

Una visión de las adaptaciones culturales en las preparaciones derivadas de la caña de azúcar por los esclavizados afrodescendientes – Colombia Siglo XVIII

Jorge Luis Vásquez Urbina
Estudiante

Diana Vernot
Asesora

Universidad de La Sabana
Escuela Internacional de Ciencias Económicas y
Administrativas
Programa de Gastronomía
Bogotá D.C. – Chía (Cundinamarca)
2016

Tabla de contenido

Resumen	3
Planteamiento del problema	4
Antecedentes	8
Pregunta de investigación	13
Objetivos	13
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos.	13
Justificación	14
Marco teórico	16
Metodología	20
Análisis de resultados (revisión de archivo documental escrito)	21
Análisis	41
Discusión	44
Conclusiones.	48
Bibliografía	52
Anexos	57

Tabla de Anexos

Anexo 1. Revisión de archivo documental escrito (textos complementarios):.....	57
Anexo 2. Uso como herramienta simbólica para la expresión a través del lenguaje:	67
Anexo 3. Mapa de los territorios del Nuevo Reino de Granada:.....	78
Anexo 4. Los ciclos del oro en Colombia:.....	79
Anexo 5. Inversiones en las haciendas:	79
Anexo 6. Esclavos de las haciendas caleñas:.....	80
Anexo 7. Esclavos manejando un trapiche:.....	81
Anexo 8. Partes de la caña de azúcar:	82
Anexo 9. Trapiche rústico:.....	83
Anexo 10. Trapiche de hierro:	85
Anexo 11. Hornilla y ramada:.....	86
Anexo 12. Equipos y utensilios del trapiche y del ingenio:.....	87

Resumen

A partir del método cualitativo y utilizando la revisión documental, se buscó dar respuesta a algunas de las adaptaciones culturales en las preparaciones derivadas de la caña de azúcar por los esclavizados afrodescendientes en la Colombia del siglo XVIII, que surgieron como resultado de una serie de procesos históricos y sociales, y cómo respuesta a las adaptaciones en el entorno cultural.

Durante el siglo XVIII, el segundo ciclo minero implicó el traslado de los esclavizados a territorios como Antioquia y el Chocó, donde había un auge en la explotación minera de los metales preciosos, lo cual obligó a suplir la necesidad de productos básicos como la panela y el aguardiente, que requerían de un cultivo y procesamiento masivo de la caña de azúcar en territorios con amplias extensiones de tierras fértiles como el Valle del Cauca.

Por la implementación de estancos en la producción de aguardiente, adquirir mieles y/o aguardiente representaba un costo muy alto para los esclavistas y las comunidades afrodescendientes, por lo cual las mismas comunidades tuvieron que desarrollar sus propios cultivos y extraer el jugo de la caña en trapiches rudimentarios, para poder autoabastecerse.

Fue entonces que las comunidades afrodescendientes acogieron dentro de la cotidianidad los saberes y experiencias relacionados con los productos derivados de la caña de azúcar. A partir de la extracción del jugo de la caña de azúcar, elaboraron productos que hacen parte de diferentes recetas y costumbres de la cocina y la alimentación local.

Palabras clave: Caña de azúcar, alimentación, adaptaciones culturales, prácticas cotidianas.

Planteamiento del problema

Identificar los aportes de los esclavizados provenientes de África en la cultura de las Américas puede resultar muy difuso. No está bien documentado ni el estilo de vida ni las prácticas cotidianas de los esclavizados en África durante el periodo de trata esclava (Villapol, 2006), principalmente porque los grupos humanos transmitían sus conocimientos a través de la tradición oral y pocos esclavizados pudieron aprender a leer y escribir, sin embargo, quedan registros de la vida cotidiana en las áreas de trabajo a las cuales fueron llevados (Ibíd.).

En un principio la mano de obra esclavizada fue utilizada para el trabajo en minas (Friedemann, 1993), ya a mediados del siglo XVI los trabajos en que eran empleados empezaron a variar, “trabajaron en albañilería, carpintería, herrería y metalurgia; en los trapiches y en labores de mecánica” (Ibíd., p. 8). Los trabajos que ejercían los africanos en tierras Latinoamericanas requerían una alimentación que les permitieran estar bajo el sol y ejercer labores por largas horas (Ibíd.). En el caso de las plantaciones, la alimentación buscaba satisfacer la necesidad calórica para mantener la eficiencia en la producción, por lo que los esclavizados eran alimentados con productos altos en carbohidratos y en la medida de lo posible fáciles de obtener en la misma plantación (Villapoll, 2006). Así, en los trapiches, la caña de azúcar se convirtió en alimento esencial en su dieta.

El esclavo ingería una gran cantidad de carbohidratos provenientes de la caña de azúcar. Mientras trabajando en el cañaveral, masticaba la caña y sorbía su jugo; ingería también el jugo caliente de la caña que se estaba procesando en las grandes pailas abiertas del ingenio; comía la raspadura que se quedaba adherida a las resfriaderas y los tachos, robaba azúcar de los almacenes del ingenio y también y tomaba miel de purga (Ibíd., p. 328).

Ahora bien, los trabajos que los esclavizados realizaban dependían en gran medida de las zonas a los que eran transportados por sus dueños – quienes se ubicaban en diferentes territorios. En el caso del territorio colombiano, durante el periodo del Virreinato, se dividía en cuatro principales regiones (ver Anexo 3). La costa atlántica; la provincia de Popayán (perteneciente a la Audiencia de Quito, ligada económicamente al Nuevo Reino de Granada); el oriente andino conformado por las provincias de Santa

Fe, Tunja, Socorro y Pamplona; el centro andino que abarca Antioquia y las provincias de Neiva y Mariquita (Ocampo, y otros, 1987).

En la provincia de Popayán, se dedicaba principalmente a abastecer las villas y ciudades y al envío de productos agrícolas y del ganado a las minas de Almaguer, Caloto, Barbacoas y a los diferentes distritos mineros en el Chocó (Ibíd.). En el oriente Andino las provincias presentaban un mayor grado de especialización; en los territorios de Santa Fe y Tunja había ganado, y cultivos de papa y trigo. La producción de harina de trigo fue muy importante para abastecer el mercado cercano y el de Cartagena, hasta ser desplazado por la harina de trigo traída por los ingleses; en Vélez y el Socorro cultivaban caña para la producción de mieles utilizadas en la fabricación de aguardientes, panela, y azúcar para consumo local o para la fabricación de conservas de fruta; producían también algodón para la fabricación de lienzos. Cúcuta y Pamplona se especializaron además en el cultivo de cacao para exportación hacia México a través del Lago de Maracaibo (Ibíd.).

Las provincias de Neiva y Mariquita, lugar de las tierras ganaderas y agrícolas más prosperas de los jesuitas, se encargaban del ganado de engorde que junto con la sabana de Bogotá podían proveer de carnes a los distritos mineros de Popayán, el Chocó e incluso otros territorios de la Audiencia de Quito, producían también panela, azúcares y mieles para fabricación de aguardiente, los cuales eran comercializados en el mercado de Honda. Antioquia presentaba un desarrollo agrícola más limitado al abastecimiento de los mercados locales y de las zonas mineras (Ibíd.).

En el siglo XVII existían en los alrededores de Cartagena, extensas y diversas estancias dedicadas al pastoreo de ganado y al cultivo de caña de azúcar o de otros productos básicos como maíz, arroz, plátanos, yuca, ñame, frijoles, que servían para el abastecimiento de la región. Las estancias estaban a cargo por lo general de capataces o mayordomos que controlaban el trabajo de esclavizados, nativos y mestizos. Se componían de un gran terreno de varias caballerías de selvas vírgenes, las cuales habían sido cortadas y trabajadas en parte por los esclavizados para formar pastizales que sirvieran para la alimentación del ganado; una pequeña parte se empleaba para el cultivo de alimentos (Navarrete, 2005).

Bajo esta división política, económica y administrativa estuvo el Nuevo Reino de Granada por 300 años. Durante ese tiempo la explotación minera no seso y la mayoría de esclavizados africanos (y su descendencia) estuvieron ocupados en este trabajo, sobre todo en la extracción de oro (Navarrete, 1995). Sin embargo, se pueden distinguir dos periodos principales de auge en las explotaciones mineras, comprendidos entre los periodos de 1550 a 1620 y de 1680 a 1820; los sesenta años de poca actividad coinciden con una crisis con la que casi desaparecieron las reales minas (ver Anexo 4).

El primer ciclo del oro estuvo ligado a los asentamientos en el Nuevo Reino (Santa Fe, Tunja, Vélez, Pamplona), la gobernación de Popayán y la provincia de Antioquia. Al principio todos procuraban el uso de la mano de obra indígena aún si existían restricciones al respecto; solamente la provincia de Antioquia se vio obligada a utilizar masivamente mano de obra esclavizada africana, por la baja población indígena que además era de carácter bélico (Ocampo, y otros, 1987)

El final del primer ciclo fue más dramático por el decrecimiento de la población indígena, junto con un pronunciado conflicto entre las minas y las haciendas, esto se debe que las haciendas se formaron en torno a las explotaciones mineras; con la caída de la población indígena, hubo una escasez de la mano de obra para la agricultura y todo apuntaba a que la explotación minera era en parte responsable (Ibíd.).

El segundo ciclo minero en el siglo XVIII estuvo centrado en la expansión y/o exploración del Chocó y luego con el desplazamiento de los mineros antioqueños, a diferencia del anterior ciclo minero, este se basó más en el trabajo esclavizado, totalmente independiente de las haciendas.

Con el éxito del proceso de pacificación de la población indígena en el Chocó en 1680, terratenientes y comerciantes de Popayán procedieron a introducir una gran cantidad de esclavizados para retomar y/o explorar vetas mineras. Para 1727 había 3.500 esclavizados trabajando en las minas del Chocó y al cabo de medio siglo la cifra se duplicó. El número alcanzó su punto máximo de saturación y los esclavizados fueron dispersados en varios centros de explotación minera o trasladados a las haciendas del Valle del Cauca (Ocampo, y otros, 1987).

Haciendas como las del Valle del Cauca se surtieron del excedente de la mano de obra esclavizada, lo cual conllevó a la organización de las haciendas de trapiche, dedicadas al cultivo y el procesamiento de la caña, junto a otros cultivos y a la crianza del ganado, con la finalidad de abastecer las necesidades en minas, poblados y en la misma hacienda. Prácticamente todas las labores dentro de la hacienda estaban a cargo de los esclavizados (Colmenares, 1983).

Teniendo en cuenta lo anterior, no es de extrañar, que a partir de la extracción del jugo de caña, se elaboren varios productos (azúcar, panela, ron, aguardiente, guarapo entre otros ejemplos) y que estos se hayan vuelto parte fundamental de diferentes recetas de la cocina local y regional, como las chancacas en el Chocó, el manjar blanco en el Valle de Cauca, la mistela de moras del Eje Cafetero, el dulce de papayuela y de brevas del Altiplano cundiboyacense, el bocadillo veleño de Santander, el enyucado de Córdoba y Sucre, entre otros ejemplos (Sánchez, 2012). Todos han sido el resultado de una transformación cultural de los ingredientes y recetas, propios de un mestizaje que forjó a la sociedad colombiana, y cuyo origen se remonta a la conquista y colonia durante el periodo del Nuevo Reino de Granada.

Sin embargo a pesar que se hace mención de los esclavizados en el cultivo y procesamiento de la caña de azúcar, no existe un análisis y/o discusión relevante sobre las costumbres de la población esclavizada y su descendencia alrededor de los productos extraídos de la caña de azúcar, posiblemente como lo sugiere Friedemann citando a Colmenares, la información dada por los cronistas, viajeros y oidores de la Real Audiencia sobre las costumbres de los esclavizados es muy escasa, ya que eran vistos como bienes comerciales sin mayor importancia y/o trascendencia. Solo se conocen detalles relacionados con la explotación del oro, las actividades agrícolas en las que participaban y su alimentación cuando desarrollaban sus labores. La historia y cultura construida por los esclavizados se conoce principalmente a través de la tradición oral y por la observación de los investigadores (Friedemann, 1993; citando a Colmenares, 1979).

Antecedentes

Existen estudios relacionados a la historia del cultivo y el uso de la caña de azúcar durante la formación y consolidación del Nuevo Reino de Granada. Así, la publicación *Caña de Azúcar* de Oscar Gerardo Ramos Gómez (2005) experto de ASOCAÑA, para la Revista de Indias, reconstruye y analiza (a partir del análisis de crónicas y documentos oficiales) como es el cultivo de la caña de azúcar y las adaptaciones que ha tenido la extracción y el procesamiento del jugo de caña, con el fin de observar la evolución y desarrollo de la industria azucarera en Colombia.

Así mismo, en la publicación número 92 de la revista Credencial Historia, Isabel Cristina Bermúdez Escobar (1997) hace un breve resumen de la historia y desarrollo de la industria azucarera en el Valle de Cauca, desde las primeras plantaciones y la construcción de los primeros trapiches para la extracción del jugo de caña, hasta la constitución de la industria y de las instituciones financieras (que se dieron con el capital producido de la explotación del cultivo de caña de azúcar). Así, analizar el impacto que han tenido los trapiches e ingenios azucareros en la constitución de la economía regional.

Por su parte, la publicación de Enrique Morales Bedoya (2010), recopila y analiza la alimentación en el Caribe colombiano y las adaptaciones que ha tenido a partir de los cambios históricos y culturales de la región. Se menciona el cultivo y la extracción del jugo de la caña de azúcar en los primeros trapiches haciendo énfasis en los principales productos derivados como la panela, el azúcar morena, el guarapo, el aguardiente y el ron.

Álvaro Aguilar Castellanos (2001) por otra parte hace una recopilación y análisis que permiten al lector tener una visión general de la historia y adaptaciones a nivel cultural de la chicha y del guarapo en varios entornos geográficos de Colombia; en dicho análisis revisa el proceso que los españoles introdujeron en territorio americano para endulzar las bebidas fermentadas y destiladas con la caña de azúcar.

La publicación de Gregorio Saldarriaga (2011), analiza las crónicas y documentos del siglo XVI y XVII sobre los principales hábitos de la alimentación durante la

consolidación del Nuevo Reino de Granada, enfatizando en los periodos de abundancia y escasez de las primeras poblaciones, la introducción de técnicas e ingredientes europeos, las adaptaciones por parte de los conquistadores a los ingredientes locales y de los indígenas a los nuevos productos. Así mismo, analiza el consumo de la chicha y del guarapo como eje central de la vida social y costumbres en los resguardos, y posteriormente de los licores; se hace una observación de las chicherías y los trapiches como centro de la vida social y costumbres locales. Y aunque el autor no hace mención de los procesos de la caña de azúcar, si la menciona para referirse al uso que le daban las diferentes gentes que habitaban el Nuevo Reino de Granada.

Nina S. de Friedemann (1993) realizó varios trabajos sobre la historia, cultura y costumbres de los esclavizados y su descendencia en el Nuevo Reino de Granada. De esta forma, se puede analizar la adaptación de las costumbres africanas en el territorio y visualizar sus condiciones de vida. Así mismo, muestra las cifras de esclavizados, las principales actividades económicas en las que participaban, como la explotación del oro, los cultivos de caña de azúcar y cereales. Por otra parte, muestra las formas en que se constituyeron los palenques y las adaptaciones de esos territorios y sus recursos con el fin de entender el impacto que tuvieron los esclavizados y su descendencia en la sociedad colombiana.

Germán Colmenares (1973) realizó estudios que permiten visualizar las condiciones económicas, sociales y demográficas durante la consolidación del Nuevo Reino de Granada. Entre los elementos más destacados se encuentra la consolidación de la economía a partir de la explotación de las vetas mineras, las cuales tuvieron varios periodos de expansión en el territorio y consecuente con dicha expansión, los cambios en el comercio y la distribución de los esclavizados en Nuevo Reino de Granada. Analizó el desarrollo de las actividades agrícolas, destinadas principalmente al consumo local o al intercambio de bienes entre los principales núcleos urbanos.

Germán Patiño Ossa (2007) desarrolló un estudio a través del análisis de los principales autores sobre los esclavizados en el Valle del Cauca y de aportes de la literatura colombiana del siglo XIX, para esclarecer dudas sobre el desarrollo histórico y cultural de la alimentación en el Valle del Cauca, en el cual los esclavizados jugarían un

papel fundamental. La creación, el desarrollo y el perfeccionamiento de varias técnicas de cocina como para las frituras y los dulces, se debe a las actividades diarias del esclavizado en las haciendas que se dedicaba principalmente a labores domésticas, entre ellas la cocina, y a los cultivos de la hacienda, principalmente la caña de azúcar.

Eugenio Barney Cabrera (2004) realizó un análisis de la identidad cultural en Colombia y como se fue construyendo a partir de las identidades propias de las migraciones, los asentamientos y la población en el territorio. En el Valle del Cauca, anotaciones de cocina de la mano con las investigaciones previas y el análisis, permiten ver los aportes indígenas, españoles y negros a la cocina vallecaucana. El autor resaltó el cultivo de la caña de azúcar en la región y el impacto a nivel social, económico y cultural que tuvo; la población esclavizada del Valle del Cauca estuvo siempre ligada a las actividades relacionadas a la caña de azúcar y fueron eje central de la producción.

María Cristina Navarrete (1995; 2003; 2005) estudia la historia, el desarrollo y el desenlace de la esclavitud en Colombia. La recopilación y el análisis del tráfico de esclavizados a Las Indias, indagando las regiones de África de donde son originarios, la construcción del comercio en el puerto de Cartagena y toda la estructura del negocio de la esclavitud en el Nuevo Reino de Granada. A partir del estudio de las condiciones de vida, el trabajo en las haciendas y vetas mineras, y los tratos que recibían de sus amos, se observa el surgimiento de los cimarrones y la constitución de los palenques, los cuales presentan una identidad propia que nace de las adaptaciones de la cultura al territorio y a los recursos.

Jennie Figueroa L. (1963) A través de la investigación documental, el estudio lingüístico y el diálogo con agricultores del Valle del Cauca, construye un documento que agrupa las principales expresiones asociadas al proceso de producción antiguo de la caña de azúcar, utilizadas por las personas involucradas. El léxico propio de los trapiches que fue recopilado en el estudio permite observar la construcción de las palabras para describir métodos de cultivo, herramientas, procesos de manufactura y descripción del entorno por parte de las personas entrevistadas en Palmira y La Cumbre.

El Botánico Victor Manuel Patiño (1990) realizó una serie de estudios de la vegetación y sus usos en el Nuevo Reino de Granada y otros territorios vecinos de la corona española (América Equinoccial) y de como a través de los intercambios relacionados a la conquista y colonia se fue adaptando el territorio por las poblaciones que lo habitaban. Dichas adaptaciones no se limitan solo a la vegetación y botánica, sino también está ligada al uso de la tierra y la construcción de sistemas para aprovechar los recursos del entorno, según el pensamiento y la cultura de de colonos, criollos, mestizos, indígenas y esclavizados, con sus respectivos intercambios.

Aquiles Escalante (1964) desarrolló diferentes estudio de la historia y cultura afrodescendiente en en territorio colombiano, particularmente en la región caribe. La historia de los negros en el territorio, el trabajo desarrollado en la minería por los esclavos, las prácticas de los palenques y cimarrones registrados en la historia y de aquellos cuyo legado aún perdura hasta nuestros días, como Palenque de San Basilio. Entre sus escritos hay una recopilación histórica de las prácticas alimentarias y de agricultura de los palenques, a la vez que hay un registro de las prácticas y costumbres actuales de sus pobladores.

Orián Jiménez Meneses (2000) a partir de la recopilación y el análisis de documentos de la colonia, reconstruye la alimentación de los esclavizados, a partir de las raciones que por obligación legal sus amos entregaban o bien a las cuadrillas de esclavos, o a los núcleos familiares. También analiza con la información de la colonia la alimentación de mulatos, cimarrones y negros libres a partir de sus prácticas agrícolas, los informes de las autoridades, los intercambios de bienes de forma clandestina entre los pobladores del territorio, las actividades agrícolas de los indígenas en encominda y las acciones complementarias de caza y pesca.

El antropólogo estadounidense Sydney Wilfred Mintz (2011; 2013) es reconocido por sus trabajos relacionados con la historia y cultura en el Caribe y Las Antillas, particularmente aquellos sobre las comunidades rurales, la historia de la esclavitud en el territorio, y la historia y desarrollo de los sistemas alimentarios. Entre sus principales publicaciones se destaca el trabajo realizado en las plantaciones de caña de azúcar en el Caribe y Las Antillas y la historia de la caña en Las Américas. Logró establecer las

relaciones del sistema de plantación de caña de azúcar en el Caribe, con la creciente demanda de esclavizados africanos, como respuesta a las demanda de bienes derivados del procesamiento de la planta.

Se encuentra que la caña de azúcar fue uno de los cultivos más representativos del Nuevo Reino de Granada, al ser usadas sus mieles en la producción de endulzantes y licores; productos primordiales en el abastecimiento a nivel local para el desarrollo de las principales actividades económicas como la explotación de las vetas mineras y el intercambio de bienes. Dentro de los procesos de extracción, el desarrollo de los trapiches juega un papel fundamental en la construcción de la vida social y las costumbres de la población cuya vida giraba en torno a la producción, del mismo modo que el guarapo y posteriormente el aguardiente lo hicieron en los resguardos.

Ante el aumento de la explotación de vetas mineras y por la falta de la mano de obra, da inicio el comercio a gran escala de los esclavizados con destino a actividades de minería, y posteriormente para trabajar en actividades agrícolas de los grandes hacendados. Los esclavizados pasan a ser las personas que desarrollan las principales actividades del cultivo de la caña de azúcar y la extracción de las mieles en los trapiches. Sin embargo no están del todo explicadas las adaptaciones hechas al consumo de los productos extraídos por parte de los esclavizados y su descendencia. Son mencionados en el cultivo y procesamiento, sin embargo no hay un análisis y discusión sobre el consumo de los productos de la caña de azúcar por parte de este grupo poblacional.

El trabajo de investigación busca dar respuesta a las interrogantes sobre el consumo de los productos derivados de la caña de azúcar por parte de la población esclavizada y su descendencia. Como parte del intercambio cultural y del mestizaje que hubo en el territorio de Nueva Granada, el cultivo, el procesamiento y el consumo de los productos obtenidos de las mieles de la caña de azúcar, jugaron un papel fundamental en la construcción de las costumbres de la sociedad neogranadina, sin embargo la falta información sobre las condiciones de vida y las actividades propias de los esclavizados en torno a la caña de azúcar, generan este vacío que impide entender en su totalidad el

impacto que tuvo la introducción de la caña de azúcar en la construcción de nuestra sociedad.

Pregunta de investigación

¿Cuáles fueron las principales adaptaciones culturales hechas por la población esclavizada afrodescendiente y su descendencia a los productos derivados de la caña de azúcar durante el siglo XVIII en Colombia?

Objetivos

Objetivo general.

Identificar las principales adaptaciones culturales hechas por la población esclavizada afrodescendiente y su descendencia a los productos derivados de la caña de azúcar durante el siglo XVIII en Colombia.

Objetivos específicos.

Establecer las principales áreas de cultivo de caña de azúcar en el Nuevo Reino de Granada a donde fueron llevados los esclavizados a trabajar.

Identificar las principales adaptaciones de la población esclavizada y su descendencia a los productos derivados de la caña de azúcar.

Determinar los principales usos que los esclavizados tenían para los productos derivados de la caña de azúcar.

Justificación

Colombia hoy en día es un país en el cual la caña de azúcar juega un papel muy importante en la alimentación. Según Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (2010), el 98,6% de los colombianos consumen endulzantes como el azúcar, la panela y la miel, de los cuales el 94,6% lo hace diariamente y el 3,8% semanal. El 57,4% tres veces o más en el día. Las diferencias por condiciones socioeconómicas no son representativas y la población rural tiende a consumir más que la población urbana (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2011, pág. 283).

