



HISTORIA DEL AZÚCAR Y SUS DERIVADOS EN EL PERÚ

Eduardo C. Dargent Chamot

2017

**Investigación para el Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural
Universidad Ricardo Palma**



Dedicado a mi abuela
María Larco, nacida en
la hacienda Roma; a mi
bisabuelo Belisario
Ávalos cuyos últimos
años los pasó
administrando la
hacienda Cayaltí y a mi
tatarabuelo George
Achiles Chamot quien
murió a causa de un
accidente en un trapiche
limeño.



INDICE

- Introducción	07
Capítulo I: El Camino del Azúcar.	11
- Del oriente a España	11
- El salto a América	13
- De las Islas a Tierra Firme	16
- La caña llega al Perú	16
- Azúcar en la Sierra	20
- Las Reformas Borbónicas	21
- Especies y variedades	21
- Transformación de la caña: Los procesos	23
- Bebidas alcohólicas a partir del azúcar	25
- Guerra al aguardiente de caña	26
- Esclavos y haciendas	28
Capítulo II: De la Independencia a la reconstrucción	32
- Azúcar y aguardiente en la independencia	32
- La Confederación Perú Boliviana y más allá	32
- De mediados del siglo XIX a inicios del XX	35
- La Guerra con Chile	35
- El cambio de dirección	37
- La misión agrícola belga.	37
- La convención de Bruselas	38
Capítulo III: Valles y Regiones	41
- Valles de Chicama y Santa Catalina	41
- El valle de Chicama	43
o Los apuntes de Antonio Raimondi	43
o La visión de Ernst W. Middendorf	45
o Los barones del azúcar	46
o Los hermanos Larco	47
o Los Gildemeister	49
o Crisis y problemas sociales	50
- Valle de Moche o Santa Catalina	53
o La Hacienda Laredo	53
- Los valles de Lambayeque	55
o La Leche, Lambayeque y Saña	55
o Hacienda Pomalca	56
o Valle de Saña y Hacienda Cayaltí	57
- Valle de Nepeña: Hacienda San Jacinto	59



- Valle del Fortaleza: Hacienda Paramonga	60
- El valle de Lima	62
o Hacienda Villa	62
o Hacienda “La Estrella” de Santa Clara	64
o Sociedad Agrícola Puente de Piedra	65
- El valle de Cañete	67
o Producción azucarera	67
o Hacienda La Quebrada	71
o Hacienda Herbay bajo	71
o Hacienda Casa Blanca de E. Swayne	72
o Hacienda Unanue, antes Gómez	73
o Hacienda Montalván	74
o Hacienda Santa Bárbara	77
o Hacienda Arona	77
- Azúcar en Sierra y Selva	80
o Cajamarca, permanencia de trapiches	80
o Sierra sur	81
o Azúcar en la amazonía	83
Capítulo IV: Puertos, fichas y ferrocarriles	85
- Los puertos de embarque	85
- Fichas y billetes azucareros	86
- Ferrocarriles azucareros	89
- Ferrocarriles del norte	90
o Eten a Cayaltí	90
Hacienda Roma	91
o Hacienda Cartavio	91
o Pomalca y Pucalá	91
o Samano – Nepeña	92
o Pto. Malabrigo a Valle de Chicama	92
o Eten a Chiclayo	92
- Ferrocarriles de Lima (desaparecidos)	92
- Ferrocarriles azucareros del Sur	93
o Chucarapi y Pampa Blanca (Tambo)	93
o Cañete a Cerro Azul	93
- Otros Ferrocarriles azucareros	94
Capítulo V: Azúcar y Turismo	96
Anexos	100
Bibliografía	101



La caña que se cultiva actualmente es un híbrido compuesto de al menos dos de las cinco especies del género *Saccharum*: *S. barberi* Jeswiet, *S. officinarum* L., *S. robustum* Brandes & Jesé, ex Grassl, *S. sinense* Roxb y *S. spontaneum*. Muchas de estas especies forman híbridos, originando un género muy diverso. (Hermilio y Francisco Hernández Ayón. La caña de azúcar en su contexto histórico.

Introducción

A poco de la invasión europea al Perú llegó la caña de azúcar gracias a la visión del conquistador y primer gobernador de Trujillo don Diego de Mora quien la trajo de México y la sembró en su hacienda del valle de Chicama. De acuerdo al historiador Romero Pintado, en el año 1549 el pacificador Pedro de La Gasca, anotó en un informe que para esa fecha ya había en el Perú cuatro trapiches que molían caña y producían azúcar.

Este fue el inicio de una actividad que con altas y bajas ha estado presente permanentemente desde entonces en el quehacer de la agricultura peruana y en especial en los valles de lo que hoy son la costa de las regiones de Lambayeque, La Libertad y Ancash, En otros lugares se produce en menores cantidades y por lo general la tecnología no está tan adelantada.

La finalidad de este estudio es hacer una historia de la presencia de azúcar y de sus derivados. Se mencionará el aguardiente sea yonque o ron pero también del huarapo, consumido por los naturales y los esclavos, denigrado por los españoles y criollos al tiempo que exaltado como la mejor bebida local por los viajeros. Se tratará también de la chancaca y la miel de caña infaltable en los postres locales y la panela, consolidándose todos estos productos en el gusto nacional.

Debe tenerse en claro que el azúcar, en el Perú, tiene una destacada importancia en la gastronomía. Ningún otro país del continente tiene la variedad de postres que existen en el Perú y además estos tienen una característica que en general los diferencia de los otros de la región por ser sumamente dulces.

Este “exceso”, para muchos de dulzor, tiene su origen en la presencia de esclavas moriscas que llegaron al territorio peruano a poco de la conquista y que marcaron el gusto nacional en el aspecto gastronómico de los dulces de olla y de cuchara. Se piensa que fueron las grandes riquezas que recibieron los hombres de Cajamarca por los repartos del tesoro de Atahualpa, lo que hizo que algunos de ellos adquiriesen “esclavas blancas” o “moriscas”, las cuales llegaron con sus tradiciones culinarias y marcaron ese aspecto de la tradición nacional. Las esclavas moriscas venidas del sur de la península como la mayoría de los conquistadores, tenían una ventaja, para éstos, por el hecho de



hablar el mismo idioma, tener costumbres similares y estar acostumbradas a los gustos de los andaluces y extremeños. Algunas de estas esclavas terminaron casándose con sus dueños y fueron de las primeras damas de las ciudades establecidas por los europeos en el Perú.

Se debe considerar, al adentrarse en el tema, que el cultivo del azúcar supuso, al tiempo que hacía la fortuna de algunos y el desarrollo económico de la región, la tragedia de tres pueblos, que dejaron su sudor y su sangre en el cañaveral. El abuso de los indígenas, la esclavitud de los africanos y en el caso peruano la servidumbre de los chinos deben ser un elemento conductor paralelo al desarrollo de las tecnologías traídas también de tierras lejanas y aplicadas a los campos del Perú. En general el campesino azucarero sufrió durante mucho tiempo de continua explotación y vejaciones. Es sólo en tiempos recientes que la legislación ha asumido su rol en defensa de los trabajadores del campo.

El tema de la tecnología industrial, tan de actualidad en el turismo hoy en día, da una amplia posibilidad de desarrollo en lo que será el entorno de la ruta o las rutas que a través de un esfuerzo hecho valle por valle se puede desarrollar.

De la llegada de la caña a América en las carabelas colombinas del segundo viaje a la introducción de nuevas variedades para desplazar la poco productiva “caña criolla”, y desde la introducción de los trapiches verticales hasta la moderna maquinaria actual pasando por el primer ingenio a vapor importado a inicios de la vida republicana por quien sería el presidente José Rufino Echenique, son elementos que jalonan los siglos del ingenio humano para sacar mayor provecho a su entorno, y que pueden ser presentados para relieves el producto final, el azúcar así como sus derivados entre los que se encuentra el aguardiente de caña en sus variedades de yonque o cañazo y ron.

Indicados, entonces los parámetros geográficos e históricos del presente estudio queda por determinar cuáles son las características del producto que preside la investigación y su desarrollo en el tiempo. Podría decirse sin pecar de simplismo que el objeto principal del estudio y sobre el que se construirá todo lo demás es el aguardiente de caña y su desarrollo posterior el ron. Algo que no se ha hecho hasta ahora, sin embargo el azúcar y su importancia económica en el Perú virreinal como en el actual es el ancla alrededor de la cual gira toda la construcción del tema.

En el Perú se ha llamado al destilado del jugo de la caña, conocido como cañazo, con el nombre de yonque, cuya etimología parece perderse en sus raíces mochicas. El Yonque o cañazo ha sido la bebida alcohólica propia de varias regiones, compitiendo a nivel nacional con el otro aguardiente peruano, el Pisco que ha gozado de mayor prestigio y por el cual hasta se llegaron a promover leyes prohibiendo el destilado cañero para evitar la competencia.

El Pisco ha merecido bien documentados y justificados estudios y es considerado, con razón, la “bebida bandera” del Perú. Tiene este aguardiente de uva sobre su primo de caña de azúcar la ventaja de ser original del Perú a diferencia del otro cuya paternidad es más genérica y está asociada tanto al Caribe como al Brasil y algunos lugares del África y del Asia tropical. Otra diferencia importante es que mientras está muy bien definido qué



es el Pisco y cuáles son las características de sus tres variedades, el aguardiente de caña e incluso el ron son mucho menos encasillables en características tangibles, produciéndose rones de jugo de caña o de melazas, añejándose pocos o muchos años, de acuerdo al país productor entre otras cosas.

Pero así como el Pisco ha merecido que se desarrolle en el litoral sur del país toda una cultura con rutas turísticas apropiadas, la tradición cañera de la costa norte y amplias zonas de la sierra peruana, merece que se destaque su pasado histórico a través de un conocimiento y difusión adecuada de su bebida que hoy, gracias a las nuevas tecnología introducidas en la industria ronera, pero sobre todo gracias a un deseo de hacer las cosas bien, ha puesto al ron peruano a la altura de sus competidores más cercanos del Caribe y Centro América ganando primeros premios en los concursos internacionales de los últimos años.

Las rutas finales con paradores adecuados para apreciar los campos de caña, catar los rones, mirar o participar en la zafra, visitar trapiches y alambiques tradicionales o modernas fábricas, probar los postres de la zona en los que está presenta la miel de caña y la chancaca, acompañados de la música que nació del cañaveral y la gastronomía que acompañó las faenas, será el trabajo de especialistas. El presente estudio pretende hacer conocer la presencia del azúcar, de los postres y de ésta importante bebida destilada desde sus inicios en el Perú hasta su reciente despegue como producto de alta calidad que coloca al Perú entre los mayores productores de este destilado, beneficiando en lo que le toca al desarrollo del turismo nacional.

Sin embargo, y aunque hay bastante espacio para el desarrollo de una cultura del azúcar y sus derivados, a diferencia de la del aguardiente de uva está asociada a tensas relaciones laborales causadas en el últimas décadas, lo que no ha permitido un desarrollo articulado del turismo relacionado al mundo azucarero.

Existe una amplia gama de elementos patrimoniales que deben ser resaltados y que están asociados a las más variadas expresiones de la historia, social, industrial y económica la cual debe ser explorada y para lo cual el primer paso a dar es escudriñar en el pasado de la presencia de la caña de azúcar, tratando de establecer un calidoscopio con los recuerdos de su desarrollo buscando lo que han dejado anotado los diferentes actores a quienes les toco conocer del tema.



**Instituto de Investigación
del Patrimonio Cultural**



Recorrido del azúcar desde el origen al África¹

CAPÍTULO I

EL CAMINO DEL AZÚCAR

Del Oriente al nuevo mundo

La historia del azúcar antes de su llegada a América es larga y llena de vacíos documentales. Siempre se habló de que el origen de ésta gramínea estaba en la India, y los chinos, respaldados por la "Historia Natural", escrita por Su-kung, un autor del siglo VII, indicaban que el emperador Ti Hun (o Qin Shi Huan. 260 a. C. - 210 a. C.) Envío trabajadores a aprender el arte de hacer azúcar en Lyu, que era como llamaban a la India y más precisamente en Mo-Ki-To, que corresponde a la bahía de Bengala y que de allí la habían llevado a China.

Por su parte la tradición hindú habla de la caña de azúcar desde tiempos muy antiguos. Se menciona en sus textos clásicos que los ancestros de Buda eran originarios de la tierra del azúcar, la región de Gur, nombre con que se conocía a Bengala.

En texto épico "Ramayana", escrito hacia el año 1200 a.C. se describe un banquete en el cual "las mesas estaban cubiertas de cosas dulces, melazas y cañas para mascar", refiriéndose sin duda a la caña de azúcar.

A pesar de estas viejas referencias conservadas en las tradiciones de la China y la India, hoy los expertos en paleo botánica señalan que Nueva Guinea fue el origen indubitable de esta gramínea.² Incluso se ha podido fechar en el octavo milenio antes de la era cristiana las referencias más antiguas de la existencia de esta gramínea en su lugar de

¹ Isis Vega. Propiedades del azúcar. <http://www.propiedadesdelazucar.com/wp-content/uploads/2017/06/mapa-origen-azucar.jpg>. (consultado el 1 de setiembre de 2017)

² Charles B. Heiser Jr., *Seed to Civilization. The Story of Food*. (USA: Cambridge & London, Harvard University Press. 1973 [1990]), 112.



origen. Por otra parte estas mismas fuentes indican que en la India no fue sino hasta el siglo primero antes de Cristo cuando se aprendió a producir los cristales de azúcar.³

La segunda parte del viaje de la caña hacia el Nuevo Mundo se da cuando el rey persa, Darío el grande (549-486 a. C.) invadió el valle del Indo descubrió el azúcar producto que impresionó a los persas y dejaron escrita la referencia de que había "una caña que daba miel sin la ayuda de las abejas". Los persas propagaron la caña desde el Indo hasta el Golfo Pérsico y el Mar Negro.

Dos siglos después fue Alejandro Magno (356-323 a. C) quien invadió la India y nuevamente se topó con el azúcar y sus tropas la llevaron a las islas griegas del Mediterráneo. Así los ejércitos de esos dos conquistadores fueron acercando la caña al mundo occidental.

Una vez en las costas del Mediterráneo oriental, fue cosa de tiempo para que los árabes trasladaran el cultivo de la caña al sur de Europa y el Norte de África. Otra versión defiende la teoría de que fueron los árabes los que aprendieron directamente las técnicas del azúcar en la India y las difundieron en su área de influencia.⁴ Fuese una cosa u otra, en el caso de Europa primero fue Sicilia, isla donde los árabes tenía posesiones importantes y de allí a las baleares y al sureste de la península ibérica ocupada por los "moros" desde la incursión de Taric en el año 711 de nuestra era.

Uno de los momentos importantes en el desarrollo del uso del azúcar se dio en la isla de Chipre a mediados del siglo XIII cuando la aplicación de los molinos de agua como sistema para triturarla, "transformó las cantidades disponibles en el mercado"⁵, haciéndola más económica y accesible al público.

Dentro del mundo cristiano, fueron los venecianos y los genoveses, los dos grandes poderes comerciales de la Italia medieval, los que prácticamente controlaban el negocio del azúcar en Europa. El producto lo vendían en pilones y era común que aplicaran variados aromas al azúcar que era luego usado en la confección de frutas escarchadas o en polvo.⁶ Woolgar, el autor que se sigue en éste punto, aclara que mientras que eso pasaba en el sur de Europa, en el norte usaban el azúcar para hacer "compotas de frutas o conservas".

Este detalle es importante por cuanto el clima del norte requería que la población conservase los alimentos para ser consumidos durante el invierno. El azúcar, además, con su alta carga calórica era ideal para asegurar la energía y salud durante esos meses.

Una vez asentadas las plantaciones de azúcar en la península Ibérica, fue cosa de esperar el mejor momento para que el cultivo de caña saltase a las islas atlánticas portuguesas y españolas de Azores, Madeira y Canarias en su último tramo antes de

³ Linda Civitello. *Cuisine & Culture. A History of Food and People*, 3rd Edition. (New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Hoboken 2011), 131.

⁴ *Ibid.*, 131.

⁵ Paul Freedman, (Ed.) *Gastronomía, historia del paladar. Cap. La comida y el sentido del gusto en la Europa Medieval*. C.M. Woolgar. (Publicaciones de la Universidad de Valencia, 2009), 177.

⁶ *Ibidem*.



llegar al nuevo mundo. Estas plantaciones establecidas en las islas cercanas al viejo mundo fueron el laboratorio para lo que realizarían más adelante los portugueses y españoles en América. No fue solo el traslado de la planta sino que incluyó el sistema de trabajo utilizando mano de obra esclava secuestrada del África, y que fue primero llevada a las islas atlánticas y posteriormente al nuevo mundo.

El salto al Nuevo Mundo

La variedad conocida con el nombre de *Sacaris officinalis* es la que llegó a Europa y fue posteriormente trasladada por Colón a la Española, en el Caribe, donde se le llamó “Criolla”. La *Sacaris officinalis* se mantuvo como única variedad durante un par de siglos en Occidente, la tecnología para la extracción del jugo, cristalización y purificación, sin embargo, tuvo modificaciones interesantes.

Sobre la motivación y resultados del traslado de la caña de azúcar a América por los europeos, la escritora gastronómica Linda Civitello en su libro sobre la comida y la gente dice al referirse a éste momento que:

En la mayoría de los casos, los colonos europeos estaban más interesados en ver si los alimentos del Viejo Mundo, con mercados ya bien establecidos, se podían producir a precios más baratos y en mayores cantidades en el Nuevo Mundo. Un producto alimenticio en particular llenaba éste propósito. Rápidamente creció hasta dominar el mercado internacional, creando grandes fortunas a ambos lados del Atlántico, causó que millones de personas fueran esclavizadas, creó nuevas profesiones y cambió completamente los hábitos alimenticios del Homo sapiens. Este fue el azúcar, el Saccharum officinarum.⁷

Los árabes aplicaron probablemente las mismas técnicas industriales que encontraron en oriente para procesar la caña, pero desde el punto de vista de la tecnología se puede afirmar que se emplearon y adaptaron los equipos mecánicos desarrollados para transformar dos de las cosechas tradicionales del Mediterráneo, el molino de rueda para exprimir aceitunas y la caja para presionar las cáscaras de uva tras la pisada en el lagar.

El molino de rueda consistía en una rueda de piedra que era hecha girar sobre una loza ligeramente inclinada, delante la de la rueda se colocaban los trozos de caña. El sistema era poco eficiente y los cálculos de los especialistas consideran que llegaba a extraer un 40% del jugo de la caña. Una posterior presión dada en las cajas de madera lograba incrementar en un diez por ciento la extracción del azúcar.

Los molinos de rueda requerían que la caña fuese troceada antes de ser colocada en ellos para evitar que estos se atorasen, lo cual requería de tiempo extra de preparación. De otro lado la cantidad de jugo que podía ser extraído de las cañas dependía del peso de la piedra, lo que significaba que mientras más pesada y eficiente era la muela, más

⁷ Linda Civitello, Op. cit., 130. Traducción propia. El texto original dice: “For he most part, European settlers were more interested in seeing if Old World foods with already established markets could be produced more cheaply and in greater quantities in the New World. One food in particular fit the bill. It quickly rose to dominate the international market, created huge fortunes in both sides of the Atlantic, caused millions of people to be enslaved, created new professions, and changed the eating habits of *Homo sapiens* completely. It was sugar, *Saccharum officinalis*”.



difícil era moverla con las bestias. Esto hacía que la operación fuese no sólo costosa sino además muy lenta. No habiendo otra solución, esta tecnología se usó hasta luego de la llegada de la caña de azúcar al continente americano.

Fray Bartolomé de las Casas hace referencia a unos instrumentos más eficientes que los descritos arriba, los cuales no se han podido identificar con seguridad y hay diversas interpretaciones en cuanto a sus palabras.

Esto hace que el gran salto tecnológico sólo se pueda reconocer más adelante con la aparición de los molinos verticales de tres masas impulsados por animales y accionados por un eje vertical central que trasladaba la energía por medio de engranajes haciendo girar los otros dos rodillos de tal manera que exprimían las cañas que se introducían entre ellos.

Si bien la información con que se cuenta sobre estos molinos verticales parece indicar su aparición primera en las regiones azucareras del Brasil, el cronista fray Vicente do Salvador, en su "Historia do Brazil" (1627), deja ver lo adelantada que estaba la industria azucarera en el Perú en relación a sus vecinos. Luego de mencionar los métodos primitivos que usaban en el Brasil para producir azúcar comenta que los nuevos ingenios fueron llevados a su país por un religioso español desde el Perú:

Recientemente, gobernando estas tierras don Diogo de Menezes vino a ella un clérigo español desde el Perú el cual enseñó otro más fácil de menos fábrica y costo que es el que hoy se usa, que es solamente de tres palos verticales que con una yunta de bueyes o caballos se mueve, y hace mover los otros.⁸

Es interesante notar que una fuente temprana producida en el país más azucarero de Sudamérica haga referencia a esta tecnología llevada desde el Perú por un religioso, lo que nuevamente resalta la importancia que tuvieron las órdenes religiosas en el desarrollo económico del continente.

Retomando el tema de la llegada de la caña de azúcar al continente americano, se sabe que en el segundo viaje, en 1493, Cristóbal Colón embarcó cañas de azúcar en Canarias y las transportó con él a la Hispaniola donde realizó los primeros sembríos.

El antecedente para éste interés puede ser que el almirante vivió unos años en la isla portuguesa de Azores y que allí sus suegros eran propietarios de una plantación de caña por lo que, al tiempo de los viajes de descubrimiento, él estaba familiarizado con el cultivo de esta gramínea. En su diario de viaje el almirante indica al respecto:

⁸ Fray Vicente do Salvador. Historia do Brazil. (Rio de Janeiro: Publicacao do Biblioteca Nacional, 1889) Cap. 47, 182-183. (traducción del autor). Diogo de Menezes fue Gobernador de Bahia de 1608 a 1612. La Historia do Brazil de Fray Vicente do Salvador se publicó en 1627.



*Somos bien ciertos como la obra lo muestra, que en esta tierra así el trigo como el vino nacerá muy bien;... es cierto que non fará mengua el Andalucía, ni Cecilia aquí, ni en las cañas de azúcar, según unas poquitas que pusieron han prendido.*⁹

Sin embargo comentarios posteriores sobre el asunto dan a entender que esos primeros intentos de sembrar caña, aunque el Almirante asegura en su diario que “han prendido”, no fueron exitosos como él dice.

Hubo más suerte con las cañas de azúcar cuando en el tercer viaje se sembraron nuevamente en la isla Española. En esta oportunidad, cosa que raramente se da en forma tan precisa al tratar de la introducción de especies europeas a América, las informaciones con las que se cuenta de esta exitosa llegada y rápido posicionamiento de la caña de azúcar en el Nuevo Mundo, ha quedado bien documentada.

En Santo Domingo, las cañas traídas en este segundo intento fueron sembradas por don Pedro de Atienza. Por su parte la crónica de Francisco de Gómara es muy explícita cuando indica que fue el catalán Miguel Ballestero el primero que en América logró producir azúcar, y que quien tuvo el primer trapiche de caballos fue el bachiller Gonzalo de Velosa.¹⁰

Está registrado que la primera planta de caña de azúcar que dio lugar a los sembríos exitosos, partió rumbo a América con otras especias desde el puerto de Sanlúcar de Barrameda el 30 de mayo de 1598, fecha del inicio del tercer viaje de descubrimiento colombino.

Aunque las cañas demoran un tiempo aproximadamente de año y medio para poder ser beneficiadas, la información existente indica que los primeros trapiches de la isla recién empezaron a funcionar alrededor del año 1516. (Hagelberg 1985). Si bien 1516 parece tardío hay que tomar también en cuenta que en ese año, según comenta el cronista Fernández de Oviedo (Libro IV cap.VIII) fue cuando se hicieron pasar de Canarias a algunos especialistas con larga experiencia en el cultivo de la caña y en su procesamiento, Dice además que fueron algunos de éstos técnicos azucareros quienes instalaron un trapiche movido por caballos a orillas del río Nigua.

Aunque se entiende que los primeros sembríos deben haber sido pequeños y que luego hubo de esperar para poder reproducir las semillas y que recién con la multiplicación de éstas lograr una plantación que justificase el establecimiento de un ingenio, los dieciocho años transcurridos desde la llegada de la caña hasta el inicio del funcionamiento documentado de los trapiches, parece excesivo. Esto hace pensar que es probable que hubo intentos anteriores que por no haber tenido éxito, fueron olvidados y no ha quedado referencias conocidas.

⁹ Carlos Ascoytia. Memorial que para los reyes católicos dio el almirante a don Antonio de Torres. Historia de la Cocina. Nov 2006. <https://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/colon2.htm>. (Consultado el 20 de junio de 2017).

¹⁰ Francisco López de Gomara. Breviarios del pensamiento español, tomo I. (Madrid: Ediciones Fe, 1945), cap. XXXV, 123.



No se sabe bien como fue el orden del desplazamiento de los cultivos de caña en el Caribe por lo que tan sólo se pueden dar algunos datos sueltos que han llegado al presente. Francisco López de Gómara en su “Historia General de las Indias” comenta, a mediados del siglo XVI, que: “*Lo que mucho ha multiplicado es azúcar, que hay al pie de treinta ingenios y trapiches ricos.*”¹¹

De las Islas a Tierra Firme

La llegada de la caña a México fue, según Garcilaso Inca de la Vega en sus Comentarios Reales, obra del propio Hernán Cortés. En efecto, el conquistador de México estableció una plantación de azúcar muy temprana en sus tierras de Cuernavaca. Es por ello que dice el Inca que al principio y por un tiempo fue desde México de donde se proveyó de azúcar al virreinato del Perú.

Los historiadores mexicanos Herminio y Francisco Hernández Ayllón al comentar el inicio de la industria azucarera en la Nueva España, hacen un breve relato del proceso:

*En el territorio mexicano, el cultivo de la caña de azúcar se inició a partir de que Hernán Cortez trasladara plantas desde Cuba en 1522, incluso algunos estudios señalan que dos años después, es decir, en el año 1524 ya había cañaverales a orillas del río Tepengo en Santiago Tuxtla, Veracruz. En Veracruz, la planta de la caña encontró inmejorables tierras fértiles para el cultivo, así como las condiciones climáticas, biológicas, hidrológicas y edafológicas para su desarrollo, lo que le permitió experimentar una rápida expansión por todo el territorio mexicano, particularmente en Michoacán, Jalisco y en la parte central del país cerca de Puebla. También se desarrolló en los alrededores de Atlixco e Izúcar así como en los valles de Cuernavaca y de Cuautla, iniciando así la industrialización de la caña para producir azúcar entre los años 1550 y 1600, en ingenios como el de Tlaltenango, el cual era un ejemplo de eficiencia, incluso mayor que ciertas regiones del mundo.*¹²

Son entonces estos los orígenes de la caña en el nuevo mundo y hasta donde sabemos los antecedentes de la industria azucarera que se desarrollaría en el Perú.

La Caña de Azúcar llega al Perú

Como se ha indicado en la introducción, las primeras cañas de azúcar que llegaron al territorio que sería el Perú, vinieron de México. Estas cañas habían sido traídas por el conquistador Diego de Mora y sembradas en su encomienda de Chicama en el año 1549, y fue allí el lugar en el cual se habría producido azúcar por primera vez en el país.

Adicionalmente a ser precursor en cultivo tan importante, el ingenio de don Diego tiene el mérito de haber sido una de las primeras empresas prósperas que establecieron los españoles en el Perú.¹³

¹¹ Ibíd.

¹² Herminio y Francisco Hernández Ayón. La caña de azúcar en su contexto histórico. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013a/1333/cana-azucar.html> (Consultada el 3 de marzo de 2016)

¹³ Jean Piel. Capitalismo agrario en el Perú. (Lima, Salta: IFEA- Universidad Nacional de Salta, 1995),146.



