 206.
- 50 William Duane: *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, 1968, Tomo I, pp. 144-145 y 149.
- 51 Richard Bache: *Notes on Colombia, taken in the years 1822-23. With an itinerary of the route from Caracas to Bogotá*. Philadelphia, H. C. Carey & I. Lea, 1827, p. 123.
- 52 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua...* pp. 113, 116-117.
- 53 John Hawkshaw: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975, pp. 102-103.
- 54 Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, Tomo I. p. 240. (Colección histórico-económica venezolana, Volumen I) La arroba equivale a 25 libras, mientras que la carga de papelón en el siglo XIX constaba de 64 piezas, con un peso de 256 libras, es decir, 4 libras cada pieza. Leonardo Rodríguez Castillo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela*. Caracas, Fondo Editorial Tropykos,

- 2000, pp. 74 y 85. Así, en 1835 en el Cantón Guarenas se habrían producido 450.000 libras de azúcar y 204.800 libras de papelón (equivalentes a 51.200 piezas de 1 libra cada pieza).
- 55 Karl F. Appun: *En los trópicos*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca, Universidad Central de Venezuela, 1961, p. 49.
- 56 Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia*. Caracas, Oficinas Tipográficas de Briceño y Campbell, 1851, p. 45.
- 57 Miguel María Lisboa: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1992, p. 102.
- 58 Pal Rosti: *Memorias de un viaje por América*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Historia, 1968, p. 92.
- 59 Ministerio de Fomento: *Apuntes Estadísticos del Estado Barquisimeto. Formados de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco, Presidente de la República*. Caracas, Imprenta de “La Opinión Nacional”, 1876, pp. 295 y 307.
- 60 Adolfo Ernst: *La colección de productos venezolanos en la Exposición Internacional de Chile de 1875*. Caracas, Imprenta de “La Opinión Nacional,” 1875, p. 40.
- 61 Adolfo Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*. Caracas, Imprenta de “La Opinión Nacional,” 1884, pp. 631-632 y 636.
- 62 “La Exposición Nacional de Venezuela en 1883” en: Adolfo Ernst: *Obras Completas*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986, Tomo IV, pp. 437 y 457.
- 63 Isidoro Laverde Amaya: *Viaje a Caracas*. Bogotá, Tipografía de Ignacio Borda, 1885: p. 49. A finales del siglo XVIII, el azúcar producido en Guaduas (cerca a Chaguaní, ambas en la región del Magdalena en Colombia) “sin ser la más blanca, igualaba a la ordinaria de La Habana.” Oscar Gerardo Ramos Gómez: “Caña de azúcar en Colombia” en: *Revista de Indias*, 233, Vol. LXV (Madrid, enero-abril de 2005), p. 62.
- 64 Manuel Moreno Franginal: *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, Tomo III, pp. 108, 124, 143; Vera Lúcia Amaral Ferlini: *A civilização do açúcar*. São Paulo, editorial brasileña, 1998, pp. 41-43; Cristobal Corrales y Dolores Corbella: “La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera” en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 58, (Las Palmas de Gran Canaria, 2012), pp. 710-711; Cristobal Corrales y Dolores Corbella: *Diccionario ejemplificado de canarismos*. La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios, 2009, pp. 205-206; Luis E. Molina: “De los trapiches decimonónicos a los centrales protoindustriales. Aproximación histórico-arqueológica a los establecimientos cañeros de la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX en Venezuela” en: *Boletín Antropológico*, 45, (Mérida, enero-junio de 1999), p. 65; Rafael Martínez Mendoza: *Manual del agricultor venezolano o compendio de métodos de todos los cultivos tropicales*. Caracas, Tipografía Central, 1930, p. 191.