El total de la caña de molida para la obtención de azúcar en el 2014 fue de 24.283.248 Toneladas, lo cual representa un incremento en la molienda del 12,58% frente al total del 2013. Se produjeron 2.398.077 Toneladas de azúcar en 2014, un incremento del 12,76%; el consumo aparente de azúcar en 2014, haciendo la sumatoria del total comercializado por los ingenios azucareros con el importado, tuvo un total de 1.712.787 Toneladas, un incremento del 1,07% (ASOCAÑA, 2015 Ibid). El total de toneladas producidas de panela en 2014 fue de 1.387.388 Toneladas, un incremento del 4,25% frente al total del 2013 (Fonseca Acosta, 2015). El crecimiento y el desarrollo de la industria, responde al aumento de la demanda en los últimos años de panela, y a pesar de los altibajos en el consumo aparente del azúcar, el histórico muestra que la cantidad más alta se ha registrado en los últimos años (ASOCAÑA, 2015).

Como estudiante de gastronomía, es fundamental conocer y valorar los ingredientes de nuestro contexto histórico, social, cultural, político, económico y geográfico. La caña de azúcar ha sido un producto que a lo largo de la historia se ha transformado de muchas formas según las necesidades y los valores de cada grupo social, lo cual ofrece una variedad de ingredientes y preparaciones que debemos conocer y apreciar, para así entender su importancia como parte de la identidad de cada región o zona, y como parte de una identidad colectiva de aquellos que tienen una unión histórica y cultural.

En el territorio de la actual Colombia, antiguamente denominado Nuevo Reino de Granada, la caña de azúcar, presentó una serie de adaptaciones particulares en el territorio, su significado y trasfondo variaban según el grupo poblacional, y los procesos

eran diseñados para la necesidad de nuestros antepasados, según los recursos del entorno. A partir de las observaciones hechas por el estudiante a lo largo de su formación profesional, se identificó que productos como la panela, el jugo de caña, la chicha, el guarapo, los dulces, las conservas, los endulzantes y el azúcar, entre otros, son parte fundamental en la construcción cultural de la alimentación en varias regiones de Colombia.

El cultivo, el procesamiento y en algunos casos, el consumo de ciertos productos se asocia con la población afrodescendiente, que habita los principales territorios prósperos para la caña de azúcar en el territorio colombiano ¿Por qué? Entre los principales grupos culturales y étnicos característicos del Nuevo Reino de Granada, los esclavizados africanos y su descendencia tuvieron una gran importancia, sin embargo la información sobre su cultura y costumbres es insuficiente en algunos campos, debido al trato recibido como objetos comerciales sin mayor importancia ni trascendencia. Dentro de las adaptaciones hechas por la comunidad negra en un entorno específico, el procesamiento de la caña de azúcar y la utilización de sus derivados, muy probablemente fueron parte importante en el desarrollo de su quehacer diario.

Teniendo en cuenta lo anterior resulta necesario Identificar las principales adaptaciones culturales hechas por la población esclavizada y su descendencia al consumo de los productos derivados de la caña de azúcar en el Nuevo Reino de Granada. Se busca resolver los vacíos conceptuales sobre las adaptaciones culturales a la caña de azúcar por parte de la población esclavizada africana en el Nuevo Reino de Granada lo cual contribuirá a entender mejor ¿Cuál es el valor de la caña de azúcar y los productos derivados en la sociedad colombiana?

Marco teórico

El proyecto busca dar respuesta a aquellos cambios o modificaciones al uso de la caña de azúcar y sus productos derivados por parte de la población esclavizada afrodescendiente en la Colombia del siglo XVIII. Cambios y modificaciones que se constituyeron a partir de una serie de prácticas cotidianas, símbolos y saberes, que fueron motivadas por procesos históricos y sociales en el territorio de la Colombia del siglo XVIII.

Estas prácticas, símbolos y saberes que hacen posible que algo cambie, existen gracias a que los grupos humanos transmiten un esquema de comportamiento a los individuos del grupo para garantizar su subsistencia dentro del entorno en el cual viven y se desarrollan (Aguirre Baztán, 1982). De este modo, los cambios que los individuos y el grupo generan en su entorno y forma de vivir, no son aleatorios, sino que responden a una serie de significados que son la interpretación abstracta del dicho comportamiento esperado (White, 1975). Es decir, son el resultado de las experiencias del grupo en el entorno, y como éstas han sido acogidas y replicadas de generación en generación para convertirse en un “modelo de vida históricamente creado” (Cruz Cruz, 1991, pág. 267; citando a Kluckhohn, Kelly, 1945), y así generar dichos cambios.

De esta forma, los individuos, lejos de aceptar pasivamente ese modelo de vida, realizan siempre una selección entre las alternativas que disponen y eventualmente adoptan las que mejor se acoplan a sus necesidades (Aguirre Baztán, 1982). Para hacer dicha selección, y al mismo tiempo hacer una discriminación dentro de las prácticas cotidianas de lo bueno y lo malo, de lo bello y lo feo, de la riqueza y la pobreza, entre otros, tanto el individuo como el grupo al que pertenece manejan un proceso de clasificación, el cual constituye las bases para construir el sistema de símbolos. Estos sistemas también sirven para el desarrollo de los saberes sobre el mundo y del entorno (Woodward, 2007), como se puede analizar en los diferentes sistemas alimentarios que manejan los grupos humanos. La selección de los alimentos disponibles dentro del entorno, por ejemplo, está basado en una apreciación abstracta de las características, propiedades y usos que son atribuidos a cada alimento en particular, que varían según las necesidades de cada grupo de individuos. La

preparación del alimento está basada en una simbología particular, que según el contexto genera una predisposición a elegir dicha preparación sobre otras, incluso en algunos casos si no se disponen de los ingredientes originales, se adaptan otros ingredientes para poder acoplarlos a la receta.

A partir de este punto el concepto de *habitus* presentado por Bourdieu (1996) resulta ser tanto el principio generativo de los juicios clasificables de forma objetiva y el sistema de clasificación de las prácticas. Está en la relación entre las dos capacidades que definen el *habitus*; la capacidad de producir trabajos y prácticas clasificables; y la capacidad de diferenciar y apreciar dichas prácticas y productos que representan el mundo social. Esto quiere decir que un individuo está en capacidad de realizar aquellas prácticas características del grupo, y al mismo tiempo, de forma consciente e inconsciente, tiene la capacidad de entender e interpretar la simbología presente dentro de las prácticas.

Teniendo en cuenta lo anterior, el *habitus* se considera un haber que se transforma en ser, al existir una apropiación de saberes, experiencias y aprendizajes a temprana edad, que pueden dejar rasgos particulares en cada individuo, los cuales pueden considerarse como una “segunda naturaleza” difícil de separar de la naturaleza biológica. Por ejemplo, la forma como una persona a temprana edad es alimentada, resulta determinante en la construcción del gusto sobre los alimentos, los cuales pueden marcar al individuo durante toda su existencia (Téllez Iregui, 2002), más sin embargo no son producto de una herencia genética, sino son el resultado de la transmisión de las prácticas relacionadas con los gustos alimentarios. Estos elementos que constituyen la identidad es lo que distingue a un individuo del otro, y tener una identidad permite pertenecer a múltiples grupos, realizar diferentes papeles, alimentar y alimentarse de varios recursos provenientes de cada una de estas redes y de la sociedad en general, para forjar el sentido del ser (Woodward, 2007).

Estas redes hacen que las sociedades y las comunidades vayan cambiando, aunque estos grupos presenten un sistema de comportamiento particular para ser aplicado en contextos específicos (Cruz Cruz, 1991). Así el modelo de vida que rige para cada grupo puede llegar a presentar contradicciones que lo dejan abierto al cambio (Aguirre

Baztán, 1982). Cambio que posibilita la supervivencia de una sociedad (Ember, y otros, 1997) y que esta se adapte a situaciones nuevas que pueden surgir a partir del contacto con uno o varios grupos, y/o por las modificaciones del entorno (Montanari, 2004).

Cada grupo identifica, implementa y/o descarta una serie de objetos dentro de las modificaciones del entorno, los cuales pueden ser intervenidos por los individuos y al mismo tiempo el objeto adquiere una simbología para los individuos, con el propósito de darle funciones sociales y darle un significado a las acciones del ser humano. Los objetos entonces, contribuyen en formar o negar las uniones interpersonales y grupales, mediando en la formación de la identidad del ser, integrando y diferenciando grupos sociales, clases o tribus (Woodward, 2007).

Hay una selección basada en el gusto que se desarrolla en cada individuo y la concepción consciente e inconsciente que es designada al objeto, basada en los símbolos. En la mayoría de los casos la necesidad es uno de los principales factores que influyen en el desarrollo del gusto, para garantizar la supervivencia del grupo y del individuo, al crear una predisposición a elegir aquello que ha sido efectivo dentro del entorno, sin embargo la selección basada en la necesidad se mantiene con el paso del tiempo, incluso cuando pasa a un segundo plano, al adaptarse y conservar la simbología (Bourdieu, 1996).

Cuando el gusto es aplicado a la selección de alimentos, la necesidad se mezcla con las opciones dentro del espectro que ofrece el entorno (Shack, 2002). Por lo general los hábitos de alimentación están directamente relacionados al estilo de vida del individuo y/o del grupo humano; la razón más evidente es que los sabores de un plato en particular, están relacionados con la preparación y la cocción, con toda una concepción de la economía doméstica, la división de labores por género, la concepción que se tiene del alimento y/o las características que se le atribuyen al alimento, que pueden ser apreciadas por un grupo e ignoradas por otro. En algunos grupos pueden preferir el cocido que cocinar al fuego directamente, preferir un ingrediente por ser un recurso accesible que otro que pudiese ser considerado como un lujo reservado para ciertas ocasiones, que la cocina sea realizada por la mujer que por un conjunto de hombres,

degustar un plato que conserva todos los nutrientes de los alimentos en lugar de otro que puede tener mejor sabor, más sin embargo no posee dichos nutrientes; del mismo modo todo lo anteriormente mencionado puede ser irrelevante para otro grupo cuya alimentación está basada en otros criterios de selección según el gusto.

Los alimentos tienen un valor simbólico cuando figuran como una realidad material de los aspectos más profundos de la existencia humana. A diferencia de otros símbolos, el alimento no es convencional o arbitrario, ya que está cargado de realidad natural (Cruz Cruz, 1991). Por ejemplo, un grupo humano cuya alimentación está basada en la agricultura, especialmente de un cereal, empieza a organizarse según el ciclo de la planta, al punto de convertirse, en algunos casos, en el eje principal de toda la vida como grupo, desarrolla un sistema de símbolos que busca transmitir la importancia que tiene el cultivo de dicho cereal, del mismo modo un grupo de cazadores buscará la forma de plasmar y transmitir la importancia que tiene uno o varios animales dentro de la vida diaria. A diferencia de otros objetos que pueden tener una simbología más abstracta, la simbología de los alimentos tiende a estar basada en la realidad que afrontan los grupos humanos.

A medida que al alimento y la forma en que es consumido se le incorporan símbolos con una serie de significados particulares para poder representar a la comida, es asociado con una serie de identidades individuales y colectivas, las cuales suelen estar estrechamente vinculadas a las relaciones sociales en la producción y el consumo (Ashley, Hollows, Jones, & Taylor, 2004).

Al ser representado por símbolos con una serie de significados, el alimento se convierte en otra expresión del ser humano, el cual puede ser usado como un lenguaje con el que las personas dentro del mismo grupo social pueden expresar y comunicar sus ideas (Cruz Cruz, 1991). Al preparar el alimento de cierta forma, servirlo de cierta forma y/o en una ocasión particular, se está enviando un mensaje a las personas que reciben el plato. Del mismo modo, el alimento al tener una serie de significados, puede ser usado para expresar una idea o concepto, haciendo alusión al alimento.

En todas las sociedades el sistema alimentario se organiza como un código lingüístico que conlleva valores añadidos, e incluso se puede afirmar que la carga simbólica es aún más fuerte cuando es percibida como instrumento de supervivencia cotidiana. El sistema alimentario al tener una estructura de significados que constituyen los símbolos, no es una unión aleatoria de productos, sino una selección premeditada, la cual está basada en los significados y el orden que se le ha dado (Montanari, 2004).

Para garantizar la supervivencia de los símbolos, quedan establecidos modelos de referencia, para ser utilizados dentro de un espectro amplio de alimentos que entran y a la vez salen del entorno en el cual se desenvuelve. Esto manifiesta la capacidad de los sistemas alimentarios de cambiar y al mismo tiempo reafirmar su propia identidad a través de la regeneración con aportaciones externas y la incorporación de lo desconocido, asimilándolo como propio (Montanari, 2004).

Metodología

Para el desarrollo de esta investigación se utilizará la revisión documental de diferentes autores como Nina S. de Friedemann, Germán Colmenares, Enrique Morales Bedoya, Eugenio Barney Cabrera, María Cristina Navarrete, Aquiles Escalante, Víctor Manuel Patiño, Orián Jiménez Meneses, entre otros. Que han trabajado sobre fuentes primarias acerca del cultivo, del consumo y del sentido cultural de la caña de azúcar en la Colombia del siglo XVIII, a la vez que han recopilado información sobre la esclavitud en el Nuevo Reino de Granada, las costumbres, y tradiciones de los palenques y las comunidades afro descendientes. Habrá una revisión de diferentes fichas bibliográficas que aporten información al proyecto.

El método cualitativo permite analizar minuciosamente hechos, eventos, comportamiento e interacciones, los cuales generan una serie de experiencias, pensamientos, actitudes y creencias, entre otros elementos propios de los grupos humanos y/o del individuo; la revisión documental permite hacer un recuento y un análisis del registro escrito de hechos y eventos dentro de un entorno específico y un periodo de tiempo determinado, bien pueden ser las fuentes primarias, o fuentes de información que discuten parte del tema a tratar.

Análisis de resultados (revisión de archivo documental escrito)

Temas	Categorías	Segmentos recuperados	Análisis del texto	Año / Siglo
Llegada de los esclavizados a los cultivos de la caña de azúcar.	El sistema de cuadrillas	Para el funcionamiento del trabajo esclavizado en las minas, se estableció un sistema de cuadrillas, las cuales fueron tanto una organización de trabajo productiva, como una organización social. Una cuadrilla podía estar conformada por cinco o seis esclavos, hasta cuadrillas de cien esclavos, todas tenían un administrador que podía ser un español, un criollo o un mulato, un esclavizado que era el "capitán de cuadrilla" y el dueño de la mina que era el "señor de cuadrilla" (Navarrete, 2005).	El sistema de cuadrillas, permitió organizar el trabajo esclavizado de forma ordenada y eficiente, y al mismo tiempo administrar más fácilmente las minas. Al mismo tiempo fue una organización social que posiblemente influyó sobre el estilo de vida de la población esclavizada.	Siglo XVII al XIX
	Las "piezas de roza"	En las minas grandes había varias cuadrillas, las cuales no siempre se desempeñaban en la minería, había un grupo de cuadrillas denominado "piezas de roza" los cuales tenían la función de proveer de alimentos a las minas, sobre todo en aquellos territorios en los que el abastecimiento desde los principales centros de producción agrícola era muy complicado (Navarrete, 2005).	Las cuadrillas debían organizarse para hacer sostenible las minas. En algunos casos el abastecimiento de alimentos desde los centros agrícolas resultaba muy complicado y/o muy costoso, por lo cual un grupo de cuadrillas debía ser destinado periódicamente para labores agrícolas encaminadas a garantizar el abastecimiento de alimentos en la minas.	Siglos XVII y XVIII

Otros oficios diferentes a la minería	Aunque la dedicación primordial de la mano de obra estuviera concentrada en la minería, muchos esclavizados también fueron destinados a ganadería, agricultura, boga de champanes y canoas, oficios domésticos y artesanales. El que en sus comunidades de origen tuvieran un desarrollo avanzado los hacía más deseables en actividades distintas a la minería. Muchos trabajaron en albañilería, carpintería, herrería y metalurgia; en los trapiches y en labores de mecánica (Friedemann, 1993).	La labor primordial de los esclavizados en la Nueva Granada era la explotación de las minas para la extracción del oro, sin embargo su resistencia física y sus saberes en diferentes oficios, los hicieron más apetecidos para encargarles las labores agrícolas y ganaderas, construcción, transporte, labores domésticas, oficios artesanos, entre otros.	Siglo XVI al XIX
Oficios artesanos	Un registro en el barrio de las Mercedes en Cartagena del año 1777, encontró que la mayoría de los oficios artesanos eran realizados por esclavizados o afro descendientes (Escalante Polo, 1964; citando a Jaramillo Uribe 1963).	Para finales del siglo XVIII, la mayoría de los oficios artesanos en Cartagena eran responsabilidad de esclavizados o afro descendientes.	Siglo XVIII
Las estancias agropecuarias en "tierra caliente"	Por preferencia y/o por la disminución de la población nativa, la explotación de la tierra en las estancias agropecuarias fue deber de los esclavizados. Se creía que podían aguantar, mejor y ser más resistentes a las condiciones de trabajo. Aquellos que fueron asignados a labores agrícolas, fueron instalados en áreas de producción en zonas bajas o tierra caliente. Estos climas eran aptos para la caña de azúcar y la ganadería (Navarrete, 2005).	El trabajo en las estancias agropecuarias en la denominada "tierra caliente" estuvo a cargo de los esclavizados, sobre todo en los territorios donde no había población indígena, y durante la expansión de las haciendas en el "segundo ciclo minero". Los españoles consideraban que tenían un buen estado físico para soportar las condiciones de trabajo que implicaban la ganadería y el cultivo de la caña de azúcar, entre otros rubros que se trabajaban en zonas de baja altitud.	Siglos XVII y XVIII

<p>Participación de los esclavizados en la economía del siglo XVIII</p>	<p>Para el siglo XVIII, la economía de la Nueva Granada era impensable sin la participación de los esclavizados. Sobre sus hombros estuvo el desarrollo de la minería, agricultura, ganadería, artesanía, comercio, trabajo doméstico y extracción de perlas en el Caribe (Friedemann, 1993; citando a Jaramillo Uribe, 1963).</p>	<p>La labor de los esclavizados en diferentes rubros de la economía, los hizo un factor indispensable dentro del desarrollo de la sociedad para el siglo XVIII en la Nueva Granada.</p>	<p>Siglo XVIII</p>
	<p>La economía neogranadina del siglo XVIII reposaba sobre seis actividades: minería, agricultura, ganadería, artesanía, comercio y trabajo doméstico. Ahora bien, de éstas las de mayor importancia por su volumen y participación en la riqueza privada estaban basadas en el trabajo de la población esclava; minas de oro y plata, haciendas de ganado, trapiches productores de miel, panela y azúcar, se movían a base de mano de obra esclava (Escalante Polo, 1964; citando a Jaramillo Uribe 1963; págs. 130,131).</p>	<p>De las seis principales actividades dentro de la economía neogranadina del siglo XVIII, los esclavizados eran parte fundamental en las actividades de mayor volumen e importancia como fue la minería para la extracción de oro y plata, las estancias ganaderas, y los trapiches productores de azúcar, mieles y panela.</p>	
<p>La expansión de la caña de azúcar desde el siglo XVI</p>	<p>La caña se venía expandiendo desde el siglo XVI, y las unidades agrícolas productoras de la caña de azúcar absorbieron el mayor volumen de esclavizados. Los territorios del Nuevo Reino de Granada y la provincia de Popayán se acogieron al cultivo de la caña de azúcar como unidades productivas para el consumo interno en lugar de grandes plantaciones (Navarrete, 2005).</p>	<p>A medida que se extendían las poblaciones en el territorio, la demanda de los productos derivados de la caña de azúcar, conlleva a una expansión paulatina de los cultivos, destinada únicamente al consumo local, por lo cual no alcanzaron a tener la magnitud de las plantaciones, sin embargo si una producción lo suficientemente representativa para requerir de la mano de obra esclavizada para hacerla viable.</p>	<p>Siglos XVII al XIX</p>

	Azúcar traída de la denominada "tierra caliente"	La finalidad de la mayoría de territorios de la denominada tierra caliente, era abastecer el mercado de Santa Fe; Vélez, Socorro, Tocaima, La Mesa, La Palma y Mariquita, se caracterizaron por su producción azucarera, la cual funcionaba con la labor de esclavizados, mulatos y negros libres (Navarrete, 2005).	Las zonas de baja altitud dentro del Nuevo Reino de Granada, eran dedicadas principalmente para abastecer los mercados de las poblaciones. Como la demanda de azúcar era muy alta fue necesaria la labor de esclavizados, mulatos y negros libres, para mantener un cultivo constante de la caña de azúcar.	Siglos XVII y XVIII
Adaptaciones de la población esclavizada a los productos derivados de la caña de azúcar.	Evolución de la hacienda	La hacienda evolucionó a partir de las encomiendas de indios para la producción de trigo y maíz. En el siglo XVIII cuando la producción de oro aumentó, los dueños de minas compraron enormes extensiones de tierra y la utilizaron para el engorde del ganado en el Valle del Cauca las cuales venían del valle del Patía y de Neiva (Colmenares, 1983).	La hacienda pasó de ser un centro de producción agrícola menor, encargado de abastecer el entorno cercano a través de la mano de obra indígena, a un centro de cultivo y crianza a gran escala, dedicado a abastecer el mercado local y de otras regiones. El ganado se convirtió en un denominador común de las grandes haciendas en el Valle del Cauca.	Siglo XVIII
	La demanda en las minas	A medida que los frentes mineros intensificaron su producción se hizo necesario un mayor número de trabajadores en las minas y consecuentemente un aumento en las provisiones de alimentos producto de la agricultura. Surgió entonces la hacienda de trapiche que combinó el cultivo de la caña de azúcar con los cultivos de arroz y frijoles, la preparación de mieles y la crianza del ganado para el abastecimiento	A lo largo del segundo ciclo minero, la expansión de la minería en los territorios del Chocó hizo necesario cada vez más a introducción de mano de obra esclavizada, la cual debía ser provista de una ración básica de alimentos. Fue necesario entonces que las grandes haciendas se especializaran en producir grandes cantidades de los alimentos requeridos en las minas, entre ellos las mieles extraídas de la caña de azúcar en los trapiches.	Siglo XVIII

	de cárnicos (Colmenares, 1983).		
Las actividades en la hacienda de los esclavizados.	En esta hacienda la mano de obra esclavizada se encargó de todas las actividades y según las necesidades podían rotar entre las minas y las haciendas (Colmenares, 1983).	Los esclavizados eran los encargados de las principales actividades en la hacienda y podían cambiar sus labores entre las haciendas y las minas según como lo hayan organizado sus amos.	Siglo XVIII
De labores mineras al trabajo en la hacienda	Con el auge de la explotaciones mineras, principalmente en el Chocó, durante el segundo ciclo minero, produjo que haciendas como las del Valle del Cauca se surtieran del excedente de la mano de obra esclavizada y al mismo tiempo se constituyera en un mercado creciente para su expansión, principalmente en la producción de mieles para la destilación de aguardiente, de gran consumo entre los esclavizados (Colmenares, 1983).	La demanda de productos elaborados a partir de las mieles de la caña de azúcar, que eran de vital importancia para los esclavizados en las minas, principalmente por el consumo de aguardiente, requirió al mismo de una mano de obra esclavizada para trabajar en los cultivos de la caña de azúcar y en el proceso en los trapiches, para poder abastecer a las minas.	Siglo XVIII
La organización de las haciendas de trapiche.	Esto conllevó a la organización de las haciendas de trapiche en diferentes regiones del entonces Virreinato de la Nueva Granada con el cultivo de la caña, otros cultivos y la crianza del ganado, para abastecer las necesidades de minas, poblados y de la misma hacienda (Colmenares, 1983).	Las haciendas en los territorios del Virreinato de la Nueva Granada se organizaron para poder abastecer las necesidades alimentarias de la misma hacienda, poblados cercanos y las minas ubicadas en territorios distantes. Principalmente estaban dedicadas al cultivos de granos y cereales, trapiches y engorde de ganado.	Siglo XVIII
Recuento de la propiedad de San Nicolás	Por ejemplo la propiedad de San Nicolás en Cartagena, contaba con 25 esclavizados, todos los implementos para la	Una propiedad mixta que mezclaba el cultivo de la caña de azúcar, con otros productos, las actividades pecuarias, y la	Siglo XVIII