Diego de Mora, manchego de Ciudad Real, vino con Diego de Almagro a la conquista del Perú y estuvo entre los conquistadores que intentaron, sin éxito, salvar la vida del Inca Atahualpa en Cajamarca. Fue Mora fundador de la ciudad de Trujillo y su primer gobernador. Si bien Trujillo fue fundada el 6 o el 26 de diciembre de 1534, es decir semanas antes que Lima, fue recién en febrero de 1536 cuando Francisco Pizarro estableció el cabildo de esa ciudad, nombrando a Diego de Mora y a Blas de Atienza como alcaldes ordinarios.¹⁴ Recibió en premio, el capitán Mora, a los servicios que había prestado a la corona encomiendas de los valles de Chimo, Chicama y el puerto de Huanchaco.¹⁵

El tradicionalista trujillano Santiago Vallejo al tratar de las haciendas del valle de Chicama dice que el fundo “El Cañal” debió llamarse antes San Diego y que sería en esta propiedad de Diego de Mora, de allí su nombre, donde se estableció el primer ingenio de azúcar que tuvo el valle, y que sería en éste lugar donde se beneficiaron las primeras cañas que trajo el conquistador al Perú, lo que significa que habría sido el primero de todo el territorio.

Comenta además Vallejo lo que él alcanzó a ver en esos parajes durante los paseos que realizaba durante su juventud y que podría ser el que, sin duda, con cambios y mejoras posteriores, ocupaba el emplazamiento del original de Diego de Mora:

En El Cañal hubo un trapiche de moler caña que advertí herrumbroso y abandonado lo mismo que ya casi destruido estaba el canal de calicanto del agua que lo hacía andar. La casa de fábrica de azúcar estaba entonces (1901) señalada por dos paredones en medio de una pequeña pampa.¹⁶

Jean Piel comenta, sin embargo, basándose en Feijoo, que este primer ingenio fue establecido por Mora en lo que en el futuro sería la hacienda “trapiche”, del valle de Chicama que era parte de su encomienda.¹⁷ Carlos Cisneros, también respaldándose en Feijoo, indica que: la hacienda Trapiche de Chicama, a seis Leguas de la ciudad de Trujillo, fue la primera en hacer azúcar que hubo en el Perú.¹⁸

Un artículo publicado en el diario “La crónica” en 1960 da algunos detalles más sobre estas noticias y con algunas novedades que vale la pena recordar. En su nota el periodista Niko Cisneros, sin dar la fuente de sus afirmaciones, cuenta como Diego de Mora trajo semillas de caña desde México y las hizo desembarcar en Tumbes desde donde llegaron a Trujillo por tierra y las sembró en sus terrenos de Chicama:

¹⁴ Susan Ramirez. *Trazos del pasado: El período colonial en La Libertad*. (Lima: Asociación Marsa, 2008), 14.

¹⁵ Manuel de Mendiburu. *Diccionario Histórico Biográfico del Perú*, 2ª ed. (Lima: Librería e imprenta Gil. 1934), tomo VIII, 3.

¹⁶ Santiago Vallejo. *Trujillo en estampas y anécdotas*. (Lima: Crédito Editorial Universitas, 1952), 126.

¹⁷ Jean Piel. Op. Cit, 39.

¹⁸ Carlos A. Cisneros. (Secretario de la Sociedad Geográfica). *Monografía del Departamento de La Libertad*. Apuntes inéditos de su Geografía del Perú. (Lima: Fabbri, 1900), 19.



*Cercana a la época de cosecha D. Diego hizo trasladar de la ciudad de los Reyes, un pequeño pero pesado trapiche de madera. Este fue el primero en llegar a la región, y de él tomo su nombre la propiedad del encomendero. A partir de aquel día, se llamó la Hacienda Trapiche, de Chicama.*¹⁹

El autor indica además que el 5 de octubre de 1560 se talaron las cañas maduras que fueron las primeras que se cosecharon en el país. Posteriormente, de acuerdo al relato, don Diego repartió paquetes de azúcar a los vecinos de Trujillo. Ante éste éxito, dice Cisneros muchos otros españoles del valle dedicaron sus propiedades al cultivo de la caña.

Otras opiniones han sido mantenidas a lo largo del tiempo sobre los orígenes del azúcar en el Perú y aunque todo apunta a la primogenitura del azúcar de Diego de Mora, las otras menciones de entradas tempranas de la gramínea al Perú enriquecen el corpus de información.

Ernst Middendorf en su inigualable trabajo sobre el Perú publicado en base a sus observaciones de 25 años en el país en la segunda mitad del siglo XIX, indica, sin mencionar las fuentes en las que se basa su afirmación, que la caña de azúcar fue introducida al país por los españoles desde las Indias Occidentales y especifica que “El primer trapiche no fue introducido en la costa sino en el valle de Huánuco.”²⁰

El mismo Carlos Cisneros, ya mencionado, comenta que el conquistador Roldán Dávila, primer corregidor de Trujillo, tenía en el año de 1537 sembríos de caña en sus haciendas de Chiclín y Salamanca.²¹ Debe anotarse también que entre los fundadores de Trujillo estuvo Salvador Vasquez, quien fue encomendero de Reque y ganadero y que hacia 1570 comenzó también a producir azúcar.²²

Lawrence Clayton citando a Susan Ramírez Hortón, dice que nadie podrá saber con certitud cuando se llevaron al Perú las primeras cañas ni si estas procedían de Panamá o de México. Es más, considera Clayton que no es posible afirmar si fueron plantadas esas cañas en “las ricas tierras del valle de Chicama, o Nazca o tal vez Lambayaque.”²³

El historiador Franklin Pease, por su parte, dice que fue en el valle de Nazca donde se estableció, poco después de la conquista un ingenio cuyo propietario fue Pedro Gutiérrez de Contreras. Esta hacienda, según Pease, fue la primera gran productora de azúcar y reunió hacia 1550 varios cientos de esclavos. A inicios del siglo XVII, agrega el autor citado, el valle de Nazca producía aguardiente tanto de caña como de vino, y que internaban esos productos a la sierra de Huancavelica, Ayacucho y el Cusco.²⁴

¹⁹ Nico Cisneros, *La Crónica* (diario), 1960.

²⁰ E. W. Middendorf, *Perú*. Tomo II. La Costa. (Lima: Universidad Mayor de San Marcos), 12.

²¹ Carlos A. Cisneros (Secretario de la Sociedad Geográfica). *Monografía del Departamento de La Libertad*. Apuntes inéditos de su Geografía del Perú. (Lima: Fabbri. 1900), 19.

²² Susan Ramírez. 2008. Op. cit., 36.

²³ Lawrence A. Grace Clayton: *W.R. Grace & C°*. (Ottawa, Illinois: Jameson Books, 1985) 276.

²⁴ Franklin Pease García Yrigoyen y otros. *Gran Historia del Perú*. (Lima: El Comercio. Grupo Carsa. 2000), 93. Este dato es especialmente interesante porque hasta la fecha la referencia documentada más antigua a la producción de aguardiente, en éste caso de uva, es el testamento de Pedro Manuel el Griego fechado en 1613.



Los alrededores de Chiclayo eran también desde temprano tierra productora de azúcar. En esa jurisdicción había gran cantidad de chacras y huertas en los que pequeños trapiches de tracción animal producían mucha azúcar que embarcaban por el puerto de Reque.²⁵

También argumentó Don Ricardo Palma en una de sus tradiciones, en base a comentarios de Garcilaso, que el primer ingenio y las primeras cargas de azúcar se lograron en 1570. Dice Palma que “el primer ingenio se estableció en una hacienda del valle de Huánuco según unos, o de Trujillo según otros. Esta referencia ha dado pie a confusiones en las que se mezcla los hechos con la leyenda. Si bien es verdad que la producción de Huánuco no es la primera del Perú, si es necesario destacar que el producto de esa localidad, según el tradicionalista, habría terminado con la competencia del azúcar mejicana.

Según Palma un azucarero huanuqueño, viendo que, a pesar de que en el Perú se producía azúcar, los mexicanos insistían en enviar su producto que por su “baratura y abundancia” no dejaba margen posible al azúcar nacional:

Recurrió a un hábil ardid; y fue éste enviar a México un navío cargado de azúcar huanuqueña. Los productores mexicanos tragan el anzuelo; porque supusieron que para enviarles del Perú azúcar, que era como quien dice enviar rosarios a Berbería, se requería que la producción fuese abundantísima y que en cuanto a precio estuviese por los suelos. Cesaron pues de venir cargamentos de Acapulco y la industria azucarera empezó a florecer y ha progresado tanto que decir azucarero equivale a decir millonario.²⁶

Luego de esto, según la tradición, quedó el mercado del azúcar íntegramente para los productores nacionales.

Sea una cosa u otra, lo cierto es que, tal como resaltan los autores de La Hacienda en el Perú, el cultivo de la caña de azúcar considerada inicialmente un producto de lujo, fue creciendo de forma paralela al desarrollo de los mercados que lo requerían y para ello desplazaron los sembríos de trigo y de productos “originando las haciendas de monocultivo”.²⁷

En la citada obra, Carlos Garayar y sus coautores, incluyen un juicio muy interesante sobre el inicio y el reto que significaba la plantación de la caña de azúcar:

La producción de la caña era labor costosa y delicada. Se necesitaban grandes extensiones de tierra para la rotación del cultivo, enorme y constante abastecimiento de agua y abundante mano de obra permanente y tecnificada.²⁸

Debe tenerse en consideración que si bien hoy en día los valles de la costa norte del país son los grandes productores de caña de azúcar, no fue así desde el inicio y aunque Diego de Mora hubiese plantado en ellos las primeras cañas, este cultivo no fue la

²⁵ Jorge Zevallos Quiñónez. *Historia de Chiclayo Siglos XVI-XIX*. (Lima: Librería Editorial Minerva, 1995).

²⁶ Ricardo Palma. *Tradiciones Peruanas, “El origen de una industria”*. (Madrid: Aguilar, 1953), 1006

²⁷ Carlos Garayar; et al. *La hacienda en el Perú. Historia y leyenda*. (Lima: Banco Latino, 1997), 103.

²⁸ *Ibid.*



cosecha principal. Ese lugar le correspondió al trigo que, además de satisfacer las necesidades de Lima y el resto del país, era exportado hacia el norte a Guayaquil y Panamá, lugares que por sus condiciones climáticas no eran acordes con las necesarias para su cultivo. Esta situación no cambió hasta muchos años después cuando cayó la producción triguera.

La realidad mencionada sobre la limitada importancia del cultivo de caña en la región se hace palpable al notar que cuando el arzobispo Toribio de Mogrovejo visitó la costa norte, en 1593, el azúcar, aunque presente, era un cultivo secundario. En sus diarios Mogrovejo apuntó que en los valles de Trujillo había veintisiete haciendas dedicadas a diversos productos y solamente cinco a la caña de azúcar.²⁹

La caída de la producción del trigo fue atribuida en esos tiempos al terrible terremoto que sufrió la región en el año 1687. Esto, decían, había causado que la tierra produjese mucho menos trigo llegando a cifras alarmantemente bajas. Poco después se aprecia que también se da una reducción en productividad de los productos agrícolas importados de España en general, lo que parece corresponder a un cansancio o agotamiento de ciertos elementos de la tierra. Este efecto podría haber estado acompañado de algunos cambios climáticos.

La solución que encontraron los agricultores de la región fue dedicar sus campos a la caña de azúcar, cultivo que aunque en menores montos que el trigo había estado presente, como se ha visto hasta aquí, en las tierras cercanas a Trujillo desde mediados del siglo XVI, y que significó un repunte muy importante de la agricultura norteña. Sin embargo hay que tomar en cuenta que la etapa de la crisis había desplazado a algunos agricultores que porque no supieron o no quisieron hacerle frente a la crisis decidieron mudarse a Lima que les ofrecía una gama mayor de oportunidades.

Azúcar en la sierra

El cultivo y procesamiento del azúcar en la sierra fue desde el siglo XVI muy importante. Si bien ya se ha visto que incluso algunos autores consideran que las primeras cañas y la primera azúcar procesada viene de los Andes, son algunos cronistas como Francisco López de Caravantes en su “noticia General del Perú” los que dan detalles precisos sobre su presencia y permanencia en algunos lugares específicos de la sierra peruana.

Con precisión López de Caravantes va desmenuzando el territorio y mencionando los impuestos, los cargos a venderse y los productos que tiene cada uno. Cuando entra a “La provincia de los Andes”, inicia su recorrido azucarero por Chumbivilcas donde comenta que existen dos ingenios de azúcar, “uno de la viuda de Juan de Rivera llamado Casinchigua” próximo al pueblo de Tinta y el otro perteneciente a un vecino del Cusco

²⁹ Bernard Lavalle. Amor y opresión en los Andes coloniales. (Lima: Universidad Ricardo Palma, IFEA; IRP, 1999). 170.



llamado Alonzo Carrasco.³⁰ Siguiendo su periplo, el autor de la Noticia General, llega a la provincia de Abancay donde encuentra que hay “muchas cantidad de caña dulce y seis ingenios en que se beneficia y muele y hace azúcar, la cual se gasta en el Cuzco.”³¹

Termina su recorrido en la provincia de Vilcabamba donde el virrey Francisco de Toledo mando construir la ciudad de “San Francisco de la Vittoria” a treinta y dos leguas del Cusco” para controlar lo que había sido el último refugio inca. Es en éste distrito de Vilcabamba donde registra “ocho ingenios de azúcar en los valles de Quillabamba y en el de Ondara”. Como en los casos anteriores, Lopez de Caravantes indica que la producción de azúcar de estos ingenios se lleva a vender al Cusco.

Las Reformas Borbónicas

Las reformas impuestas por la nueva dinastía española, iniciada con el siglo XVIII, para ordenar los territorios americanos tuvieron también consecuencias en la industria azucarera por los impuestos que se cargaron a su producción. El virrey Conde de Superunda en el año 1746 gravó a los productores de caña con un impuesto a cada arroba de azúcar y a cada botija de melaza que producían, y dos décadas más tarde se impuso al alcohol de caña una tasa de un real por botija.³²

Otro de los efectos naturales que incidieron en la caída de producción agraria de la costa norte fueron las lluvias. Famosas fueron las lluvias que en 1720 causaron tremendas inundaciones que destruyeron la antes próspera ciudad de Saña seguida en 1728 por las terribles lluvias de cuarenta días seguidos que “convirtieron los campos en pantanos y lagos”,³³ fenómenos que hoy conocemos con “Niño costero”

Sin embargo, como hace notar Susan Ramírez, los hacendados de la región norte fueron ampliando sus áreas de influencia. Los ganaderos producían con éxito cuero fino y jabón mientras que los mineros exportaban plata y oro de veneros cercanos, los agricultores exportaban con éxito el azúcar y aguardiente, producto de sus trapiches, “a Lima, a la sierra y a los mercados del norte”.³⁴

Otra vez es Lavalle quien citando a Feijoo de Sosa dice que en el año 1760 de las cuarenta y cuatro haciendas del valle de Chicama, siete estaban “desoladas”, es decir abandonadas e incluso afirma que de los nueve millones de pesos que montaban los diezmos, estos habían caído a una tercera parte.³⁵

A fines del siglo XVIII imperaba ya el Comercio Libre, impuesto en el virreinato peruano desde la década de 1770, lo que permitió en enriquecimiento de algunas familias

³⁰ Franciso López de Caravantes. Noticia General del Perú II. Biblioteca de Autores Españoles. (Madrid: Ediciones Atlas, 1986), 91.

³¹ *Ibid.*, 93-94.

³² Susan Ramírez. 2008. *Op. cit.*, 148.

³³ Susan Ramírez. 2008. *Op. cit.*, 141.

³⁴ Susan Ramírez. *Op. cit.*, 142.

³⁵ Bernard Lavalle. *Op. cit.* 1999



trujillanas. Destaca entre éstas la familia de los hermanos Juan José y Juan Alexo Martínez de Pinillos que se dedicaron al comercio de exportación en gran escala de una variedad amplia de productos entre los que estaban los que aquí interesan como son la chancaca y el azúcar tanto refinada como sin refinar, que llamaban “cascarilla”.³⁶

Especies y variedades

Como indican Herminio y Francisco Hernández Ayón en su trabajo sobre la caña, lo que se cultiva actualmente es un híbrido que a su vez se ha logrado en base a híbridos. Originalmente no fue así, y es posible hacer un seguimiento del proceso en el que fueron entrando las variedades de caña con mayor producción al territorio nacional.³⁷

La caña originalmente traída a América por Cristóbal Colón y repartida posteriormente por el continente fue la que los árabes habían llevado a la península ibérica y es la especie que clasificó Linneo. En América se le llamó “criolla” y fue el tipo de caña que prevaleció hasta el siglo XVIII. La criolla tenía algunas características que la hacían complicada para procesar como era el hecho de que se rompía al pasar por los cilindros lo cual hacía difícil la operación de pasarla nuevamente por el trapiche perdiéndose en esta repasada una buena cantidad del jugo.

Fue recién a inicios del siglo XIX cuando se introdujeron nuevos tipos de caña en el Perú. Una referencia interesante sobre el cambio de variedad cañera la ha dejado el viajero W. B. Stevenson quien visitó el país al tiempo de la independencia. El relata que:

*... en el año 1802 las plantas de caña de Tahiti fueron por primera vez introducidas en Guayaquil, por don José Merino quien las trajo de Jamaica. En 1806 se introdujo en algunas de las plantaciones del Perú y por sus ventajosos resultados, experimentados en el buen crecimiento de esta caña, resultará que la criolla habrá de quedar pronto rezagada.*³⁸

La nueva variedad, también siguiendo a Stevenson tenía la ventaja de crecer más rápido, ser más alta y gruesa y no romperse al pasar por los trapiches. Este autor comenta, además que:

La caña tahitiana, en la misma tierra y con igual trabajo, crece hasta la altura de nueve o diez pies en dieciocho o veinte meses, mientras que la criolla sólo crece seis en trenticinco o trentiseis meses, a cuyos términos están respectivamente en estado de madurez. Las cañas de la primera son de siete a ocho pulgadas de diámetro. Y las de la criolla raras veces exceden de tres y medio, y la misma

³⁶ Susan Ramírez. Op. cit., 150.

³⁷ Hermilio Hernández Ayón y Francisco Javier Hernández Ayón. La caña de azúcar en su contexto histórico. Eumed.net. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013a/1333/cana-azucar.html> (Consultada el 3 de marzo de 2016).

³⁸ W.B. Stevenson. Memorias. CDIDP, tomo XXVII, Vol. 3. 1971, 228-229



*medida de zumo produce casi el mismo peso de azúcar; aparte de esto, el ahorro de trabajo en los trapiches y manufacturas es muy grande.*³⁹

Las debilidades que se le atribuían a la caña de Tahití, dice Stevenson, era que a causa de su composición, “la cual abunda más en mucílago que en sales esenciales” es susceptible de tener una consistencia débil lo cual hace que no pueda ser almacenada por mucho tiempo ya que se descompone. Explica sin embargo éste autor, que ello no es inconveniente por cuanto la demanda interna consume buena parte de la producción, y cuando se exporta, lo más lejos que va es a Chile.⁴⁰

Poco después de la introducción de la de Tahití llega una nueva variedad de caña, esta vez desde la India. En esta oportunidad el introductor de la nueva caña fue el navarro don Pedro de Abadía.

Don Pedro era, además de próspero y acaudalado comerciante limeño, el factor de la Compañía de Filipinas, empresa comercial que tenía amplias negociaciones en la India. Abadía, que quería el desarrollo de la agricultura peruana encargó a sus agentes semillas de la caña más productiva que se cultivaba en esas lejanas tierras, las cuales se propagaron con éxito.

Con una mirada más amplia dentro del ámbito continental, Pablo Macera explica que hasta fines del siglo XVIII en el continente, fuese Estados Unidos, Cuba o el Perú se seguían empleando las cañas colombinas en sus variedades “Sinensi y Barberi”, pero que a partir de 1791 se comenzaron a cultivar en Jamaica cañas que al parecer eran originarias del Pacífico Sur, anotando que su posible foco fue Nueva Guinea. Esta nueva caña, en al menos cuatro variedades: Bourbon; Lahaina, Caña Blanca y Otahiti, habrían, con el tiempo, desplazado a la Caña Criolla.

Transformación de la caña: Los procesos

El viajero William Bennet Stevenson, a quien se debe mucha de la información que se tiene sobre el azúcar, sus métodos de producción y preferencia en los productos producidos y consumidos, al hablar del valle de Lima dice: “Los principales productos del valle de Lima son la caña de azúcar, la alfalfa, el maíz, el trigo y frutas tropicales y europeas tan buenas como las legumbres.” Y continúa explicando que:

El azúcar es casi exclusivamente de la clase no refinada; El azúcar refinada es rara vez elaborada aquí, pero la gruesa, llamada chancaca, si es elaborada, y el método de fabricación lo describiremos posteriormente. La parte principal de la caña es empleada en la fabricación del guarapo; éste es el jugo exprimido de la caña fermentada y constituye la principal bebida de la gente de color; es intoxicante, y debido a su precio muy bajo, sus efectos son a menudo visibles, particularmente entre los indios que vienen del interior, y que a poco precio pueden adquirir la bebida para este desagradable vicio. Se piensa que el licor produce erupciones cutáneas si es usado por la gente

³⁹ Ibid.

⁴⁰ Ibid.

*blanca, lo que no ocurre entre el vulgo que lo consume, y que rara vez lo saborea. Yo lo encontré muy agradable, y cuando tengo sed o calor lo prefiero a cualquier otra bebida.*⁴¹

La verdad es que el procesamiento del azúcar en el Perú no varió mucho desde la introducción del molino de tres rodillos hasta los tiempos de la independencia. Así, el mencionado viajero norteamericano Stevenson en el relato de su recorrido por el Perú ha dejado una detallada descripción del funcionamiento de los trapiches a los que ya se les ha colocado para entonces rodillos de metal:

*El método corriente de prensar la caña es por medio de tres cilindros verticales ranurados, de bronce, que son puestos en movimiento por dos pares de bueyes que amarrados a dos puntos opuestos de una gran rueda de madera, colocadas sobre los cilindros y ligadas en el centro a un eje del cilindro central los dientes del cual comunican el movimiento rotatorio a los otros dos. Este anticuado método de estrujar es usado en muchas plantaciones; pero en una de las que estoy hablando ahora, las ruedas hidráulicas verticales suplen el lugar de los bueyes, y se liga una rueda a cada trapiche. Hay sin embargo gran posibilidad de mejoramiento, particularmente con la adopción de dientes de hierro y molinos de linterna o por lo menos de dientes de metal en las grandes ruedas, ejes de hierro etc. ; mas rudimentario como es el presente sistema, podría ahorrarse el gasto de utilizar un considerable número de bueyes.*⁴²

Como ocurre siempre los avances tecnológicos no son generales y mientras algunos propietarios de haciendas buscan estar al día con los avances, otros con menor capacidad económica o interés relativo en el producto, mantienen las tecnologías ya superadas. Heinrich Witt en su diario anota que durante su visita a la ciudad de Trujillo y alrededores en mayo de 1842 vio dos trapiches. El primero está anotado en la entrada del día 6 y se refiere a la hacienda Trapiche, propiedad del señor Fernando Gonzales Ganoza y dice:

*Desmonté para examinar un molino de azúcar que consistía de tres cilindros de fierro que eran puestos en movimiento por bueyes. El fierro se considera mejor que el bronce para este propósito; los dos cilindros externos eran completamente lisos, mientras que el de en medio estaba acanalado en forma perpendicular, la caña se coloca entre ellos y el jugo extraído corre hacia un recipiente por entre los canales del cilindro del centro.*⁴³

La otra referencia la escribe con fecha 10 y es muy escueta y se refiere a una hacienda en el camino a la sierra a orillas del río Chicama. Tras cruzar varias veces los “torrentes de montaña” dice simplemente:

*Llegamos a un trapiche o máquina moledora de caña de azúcar, con cilindros hechos de caña de algarrobo, que pertenecía a la hacienda de Cojitambo.*⁴⁴

Otro salto tecnológico en el tratamiento de la caña en el Perú se dio en tiempos del primer gobierno del presidente Gamarra y el autor de éste fue nada menos que el futuro

⁴¹ William B. Stevenson. Stevenson en sus “Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochane en el Perú”. Relación de Viajeros. Colección documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII, vol. 3. (Lima, 1973), 94.

⁴² W.B. Stevenson CDIDP Tomo XXVII vol. 3. Relaciones de Viajeros. (Lima 1971), 230.

⁴³ Heinrich Witt. Diario 1824-1890. (Lima: Banco Mercantil, 1992), vol. I, 352.

⁴⁴ *Ibíd.*, 359.



presidente Rufino Echenique. Fue él quien al establecerse en la hacienda Cañaverál de San Pedro cercana a Pachacamac tuvo que vencer la reticencia de muchos hacendados de la zona y construir un ingenio movido por vapor. El proceso de la empresa de Echenique se verá más adelante al llegar a esa etapa de la historia.

También ha dejado una descripción de la situación de la agricultura azucarera y de los sistemas de transformación y comercialización de este producto el viajero suizo Johan Jacob von Tschudi que recorrió el país entre los años 1838 y 1842.

La preparación del azúcar es aún algo burda y muy trabajosa. En la mayoría de las plantaciones la caña se exprime en trapiches o ingenios movidos por bueyes. En algunas haciendas grandes ya se usa la fuerza hidráulica y solo en una la máquina a vapor (en San Pedro de Lurín), la que exprime muy rápidamente pero que no se emplea con frecuencia. Una parte del jugo se toma en forma de guarapo o se quema para convertirlo en ron, ya que después de la independencia se anuló la ley que impedía a los dueños de las plantaciones producir bebidas alcohólicas. Todo lo demás se cuece para hacer miel, o, después de un hervido más prolongado, chancaca marrón. Después de una limpieza mayor se la vende como alfajores o azúcar blanco. Este se encuentra lejos de la calidad de azúcar de La Habana, tanto por la finura del grano como por la pureza del color, pero es más dulce. Por lo general las cañas pesas dos arrobas (o 50 libras); Solo para el transporte a la sierra se las corta en algo. El consumo de azúcar en el país es muy grande. La exportación no es insignificante pero su único destino es Chile.⁴⁵

Algunos años más tarde, entre 1859 – 1869, durante su recorrido entre el poblado de Supe en la costa norte y la hacienda Upacá, cercana a Paramonga, el sabio Antonio Raimondi comentó:

La Hacienda Convento, única en el valle, tiene cañaverales azúcar, chancaca y aguardiente. El movimiento de la molienda se consigue por medio de bueyes; sin embargo se espera que llegue pronto una máquina a vapor.⁴⁶

Entre la técnica de los sembríos debe tenerse en cuenta que la caña era un cultivo complicado como indican Garayar y los coautores del “La Hacienda en el Perú” al explicar el proceso ya que para comenzar:

Debía ararse el campo al menos seis veces en diversas direcciones para luego desgranar muy finamente la tierra. A continuación, debían cuidarse las plantas los casi tres años que demoraban en crecer.

Bebidas alcohólicas a partir del azúcar.

A lo largo de éste estudio se mencionará los derivados alcohólicos de la caña de azúcar que se dividen en fermentados y destilados. Al respecto se ha considerado que la clasificación que hace Yoshifumi Onuki:

⁴⁵ Johann Jakob von Tschudi. El Perú. *Esbozos de viajes realizados entre 1838 y 1842.* (Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial, 2003), 155.

⁴⁶ Antonio Raimondi. EL PERU, vol. I. (Lima: Imp. Torres Aguirre, 1942), 161.

El ron, elaborado a partir de la melaza de caña, es uno de los subproductos más conocidos del azúcar. Otro licor destilado, igualmente derivado de la caña de azúcar aunque de menor renombre, es el llamado cañazo. Aunque los detalles de los orígenes de su producción no son claros, se sabe que ya desde la primera mitad del siglo XVII los aguardientes se elaboraban y comercializaban en las distintas regiones de las Américas en donde se introdujo el cultivo de caña. Si su relevancia en la historia mundial quedó relegada ante la preeminencia indiscutible del azúcar, ambos fueron, desde la época colonial, importantes protagonistas del desarrollo económico y social de la región. A partir de sus particularidades, entre ellas algunas que de tan propias resultan casi inaprensibles, como pueden ser las derivadas del sabor, cada uno fue configurando un ámbito singular por donde transcurrió la historia regional.