- 65 Aun cuando en este ensayo sólo nos referimos al aguardiente y al guarapo, es útil el señalamiento de Rodríguez acerca de que la distinción entre ron y aguardiente a inicios del siglo XIX: “parecen más el resultado de voces distintas utilizadas como sinónimos, que desemejanzas impuestas por cualidades disímiles.” José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela...* p. 62.
- 66 Francisco Depons: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional...* p. 49.
- 67 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua...* pp. 113 y 117.
- 68 Richard Vawell: *Memorias de un Oficial de la Legión Británica. Campañas y cruceros durante la guerra de emancipación hispanoamericana.* Bogotá, Biblioteca Banco Popular, 1974, Vol. 26, p. 119.
- 69 John Hawkshaw: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela...* pp. 102-103.
- 70 “Ley del 23 de setiembre de 1830 estableciendo las formalidades y derechos para la exportación y aboliendo la alcabala”; “Ley del 14 de octubre de 1830 estableciendo los puertos habilitados para el comercio exterior y los derechos y reglas para la importación”; “Ley del 14 de octubre de 1830 estableciendo las Rentas Municipales y su destino”; “Ley de 12 de mayo de 1834. Aranceles de derecho de importación que reforman el contenido de la Ley de 14 de octubre de 1830”; “Ley de 13 de mayo de 1837, estableciendo un impuesto sobre las destilaciones de aguardiente”; “Ley del 28 de abril de 1838, reformando la de Arancel de derechos de importación de 1834” en: *Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela.* Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Tomo I. Caracas, Imprenta y Litografía del Gobierno Nacional, 1890, pp. 44-46, 89-96, 107-109, 199-220, 418-419, 478-501; “Ley de 18 de junio de 1861 derogando la de 1860 que establece una contribución sobre las plantaciones de la caña de azúcar y la del mismo año de 1860 que establece una contribución sobre la renta de ciertas industrias” en: *Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela.* Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Tomo IV. Caracas, Casa Editorial de “La Opinión Nacional”, 1890, pp. 80-81.
- 71 José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela...* pp. 79-81.
- 72 Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839...* p. 240. La carga de aguardiente oscilaba de 80 a 100 botellas de 1 litro cada botella. Leonardo Rodríguez Castillo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela...* pp. 74 y 86, por lo que la producción de aguardiente en el referido año estuvo entre 1.040.000 y 1.300.000 botellas.
- 73 Karl F. Appun: *En los trópicos...* p. 49.
- 74 Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia...* p. 51.

- 75 Miguel María Lisboa: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador...*p. 103.
- 76 Pal Rosti: *Memorias de un viaje por América...*p. 93.
- 77 Miguel Tejera: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada...*p. 282.
- 78 Edward B. Eastwick: *Venezuela o apuntes sobre la vida en una república sudamericana con la historia del empréstito de 1864*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1959, p. 29.
- 79 Carl Geldner: *Anotaciones de un viaje por Venezuela*. Caracas, Asociación Cultural Humboldt, 1998, p.116.
- 80 Carl Sachs: *De los Llanos*. Caracas, Fondo Editorial CONICIT, 1987, p. 80.
- 81 James Mudie Spence: *La tierra de Bolívar, o guerra, paz y aventura en la República de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1966, p. 77.
- 82 Pedro Cunill Grau: *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987, Tomo II, p. 1100.
- 83 Elías Pino Iturrieta y Pedro Calzadilla: *La mirada del otro. Viajeros extranjeros en la Venezuela del siglo XIX*. Caracas, Fundación Bigott, 1992, p. 347.
- 84 Telasco Mac.Pherson: *Diccionario del Estado Lara. Histórico, Geográfico, Estadístico y Biográfico*. 3 ed. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1981, p. 88. (Biblioteca de Autores Larenses, 3).

FUENTES

Publicaciones oficiales

Exposiciones, Memorias y Recopilación de Leyes

- Exposición del Ministro de Fomento al Presidente Provisional de la República*. Caracas, Imprenta de “La Opinión Nacional,” 1870.
- Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia*. Caracas, Oficinas Tipográficas de Briceño y Campbell, 1851.
- Ministerio de Fomento: *Apuntes Estadísticos del Estado Barquisimeto. Formados de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco, Presidente de la República*. Caracas, Imprenta de “La Opinión Nacional”, 1876.
- Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela*. Reimpresión por orden del Gobierno Nacional. Caracas, Imprenta y Litografía del Gobierno Nacional, 1890, Tomo I.
- Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela*. Reimpresión por orden del Gobierno Nacional. Caracas, Casa Editorial de “La Opinión Nacional”, 1890, Tomo IV.
- Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, Tomo I (Colección histórico-económica venezolana, Volumen I).

Bibliográficas

Libros

- Álvarez, Mercedes: *Comercio y comerciantes y sus proyecciones en la independencia venezolana*. Caracas, Tipografía Vargas, 1963.
- Archila, Ricardo: *Historia de la medicina en Venezuela en la época colonial*. Caracas, Tipografía Vargas, 1961.
- Arcila Fariás, Eduardo: *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVI y XVII*. México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 1950.
- _____: *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas, Italgráfica, 1973, Tomo I.
- _____: *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1986. (Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V).
- Amaral Ferlini, Vera Lúcia: *A civilização do açúcar*. São Paulo, editorial brasilense, 1998.
- Appun, Karl F.: *En los trópicos*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca, Universidad Central de Venezuela, 1961.
- Bache, Richard: *Notes on Colombia, taken in the years 1822-23. With an itinerary of the route from Caracas to Bogotá*. Philadelphia, H. C. Carey & I. Lea, 1827.
- Banko, Catalina: *De trapiches a centrales azucareros*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2009.
- Barral, Jean A.: *Porvenir de las grandes explotaciones agrícolas establecidas en las costas de Venezuela*. Caracas, Comisión del Cuatricentenario de Caracas, 1966.
- Brito Figueroa, Federico: *Historia Económica y Social de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1975, Tomo I.
- Boussingault, Jean Baptiste: *Memorias*. Caracas, Ediciones Centauro, 1974.
- Carmagnani, Marcello: *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*. Madrid, El Colegio de México, Marcial Pons Historia, 2012.
- Chez Checo, José: *El ron en la historia dominicana*. Santo Domingo, República Dominicana, Ediciones del Centenario de Brugal & Co., C. por A. 1888-1988, 1988, Tomo I.
- Corrales, Cristobal y Dolores Corbella: *Diccionario ejemplificado de canarismos*. La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios, 2009.
- Cunill Grau, Pedro: *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987, Tomo II.
- Depons, Francisco: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1960, Tomo II.
- Duane, William: *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, 1968, Tomo I.
- Dutrône de la Couture, Jacques-François: *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentielle*, Paris, Clousier, Imprimeur du Roi, 1790.