	<p>producción de mieles y azúcar, herramientas, sembradíos de caña, casas para los esclavizados, bueyes de tiro, reses, bestias de carga, caballos para el trabajo en el trapiche, y rozas de maíz y yuca para el abastecimiento de la gente dentro de la propiedad (Navarrete, 2005).</p>	<p>fabricación de mieles y azúcar.</p>	
<p>Terratenientes y mineros</p>	<p>La existencia de una economía minera al lado de una región excelente para la agricultura, favorecía el doble carácter de terratenientes y mineros. En ausencia de otro tipo de mano de obra en las haciendas, se imponía el uso de esclavizados, cuyos costos eran compensados con la creciente demanda del floreciente mercado de las minas (Colmenares, 1983).</p>	<p>Usualmente los propietarios de los grandes hacendados en algunos territorios de la Colombia del siglo XVIII, eran a la vez propietarios de zonas dedicadas a explotación minera. En algunos territorios la ausencia de mano de obra indígena, obligo a contemplar como única alternativa el uso de esclavizados, cuyos costos solamente eran compensados en la producción a gran escala para abastecer a las minas.</p>	<p>Siglo XVIII</p>
<p>Caso de la venta de tierras en el Valle del Cauca</p>	<p>Por ejemplo, en 1751, uno de los descendientes de la familia Cobo, concretó la venta de parte de los terrenos de la familia al minero Francisco José de la Asprilla, y dentro del pago se comprometió a que una parte del valor de la hacienda sería retribuido en carne, tabaco, azúcar, quesos, conservas de guayaba y jabón; los cuales sin duda planeaba producir en la misma hacienda (Colmenares, 1983).</p>	<p>El minero Francisco José de la Asprilla consideró que la producción dentro de las tierras que adquiría, podría cubrir parte del pago de las tierras y ser lo suficientemente rentable para mantener la producción en el tiempo y que muy probablemente iba destinada a los territorios mineros y los poblados cercanos.</p>	<p>1751</p>
<p>Inventario de una hacienda</p>	<p>En otro caso Pedro Rodríguez Guerra, propietario de la hacienda El Limonar, se mostraba orgulloso de su actividades de la hacienda, que tenía 200 reses y otros ganados, un trapiche que se</p>	<p>En la hacienda El Limonar el número total del ganado, de la extensión cultivada de caña de azúcar y el número de esclavizados en la hacienda, da a entender que era considerada una producción grande y</p>	<p>Siglo XVIII</p>

	abastecía de dos hanegas de caña y plataneros, los cuales eran atendidos por 18 esclavizados, con la finalidad de enviar provisiones a los esclavizados en las minas (Colmenares, 1983).	representativa, con un alto valor en el mercado. Su principal finalidad como otras haciendas en el Valle del Cauca era abastecer a las minas en territorios como el Chocó.	
Origen de los esclavizados en las haciendas	La mayoría de los esclavizados en las haciendas, originalmente habían trabajado en las minas, a pesar de la adquisición de "negros bozales" y la compra directamente en el puerto de Cartagena, el mercado de Cali podía cubrir la demanda de las haciendas (Colmenares, 1983).	A pesar de la compra de esclavizados en el puerto de Cartagena, destinados a diversas labores y oficios, para las haciendas en el Valle del Cauca la mayoría de la veces, el mercado de esclavizados provenientes de las minas podía cubrir la demanda de las haciendas.	Siglo XVIII
Esclavizados como símbolo de estabilidad en la hacienda	El empleo masivo de esclavizados, era señal de una estabilidad en las actividades de la hacienda, junto con la adecuación del terreno, la construcción de acequias de riego, las llamadas "chambas" para cuidar los cultivos de la depredación, bueyes para el arado, y las herramientas y equipos para el trapiche (Colmenares, 1983).	Los esclavizados, junto con la labranza de la tierra y el cuidado de los cultivos, eran un símbolo para la sociedad de una hacienda próspera y estable.	Siglo XVIII
El papel de los esclavizados en las haciendas azucareras.	En las estancias y los trapiches los esclavizados ocuparon papeles especializados de diversa índole, como capataces en la producción de azúcar, en la cocción y refinamiento del azúcar, como herreros y como carpinteros, entre otras labores (Navarrete, 2005).	Los esclavizados dentro de la producción de azúcar ocupaban un papel fundamental al ser los encargados de realizar las principales labores en la producción del azúcar y en el mantenimiento del trapiche.	Siglo XVIII
Las labores en el cultivo de la caña de azúcar	Para el cultivo la tierra debía ser preparada, hacer los surcos, plantar los retoños cortar la caña, transportarla al molino, molerla y elaborar el	Para lograr el máximo rendimiento de los cultivos de caña de azúcar, era necesario realizar una serie de labores dentro de los cultivos,	Siglos XVII y XVIII

	azúcar; lo cual demandaba suficiente mano de obra para todas las labores, sobretodo en época de cosecha, para obtener un mejor rendimiento en el jugo y en el contenido de sacarosa (Navarrete, 2005).	transportar la caña cortada y moler la caña. Esto era aún más evidente en época de cosecha, por lo cual para los dueños de los hacendados era urgente la necesidad de conseguir mano de obra para los cultivos.	
Administración de las estancias	Además de las labores agrarias, en muchas ocasiones los esclavizados tenían la responsabilidad de administrar y manejar las estancias por asignación de los propietarios, por ausencia de estos o por decaimiento de la propiedad (Navarrete, 2005).	Los esclavizados se les encomendaban labores de vital importancia dentro de las estancias, al punto que en algunas estancias los esclavizados eran encargados de administrar la propiedad en ausencia de los amos.	Siglos XVII y XVIII
	Tanto hombres como mujeres esclavizadas ocupaban papeles fundamentales en las unidades agrícolas (Navarrete, 2005).	Las labores en la agricultura no necesariamente tenían una diferenciación muy marcada por el género y tanto hombres como mujeres trabajaban dentro de las unidades agrícolas.	Siglos XVII y XVIII
Registro de una propiedad en Mariquita	Por ejemplo en Mariquita un registro de la propiedad del Capitán Bartolomé Pérez Ramírez en 1613, constata que tenía un ingenio de azúcar, en el que se producían cien arrobas de azúcar mensualmente, y cada una se podía cotizar a 3 pesos oro en el mercado, trabajaban esclavizados hombres y mujeres, cada uno con un oficio especializado, como es el caso de la esclavizada Victoria, cuya presencia era muy importante, debido a que era la única que sabía hacer las hormas de barro en las que se hacía el azúcar (Navarrete, 2005).	Queda constancia que dentro de la propiedad Capitán Bartolomé Pérez Ramírez, existía un ingenio de azúcar que podía producir en promedio cien arrobas de azúcar mensualmente y para la cual el trabajo de mujeres y hombres esclavizados era fundamental, al punto que los saberes para fabricar las hornillas de barro empleadas en la producción del azúcar, estaban en manos de una esclavizada conocida solamente como Victoria. Todos los saberes relacionados con la elaboración del azúcar fueron aprendidos y adoptados poco a poco por los esclavizados.	1613
Indicador del valor de una propiedad	El número de esclavizados en la hacienda era un indicador	El número total de esclavizados que trabajaban dentro de la	Siglo XVIII

	<p>para el valor de la propiedad, que casi siempre sobrepasaba el valor del solo inmueble; junto con los demás elementos de la hacienda, eran determinantes para establecer su valor, los gravámenes que debía pagar y las hipotecas que se podían solicitar (Colmenares, 1983).</p>	<p>propiedad y eran propiedad del hacendado eran un indicador junto con otros bienes para determinar el valor aproximado de la hacienda. De esta forma se podían realizar las escrituras de a propiedad, pedir prestamos hipotecarios, calcular el pago de impuestos, comprar y vender propiedades, entre otras posibilidades.</p>	
<p>Elementos determinantes en la inversión para una hacienda de trapiche</p>	<p>Los trapiches requerían esclavizados e instalaciones para cultivar la caña cortarla, accionar el trapiche y cuidar el proceso de producción de la miel; además de invertir en construcciones, armazones de trapiche, hierro y cobre para hornillas y fondos, herramientas y materiales para labores de carpintería para elaborar las canoas y otros elementos. El valor de los esclavizados podía equivaler al 60% del valor de la propiedad (Navarrete, 2005).</p>	<p>Para que un trapiche pudiera iniciar operaciones requería de una inversión inicial importante, al requerir de varias construcciones, armazones para el trapiche, hornillas, fondos y pailas de hierro y cobre, herramientas y materiales para carpintería, mantenimiento y elaboración de piezas.</p> <p>El número de esclavizados en la hacienda, podían representar entre la mitad y dos terceras partes del valor total del inmueble.</p> <p>Para dar inicio a una hacienda de trapiche, la inversión inicial podía ser muy alta por los materiales, herramientas, construcciones, equipos y la mano de obra esclavizada</p>	<p>Siglo XVIII</p>
<p>¿Cómo se sostiene una hacienda azucarera?</p>	<p>Entre las inversiones más considerables estaban los elementos del trapiche y a pesar que no tenían un mercado muy amplio, la demanda, principalmente de aguardiente en las minas, era</p>	<p>A pesar que el mercado de productos derivaos de la caña de azúcar no era muy amplio, la creciente demanda de productos como el aguardiente, hacian sostenible la existencia de las haciendas de trapiche</p>	<p>Siglo XVIII</p>

	suficiente para justificar la existencia de la "hacienda de trapiche" (Colmenares, 1983).		
La dependencia del esclavizado	El esclavo en el Nuevo Mundo dependía de la comida y el vestido que le proporcionaban sus amos. Éstos debían cuidarlos, en vista del valor económico que representaban como mano de obra que tenía altos precios (Patiño V. M., 1990).	Durante el periodo colonial, era evidente la dependencia de los esclavizados a la vestimenta y la alimentación provista por sus amos. Los amos debían tener un mínimo de cuidado con sus esclavizados, por el valor económico que representaba.	Siglos XVII al XVIII
Abastecimiento de las regiones mineras	Las regiones mineras se abastecían de maíz, plátanos, tasajo, frijoles, sal y caña de aquellos valles húmedos donde las labores agrícolas permitían una política de almacenamiento. Además, los mismos dueños de los esclavizados poseían tierras, y hacían el doble juego de explotación minera y explotación agrícola (Colmenares, 1983).	Para poder abastecer las regiones mineras, era necesario transportar los productos desde los fértiles valles donde se podía cultivar y almacenar la cosecha. Los terratenientes en algunos casos se dedicaban también a la explotación minera y aprovechaban sus tierras para abastecer las minas.	Siglos XVII y XVIII
Importancia del abastecimiento de alimentos en las minas.	En los reales de minas la preocupación de los esclavistas era mantener buenos suministros alimenticios para sus esclavizados, ya que esto garantizaba en gran medida la producción aurífera. Teniendo en cuenta lo anterior, solicitaban ante la Real Audiencia, "merced de tierras" para cultivar platanales y rozas de maíz (Jiménez Meneses, 2000; citando a A.G.N. Tierras del Cauca, tomos 1, 2, 3, 4, 5 y 6).	Para garantizar una explotación aurífera constante y eficiente, para los propietarios de las minas era primordial mantener una línea de suministro de los alimentos básicos entre los cultivos y las minas. En gran parte del territorio la mejor solución era acudir al trabajo de las tierras, bien fueran cultivos a cargo de los indígenas en encomienda o con mano de obra esclavizada.	Siglos XVII y XVIII
Abastecimiento de alimentos en el Chocó	En el caso del Chocó, la principal zona de explotación durante el segundo ciclo minero, las autoridades virreinales dispusieron que los	Con la pacificación del Chocó, que dio paso a la expansión de la explotación minera, las autoridades virreinales consideraron que la mejor	Siglos XVII y XVIII

	indígenas debían abastecer los distritos mineros de los alimentos necesarios para el desarrollo del trabajo (Jiménez Meneses, 2000).	alternativa para abastecer a las minas era designar el trabajo de la tierra a la población indígena.	
Conflictos por la mano de obra indígena	Los indígenas "tiraban ración" desde sus rozas y platanales, generalmente alejadas de los cortes mineros, hasta el lugar donde los esclavistas mantenían a sus cuadrillas; otras veces, los mineros solicitaban a los corregidores que les dieran indígenas en jornal para que les cultivaran sus rozas de maíz más cerca del lugar de trabajo. En medio de esta situación se creaban constantes tensiones entre quienes manejaban la población indígenas, los corregidores de indios, los dueños de los esclavizados y los clérigos (Jiménez Meneses, 2000).	Al ser encargados de proveer alimentos a las minas, la mano de obra indígena resultaba primordial para mantener la operación en las minas. Como los cultivos estaban por lo general lejos de las zonas mineras, los mineros a través del pago de jornales o negociaciones, buscaban tener un acceso privilegiado a los alimentos mucho más cerca de las minas, sin embargo estas prácticas entraban en conflicto con las disposiciones de las autoridades encargadas de controlar a la población indígena. Corregidores, clérigos, esclavista y dueños de minas tenían un conflicto constante por este tipo de decisiones.	Siglos XVII y XVIII
Mal estado de las rutas de abastecimiento	Las rutas de abastecimiento alimenticio se veían constantemente obstaculizadas debido al mal estado de los caminos de arrastre y a los conflictos entre corregidores de indios y esclavistas, sobre quien debía cargar los alimentos desde las orillas de los ríos hasta el lugar de la mina (Jiménez Meneses, 2000).	El mal estado de las rutas de abastecimiento, hacía más complicado mantener en las minas los alimentos básicos y agudizaba más el conflicto entre los esclavistas, los dueños de las minas y los corregidores. No podían ponerse de acuerdo sobre quien debía cargar los alimentos desde los ríos hasta la mina.	Siglos XVII y XVIII
Transporte de arrieros	La panela, "la carne de vaca", el cacao, el aguardiente, la sal y la harina, eran introducidas por arrieros que, a lomo de mula, llegaban hasta las minas del Rosario, las Piedras y Guamocó para saciar el hambre de los esclavizados	Los arrieros eran las personas encargadas de proveer de productos como la panela a las zonas mineras, principalmente en lo que actualmente es Antioquia y Bolívar.	Siglos XVII y XVIII

	(Jiménez Meneses, 2000; citando A.G.N. Empleados Públicos de Bolívar, tomo 8, fol 928r. -1023v Ver fol. 958r, enero 27 de 1763).		
Conflicto entre esclavistas y comerciantes	A lo largo del segundo ciclo minero, se fue agudizando un conflicto entre los esclavistas con los comerciantes que aprovisionaban las minas, al parecer se acusaba a los comerciantes de fijar arbitrariamente los precios de los insumos básicos como carne, sal, aguardiente, mieles, plátano, etc. (Peralta Agudelo, 2009).	Durante el segundo ciclo minero existió un conflicto entre los esclavistas dedicados a la minería con los comerciantes intermediarios en las rutas de abastecimiento, por considerar que los comerciantes fijaban arbitrariamente los precios de los productos básicos las mieles y el aguardiente.	Siglo XVIII
La decaída del segundo ciclo minero	La caída del éxito financiero de la explotación aurífera en el Chocó durante la segunda mitad del siglo XVIII, llevó a los mineros a buscar obtener ganancias a toda costa, lo cual fue representando una disminución en la cantidad y la calidad en las provisiones para los esclavizados (Peralta Agudelo, 2009).	Con la decaída de las ganancias obtenidas por la explotación minera en los territorios del Chocó, mineros y esclavistas se vieron en la obligación de ahorrar al máximo en costos, lo cual generó un deterioro de la calidad de vida de la población esclavizada en las minas, al ser más escasos los recursos.	Entre 1750 y 1799
Las adaptaciones producto de la pobreza material	Lo cierto es que la pobreza material en que vivían las provincias del Nuevo Reino era alarmante. Lo único que podía salvar a los negros era el hecho de poderse beneficiar de las actividades de pesca y de cacería aprovechando, eso sí, la cantidad de especímenes existentes en esas apartadas regiones (Jiménez Meneses, 2000).	Como el acceso tanto al recurso económico como a los recursos provistos por sus amos era muy limitado, la población esclavizada se vio en la necesidad de adaptarse al entorno para aprovechar los recursos que proveía. Actividades como la pesca, la cacería y posteriormente la agricultura, se convirtieron en parte de la vida cotidiana del esclavizado.	Siglo XVIII
La oposición de reformadores borbónicos.	Sin embargo varios reformadores borbónicos expresaron su inconformidad respecto a que varios "negros" y "pardos" se dedicaran	Varios reformadores borbónicos consideraban que era poco conveniente darle a los esclavizados autonomía para obtener sus alimentos, y era	Siglo XVIII

	<p>activamente a la explotación de fuentes alimenticias diferentes a las asignadas en las raciones. A pesar que estas tareas eran “labores edificantes” que podían alejarlos de la “vagancia” que era impulsada por su “natural desidia” y un “clima ardiente”, con una naturaleza pródiga en recursos naturales, la obtención de alimentos “con muy poco esfuerzo” podría dejarles mucho tiempo de ocio para acrecentar “nefastos vicios” como su “desbordante pasión por el juego o la embriaguez” que los “embrutecía” cada día más (Peralta Agudelo, 2009).</p>	<p>preferible que siguieran siendo dependientes de las raciones provistas por sus amos. Entre los diferentes argumentos se destacaba la posibilidad que los esclavizados adquirieran poder y autonomía, lo cual dificultaría su control, y la posibilidad de que cayeran en la vagancia y el vicio (como el consumo de alcohol) a disponer de tiempo libre por la obtención de alimentos con poco esfuerzo.</p>	
Sustento de las sociedades cimarronas	<p>Por otro lado, la horticultura fue el sustento principal de las sociedades cimarronas. El construir los huertos era una de las primeras tareas a realizar cuando se formaba la comunidad, al mismo tiempo que aprendían a subsistir mediante la caza, la pesca, y hasta la farmacopea (Navarrete, 2003).</p>	<p>La agricultura era fundamental para mantener las comunidades cimarronas. La primera tarea era construir los huertos y buscar mecanismos de subsistencia a través de la caza y la pesca.</p>	Siglos XVII y XVIII
	<p>Aunque en ciertos períodos del año podían consumir frutos espontáneos (Patiño V. M., 1990; citando a Alves Filho, 1988), el resto del año dependían de alimentos de producción más estable, como plátano, yuca, maíz, carne de monte o de cerdos y gallinas (Patiño V. M., 1990)</p>	<p>Las comunidades cimarronas podían aprovechar la recolección de frutos silvestres disponibles en el entorno, sin embargo solo era posible en ciertas épocas del año, por lo cual era necesario recurrir a los productos cultivados, caza y pesca, y a la crianza de animales.</p>	Siglos XVII y XVIII
Agricultura de los cimarrones	<p>Su agricultura estaba basada en el arroz, maíz, yuca, plátano, maní, caña, y algo de ganadería (Patiño V. M., 1990; citando a Escalante, 1954;</p>	<p>La agricultura de las comunidades cimarronas estaba basada principalmente en el cultivo de cereales y granos, yuca, plátano, y caña de azúcar,</p>	Siglos XVII y XVIII

	Friedmann, 1983).	complementado con la crianza de ganado-	
Hierbas y especias en la alimentación de los negros en el Chocó	En el Chocó la alimentación de esclavizados, cimarrones y negros libres, utilizaba varias especias vegetales para aumentar la cantidad y la calidad de los alimentos disponibles; colorantes como la "bija" o achiote, o hierbas aromáticas como el poleo, el cilantro o el cimarrón, ayudaban a darle unas características particulares a la comida (Peralta Agudelo, 2009).	Para darle un sabor, color y/o aroma característico a los alimentos preparados dentro de las comunidades negras, se empleaban todas las hierbas, especias y colorantes disponibles en el entorno, los cuales requería de una serie de saberes para poder aprovecharlos en la comida.	Siglo XVIII
De la recolección a técnicas de agricultura	De la recolección, se paso rápidamente a la agricultura, la cual requería estrategia para evitar la destrucción de los cultivos, a causa de los depredadores, las características del suelo, o de la crecida de ríos y manglares (Peralta Agudelo, 2009).	Las condiciones del entorno hizo necesario el desarrollo de técnicas para evitar que los cultivos fueran afectados por la humedad del suelo, la crecida del agua y/o el ataque de depredadores.	Siglos XVII y XVIII
Técnica de agricultura	Las hortalizas no se pueden cultivar directamente en la tierra por que las humedad las podría, de modo que los habitantes de esa región levantan algunos pies del suelo una barbacoa de bambúes que cubren con una espesa capa de tierra, y así es como gracias a estas extremadas precauciones las legumbres que se siembran en esos verdaderos campos artificiales prosperan y se dan a maravilla (Peralta Agudelo, 2009, pág. 204; citando a Mollien, ed. 1992, pág. 325).	Un viajero del siglo XVIII describe como los pobladores del Chocó hacían una serie de huertas elevadas, para evitar el contacto con la humedad del suelo. Gracias a una serie de técnicas, era posible que los cultivos pudieran prosperar. En palabras del viajero la técnica que empleaba una superficie hecha con guadua, cubierta de tierra, resultaba bastante efectiva.	Siglo XVIII
Pequeñas unidades productivas de las comunidades negras	A pesar de las condiciones de pobreza, muchos negros pudieron desarrollar pequeñas unidades productivas que	Las comunidades negras se dedicaban principalmente a su subsistencia, sin embargo con el tiempo, hubo excedentes que	Siglo XVIII

	dejaban excedentes para el intercambio y el comercio (Peralta Agudelo, 2009).	podieron destinar para intercambio y comercio.	
Recorrido de un viajero anónimo	En un recorrido de 1777 por parte de un viajero anónimo, dejó constancia de haber visto varias de estas, por ejemplo desde la desembocadura del río Munguidó hasta la del río Neguá: " a una y otra vanda [sic] de Atrato, se cuentan nueve [sic] casas de mulatos y negros libres, con plataneros y pedazos de caña dulce" (Peralta Agudelo, 2009, pág. 211; citando a Anónimo ed. 1948, pág. 21-22).	El viajero anónimo pudo observar a lo largo de la cuenca de dos ríos que conectan con el Río Atrato a las comunidades negras viviendo en sencillas casas con sus propios cultivos, principalmente de plátano y caña de azúcar. Este relato daría a entender que las comunidades negras acoplaron los cultivos de la caña de azúcar dentro de su día a día	1777
Acceso al recurso económico	Los excedentes del autoconsumo se expedían a las minas; junto con la domesticación de saínos, guatines, aves y otras especies de corral, pudieron acceder a recursos monetarios y así mejorar sus condiciones de vida (Peralta Agudelo, 2009).	Los excedentes de los cultivos y los animales domesticados, permitieron a las comunidades negras hacer parte dentro de los intercambios comerciales y poder acceder a un módico recurso económico que permitía mejorar su calidad de vida.	Siglo XVIII
Protestas de los mulatos del Cauca 1765-66	La creación del estanco del aguardiente mediante el sistema de remates por asiento conllevó a una serie de dificultades para la población vinculada a la industria del aguardiente. Junto con otras medidas, la calidad de vida de los sectores populares que dependían de la producción o el comercio de la bebida se deterioró severamente (Mora de Tovar, 1988).	Las restricciones y el pago de derechos para la producción de aguardiente, exigidos por parte de las autoridades del virreinato, generaron un malestar general para los comerciantes e intermediarios del aguardiente, como para los pequeños y medianos productores. La calidad de vida de las personas que dependían de la producción a pequeña y mediana escala, se deterioró drásticamente.	Entre 1765 y 1766
	En 1765 diferentes territorios en el Chocó y el Cauca, enviaban informes donde comunicaban la movilización	La comunidad en los territorios del Chocó y el Cauca empezó a movilizarse en contra de estas medidas, lo cual generó un	

<p>contra los estancos de Aguardiente, lo cual alimentaba los rumores de insurrecciones, tumultos y protestas (Mora de Tovar, 1988).</p>	<p>pánico generalizado del surgimiento de una insurrección y/o protestas.</p>
<p>En San Agustín, por ejemplo, negros y mulatos libres habían saqueado el aguardiente del estanco con el propósito de destruirlo (Mora de Tovar, 1988; citando a A.H.N., Milicias y Marina, 126, ff. 121 r.v.)</p>	<p>Saquear y destruir el aguardiente como símbolo de inconformidad por parte de negros y mulatos libres, que no querían la implementación de los estancos.</p>
<p>En Cartago, las autoridades se vieron forzadas a detener el estanco del aguardiente, el 7 de noviembre de 1765 mulatos en Cartago recurrieron al uso de pasquines, insultos y a la amenaza de incendio si el estanco del aguardiente no se quitaba (Mora de Tovar, 1988).</p>	<p>Una movilización en Cartago que amenazaba con ser violenta obligó suspender temporalmente el estanco para evitar una confrontación violenta y/o destructiva.</p>
<p>Más adelante mulatos de localidades vecinas se juntaron en el pueblo de Santa Ana, con el ánimo de entrar a Cartago (por la fuerza si era necesario). Las autoridades locales se vieron forzadas al diálogo (Mora de Tovar, 1988).</p>	<p>Fue necesario recurrir al diálogo, para evitar la llegada y expansión de una movilización violenta que amenazaba a Cartago.</p>
<p>"Mi amo, ya no podemos vivir, con tanta miseria, y estamos expuestos a dar en ladrones, y si lo hacemos nos han de horcar, y si hemos de morir ahorcados mejor será morir de una vez, pues tenemos nuestros hijos y mujeres desnudos y pereciendo, por el pecho del estanco, que sin él podremos ir al Chocó, con un zurrón de aguardiente a</p>	<p>Un esclavizado le comenta a sus amos que preferían morir, antes que padecer por las necesidades que había creado el estanco sobre el aguardiente. Tanto ellos como sus familias padecían por falta de alimentos y vestimenta.</p> <p>A partir de la declaración anterior, se puede inferir que el estanco afectaba principalmente</p>

		nuestras costillas con cuio importe nos vestíamos y alimentábamos, antes que hubiese estanco, y desde que lo hay estamos pereciendo, y en suma necesidad, y ya no podemos aguantar más" (Mora de Tovar, 1988, pág. 196; citando a A.H.N., Milicias y Marina, 126. F. 72 r.v.)	a negros y mulatos cuya subsistencia dependía del intermediario entre la producción y el consumo de aguardiente.	
		Las autoridades se vieron forzadas al cabildo abierto, donde mulatos y negros libres pudiesen exponer sus sentimientos y convicciones (Mora de Tovar, 1988).	El único modo de detener las movilizaciones violentas fue establecer el cabildo abierto para que la comunidad pudiera expresar sus inquietudes, inconformidades y/o peticiones.	
		Curiosamente dentro de las solicitudes no solamente se encontraban peticiones respecto al aguardiente, sino también rebajas a productos como la carne, que pedían que bajara de 5 a 3 reales la arroba (Mora de Tovar, 1988; citando a A.H.N. Milicias y Marina, 126. F. 73v.).	Los esclavizados más allá de demandar un sistema para la producción y distribución de aguardiente más justo, querían también que sus inconformidades fueran escuchadas, principalmente relacionado con la escasez Y/o los altos costos de productos como la carne.	