Las bebidas alcohólicas que se producen con la caña de azúcar se pueden clasificar en dos tipos. Unas son las fermentadas y otras son las destiladas (Fig.3). Al primer tipo pertenece el mosto de caña, una bebida de elaboración simple, muy popular en regiones de Asia, como Filipinas, o de África, como Kenya². En la América hispanohablante, el jugo de caña, a veces fresco, a veces fermentado, es conocido como guarapo o huarapo. Los denominados espíritus de caña son bebidas con un contenido alcohólico superior, obtenidas por destilación. Después de la fermentación, el líquido se destila para lograr una mayor concentración alcohólica. Estos licores, a su vez, se dividen en dos tipos, el “ron industrial” (industrial rum) y el “ron agrícola” (agrícola rum). El primero se hace a partir de la melaza, dando la bebida universalmente conocida como ron. El segundo tipo se produce directamente con el jugo de la caña. Es decir, se fermenta el jugo antes de la cristalización de la sacarosa, para su posterior destilación.⁴⁷

La Guerra al aguardiente de caña

La preocupación del estado colonial por la producción, distribución y consumo de las bebidas alcohólicas fue constante y estaba dirigida a cubrir varios aspectos entre los que destaca la cobranza del tributo correspondiente, la criminalidad producida por los excesos y la distribución de las autorizaciones para comercializar.

Preocupaba también a las autoridades civiles y eclesiásticas el hecho de que los excesos del alcohol estuviesen asociados a un retroceso en la evangelización ya que como mencionan algunas autoridades, el consumo descontrolado de alcohol entre los indios se asociaba a un retorno a sus “supersticiones”, temiéndose que se extendiese a los negros y mulatos. Por este motivo constantemente se hacen referencias al control que debe aplicarse a la producción artesanal y clandestina del aguardiente y la chicha.

Si bien el control está presente desde la venta en las tabernas que, por ejemplo, están prohibidas de vender para consumo en el establecimiento, o vender a negros, También se controlaba que no hubiese acceso al agua en la taberna o cerca de ella para evitar

⁴⁷ Yoshifumi Onuki. Dos rones: Un estudio acerca de la difusión del cañazo en la sierra del Perú. Perspectivas latinoamericanas N° 11, 2014. https://www.ic.nanzan.ac.jp/LATIN/kanko/PL/2014PDF/pl11_11_yoshifumi_onuki.pdf, 130. Debe aclararse sin embargo que el término “licor” usado comúnmente de manera genérica al referirse a bebidas alcohólicas solo debe ser empleado para los destilados que contienen azúcar y por lo tanto no para el ron o cañazo.



que aguasen el vino. Para fines de la presente investigación interesa centrarse en las limitaciones y controles que existían con respecto a la producción, comercialización y consumo de las bebidas elaboradas en base a la caña de azúcar y en especial al aguardiente de ésta.

El 30 de agosto de 1618 el virrey conde de Borja y Aragón dio una resolución prohibiendo la construcción de “trapiches o ingenios de caña” hasta a una distancia de seis leguas de la ciudad de Lima, indicando además que aquellos que ya estuviesen empezados debían ser destruidos de inmediato.⁴⁸ Aunque se indica la prohibición para los ingenios y no se menciona el aguardiente, esta referencia ha sido tomada por los investigadores como una prohibición implícita de producir aguardiente de caña.

Para tiempos más recientes, sin embargo, si se encuentra documentación que está directamente referida a la prohibición que hay de elaborar éste aguardiente.

Según Stevenson, en tiempos de Carlos III quedó prohibida la elaboración del aguardiente de caña en el Perú y la Real orden fue confirmada con una bula papal en el mismo sentido. Para el viajero la razón de esta actitud real y eclesiástica tenía raíces económicas, y explica:

La totalidad de esta extraña restricción colonial tenía por objeto la protección y exclusivo privilegio de los dueños de las viñas que fabricaban bebidas espirituosas.⁴⁹

Concluye Stevenson que esta limitación hizo perder una ingente cantidad de dinero a los productores de caña.

También sufría la producción del aguardiente y los dueños de éste por las imposiciones tributarias que se le ocurrían a la corona o las autoridades locales cada vez que necesitaban dinero para alguna obra. Así, fue muy sonado el caso del impuesto al azúcar que le fue acotada a las haciendas del valle del Santa. El Virrey Pedro de Toledo y Leyva, marqués de Mancera, en 1642, dispuso que era necesario cargar de impuestos correspondientes a:

Cuatro reales arroba, la producción de azúcar en los ingenios y trapiches de la villa de Santa, para ayudar a los gastos de la fábrica de fortificación del puerto del Callao.⁵⁰

En el caso de las haciendas azucareras del norte debe tenerse presente que su momento de mayor producción en tiempos coloniales termina alrededor de 1720 sobre todo por la competencia que logra darse por el exceso de productores que se calcula llegó a ser de unas 30 haciendas entre las de la costa y algunas más pequeñas en la sierra. A esta situación se sumó el aumento de la producción de azúcar que lograron en las islas del

⁴⁸ Manuel de Mendiburu. Diccionario Histórico Biográfico del Perú. Tomo III. (Lima: Imprenta “Enrique Palacios, 1932) Borja y Aragón, 88

⁴⁹ William Benet Stevenson. “Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú”. Relación de Viajeros. Tomo XXVII. Vol 3. (Lima: Colección documental de la Independencia del Perú, 1973), 94.

⁵⁰ Malca Olguín. Oscar. Gobierno Colonial. Creación e impuestos, con cargo a la producción de azúcar de los ingenios y trapiches de la villa de Santa, para las fortificaciones del antiguo presidio del Callao, después “la ciudadela”, “el Pentágono” y “Real Felipe”, Año 1642. Revista del Archivo nacional del Perú. Julio-diciembre Tomo XXVI. Entrega II. 1962. Lima. Pag.255.



caribe y la consecuente bajada del precio del azúcar a la mitad. Como si estos elementos del mercado fuera poco, el norte peruano sufrió el embate del fenómeno conocido como El Niño en 1720 y luego en 1728, lo cual destruyó sistemas de regadío, sembríos y equipos además de causar mortandad entre la población y la cabaña.⁵¹

Esclavos y haciendas

Desde finales del siglo XVI la agricultura de pequeñas chacras va cambiando en dirección a la concentración de tierras y nace así la hacienda. Una de las causas principales fue la caída demográfica de la población andina y la necesidad de contar con capitales importantes para explotar la tierra con mano de obra esclava. Carlos Aguirre, quien mejor ha estudiado este fenómeno en su “breve historia de la esclavitud en el Perú”⁵² aclara que estas inversiones solo eran rentables en plantaciones dirigidas al comercio y que éstas eran básicamente caña, vid y trigo. (p.51) En la costa norte, en los valles de Saña, Jequetepeque, Chicama y Santa fue donde se desarrolló mejor la hacienda azucarera. Sobre la región de Lambayeque se apoya Aguirre en el trabajo de Susan Ramírez quien comenta que el tránsito a la gran hacienda llevó consigo el salto a la producción de azúcar y al empleo de mano de obra esclava en gran escala.⁵³

Explica luego Aguirre que:

*En la década de 1590 la región constituía ya una próspera zona agrícola con cuarenta chacras, diez molinos, dos o tres ingenios azucareros y cincuenta estancias, repartidos todos ellos en los valles de Saña, Jequetepeque y Lambayeque.*⁵⁴

*A lo largo del siglo XVII pero en especial desde mediados de ese siglo este crecimiento dado por la concentración de tierras y aumento de la mano de obra esclava en el norte del país va a ser notable tanto que según el autor citado no solo se duplica sino que se triplica entre 1650 y 1719.*⁵⁵

*El trabajo en la hacienda era duro en general y en el trapiche era realmente agotador. Bernard Lavalle deja constancia de éste hecho al tratar de dos hermanos, Bernabé y Pedro Matallana, esclavos domésticos en Trujillo, quienes se oponen al deseo de su ama de enviarlos a trabajar al trapiche de la hacienda Tutumal. El argumento de los Matallana es que siempre se han ocupado de servir a su ama “a la mano” y porque saben que se pasa “las más estrechas necesidades, ambres, desnudeces y otras que acarrea el trabajo de las haciendas.” La respuesta de la dueña de los esclavos es que aceptar lo que querían sus esclavos y que no estaba dispuesta a exponer su dinero “a la contemplación del libre albedrío”.*⁵⁶

⁵¹ Elmer Fernández Gastelo. Pomalca dulce tradición. <http://pomalcahistoriaydulcetradicion.blogspot.pe/2011/07/la-hacienda-pomalca.html>. (Consultada el 18 julio de 2017).

⁵² Carlos Aguirre. Breve historia de la esclavitud en el Perú. (Lima: Biblioteca del Congreso, 2005).

⁵³ *Ibíd.* Cita a Susan Ramírez 1986, 83.

⁵⁴ *Ibíd.*, 51.

⁵⁵ *Ibíd.*

⁵⁶ Bernard Lavalle, Bernard. Amor y opresión en los Andes coloniales. (Lima: Universidad Ricardo Palma, IFEA; IRP, 1999), 191-192.

Comenta Lavalle que en el caso de las haciendas norteñas el cambio de cultivos varios entre los que primaba el trigo por su caída de producción y que fuera reemplazado por la caña de azúcar tuvo un efecto en la situación de los esclavos ya que ante ésta nueva situación ya no era necesario para los “cimarrones” tener que escapar hacia los cerros para que nos los encontraran sino que ahora podían hacerlo fácilmente en los bastos cañaverales.⁵⁷

En el caso de Lima, aunque el requerimiento de pan llevar exigido por la creciente urbe, demora el proceso. Aguirre indica que en 1773, de las 224 unidades agrícolas que se encontraban en “los valles de Carabayllo, Magdalena, Surco/Ate, Pachacamac Y Lurigancho/Huachipa, solo cinco podían ser consideradas grandes.” Y aclara que de estas cinco solo tres tenían trapiches. Ya en el siglo XIX, transcurridos tres lustros largos desde la independencia eran los valles de Surco, Ate y Bocanegra los que tenían la mayor cantidad de haciendas azucareras, 9 de 12 según anota Aguirre, quien también se refiere a las haciendas azucareras en el sur chico en los valles de Cañete, Pisco, Cóndor, Ica y Nazca e incluso más al sur en Camaná y Vitor aunque aclara que en esas regiones la producción de la vid y por consiguiente el vino era la principal.⁵⁸

Un cuadro tomado de los Trabajos de Historia Tomo IV de Pablo Macera (1977, IV:29) permite ver con claridad lo que era la producción azucarera del Perú por regiones a fines del siglo XVIII:

Región	Arrobas
Costa central (Santa a Lomas) y Sur chico.....	350,000
Sur Grande (Camaná, Tambo).....	70,000
Abancay.....	35,800
Saña-Lambayeque.....	16,000
Trujillo.....	13,000
Cusco y otros valles de la Sierra.....	24,200
TOTAL.....	509,000

59

La Compañía de Jesús, llegados al Perú recién en 1568 cuando las demás órdenes estaban bien instaladas en el virreinato, se hicieron pronto de extensiones de tierras para con ello mantener sus colegios y universidades. La primera hacienda azucarera jesuita fue la que adquirieron cerca a Huacho llamada Vilcahuaura que contaba con 87 esclavos destinada a cubrir los gastos del Colegio del Cercado. En 1684 les donaron otra llamada San Juan de la Pampa cerca de Huaura con una extensión de 700 hectáreas para cubrir los gastos de la casa de los desamparados. La adquisición

⁵⁷ Bernard Lavalle. Amor y opresión en los Andes coloniales. (Lima: Universidad Ricardo Palma, IFEA; IRP, 1999).

⁵⁸ *Ibíd.*, 52. El autor se basa en los estudios de Ileana Vegas de Cáceres, “Una imagen distorsionada: Las haciendas de Lima hacia fines del siglo XVIII, publicado en la recopilación hecha por Scarlet O’Phelan G. La era borbónica. (Lima: 1999, Inst. Riva Agüero), 111,112).

⁵⁹ *Ibíd.*, 56.



*más notable se dio a principios del siglo XVIII cuando se hicieron de la Hacienda azucarera Villa, en el valle de surco, que se consideraba entre las propiedades más grande de todo el virreinato.*⁶⁰

*Además de una administración muy cuidada que incluía no solo la preparación de los campos de cultivo sino del trapiche y todo el proceso de las extracción del azúcar y sus derivados amén del cuidado de los esclavos incluyendo la cárcel y la enfermería.*⁶¹

El resultado era que para completar todas las tareas del proceso era necesario contar con abundante personal y que, para algunas de las funciones, que éstas estuviesen bien calificadas. Aguirre lo explica de ésta manera:

*La preparación del terreno, el proceso de sembrado y cosecha, el transporte de la caña hasta el trapiche, la transformación de caña en bagazo (“caldo”) y de éste en azúcar, todo ello requería de una mano de obra abundante y dedicada, y en el caso de las tareas más complejas, también muy diestra, con cuidadosa supervisión en cada una de las etapas Además del cultivo de la caña y el refinamiento del azúcar, las haciendas debían cumplir con Otras funciones igualmente importantes como era el sembrado y cosecha de productos de pan llevar y el cuidado del ganado.*⁶²

⁶⁰ *Ibíd.*, 57.

⁶¹ *Ibíd.*, 58

⁶² William Benet Stevenson, “Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú”. Relación de Viajeros. Colección documental de la Independencia del Perú, tomo XXVII, vol 3. (Lima, 1973), 94.



CAPITULO II

DE LA INDEPENDENCIA A LA RECONSTRUCCIÓN

Azúcar y aguardiente en la independencia

Las guerras de la Independencia y las casi inmediatas luchas caudillistas causaron muchos destrozos en el campo. No era sólo la destrucción propia de la contienda lo que causaba graves daños en las plantaciones y en los ingenios. Las levadas reducían la mano de obra y la confiscación de caballos y mulas reducía las posibilidades del transporte. En estas circunstancias no era el clima propicio para un desarrollo de la industria azucarera.

En 1834 la empresa británica Gibbs & C°. realizó, de manera experimental, un embarque de unas 280 toneladas de azúcar en el bergantín “Pacífico” para el mercado inglés. Dice el historiador norteamericano Larry Clayton que aunque el ejemplo de Gibbs no fue seguido, las haciendas azucareras peruanas se empeñaron en otros experimentos por la misma época, especialmente con la manufactura de ron, que a decir del autor, encontró mercados más receptivos.⁶³

La Confederación Perú Boliviana y más allá

La Confederación Perú-Boliviana (1839–1839) y la guerra que su establecimiento y posterior fin supuso, fue desastrosa para el comercio azucarero. Chile, que había sido el principal cliente y que ya desde antes de la creación de la Confederación había limitado sus importaciones de azúcar peruana reemplazándolas por las de otros productores, era el enemigo de la unión entre el Perú y Bolivia por lo que ello significaba en el equilibrio de fuerzas en el sur del continente que lo dejaba debilitado política y económicamente. En estas circunstancias está claro que el comercio entre los dos países, Chile y el Perú se deterioró aún más. Un intento hecho por la Casa Gibbs poco antes de establecerle la Confederación, en 1835, de exportar azúcar peruana a Inglaterra, y que se vio como una posible salida a la crisis azucarera, resultó en un fracaso tras un embarque inicial de 250 toneladas.

Contrario a lo que había pasado antes, en esta oportunidad los productores de caña de la costa recurrieron a diversificar su producción elaborando además de azúcar, ron. Según indica Pablo Macera aparecieron las especializaciones regionales:

El ron del norte servía de combustible o para venderlo a los buques. El ron del sur falsificaba aguardiente de uva. El ron de Lima se destinaba principalmente a la exportación.⁶⁴

⁶³ Lawrence A. Grace Clayton, W.R. Grace & C°, *The formative years. 1850-1930.* (USA: Jameson Books. Ottawa, Illinois, 1985), 277.

⁶⁴ Pablo Macera. Trabajos de Historia, tomo IV. *Las Plantaciones azucareras andinas (1821-1875)*, 46.



Comenta también el autor citado que por lo general los rones que se elaboraban en las haciendas de la costa eran de mala calidad. Explica que si bien los rones extranjeros eran de 36 a 40 grados y los mejores rones locales alcanzaban entre los 20 a 22 grados, el común de los productores costeños se contentaba con producir rones de 17 a 18 grados para lo cual no veían inconveniente en agregar agua a sus destilados.⁶⁵ Esta práctica no los perjudicaba porque la intención de esos productores era la de mantenerse al nivel de alcohol que tenían los aguardientes de uva.

A diferencia de lo ocurrido anteriormente, ahora, en la segunda década de la República, la idea del libre comercio había calado en la legislación y se consideraba impensable el hecho de poner trabas a la producción y venta del aguardiente de caña. Por ello, dice Macera, que “Esta vez el arzobispo limeño ni siquiera pudo lanzar anatemas ni condenar este comercio desleal”.⁶⁶

Terminada la guerra de la Confederación tras la batalla de Yungay en enero de 1839, se reabrió el comercio con Chile y volvió a desarrollarse la industria azucarera.

En las memorias de José Rufino Echenique a las que ya se ha hecho referencia al tratar de los avances de la técnica, y que fueran escritas al final de la vida, recuerda el ya entonces Mariscal todo el proceso que, por describir en detalle las dificultades que tuvo que superar, y esmerarse en la explicación de la técnica aplicada, vale la pena incorporar íntegro.

Para evaluar la oferta que se le había hecho de la hacienda de San Pedro, el joven Echenique viajó a ella en compañía de “un tal Basurto” que era gran conocedor del cultivo y beneficio de la caña de lo cual daba fe una publicación suya sobre el tema. Lo que cuenta que vio hubiese sido suficiente para desanimar a cualquiera:

Los moledores de caña, que eran cuatro, estaban tan gastados, que no exprimían bien la caña, lo cual hacía mucho consumo de ella y destruía a los bueyes; era, por consiguiente necesario fundirlos de nuevo, y ni aún servirían sino para moler ocho pailas cuando la hacienda podía dar caña para veinte y en este concepto hacía las plantadas. Los fondos de la casa de pailas para hacer los cocimientos eran malos y estaban deterioradísimos y pésimamente colocados: era necesario reformarlos completamente. “Casa de Purga” para fabricar azúcar no existía, ni habían útiles para ello, era necesario construirla desde los cimientos y hacer hormas y punzones para elaborarla. No existían almacenes para el depósito de los azúcares y era necesario *construirlos*.

Una vez la hacienda en sus manos, debió enfrentar el gran reto de reemplazar los equipos existentes en mal estado. Era consciente también de que, si quería que su inversión fuese rentable era necesario implementar nuevas tecnologías.

Me ocupaba de todo esto a la vez, pues todo era indispensable, so pena de hacer inútiles las grandes plantadas de caña que estaba haciendo, y perderla cuando estuviera en

⁶⁵ *Ibíd.* Anota Macera que esos 16 a 18 grados era lo que tenían los aguardientes de uva y por ello consideraban los productores costeños de aguardiente de caña que bastaba mantenerse en ese promedio.

⁶⁶ *Ibíd.*



corte, y todo era posible lograrlo en el país a costa de sacrificios y trabajo, pero no así lo que era concerniente a moler la caña en razón a lo que llevo dicho. Para esto era preciso poner un motor de agua que diera impulso a un gran trapiche, cosa conocida y que estaba en uso en varias haciendas, más esto era impracticable allí porque el agua de que se hacía uso para todo venía casi a nivel desde su origen, y no había, por tanto como darle a ella el poder necesario para mover la rueda que impulsara el trapiche. Pensé, por tanto, en establecer una máquina a vapor que llenara este objeto, cosa desconocida en el Perú, y por lo cual aún me llamaron loco algunos hacendados. Tratando sobre esto con un maquinista inglés llamado Gill a quien encomendé el formar los planos y se ofreció colocarla, la pedí a Inglaterra, valiéndome de las relaciones de mi suegro el señor Tristán quien la encargó por conducto de la casa Gibbs, a quien entregué tres mil pesos adelantados, para hacer el encargo. Contraté también a la vez con la casa de Morito dos cargamentos de madera, uno de Chile y otro de Guayaquil, que eran necesarios tanto para *el trapiche, como para las demás obras que tenía en obra.*

Efectivamente, para la compra de los nuevos equipos contó con la generosidad de su suegro el general Pio Tristán, y así pudo el futuro presidente modernizar su industria introduciendo el primer trapiche a vapor que hubo en el Perú.

Al poco tiempo de esto me llegó la máquina de vapor pedida, y mi situación se hizo gravísima, pues ni tenía como pagar los cinco mil doscientos pesos que adeudaba como resto del valor de ella ni cómo hacer los gastos que demandaba su conducción, cosa imposible de verificarse por tierra por el gran volumen y peso de muchas de sus piezas. Mi suegro, conociendo mi estado, me salvó de lo primero prestándome sin interés ni gravamen aquella cantidad, que fue la primera que de él recibí; y, estando pactado que si se obtenía permiso para que el buque pudiera descargar en la playa de Lurín, así se haría, ocurrió a Gamarra, quien en el acto me concedió el permiso, no obstante de no ser aquella una caleta habilitada. Salvados de este modo esos conflictos, pues la conducción de la máquina de la playa a la hacienda la hice con los esclavos y carretas que ella tenía, me quedaba por hacer sólo su plantificación, y concluir las demás obras emprendidas en la casa de pailas, en la de purga y almacenes; pues sin esta poco se avanzaba con poner expedita la máquina.

Finalmente, tras muchos trabajos pudo Echenique estrenar su nuevo ingenio, habiéndose convertido además de un innovador de la tecnología en el país. No satisfecho sin embargo con la obra, acordó con un señor Rosel para establecer una destilería de aguardiente de caña adosado al trapiche. Orgullosamente escribe el mariscal recordando esos días ya tan lejanos:

Después de haber atravesado época tan calamitosa y soportado inconcebibles penalidades, sonó, al fin el pito de vapor que por primera vez se oyó en el Perú, pues hasta entonces ni buques de esta clase habían tocado en las costas de América; fui, por consiguiente, el primer introductor de esta importante mejora. Cuando ese pito sonó, había también reformado la mesa de pailas poniéndole calderos de fierro de un nuevo sistema, estaba concluida la casa de purga para beneficiar la azúcar con todos los útiles necesarios para ello, como también los almacenes para depositarla, y, en fin,



establecida una aguardientera que, no pudiéndola poner por mi solo, se hizo en sociedad con un señor Rosel por tiempo limitado, poniendo él todos los útiles para la destilación. ⁶⁷

De mediados del siglo XIX a inicios del siglo XX

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la situación azucarera del Perú va tomando un rumbo diferente y más acelerado. La guerra civil norteamericana en la década de 1860 destruyó los cañaverales del sur de Estados Unidos creando una crisis mundial por escasez de azúcar. Este hecho dio la oportunidad al desarrollo de los productores peruanos quienes se beneficiaron de ese boom por varios años. Pasada la guerra civil y cuando Europa, Francia en especial, temerosa de tener que depender de los productores extranjeros ante los posibles bloqueos como los que había sufrido durante la guerra con Alemania en 1870, desarrollo la producción de azúcar de remolacha con tanto éxito, tumbó los mercados azucareros de quienes habían sido sus proveedores entre ellos el Perú. Esa crisis desembocó en la lógica caída de precios y abandono de haciendas por sus antiguos propietarios que no pudiendo mantenerlas las vendieron a los nuevos empresarios que pronto serían conocidos como los barones del azúcar.

La Guerra con Chile:

De otro lado la crisis económica que se produjo en el Perú cuando terminó la bonanza del guano con la consecuente caída del crédito internacional y la inflación monetaria a lo cual se sumó, al final de la década de 1870, la funesta guerra con Chile que terminó con la derrota peruana y la exigencia por parte del enemigo de altos cupos a los hacendados de las azucareras los cuales o pagaban y entraban en graves problemas económicos y si no pagaban y veían sus propiedades incendiadas por el enemigo.

El día 10 de setiembre Patricio Lynch, general chileno encargado de la ocupación ancló en Chimbote con un contingente de 2,230 hombres y comenzaron a exigir los cupos de guerra.

Próximas a Chimbote quedaban las haciendas de don Dionisio Derteano llamadas Puente y Palo Seco que contaban con:

Un ferrocarril para el transporte de caña, grandes edificios que ocupaban los talleres; treintiseis casas para empleados, hechas de fierro y madera, construidas en los Estados Unidos. La casa era un verdadero palacio ricamente amueblado. Tenía una casa de pailas y maquinaria valiosísima para la elaboración de azúcar, numerosos establos con gran cantidad de caballos de pura sangre, entre ellos el potro que costó en Inglaterra 1.500 libras esterlinas, hijo del famoso Gladiator.⁶⁸

⁶⁷ *Ibid.*, 116.

⁶⁸ Carlos Valcarcel. Historia de los peruanos. <http://am-sur.com/am-sur/peru/Chimbote/hist/05-guerra-c-Chile.html> (Consultado el 2 de octubre de 2016), 84.

El cupo impuesto a Derteano fue de cien mil pesos en el plazo perentorio de tres días. Como Don Dionisio se negó a pagar, los trapiches, alambiques y calderos fueron destruidos con dinamita y usando el alcohol producido en los ingenios como combustible.

Otra hacienda que fue totalmente destruida por los invasores fue “San Nicolás” ubicada en el distrito de Supe en Chancay, y que antiguamente se había llamado El Convento, Su maquinaria fue dinamitada al tiempo que sus casas y cañaverales fueron incendiados por negarse a pagar los cupos impuestos por el enemigo.⁶⁹

Muchas de las haciendas o estaban ya en manos de extranjeros o hipotecadas a ellos y esto las salvó de la destrucción. Dos ejemplos son los de la hacienda Pomalca que pertenecía al español Visconte Gutierrez y Casa Grande del alemán Luis Albrecht. En otros casos se alegó la propiedad extranjera como fue cuando la casa Prevost y Compañía reclamó por la hacienda Tumán salvándola así del fuego y de Cayaltí evitando en pago del cupo de dos mil libras aunque no del saqueo de sus bodegas y destrucción del ferrocarril.⁷⁰



Ficha de la Hacienda Puente de
Dionisio Derteano. Col. Del autor.

Terminada la guerra, en 1883, la situación de las empresas azucareras, quebradas, destruidas y sin posibilidades de conseguir ni mano de obra para trabajar los campos ni capitales para reconstruir la industria, vivieron sus peores momentos.

Sobre considerable disminución de la industria azucarera en esa época comenta Jorge Basadre en su Historia de la República del Perú:

Los destrozos hechos durante la guerra en las maquinarias no pudieron ser compensados de inmediato por la falta de capitales y por la diminuta población

⁶⁹ Germán Stiglich. Diccionario Geográfico del Perú. (Lima: Imp. Torres Aguirre, 1922), 718.

⁷⁰ Aldana Op. Cit. 2017, 63.



que habitaba en la costa. Además los precios habían bajado cuando concluyó la guerra separatista de Cuba y al intensificarse el cultivo de la betarraga.⁷¹

El cambio de dirección

En las últimas décadas del siglo XIX eran aún muchas las haciendas y los ingenios que estaban en actividad y tan solo en el valle de Chicama operaban veinticinco de ellas con producción plena.⁷² A decir de Luis Jochamowitz y Sandro Patrucco en su historia de la Hacienda en el Perú, y citando un censo realizado por un técnico francés de apellido Martinet realizado en 1877, 240 haciendas de la costa peruana sembraban caña, y de éstas solo la mitad podían ser consideradas modernas. Las otras, según el censo, compartían el cultivo de la caña con otros productos.⁷³

A partir de ese momento la situación de las azucareras comenzó a cambiar. En el rubro tan sensible para ese cultivo como era la mano de obra, se afectó por la restricción de la llegada de culíes chinos a causa de algunos desagradables incidentes ocurridos con los trabajadores y la intervención del gobierno chino para terminar con abusos cometidos contra sus connacionales.