- Eastwick, Edward B.: *Venezuela o apuntes sobre la vida en una república sudamericana con la historia del empréstito de 1864*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1959.
- Ernst, Adolfo: *La colección de productos venezolanos en la Exposición Internacional de Chile de 1875*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional", 1875.
- _____: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1884.
- Ferrigni, Yoston: *Venezuela: series de historia económica, 1828-1848*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1986.
- Geldner, Carl: *Anotaciones de un viaje por Venezuela*. Caracas, Asociación Cultural Humboldt, 1998.
- Hawkshaw, John: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975.
- Humboldt, Alejandro de: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, Tomo 3.
- Izard, Miguel: *Series estadísticas para la historia de Venezuela*. Mérida, Universidad de Los Andes, 1970.
- Landaeta Rosales, Manuel: *Gran Recopilación Geográfica, Estadística e Histórica de Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1889.
- _____: *Datos sobre la agricultura en Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1897.
- Laverde Amaya, Isidoro: *Viaje a Caracas*. Bogotá, Tipografía de Ignacio Borda, 1885.
- Lisboa, Miguel María: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1992.
- Mac.Pherson, Telasco: *Diccionario del Estado Lara. Histórico, Geográfico, Estadístico y Biográfico*. 3 ed. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1981. (Biblioteca de Autores Larenses, 3).
- Marco Dorta, Enrique: *Materiales para la historia de la cultura en Venezuela (1523-1828)*. Caracas, Fundación John Boulton, 1967.
- Martí, Mariano: *Documentos relativos a su Visita Pastoral de la Diócesis de Caracas (1771-1784)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. 1998. Tomo I. Libro Personal. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 95).
- Martínez Mendoza, Rafael: *Manual del agricultor venezolano o compendio de métodos de todos los cultivos tropicales*. Caracas, Tipografía Central, 1930.
- McKinley, Michael: *Caracas antes de la Independencia*. Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1993.
- Mintz, Sidney W.: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo XXI Editores, 1996.
- _____: *Tasting food, tasting freedom. Excursions into eating, culture and the past*. Boston, Beacon Press, 1996.
- Moreno Fragnals, Manuel: *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, Tomo III.

- Nunes Díaz, Manuel: *El Real Consulado de Caracas (1793-1810)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1971. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 106).
- Pino Iturrieta, Elías y Pedro Calzadilla: *La mirada del otro. Viajeros extranjeros en la Venezuela del siglo XIX*. Caracas, Fundación Bigott, 1992.
- Rodríguez, José A.: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1986. (Serie Estudios, Monografías y Ensayos, 82).
- _____: *Pampero. Una tradición, una industria. Medio Siglo de Industrias Pampero. 1938-1988*. Caracas, Fundación Pampero, 1988.
- _____: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*. Caracas, Alfadil, 2005.
- _____: *Al son del ron. Azúcares y rones de Venezuela y la cuenca del Caribe*. Caracas, Ediciones B, 2009.
- Rodríguez Castillo, Leonardo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela*. Caracas, Fondo Editorial Tropykos, 2000.
- Rosti, Pal: *Memorias de un viaje por América*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Historia, 1968.
- Sachs, Carl: *De los Llanos*. Caracas, Fondo Editorial CONICIT, 1987.
- Semple, Robert: *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas, Ediciones del Grupo Montana, 1964.
- Spence, James Mudie: *La tierra de Bolívar, o guerra, paz y aventura en la República de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1966.
- Tejera, Miguel: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*. París, Librería Española de E. Denné Schmitz, 1877.
- Toussaint-Samat, Maguelonne: *A History of Food*. Cambridge-Oxford, Blackwel, 1994.
- Vawell, Richard: *Memorias de un Oficial de la Legión Británica. Campañas y cruceros durante la guerra de emancipación hispanoamericana*. Bogotá, Biblioteca Banco Popular, 1974, Vol. 26.
- Walker, Alexander: *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agrícola, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Londres, Baldwin, Cradock y Joy, 1822, Tomo Segundo.