Usos de los esclavizados a los productos derivados de la caña de azúcar	Los trapiches de las comunidades afrodescendientes	En el Chocó las comunidades negras con el tiempo, empezaron a explotar la caña de azúcar. Viajeros que visitaban el territorio describieron como esclavizados, libres y/o mulatos trabajaban la caña en rudimentarios trapiches (Peralta Agudelo, 2009).	A partir de las crónicas y relatos de los viajeros que visitaron los territorios del Chocó, se puede inferir que las comunidades negras desarrollaron técnicas rudimentarias para trabajar la caña de azúcar y extraer sus mieles.	Siglo XVIII
	Descripción de la producción en un trapiche	Tres cilindros de madera dura de los que es el del medio el que gira gracias a una manivela que pone en movimiento un caballo flaco o desorejado [otros se accionaran con mano de obra humana]. Allí fabrican tafia de	Reclus hace una descripción de cómo se extraía la miel de caña a través del trabajo de la tracción animal o humana, para posteriormente fermentar la miel de caña y destilarla, en opinión del viajero una bebida agradable pero muy fuerte. Según lo que	Siglo XVIII

	<p>lo que luego harán anisado y guarapo, o sea, el jugo de caña en primera fermentación: bebida muy agradable, pero bastante traidora y fácil de que se suba a la cabeza, como acontece con los vinos de España. El azúcar entra por mucho en la alimentación de los hijos de aquel país; nuestros compañeros en la selva consumían casi tanta panela, o sea azúcar morena amasada en panes, como arroz y tasajo (Peralta Agudelo, 2009, pág. 205; citando a Reclus, 1881, pág. 311).</p>	<p>pudo observar el azúcar y la panela era parte fundamental en la alimentación de las comunidades negras, junto con otros productos que hacían parte de su ración Y7o producían.</p>	
Licores con el fruto de la palma mil pesos	<p>Frutos como los de la palma mil pesos, se utilizaban con la miel de caña para hacer licores, que junto con el guarapo amenizaban fiestas, reuniones y ocasiones especiales (Peralta Agudelo, 2009).</p>	<p>Diferentes productos disponibles en el entorno donde vivían, como el fruto de la palma mil pesos, eran utilizados en la fermentación de las mieles de caña, para dar como resultado diferentes bebidas, que eran hechas según la ocasión.</p>	Siglo XVIII
	<p>Ponían a fermentar los frutos con la miel y después destilaban en rudimentarios alambiques (Peralta Agudelo, 2009).</p>	<p>El proceso consistía en poner los frutos con la miel a fermentar, para posteriormente si era el caso, destilar el fermentado en rudimentarios alambiques.</p>	
Opinión de un viajero	<p>Un viajero que la probó a mediados del siglo XVIII, afirmó que era “muy fuerte, pero sustancial” (Peralta Agudelo, 2009; citando a Anónimo, ed. 1995).</p>	<p>Según la versión del viajero, resultaba ser una bebida agradable, pero a la vez muy fuerte.</p>	Siglo XVIII
El lumbalú	<p>En el caso del Palenque de San Basilio, el lumbalú, la institución de carácter funerario que agrupa a las familias para hacer parte dentro de las prácticas funerarias que han sido establecidas dentro de la</p>	<p>En los palenques se han establecido unas honras funebres, con el propósito de unir a la comunidad para recordar al fallecido. Con el paso de las generaciones las prácticas se mantienen a través de la tradición oral.</p>	Siglo XVIII al siglo XXI

	comunidad con el paso de las generaciones (Escalante Polo, 1964).		
	El adulto mayor encargado de presidir el lumbalú, se le atiende con respeto al ofrecerle alimentación, dinero, tabaco y ron (Escalante Polo, 1964).	Dentro de la comunidad es muy importante la atención y las ofrendas para el adulto mayor que preside el lumbalú. Entre las ofrendas están presentes destilados como el ron.	
	En aquellos puntos de las honras funebres, donde el consumo de licor ha levantado los ánimos, el lumbalú se levanta con su tambor para encabezar dos filas de participantes, los cuales cantan y bailan alrededor (Escalante Polo, 1964).	Dentro de las honras funebres, el consumo de licor se ha convertido en pieza crucial, sin embargo no se trata solamente de beber, sino de amenizar el ambiente para cantar y bailar.	
La reconciliación en época de duelo	La época de duelo para la comunidad resulta muy importante para la reconciliación de los enemigos o personas discordes. Cuando un amigo no acude al velorio, los parientes del fallecido le mandan una de sus prendas, y de esta forma el amigo queda comprometido de regalar ron (Escalante Polo, 1964).	La reconciliación es parte fundamental dentro de los días del duelo y por esa razón tanto los enemigos, como las personas más cercanas son invitadas a hacer parte en la memoria del fallecido. Si alguien cercano no se presenta, se ve obligado a regalar ron a la familia a manera de disculpa.	Siglo XVIII al XXI
El prestigio a partir del licor	El prestigio de la familia se mide por la capacidad que tenga para repartir licor entre los acompañantes durante la época de duelo, los cuales también reciben carne de res o cerdo (Escalante Polo, 1964).	La generosidad en época de duelo por parte de la familia del fallecido es muy importante dentro de la comunidad, al punto de ser un indicador de prestigio. Está generosidad se ve representada principalmente en licor y carne.	Siglo XVIII al XXI
Los dulces de las esclavizadas	Las esclavizadas que eran las encargadas de la cocina y la alimentación de sus amos en las cocinas domésticas y/o de las haciendas, trabajaron con el dulce de muchas formas, con las frutas hicieron jugos, sorbetes, jaleas, bocadillos,	Al trabajar en las cocinas de sus amos, las esclavizadas aprendieron y/o desarrollaron diferentes dulces, los cuales muchas veces aprovechaban la abundancia y variedad de frutas para utilizarlas en diferentes preparaciones.	Siglos XVII y XVIII

	conservas y confitería (Barney Cabrera, 2004).		
	Las esclavizadas eran las encargadas de batir el manjar blanco, en las pailas de cobre, preparar el “cabello de ángel” en Semana Santa, desamargar los cítricos, elaborar tortas de plátano maduro y choclo, entre otras preparaciones (Patiño Ossa, 2007).	Los dulces preparados para ocasiones especiales, o simplemente para el deleite de las personas, era una labor encomendada casi siempre a las esclavizadas.	
Descripción de cocadas para deleite de los amos	En el caso de la confitería, las personas blancas consumían con mucho deleite varias preparaciones que los esclavizados, mulatos y negros libres elaboraban en el campo, como es el caso descrito por un viajero anónimo de unas galletas que las mujeres elaboraban a partir del coco rallado, mezclado con la melaza de la caña de azúcar, en un caldero, para luego dejar enfriar en porciones individuales (Peralta Agudelo, 2009; citando a Anónimo, ed. 1995).	Un viajero que recorrió los territorios del Chocó a finales del siglo XVIII, hace una descripción de unas galletas hechas con coco rallado y melaza, las cuales como otras preparaciones, eran el deleite de esclavizados, mulatos, negros libres y de los amos. Una descripción de las cocadas, como un producto de confitería de común preparación dentro de las comunidades negras.	Segunda mitad del siglo XVIII
Descripción de preparaciones que subsisten hasta la actualidad	Preparaciones dulces con plátano como el aborrajao, la colada y la natilla de plátano. Preparaciones dulces con frutos de las palmas como el jugo y la chicha de chontaduro y el fruto de la palma “milpeso” (Galeano, 1999), de la cual a partir de un proceso de cocción con azúcar y canela se obtenía la “leche clebe” (Peralta Agudelo, 2009); en la actualidad una versión similar hecha con maíz fermentado se prepara durante las fiestas de Semana	plátano, con productos de la palma, como el fruto de la palma mil pesos para obtener la “leche clebe”. El “birimbi” hecho a base de maíz, acompañado de dulce de arroz y cazabe. Preparaciones dulces hechas con los productos mencionados, persisten hasta la actualidad.	Siglo XVIII al XXI

	<p>Santa, el "birimbí", la cual es acompañada durante las festividades del dulce de arroz y una versión del cazabe (Galeano, 1999).</p>		
	<p>Con el coco y el dulce se preparan cocadillas, espiga de coco y panela de coco; con cereales como el maíz y el arroz se hace el champú y la mazamorra; dulces como el dulce de yuca y conservas de fruta, principalmente de guayaba (Galeano, 1999).</p>	<p>El coco es utilizado con productos de la caña para hacer, cocadas, espiga de coco y panela de coco.</p> <p>Champú de maíz o de arroz</p> <p>Dulces de yuca</p> <p>Conservas de fruta, principalmente guayaba.</p> <p>Preparaciones dulces hechas con los productos mencionados, persisten hasta la actualidad.</p>	

Análisis

En el curso de la colonia, en las Indias occidentales se constituyó todo un sistema económico en aras de satisfacer la creciente demanda del azúcar en Europa. Inicialmente fue un trabajo de los pobladores nativos, sin embargo la poca mano de obra nativa por el decrecimiento de la población los llevó a optar cada vez más por mano de obra esclavizada traída desde las costas de África. Nadie se hubiera imaginado que todo el sistema de producción y la creciente economía del azúcar, fue erigida con el trabajo de los esclavizados en América. Las mieles de la caña de azúcar fueron la fuente predilecta para la obtención del dulce y para el destilado de bebidas predominantes en la colonia, como fue el ron (Mintz S. W., 2013) (Ver anexo 1).

Productos como la caña de azúcar son simples materias primas, hasta que un sistema social de símbolos la transforma en un producto apetecido; lo más importante entonces es encontrar el significado que se le ha dado en un tiempo y espacio específico (Mismo autor, 2013). Esto se debe a que el ser humano es selectivo en los alimentos que consume, siempre en la búsqueda del mejor sistema y productos para sostenerse

dentro del entorno, para lo cual se construyen reglas sociales sobre los alimentos en lo referente a la obtención, la preparación, la transformación y finalmente en el consumo. Se constituye entonces un modelo para los individuos dentro de un grupo humano de los diferentes alimentos a su disposición y las características que se le pudiesen atribuir. La comida se convierte en un “alimento cultural” dentro de un espacio y un tiempo determinado, que posee una simbología específica, la cual es usada consciente o inconscientemente por los individuos para expresarse en diferentes ámbitos de la vida cotidiana (Galeano, 1999).

En el caso de los esclavizados en el Nuevo Reino de Granada, para entender este sistema de símbolos, hay que partir del hecho que en un principio los individuos en su condición de esclavizados no conocían la geografía, los recursos, el lenguaje, ni el diálogo para compartir con los otros grupos que habitaban el territorio. Sin embargo con el transcurrir del tiempo, se empezó a construir una convivencia tensa pero efectiva entre colonos, nativos y esclavizados. Uno de los elementos de cohesión social más importantes fueron fermentados como la chicha y el guarapo; también la mujer africana desempeño labores en la cocina y el servicio doméstico, con lo cual dio inicio a una difusión inconsciente de su cultura que había sido construida en el territorio con rasgos heredados de África, y contribuyó a romper las barreras con los diferentes grupos sociales (Barney Cabrera, 2004) (Ver anexo 1).

El creciente tráfico de esclavizados a través del puerto de Cartagena, de la mano con la exploración y explotación de yacimientos auríferos, contribuyeron a la introducción de la población esclavizada al Nuevo Reino de Granada y la Provincia de Popayán. Aunque la dedicación primordial de la mano de obra esclavizada estaba en la minería, muchos esclavizados también fueron destinados a ganadería, agricultura, oficios domésticos y artesanales. Por preferencia, por conflictos y/o por la disminución de la población nativa, la explotación de la tierra en las estancias agropecuarias fue deber de los esclavizados en algunos territorios, bien fueran en conjunto con los indígenas en encomienda, con mestizos, mulatos o negros libres, o solamente cuadrillas de esclavizados. Se podría decir que sobre la hacienda se constituyó gran parte de la estructura social en el Nuevo Reino de Granada (Ocampo, y otros, 1987).

La hacienda evolucionó a partir de las encomiendas para la producción de alimentos para abastecer a la región y los crecientes núcleos urbanos habitados principalmente por la población mestiza y los colonos. La hacienda siempre estaba en la búsqueda de apropiarse de nuevas tierras; a pesar del sistema notarial, el territorio de una hacienda en los valles era determinado por la propiedad del ganado que pastaba en ellos. En los siglos XVII y XVIII cuando la producción de oro aumentó, los dueños de minas compraron y/o se apropiaron de enormes extensiones de tierra y la utilizaron para el engorde del ganado. A medida que los frentes mineros intensificaron su producción se hizo necesario un mayor número de trabajadores en las minas y consecuentemente un aumento en las provisiones de alimentos. Surgió entonces la hacienda de trapiche que combinó el cultivo de la caña de azúcar con otros cultivos, la preparación de mieles y la crianza del ganado para el abastecimiento de cárnicos. En esta hacienda la mano de obra esclavizada se encargó de casi todas las actividades.

En las estancias y los trapiches los esclavizados ocuparon papeles de diversa índole, como capataces en la producción de azúcar, en la cocción y refinamiento del azúcar, como herreros y como carpinteros, entre otras labores. Preparar la tierra para los cultivos, hacer los surcos, plantar los retoños, cortar la caña, transportarla al molino, molerla y elaborar el azúcar, entre otras labores relacionadas. Los esclavizados podían representar más del 50 % de la inversión en una hacienda, la vivienda alrededor de un 10% y el caso de las haciendas dedicadas a la producción de mieles y azúcares, había una inversión adicional bastante considerable en maquinaria y equipo, sobre todo si eran de metales como hierro y cobre, la cual solo podía ser pagada por propietarios que tuvieran grandes capitales y recibieran un retorno de la misma, producto de la demanda en la región y/o en las minas.

De la misma forma, mulatos y negros libres, construyeron un estilo de vida basado en los intercambios comerciales para abastecer poblados y minas, principalmente en Cauca y Chocó. Mercancías como mieles, panela, azúcar y aguardiente, junto con cárnicos y tabaco, los cuales servían a las comunidades negras y a las cuadrillas de esclavizados para abastecerse y complementar la ración que proveían sus amos. Sin embargo las restricciones y el control del virreinato sobre la producción del aguardiente

impuesta durante el Siglo XVIII, disminuyó la calidad de vida de los comerciantes y en algunos casos llevó al conflicto entre las comunidades que vivían del comercio de aguardiente con los representantes del gobierno local y del virreinato, lo cual lleva a especular los alcances y repercusiones de las restricciones al comercio durante la segunda mitad del siglo XVIII e incluso en los acontecimientos posteriores (Ocampo, y otros, 1987).

Al no poder asumir ni los amos, ni los esclavizados, ni los mulatos y negros libres, los costos de las mieles, el aguardiente y la panela, y por las restricciones que impedían el desarrollo de pequeñas industrias, las comunidades negras se vieron en la necesidad de autoabastecerse de estos bienes a través de la producción a pequeña escala y en la mayoría de los casos de forma clandestina.

Discusión

Cuando un grupo de individuos comparte la misma situación, es este caso la esclavitud, dentro de un mismo contexto, así los individuos provengan de grupos humanos diversos, empiezan a socializar sus ideas, saberes y experiencias, lo cual con el paso de tiempo va construyendo símbolos dentro de uno o varios espacios específicos. La unión de esos símbolos crea una cultura para el individuo y el colectivo.

En el caso de la caña de azúcar, los esclavizados la acoplaron dentro de su vida diaria, al ser un producto de fácil acceso y que gracias a su experiencia trabajando en los trapiches, disponían de los conocimientos obtener y hacer uso de los productos derivados. La adquisición y transmisión de saberes relacionados con la caña de azúcar, se fue asimilando dentro de las comunidades negras, dándole un significado particular a cada producto, para ser utilizado dentro de un contexto específico. La caña de azúcar se fue transformando en parte de la cotidianidad de y fue utilizada dentro de dicha cotidianidad para transmitir, experiencias, sentimientos, saberes y pensamientos, bien fuera directamente a través de un producto de la caña o utilizándolo dentro del lenguaje y la expresión oral.

La ocupación del territorio, principalmente en la búsqueda de yacimientos auríferos, fue complejo y tortuoso para los esclavizados, porque tuvieron que desenvolverse en unas

condiciones geográficas completamente desconocidas, y con una total dependencia a las provisiones otorgadas por sus amos, que además los sometían a represión física e ideológica. Las cuadrillas de esclavizados dependían del abastecimiento de alimentos provisto por sus amos, para lo cual acudían a los indígenas en encomienda y/o a las haciendas, sin embargo este sistema presento falencias, principalmente por el decrecimiento de la población indígena y por los altos costos de los alimentos. Esto conllevó a que las mismas cuadrillas de esclavizados debían desarrollar sistemas propios para poder abastecerse de alimentos o por lo menos poder complementar la ración provista por sus amos (Romero V., 1993).

La población esclavizada en el territorio neogranadino se acopló entonces dentro de múltiples actividades socio-económicas como la minería, la agricultura, el servicio doméstico, las artesanías y múltiples oficios, entre otros. Una serie de factores como los patrones de ocupación y uso del territorio, las condiciones demográficas, los conflictos sociales, la concepción de convivencia en la hacienda y el área urbana, el contacto y la solidaridad entre la población, fueron determinantes en el desarrollo de los esclavizados, negros libres, mulatos y cimarrones en los diferentes territorios (Díaz, 1993).

En el caso de las comunidades de mulatos, negros libres o cimarrones, tenían que acarrear el deber de construir poblados, trabajar como mazamorreros o buscar medios para la subsistencia económica, desarrollar cultivos para el sostenimiento de los poblados, y en la medida de lo posible mantener la comunicación con esclavizados para poder realizar intercambios comerciales; adicionalmente debían enfrentar los conflictos con el hombre blanco, al ser vistos como competencia en la explotación de los recursos en el territorio (Mismo autor., 1993). A partir de este punto entre las comunidades negras y afro descendientes se construyó una economía autónoma, con una producción exclusivamente para la subsistencia, la cual estaba basada en la agricultura, pesca, caza y el trabajo en la minas o poblados cercanos para ganar un sustento monetario (Whitten Jr., 1967).

Esta economía de subsistencia con el tiempo se convirtió en su sistema alimentario, en el cual desarrollaban cultivos con una serie de adaptaciones particulares, dependiendo

del las condiciones geográficas en las que vivían, en el caso de los manglares, desarrollaron un sistema para que los cultivos no corrieran peligro por la crecida de los ríos o mares; los cultivos rara vez eran permanentes, sino más bien rotaban las áreas y dejaban reposar el suelo. Junto a los cultivos estaba la pesca en ríos y mares, junto con la recolección en los manglares, la caza de animales pequeños y medianos en el bosque tropical húmedo, y los intercambios comerciales. Todas estas fuentes de sustento surgieron como complemento a la ración provista por los amos, que consistía siempre de plátano y según la disponibilidad, carne de res y posteriormente de cerdo. La obtención de alimentos se convirtió en el eje principal de su estilo de vida. El ser humano busca siempre aquellos productos que garanticen más fácilmente su subsistencia en el medio. En este caso la caña de azúcar cumple dicha condición al ser un producto que garantizaba la subsistencia biológica, económica, social, pero principalmente cultural.

Cuando los esclavizados fueron asignados a labores agrícolas en la denominada “tierra caliente”, el principal cultivo y proceso en el cual trabajaron fue el de la caña de azúcar, para abastecer de dulce y mieles los centros urbanos y las minas. A partir de ahí aprendieron como cultivar la caña, como extraer el jugo o miel de la caña, como obtener panela, pan de azúcar y azúcar. El fermentado o jugo de caña sería su primera adaptación al ser empleado como elemento de encuentro y convivencia para los individuos que vivían alrededor del trapiche, principalmente esclavizados e indígenas en encomienda.

La mujer africana, al ser encargada de los servicios domésticos, estuvo al frente de la cocina y las preparaciones que alimentaban a sus amos y a las personas que estaban alrededor de la propiedad urbana o rural. En este punto aprendió diferentes preparaciones en donde se utilizaban productos de la caña para postres dulces y conservas, y al mismo tiempo ella introdujo características propias de su cultura en las recetas. Este conocimiento al ser transmitido y modificado de generación en generación, sirvió para crear platos dulces con el plátano, conservas y preparaciones dulces con frutos locales, los cuales contribuyeron a la formación de una identidad

cultural y como sustento monetario, al ser comercializados en los centros urbanos o con otros pobladores del territorio.