Este proceso fue más notorio en la costa norte del Perú con su centro más destacado en los valles de Moche, Santa Catalina y especialmente en el ya famoso valle de Chicama donde Diego de Mora había sembrado las primeras cañas de azúcar. Los Otros valles importantes fueron el de Lambayeque seguidos por Moche y Saña. Respecto a estos valles azucareros. Gonzales los clasifica como sigue:

El valle de Chicama fue la franja de tierra costeña que producía la mayor parte del azúcar en el Perú. Este valle, el más grande de los del norte, contenía a Casa Grande y Cartavio, las haciendas tecnológicamente más avanzadas. Le seguía en tamaño y producción el valle de Lambayeque, que contaba con cuatro grandes haciendas: Tumán, Pomalca, Pátapo y Pucalá. A continuación venían los valles significativamente más pequeños de Moche y Saña, dominados ambos por una sola hacienda, Laredo en el primero y Cayaltí en el segundo.⁷⁴

La Misión Agrícola Belga y el inicio de la educación formal

Nada mejor para conocer la situación de la industria azucarera a inicios del siglo XX que el informe escrito por Georges Vanderhem de la universidad de Gembloux contratados por el gobierno peruano en 1901 con otros profesores belgas para fundar la Escuela de Agricultura y después Universidad de la Molina, en 1901.

⁷¹ Jorge Basadre. Historia de la República del Perú, tomo 6. (Lima: Editorial Peruamérica S.A., 1964), 2697.

⁷² Gayayar et all. Op. Cit. Cap. II (Jochamowitz y Patrucco). La Hacienda en el Perú, 172.

⁷³ Ibíd.

⁷⁴ Michael J. Gonzales. Op cit. 2016, 108.

Mientras esperaban que las instalaciones de la Escuela de Agricultura estuviesen listas, los belgas viajaron a distintas partes del país a estudiar la realidad agrícola y ganadera como base para poder enseñar adecuadamente a los futuros alumnos en base a la realidad nacional.

Víctor Marie estudió los valles desde el Chira hasta los de Virú y Chao; Henri van Hoorde se ocupó de recorrer desde la campiña arequipeña hasta la vertiente oriental de los Andes, el médico veterinario Arthur Declerq hizo un estudio de la ganadería puneña y, Jean Michel revisó los valles vineros de Vitor, Locumba y Moquegua. Por su parte el ingeniero Georges Vanderghem, quien encabezaba el grupo de profesores belgas, puso su empeño en conocer y describir todo lo relacionado a la caña de azúcar para lo cual viajó al norte del país.

Terminados sus estudios y regresados a Lima para iniciar las clases de 1902, se publicó en un volumen los informes de los seis maestros. Este corpus permite conocer en detalle lo que vieron y que recomendaron los profesores belgas y es una lectura obligatoria para quien revise la historia del patrimonio agroindustrial del Perú de inicio del siglo XX.⁷⁵

Vanderghem cubrió el tema que aquí interesa con mucho detalle. Aclara en las primeras líneas de su trabajo que:

El único procedimiento empleado en el Perú para la extracción del jugo de la caña es por presión en molinos de tres o cinco cilindros llamados trapiches.

Explica también que el jugo extraído se filtra en una tela metálica, en los trapiches de cinco rodillos los dos primeros están algo separados lo que permite una primera prensada antes de que entre a la segunda etapa de prensado más prolijo.

Dice sin embargo Vanderhem que “algunas oficinas, entrando en la vía del progreso emplean la represión” lo que significa que luego de pasar el primer trapiche pasan por unos segundos rodillos que extraen una cantidad extra que según sus cálculos rara vez alcanza el 64% en los trapiche tradicionales a un 70% con el proceso de represión.



Georges Vanderghem

⁷⁵ Georges Vanderghem et al. *Memorias del Perú. Viajes emprendidos por los fundadores de la Escuela Nacional de Agricultura.* (Lima: Editorial San Marcos E.I.R.L., 2009). La edición original corresponde a 1902.



Explica también Vanderghem que cuando el jugo de caña ya filtrado pasa a las pailas, a éstas se les hecha lechada de cal para darle acidez a la mezcla. Luego se lleva a un punto de temperatura cercano a la ebullición con lo cual en unos 45 minutos a una hora se forma un caldo de tres capas, siendo la superior la espuma, el centro la azúcar clarificada y en el fondo “sedimento de precipitados pastosos.”

Le preocupa al belga que en muchos ingenios encuentra que los sistemas de filtros son hechos de cascajo, arena y cisco, en otros usan bolsas que exponen “el caldo demasiado tiempo al aire”, y que se recomienda que se utilicen filtros mecánicos de presión de los que, cuenta, hay amplia variedad. Nuevamente se preocupa por la larga exposición al aire cuando describe los equipos antiguos que aún se usaban, pero a los que afortunadamente ya les habían eliminado la parte que dejaba el producto muy expuesto al aire y que consistían en:

Un cilindro y un tambor, los que por un movimiento de rotación lento, exponían el jarabe el hilos delgados a la acción de una corriente de que aire que los solidificaba por cristalización.⁷⁶

Respecto al destino de los productos de los trapiches habla del azúcar pero también de la chancaca la cual exportan a Europa para aromatizar el azúcar de betarraga, producto industrial en el que Bélgica era pionero con Francia, pero también localmente para preparar bebidas como la chicha y confeccionar los dulces nacionales.⁷⁷

En cuanto a los productos destilados, el informe explica que cada oficina de elaborar azúcar tiene su destilería. Las mieles disueltas son calentadas a unos 223 grados centígrados y dejadas fermentar por una semana y luego pasan a alambiques de distintos tipos pero que se prefieren los escoceses que en una sola operación destilan y rectifican un alcohol de 40 grados. Termina con recomendaciones que deben ser tomadas a la brevedad para mejorar la calidad, la primera de las cuales y la más importante es que cada oficina debe tener un laboratorio para controlar los procesos.

La Convención de Bruselas:

En agosto del año 1903 el Perú suscribió la Convención Azucarera de Bruselas. Este foro se había creado el año anterior para distribuir los mercados azucareros y al convertirse el país en miembro de ella pudo continuar colocando su azúcar a sus mercados tradicionales de América y Europa que eran principalmente Estados Unidos, Chile y el Reino Unido.⁷⁸

⁷⁶ *Ibíd.*, 106.

⁷⁷ *Ibíd.*, 106.

⁷⁸ Margarita Guerra. *Historia General del Perú*. Tomo XI, *La República Aristocrática*. (Lima: Edit. Carlos Milla Batres, 1984), 215.



La Convención de Bruselas, entre otras cosas acordó que se sancionaría a los países que subsidiaban la producción para ser más competitivos en el mercado externo, considerándose ésta una práctica desleal.⁷⁹

La seguridad de los mercados lograda con la suscripción a Bruselas y la galopante tecnología que se fue introduciendo en la elaboración azucarera hicieron que en muy poco tiempo las inversiones en el rubro se fueron volviendo inalcanzables para los productores pequeños e incluso para los medianos por lo que la propiedad fue pasando rápidamente a manos de los grandes productores. Margarita Guerra, citando a Klaren, comenta que “en Chicama, entre los años 1900 y 1910 no menos de catorce grandes haciendas fueron adquiridas por los gigantes emergentes de la industria, los hermanos Larco y los Gildemeister.”⁸⁰

⁷⁹ José Antonio Sánchez Román. La dulce crisis: Estado, empresarios e industria azucarera en Tucumán, Argentina. Sevilla. Concejo Superior de Investigaciones Científicas. (Sevilla: Universidad de Sevilla, 2005), 194. Copia. <https://books.google.com.pe/books?id=Ueuk7fe9xPEC&pg=PA194&lpg=PA194&dq=convenci%C3%B3n+Azucarera+de+Bruselas+1902&source=bl&ots=KvWaCS7eAA&sig=3xZDPXZJsNmGzGugCwxJVXs8RgA&hl=es-> (consultada el 12 de marzo de 2017)

⁸⁰ Margarita Guerra. Historia General del Perú. T. XI La República Aristocrática. Lima, Edit. Carlos Milla Batres, 1984. p.216. La cita la registra como Klaren, 55.



**Instituto de Investigación
del Patrimonio Cultural**



CAPÍTULO III

LOS VALLES Y LAS REGIONES AZUCARERAS

Los valles de Chicama y Santa Catalina.

Fue justamente en el valle de Chicama donde Diego de Mora tenía sus tierras y fue donde sembró supuestamente las primeras cañas del Perú. Las fértiles tierras tanto de Chicama como de Santa Catalina eran especiales para el negocio cañero. Peter Klaren en “La formación de la haciendas azucareras y los orígenes el Apra”, comenta la cantidad de haciendas en la segunda mitad del siglo XIX explicando los motivos de su prosperidad, y como cuatro décadas después el número de propietarios se había reducido sustancialmente. Por su precisión vale la pena citar todo el primer párrafo del segundo capítulo de su obra:

Los Comienzos de la década de 1870 fueron excepcionalmente prósperos para los 25 azucareros del rico y fértil valle de Chicama. La mano de obra era barata, el crédito abundante, el precio del azúcar en el mercado mundial era alto y el país, gracias a Ramón Castilla, había dejado de sufrir la endémica refriega interna y la guerra civil que habían importunado el desarrollo económico y político de la nación.⁸¹

En esta parte del trabajo se revisará ése periodo de la reducción del número de propietarios tomando en consideración la concentración de las tierras en manos de éstos.

La atractiva situación era propicia para que llegasen las inversiones y entre ellos llegaron dos hermanos provenientes de la ciudad de Alghero en la isla de Cerdeña, Andres y Rafael Larco quienes después de haber emigrado al Perú habían hecho de un capital interesante en el comercio limeño con el que en 1870 compraron la Hacienda Chiquitoy de 1,250 fanegadas en el valle de Chicama para dedicarse al negocio de la caña de azúcar. En poco tiempo adquirieron otras haciendas vecinas llamadas Tulape y Cepeda, y en 1878 consolidaron las tres propiedades en una sola que nombraron Roma.⁸²

Otro caso emblemático fue el del alemán Johan Gildemeister quien después de trabajar en el Brasil, Chile el Perú y en la California de la fiebre del oro, regresó al Perú y en 1888 compró la hacienda Casa Grande en el valle de Chicama de donde fue eliminando progresivamente los campos de panllevar. Para dedicarla a la plantación de azúcar. Al igual que los Larco antes que él, Gildemeister fue comprando las chacras y haciendas colindantes hasta lograr una propiedad de enormes dimensiones.⁸³

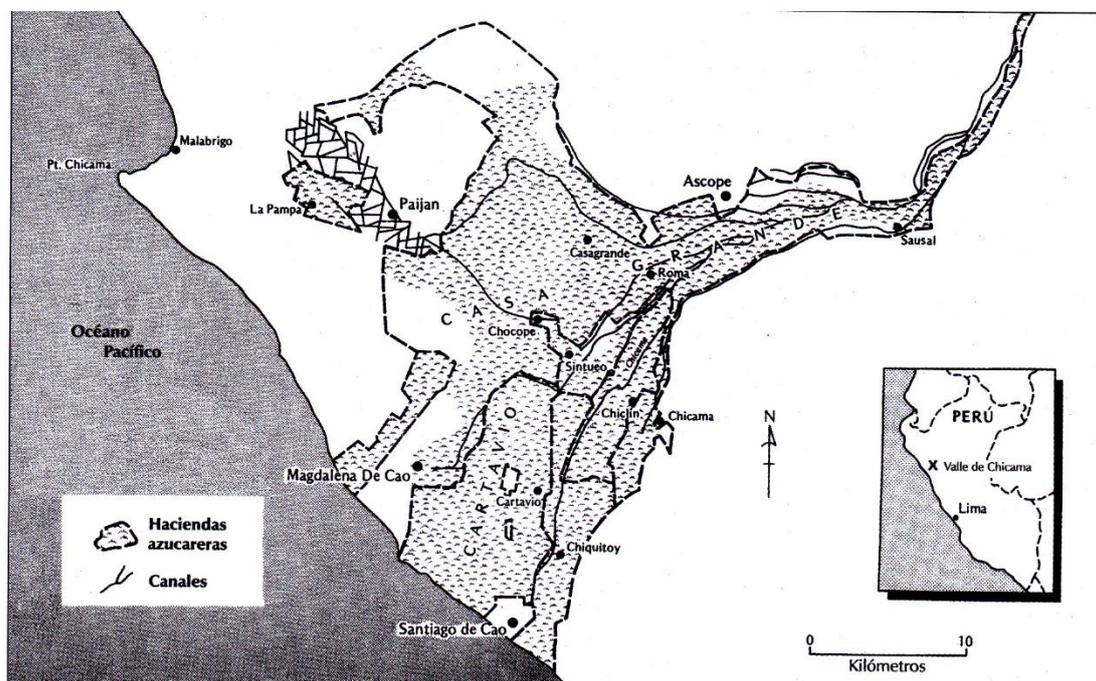
⁸¹ Peter F. Klaren. La formación de las haciendas azucareras y los orígenes el Apra. Perú problema N° s. Instituto de Estudios Peruanos. Lima, 2ª edición, revisada y aumentada, agosto 1976.

⁸² Lawrence A. Claiton. Op. Cit., 277.

⁸³ *Ibid.*, 278.

Ya comenzado el siglo XX, Gildemeister, asociado con capitales alemanes muy activos, sumó a su propiedad la hacienda Chicamita. Gildemeister compró la hacienda a la familia Orbegoso. Esta hacienda ya había sido antes ofrecida a los Grace quienes, aunque estaban interesados por los derechos de agua que tenía, se negaron a pagar el monto requerido de cuarenta mil Libras.⁸⁴

No todos los emprendimientos, sin embargo, fueron exitosos. El señor Guillermo Alzamora, entusiasmado con las promesas de la agricultura norteña, compró la hacienda Chiclín y cuando los resultados de su inversión fueron halagadores optó por comprar la Hacienda Cartavio dedicada casi exclusivamente a pan llevar. La cantidad de azúcar sembrada por Alzamora en Cartavio era pequeña y al no tener ingenio, la producción tenía que ser procesada en Chiclín. Adicionalmente don Guillermo adquirió una tercera hacienda, llamada “Arriba” y si ya para 1875 la firma Bryce y Grace que había financiado parte de los negocios de la empresa tenía ya una persona en la zona cuidando los intereses de la firma, para fines de la década las haciendas pasaron a manos de Bryce & Grace en un proceso que demoró hasta el año 1882.⁸⁵



Valle de Chicama y sus haciendas azucareras.⁸⁶

⁸⁴ Ibid., 290.

⁸⁵ Ibid., 279.

⁸⁶ Michael J. Gonzales. Azúcar y trabajo. *La transformación de las haciendas en el norte del Perú 1860 – 1933*. Op. Cit. Mapa 3.



El Valle de Chicama

Como se ha visto ya, el valle de Chicama al norte de Trujillo fue el más importante centro de producción azucarera del Perú. Para comprender el significado de la zona se incluyen las apreciaciones de dos viajeros naturalistas, el primero el italiano Antonio Raimondi que lo visitó poco después de pasado el medio siglo XIX y el segundo el alemán Wilhem Middendorf que lo recorrió unas décadas más adelante. Una tercera visión, la del belga Georges Vanderhem al inicio del siglo XX permite apreciar el desarrollo del valle en el tiempo.

Los apuntes de Antonio Raimondi

El sabio italiano Antonio Raimondi realizó su segundo recorrido de la costa norte del país en 1868. En esa oportunidad visitó con su constante afán de investigador, el valle de Chicama para conocer sus haciendas en las cuales se cultivaba caña de azúcar entre otros productos, y ha dejado la mejor visión panorámica de lo que era ese valle que unas décadas después se convertiría en el emporio azucarero del país. Una vez que terminó unos trabajos que lo habían llevado al norte, dice:

Me decidí a recorrer el rico y fértil valle de Chicama, visitando sus hermosas y ricas haciendas situadas en ambas riberas.

Salí pues de Trujillo en dirección a la hacienda de Chiclín, que dista siete leguas, por el camino que pasa por el pueblecito de Chicama, el que no tiene otra importancia que la de dar su nombre a todo el floreciente valle que se dilata desde el portachuelo de Ascope hasta el mar, atravesando una extensión de terreno de diez leguas de largo por siete de ancho.

Después de haber visitado en la banda izquierda del río el pueblo de Chicama, y las haciendas de Chiclín y Chicamita, que distan pocas cuerdas y donde se cultiva caña, algodón y arroz, continué mi marcha a la de Gasñape, que tiene sembríos de arroz y caña; en seguida pasando por la rancharía llamada Quemazón, vi la hacienda de arroz de Sauzal, de humilde casa y la de Pampas, donde se cultiva maíz y caña.

Una media legua más allá de Pampas pasé el río para ir a la hacienda del Jagüey, situada en la banda derecha, a un extremo, por decirlo así, afuera del valle, perteneciendo éste lugar al distrito de Cascas del departamento de Cajamarca. Esta hacienda es escasa de agua y en la época de mi tránsito se cultivaba en ella arroz.

Regresé por la banda derecha del río, entrando después de seis leguas de marcha a la población de Ascope, la que por su situación a la salida del valle de Chicama, se puede considerar como la puerta que sirve de comunicación entre la Costa y la región de la Sierra, pasando por allí el camino principal que se dirige a Cajamarca, Chachapoyas y Moyobamba.

Por estas favorables condiciones locales, el pueblo de Ascope va mejorando todos los días, y si sigue esta marcha progresiva, en pocos años será una de las más importantes poblaciones del Perú”.



Continuando el camino una legua, pasé a la hacienda de Facalá, célebre entre todas las del valle de Chicama. Un hombre inteligente, activo y emprendedor, el Señor D. Luis Albrecht, hizo surgir como por encanto esta hacienda, del estado de decadencia en que se hallaba, introduciendo las más útiles mejoras; de manera que actualmente puede considerarse como la hacienda modelo de todo el valle de Chicama, y la que representa el progreso en todos sus ramos.

Dejé esta hermosa hacienda para continuar la marcha hacia el pueblo de la Magdalena de Cao, que dista de Facalá unas buenas cinco leguas. En el trayecto vi la hacienda de arroz de Basan; en seguida, dejando a la derecha el camino que va a Chocope, situado a un poco más de media legua de este punto, entré a la hacienda de Moncollope, que también es de arroz.

Al salir de esta última hacienda atravesé el camino de Chocope a Trujillo, y pasando por las haciendas de arroz de Sintuco y Sonolipe, llegué a la Magdalena de Cao.

Otras excursiones emprendimos a las haciendas de Cartavio y Chiquitoy, situadas en la banda izquierda del río de Chicama. En la primera, cuando la visité, se estaba planificando una buena maquinaria movida por vapor y que debía servir para el beneficio del azúcar, para pilar arroz y moler trigo. La otra, esto es la de Chiquitoy, es notable por su hermosa casa lujosamente amueblada.

Por último, para terminar mi visita al rico y productivo valle de Chicama, hicimos otro largo paseo al pueblo de Chocope y haciendas de Mongollope, Jajanleje y Salamanca. Con la mayor satisfacción vi por todos lados actividad y progreso, y es de sentirse que no sólo las naciones de ultramar sino aun los mismos peruanos residentes en la capital de la República, no tengan una idea exacta del rápido adelanto que se está verificando desde pocos años en esta bella parte del Perú.

El valle de Chicama visto desde un punto un poco elevado presenta el aspecto de un mar de verdura, y los cerros aislados que se ven de trecho en trecho son sus islotes, los que forman el más bello contraste por su desnudez.

Este extenso valle es regado por ocho acequias sacadas del río, algunas de las cuales por su gran caudal de agua parecen ríos. Un gran número de haciendas de caña, arroz y algodón se hallan diseminadas en ambas bandas del río; casi todas ellas han experimentado últimamente una gran reforma, plantificándose costosas maquinarias según los sistemas más adelantados, y por todos lados se han introducido fuertes motores de vapor, cuya poderosa fuerza economiza los costosos brazos y aumenta la producción.⁸⁷

La visión de Ernst W. Middendorf.

Middendorf fue un médico alemán que visitó y residió en el Perú durante 25 años. En sus muy minuciosas memorias se ocupa de muchos temas por lo que su lectura y estudio es indispensable prácticamente para cada asunto que se quiera historiar. Valga aquí solo decir que además de clasificar los restaurantes limeños y hacer una detallada descripción de la cervecería Backus y Jhonston a finales del siglo XIX, recorre el Perú en detalle. Además de ser un buen redactor, lo que hace su lectura un placer, Middendorf muestra una enorme sensibilidad hacia la población, reflejo probablemente de su profesión

⁸⁷ Antonio Raimondi. El Perú, vol. I. (Lima: Imp. Torres Aguirre, 1942), 161.



médica. Un punto a tomar en cuenta es que su relato se produce tras la guerra con Chile, en esos momentos claros en los que están presentes los estragos al tiempo que se va notando el inicio de la reconstrucción.⁸⁸

En el caso de su descripción del Ascope y el valle de Chicama, es valiosa y complementa la descripción detallada de Raimondi expuesta arriba. Explica el alemán que Ascope:

*Está situado en el extremo superior de la zona cultivada del valle, a una distancia de 8 leguas (24 km.) del mar y 2 leguas (6 km.) de Trujillo. Se pasa por la hacienda Facalá y tiene las tierras más fértiles y del más alto rendimiento del valle.*⁸⁹

Las haciendas Casa Grande y Tulape, son las haciendas mejor administradas del valle por un alemán. La primera es propiedad de un italiano y la otra de un alemán Albrecht, quien cuando era arrendatario de Facalá había hecho fortuna, sin embargo estas haciendas fueron afectadas por la súbita caída del precio del azúcar y tuvo que entregar su propiedad a sus acreedores. ...las nuevas y grandes instalaciones para la elaboración del azúcar solo eran usadas parcialmente en esos momentos.

*En el centro del gran depósito se alza una torre, en cuyo primer piso se lee el lema del propietario: "tace, ora et labora", en comparación con los edificios de la fábrica, la residencia es pequeña y algo sombría a causa de los árboles que se yerguen delante. Un contratista dispone de 20 a 120 peones. Hay contratistas chinos y peruanos.*⁹⁰

*La caña de azúcar necesita aquí 18 meses para madurar. Una plantación de caña sembrada, puede tener nuevas zafras, pero generalmente se le renueva después de 6 zafras, pues los siguientes cortes producen caña de escaso zumo.*⁹¹

⁸⁸ Ernst Wilhelm Middendorf. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. Tomo II. La costa. 1ª versión española. 1973. (Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1900).

⁸⁹ Op. Cit., 260

⁹⁰ Op. Cit., 261- 262

⁹¹ Op. Cit., 262.



Don Andrés Larco Bruno

Los Barones del Azúcar

Una serie de circunstancias se conjugaron en los años de la posguerra para que lo que parecía una tarea imposible se convirtiese en uno de los momentos más prósperos de la historia azucarera del Perú. El inicio, sin embargo se encuentra en los años anteriores a la guerra cuando al final de la etapa del guano, el capital comenzó a buscar nuevos emprendimientos a los cuales migrar. Michael Gonzales conocedor profundo del proceso, inicia su capítulo sobre "Hacendados y Capital 1860-1933 con una síntesis muy clara del inicio del proceso que vale la pena transcribir:

Durante las décadas de 1860 y 1870 se dieron pasos importantes en la transformación económica y política del Perú y. El auge guanero iba ingresando a su fase final y se acercaba la hora en que los capitalistas tendrían que buscar ganancias en otros lugares. A lo largo del siglo XIX muchos de los comerciantes y especuladores que se habían beneficiado con el comercio guanero decidieron invertir sus utilidades en la agricultura costeña. Algunos de ellos formaban parte de viejas familias coloniales, pero muchos eran inmigrantes recién arribados que combinaban una considerable habilidad empresarial con un fuerte deseo de avanzar económica, social y políticamente. Al convertir sus inversiones en fortunas, eventualmente consiguieron ingresar a la élite nacional y al aristocrático Partido Civil.⁹²

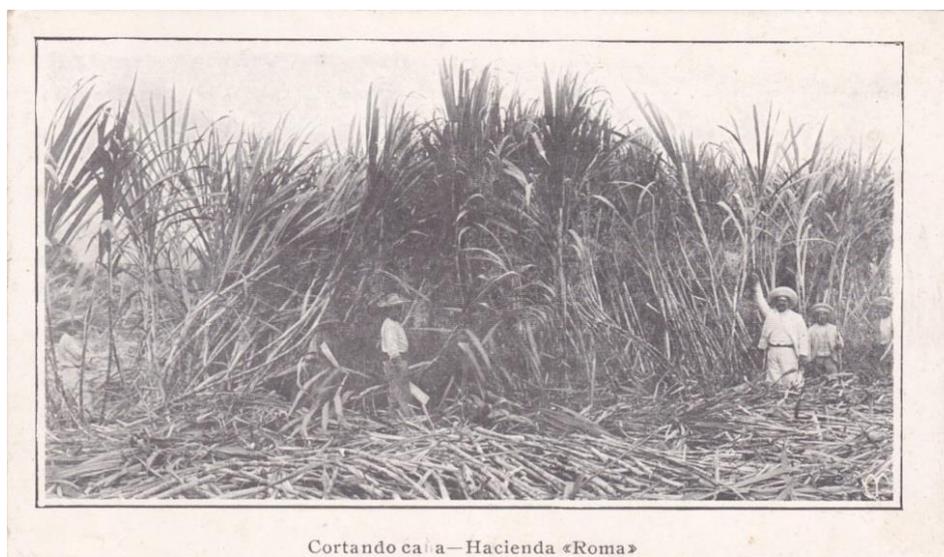
Es en ésta época en la que se van a iniciar las concentraciones de tierras en manos de algunas familias buscando muchas veces que si bien las tierras están en manos de uno de los miembros de éstas, la empresa explotadora fuese una negociación en la que participaran los diferentes miembros de éstas. Dentro de estos desarrollos agro industriales van a surgir nombres como los de los hermanos Andrés y Víctor Larco originarios de la ciudad de Alghero en la isla de Cerdeña, Italia y del alemán Juan Gildemeister quienes gracias a créditos obtenidos del extranjero por su visión a largo plazo, se hicieron de haciendas azucareras en el valle de Chicama llegando a controlar

⁹² Michael J. Gonzales. *Azúcar y trabajo: La transformación de las haciendas en el norte del Perú. 1960-1933*. (Lima, B.C.R.P./I.E.P., 2016).

toda la industria en pocos años. A éstos nombres se sumó la poderosa Casa Grace cuyo “Contrato Grace” que salvaba a estado peruano de la bancarrota y lo ponía en camino a la reconstrucción nacional, adquirió de la familia Alzamora la hacienda Cartavio en el valle de Santa Catalina y posteriormente incorporaría Paramonga y otras propiedades azucareras.

Los hermanos Larco

Los hermanos Andrea y Rafael Larco Bruno vinieron al Perú desde su natal Cerdeña en 1835.⁹³ Se instalaron en Lima iniciando un negocio minorista que tuvo un éxito y rápido crecimiento requería del apoyo de sus hermanos. A los tres años de haber llegado los Larco al Perú, habían acumulado ya un capital que los llevó a comprar una hacienda, la “San Ildefonso” en el valle de Virú para producir cochinilla, pero al final de la década siguiente, ante la introducción masiva de los tintes sintéticos, los Larco decidieron vender San Ildefonso en 1879 y poner el énfasis de sus negocios en el cultivo de caña y la producción de azúcar en el valle de Chicama, empresa en la que ya desde inicios de la década de 1870 se habían comprometido al alquilar primero y comprar luego (1872) la hacienda Chiquitoy, al final de la década, en 1878, compraron las haciendas Tulape y Cepeda que unieron bajo el nombre de “Roma” y finalizaron esta etapa alquilando Mocollope y formando la Compañía Larco Hermanos.



Cortando caña—Hacienda «Roma»

Postal editada por “Negociación Azucarera “Roma” – Víctor Larco Herrera.
Colección del autor.

⁹³ Susana Aldana Rivera. Liberalismo, Economía y Región: El escenario norteño entre 1840 y 1930. En: *Historia económica del norte peruano*. Contreras Carranza, Carlos y Elizabeth Hernández García-Editores. (Lima: B.C.R.P./I.E.P., 2017), 220.