Capítulos de libros

- Banko, Catalina: "Repercusiones de las guerras emancipadoras en la economía venezolana" en: *Una mirada al proceso de independencia de Venezuela*. Caracas, Bid & co. editor, 2011, pp. 162-183. (J. M. Cadenas compilador),

- Ernst, Adolfo: “La Exposición Nacional de Venezuela en 1883” en: Adolfo Ernst: *Obras Completas*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986, Tomo IV, pp. 437-457.
- Izard, Miguel: “Período de la Independencia y la Gran Colombia” en: *Política y Economía en Venezuela. 1810-1976*. Caracas, Edición de la Fundación John Boulton, 1976, pp. 1-31.
- Scaramelli, Franz y Kay Tarble: “Caña. The role of aguardiente in the colonization of the Orinoco” en: *History and Historicities in Amazonia*. Lincoln, University of Nebraska Press, 2003, pp. 163-178. (N.L. Whitehead editor).
- Vivas Ramírez, Fabricio: “La Economía Colonial” en: *Los tres primeros siglos de Venezuela. 1498-1810*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1991, pp. 379-460. (Pedro Grases editor).

Hemerográficas

Artículos en revistas y boletines

- Arcila Farías, Eduardo: “Comercio y hacienda pública de Venezuela en el siglo XVII” en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 276, Tomo LXIX, (Caracas, octubre-diciembre de 1986), pp. 1013-1020.
- Borges, Analola: “El inicio del comercio internacional venezolano” en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 189, Tomo XLVIII, (Caracas, enero-marzo de 1965), pp. 27-37.
- Camacho y Pérez Galdós, Guillermo: “El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)” en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 7 (Gran Canaria, 1961), pp. 11-70.
- Corrales, Cristobal y Dolores Corbella: “La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera” en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 58, (Las Palmas de Gran Canaria, 2012), pp. 705-754.
- Cunill Grau, Pedro: “Cambios en el paisaje geográfico venezolano en la época de la emancipación” en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 237, Tomo LX (Caracas, enero-marzo de 1977), pp. 25-60.
- Escudero, Margarita: “Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)” en: *Antropológica*, 109, (Caracas, enero-junio de 2008), pp. 7-26.
- Izard, Miguel: “La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830” en: *Boletín Histórico*, 28, (Caracas, enero de 1972), pp. 81-145.
- Mérida-Fuentes, Marco Tulio: “La medicina del período colonial tardío: 1771-1821” en: *Mañongo*, 24, (Valencia, enero-junio de 2005), pp. 121-137.
- Molina, Luis E.: “De los trapiches decimonónicos a los centrales protoindustriales. Aproximación histórico-arqueológica a los establecimientos cañeros de la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX en Venezuela” en: *Boletín Antropológico*, 45, (Mérida, enero-junio de 1999), pp. 48-77.

- _____: “El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana” en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 113-133. (Emanuele Amodio y Luis Molina editores).
- _____: “Saberes ilustrados en la producción azucarera de la Venezuela colonial” en: *Presente y Pasado*, 44 (Mérida, julio-diciembre de 2017), pp. 44-62.
- _____: “Las cosas del trapiche: máquinas, utensilios, aparatos y herramientas de haciendas azucareras de la Provincia de Caracas (siglo XVIII) en: *Lhull*, 85, Vol. 41 (La Rioja, España, 2018) pp. 67-94.
- Ramos Gómez, Oscar Gerardo: “Caña de azúcar en Colombia” en: *Revista de Indias*, 233, Vol. LXV (Madrid, enero-abril de 2005), pp.49-78.
- Rivas, Yelitz: “La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII: producción, control y represión” en: *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 3, Vol. 16 (Caracas, septiembre-diciembre de 2010), pp.165-175.
- Rodríguez, José A.: “Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII” en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 261, Tomo LXVI (Caracas, enero-marzo de 1983), pp. 145-160.
- Vivas Ramírez, Fabricio: “El comercio de Venezuela. 1651-1700” en: *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, 20, Vol. 20 (Caracas, 2008), pp. 25-41.

Inéditos

- Lozada, David: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019, p. 107. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédita).
- Molina, Luis E: *Los lugares del trabajo. Historia y arqueología de las tipologías y tecnologías de las unidades de producción de derivados de la caña de azúcar en la región Barquisimeto. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2014. (Memoria de Grado para optar al título de Doctor en Arquitectura, Inédita).
- Ocando, Eloísa: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédita).
- Rodríguez Mirabal, Adelina: *Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: “Santa Rosalía” y “Valle Abajo” (modelos de estudio)*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, 2007. (Trabajo presentado para ascender a la categoría de profesor Asociado en el Escalafón del Personal Docente y de Investigación, Inédito).