Los productos hechos con los derivados de la caña de azúcar, sirvieron para la obtención de un sustento monetario, al ser comercializados en los centros urbanos rurales, en festividades, ocasiones especiales y en algunos casos como bien de consumo frecuente. Negros libres y mulatos encontraron también un sustento monetario al ser intermediarios en el comercio de provisiones para las comunidades afro descendientes. El comercio de aguardiente era muy prospero y con una creciente demanda, principalmente en las minas, sin embargo los estancos de aguardiente y las restricciones a la producción de destilados, obligaron a las comunidades a buscar otros medios para sustituir el licor. Gracias a los conocimientos sobre la extracción de las mieles de caña, pudieron desarrollar con el tiempo un sistema rudimentario de destilación, que sirvió para abastecer a las comunidades y convertirse en una fuente de ingreso clandestina.

El aguardiente se convirtió en una parte fundamental del duelo por un fallecido dentro de la comunidad. Centro de las honras fúnebres, del compartir y la unión de las personar para recordar al fallecido. El aguardiente también fue y es usado como símbolo de generosidad hacia los demás, quizá como una muestra inconsciente de poder y prestigio dentro de la misma comunidad, al demostrar la capacidad de ofrecer licor a todos los conocidos en ocasiones específicas, sin embargo también se constituye en un sistema de trueque e intercambio dentro de la vida social, que representa el agradecimiento de las personas por los favores recibidos (Whitten Jr., 1967).

Los productos derivados de la caña de azúcar, al hacer parte de la cotidianidad dentro de las comunidades afro descendientes, fue utilizado para expresar ideas, pensamientos, saberes, experiencias y costumbres dentro del grupo. A partir de los símbolos de cada producto y su significado, se fueron utilizando como parte del lenguaje; decires y coplas son algunos vestigios de aquella transformación del alimento en una herramienta del lenguaje oral y escrito, el cual persiste a la fecha. Más allá de definir el alimento, se trata de una asociación a ciertas circunstancias de la vida, los

cuales son expresadas con el alimento transformado y utilizado dentro de una estructura establecida dentro del grupo humano.

Conclusiones.

La caña de azúcar llegó inicialmente al Nuevo Reino de Granada a través de pequeños cultivos en Santa Marta y Cartagena, destinados a proveer de mieles y dulce a la ciudad y no depender constantemente de las provisiones enviadas desde Santo Domingo. Desde la campaña de exploración en los territorios del Perú, Sebastián de Belalcázar partió de Quito con servidumbre indígena y esclavizada, y provisiones para la expedición hacia el Norte, entre las cuales se especula que había caña dulce para abastecerse pero al mismo tiempo con la intención de iniciar un pequeño cultivo. Los territorios de la nueva Provincia de Popayán, demostraron ser muy fértiles y aprovechables para las actividades agrícolas. Sería en este territorio, principalmente en el extenso valle del Gran Cauca, que la caña de azúcar tendría un protagonismo preponderante durante la colonia, e incluso hasta la actualidad (Ver anexo 1).

La caña se cultivó en los principales territorios del Nuevo Reino de Granada, la costa atlántica, la provincia de Popayán, el oriente andino con las provincias de Santa Fe, Tunja, Socorro y Pamplona, y el centro andino con Antioquia y las provincias de Neiva y Mariquita, con la finalidad de abastecer de mieles y dulce a los territorios de cada provincia; la producción de caña durante la colonia fue enfocada durante la colonia principalmente para abastecer a las provincias y las explotaciones mineras (Ver anexo 1).

En todo el Caribe los esclavizados jugaron un papel fundamental dentro de la economía de las plantaciones, que caracterizó islas como Cuba, Puerto Rico y La Española, sin embargo en el caso de Nueva Granada, la minería era el principal rubro en el cual se empleaban los esclavizados, la agricultura era labor de los indígenas en encomienda, solamente en el caso de Antioquia se emplearon esclavizados en la agricultura, debido a que la población indígena había sido diezmada. La entrada de los esclavizados a las labores agrícolas empezó con el final del primer ciclo minero; debido al decrecimiento acelerado de la población indígena; fue necesario suspender

las exploraciones y/o explotaciones mineras al existir un desabastecimiento de productos de proveían los indígenas en encomienda. Para evitar que el desabastecimiento fuera generalizado, se decidió emplear a la población esclavizada para labores agrícolas, entre las cuales destacaba en la denominada “tierra caliente” el cultivo de la caña de azúcar (Ver anexo 1). Posteriormente dentro del segundo ciclo minero, los esclavizados trabajaron en las haciendas para abastecer los yacimiento auríferos, principalmente en el Chocó, los cuales demandaban, panela, mieles y aguardiente.

En los trapiches, los esclavizados fueron asignados a diversas labores, según la zona del Nuevo Reino de Granada dependía si todo el proceso estaba a su cargo o se realizaba en conjunto con los indígenas en encomienda. En las estancias agropecuarias en cercanías a Cartagena y en la provincia de Popayán, eran responsabilidad casi absoluta de los esclavizados, mientras que en la zona andina, los esclavizados trabajaban en conjunto con los indígenas en encomienda. La convivencia entre los diferentes grupos que habitaban el territorio, determinaría el desarrollo que tendría la hacienda.

La hacienda creció a la par de la explotación aurífera, al desarrollarse como respuesta a la demanda de alimentos que requería, sin embargo la cadena de abastecimiento no siempre era efectiva, por lo cual las minas se vieron obligadas a organizar las cuadrillas de esclavizados de tal manera que se garantizará una rotación de labores entre la explotación minera y los “cultivos de roza”. Como la ración provista por los amos, no siempre era constante, los esclavizados tuvieron que desarrollar sistemas para complementar su alimentación; pesca y caza, y una agricultura de subsistencia adaptada al terreno donde vivían y trabajaban.

Los esclavizados trabajaban por contrato en haciendas y/o minas para ganar su sustento económico y con el movimiento comercial del segundo ciclo minero hacia los yacimientos auríferos del Chocó, negros libres y mulatos encontraron una fuente de sustento monetario al ser intermediarios en el comercio de bienes de consumo como mieles, aguardiente y panela, sin embargo los estancos al aguardiente que se hicieron efectivos durante la segunda mitad del siglo XVIII, afectaron seriamente la calidad de

vida de los comerciantes y por los costos las comunidades negras tuvieron que desarrollar procesos rudimentarios para auto abastecerse de los productos derivados de la caña de azúcar, extrayendo las mieles para hacer panela y guarapo, y crear un proceso de destilación clandestino para autoabastecerse del licor.

Cuando los esclavizados se acondicionaron alrededor del trapiche, a pesar de sus diferencias al ser originarios de diferentes tribus de África, se unieron alrededor de su condición, para compartir, saberes y experiencias, dentro de un proceso de socialización en la cual inconscientemente se le atribuía la facultad de socializar a través de la bebida, la más simple con los recursos disponibles, dejar fermentar el jugo de la caña de azúcar para obtener el guarapo y sobre esta bebida las personas vinculadas a la hacienda convivían dentro de su cotidianidad.

Paralelamente a la mujer negra le fue asignada las labores domésticas, en las cuales la cocina fue el espacio principal en donde se desarrolló; por orden expresa de sus amos, en la cocina aprendió diferentes preparaciones usando el azúcar y la panela para hacer dulces y conservas; estas recetas fueron adoptadas y modificadas por los esclavizados, las cuales fueron introducidas a su alimentación y dentro de un sistema de intercambio para obtener un sustento monetario; ya dentro de las comunidades negras y afro descendientes, los conocimientos sobre el dulce proveniente de la caña fueron utilizados para aprovechar la variedad de productos disponibles en el entorno a través de recetas propias, que fueron transmitidas de generación en generación.

Por los altos costos que representaba adquirir bienes como las mieles y el aguardiente, los esclavizados tuvieron que desarrollar sus propios cultivos y extraer el jugo de la caña en trapiches rudimentarios, para poder autoabastecerse de productos como la panela, el guarapo y los aguardientes, estos últimos fueron acogidos dentro de las honras fúnebres de las comunidades, al ser utilizados como punto central de la socialización, danzas, expresión oral y remembranza del fallecido, sin mencionar que también se convirtió en símbolo de prestigio al compartir licor entre los conocidos de la comunidad y la capacidad del individuo para invitar el licor y a la vez recibir una cortesía como parte de la convivencia y un pago inconsciente por los favores recibidos.

Los saberes y experiencias relacionados con los productos derivados de la caña de azúcar, se convirtieron en expresiones de la cotidianidad dentro de las comunidades negras y afro descendientes. Al hacer parte de su entorno, acogieron los productos para transmitir y expresar, ideas, pensamientos, experiencias, saberes y emociones dentro de la misma comunidad. Dentro de la narrativa, los cuentos, las coplas y los decires, dejaron plasmados los significados que tenía la caña, el trapiche, el guarapo, la panela, el azúcar, el aguardiente, el sabor dulce, en su día a día y lo que representaba para cada uno de los individuos al expresar una concepción a través de un objeto material y/o un producto.

Bibliografía

- Aguilar Castellanos, Á. (2001). *Historias Vivas de la Chicha y del Guarapo*. Bogotá: Linotipia Bolívar.
- Aguirre Baztán, Á. (Ed.). (1982). *Conceptos clave de la antropología cultural*. Madrid: Ediciones Daimon.
- Alaix de Valencia, H. (2002). Poetas del Pacífico. *Pacífico Sur*, 41-45.
- Arroyo Reina, J. H. (2004). Rescate de un escritor: In memoriam de Gregorio Sánchez Gómez. *Pacífico Sur*, 10-18.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies*. Londres, Nueva York: Routledge.
- ASOCAÑA. (2013). *El sector azucarero colombiano en la actualidad*. Obtenido de ASOCAÑA: <http://www.asocana.org/publico/info.aspx?Cid=215>
- ASOCAÑA. (2015 de Junio de 2015). Balance azucarero colombiano Asocaña 2000 - 2015 (toneladas). Cali, Valle del Cauca, Colombia.
- Banco Cafetero Bogotá. (1974). *Herencia colonial en la vida rural colombiana*. (M. Á. de Gómez, & E. Alvarez Díaz, Edits.) Bogotá: Italgaf.
- Banco de la República. (1999). *Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*. Obtenido de Cartografía del Tolima Grande: antigua provincia de Mariquita y Neiva estado soberano del Tolima, actuales departamentos del Tolima y Huila: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/carto/carto03.htm>
- Barney Cabrera, E. (2004). *Notas y Apostillas al Margen de un Libro de Cocina*. Cali: Universidad del Valle.
- Bermúdez Escobar, I. C. (1 de Agosto de 1997). *La caña de azúcar en el Valle del Cauca*. Obtenido de Biblioteca Virtual Banco de la República: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/agosto1997/9202.htm>

- Bourdieu, P. (1996). *Distinction: A Social Critique of the judgement of taste*. (R. Nice, Trad.) Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Bravo Pazmiño, H. E., Sánchez Páez, H., Alvarez León, R., Guevara Mancera, O. A., Zamora Guzmán, A., & Rubiano Rubiano, D. J. (1998). *Diversidad cultural y manglares del pacífico colombiano*. Bogotá: Ministerio del Medio Ambiente ; Acofore ; Oimt.
- Colmenares, G. (1973). *Historia económica y social de Colombia 1537-1719*. Cali: Universidad del Valle.
- Colmenares, G. (1983). Cali: Terratenientes, mineros y comerciantes, siglo XVIII. En Universidad del Valle, *Sociedad y economía en el Valle del Cauca* (Vol. I). Bogotá: Talleres Gráficos Banco Popular.
- Cruz Cruz, J. (1991). *Alimentación y cultura : antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: EUNSA.
- Díaz, R. A. (1993). Hacia una investigación histórica global de la población negra en el Nuevo Reino de Granada durante el periodo colonial. En A. Ulloa (Ed.), *Primer Coloquio Internacional Contribución Africana a la cultura de las Américas* (págs. 15-22). Bogotá: Biopacífico; Instituto Colombiano de Antropología; Colcultura.
- Ember, M., Candel, D., Cerdá, E., Gancelo, C., García López, M., Halbach, A., & Martínez Veiga, U. (1997). *Antropología cultural*. Madrid: Prentice Hall.
- Escalante Polo, A. (1964). *El negro en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Figuroa L, J. (1963). *Léxico de la caña de azúcar en Palmira y La Cumbre : (Valle del Cauca, Colombia)*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Fonseca Acosta, S. E. (2015). *Cadena agroindustrial de la panela*. Bogotá: Ministerio de Agricultura.

- Friedemann, N. S. (1993). *La saga del negro : presencia africana en Colombia*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Galeano, P. A. (1999). Alimentación y cultura entre los "grupos negros" del Pacífico Sur. En J. Camacho, & E. Restrepo (Edits.), *De ríos, montes y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia* (págs. 286-296). Bogotá: Fundación Natura; Ecofondo; ICANH.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2011). *Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010*. Bogotá: Oficina de comunicaciones y atención al ciudadano ICBF.
- Jiménez Meneses, O. (2000). La conquista del estómago. En *Geografía Humana de Colombia* (Vol. Tomo VI: Los afrocolombianos). Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia INCAH; Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Londoño F., M. E. (2004). Músicas tradicionales, identidad y territorio. *Culturas tradicionales, territorio y región* (págs. 214-225). Lima: Encuentro Para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de los Países Andinos.
- Mintz, S. W. (2011). El dulce intruso: El azúcar en el nuevo mundo. En J. Long, *Conquista y comida : Consecuencias del encuentro de dos mundos* (págs. 227-235). México D.F.: UNAM: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Mintz, S. W. (2013). Time, Sugar and Sweetness. En C. Counihan, & P. Van Esterik, *Food and culture : a reader* (págs. 91-103). Nueva York: Routledge.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. (S. Blanco Flecha, Trad.) Asturias: Trea.
- Mora de Tovar, G. L. (1988). *Aguardiente y conflictos sociales en la Nueva Granada durante el siglo XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón caribe : la historia de la gastronomía del caribe Colombiano*. Barranquilla: La Laguna Ciega .

- Navarrete, M. C. (1995). *Historia social del negro en la colonia : Cartagena, siglo XVII*. Cali: Universidad del Valle, Facultad de Humanidades.
- Navarrete, M. C. (2003). *Cimarrones y palenques en el siglo XVII*. Cali: Universidad del Valle.
- Navarrete, M. C. (2005). *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia : Siglos XVI y XVII*. Cali: Universidad del Valle.
- Ocampo, J. A., Avella, M., Bejarano Avila, J. A., Bernal, J., Colmenares, G., Errázuri, M., . . . Tovar Pinzón, H. (1987). *Historia económica de Colombia*. Bogotá: Siglo Veintiuno Editores de Colombia.
- Patiño Ossa, G. (2007). *Fogón de negros*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Patiño, V. M. (1990). Alimentación y Alimentos. En *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Vol. Tomo I). Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Patiño, V. M. (1990). Fitofolclore de la costa colombiana del Pacífico. *Nueva revista colombiana del folclor*, 123-183.
- Peralta Agudelo, J. A. (2009). "Comida de negros". Medio Ambiente y cultura en el Chocó colonial. *Ecosistemas y cultura*, 15-46.
- Ramos Gómez, O. G. (2005). CAÑA DE AZÚCAR EN COLOMBIA . *Revista de Indias*, 49-78.
- Romero V., M. D. (1993). Arraigo y desarraigo de la territorialidad del negro en el Pacífico colombiano. En A. Ulloa (Ed.), *Primer Coloquio Internacional Contribución Africana a la cultura de las Américas* (págs. 23-32). Bogotá: Biopacífico; Instituto Colombiano de Antropología; Colcultura.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e Identidades en el Nuevo Reino de Granada: Siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Salvat, J., García Rojas, R., Martín, R., Hernández de Alba, G., Fernández, A., Mallarino de Rueda, S., & Espluga, F. (1987). *Historia de Colombia* (Vol. 3). (M.

- Barrachina, I. Cuervo, R. García Piedrahita, L. Poudevida, T. Salas, E. Sánchez, & R. Raimundo Verdaguer, Edits.) Bogotá: Salvat.
- Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla : recetas de las cocinas regionales de Colombia* (Vol. 10). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Shack, D. N. (2002). El gusto del catador: Determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En J. Contreras Hernández, *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 111-125). México D.F.: Alfaomega.
- Solarte Mejía, L. (1961). *Tierra vallecaucana : motivos típicos del Valle geográfico*. Cali: Imprenta Departamental.
- Téllez Iregui, G. (2002). *Pierre Bourdieu : conceptos básicos y construcción socioeducativa, claves para su lectura*. Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional .
- Villapoll, N. (2006). Hábitos alimentarios africanos en América Latina. En Á. e. Latina, *Manuel Moreno Fraginals* (págs. 325-336). México D.F.: Siglo XXI Editores.
- White, L. A. (1975). El concepto de cultura. En J. S. Kahn, *El concepto de cultura : textos fundamentales* (págs. 129-155). Barcelona: Editorial Anagrama.
- Whitten Jr., N. E. (1967). Música y relaciones sociales en las tierras bajas colombianas y ecuatorianas del Pacífico: estudio sobre microevolución sociocultural. *América Indígena*, 635-665.
- Woodward, I. (2007). *Understanding material culture*. Londres: SAGE Publications.

Anexos

Anexo 1. Revisión de archivo documental escrito (textos complementarios):

Temas	Categorías	Segmentos recuperados	Análisis del texto	Año / Siglo
Principales áreas de cultivo de la caña de azúcar en el Nuevo Reino de Granada y la Provincia de Popayán.	Azúcar en la Edad Media	Con el paso de los siglos el azúcar se convirtió en un bien de lujo cuya demanda en las altas cortes europeas era cada vez más creciente (Mintz S. W., 2013).	El azúcar durante la Edad Media fue un bien de lujo al que solamente las personas con un alto poder político y/o económico podían acceder, al punto de convertirse en un elemento diferenciador entre los grupos sociales.	Siglo IX al XV
	Abastecimiento del azúcar por los territorios de ultramar	Como respuesta a la creciente demanda en Europa, las plantaciones de caña de azúcar se extendieron por los territorios de ultramar de España y Portugal, al punto que para el siglo XV Territorios como las Islas Canarias eran los principales proveedores de azúcar para Europa (Mintz S. W., 2013).	La demanda de azúcar era cada vez más alta y para poder abastecer al mercado europeo fue necesario establecer plantaciones en lugar de importar el azúcar. España y Portugal tuvieron control del mercado europeo, al tener territorios de ultramar aptos para el cultivo de la caña de azúcar.	Siglo XIII al XVI
	El Fenómeno de las plantaciones en la colonia	Dicha demanda junto con otros factores, desencadenaron siglos más tarde el fenómeno de las plantaciones en las colonias, como respuesta al mercado local, regional y europeo (Mintz S. W., 2013).	El mercado europeo sigue creciendo, sumado a la demanda dentro de las colonias, hace necesario la implementación de un nuevo sistema para cultivar suficiente caña de azúcar, poder abastecer a la población y al mismo tiempo evitar un alza en los precios. Grandes extensiones de caña de azúcar son cultivadas en las colonias y al mismo tiempo se desarrollan sistemas cada vez más eficientes para obtener el	Siglo XVI al XIX

			azúcar.	
Llegada de la Caña de azúcar a Las Indias	Cólon llevaría en su segundo viaje la caña de azúcar desde Las Canarias a la isla de La Española en 1593, junto con otros cultivos para el abastecimiento del asentamiento fundado en la primera expedición (Ramos Gómez, 2005).	La caña de azúcar llega a Las Indias a bordo de la segunda expedición de colón. El azúcar era considerado un bien necesario para el abastecimiento de las expediciones, por lo cual se hacía todo lo posible para transportarla y cultivarla si era el caso.	1493	
Primer cultivo estable de la caña de azúcar en Las Indias	Por falta de labranza en el cultivo, este solo prosperó hasta 1501, cuando Pedro de Atienza la plantó en la colonia ya consolidada (Morales Bedoya, 2010; citando a Azcoitia, 2004).	El primer cultivo estable de la caña de azúcar, solo fue posible cuando hubieron asentamientos fijos en la isla de La Española.	1501	
Primer cultivo de la caña de azúcar en el Nuevo Reino de Granada	Se cree que el primer cultivo de la caña de azúcar en la Nueva Granada estuvo en Santa Marta, Pedro de Heredia tenía cultivos en Azúa, y al ser designado teniente de Pedro de Badillo en Santa Marta, el cual poseía también un cultivo en San Juan de Maguana, pudieron dejar un cañaveral; gracias a las crónicas de Juan de Castellanos, sabemos que en 1535 se hacían gusadillos con azúcar en dicha población, la cual era importada de Santo Domingo o producida ahí (Ramos Gómez, 2005).	Existe la posibilidad que el primer cultivo de la caña de azúcar en el Nuevo Reino de Granada fuera en Santa Marta, para abastecer a la ciudad de azúcar, complementando la producción que era traída desde Santo Domingo. Los altos oficiales españoles poseían tanto conocimiento sobre la planta, como cañaverales en otros territorios ya conquistados en Las Indias.	Entre 1525 y 1535	

<p>Primera solicitud para la producción de azúcar en el Nuevo Reino de Granada</p>	<p>Lo que si se sabe con certeza es que con la fundación de Cartagena, Pedro de Heredia trajo de España al Cazicazgo de Calamari los derechos con exenciones y privilegios para establecer un ingenio de azúcar libre por su vida y la de un heredero; Juan de castellanos relata la producción de melcochas en la ciudad con azúcar parda o mieles vírgenes (Ramos Gómez, 2005; citando a Juan de Castellanos, 1955, 1ªed. 1589).</p>	<p>Pedro de Heredia como otros altos oficiales encargados de las expediciones en los territorios de América, pudo identificar el potencial de las tierras para la producción de mieles y azúcar, por lo cual decidió aprovechar ese potencial, solicitando a la corona derechos y beneficios sobre la producción de azúcar en los territorios conquistados del Cazicazgo de Calamari, donde se fundaría Cartagena de Indias.</p>	<p>1533</p>
<p>Primeros indicios del cultivo de la caña de azúcar en la Provincia de Popayán.</p>	<p>Posterior a la fundación de Cali y Popayán, Sebastián de Belalcázar renunció en 1538 a la comandancia en Quito, y partió a Popayán con vituallas, sedas, paños y 5000 negros e indios de servicio, junto con unos pobladores Yanaconas, entre las vituallas no es de extrañarse que hubiera cañas dulces para aprovisionamiento y cultivo (Ramos Gómez, 2005).</p>	<p>Sebastián de Belalcázar, desea establecer una serie de poblados estables desde Cali y Popayán, para lo cual se aprovisiona de varios bienes en Quito para abastecerse, entre ellos muy probablemente caña de azúcar para consumo y cultivo, los cuales serian labrados por nativos, indígenas y esclavizados.</p>	<p>1538</p>
<p>Los viajes de Sebastián de Belalcázar para dar inicio al cultivo de la caña de azúcar en Popayán.</p>	<p>En 1540 regresó a España y se aprovisionó de utensilios, animales y semillas. En 1541 luego de su estancia en Santo Domingo y Panamá, de las cuales también se aprovisionó, se embarcó con rumbo a Popayán y Cali con el objetivo de instaurar una población permanente (Ramos Gómez, 2005).</p>	<p>Sebastián de Belalcázar, regresa a España y viaja a Santo Domingo y Panamá, para conseguir las provisiones que considera necesarias, con el fin de establecer una serie de poblados permanentes en Popayán, que puedan sostenerse de la agricultura dedicada a varios productos, entre ellas la caña de azúcar.</p>	<p>Entre 1540 y 1541</p>