Si bien los inicios del desarrollo de las empresas de los hermanos Larco se dieron antes de la guerra con Chile lo que significó que tuvieron que sufrir las consecuencias de esta, con sus incendios, secuestros y cupos, una vez terminado el conflicto consiguieron, gracias a su buen crédito y al prestigio adquirido en el mercado local e internacional, un importante préstamo de la casa Graham Rowe & C°. con el que pusieron nuevamente en funcionamiento sus propiedades agrícolas y con los resultados positivos estuvieron en condiciones de adquirir nuevas tierras de los propietarios del valle a quienes la situación había llegado a la quiebra.

Roma quedó en manos de Andrés Larco y las demás propiedades mencionadas pertenecían a Rafael. Al fallecer éste la empresa pasó a llamarse “Viuda de Larco e hijos” y desde 1888 quedó bajo la administración de Víctor, el hijo mayor muy bien preparado en el Colegio Inmaculada y en el Instituto de Lima, quien sería el que llevaría a la empresa al siguiente nivel de desarrollo.

Ante el éxito de la empresa en parte por la subida del precio del azúcar de caña por la caída de la demanda de azúcar de remolacha en Europa, los Larco siguieron ampliando su frontera agrícola en el Valle hasta que a principios del siglo XX, Víctor Larco era el más grande hacendado azucarero del país.

Al iniciar el siglo XX, Rafael Larco adquirió las haciendas Molino de Bracamonte y Chiclín, que se convertiría en el centro de operaciones de la negociación y años más tarde le compró la hacienda Roma a su tío Andrés, y con el correr del tiempo, según indica Susana Aldana, “se expandirá así sobre un total de 24 haciendas del valle de Chicama, con las que

intentó una modernización profunda de la agricultura”.⁹⁴



Población Chiclin. Medalla acuñada con motivo de la inauguración de los trabajos y visita del Presidente José Pardo. 26 de junio de 1906.

Tras el fin de la Primera Guerra Mundial llegó la recuperación de la producción azucarera de remolacha en Europa y por lo consiguiente la caída del precio de azúcar de caña. Esto sumado a la urgencia del cobro de las deudas con las que el viejo continente quería

⁹⁴ Ibid.

reconstruirse, hizo que Rafael Larco tuviese que vender la hacienda Roma en 1927, la cual pasó a manos del otro ente gigante azucarero del valle, los alemanes Gildemeister los que, a diferencia de los Larco no habían tenido interés por incorporarse socialmente al entorno peruano.

Los Gildemeister

El segundo emporio azucarero del valle de Chicama perteneció a la familia alemana originaria de Bremen, Gildemeister. Johan Gildemeister llegó como marino mercante a Chile donde compró un barco para dedicarse al negocio de la madera desde el puerto de Valparaíso. En 1848 se trasladó al Perú y abrió en Lima una empresa dedicada a la importación de productos especialmente europeos. Al percatarse de las posibilidades de los negocios de salitre, que ya había conocido durante su estadía en Chile, hizo importantes inversiones en ese rubro.

Cuando se produjo el terremoto y tsunami del 1868 en la región salitrera que mojó y destruyó todo el salitre que se encontraba en el puerto listo para su embarque, Gildemeister, gracias al telégrafo recientemente instalado, pudo advertir a sus contactos en Europa y comprar lo que había tanto en los depósitos en los puertos así como lo que fue llegando antes de que la noticia de que el salitre en puertos peruanos y chilenos había desaparecido.

Este manejo de la situación le permitió lograr altos precios por los nitratos que tenía en sus manos gracias a sus agentes y ese incremento de su fortuna le permitió convertirse en uno de los mayores productores y exportadores de salitre. A fines de siglo al percatarse de que comenzaban a bajar rápidamente los precios de los nitratos, vendió sus propiedades a una firma inglesa y comenzó a adquirir haciendas en el norte peruano.



Medalla conmemorativa de la visita del presidente José Pardo a la Hacienda Casa Grande. 27 de junio de 1906.

La situación de otro alemán, hacendado y azucarero éste, Luis Albrech se había deteriorado desde el tiempo de la guerra y Gildemeister pudo adquirir a partir de 1888 sus haciendas del valle de Chicama a precios muy favorables. Comenzó por Casa Grande y



Sausal y de allí en adelante seguiría el alemán expandiendo sus propiedades hasta que al momento de su muerte, bordeando con el fin de siglo Gildemeister se había ampliado sus pertenencias con la adición de chacras y otras pequeñas parcelas que llegaron a sumar un total de 26.⁹⁵

Gonzales puntualiza el momento en el que los Gildemeister llegan a su apogeo en el momento en que adquieren Casa Grande. Dice éste investigador: “Con la compra de Roma, los Gildemeister alcanzaron una incuestionable preeminencia agrícola en el valle de Chicama.”⁹⁶

Con el tiempo la familia Gildemeister logro poder controlar todo el valle de Chicama desde el puerto de Malabrigo por donde entraban y salían las mercaderías hasta la hacienda Chuntubamba en la serranía del valle de donde se proveía para atender a la población.

Crisis y problemas sociales

A principios del siglo XX las haciendas norteñas se estaban convirtiendo en empresas modernas en las que primaba la incorporación de las más avanzadas tecnologías. Victor Larco no solo apostó por la modernización tecnológica de la empresa sino que destacó mucho de su esfuerzo en pro de los trabajadores lo que se tradujo en un aumento de los salarios que llegó a alcanzar el 33%. Construyó además casas adecuadas para los trabajadores de sus haciendas, recuerdo de lo cual ha quedado en la medalla que se acuñó con motivo del inicio de las obras en Chiclín durante la visita que hizo a esa localidad el presidente José Pardo en 1906.

Además de su preocupación por el personal de su entorno próximo, apoyó a la Liga progresista de Artesanos colaborando en la construcción de su local. Más allá de lo propiamente local Victor Larco fue conocido por sus obras de filantropía como el primer centro de protección y curación de los enfermos mentales que lleva su nombre en la ciudad de Lima. También impulsó la cultura y el mayor conocimiento del Perú prehispánico con la creación del Museo de Chiclín posteriormente trasladado a Lima donde sigue siendo un centro de investigación, repositorio y visita obligada de los viajeros que visitan el país.

Al lado de esta actuación de carácter favorable en los aspectos económico, social y cultural que caracterizó a la familia Larco, se encuentra la de los alemanes Gildemeister y sus empresas ya que además de no buscar una identificación con el Perú sino que por el contrario se asociaron con firmas alemanas e incluso llegaron a cambiar el nombre a Casa Grande Zuckerplantagen A.G. El arreglo al que llegaron con el presidente Benavides quien a cambio de 44,000 Libras Esterlinas les dio la concesión exclusiva del puerto de Malabrigo mientras que los otros exportadores e importadores debían usar el puerto de

⁹⁵ Aldana. Op. Cit., 221.

⁹⁶ Michael J. Gonzales. 2016. Op. Cit., 87.



Salaverry pagando impuestos que encarecían sus productos, no hicieron sino que cada vez fuera siendo más notorio el rechazo que hacia ellos sentía la población.

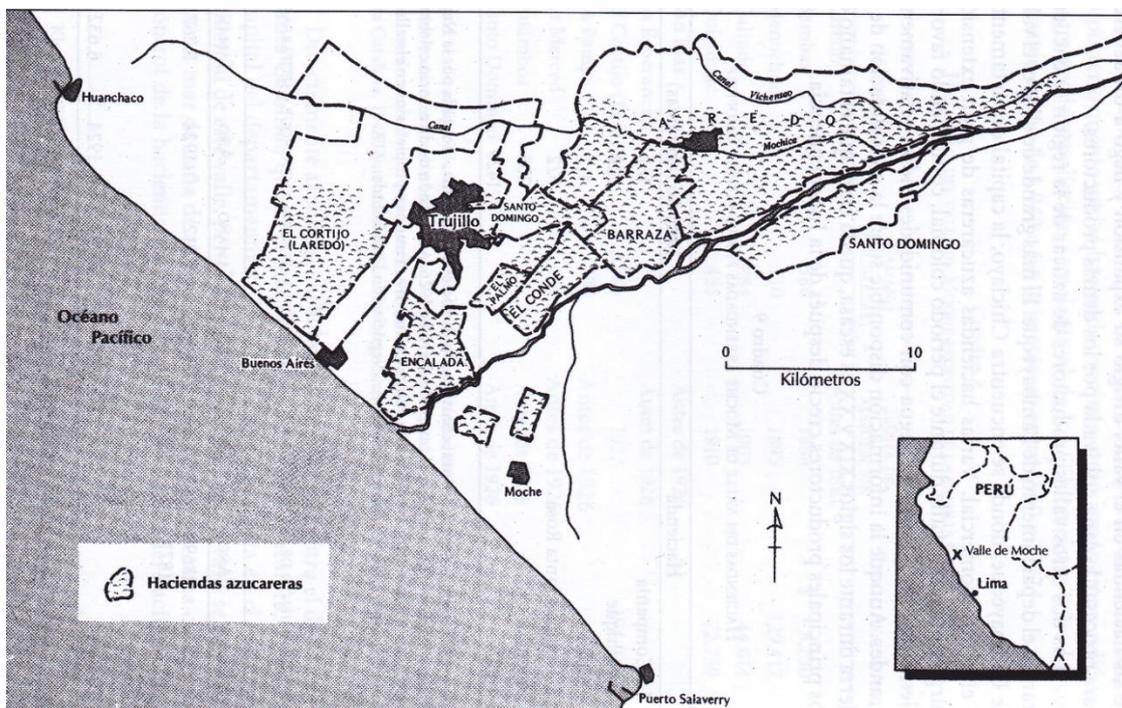
Susana Aldana, en su artículo ya citado sintetiza este rechazo de la siguiente manera luego de describir la modernización de las empresas agrícolas de Chicama y del esfuerzo de los Larco por el bienestar de sus trabajadores y de la comunidad en general:

Pero aquí termina la comparación, pues las actividades económicas de los Gildemeister causaron un fuerte rechazo local. Para 1910 la hacienda Casa Grande tuvo que enfrentar todo un conjunto de protestas que implicaron la captura del tambo y luego del almacén de la hacienda; dos años después (1912), quemaron los cañaverales y saquearon las bodegas. La Negociación Agrícola Chicama Ltda. nació en 1915 y tomó a su cargo los bienes vinculados a la hacienda; consiguió un puerto para uso exclusivo, el puerto Malabrigo – hoy Puerto Chicama -, gracias al presidente Benavides a cambio de 44,000 Libras Esterlinas; y, finalmente construyó el ferrocarril directo entre la hacienda y el puerto. Nadie pudo competir con ésta negociación pues los que usaban el puerto de Salaverry tenían que pagar impuestos.⁹⁷

La historiadora mencionada termina refiriéndose a que los Gildemeister lograron un control total del valle desde el puerto como se ha visto hasta el otro extremo del mismo en las haciendas serranas de donde llegaban los suministros para alimentar a la población y concluye con unas palabras que engarzan con lo que sería el siguiente desarrollo de las haciendas azucareras del norte del Perú: “El descontento campeó y se expresó sociopolíticamente a través de los partidos.”⁹⁸

⁹⁷ Aldana. Op. Cit., 221.

⁹⁸ Ibid.



Haciendas azucareras del Valle de Moche o Santa Catalina.⁹⁹

Valle de Moche o Santa Catalina

La hacienda Laredo.

La hacienda Laredo pegada a Trujillo es la azucarera más importante del valle y su existencia se remonta hasta un testimonio expedido por el escribano Francisco Nieto a favor del Maestre de Campo Felipe Coronel y Mendoza fechado el 22 de octubre de 1544, pero su nombre actual deberá esperar dos siglos ya que es recién a fines del siglo XVIII, cuando la hacienda azucarera llamada “San Nicolás del Paso” ya en manos de los condes Ramírez y Laredo cambia su nombre por el apellido de sus propietarios.

De los Ramírez de Laredo la hacienda pasó ya durante la república a la familia Macpherson hasta que el 2 de marzo de 1867 el señor Juan F. Macpherson se la vendió al señor Manuel Antonio Chopitea quien la dejó, tras su fallecimiento a su hijo José Ignacio Chopitea Luna Victoria.¹⁰⁰

Durante la visita efectuada a la región por el presidente José Pardo en 1906, cuyas medallas acuñadas para recordar ésta se han presentado al tratar sobre las haciendas

⁹⁹ Michael J. Gonzales. *Azúcar y trabajo. La transformación de las haciendas en el norte del Perú 1860 – 1933*. Op. Cit. Mapa 4.

¹⁰⁰ Roberto Meza Finochetti. Laredo Perú. <http://laredoperu.blogspot.pe/2008/11/laredo-y-su-historia.html>, (consultada el 12 octubre de 2017)



La historia de la caña de azúcar en Lambayeque es similar que la de los valles de Trujillo, es decir que éste cultivo se expandió rápidamente hasta que se convirtió en el producto agrícola principal de la región. La historiadora Susan Ramírez en su trabajo sobre la economía del norte peruano comparando la industria azucarera a la otra importante de la región que era la manufactura de jabón explica que:

El complaciente descuido de las autoridades virreinales; el crecimiento de los mercados locales e internacionales; la normalización de la trata de esclavos que resolvió la escasez de mano de obra; unas mayores facilidades de crédito, y los precios variantes, pero mayormente favorables de los productos locales en el siglo XVII, facilitaron la expansión de las estancias, tinas y tenerías, aunque no como favorecían a las “haciendas y trapiches”; todas condiciones propicias que dieron lugar a que los hacendados ampliaran las instalaciones existentes en sus propiedades y algunos incluso las triplicaron antes de mediados del siglo XVII.¹⁰³

Hacienda Pomalca.

La hacienda Pomalca al norte del valle y muy próxima a la ciudad de Chiclayo es hasta el día de hoy un emporio azucarero, destacada por la calidad de su aguardiente de caña, único producto que con el nombre de Ron se vende, al lado del más famoso Ron Cartavio, a nivel nacional.

Hacia el año 1670 el capitán español Martín Núñez de Alzo, quien desde 1542, poco después de la conquista era propietario de la hacienda Pomalca y otras alledañas sobre el río Lambayeque que dedicaba a la crianza de ganado lanar y porcino, introdujo en ellas el cultivo de la caña de azúcar.

La caña ya había sido introducida en la región con éxito y Nuñez de Alzo dedicarse a la producción de azúcar, aguardiente y demás derivados como la miel y la chancaca que tenía una constante demanda en el mercado. El cultivo de la caña implicaba, además de la adquisición de tierras, la preparación de éstas, así como de las vías de agua para contar con un riego adecuado y en especial los equipos necesarios para la transformación de la caña en mercancías.

En vista de que el emprendimiento fue un éxito, a la muerte de Martín sus hijos Thomas y Joseph se encargaron de la administración y veintidós años más tarde los sembríos azucareros de Pomalca, que inicialmente cubrían 54 hectáreas, se habían extendido con la compra de Samán, Filitum y La Calera llegando a tener 200 hectáreas más 150 que alquilaban. La baja del precio del azúcar por el rápido desarrollo del proceso de hacer azúcar de la remolacha en Europa, decidió a los hermanos Núñez a vender sus tierras en 1699 a Juan Bonifacio Seña y Chirinos y de este a su hijo el Capitán Francisco de Seña y Chirinos quien le agrega otras tierras compradas a los jesuitas.

Cuando la costa norte fue afectada por el fenómeno del niño dos veces en pocos años, primero en 1720 y luego en 1728, las plantaciones, canales de regadío y plantas

¹⁰³ Susan Elizabeth Ramirez, La economía colonial del norte peruano. *En: Historia económica del norte peruano.* (Lima: BCR / IEP, 2017), 97.



industriales fueron destruidas. Se sumó a esto el incremento de la producción azucarera del Caribe con la consecuente caída de los precios por lo que, al no poder pagarse las deudas la hacienda tuvo que ser vendida varias veces en remates públicos hasta que finalmente en 1784 es adquirida por la familia Martínez de Pinillos quienes emprendieron nuevamente con ímpetu el cultivo de caña y producción de azúcar y derivados quedando en la administración. Con altas y bajas durante un período de 85 años.

Pasa luego, en 1868, la propiedad a la familia Gutierrez de la Torre compuesta por cinco hermanos, Carlos, Vicente, Simón, Agustín y Salvador quienes tres años después expanden la propiedad incorporando la hacienda Collus. En un recuento histórico publicado en internet y apoyado en un trabajo de la historiadora Susan Ramirez sobre las haciendas de Lambayeque se explica:

En esta época aún se mantenían procesos muy rudimentarios en la elaboración del azúcar y destilación de alcoholes pero los hermanos mayores Vicente y Simón inician una serie de modificaciones de acuerdo con la revolución industrial de aquella época, don Vicente se encarga del campo, Simón se encarga de la industria organizando una verdadera fabrica con los últimos avances tecnológicos de la era industrial, se modifica substancialmente los métodos mecánicos e industriales multiplicándose considerablemente la capacidad de los trapiches e instalando modernos laboratorios de azúcar, tierras y abonos, se construyó la línea del ferrocarril que llegaba al puerto de Eten, gracias a esta introducción de avance tecnológico, desde 1869 hasta 1895 logró un notable desarrollo. A la muerte de don Simón los activos y pasivos de la hacienda pasan a don Vicente y a la muerte de este pasan a sus herederos, en 1896 se constituye la empresa colectiva “Gutiérrez y hermanos” iniciando de esta manera el periodo empresarial de Pomalca.¹⁰⁴

El Valle de Saña y la Hacienda Cayaltí

El valle de Saña es el más sureño de Lambayeque y si bien en Lambayeque había latifundios cuenta Macera que en 1767 un visitador oficial del abandono de varias haciendas a los “trapichitos” de indios de ser la causa del abandono de varias haciendas entre las cuales mencionó a Cayaltí.

Desde finales del siglo XIX las tierras de Saña que fuera un valle famoso en tiempos coloniales por la importancia de su población que fuera destruida tanto por la naturaleza como por los piratas como castigo divino decían los religiosos a causa de su desenfrenada inmoralidad, fueron pasando a la familia Aspíllaga por compra, arrendamiento, ocupación de tierras y maniobras políticas con lo que se formó la Hacienda Cayaltí que fue prácticamente la única del valle y una de las más poderosas del país.

¹⁰⁴ Elmer Fernandez Gastelo. Pomalca dulce tradición. <http://pomalcahistoriaydulcetradicion.blogspot.pe/2011/07/la-hacienda-pomalca.html>. (Consultada el 18 julio de 2017).

Más adelante se mencionará algunos de los métodos utilizados por los hacendados, en éste caso los Aspíllaga de Cayaltí, para adquirir tierras y sus presiones políticas para consolidarlas. Por ahora se verá el proceso de tecnificación de la empresa.

A fines de la década de 1870 el ingenio de Cayaltí era el mejor del país de acuerdo a los comentarios de encontrados en la correspondencia de Ramón Aspíllaga Barrera a su hermano Antero fechada el 21 de setiembre de 1875 y una década después el 7 de octubre de 1887, una carta entre los directivos de la empresa confirma que esa idea era compartida “por un grupo de dignatarios que acababan de visitar la mayoría de las haciendas azucareras de la costa.”¹⁰⁵

Una constante de Cayaltí fue la mejora de sus procesos industriales. Entre 1889 1906. Una clara secuencia de éste se puede notar en el siguiente párrafo escrito por Gonzales en que comenta que los Aspíllaga:

Incrementaron la capacidad de carga del sistema de cinta transportadora que alimentaba de caña al ingenio. Esto permitía triturar cantidades más grandes de caña y llevó directamente a un incremento de 30% en la producción, así como a la reducción en el número de trabajadores necesarios en ésta área. En 1906 los cilindros que trituraban la caña fueron modificados para aumentar la capacidad de extracción del jugo de 56 a 68% lo que elevó la cantidad de azúcar sembrada con caña.¹⁰⁶

Este proceso continúa en los años siguientes y para el año 1911, gracias a préstamos tomados, los Aspíllaga renovaron la planta adquiriendo tres cilindros con una mayor capacidad de extracción que la elevaba a 78% de jugo lo que significó que en el primer día de funcionamiento incrementarían la producción de azúcar en 18% incluso con menos caña. Lo negativo de este “progreso” fue que de inmediato la empresa despidió a veinte de los trabajadores del ingenio e incluso redujo el número de trabajadores en el campo.

Si bien al tratar del transporte de las cañas al ingenio y de las ventajas que significaron los ferrocarriles portátiles y fijos no solo en el aspecto económico sino en especial de seguridad, se ha podido notar el poco cuidado que se tenía con los servidores de la hacienda, sea ésta de Cayaltí como otras, pero es aquí oportuno traer a colación la manipulación del poder político y económico que se ejerció sobre el personal y que desembocaría poco después en los movimientos sociales y el nacimiento de los partidos políticos.



¹⁰⁵ Michael J. Gonzale Fichas de consumo de carne de Cayaltí. Col. R. Gallegos

¹⁰⁶ Michel J. Gonzales. Op. Cit., 98.



Los hacendados, en éste caso los Aspíllaga contaban no solo con el poder del capital, sino que, habiendo incursionado en la política tenían miembros de la familia en lugares claves. Aunque el presente estudio no pretende entrar en la etapa en que se desarrollan los conflictos sociales y el crecimiento de los partidos por ser un tema que por su complejidad debe ser estudiado de manera independiente y desde parámetros diferentes, se ha considerado importante incluir como caso de estudio el incidente ocurrido en 1913 entre la administración de Cayaltí y los vecinos del pueblo de Saña.

Desde hacía un tiempo los Aspíllaga litigaban contra los pobladores de Saña por los títulos de unas tierras que reclamaban como suyas. Finalmente, en 1913, el tribunal dio la razón a Cayaltí lo que enfureció a los vecinos quienes procedieron a incendiar y destruir las propiedades de la hacienda situadas dentro del pueblo y quemaron algunos campos motivo de las discrepancias.

La reacción no se hizo esperar y el Ejército, a solicitud de los Aspíllaga, llegó a develar el “motín”, matando a dos trabajadores, hiriendo a otros, tomando control del pueblo, prohibiendo las reuniones, la posesión de armas y la venta y consumo de alcohol. Ante la atrocidad de la reacción de la fuerza pública el prefecto de Lambayeque quedó espantado e informó a las autoridades de Lima que las haciendas habían ocupado terrenos de los cerros que rodeaban Saña y calificaba la acción del Ejército indicando que solo podía ser calificada como una “masacre”.

El tercer acto de la tragedia llegó poco después cuando copia del informe del prefecto llegó al escritorio de Ántero Aspíllaga Barreda quien de inmediato tomó cartas en el asunto y, como los prefectos eran puestos directamente por el presidente movió sus hilos para que el de Lambayeque fuera cambiado por otro más de “su agrado”, lo que se consumó en menos de una semana.¹⁰⁷

Valle de Nepeña: Hacienda San Jacinto

La hacienda San Jacinto queda a 405 kilómetros al norte de Lima y a 45 de Chimbote. Perteneció a los Jesuitas durante el virreinato. A partir de la expulsión de la orden pasó a manos privadas.

En 1868 la propiedad pasa a Don Henry o Enrique Swayne, un escocés quien sentó las bases de la industria azucarera moderna. Al fallecer la Hacienda San Jacinto sería administrada por su yerno Don Augusto B. Leguía hasta 1908, año en que la deja al ser elegido Presidente del Perú.

405 km al norte de Lima y a 45 km de la ciudad de Chimbote. Actualmente incluye los siguientes anexos: constituida por siete anexos: San Juan, Motocachy, San José, Cerro Blanco, Capellanía, Huacatambo y La Capilla.

Esta histórica zona durante la época virreinal sería entregada a la orden jesuita, pasando en 1947 se constituye en la “Negociación Azucarera Nepeña S.A.”, en 1969 es afectada por la “Reforma Agraria” del estado, convirtiéndose a partir de 1970 en la “Cooperativa

¹⁰⁷ Gonzales. Op. Cit., 92-93. Cita cartas entre los Aspíllaga con fechas específicas.

Agraria Azucarera Limitada N° 40". En 1992 pasa de Cooperativa a Sociedad Anónima. En diciembre de 1997 se convierte en la "Compañía Peruana del Azúcar S.A.". El 22 de Octubre del 2009, la Corporación Azucarera del Perú S.A, perteneciente al Grupo Gloria, se convierte en la principal accionista de la entonces "Agroindustrias San Jacinto S.A.A."

Valle del Rio Fortaleza: Hacienda Paramonga

Paramonga en el distrito de Barranca, provincia de Chancay es considerada el primer distrito agroindustrial del Perú por las fábricas dedicadas a los derivados de la caña de azúcar. La hacienda Paramonga quedó en manos de la empresa Grace tras el arreglo llamado "Contrato Grace" por el arreglo de la deuda del Perú con Inglaterra. La tradición cañera de la hacienda venía desde antiguo y ya en 1877 Mariano Felipe Paz Soldán, en su diccionario geográfico decía:

Paramonga, antiguamente Parmunca. Hacienda de caña, departamento de Lima, provincia de Chancay, distrito de Pativilca: Habt. 141. Existen las ruinas de una hermosa fortaleza del tiempo de los Incas. Dista de Pativilca $\frac{1}{2}$ leg. (3 k).¹⁰⁸



Vista aérea de la fortaleza de Paramonga rodeada de cañaverales. Aprox. 1940.
Colección del autor.

En 1922 Stiglish solo añade que la hacienda está entre los ríos Fortaleza y Pativilca y que su población ha aumentado a 748 habitantes.¹⁰⁹

¹⁰⁸ M.F Paz Soldán. Op. Cit., 662.

¹⁰⁹ Germán Stiglish. Op. Cit. 2ª parte, 784.

El viajero alemán Middendorf al que se ha recurrido tantas veces en éste trabajo, pasó y se alojó en la hacienda Paramonga a fines de agosto de 1886 y aunque su interés se centraba en la visita a la fortaleza, ha dejado una descripción interesante de las estructuras. Comienza mencionando que la hacienda pertenece en esa fecha a la familia Canaval y que es una de las más grandes “y mejor administradas” de todo el valle, y prosigue:

Los edificios de la hacienda forman un imponente conjunto, compuesto de la Casa hacienda y de instalaciones; entre ambas se encuentran los corrales, que encierran cientos de bueyes, hatos de vacas, caballos y mulas. El ingenio de azúcar es nuevo, bien construido de ladrillos; La maquinaria reciente y bien provista de las últimas innovaciones técnicas. Al pie de una colina rocosa se encuentra una amplia residencia, cuyos dos pisos están rodeados por corredores. Delante de la casa hay un lindo y bien cuidado jardín, y junto a éste, los patios que ahora no se utilizan, en los que se encerraban antes a los esclavos y a los trabajadores chinos a contrato.¹¹⁰

El Valle de Lima



Acueducto de la hacienda Villa. Foto: Arqueólogo Rolando Arciga, 2012.

Los Valles de Lima fueron un importante centro azucarero durante mucho tiempo, lo que lleva a decir a Pablo Macera al comentar sobre la producción azucarera del país que “el gran núcleo estaba compuesto por los valles inmediatos a Lima, desde Chancay a

¹¹⁰ E. W. Middendorf. Op cir., Tomo II, 198.



Cañete”.¹¹¹ el agotamiento de las tierras, y la creciente deuda contraída por los propietarios, sumado a los cambios impuestos por las Reformas Borbónicas del siglo XVIII y las dificultades de conseguir mano de obra esclava, causó un desarrollo de las áreas azucareras en nuevos lugares, creando una activa competencia a la industria limeña. Susan Ramírez dice al respecto:

El crecimiento de la competencia golpeó porque se produjo también el movimiento de la producción de caña hacia nuevas áreas. El mercado del azúcar de Lima había sido copado por la producción de los valles de Cajamarca y de Huamachuco, donde las cosechas se producían a menor costo.¹¹²

Hacienda Villa

El valle del Rimac, contó con importantes haciendas azucareras en tiempos del virreinato, la principal de las cuales fue la Hacienda Villa, al sur de Chorrillos, que perteneció a los Jesuitas hasta su expulsión y posteriormente a la familia Lavalle.