El interés en la agricultura de Sebastián de Belalcázar.	Entre sus facetas y los registros de sus antecedentes, Belalcázar era un agricultor que siempre buscaba nuevas tierras para cultivar y hacerlas productivas (Banco Cafetero Bogotá, 1974).	Sebastián de Belalcázar, a diferencia de otros altos oficiales de las expediciones en América, tenía un interés particular por la agricultura y la búsqueda de nuevas tierras para labrar.	1541
Extensión por el Valle del Cauca	Sebastián de Belalcázar contrató como maestro de la caña al mismo Pedro de Atienza (la persona encargada del primer cultivo en La Española) y a Rodrigo Arias, el cual tuvo tanto éxito que al poco tiempo el cultivo logro expandirse por las nacientes haciendas del Valle del Cauca; el cultivo logra extenderse por las diferentes regiones del territorio neogranadino, sin embargo solamente en el Valle del cauca se logra tener una cosecha constante (Banco Cafetero Bogotá, 1974).	Belalcázar estaba interesado en el desarrollo de la caña de azúcar y decide contratar personas expertas y conocedoras de las características necesarias dentro de los territorios de América, para que pueda prosperar. El proyecto de Belalcázar tuvo éxito, y la caña de azúcar se extiende y prospera por el Valle del Cauca. A pesar que no es el único cultivo en lo que actualmente es Colombia, es la única región donde la caña es prospera y constante.	Siglo XVI
Surgimiento de poblados alrededor de la caña de azúcar en el Valle del Cauca.	Los estancieros más grandes de la zona, Gregorio de Astigarreta y los hermanos Lázaro y Andrés Cobo, empezaron a sembrar lae instalar trapiches en sus terrenos, lo cual contribuyó posteriormente al traslado de indígenas de la cordillera al valle, surgiendo así el pueblo de San Jerónimo de los ingenios, hoy Amaime (Bermúdez Escobar, 1997).	La introducción y posterior extensión de los cultivos conllevó a la transformación del paisaje cultural con la construcción de sistemas de riego, arado de tracción animal, e indumentaria para el procesamiento de la caña como los trapiches, hornos y pailas, y significó la migración dentro del territorio de grupos indígenas, los cuales tuvieron que adaptarse al nuevo paisaje y acoplar a su alimentación productos dentro del paisaje.	Siglo XVI

<p>Relato de Pedro Cieza de León en su visita al Valle del Cauca.</p>	<p>En aquestas vegas tienen los españoles sus estancias o granjas, donde están sus criados [...]. Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con las que riegan sus sementeras [...] hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces [...] hay piñas, guayabas, guabas y guanábanas, paltas y unas uvillas que tienen una cáscara por encima, que son sabrosas [...] caimitos, ciruelas [...] melones de España y mucha verdura y legumbres de España y de la misma tierra. Trigo hasta agora no se ha dado [...]. La ciudad está asentada una legua del río grande, ya dicho, junto a un pequeño río de agua singular que nace en las sierras [...] todas las riberas están llenas de frescas huertas, donde siempre hay verduras y frutas (Patiño Ossa, 2007; citando a Pedro Cieza de León, ed. 1971; Pág 44).</p>	<p>Pedro Cieza de León encuentra un Valle del Cauca con abundancia de diferentes frutos, entre ellos pequeños cañaverales, cerca a un gran río, que muy probablemente es el Río Cauca, los cuales son labrados por criados que bien pueden ser indígenas o esclavizados.</p>	<p>1548</p>
<p>Expansión en el Nuevo Reino de Granada</p>	<p>El teólogo carmelita Antonio Vásquez de Espinosa autor del <i>Compendio y descripción de las Indias Occidentales</i>, cuyo libro segundo (capítulos 1a 4) De la Audiencia de Santa Fe de Bogotá, es un punto de partida para obtener información sobre los cultivos y los usos de la caña de azúcar. Gracias a él sabemos que para 1560 había cultivos en lugares tan distantes como</p>	<p>Casi paralelamente a la exploración, conquista y fundación de poblados en el territorio, también se expandía el cultivo de la caña para satisfacer la demanda de sus habitantes.</p>	<p>1560</p>

		Cartagena, Mompox, Cali, Guachetá y Arma (Ramos Gómez, 2005, Citando a Antonio Vásquez de Espinosa, publicación de 1969).		
Llegada de los esclavizados a los cultivos de la caña de azúcar.	Primeros grupos de esclavizados en las exploraciones del Nuevo Mundo	Desde la llegada de las primeras carabelas al Nuevo Mundo, se sabe que venían grupos de esclavizados para diferentes labores. Los diferentes grupos exploratorios llevaban un número (muchas veces no escrito o determinado) de esclavizados (Barney Cabrera, 2004).	Todos los grupos expedicionarios en el Nuevo Mundo, traían un grupo no escrito de esclavizados, para apoyar en diversas labores que garantizarían el éxito y/o la supervivencia de la expedición.	Siglos XV y XVI
	La expedición de licencias	Entre 1530 y 1570 se expidieron sin duda una gran cantidad de licencias cuyo rastro sería imposible de seguir. En 1551 las necesidades emergentes de mano de obra obligaron a la Corona a otorgar 23.000 licencias para los territorios en América, que se vendían a ocho ducados cada una, las cuales fueron disminuyendo en los siguientes años (Colmenares, 1973).	La urgencia cada vez más creciente dentro de las colonias recién fundadas en América de explotación de las riquezas, hizo necesario la expedición masiva de licencias por parte de la corona para tener el derecho sobre la importación de esclavizados.	Entre 1530 y 1570
	La poca fidelidad de las licencias para establecer el número de esclavizados	Ya que las licencias eran negociables, no siempre son una fuente fiable para establecer el total de esclavizados que ingresaron a un territorio, porque es probable que los poseedores de las licencias vendieran buena parte de los esclavizados y se quedarán con una pequeña cantidad para su uso personal (Colmenares, 1973).	A pesar que un grupo de personas podía tener varias licencias, como pudo haber ocurrido en el puerto de Cartagena de Indias, no necesariamente significa la entrada del número estipulado de esclavizados, ya que solo una pequeña parte se destinaba a diversas labores, y el número restante se negociaba según las necesidades.	Siglo XVI

Primer registro de empleo masivo de los esclavizados en el Nuevo Reino de Granada	A pesar de la gran cantidad de esclavizados que ingresaron por Cartagena, el empleo masivo de ellos en labores como la minería no se registra sino hasta 1580 con la expansión en la exploración de nuevos yacimientos en Zaragoza y Remedios, posteriormente en Cáceres y Guamocó (Colmenares, 1973).	Solamente hay un registro del empleo masivo de esclavizados cuando hay demanda de mano de obra que sustituya a los indígenas diezmados en cercanías a las minas de Antioquia, previamente la mayoría de licencias se negociaban en Cartagena y los esclavizados empleados en otros territorios.	1580
Labores de los esclavizados y labores de los indígenas	No es aventurado afirmar que los esclavos negros constituyeron la fuerza de trabajo principal y casi única de la exploración aurífera en el Nuevo Reino. Los indígenas fueron relegados a la producción agrícola, tarea descuidada por los colonizadores en su afán de búsqueda de metales preciosos (Navarrete, 1995, pág. 31).	Los esclavizados en el Nuevo Reino de Granada fueron empleados principalmente en la minería dedicada a la extracción del oro, mientras que la población indígena se dedicaba a la agricultura con la finalidad de abastecer tanto a las poblaciones como a las vetas mineras.	Siglos XVI y XVII
Expansión de los trapiches en Santa Fe y Tocaima	De pequeños trapiches que existían en la jurisdicción de Santa Fe y Tocaima a mediados del siglo XVII, se habían incrementado en más de trescientos al finalizar el siglo. Un crecimiento similar se daba en otras regiones del oriente de la actual Colombia (Navarrete, 2005; citando a Tovar, pág. 163).	De unos pocos pequeños trapiches en la región, al final del siglo XVII, había más de trescientos, lo cual da a entender que hubo crecimiento de la demanda de azúcar y mieles en las poblaciones cercanas.	Siglo XVII

	La relación entre el crecimiento de los ingenios y el número de esclavizados	En la provincia de Vélez existían ingenios de pequeños propietarios, mientras que en Mariquita la demanda implicó la introducción de un número de esclavizados, sin embargo a pesar que estaban empleando mano de obra esclavizada, no dejaron de emplear a nativos y mestizos; el porcentaje de esclavos dependía de la magnitud, las actividades y el desarrollo de las estancias productoras de caña (Navarrete, 2005).	El crecimiento de los ingenios de azúcar como en Vélez y Mariquita, dependía de las necesidades en las poblaciones cercanas y la población que podía ser empleada en la producción de azúcar, como los indígenas y/o los esclavizados. Según las dimensiones de la operación el número de esclavizados podía ser mayor o inferior al de otros ingenios y al de otras regiones.	Siglo XVII
Adaptaciones de la población esclavizada a los productos derivados de la caña de azúcar.	Registro de una propiedad en Mariquita	Por ejemplo en Mariquita un registro de la propiedad del Capitán Bartolomé Pérez Ramírez en 1613, constata que tenía un ingenio de azúcar, en el que se producían cien arrobas de azúcar mensualmente, y cada una se podía cotizar a 3 pesos oro en el mercado, trabajaban esclavizados hombres y mujeres, cada uno con un oficio especializado, como es el caso de la esclavizada Victoria, cuya presencia era muy importante, debido a que era la única que sabía hacer las hornas de barro en las que se hacía el azúcar (Navarrete, 2005).	Queda constancia que dentro de la propiedad Capitán Bartolomé Pérez Ramírez, existía un ingenio de azúcar que podía producir en promedio cien arrobas de azúcar mensualmente y para la cual el trabajo de mujeres y hombres esclavizados era fundamental, al punto que los saberes para fabricar las hornillas de barro empleadas en la producción del azúcar, estaban en manos de una esclavizada conocida solamente como Victoria. Todos los saberes relacionados con la elaboración del azúcar fueron aprendidos y adoptados poco a poco por los esclavizados.	1613
	Productos que llegaban al Chocó	En las minas del Chocó, ya a principios de la época republicana, como los alimentos se llevaban de la cuenca del Cauca, se reducían a tasajo, carne de cerdo, maíz y panela (Patiño V. M., 1990; citando a Boussingault, 1903, Volumen IV).	A comienzos del siglo XIX, al Chocó llegaban a través de la ruta de abastecimiento por el Río Cauca una cantidad limitada de productos destinados principalmente a surtir las minas, entre ellos la panela.	Siglo XIX

	<p>Relato del corregidor Francisco Javier Conto</p>	<p>El corregidor Francisco Javier Conto, dio cuenta el 6 de octubre de 1802 que a lo largo del río Andágueda existían varios poblados de “pardos libres” y que en ellos varios residentes lograban cierta autonomía personal al mercadear “prodigiosamente con algunos dueños de minas en las siembras de plátanos, maíz, sales, caña dulce, que son ordinarios frutos que este país con que se mantiene, y como de la casería [sic] de animales [y de] pesca con que se surten las cuadrillas de minas y pueblos de Quibdó (Peralta Agudelo, 2009, pág. 212; citando A.G.N., Poblaciones del Cauca, t. 2, doc. 5. F. 141r).</p>	<p>El corregidor da constancia que a lo largo de la cuenca de un río existían varias comunidades de negros libres, los cuales gozaban de una autonomía producto de intercambio de bienes excedentes con los dueños de las minas, lo cual podíasurtir algunas minas de productos como la caña de azúcar.</p>	<p>1802</p>
--	---	--	---	-------------

<p>Usos de los esclavizados a los productos derivados de la caña de azúcar</p>	<p>La imagen del indígena y el esclavizado borracho</p>	<p>A lo largo y ancho del Nuevo Reino de Granada la economía basada en sitios de encuentro alrededor de las bebidas fermentadas proliferó, al punto de preocupar a las autoridades de poder controlar a la sociedad y dar así inicio a la imagen del “indio y del esclavo borracho” (Saldarriaga, 2011).</p>	<p>La expansión y el crecimiento de las chicherías y los trapiches, respondían a una demanda cada vez mayor de los diferentes grupos sociales alrededor de las bebidas fermentadas. Las autoridades consideraron necesario poner restricciones, para evitar lo que consideraban la proliferación del alcohol dentro de los grupos indígenas y/o esclavizados.</p>	<p>Siglo XVII</p>
	<p>Restricciones a los pequeños trapiches</p>	<p>En el caso de las provincias de Tocaima y Vélez, se buscó combatir a los pequeños trapiches que tuvieran menos de seis esclavizados, porque las autoridades consideraban que podía dar origen a refugios de delincuentes, indígenas fuera de las encomiendas y esclavizados fugados (Navarrete, 2005).</p>	<p>En opinión de las autoridades, la fuente de los problemas estaba localizada en los pequeños trapiches, porque al ser difíciles de controlar, podían convertirse en refugio de delincuentes, indígenas y esclavizados prófugos, que adicionalmente tenían acceso al alcohol.</p>	<p>Siglo XVII</p>



	Reporte de un pequeño trapiche	En una visita realizada en 1692, las autoridades encontraron un pequeño trapiche de un esclavizado que estaba destinado a la producción de aguardiente y guarapo, y no de miel; el reporte afirmaba que el lugar solo servía para recoger “facinerosos”, “embriagarse” y “de rochela para los ladrones”, por lo cual se dio la orden de demolerlo; varios trapiche similares tenían el mismo final (Navarrete, 2005).	Según el informe, este trapiche era utilizado para la producción clandestina de aguardiente y guarapo, y que el día de la visita solo había borrachos y delincuentes. Como quería evitarse la expansión de lugares similares, se ordeno su demolición.	1692
	Producción de los destilados clandestinos en la actualidad	Aún en la actualidad, varias comunidades negras siguen desarrollando está practica de los destilados clandestinos, quemásalládelas limitaciones por el recurso económico, ha trascendido para hacer parte de la vida en sociedad, el día a día, o una ocasión especial dependiendo de la bebida (Bravo Pazmiño, y otros, 1998).	Varias personas dentro de las comunidades afrodescendientes, siguen preparando sus propios destilados, al hacer parte de la vida en sociedad, de la convivencia o como símbolo en festividades y ocasiones particulares.	Siglo XXI
	Dulces esclavizados en la actualidad	Hoy en día persisten golosinas como las cocadas, las gelatinas, los suspiros, los cuaresmeros, los rosquetes confitados, los dulces de guayaba, las naranjas rellenas [por lo general de manjar blanco], las brevas aconfitadas, las caspiroletas, los alfandoques, los blanqueados [preparados en el trapiche], dulces de piña, dulces de guanábana y de otras frutas (Solarte Mejía, 1961).	Diferentes preparaciones dulces y de confiteria persisten hasta la actualidad, la mayoría a través de los saberes transmitidos de generación en generación, al ser vestigios de saberes y prácticas propios de la comunidad, como el hecho de ser preparados para ocasiones u eventos particulares o por aprovechar la variedad de frutas disponibles en la región.	Siglo XXI

Anexo 2. Uso como herramienta simbólica para la expresión a través del lenguaje:

En diferentes áreas de los territorios del Pacífico existen una serie de vestigios a través de la expresión oral, que permiten analizar el valor que tiene la caña de azúcar en los grupos sociales y en diferentes esferas de la existencia, los cuales son una construcción colectiva de generación en generación y puede ser atribuida específicamente a los grupos afrocolombianos, aunque en algunos casos es más bien la construcción a través del mestizaje en nuestra sociedad.

En el caso de los refranes y decires, afloran en todas partes, de manera espontánea y rápida en el diario acontecer; una expresión popular de la experiencia alrededor de hechos, objetos y relaciones con las personas. Contamos con los siguientes ejemplos, que a pesar que es difícil determinar si realmente los refranes y decires son originarios de un territorio en específico, si se puede afirmar que son de gran usanza por parte de sus habitantes (Solarte Mejía, 1961):

1. Es mejor desvestir borrachos que vestir santos.
2. A un bagazo, poco caso.
3. Con maña le pico caña.
4. Se le comió la panela.
5. Más moscas se cogen con miel que con hiel.
6. Al que entre la miel anda, algo se le pega.
7. Hacéos miel y os comerán las moscas.
8. Dios vela por sus borrachos.
9. Eso es más viejo que la panela.

(Mismo autor, 1961, págs. 40, 41, 44, 47).

A alusiones a la vida vegetal son comunes en la poesía popular del pacífico colombiano, esto se debe a que el individuo obtiene casi odo del reino vegetal, vivienda

(materiales vegetales, sin tener la necesidad de utilizar piezas metálicas), sustento (frutos espontáneos o cultivados), movilización (las canoas y sus implementos). Estas expresiones se ven en coplas, donde los afrodescendientes expresan las emociones producto de la experiencia y su visión de los acontecimientos (Patiño V. M., 1990). Una copla es una estrofa de cuatro versos, de ocho a nueve sílabas, con rima asonante entre el segundo y el cuarto; sin embargo hay coplas con menor número de sílabas y rima asonante. Las hay de todos los tonos y clases como dolidas, rudas, pintorescas, irónicas, edonistas o epicúreas, líricas, de amor, galantes, de doble sentido, de medicina, etc. (Solarte Mejía, 1961). A continuación se presentan algunos ejemplos:

Me puse a chupar caña
 como puerco a la lombriz;
 la canoa para subir,
 se le golpea la nariz
 (Adolfo López).

Cuando vas a cortar caña,
 no me cortés el cogollo,
 córtame la más bonita,
 que el amor se me marchita
 (Juan Francisco Gómez).

Para plátano Patía; para
 caña, el Telembí; para
 muchachas bonitas, el
 río Güelmambí
 (Hermina Quiñones de Andrade).

La caña por ser la caña
 también tiene su dolor;
 la meten en el trapiche
 y le quebrantan el
 corazón (Enrique Olave).

Señor trapichero,
 vamos a moler,

a moler la caña
para hacer la miel.
Trapiche, trapiche,
molé, molé.
(Humildad Moreno de Lizalde).

Molé trapiche, mole,
molé tu caña morada;
molela a la madrugada,
molela al amanecer
(Eudoxia Buila).

Trapichito molecaña,
ollita consume-miel;
nosotros por debajito
nos vamos queriendo bien
(Diómedes Valencia).

Una vieja no muy vieja
sentada en el bagazal,
con un machetico pompo,
raspándose el animal
(Manuel Rodríguez).

Una vieja no muy vieja,
sentada en un bagazal, se
agachaba y se lo veía; mi
pan ya no vale un real
(Efraín Largacha).

Yo salí de Panamá
con la claridad del día
y pasé por Chorrera,
que todavía no amanecía;
ni los gallos no cantaban,
ni los trapiches molían
(Marcelo López).

Quítate de aquí, te digo,
pegajosa como miel; todita
te andás pegando con mis
hermanos también
(Marcelina Valencia).

No estoy por la miel que es dulce,
ni menos por la cachaza;
no estoy por personas
buenas ni menos por
cucharachas (Eudoxia Buila).

Me gusta la miel por dulce,
la azúcar por sabrosa,
la vieja por su cariño,
las muchachas por su
cosa (Alberto Murillo).

Me gusta la miel por dulce,
la azúcar por amarga,
la vieja por su cariño
y la muchacha por su nalga
(Alberto Murillo).

Yo no tomo café
aunque no tenga panela;
tomo mi dulce cerrero
como lo toma Manuela
(Pasuai Rivas).

Si tu boquita fuera
terrón de azúcar,
pasaría la noche
chupa que chupa
(Betsabé Rosas).

Un borracho preguntaba
si en el otro mundo había

chicha, aguardiente y guarapo,
o si no, no se moría
(Adolfo López, Juan Antonio Rivas).

Aguardiente primoroso
que me estaba
saboreando, sentí que me
estaba dando un olor tan
oloroso (Eudoxia Buila).

El aguardiente lo bebo,
lo tengo un rato en la boca,
para darle a comprender que
al hombre no se provoca
(Eudoxia Buila).

El aguardiente está preso
en una cárcel de vidrio;
yo lo ando solicitando
por ser mi estimado amigo
(Calima Ventura Manyoma).

Cien galones es mi medida
para yo hacer las mañanas;
para dejar de tomar,
me tomo cien damajuanas
(Calima Ventura Manyoma).

Anoche dormí en la arena,
teniendo colchón de lana
¿Quién tiene la culpa de
eso? El aguardiente de caña
(Pascuai Rivas).

El aguardiente de caña,
nacido de verde mata,
al hombre más varonil
lo pone de cuatro patas
(Calima Ventura Manyoma).

El aguardiente de caña,
nacido de verdes matas, que
al hombre de más valor lo
hace andar en cuatro patas
(Nelson Victoria).

Las estrellas en el cielo
la luna en el carrizal;
boquita de caña dulce,
quién te pudiera besar
(Adolfo López).

(Patiño V. M., 1990, págs. 139, 141).
La panela pa' ser buena
no ha de ser azucarada;
la mujer para quererla ha
de ser alta y delgada.

Esta noche me emborracho,
mañana estoy con dolor,
pasado mañana con rasca,
traspasado con amor.

Vámonos de aquí pa' abajo, no
le hagamos caso a enredos'
que hay que comer manjar-blanco
hasta chuparnos los dedos.

La panela pa' que guste
ha de ser a pedacitos: el
amor para que dure ha
de darse a poquitos.

De ésta tierra me destierran
por amante de la bebida;
y me mandan para el Huila,
donde es más grande la medida.

Al pie del cañaveral
nuestra casita se ve, como
se ve en un pesebre el
ranchito de Belén.

Esta noche hay aguardiente
hasta pa' lavar los vecinos,
pa' que gocen a lo perro
y nos suelten los colinos.

Hacé que vas pal' trapiche
y espérame en el guanábano,
que yo te estaré aguardando
allí desde muy temprano.
Borrachos y amanecidos
van por aquí unos muchachos,
pero nada les sucede,
pues Dios cuida sus borrachos.

Aquí se da la yuquita,
la caña, el maíz y el café:
todos los días trabajamos
pero nunca esto se ve.

Esto me decía la negra
cuando la tenía debajo:
parecen gotas de miel,
las que me echa este vergajo.

Tengo un dolor de cabeza
¿Con qué se me quitará?
Con aguardiente de caña y
aquello de Soledá.

Las canciones del trapiche
siempre me hacen recordar;
por eso yo las repito
pa' poderme consolar.

Si café me pide el cuerpo,
yo lo castigo con ron,
y si me vuelve a pedir,
que no lo castigue yo.

El trago y también las mujeres
me tienen ya reventando; esto
le sucede al hombre
por andar enamorando.

Tres góticas de aguardiente
revueltas con agua fría,
apartan la sed más grande,
aunque sea como la mía.
No lo crea, oiga “viejita”,
ya le han metido un engaño:
el aguardiente emborracha,
pero a nadie le hace daño.

Cuando bebo, estoy borracho
cuando no, estoy en mi juicio;
de qué santo me valiera
que me arrancara este vicio?

(Solarte Mejía, 1961, págs. 76, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86,
87, 88, 89, 90, 91, 92, 98, 100).

Elementos disponibles en el entorno como la caña de azúcar y sus derivados, contribuyen al desarrollo de una estructura narrativa a partir de la cual las personas de las comunidades afro descendientes se valen para contar sus historias, como es el caso de la siguiente historia:

La negra María Teresa.

Oscura de tinta china
era la María Teresa.
Pupilas de lumbre mora
piel de betún y de brea

sonrisa de caña dulce
su boca de miel de abejas
y las manos como dos
guillotadoras negras.

Nunca supieron mis ojos
ola de mar más violenta
danzando la cumbia solo
se puede pensar en ella
en el trópico vehemente
y oblicuo de sus caderas
como una llama creciente
en el volcán de las piernas.

El alcohol del currulao
la hundía entre las tinieblas
bajo el vestido de los senos
tomaban voz de protesta en
ataúd de luceros varoniles
por la tierra,
y eran como dos palomas
verse el juego de la herencia
esquivas que no se acercan.

María Teresa jugaba
las manos como culebras
en marejadas de retino,
casi loca, casi eléctrica,
casi infantil, casi bárbara
entre azogues que envenenan
y era una noche de luna
la sonrisa de la negra.

Prendida de ron podía
negra, de africana estirpe
por la sala cumbiambera,
dengueándose de lujuria
ya de ron ya de candela
ya de aguardiente o guarapo,
respirando con las piernas,
iba enseñando las frases
de sus enaguas tremenda.

El “bon bon” de la tambora
 el “chigui, chigui” que
 enerva el “firulú, firulú”
 de la flauta nocheriega
 y el tien tien de la requinta
 pólvora de la demncia,
 sabían que era un arriba
 de corazón de arengas.

Ay, ay, que me está quemando
 la sangre entre las arterias,
 Virgen del Carmén, María, San
 Antonio, Santa Elena
 la fuerza de la arrechera
 y er pícaro rel injuante
 que me tiene toa ejtrecha.

Con ese decir atavioso
 turbio como presencia entre
 la hoguera el baile mordida
 por mil flaquezas, con los
 brazos entreabiertos y las
 manos con dos velas se
 recreaba en la sala
 la Negra Mará Teresa.

Hugo Salazar Valdés – Condoto.

(Alaix de Valencia, 2002)

Los estilos de vida de las comunidades afro descendientes han inspirado a escritores en los territorios del pacífico a contar a través de la narrativa el desarrollo del día a día, las fiestas, ceremonias y rituales, de las comunidades. Este es el caso de Gregorio Sánchez Gómez (1895-1942), escritor oriundo de Istmina (Chocó), que logró escribir un total de 20 publicaciones. El contaba los ambiente culturales propios de la oralidad negra en el pacífico y también denunció abiertamente la condición de marginalidad en

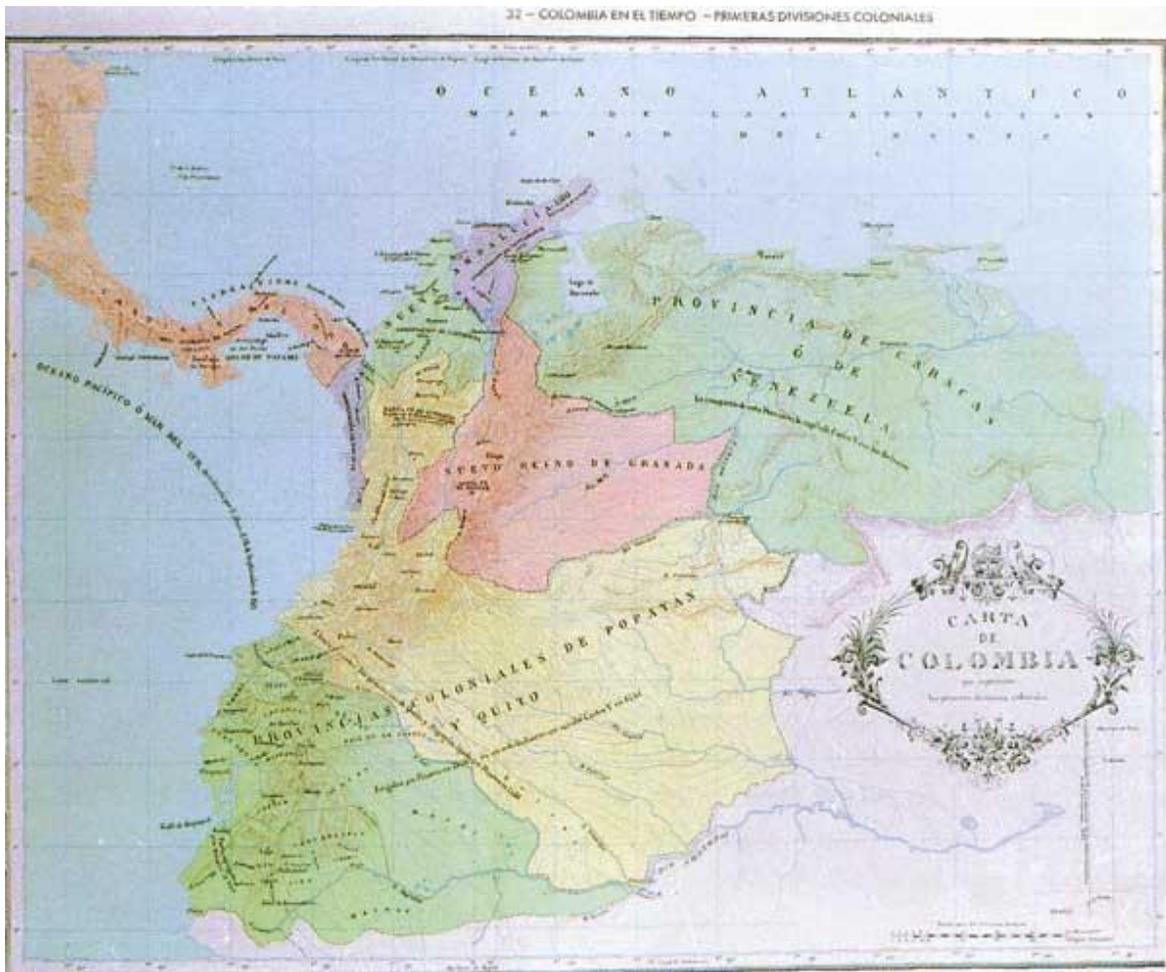
la cual estas comunidades vivían (Arroyo Reina, 2004). Se pueden analizar los siguientes apartados de su obra como ejemplo:

Estos ribereños nadan lo mismo que un pez, saben echar el taco en los charcos, persiguen con perros el venado y la guagua por el jaral adentro. De cuando en cuando convergen hacia las regiones mineras o se van a lavar el oro y el platino en los puntos de libre mazamorreo. La agricultura no les seduce, limitándose por tanto sus actividades al cultivo del plátano, que se da espontáneamente, y de la caña, cuyo jugo almibarado chupan con deleitación. No se ve por ahí la sombra de una res, y es cosa inaudita escuchar el gruñido de un cerdo o el cacareo impertinente de un ave de corral. De manera que en estos vegetarianos parajes si se sirve a la mesa un trozo de carne, es traído de muy lejos, salado, ahumado y curado, y a precio de metal fino. En cambio, de las vigas de los techos, y de las cuerdas que tienden sobre el fogón, penden balanceándose majestuosamente, al amor del aire o del Humo, respetables lonjas de pescado y de animales de monte (Arroyo Reina, 2004, pág. 12; citando a Gregorio Sánchez Gómez).

Es la señal de la bacanal. De damajuanas y cantimploras, de ollas y calabazos, de tinajas y zumbos, aparecidos súbitos, fluyen cual de rota arterias los licores ardientes. Vasos y totumas pasan de mano en mano, colmados con los amarillos fermentos y los blancos y picantes jugos de caña. Exaltante olor de canela y pimienta [...] fuertes y ácidos de guarapo, tufos aguardientosos que queman como encendidas brasas las sedientas gargantas. Todo eso se junta, mezcla y confunde, con las espesas humaredas, las emanaciones, los vapores, el clamoreo ronco de la

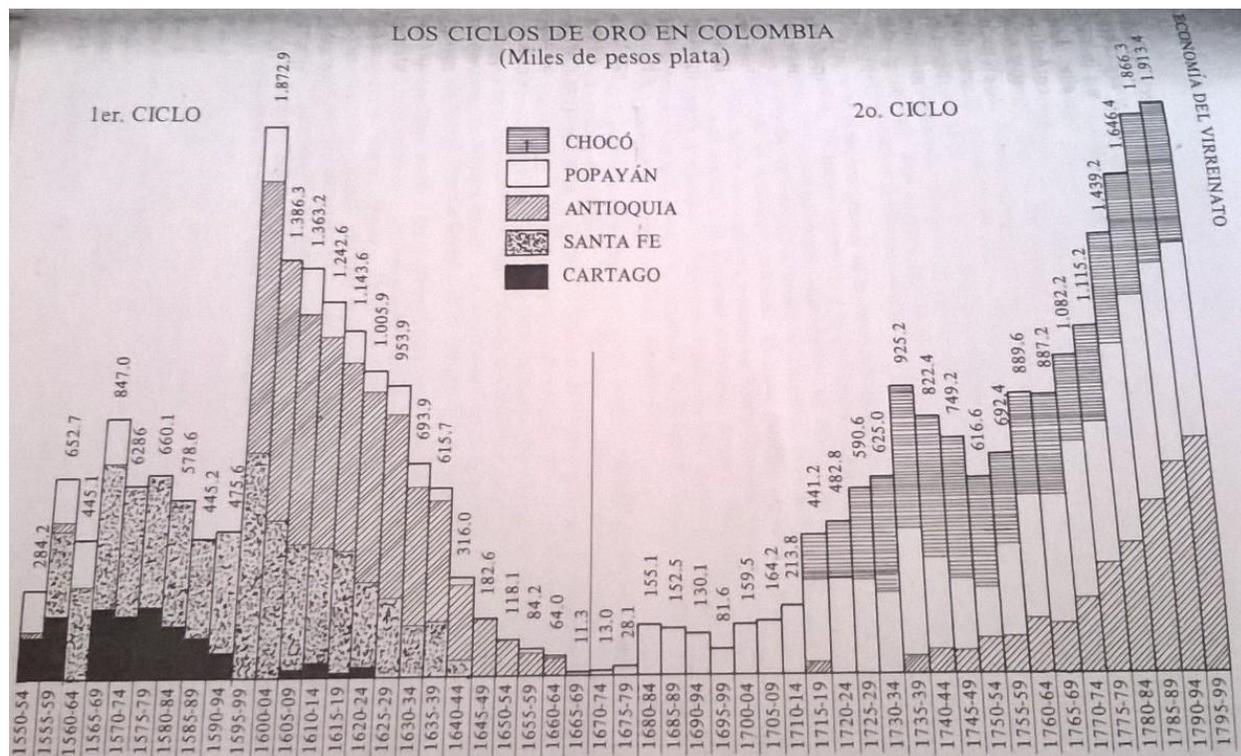
promiscua concurrencia. El aire es casi irrespirable. Barrera y Stanley se sienten desfallecer. Pero a ellos también los ha envuelto en su torbellino el áspero viento de locura. La sensual vorágine abre sus rojas fauces para tragarlos (Arroyo Reina, 2004, pág. 14; citando a Gregorio Sánchez Gómez).

Anexo 3. Mapa de los territorios del Nuevo Reino de Granada:



Tomado de Banco de la República (1999)

Anexo 4. Los ciclos del oro en Colombia:



Tomado de Ocampo y otros (1987) pág. 51

Anexo 5. Inversiones en las haciendas:

CUADRO 7
INVERSIONES EN LAS HACIENDAS (en patacones)

Haciendas	Año	Nº	Trapiche	Casas	Herrams.	Caña	Plátano	Acequías	Chambas	Cercas	Otros
Trejo (zanj.)	1719	—	—	800	100	—	250**	—	360***	50	300****
Loreto	1723	8	512	300*	—	250	—	—	—	30	30
Meléndez-1	1726	16	903	—	—	1.330	100	—	400	50	—
Trejo-2	1726	—	934	830*	283	900	50	700	—	—	—
Trejo-3	1748	—	552	120	60	90	—	—	—	15	—
Amalme	1749	15	897	220	51	600	50	—	—	200	—
Magdalena	1750	—	380	18	48	750	200	—	—	—	—
Magdalena	1751	—	640	—	—	750	200	—	—	—	—
Malibú	1753	35	1.214	187	35	590	—	—	—	—	—
Abrojal	1755	—	324	—	—	350	30	—	—	—	—
Guabinas	1755	—	55	310*	91	270	50	—	—	—	—
Cerrito	1758	29	757	503*	—	1.200	37	—	—	50	—
Trejo-2	1759	—	767	332	111	720	16	600	—	—	40
Meléndez	1763	—	—	146	—	—	—	—	—	—	—
Alisal	1766	36	903	680	—	600	100	400	—	30	—
Yegüerizo	1734	—	686	250	48	420	—	20	—	16	—

* Se incluye el valor de la construcción.
** 1.300 pies.
*** 18 cuadras.
**** Se incluyen varios ítems: maíz, arroz, principalmente.

Tomado de Colmenares (1983) pág. 76

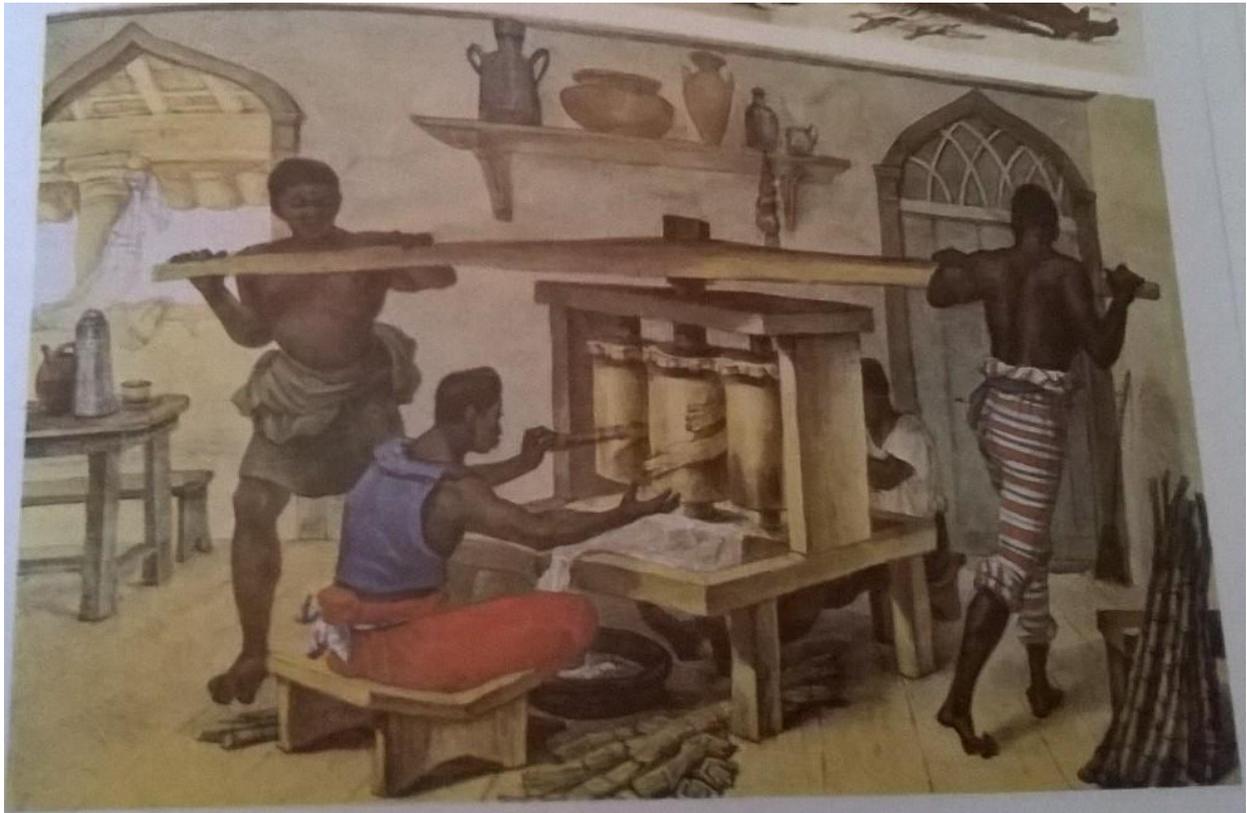
Anexo 6. Esclavos de las haciendas caleñas:

CUADRO 6
ESCLAVOS DE LAS HACIENDAS CALEÑAS

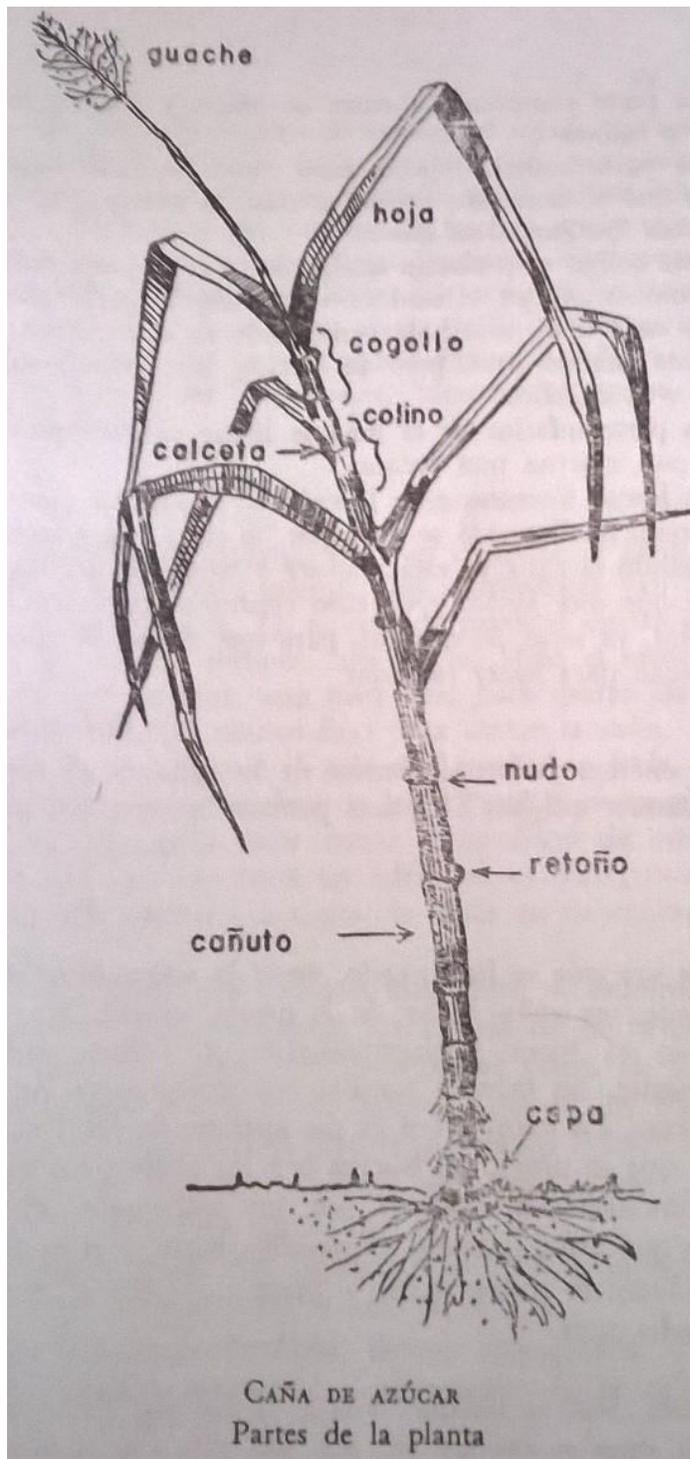
Hacienda	Año	Propietario	Nº
Cadaverdas	1725	Ana María de los Reyes	70
Aguacilar	23	Feliciano de Escobar Alvarado	40
Alisal	66	Antonio Barona Fernández ..	36
Meléndez	50	Nicolás Pérez Serrano	35
Malibú	52	Francisco García	35
Cruceles	33	Salvador Caicedo H.	32
Cerrito	58	Agustina Ruiz Calzado	29
Llanogrande	34	Felipe Cobo Figueroa	26
N. S. Concepción (Bolo)	28	Nicolás de Caicedo H.	24
Yumbo	28	Mateo Vivas Sedano	20
Vijes	34	Nicolás de Hinestroza	20
Desbaratado	29	Francisco de Bedoya y Peña .	17
Cadaveralejo	25	Juan Fco. Garcés de Aguilar	16
S. José de Amalme	49	Juan Ruiz Calzado	15
Meléndez	26	Fco. la Asprilla y Escobar	16
Yegüerizo	34	Miguel Crespo Lozano	13
Zabaletas	32	Antonio de Arzalluz	12
San Pablo		Vicente de Llanos	12
Alisal	32	Nicolás de Caicedo H.	11
Cerrito	26	Mateo Castrillón	10
Magdalena	34	Ignacio Piedrahíta	10

Tomado de Colmenares (1983) pág. 71

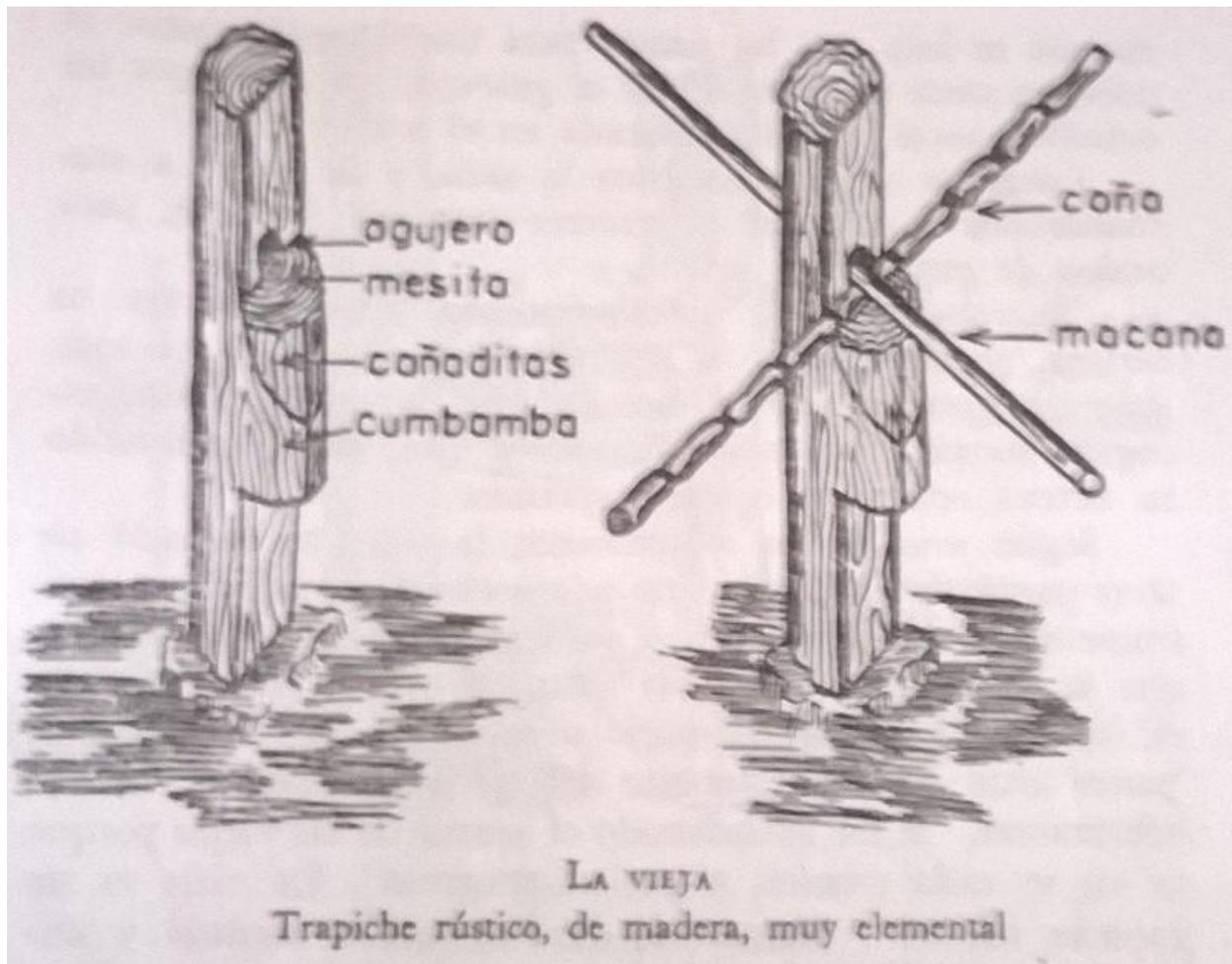
Anexo 7. Esclavos manejando un trapiche:



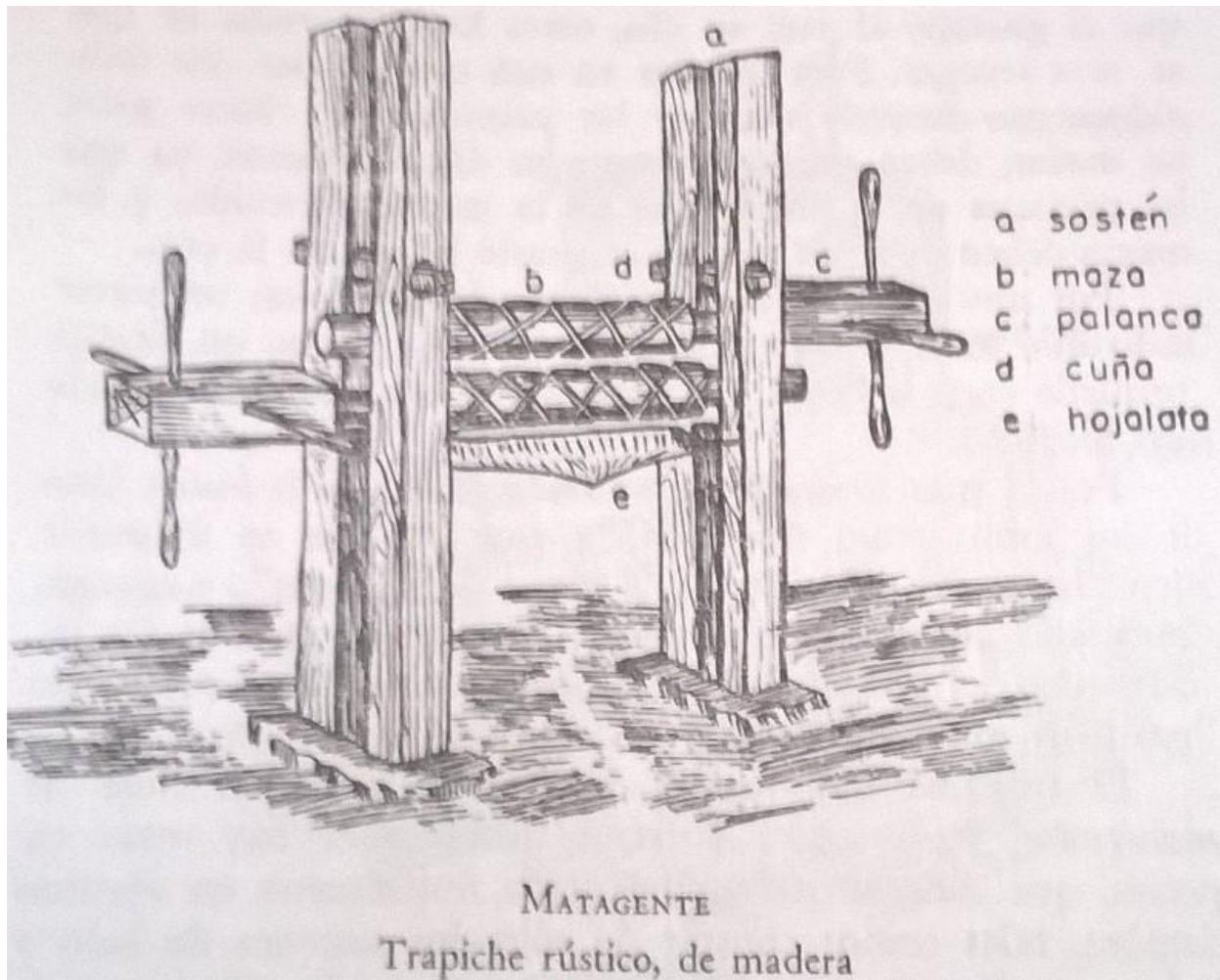
Tomado de Salvat y otros, (1987) pág. 673

Anexo 8. Partes de la caña de azúcar:

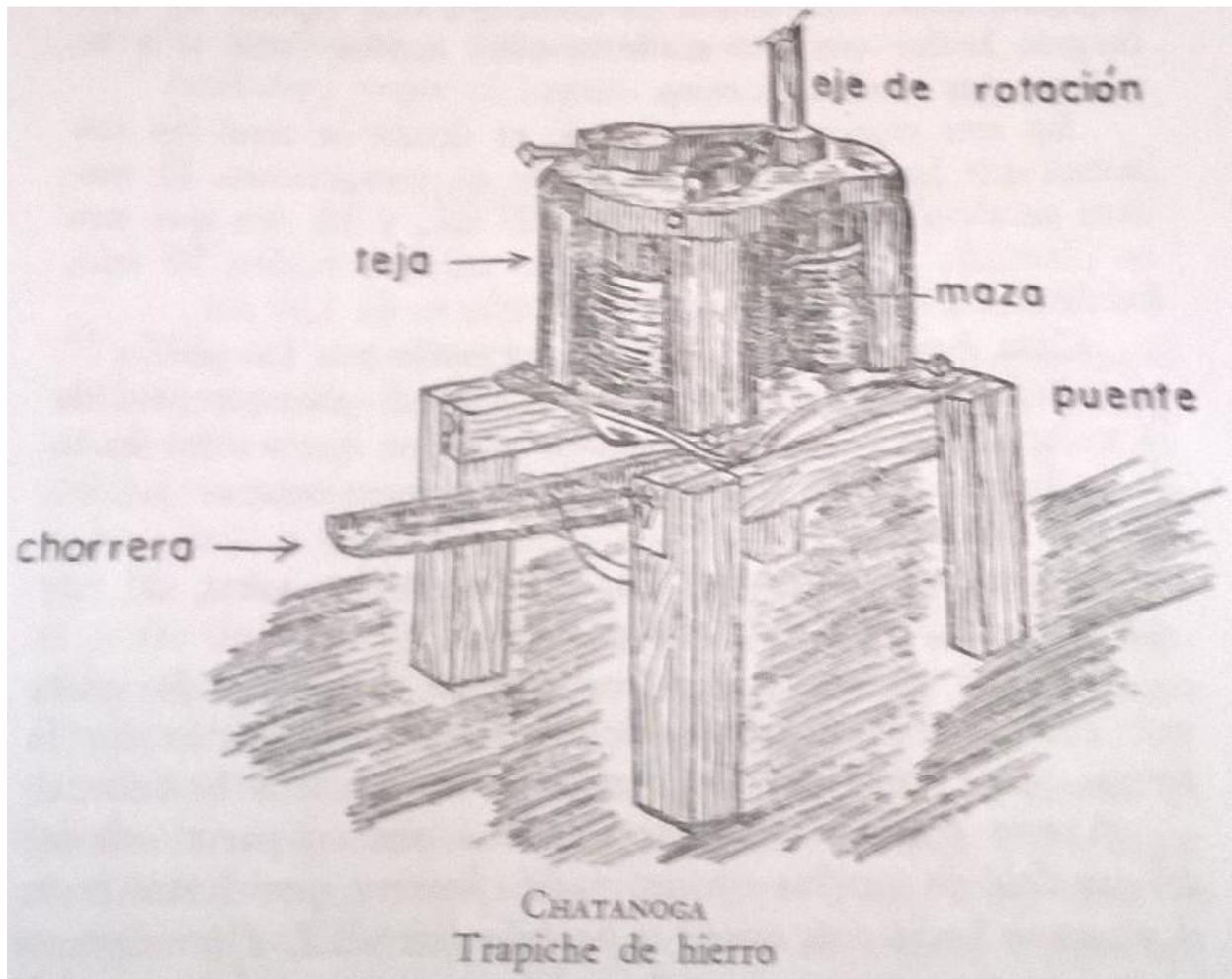
Tomado de Figueroa L. (1963) pág. 11

Anexo 9. Trapiche rústico:

Tomado de Figueroa L (1963) pág. 15

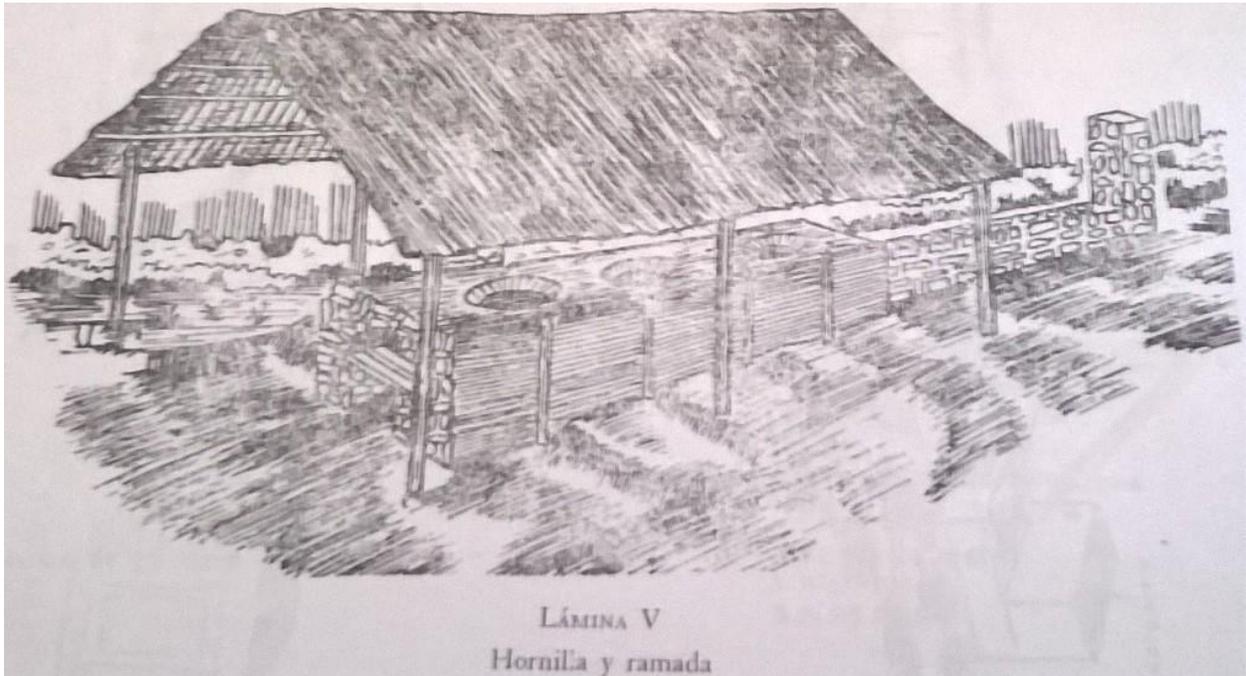


Tomado de Figueroa L (1963) pág. 17

Anexo 10. Trapiche de hierro:

Tomado de Figueroa L (1963) pág. 19

Anexo 11. Hornilla y ramada:



Tomado de Figueroa L (1963) pág. 33

Anexo 12. Equipos y utensilios del trapiche y del ingenio:

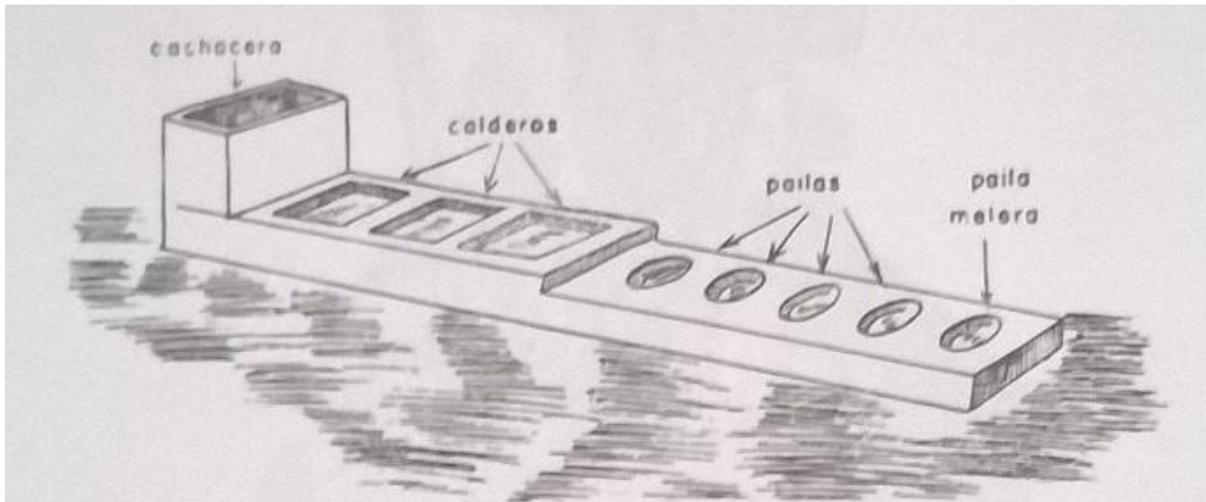


LÁMINA VI
Hornilla esquemática

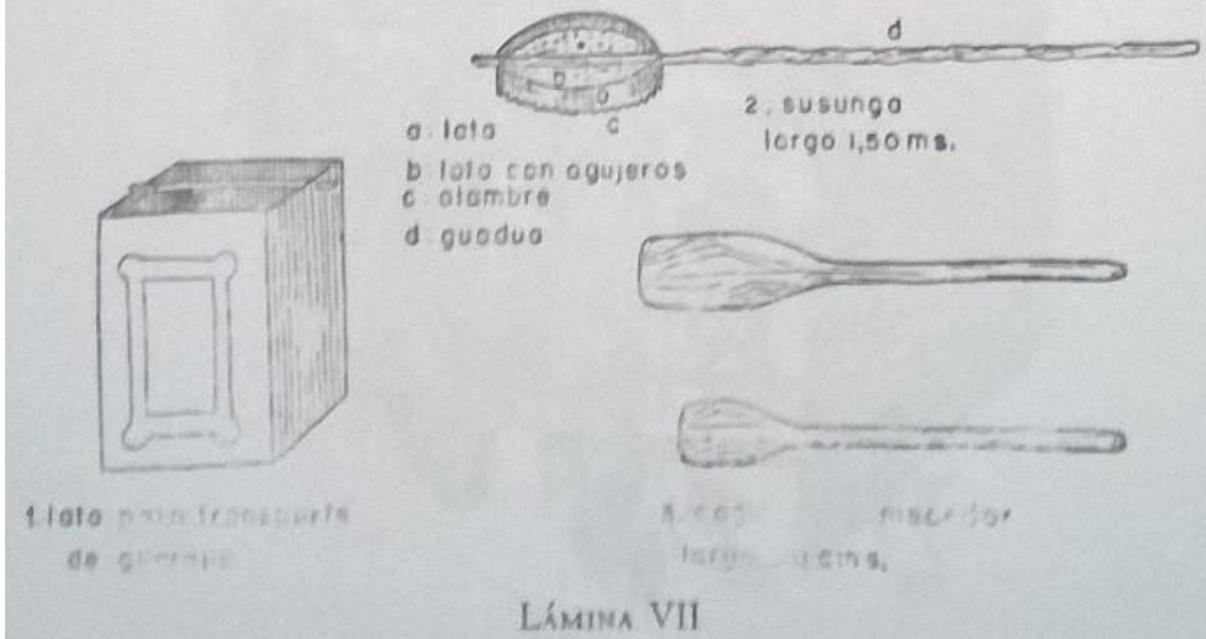
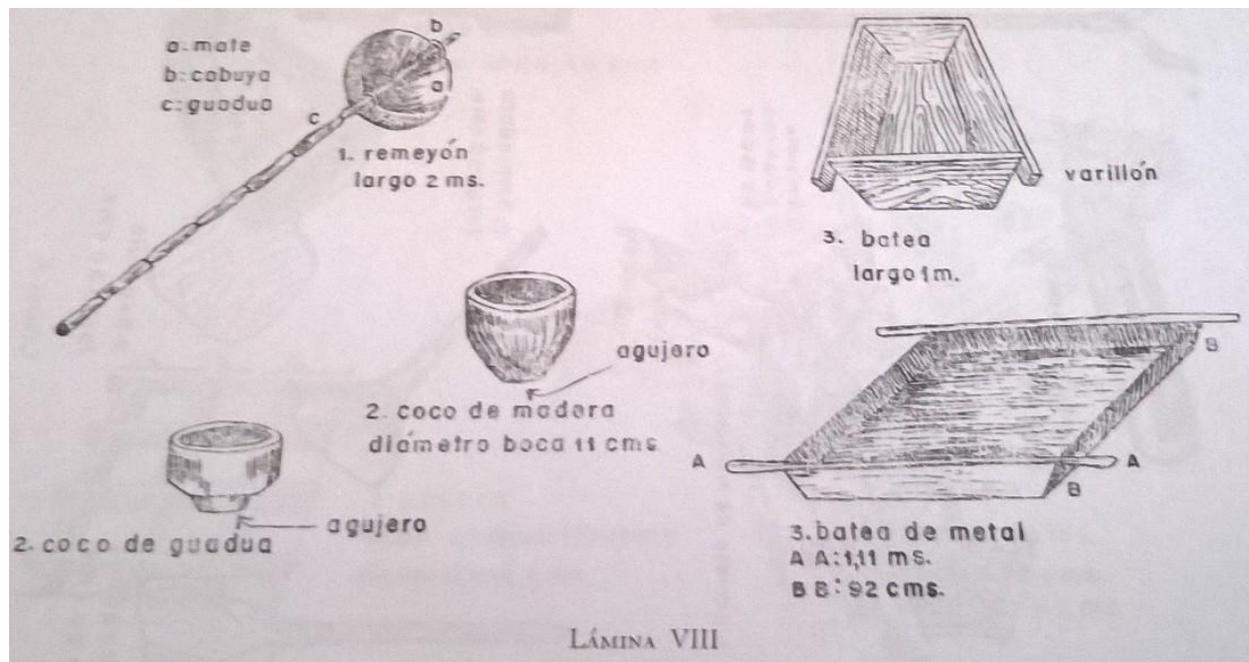
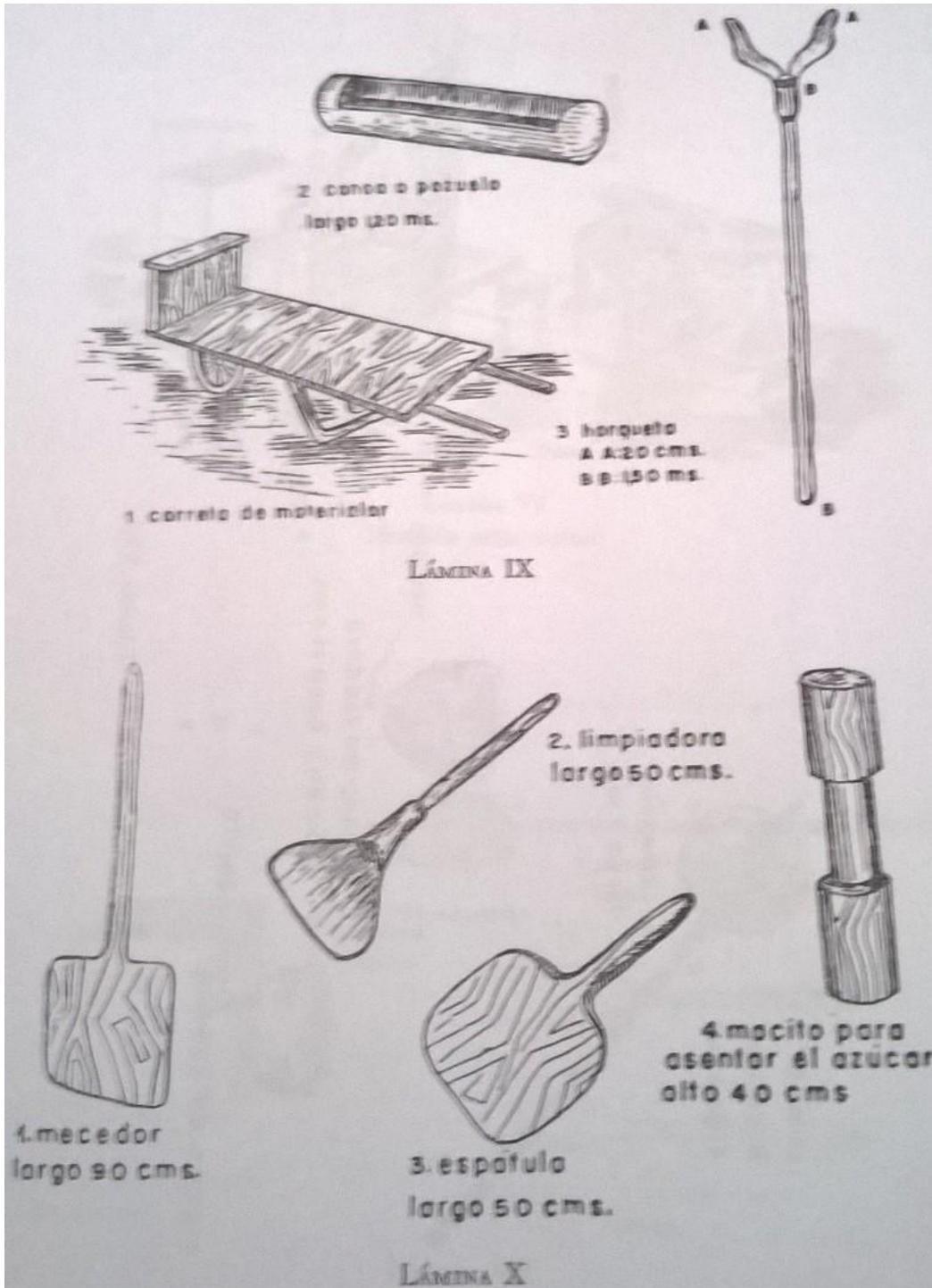
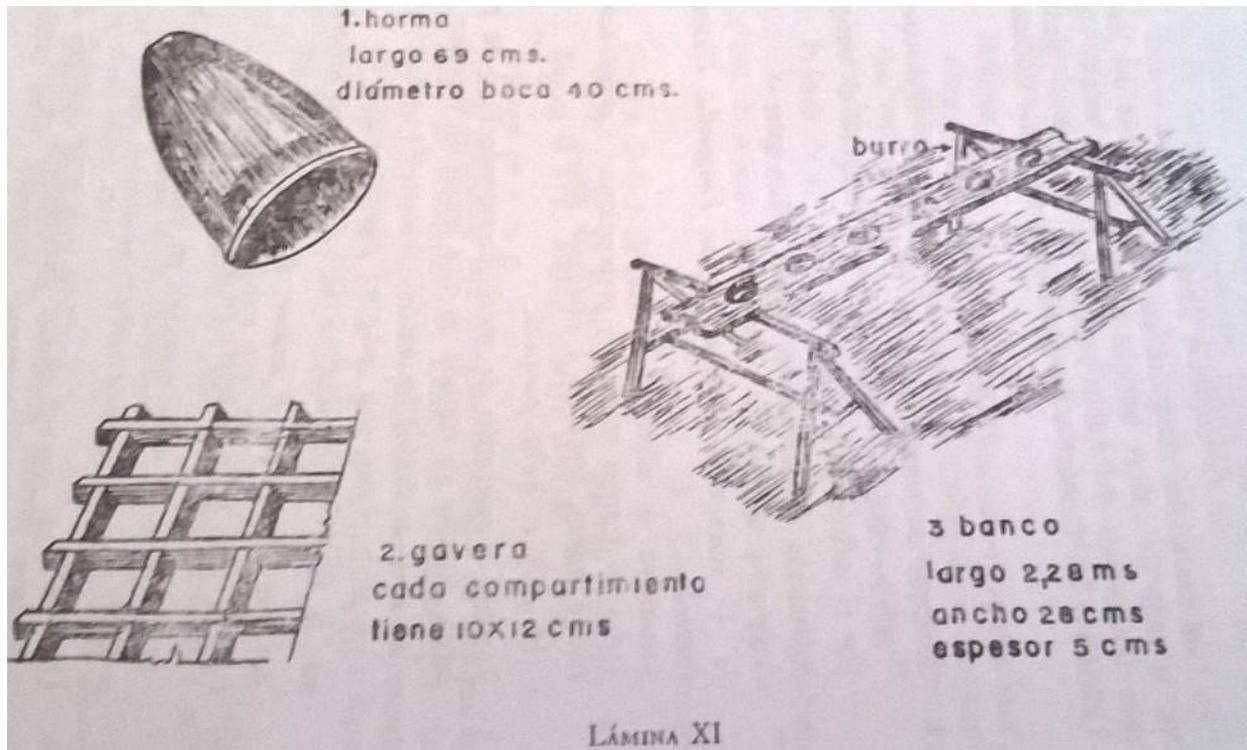


LÁMINA VII



Tomado de Figueroa L (1963) pág. 35





Tomado de Figueroa L (1963) pág. 37