Aún en 1877, Paz Soldán la menciona pero sin dar mayor importancia ni anotar más datos que decir que es una hacienda dedicada al cultivo de caña en el distrito de Chorrillos. Casi medio siglo después, en 1922 Stiglish solo agrega que también se cultivaba algodón y que contaba con 186 habitantes.¹¹³

Pero la historia de la hacienda Villa cuyo edificio central pertenece a la universidad San Juan Bautista, ha superado el tiempo y con la restauración en curso de la capilla permite tener una idea de lo que fue ese importante centro industrial de la capital.

Desde el siglo XVI y con mayor precisión desde 1595 según indica el historiador Juan Luis Orrego, los jesuitas tomaron posesión de la hacienda Villa.¹¹⁴ que pertenecía a la administración del Colegio de San Pablo y que creció con la adquisición de los terrenos vecinos adquiridos directamente de los pobladores naturales del valle de Surco o de otros propietarios españoles.

Cuando en 1767 el virrey Amat y Junient, por orden del rey Carlos III expulsó a la orden del Perú, Villa quedó bajo la administración de la corona y ejercida en el tiempo por los siguientes administradores: Pedro de Echevery; Hernando de Garay; Joseph García de Urbaneja; Fernando de Arentabegaray; Joseph Villagómez; Nicolás López Molero y, Bernardino Sáenz. Aunque los nombres son muchos, este período solo duró una década y durante esta, por la indiferencia del estado y la ineficiencia de los administradores, la hacienda cayó a un nivel nunca visto. En vista de ello el Estado decidió que lo más conveniente era subastar la propiedad lo cual se llevó a cabo en 1777.

¹¹¹ Pablo Macera. Trabajos de Historia, Tomo IV. *Las Plantaciones azucareras andinas, 1821-1875*, 28.

¹¹² Susan Ramírez. Op. Cit., 158.

¹¹³ Paz Soldán. Op Cit., 977 y Stiglish. Op. cit. mp. 1130.

¹¹⁴ El Comercio. <http://elcomercio.pe/lima/viejo-acueducto-hacienda-villa-320730>. (Consultada el 15 julio de 2017).



Llegado el momento de la subasta, a finales del indicado año 1777, se presentaron tres postores interesados por la Hacienda Villa. Estos fueron Antonio Zañartu, Gregorio Miranda y Joseph Gabriel de Larreategui, aunque siempre se dijo que en realidad quien estaba interesado por la propiedad era el comerciante Pedro Tamarria que estaría haciéndose representar, por motivos poco claros entre los que estaba una reciente quiebra de sus negocios, por don Gregorio Miranda quien a las finales salió ganador de la contienda con una puja de 200,000 pesos los cuales, sin embargo no tendrían que comenzarse a pagar las cuotas estipuladas hasta el año 1780. Así, firmados los papeles y concluidos los trámites, Pedro Tamarria entra en posesión de la Hacienda Villa en agosto de 1778.

Para comprender los problemas que se venían enfrentando en Villa y que solo se agravarían con el tiempo es necesario entender que la hacienda dependía de las aguas traídas por el rio surco, un canal que nacía en una boca tomada al Rimac cerca de lo que hoy es el cercado y que servía la parte suroeste del valle. Esta toma y canal había sido abierto en tiempos del horizonte medio, (aprox. 1000 DC) y que, aunque ya no es posible pescar camarones en él como fue hasta inicios del siglo XX, sigue sirviendo al valle mil años después de su creación. El problema fundamental con el Rio Surco es que, al igual que el Rimac, es estacional. Esto y las sangrías que se le realizaban en el camino hacia los humedales o pantanos en que terminaba, hacía que hubiese constantemente pugnas por el agua.

Si bien Tamarria y antes los jesuitas se quejaban de que las poblaciones del camino, especial los del pueblo y chacras de Surco “robaban” el agua, los mismos reclamaban que ellos hacían el trabajo de limpieza del cauce cada año sin que se les reconociese ningún pago y sin contar con el apoyo de los trabajadores, básicamente esclavos, de la hacienda Villa que eran los beneficiados. Verdad es también que son repetidas las ocasiones en las que por descuido se desbordaba el canal inundando amplios espacios que llegaron hasta el entorno de la plaza principal, iglesia y cementerio del pueblo de Surco.

Como si estos problemas fueran pocos al año siguiente del inicio de su administración, en 1779 Tamarria tiene que encarar un levantamiento de esclavos. Este levantamiento es de especial interés para los especialistas de la historia social porque está relacionado a una defensa de la familia esclava y se produce cuando se pretende vender hombres a lugares alejados de sus mujeres e hijos. Debe entenderse también que aunque en el medio nacional costero y serrano no había posibilidades de esconderse en bosques como si logran hacer los esclavos del Caribe y del Brasil, en el caso de villa los totorales de los pantanos representaban un excelente refugio.

A dos décadas del inicio de su administración, Tamarria está muy enfermo y entrega el manejo de la hacienda a su hijo Bernabé Tamarria. Los problemas han sido constantes e inclusive perdió el anexo San Tadeo al no poder cumplir con sus obligaciones con la corona. Bernabé logra entrar en contacto con el Marqués de Montemira y se toma en consideración el hecho de que los años de administración estatal habían sido en buena parte los responsables de los problemas posteriores y así, Pedro Tamarria, antes de su



muerte en 1803 un cierto resarcimiento y se prueba que había habido actos de mañla fe de un tal Fernandez de Colunga contra Tramarría.

Dos años después de la muerte de Pedro Tramarría, ya saneada la situación con el gobierno, se produce un nuevo remate de la hacienda Villa y producto de éste se las adjudica Joseph Antonio de Lavalle, cuya familia mantendrá la propiedad hasta la segunda mitad del siglo XX.

Entre lo que queda actualmente de las viejas estructuras está parte, unos 400 metros, del acueducto construido hacia el año 1743 íntegramente de adobe que llevaba el agua a los cuatro molinos que se usaban para moler la caña y producir el aguardiente por el que era famosa la hacienda Villa. Cuando Flora Tristan visitó la hacienda además de impresionarse al ver la caña de azúcar en su medio natural por primera vez, describe el acueducto y la planta industrial de la siguiente manera:

.vi con mucho interés cuatro molinos para triturar las cañas, movidos por una caída de agua. El acueducto que trae el agua a la usina es muy hermoso y su construcción ha costado mucho dinero, por los obstáculos que oponía el terreno. Recorrí el vasto establecimiento en donde se hallaban las numerosas calderas; se hacían hervir el jugo de la caña y enseguida fuimos a la refinería contigua, en donde el azúcar se separaba de la melaza.¹¹⁵

A fines de siglo, Middendorf visita Chorrillos y el Morro Solar. Su interés es recorrer los lugares de la batalla de Chorrillos por lo que su descripción de Villa, que ve desde la altura, difiere de lo detallada que es su descripción de Santa Clara. De villa dice poco. Al describir el canal de Surco el cual sirve:

Para regar los campos de la hacienda Villa, que está situada en las proximidades del morro hacia el sur. Se distingue desde arriba la casa de ésta hacienda, una casa de aspecto señorial situada al borde de una vasta llanura arenosa.¹¹⁶

Imposible terminar estas notas sobre Villa sin anotar que durante la guerra, y por su proximidad a Chorrillos, las tropas chilenas en su progresión desde Lurín, saquearon la hacienda Villa y produjeron grandes destrozos.¹¹⁷

Hacienda “La Estrella” de Santa Clara

Otra importante hacienda del valle de Lima fue La Estrella ubicada en Santa Clara en el actual distrito de Ate a la margen izquierda del Rímac, cercana al Ferrocarril central. Paz Soldán dice que, al momento de escribir su diccionario la hacienda contaba con 62 habitantes y llama la atención sobre sus “excelentes máquinas para elaborar azúcar.

¹¹⁵ Flora Tristán. Peregrinaciones de una Paría. (Lima: Centro de la Mujer Peruana Flora Tristán. UNMSM Fondo Editorial, 2003), 508. http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/libros/literatura/pereg_paria/ficha.htm. (Consultado el 15 de octubre de 2017).

¹¹⁶ E.W. Middendorf, Op. Cit., tomo 2, 41.

¹¹⁷ El Comercio. <http://elcomercio.pe/lima/viejo-acueducto-hacienda-villa-320730>. (Consultada el 15 julio de 2017).

Como en el caso de Villa, Germán Stiglish en su diccionario de 1922 no dice mucho más aparte de que su población había descendido a 58 personas. Es decir una mínima variación en medio siglo.¹¹⁸

Es el alemán Middendorf quien si se extiende al hablar de La Estrella, hacienda que visitó en su acenso por el valle del Rimac. Es allí, en la Estación de Santa Clara “a 18 kilómetros de Lima, a 30 del Callao y a 400 metros sobre el nivel del mar” donde se baja el alemán para visitar la plantación y complejo industrial más importante del valle.

Comienza el viajero describiendo la casa con su frondoso jardín y con un gran patio que colinda con la fábrica de azúcar, los talleres y las viviendas de los trabajadores. Comenta luego que la de ésta hacienda es una de las mejores plantaciones del valle a pesar que por la altura en la que se encuentra, la caña demora más en estar madura. Pasa luego a describir la instalación industrial: La fábrica se compone de tres cobertizos seguidos. En el primero se encuentra el trapiche, en el segundo la destilería y en el tercero la refinería”.¹¹⁹



Ficha de la Hacienda Santa Clara. Col.
Renzo Gallegos

Luego de hacer un detallado recorrido del proceso de la elaboración del azúcar, expuesto, por su detalle, en la sección de tecnología de éste trabajo, y comenta que La Estrella, además de beneficiar el producto de sus campos, hace lo mismo con la caña de la hacienda Huachipa que queda al otro margen del rio para lo cual se ha construido un puente y un ferrocarril de trocha angosta se encarga de llevar las cañas del campo al completo industrial. Para terminar dice que “todos los trabajadores de La Estrella eran también chinos, antes sujetos a contrato pero ahora jornaleros libres y recibían su salario mitad en arroz y mitad en dinero.”¹²⁰

¹¹⁸ Germán Stiglish, Op. Cit., 248.

¹¹⁹ E.W. Middendorf. Op. Cit. tomo 2, 49.

¹²⁰ Ibid.



La Sociedad Agrícola Puente Piedra.

Con motivo del centenario de la independencia del Perú en 1921, se publicó un folleto dedicado al desarrollo mercantil e industrial del país y en él se dio un espacio especial a la Sociedad Agrícola “Puente Piedra” de reciente fundación y situada en la zona de Carabayllo en el valle de Lima, y dedicada al cultivo y procesamiento de azúcar.¹²¹

La empresa, de capitales mayoritariamente peruanos, estaba compuesta, además del fundo que le da su nombre de otros aledaños como son Chacra Grande y Pampa Libre con sus anexos a lo que se suma en calidad de arrendamiento la hacienda “La Molina” con sus anexos.

El moderno ingenio con que cuenta “Puente Piedra” le permite beneficiar la caña producida en todos los fundos mencionados además de dar servicio a tres haciendas cercanas que son: Copacabana, San Lorenzo y Las Huertas. El transporte de la caña se hace con un sistema de ferrocarril de trocha angosta que tiene una extensión total de veinte kilómetros y se comunica con el ferrocarril que va de Lima al puerto de Ancón.

Al momento de la publicación, en 1921 el gerente de la negociación era el señor Rollin Thorne apoyado por el administrador señor Mario Larrabure, y contaba con 20 empleados y un total de 450 obreros que vivían en una rancharía moderna para los estándares de la época.

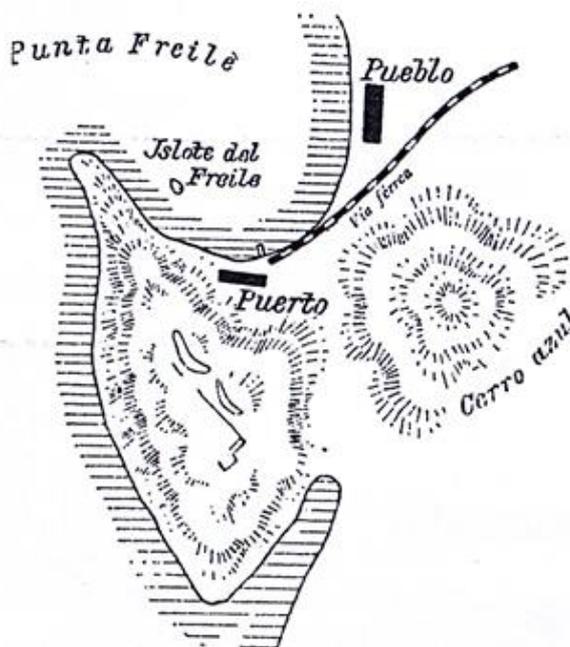
El Valle de Cañete

La producción azucarera

El cultivo del azúcar fue introducido en el Perú por el conquistador Diego de Mora en sus tierras cercanas a Trujillo, a poco del establecimiento de los españoles en suelo peruano. Desde ese valle inicial la siembra de la caña se difundió por todo el país y entre los lugares a los que llegó, está el valle de Cañete a unos 150 kilómetros al sur de Lima.

Sin embargo, aunque en el valle de cañete se producía la caña de azúcar desde temprano en el virreinato, fue recién en el siglo XIX cuando esta cosecha industrial creció hasta tomar una importancia destacada que convirtió a ese valle en uno de los puntos más importantes de su producción en el país. Fue recién durante el cambio de siglo cuando el azúcar fue desplazada por la siembra de algodón hasta convertirse este producto en la riqueza de Cañete.

¹²¹ El Perú en su Centenario: Informaciones Mercantiles e Industriales. (Lima, 1921), 93. Se indica que la empresa fue fundada el 2 de julio de 1920.



Plano de Cerro Azul

Plano de Cerro Azul por W. Middeldorf aprox. 1890.

Un elemento que jugó un rol importante para el desarrollo de la producción azucarera en el valle fue la existencia del puerto de Cerro Azul en el extremo norte del valle. Cerro Azul tiene una larga historia de tiempos prehispánicos y jugó un importante papel en la conquista Inca de la costa, así como en tiempos virreinales pero para el presente trabajo lo que importa es la protección que brindó para los embarques de azúcar y otros productos ya que al estar abierto hacia el norte está defendido de la corriente de Humboldt que vienen del sur.

El aumento azucarero de la producción cañétana ha sido anotado por don Mariano Felipe Paz Soldán en su Diccionario geográfico estadístico del Perú (1877) cubriendo el período justo hasta poco tiempo antes de la Guerra con Chile. Esta información es de suma importancia porque años después, cuando a fines de 1887 Middendorf visita el valle, encuentra la industria azucarera colapsada y da varios ejemplos de cómo ha cambiado la situación.

Paz Soldán inicia el tema de la producción agrícola del valle diciendo que "El temperamento cálido y la abundancia de las aguas del río Cañete facilitan el cultivo de la caña de azúcar que es el principal y más valioso producto, sin perjuicio de otros como la yuca, camote, papas, la vid, el algodón y toda clase de frutas."¹²²

¹²² Mariano Paz Soldán. *Diccionario geográfico estadístico del Perú*. (Lima: Imprenta del Estado, 1877), 153.

A renglón seguido comienza a anotar datos estadísticos de producción de azúcar, melaza y ron de las haciendas:

- 1838 12,492 quintales de azúcar (5,722 Klbs.) y 15,000 de chancaca.
- 1856 125,400 quintales de azúcar
- 1871 212,000 quintales de azúcar.¹²³

Explica además que si bien en 1838 no utilizaban la melaza sucia que llama “miel de purga”, y más bien tenían que gastar dinero para deshacerse de ella, a partir de a partir de 1840 comenzaron a utilizarlo en hacer ron lo que significó que para 1857 producían cien mil galones y para 1871 ya habían alcanzado los 448,000 galones.¹²⁴

Considera Paz Soldán en 1877, cuando publica su diccionario que la prosperidad de Cañete no hará sino crecer día a día gracias al azúcar y al ron. Justifica su optimismo en porque, dice que:

Todas las haciendas se cultivan con el cuidado y perfección que enseña el estudio de la agricultura: El caldo de la caña se beneficia científica y prácticamente, empleando maquinarias de la última perfección y el vapor: no es pues extraño que Cañete progrese cada día más y más; y cuando se construya el ferrocarril que la una con Lima y Pisco, entonces esos pueblos llegarán a ser prósperos y felices.¹²⁵

Middendorf, por parte al tratar de la Hacienda Blanca de Swayne a la que el escocés había provisto de las más modernas maquinarias y hasta había establecido un ferrocarril de trocha angosta para transportar la caña al trapiche y el producto terminado al puerto, dejando así una rica herencia a sus descendientes, dice:

Más ésta riqueza, aparentemente tan sólida, desapareció al cabo de pocos años, primero debido a la guerra con Chile y luego a causa de la ampliación del cultivo de la beterraga en Europa y de la consiguiente baja del azúcar.¹²⁶

Igualmente cuando llega Middendorf a Herbay Bajo y comenta que lo primero que le llama su atención las altas chimeneas que sobresalían por encima del techo de un edificio que se veía importante pero que de cerca se veía ruinoso con todos sus equipos paralizados.

Esta primera impresión se confirma cuando la esposa del administrador de la hacienda le comenta que en tiempos anteriores en los que el propietario se encargaba de la administración, la hacienda producía entre caña y algodón una renta anual que llegaba hasta los diez o doce mil pesos, mientras en ese momento, por estar parcelada y arrendada a jornaleros, la renta anual no llegaba a los 600 Pesos anuales.¹²⁷

¹²³ *Ibíd.*

¹²⁴ *Ibíd.*

¹²⁵ *Ibíd.*

¹²⁶ Middendorf, Op. Cit., 93.

¹²⁷ *Ibíd.*, 98



Algunas de las haciendas de la parte baja del valle han cobrado fama por los acontecimientos que les tocó vivir en la época de la independencia. Destaca entre ellas la Hacienda Montalbán que fue entregada al fundador de Chile Bernardo O'higgins en agradecimiento por su apoyo a la independencia nacional. Fue Bernardo O'higgins quien financió la magna hazaña de la Escuadra Libertadora, una flota de buques que comandada por el almirante inglés Lord Cochrane, además de algunos ataques previos a los puertos controlados por las fuerzas del rey Fernando VII, trajo al Perú al general don José de San Martín y sus soldados hasta el puerto de Pisco.

La hacienda Santa Bárbara que fue el Enrique Swayne y se convertiría en el centro azucarero en tiempos del presidente Leguía; La Hacienda Arona, llamada antes "Matarratones" que perteneció al médico prócer de la independencia Hipólito Unanue quien al morir en 1833 la dejó en herencia a su hija Francisca madre del polígrafo Pedro Paz Soldán y Unanue, que tomó el nombre de la hacienda para su seudónimo literario y es más conocido como "Juan de Arona". La hacienda Santa Bárbara, próxima a Cerro Azul que se convirtió con el tiempo en un emporio unificando a su alrededor a otras haciendas y conectándolas con ferrocarriles.

Los diccionarios de Mariano Felipe Paz Soldán, de 1877 y de Germán Stiglich de 1922 son una fuente indispensable para conocer datos de las haciendas en el tiempo que cada uno de ellos fue escrito. En uno y otro caso, los autores hacen referencia a las haciendas azucareras cañetanas dando datos sobre su ubicación geográfica, su población y muchas veces detallando la producción de azúcar y aguardiente de manera precisa lo que permite hacer una progresión del desarrollo económico del valle.

Otra fuente más riquísima para conocer sobre las haciendas azucareras de Cañete, esta vez en los tiempos aciagos que siguieron a la Guerra con Chile, son las memorias de Wilhelm Middendorf. Este viajero fue un médico alemán que visitó y residió en el Perú durante 25 años. En sus muy minuciosas memorias se ocupa de muchos temas por lo que su lectura y estudio es indispensable prácticamente para cada asunto que se quiera historiar. Valga aquí solo decir que además de clasificar los restaurantes limeños y hacer una detallada descripción de la cervecería Backus y Jhonston a finales del siglo XIX, recorre el Perú en detalle. A esto suma a su favor el ser un buen redactor, lo que hace su lectura un placer.

En el caso de su visita al valle de Cañete Middendorf comienza explicando lo que era un viaje en vapor del Callao a Cerro Azul, el puerto que se usaba para llegar a Cañete. Explica que el vapor "Casma" de la Compañía Inglesa de Vapores zarpó del fondeadero a las 6 de la tarde pero quedó en la bahía haciendo tiempo porque como la travesía es corta era preferible salir más tarde y así llegar a destino al amanecer como efectivamente lo hizo. Cuenta también que por estar deteriorada la escalera del muelle, "tuvimos que ser transportados por cargadores desde los botes, a través de la rompiente, lo que ocurre en no pocos puertos de ésta costa."¹³⁰

¹³⁰ Middendorf, E.W. Perú: Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. (Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1973), 90.



Luego de hacer una detallada descripción del puerto de Cerro azul explicando lo que quedaba de la fortaleza de Guarco, se dirige al valle a visitar una hacienda del señor Enrique Swayne y la del señor Unanue.

Para la historia azucarera del siglo XX en el valle se debe estudiar la creación de la Santa Bárbara Sugar Company que desde la hacienda de ese nombre cerca de Cerro Azul, reunió a otros centros productores de azúcar del valle y contó con un ferrocarril que permitió la llegada rápida y eficiente de los productos al puerto.

Hacienda La Quebrada

Esta hacienda también era conocida como “San Juan Capistrano” (distrito de san Luis). Perteneció al convento de la Buena Muerte de Lima. En 1849, el convento la arrendó a Enrique Swayne, llegado al Perú en 1824. La hacienda tenía una extensión de unas 300 fanegadas.

En el año 1900, “La Quebrada” pasó a ser parte de la British Sugar Company.

Hacienda Herbay Bajo

Dos altas chimeneas (que) se elevan por encima del techo de un edificio que desde lejos parecía de cierta importancia, pero visto de cerca resultó que estaba descuido y ruinoso. Desde hacía muchos años ya no salía humo de las chimeneas y las máquinas estaban paralizadas y completamente oxidadas.¹³¹

Hacienda Casa Blanca de Swayne

Como para todas las principales haciendas del valle, va a ser Mariano Felipe Paz Soldán quien dejó las noticias más puntuales sobre su estructura y capacidad industrial. De hecho su familia estaba relacionada con la hacienda Unanue de la que se tratará después.

Califica el autor del Diccionario Geográfico Estadístico en 1877 que Casa Blanca es “una de las haciendas de más importancia del valle de Cañete por la cantidad y calidad de sus productos; por su numerosa y buena maquinaria para elaborar el azúcar y destilar ron; toda ella es movida por vapor; nada tiene que extrañarse en los progresos que hace la industria moderna.” En el aspecto estadístico aclara que para esa fecha la hacienda Casa Blanca produce 40,000 quintales de azúcar y 200,000 galones de ron.¹³²

Años más tarde, después de pasada la guerra y durante la baja del precio del azúcar por la competencia de la remolacha azucarera en Europa, comenta el viajero Middendorf que tras una hora entre los humedales que separan Cerro Azul del valle, se llega a la zona cultivada y que luego de otra media hora llegó a la hacienda Casa Blanca del señor

¹³¹ Middendorf. Op. Cit., 96.

¹³² Mariano Felipe Paz Soldán. Op. Cit., 168.



Enrique Swayne. Explica que esa hacienda y otros de los alrededores pertenecieron al convento de la Buena Muerte de Lima pero que ya estaban abandonadas cuando fueron adquiridas por el escocés Enrique Swayne quien no solo la sacó del estado en que se encontraba sino que poniendo su esfuerzo y evitando gastos inútiles la convirtió en un ejemplo de modernidad y eficiencia. Dice Middendorf:

No solo logró llevar adelante su propiedad y ampliarla considerablemente, sino que pudo proveerla de un ferrocarril y de las más modernas maquinarias para la fabricación de azúcar, y además dejar en herencia, un ingreso principesco a su familia. Mas ésta riqueza, aparentemente tan sólida desapareció al cabo de pocos años, primero debido a la guerra con Chile y luego a causa de la ampliación del cultivo de la betarraga en Europa y de la consiguiente baja del azúcar; de modo que cuando efectué mi visita, las propiedades de los Swayne estaban recargadas con no menos deudas que la mayor parte de las plantaciones de azúcar del Perú.¹³³

Es interesante notar que en 1922, cuando Germán Stiglich escribe su diccionario la hacienda Casa Blanca se ha recuperado notablemente. Un dato interesante que también deja este autor es que el antiguo nombre de la hacienda había sido llamada "Buenamuerte". Así como Paz Soldán ensalza a ésta propiedad, Stiglich también tiene palabras especiales para ella: "Es lo mejor que hay en el sur del Perú por sus instalaciones, maquinaria y producción en alcohol, algodón y azúcares". Aclara además que cuenta con 784 habitantes.¹³⁴

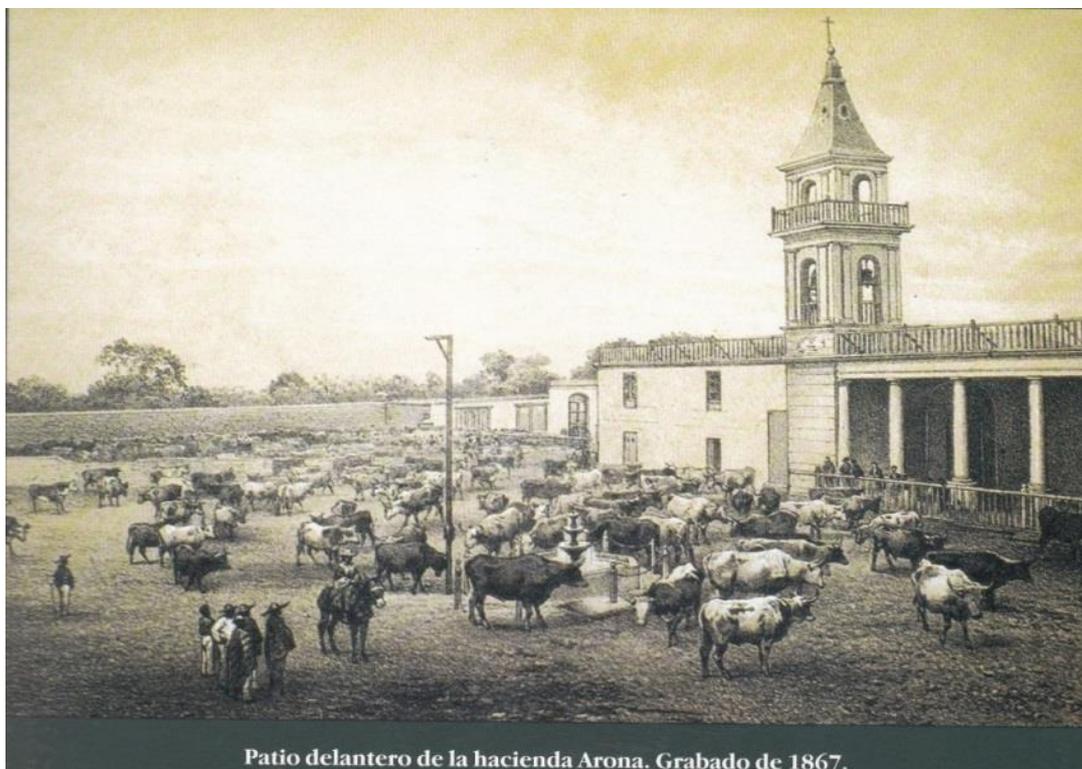
Hacienda Unanue antes Gómez

La segunda hacienda visitada por Middendorf fue la Hacienda Gómez de don José Unanue. Se sorprende al llegar a la casa del señor Unanue primero por la "alameda de sauces" que lleva hasta la residencia y luego por la estructura en sí que le recuerda su Alemania natal:

No poca es la sorpresa que se experimenta cuando se encuentra en un valle de la costa peruana, un edificio como éste, pues más parece un castillo gótico del Rhin, que la residencia que uno está acostumbrado a encontrar en las haciendas de la costa peruana.

¹³³ Middendorf. Op. Cit., 93.

¹³⁴ Germán Stiglich. Op Cit., 223.



Aunque dice Middendorf que para no aburrir al lector con la descripción de la casa incluye una fotografía de la misma, pasa de inmediato a describir los interiores en detalle comenzando por el vestíbulo de entrada que se abre en dos escaleras semicirculares de mármol. Pasa luego a comentar que si bien la fachada muestra el esplendor de tiempos pasados, el interior lo que muestra es la decadencia en la que está el país, con sus salones vacíos, el dorado de las molduras caído, los vidrios de las ventanas rotos y los tapetes “descoloridos, manchados y despedazados”.¹³⁵

Pocos años antes de la guerra, en 1877, Mariano Felipe Paz Soldán había descrito la casa en su diccionario indicando que era “de estilo gótico, de una magnificencia tal que puede figurar entre las casas quintas de Inglaterra”. Sobre sus instalaciones industriales se explaya: “En ésta hacienda hay excelentes máquinas de agua y de vapor para elaborar la azúcar y destilar ron: Tiene un ferrocarril que atraviesa los terrenos para recoger la caña y llevarla a las oficinas de molienda.”¹³⁶

Finalmente comenta el autor del diccionario que además de los productos para consumo interno de la hacienda, produce “20,000 quintales de azúcar y 8,000 galones de ron”.

¹³⁵ *Ibíd.*, 95.

¹³⁶ Mariano Felipe Paz Soldán. *Op. Cit.*, 174-175.

La Hacienda Montalván.

Esta hacienda del siglo XVIII, tiene una casa construida en 1887 que perteneció a un súbdito español opuesto a la Independencia llamado Juan Fulgencio Apesteguía, Marqués de Torrehermosa,

Como se mencionó al inicio de este acápite, la hacienda Montalván fue entregada por el Perú al general Bernardo O'Higgins en agradecimiento por su decidido y determinante apoyo a la independencia del país al financiar la expedición de la Escuadra Libertadora que trajo a San Martín y su ejército al Perú.

O'Higgins, tras la independencia de su país terminó, como los demás hombres que dieron la libertad a éstas repúblicas, o muertos como el Mariscal Sucre o expulsados de sus países por motivos políticos como Bolívar, San Martín y el mismo O'Higgins. En el caso de éste último, fue el Perú quien en recordando su gran gesto, lo recibió con los brazos abiertos y le entregó dos haciendas en el valle de Cañete y una casa en el céntrico jirón de la Unión en Lima, casa que hasta hoy, convertida en centro cultural, lleva su nombre.

Don Bernardo había nacido en el campo y cuando podía mencionaba que “la carrera a la que se siente inclinado es la de labrador y que hubiera podido llegar a ser un buen campesino”.¹³⁷



Medalla de Homenaje de Gratitud. Hacienda Montalván. Col.
Del autor.

El Congreso del naciente Perú, en tiempos del Protector don José de San Martín, por decreto del 30 de marzo de 1822, donó a O'Higgins dos haciendas en el valle de Cañete, Montalván y Cuiva que habían pertenecido a un oficial español llamado Manuel Arredondo que fuera miembro de la Real Audiencia de Lima, así, cuando don Bernardo,

¹³⁷ Sergio Fernández Larraín. O'Higgins. (Santiago de Chile: 1974), 161. El autor toma esas palabras de una carta de O'Higgins a Mackenna, fechada en Canteras el 5 de enero de 1811.



luego de abdicar al poder, pasar por el juicio de residencia que le hicieron y del que quedó libre, se exiló en el Perú a fines de 1824 y se instaló en Montalván.

En el valle de Cañete contó con un respaldo económico y un lugar en el cual dedicarse a lo que había sido una de sus vocaciones. La verdad es que el inicio fue difícil porque de un lado la casa había sido usada como cuartel por los realistas y la habían dejado en pésimas condiciones por el descuido y porque se habían llevado los muebles y encerres y ambas haciendas habían sido abandonadas.

El biógrafo de O'Higgins, Sergio Fernández Larrain, después de mencionar ambas haciendas para describir Montalbán:

Montalván – la más importante de las dos – se extiende hacia la costa setenta leguas aproximadamente al sur de Lima, entre la villa de Cañete y la caleta de Cerro Azul. Dos canales, uno al norte y otro al sur la cercan y la limitan; y al poniente, el Pacífico se dilata y llevan a Chile los altivos pensamientos del caudillo insigne.¹³⁸

El secretario, amigo y compañero de exilio de O'Higgins, el doctor John Thomas, se adelantó al general en llegar a las haciendas de Cañete y comenzó a poner orden primero y a organizar las casas y los campos para recibir al general adecuadamente. Lo primero que hizo Thomas fue restablecer en su antiguo cargo a quien había sido el antiguo administrador, el señor Juan de Guevara. Así, gracias al amigo que repara y ordena las casas al tiempo que reinicia la actividad productora de las haciendas a pesar de no contar con “maquinarias, enseres, ganado y capital de explotación”, cuando llega O'higgins al final del año 1824, se puede alojar en Montalván con suficientes comodidades.¹³⁹

Una vez establecido en su nuevo hogar se dedica el general a recorrer las haciendas en sus caballos queridos como aquel “Huamanguito” con el que el Libertador Simón Bolívar hizo la campaña de Junín y que luego le regaló. En esos paseos procedió a bautizar los campos con los nombres que le eran queridos y le recordaban sus glorias: Rancagua, Chacabuco, Maipú, Junín, Bolívar, San Martín.

La producción de Montalván no era, al inicio, muy grande, llegando a “seis mil arrobas de azúcar... y algunos escasos toneles de aguardiente”.¹⁴⁰ Esta producción reducida inicial lo hizo pasar algunas dificultades económicas y tuvo que recurrir a préstamos e incluso a vender algunos de sus bienes como parte de su vajilla de plata.

Ya en 1827, sin embargo, la hacienda Montalván está en plena producción y en carta enviada desde Cañete a su pariente Thomas O'Higgins le expresa que: “Después de infatigables esfuerzos he llegado a convertir ésta propiedad en un fundo productivo, asegurando así mi independencia y la de mi familia por toda la vida, aun cuando Las Canteras no me produzcan un centavo.”¹⁴¹

¹³⁸ Sergio Fernández Larrain. Op. Cit. 162.

¹³⁹ Ibídem.

¹⁴⁰ Ibíd. Por la asociación con el azúcar y la referencia a los toneles se entiende que se trata de aguardiente de caña.

¹⁴¹ Ibíd., 164. Las Canteras era la hacienda de O'Higgins en Chile.



El entusiasmo del general por la vida agrícola y por apoyar la modernización de su país de acogida lo lleva a instalar en Montalván lo que parece ser el primer molino de agua del valle. En carta a su hermana expresa su entusiasmo cuando le cuenta que:

Apenas puedo expresarte el placer que he sentido ayer por la mañana al ver trabajar la maquinaria. Era una vista llena de interés. La marcha majestuosa de la rueda, por una parte, y en los cilindros diez dulces cañas a la vez, causaban la admiración a los espectadores que habían venido del pueblo y de las otras haciendas del valle.¹⁴²

Hubo tiempos difíciles a lo largo de los años en los que, como se ha visto, la hacienda no era suficiente para cubrir los gastos. Un ejemplo de esto fue en 1839 a causa de la enfermedad de su madre en Lima, sin embargo don Bernardo siempre tuvo por delante el bienestar de los trabajadores de las haciendas y no duda en ordenar a la administración de Cañete que “para el pago de los peones tome...el dinero en ésa y libelo en mi contra que se pagará aunque venda la camisa”.

Por muchos años O’Higgins pasaba la mayor parte del tiempo en Montalván con esporádicas visitas a Lima en que se alojaba en su casa del ahora Jirón de la Unión, donde tenía además un local desde el que distribuía los productos de las haciendas. En 1841, sin embargo, problemas de salud le obligan a dejar a su hermana Rosita encargada de Montalván y viajar a la capital donde permanecería hasta su muerte a los cincuenta y nueve años.

A su muerte, don Bernardo dejó la hacienda a su hijo Demetrio tenido fuera del matrimonio y a quien llevó a vivir con él en Montalbán. Demetrio solo accedió al apellido y a la herencia al morir el prócer, como estaba estipulado en el testamento. Demetrio O’higgins. Fue representante de Cañete en el Congreso Constituyente de 1867. Terminadas sus funciones políticas, regresó a Montalbán y al año siguiente, en 1868 falleció envenenado sin haber aclarado nunca si fue un accidente o si fue asesinado.

En 1877, Paz Soldán, en su diccionario geográfico, indica que la hacienda Montalván tiene una población de 486 persona y cuenta con una excelente máquina a vapor y alambiques. Para entonces, según la obra citada, esta hacienda producía 25,000 quintales de azúcar y 8,000 galones de ron.¹⁴³

Durante la ocupación chilena de Cañete, en julio de 1881, Patricio Lynch, ordenó saquear la casa hacienda Montalván de “recuerdos históricos”. Estos “recuerdos” que fueron de inmediato enviados al Museo Nacional de Historia Natural de Santiago.

Consta éste saqueo de Montalván porque el director de Museo Nacional, un doctor alemán llamado Rudolf Amandus Philippi, con fecha 2 de junio de 1882, confirma haber recibido un número de objetos “encontrados” en la hacienda Montalván, que dice no

¹⁴² *Ibíd.*, 164. Tomado de Benjamín Vicuña Mackenna. “Algunos proverbios, refranes, motes y dichos nacionales. (Santiago de Chile: Talleres gráficos Salesianos, 1931), 670, nota 351.

¹⁴³ Mariano Felipe Paz Soldán. *Op. Cit.*, 595.



enumerar por ser numerosos. De esa manera se perdió lo que quedaba en la hacienda del gran prócer de la independencia americana Bernardo O'Higgins.¹⁴⁴

En la segunda década del siglo XX, Montalván se había recuperado de la caída que tuvo la industria cañera después de la guerra con Chile y el desarrollo en Europa de la industria azucarera en base a remolacha. Así, en el diccionario geográfico de Germán Stiglich, en 1922, se indica que la población de la hacienda ha aumentado a 632, e indica explícitamente que “posee muy buenas maquinarias y destiladoras para caña.”¹⁴⁵

Hacienda Santa Bárbara

Esta antigua hacienda que en tiempos virreinales perteneciera a la familia Carrillo y Córdova, marqueses de Santa María, se dedicó a la producción azucarera desde el inicio y llegó a ser, ya en tiempos de la colonia en una de las de mayor producción de éste producto.

El historiador Juan Luis Orrego en sus notas sobre las haciendas azucareras del valle de Cañete indica que:

*En 1872, fue adquirida por Enrique Swayne, y ya para el año de 1874 registra una producción de 2 millones de azúcar y 10 mil galones de ron. Durante este periodo, el uso de maquinaria a vapor y el empleo de los chinos culíes fue necesario para lograr tal producción.*¹⁴⁶

Con el tiempo la hacienda Santa Bárbara, próxima a Cerro Azul se convirtió con el tiempo en un emporio unificando a su alrededor a otras haciendas y conectándolas con ferrocarriles.

Esta hacienda queda entre San Vicente y el Cerro Azul. Stiglich la llama “antigua hacienda” y llegó a ser el centro de la empresa azucarera Santa Barbara Sugar Company del presidente Augusto Leguía.

Hacienda Arona

La Hacienda Arona, llamada antes Matarratones” que perteneció al médico prócer de la independencia Hipólito Unanue quien al morir en 1833 la dejó en herencia a su hija Francisca madre del polígrafo Pedro Paz Soldán y Unanue, que tomó el nombre de la hacienda para su seudónimo literario y es más conocido como “Juan de Arona”.

Esta hacienda que queda en el distrito de San Luis es descrita por Paz Soldán indicando que en ella hay “excelentes máquinas de agua y de vapor para elaborar azúcar y destilar

¹⁴⁴ Carta de Rudolf Amandos Philipi del 2 de junio de 1982, “Anales de la Universidad de Chile” (1882, 510).

¹⁴⁵ Germán Stiglich. Op cit., 695.

¹⁴⁶ Juan Luis Orrego. Pontificia Universidad Católica del Perú-PUCP.
<http://blog.pucp.edu.pe/blog/juanluisorrego/2012/01/02/notas-sobre-la-historia-de-canete/> (Consultado el 1 de junio de 2017).

ron. Sobre su producción dice que ésta es de 16,000 quintales de azúcar blanca y 20,000 galones de ron.



Hacienda Arona hacia 1940. Foto: Cortesía del blog Cañete Arte Negro

En 1922 esta hacienda tenía una población de tenía 491 habitantes incluyendo a los de su caserío llamado Huayabal y según Stiglish “es de importancia por su maquinaria de fabricar azúcares y su destilación de alcohol.”¹⁴⁷

¹⁴⁷ Juan Luis Orrego. Pontificia Universidad Católica del Perú-PUCP.
<http://blog.pucp.edu.pe/blog/juanluisorrego/2012/01/02/notas-sobre-la-historia-de-canete/> (Consultado el 1 de junio de 2017).



Trapiche en la selva alta. Foto: Dvott aprox 1920. (Colección del autor)

Cajamarca: La permanencia de los trapiches

Con el desarrollo de la industria azucarera a gran escala en la costa norte del país, los pequeños productores de la sierra fueron quedando relegados a la producción de aguardiente casero y chancaca. El investigador Yoshifume Onuqui, en su estudio sobre la difusión del cañazo en la sierra del Perú”. Lo explica de ésta manera;

El consumo de cañazo en la región se habría popularizado entre finales del siglo XIX y comienzos del XX, un período de importantes cambios en la economía peruana. En el caso de la industria azucarera, en esa época la producción costera logró consolidar una posición de preeminencia en detrimento de la de la sierra. Como consecuencia de esta situación, los hacendados serranos debieron buscar un producto alternativo que asegurara la competencia. A partir de entonces, el cultivo de caña en la región dejó de utilizarse en la producción de azúcar para destinarse a la elaboración de aguardiente, o sea, el cañazo.¹⁴⁸

La producción autónoma de la Sierra Central del Perú fue perdiendo terreno ante las empresas de Lima y del extranjero. Uno de los últimos reductos de la población local era la elaboración de aguardiente, pero a partir de la segunda década del siglo XX el aguardiente de la Costa Norte proveniente de las haciendas de los “barones del azúcar” fue desplazando al producto local que Nelson Manrique describe como “el último reducto de acumulación regional”.

¹⁴⁸ Yoshifume Onuki. Dos rones: Un estudio acerca de la difusión del cañazo en la sierra del Perú. Perspectivas latinoamericanas N° 11, 2014. https://www.ic.nanzan-u.ac.jp/LATIN/kanko/PL/2014PDF/pl11_11_yoshifumi_onuki.pdf (Consultado el 3 de abril de 2017).

Para el caso de Cajamarca se cuenta con una información valiosa anotada por el señor Fermín Málaga Santolalla a principios del siglo XX. En su monografía sobre Cajamarca dice Málaga:

En todas las provincias del departamento existen numerosos trapiches y alambiques, destinados al tratamiento de la caña de azúcar, con cuyo jugo se prepara en algunas oficinas chancaca y en otras aguardiente.

Dichos trapiches son impulsados, unos por ruedas hidráulicas como los de Chuquibamba, Malcas, Icchabamba y Tambería en Cajabamba; Otuto, Huaquillas y otros en Cajamarca etc., y los más por yunta de bueyes que actúan sobre antiguos trapiches de bronce, o sobre trapiches de hierro modernos que de algún tiempo a ésta parte vienen estableciéndose.¹⁴⁹



Un trapiche artesanal y observación del aguardiente terminado en las cercanías de Cajamarca
Imagen: María Victoria Vilca Alfaro. Oficina de Turismo de Cajamarca, 2015.

En la actualidad, según información personal de la licenciada María Victoria Vilca Alfaro de la oficina de turismo de Cajamarca, en las cercanías de la ciudad hay tres trapiches que destilan cañazo y que en Cajabamba hay dos que producen cañazo, uno que se dedica a la producción y exportación de panela y unos quince trapiches que se dedican a la elaboración de chancaca. Muchos de estos trapiches usan técnicas tradicionales por lo que son un potencial atractivo turístico para la región.

La Sierra Sur

La región del Cusco en la que se incluye a Abancay fue muy importante en la producción de la sierra sur del país. Su influencia como centro agroindustrial de azúcar y sus derivados llegó hasta Potosí y el resto del Bolivia.

Dice Magnus Mörner en sus “Notas sobre el comercio y los comerciantes del Cusco desde fines de la colonia hasta 1930”, que una vez recuperada la economía potosina a finales del siglo XVIII, la interdependencia económica que ya existía entre el Cusco y la actual Bolivia, se hizo más estrecha. Indica luego que:

¹⁴⁹ Fermín Málaga Santolalla. *Monografía del departamento de Cajamarca*. (Lima: Imp. Librería de San Pedro, 1906), 233.



Los principales artículos cusqueños para el mercado potosino fueron azúcar y textiles; el primero producido en los valles hondos y calientes de la provincia de Abancay, al oeste de la ciudad del Cusco.¹⁵⁰

Más adelante comenta el mismo autor que “Ya en el curso de los años 1770 el azúcar cusqueño iba a encontrar una competencia aguda en el mercado potosino, con la producción de plantaciones azucareras recién establecidas en la región de Arequipa.”¹⁵¹

En cuanto a la organización social y su funcionamiento al comercio del azúcar en esa época y región Morner presenta claramente cual era el panorama que se visía en la ciudad del Cusco:

La producción de azúcar y textiles estuvo fuertemente controlada por un pequeño número de productores. Algunos eran prósperos criollos aristócratas como el conde de Valleumbroso, también instituciones como la compañía de Jesús, reemplazada en 1767 por la superintendencia de temporalidades, organismo del gobierno encargado de la administración de las propiedades confiscadas a los jesuitas. Estos terratenientes poseían tanto plantaciones como obrajes, mientras otros terrenos eran de pan llevar, dedicados a la producción de la provisión de la mano de obra de las plantaciones y de sus obrajes, La función mercantil se encontraba hábilmente integrada dentro de una empresa basada en el autoconsumo de una población considerable. Los productos eran concentrados en la ciudad del Cusco y en parte vendidos en la tienda del propietario. El sobrante, hacia fines del siglo XVIII al menos, en su mayor parte era enviado por arrieros, a lomo de mulas, a Potosí, donde un agente se hacía cargo de la venta al por menor.¹⁵²

Explica a continuación el autor que se sigue que de esa manera las ganancias se mantenían altas y da como ejemplo cálculos hechos sobre este proceso que alcanzaban una utilidad del “7 al 11% del valor de la propiedad.

Como se ha visto a lo largo de la historia, Abancay y Apurímac en general han sido tierras azucareras desde el principio. Es Luis Alayza y Paz Soldán que ya en pleno siglo XX explica algunos detalles de la realidad azucarera de esa región cuando hace referencia a la revolución que se dio en 1911. Dice ese autor que ese movimiento estaba basado en reclamos azucareros. Su descripción geográfica es digna de anotarse por lo que interesa a este estudio. Dice él: “Abancay es el centro de una región azucarera. Grandes propiedades irrigadas se hayan distribuidas a lo largo del piso del valle y de los enormes abanicos aluviales, depositados dentro del río principal por los ríos tributarios.”¹⁵³

Luego Alayza indica que se ha querido explicar la revuelta de 1911 diciendo que se produjo por el reclamo de los azucareros ante los altos impuestos que pagaban y que, recargaban el precio al que debían sumar el costo del transporte de doce días desde sus

¹⁵⁰ Magnus Morner. *Notas sobre el comercio y los comerciantes del Cusco desde fines de la colonia hasta 1930.* (Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1979), 7.

¹⁵¹ *Ibidem*, 6.

¹⁵² *Ibidem*, 8.

¹⁵³ Luis Paz Soldán y Unanue. *Mi País. Dos viajeros en el Ande peruano.* (Lima, 1955), 62.



valles serranos hasta la costa lo cual los hacía incapaces de competir con los azucareros costeros que estaban al lado del puerto.

Acto seguido sin embargo el autor al que se sigue aquí hace un análisis que resulta de mucho interés porque las causas y aspectos que resaltan deben haber sido la constante desde siempre, por lo que deben ser tomadas en cuenta para conocer la realidad azucarera de Apurímac. Explica Alayza que:

La caña de Abancay se destina en pequeña escala a la elaboración de azúcar, y su mayor parte a chancaca y alcoholes que se consumen en la región. Si hubiese vías cómodas y baratas y existiese concurrencia libre, quebraría la industria cañavelera de ella, porque las cañas serranas son de bajo rendimiento, pues en la época en que deben ser agostadas para obtener un mayor grado de sacarosa, las lluvias inoportunas e incontrolables que nunca faltan, lo hacen descender bruscamente, fenómeno que no ocurre en la costa, región donde no llueve y el cultivo se hace por canales.¹⁵⁴

Tras esta disertación Alayza concluye que de haber habido caminos adecuados, no hubiese sido beneficioso para los productores de la zona por cuanto las azúcares y derivados de la costa hubiesen inundado el mercado por sus precios de producción más bajos. Comenta además que en Abancay se contrabandeaba mucho aguardiente, supuestamente produciendo hasta diez veces más del que sus tierras podrían lograr.

Confirmando que los problemas de la producción azucarera de Abancay se remontan en el tiempo, cita finalmente a Concolorcorvo en un par de frases tremendas: “Parece que los dueños de estas haciendas son personas de poca economía o que las haciendas en realidad no se costean, porque a los cañaverales les llaman engañaverales, y a los trapiches, trampiches.”¹⁵⁵

Azúcar en la Amazonia

El investigador Aníbal Maúrtua publicó en 1911 un estudio geográfico del departamento de Loreto en el que y en éste dedica solo un párrafo al tema de la caña de azúcar. Comienza el acápite de agricultura en el departamento bastante pesimista diciendo que “no existe agricultura” y que en todo caso esta se limita a plátano, yuca y maíz. Pero dos párrafos más abajo, cuando trata de lo que interesa a éste estudio comenta que:

La caña de azúcar se cultiva solamente para la fabricación de alcohol. De miel y chancaca. Efectuase una zafra por año. Existen en todo el departamento. Aproximadamente, 60 puestos o chácaras (sic) con trapiches que elaboran anualmente 500,000 litros de aguardiente, según las estadísticas de la Sociedad Nacional de Recaudación correspondiente a 1900 – 1909.¹⁵⁶

¹⁵⁴ *ibid.*, 63.

¹⁵⁵ *ibid.*, 63. Nota al pie N° 13.

¹⁵⁶ Aníbal Maúrtua. Geografía económica del Departamento de Loreto. (Lima: Lit Tip. Carlos Fabbri, 1911), 24. Cuando trata de las industrias en la ciudad de Iquitos indica que hay en ésta ocho trapiches, a las cuales llama también fábricas de alcohol. Y aclara que no existen fábricas de azúcar en la ciudad. 26.



CAPITULO IV:

PUERTOS, FICHAS Y FERROCARRILES

Los puertos de embarque

Como al inicio del siglo XX no existía una carretera longitudinal en la costa del Perú, el transporte de los productos, entre ellos el azúcar, era imprescindible hacerlo por vía marítima sea que el destino fuese Lima o algún otro puerto de entrada peruano o si acaso era una exportación. Es por ello que la lista de los puertos de embarque que servían a cada ingenio y hacienda en 1903 que publicó Alejandro Garland en 1906 en el Boletín del Ministerio de Hacienda de ese año y que recoge Jorge Basadre en su historia de la república es tan valioso para el estudio de la situación azucarera del momento. Además de mencionar que los grandes ingenios eran: Casa Grande, Roma, Chiclín, Cartavio, Peruvian Sugar States en Chimbote, San Nicolas, Paramonga y British Sugar, hay una lista detallada como sigue:

Puerto de embarque	Ingenios y Haciendas
ETEN	Tumán, Cayaltí, Pomalca, Pátapo, Tulape, Pucalá, Almendral y otras.
PACASMAYO	Lurifico.
SALAVERRY	Roma, Casa Grande, Sausal, San Antonio, Chicamita, Laredo, Cartavio, Nepeña, Pampas, La Viñita.
HUANCHACO	Chiquitoy, Chiclín.
CHIMBOTE	Tambo Real Viazos, Suchimán.
SAMANCO	San Jacinto, San José.
SUPE	Huayto, Paramonga, San Nicolas, Carretería.
HUACHO	Andahuasi, El Ingenio.
CHANCAY	Palpa.
ANCÓN	Caudevilla, Oro, Chuquitanta, Infantas, Huachipa, Nevería, Naranjal, Chacra Cerro, Chacra Grande.
CERRO AZUL	Santa Bárbara, Arana.
CALLAO	Monterrico, La Molina, La Estrella, Caraponga, San Juan, La Villa.
TAMBO DE MORA	San José de Chincha, Larán.
PISCO	Caucato.
CHALA	Chotavento.
ARICA	Tomasiri.

157

¹⁵⁷ Jorge Basadre. Historia de la República del Perú. Tomo VII (Lima: Ediciones Historia, 1963), 3471.0

Por la misma época es cuando se inicia la modernización de la industria azucarera. En 1902 se reunieron Augusto Leguia, quien más adelante sería presidente del Perú, Antero Aspíllaga destacado hacendado e industrial y Alejandro Garland, autor de importantes tratados económicos, a realizar un estudio a fondo de la situación de la industria y sus posibilidades futuras. Este estudio fue muy oportuno pues pronto se conjugaron las circunstancias internacionales para su desarrollo.

Comenta Basadre, a quien se sigue en éste acápite, que entre las mejoras estuvo la del sistema de “represión” que permitió aumentar el porcentaje de jugo que se extraía de las cañas en los trapiches. Además se optó por utilizar las últimas técnicas en la cristalización, los filtros de prensa para las cachazas y en muchas instalaciones se instalaron sistemas que llevaban el bagazo ya exprimido directamente por bandas móviles hasta los hornos ahorrando así mano de obra y reduciendo los costos de producción.¹⁵⁸

El resultado de éste salto tecnológico fue la separación definitiva de lo estrictamente agrícola de la instalación industrial y la notable reducción de precios del producto terminado lo que, según el autor que seguimos significó que, “en los grandes ingenios el costo de producción de un quintal de azúcar quedó reducido a 5 ½ chelines más o menos cuando antes había ascendido a 15 chelines”.¹⁵⁹

Fichas y billetes azucareros

A lo largo de los años se ha discutido si las monedas privadas hechas exprefeso por diversas entidades como minas, salitreras, haciendas, islas guaneras u otras fueron una manera de lidiar con la continua escasez de moneda menuda que sufría el Perú desde el inicio de su vida independiente hasta llegado el siglo XX. Los que cuestionan este motivo, atribuyen las emisiones a un intencional deseo de los patrones de tener controlado a su personal ya que con éste solo pueden adquirir bienes en la tienda de la empresa y a sabiendas que fuera de sus límites estas piezas de metal, baquelita o papel, no tendrían valor.



Billete de la Hacienda Roma impreso por Fabbri en Lima.
Colección: R. Galleas

¹⁵⁸ *Ibid.*, 3470

¹⁵⁹ *Ibid.*, 3470.

No hay duda de que en los primeros momentos, la producción de fichas propias fue una solución porque efectivamente era muy difícil conseguir moneda menuda ya que su producción le era más onerosa a la ceca que los valores mayores, pero es cierto también que las empresas rápidamente se dieron cuenta que el mercado de sus trabajadores era doblemente cautivo. De un lado sin moneda oficial acumulada, era muy difícil escapar al contrato de enganche si eran enganchados o lograr sobrevivir hasta encontrar nueva posición si estaban exentos del enganche. Por otra parte los empresarios se dieron cuenta que podían hacer utilidades también en los tambos de la empresa, asegurándose que no tenían los trabajadores otra posibilidad de adquirir los bienes que requerían para su sustento familiar diario. El argumento a favor del sistema de que así se podía hacer la compra a precios más competitivos por parte de la empresa, no deja de ser cierta pero lo dudoso es que esa mejora en los precios logrado por la economía de escala desarrollada jugase a favor de los trabajadores. A lo más sería una ventaja repartida que también producía ganancias al empresario.



10 Soles de Casa Grande. Col. Renzo Gallegos.

En el folleto publicado en 2008 por el Banco de Crédito del Perú al presentar la colección de fichas que fuera del dr. Ernesto Melgar Salmón, el autor de estas líneas, refiriéndose al final de la época de las fichas, anotó:

El fin de la etapa de las fichas llegó en 1915 cuando una ley prohibió la producción de monedas sustitutas a las oficiales porque, según cuenta el Dr. Gianfranco Bardella en su libro "Un siglo en la vida económica del Perú (1889 – 1989), la falta de moneda circulante acaparada por cierto sector para contrarrestar la devaluación del billete y la subida de la plata causada por la Primera Guerra Mundial, hizo que algunos dueños de empresas agrícolas de la costa emitieran moneda no canjeable, con perjuicio de sus trabajadores.¹⁶⁰

¹⁶⁰ Eduardo Dargent Chamot. Fichas: Testimonio histórico del uso de la moneda privada. (Lima; Top Print Editores, Abril de 2008). Folleto para muestra temporal del Banco de Crédito del Perú.

Las fichas fuesen de papel, metálicas o de baquelita se fabricaban por lo general en el extranjero preferentemente en casas especializadas en los Estados Unidos. Algunas piezas de papel como las de la Hacienda Roma se imprimieron localmente, en la imprenta de Abelle y otras en las mismas empresas impresoras en las que se habían hecho los billetes bancarios de tan triste recordación.



5 centavos Hacienda Laredo. Col. Renzo Gallegos.

En general los valores indicados en las fichas podían ser en moneda, así 2, 10, 20 o 50 centavos y un Sol e incluso valores más altos en el caso de los billetes, o en especies como una cantidad de carne como las de la Hacienda Cayaltí o de aguardiente como están expresadas en las piezas mandadas fabricar por el señor L. Letona para su hacienda San Gabriel en Abancay.

Son pocas las monedas privadas que llevan la fecha de producción o emisión. Entre las fechadas de hacienda azucarera las más antiguas son las de la Úcupe fechadas del año 1877. Se trata de unos billetes de dos valores que se muestran en el museo de billete peruano del Banco de Crédito del Perú en su casona Del Moral en la ciudad de Arequipa

Los ferrocarriles azucareros

A lo largo de la historia el transporte de la caña del cañaveral a los ingenios y trapiches donde se transformaba el jugo de estas en azúcar, chancaca, melazas o aguardiente y desde los enclaves industriales hasta el puerto para su exportación, fue un problema constante. Por esa razón, a mediados del siglo XX haciendo uso de los nuevos inventos, las grandes haciendas azucareras construyeron ferrocarriles especiales que les permitía mover la caña dentro de la propiedad y posteriormente trasladar los productos terminados hasta el muelle.



Ferrocarril azucarero de la Hacienda Roma foto aprox. 1920.

Fueron famosas por sus redes ferroviarias las haciendas de los valles de Chicama y Moche en La Libertad, los de Chiclayo en Lambayeque en el norte del país y en el sur destacó la línea que servía a hacienda Chucarapi. Las locomotoras de algunos de estos ferrocarriles existen aún bastante descuidadas y en algunos casos, como las de Eren, saqueadas y destruyéndose al lado del mar. De otro lado es posible ver un par de locomotoras azucareras alemanas reconstruidas y en actividad en el Parque de la Amistad en el distrito limeño de Santiago de Surco.

Además de los ferrocarriles a vapor, hubo lo que se llamó “ferrocarriles portátiles” que eran tirados por bueyes. Anterior a ésta novedad la caña era transportada desde el cañaveral hasta los ingenios en carretas de bueyes lentas y pesadas que demoraban el traslado causando una considerable pérdida de azúcar a causa del tiempo tanto como de los baches del camino. Además estas carretas tenían constantes accidentes lo que significaba nuevas pérdidas. Era también problemático el trato con los arrieros que además de cobrar mucho por el servicio a ojos de los propietarios azucareros, abandonaban o restringían la labor cuando era época de cosecha de arroz. Agravaba la



situación la muerte frecuente de las bestias de tiro que debían ser repuestas. Cosa que sucedía aun cuando los propietarios de éstas restringían el peso que podía llevarse en las carretas.

La colocación de rieles transportables desde el centro industrial hasta el campo que se estaba cosechando permitía el transporte de mayor números de carros con un número menos de animales y personal al tiempo que la entrega en el ingenio o trapiche se hacía con más celeridad evitándose así la reducción de sabia en las cañas.

Si bien la red ferrocarrilera privada que servía a alguna hacienda en particular fueron importantes, Las líneas más extensas que en manos de particulares o del Estado conectaban las ciudades y los puertos de los valles azucareros con los centros de producción, cobraron gran importancia desde las últimas décadas del siglo XIX hasta las primeras del XX, haciendo posible además el desplazamiento de trabajadores e insumos requeridos en las áreas de cultivo y producción.

El final de éste período glorioso de las locomotoras a vapor llegó cuando los camiones, sin la restricción de rutas predeterminadas, llegaron para quedarse.

Michael J. Gonzales en su excelente libro sobre la transformación de las haciendas azucareras del norte peruano comenta que para 1896. Los hacendados del valle de Lambayeque ya habían encargado la construcción de una serie de ferrocarriles que unirían las haciendas Pátapo, Pucalá, Tumán y Pomalca con los puertos de Pimentel y Eten.” Agrega además que:

Hacia el cambio de siglo, los Aspíllaga asimismo financiaron la construcción de una línea que unió a Cayaltí con Eten y para 1905 se había construido líneas que unían las haciendas Casa Grane, Cartavio y Laredo con el puerto de Salaverry y a Roma y Chiquitoy con el de Huanchaco. Todos estos ferrocarriles eran de propiedad y manejo privados, excepción hecha de la línea Casa Grande – Cartavio.

Por su parte Basadre comenta que para el año 1902 ya había comenzado a funcionar el ferrocarril que unía la hacienda San Nicolás en la provincia de Chancay con el puerto de Supe.

Los ferrocarriles no pertenecientes a una hacienda determinada y asociados al quehacer azucarero más importantes que hubo en el Perú fueron los de los valles aledaños a Trujillo y Chiclayo. Estos para Trujillo Salaverry y Huanchaco para Trujillo, Malabrigo para el valle de Chicama y los puertos de Eten y Pacasmayo para Chiclayo. Con el fin de ordenar las líneas puestas en servicio, se iniciará con aquellas que fueron de propiedad de los azucareros para mencionar luego las de carácter público

Ferrocarriles azucareros del Norte

Eten a Cayaltí

La Hacienda Cayaltí en el valle de Zaña perteneciente a la familia Aspíllaga contó con un ferrocarril propio de vía angosta (0.60m) y 66 kilómetros de longitud, que cubría el trecho



que iba desde las instalaciones del complejo agrícola hasta el puerto de Eten. Basadre por su parte al referirse a este ferrocarril solo le da una longitud de 37 kilómetros.

La empresa Aspíllaga Hermanos hizo una solicitud a la sección técnica de la Dirección de Obras Públicas y siendo que la documentación presentada era la correcta y suficiente, el gobierno autorizó, por Resolución Suprema del 29 de mayo de 1903, la línea con carácter de “propiedad exclusiva y perpetua” entregando, además, los terrenos que fuese necesario para para este emprendimiento y 20 metros a cada lado del eje de los rieles.

Las condiciones impuestas por el gobierno a Cayaltí fueron que las obras debían comenzar en un plazo máximo de seis meses y desde ese momento contaban con un total de dieciocho meses más para terminar la construcción. Tenían además la ventaja de no tener que pagar ningún derecho ni impuesto por el material.

El ferrocarril de Cayaltí a Eten comenzó a operar en 1904 y contaba con tres locomotoras y diez carros de carga de diez toneladas cada uno de los cuales seis eran abiertos y cuatro eran furgones. Las fuentes consultadas dan el número de coches de pasajeros, que eran dos, pero no indican su capacidad. (1908.p143). Dejó de operar en 1970.

Hacienda Roma

La hacienda Roma contaba con una extensa red ferrocarrilera interna de 53 kilómetros de con trocha de 0,914 m. y que estaba unida al ferrocarril del valle Chicama. La línea, así como la hacienda era de propiedad de la familia Larco Herrera.

La unión de ésta línea a la red del valle.

Hacienda Cartavio

El ferrocarril de trocha de 914mm tenía un recorrido interno de 26 kilómetros. Este tren, perteneciente a una empresa norteamericana y de uso exclusivo de Cartavio, empezó a operar en el año de 1906 y estaba conectado con el ferrocarril del valle de Chicama. Estaba conectado con el ferrocarril del valle Chicama. Llegó a tener 7 locomotoras y 200 carros.

Pomalca y Pucala

El ferrocarril de trocha de 914mm propiedad de los dueños de la hacienda Pomalca tenía un recorrido de 43 kilómetros que iba desde el muelle del puerto de Pimentel hasta las haciendas Pomalca y Pucalá. Este ferrocarril inició sus operaciones en 1916 y conectaba las empresas azucareras del valle, Dejó de funcionar en 1983 y es posible aún ver tramos de los rieles, en especial en el muelle de Pimentel.



Ferrocarril Samanco-Nepeña

Servía a las haciendas del valle del Nepeña al sur de Chimbote, especialmente San Jacinto. Tenía algunos ramales como Agua Hedionda, Mitán, Moro y Vesique con 47 km y trocha de 1,060 m. Entró en servicio en 1920 y existe algún material en Samanco.

Puerto Chicama (Malabrigo) - Valle Chicama

Red ferroviaria que servía a varios complejos azucareros del valle del río Chicama como Casa Grande, Sausal, Roma, Chiclín, Chicama y otros. De propiedad de la Sociedad Agrícola Casa Grande que después se transformaría en Empresa Agrícola Chicama. Era administrado por Gildemeister y Co. De trocha angosta 0,914 m y una extensión de 194 km incluyendo desvíos y otros servicios. Empezó en 1915 desde Malabrigo. Mediante el ferrocarril Ascope-Trujillo quedaba interconectado a esta ciudad. Llegó a tener hasta 16 locomotoras, incluyendo 5 diésel (1 Plymouth de 30 ton y 4 Ruhrtaler), 3 vagones de pasajeros y la sorprendente cantidad de 974 vagones de carga. Las últimas cifras que hemos hallado, muestran que en 1950 transportó un total de once millones de toneladas. Fue reduciendo su operación con el tiempo y reemplazado por otros medios. La reforma agraria de 1969 afectó al complejo Chicama y el ferrocarril terminó por desaparecer completamente. Todavía existen las vías del ferrocarril en Puerto Malabrigo y se pueden ver muchos vagones de plataforma, algunas locomotoras de vapor y las locomotoras diesel Ruhrtaler que han quedado allí desde el cierre de la línea.

Ferrocarril Eten-Chiclayo.

Una línea de trocha ancha (1,435 m), que iba desde puerto Eten hasta Chiclayo con un ramal a Ferreñafe y otro de Chiclayo a Pátapo que pasaba por las haciendas Pomalca y Tumán con un recorrido total de 67 km Comenzó a operar en 1871, siendo el más antiguo del norte. Funcionó hasta 1965. Hay una buena colección de oxidadas locomotoras a vapor y un autovagón diesel M.A.N de este tren particular perteneciente a la Empresa del Ferrocarril y Muelle de Puerto Eten. Por ley 15974, su material fijo y rodante fue entregado a las municipalidades de Chiclayo, Ferreñafe, Pimentel y Monsefú. Existen algunos viejos vagones de pasajeros y un autovagón todos en muy malas condiciones. Están a cargo de la municipalidad pero son responsabilidad del INC. Aquí también se puede ver un muelle abandonado.

Ferrocarriles de Lima (desaparecidos) ¹⁶¹

En la actual provincia de Barranca existieron varios ferrocarriles para las haciendas azucareras como: Supe-San Nicolás 5 km y trocha de 1,070 m; Pativilca-Paramonga 7,5 km; Supe-Barranca-Pativilca 11 km y Barranca-Alpas de 27 km estos últimos de 0,60 m,

¹⁶¹ Wikipwedia. https://es.wikipedia.org/wiki/Ferrocarriles_en_el_Per%C3%BA#Ferrocarril_Lima-Chorrillos (Consultado el 23 de agosto de 2017).



que hacían un total de 52 km y que fueron construidos entre 1899 y 1913. A partir de 1928 quedaron empalmados con el ferrocarril del Noroeste.

Hacienda Villa. La hacienda Villa perteneció a los Jesuitas hasta su expulsión. Pablo Marera al estudiar las propiedades de la Compañía de Jesús en el Perú, menciona que en un documento de 1785 encontró que la Hacienda Villa era la de mayor valor que tenían y pone éste en 392,624 Pesos y 4 Reales. (Madera 1966. P33)

En el siglo XX Villa, ya en manos de la familia Lavalle, contaba con un ferrocarril a tracción animal que conectaba con la última estación del ferrocarril de Lima a Chorrillos. El embarque de su azúcar se realizaba por el puerto del Callao según el artículo publicado por Thomas F. Sedgwick en el Boletín del Ministerio de Fomento en 1906

Ferrocarriles azucareros del Sur

Chucarapi y Pampa Blanca. Valle de Tambo.

Así como en el norte peruano los valles de Chicama, Moche, y Chiclayo fueron los más importantes para la producción azucarera, en el sur del país fue el valle de Tambo en Arequipa el más destacado en ésta actividad. Hubo en el Tambo algunas haciendas azucareras de importancia, dos de las cuales, Pampa Blanca y Chucarapi contaron con ferrocarril propio.

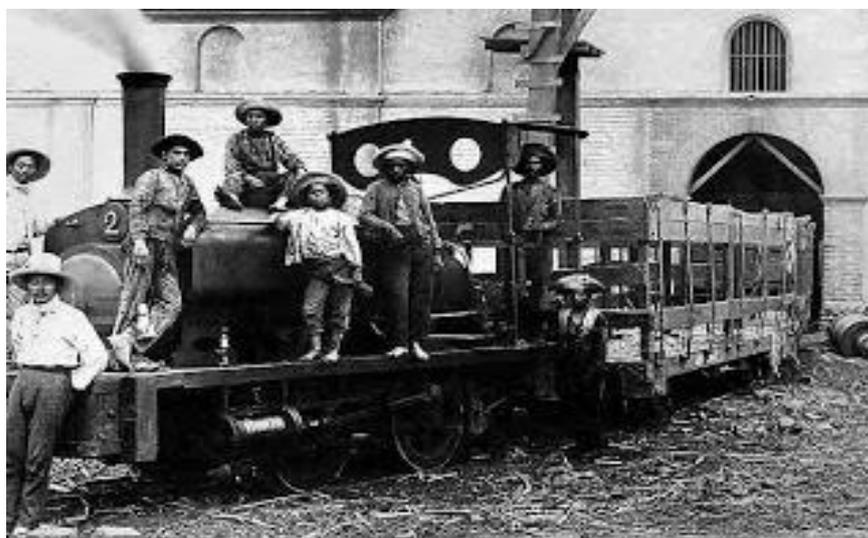
Pampa Blanca pertenecía a la familia Lira y contaba con un ferrocarril de trocha angosta que tenía un puente sobre el río Tambo. El azúcar se llevaba hasta La Ensenada donde e transbordaba al ferrocarril que lo llevaba hasta Arequipa. Chucarapi por su parte, hacienda que llegó a convertirse en la mayor y más importante del valle de Tambo, pertenecía a la familia López de Romaña. Inicialmente Chucarapi molía su caña en Pampa Blanca y utilizaban el mismo ferrocarril para el transporte del azúcar, pero tras una desavenencia entre ambas familias en 1915, los López de Romaña tuvieron que adquirir un ingenio azucarero y construir un ferrocarril paralelo al mencionado incluyendo el puente. El ferrocarril de Chucarapi tenía una trocha de 0.600 milímetros de ancho y un total de 20 kilómetros de longitud. Esta línea comenzó a operar en el año 1924.

Ferrocarril de Cañete a Cerro Azul

A partir de que en 1830 se autorizó al puerto de Cerro Azul para servir al comercio del valle de Cañete, éste puerto movilizó la producción agrícola, que era mayormente azucarera, con tal éxito creciente que en 1870 se tuvo que construir un muelle por el que se embarcase el azúcar de todas las haciendas del valle y un ferrocarril de trocha angosta que para el año 1925 tenía 16 kilómetros de longitud que inicialmente transportaba solamente el producto de las haciendas de Swaine pero que con el tiempo sirvió a todas las haciendas del valle.

Este ferrocarril fue iniciado por Enrique Swaine, de quien se ha tratado al hablar de las haciendas del valle de Cañete, y quedó a cargo de la British Sugar Compay, uno de

cuyos socios fue el presidente del Perú Augusto B. Leguía, casado con una hija del señor Swaine.



Ferrocarril Cañete – Cerro Azul

Otros Ferrocarriles azucareros.¹⁶²

En el anuario estadístico del antiguo ministerio de Fomento y Obras Públicas de 1966 aparecen, además de algunos de los antes estudiados, los siguientes ferrocarriles:

Nombre Funcionamiento	Trocha	Longitud	(km)
Hda Laredo - Menocucho (Trujillo)	0,914 trocha (1)	51	1896/1966
Shelby-San José de Huarón (Pasco)	0,750 (2)	43	1912
Pto Chicama - Licapa (La Libertad)	0,914	31	1898
Hda Chucarapi - Ensenada (Arequipa)	0.600 (3)	20	1924
Hda Pampa Blanca-Ensenada (Areq.)	0.750 (3)	14	1905/1950
Hda Cartavio (La Libertad)	0,914	13	1906
Vítor - Sotillo (Arequipa)	1,435(3)	12	1899/1931
Samanco - Hda Sn Jacinto (Ancash)	1060	3	

Notas:

- (1) Parte del antiguo ferrocarril de Trujillo
- (2) Desvío del Ferrocarril Central
- (3) Desvíos del Ferrocarril del Sur

¹⁶² Wikipedia. https://es.wikipedia.org/wiki/Ferrocarriles_en_el_Per%C3%BA#Ferrocarril_Hacienda_Roma. (Consultado el 23 de agosto de 2017).



Capítulo V

Azúcar y turismo

Como se ha podido apreciar a lo largo de los capítulos de este trabajo sobre la historia del azúcar y sus derivados en el Perú, la incidencia de éstos productos en el pasado económico y laboral tanto agrícola como industrial del país, no cubre todo el espectro de su presencia, y debe ser analizado en aspectos que van desde los desarrollos tecnológicos y sus cambios en el tiempo hasta en los elementos de control económicos como fueron las monedas privadas usadas en las haciendas para con ellas pagar a los trabajadores y de alguna manera dirigir sus gastos y limitar sus desplazamientos.

Las tecnologías no quedan solo en las técnicas del proceso de transformación de la caña en jugo, guarapo, miel, azúcar, chancaca, panela y aguardiente sino también las relacionadas al transporte, sea éste del agua a los molinos o de las cañas en carretas y posteriormente en ferrocarriles portátiles y fijos desde los campos a los trapiches o a los puertos.

Otros aspectos de la historia de la caña y sus derivados en el Perú tienen que ver con el patrimonio inmaterial como fue la música que nació y se desarrolló en los cañaverales y en los galpones y rancherías dando pie a destacados ritmos afroperuanos e incluso a leyendas urbanas sobre su desenfreno y que soportan recuerdos malintencionados sobre las causas de la destrucción de Saña. Instrumentos como la quijada de burro e incluso, probablemente, el cajón, nos hablan de soluciones rítmicas baratas que se podían agenciar los esclavos con sus escasos recursos.

Es también la gastronomía un elemento de suma importancia al buscar el desarrollo del turismo asociado a la caña de azúcar y sus derivados. La miel de caña está presente en muchos de los postres de vieja data, baste mencionar los picarones, quizás el más destacado postre asociado a la influencia africana en el Perú, pero presente en muchos otros de los cuales el Alfajor y el King Kong son un par destacado en la región azucarera de Lambayeque y La Libertad.

Otra relación directa a la caña con la gastronomía está en las bebidas alcohólicas producidas del jugo de caña fermentado o destilado como son el guarapo y el aguardiente de caña o cañazo, llamado en el norte peruano “yonque”, palabra de origen Muchek.

Sobre el guarapo, jugo de caña fermentado, se da una visión antagónica entre los comentarios hechos por las élites coloniales y los cronistas que tocan el tema y las opiniones de los viajeros. Los escritores locales, generalmente al escribir sobre este fresco zumo con un grado de alcohol lo desprecian considerándolo bebida de indios y negros, mientras que los extranjeros que lo abordan sin prejuicios, consideran muchas veces el guarapo como la mejor bebida del país.



Olla de mosto de caña fermentando
Imagen: María Victoria Vilca Alfaro. Oficina de Turismo de Cajamarca

El aguardiente destilado del jugo de la caña, llamado cañazo o yonque, a diferencia del ron que se produce en base a la melaza, se trabaja destilando directamente el jugo de la caña fermentado. El resultado, de mejor o menor calidad es lo que en el Caribe francés se llama “Rum agricole” y entre los brasileños “Cachaza”. El ron, por el contrario es un proceso más complicado que se produce destilando los desechos del proceso de elaboración de azúcar que es la melaza, producto oscuro y maloliente que también usan para alimento de ganado o para estabilizar los caminos. A diferencia del caso del pisco, donde su calidad reside justamente en ser hecho del producto principal, el jugo de uva, y no de los residuos vueltos a mojar y fermentar como el orujo o el aguardiente de uva chileno, en el caso del aguardiente de caña, el producto del sobrante que se desechaba, tiene más prestigio que el destilado directamente del jugo fresco extraído de la caña.

Para quienes están interesados en el manejo monetario de la hacienda azucarera a fines del siglo XIX e inicios del siglo XX, el conocimiento de la variedad de monedas privadas tanto en meta, como en baquelita y papel, puede ser un incentivo turístico. En éste campo una visita a la “Casa del Moral”, centro cultural del Banco de Crédito del Perú en Arequipa es indispensable. Allí con otras colecciones únicas en el Perú, se exhibe la que fuera del doctor Ernesto Melgar Salmón, que cubre todo el panorama de la ficha o moneda privada del Perú y permite un recorrido por todas las haciendas azucareras que recurrieron a éste sistema de pago y control. Allí, además de ver las piezas que tienen valores monetarios, se podrán apreciar algunas cuyo valor está expresado en carne, aguardiente u otros productos de necesidad en la dieta de los trabajadores.

La Hacienda Cartavio, en el valle de Chicama a una media hora de Trujillo, ofrece una atractiva visita a “dos atractivos resaltantes: El Brujo, centro ceremonial moche en el que se ha encontrado a la única mujer soberana del valle de Chicama, la Señora de Cao, y la planta de ron Cartavio, una de las más importantes y modernas de la región.” La oferta

incluye la llegada a la hacienda, rodeada de cañaverales, un desayuno en las instalaciones y visita al centro arqueológico y museo de El Brujo.

De regreso en la hacienda, los visitantes son presentados con una cata en la que pueden apreciar los distintos aromas del Ron Cartavio tras lo cual visitan las instalaciones industriales para conocer el proceso de la elaboración del ron. Al terminar el recorrido se sirve un almuerzo especial típicamente peruano que incluye platos salados y dulces a los que se les ha incorporado toques de ron para resaltar los sabores propios del cañaveral.



Museo Afroperuano en Saña.

En el valle de Saña, se pueden recorrer las haciendas azucareras pero su mayor atractivo además de los restos arquitectónicos de lo que fue la ciudad destruida por las lluvias, los terremotos, y “los desenfrenos de sus pobladores”, se puede visitar el museo “Afroperuano” en la Calle Independencia 645, que contiene una importante colección de instrumentos de trabajo, musicales y de castigo que fueron utilizados en tiempos de la esclavitud. También presenta una muestra de la gastronomía local a través del tiempo. Este museo ha hecho que Saña se convierta en parte del proyecto de turismo afroperuano. Llegando incluso a efectuar representaciones de la dura vida de los esclavos en la plaza como parte del circuito.



ANEXOS

1. Las haciendas del valle de Saña poseídas o arrendadas por la familia Aspíllaga
2. Azucarera Pomalca.
3. Azucarera Cartavio.
4. Azúcar de Chucarapi el Valle de Tambo.



ANEXO 1

Las haciendas del valle de Saña poseídas o arrendadas por la familia Aspíllaga

Cayaltí	Poseida	1859
La Viña	Arrendada	1911
Chumbenique	Poseida	1928
Otra Bancada	Poseida	Después de 1920
Songoy	Poseida	Antes de 1920
Cojal	Poseida	Antes de 1920
San Cristobal	Poseida	Antes de 1920
San Juan	Poseida	Antes de 1920
Corbacho	Poseida	Antes de 1920
Chacarilla	Poseida	Antes de 1920
San Nicolas	Poseida	Antes de 1920
Popancillo	Poseida	Antes de 1920
Popan	Poseida	Antes de 1920

.....
Cuadro elaborado por Michael J. Gonzales, Publicado en su Azúcar y Trabajo. Las transformaciones de la haciendas del norte del Perú 1860 – 1933. 2016. Página 93



ANEXO 2

AZUCARERA POMALCA

La dulce historia de la Caña de Azúcar

Esta dulce planta es conocida desde hace unos 5000 años por los habitantes de la isla Nueva Guinea, de donde pasó a la India y también a la China Meridional. Es aquí donde descubrieron sus maravillosas propiedades. En un principio tenía fines medicinales. La expedición Persa comandada por Darío en el año 513 ac. Llegó al valle del Indo y recogió cañas para llevarlas a su tierra, estos expedicionarios se refirieron a ella como “una caña que da miel sin intervención de las abejas” lo que significa que ya se producía azúcar de esta dulce caña. Estas plantas en Persia fueron sembradas y guardadas en el más absoluto secreto, hasta que Alejandro Magno conquistó Persia el año 331 ac. Y lo llevó hasta Europa donde lo hizo conocido. Los persas desarrollaron un procedimiento para obtener azúcar cristalizado hirviendo el jugo de la caña. Los egipcios optaron por desarrollar un método químico de refinación utilizando para ello cenizas de diferentes materiales. Los romanos la denominaron “sal de la India”. En el siglo VII de nuestra era, se marca un hito importante en la difusión del consumo de azúcar. Son los árabes, tan aficionados al dulce, los que al invadir las regiones del Tigris y el Éufrates, descubren las infinitas posibilidades que presenta. Estos lo introducen en las zonas recientemente conquistadas, cultivando la caña de azúcar en Siria, Egipto, Chipre, Rodas y todo el Norte de África. Es precisamente allí, donde los químicos egipcios perfeccionan su procesado y la refinan. Continúa la expansión de su consumo a través de los viajes de los comerciantes venecianos y, un siglo más tarde, a través de las Cruzadas a Tierra Santa, se da a conocer este alimento en todo el mundo cristiano.

Fue llevada a España por los árabes en el siglo VIII a de C. en la edad media. El azúcar se hizo muypreciado, su consumo estaba solo al alcance de la clase privilegiada y era usada para perfumar y condimentar platos, lo mismo que la sal o la pimienta. Los boticarios comienzan a utilizar el azúcar como parte integrante de gran cantidad de recetas. Variando sus proporciones, se preparaban pócimas y medicinas que recomendaban a su clientela para curar toda clase de males, incluido el “mal de amores”.

Entre 1100 y 1492 en la época de las cruzadas, los caballeros descubren las plantaciones de caña en Siria y Palestina. Nacen las denominadas “Caravanas de Azúcar” que se dedicaban a hacer trueques con el azúcar, como un producto de lujo. Poco a poco, la caña se implanta en Grecia, en el Sur de Italia y en Francia. El uso del azúcar se expande progresivamente hasta el siglo XIV. Con el descubrimiento de América, el azúcar viaja de manos de los conquistadores españoles. Llega a América en el año 1493 en el segundo viaje de Cristóbal Colón pero no prospero. El 30 de Mayo de 1498 en el tercer viaje de Colon llega a Santo Domingo y fue Pedro de Atienza el primero en cultivarla, aquí se cultiva por primera vez a gran escala, llegando, más tarde a Cuba y a México. Paralelamente, otros españoles en sus viajes favorecen su expansión a zonas



asiáticas, como las Islas Filipinas y Archipiélagos del Pacífico. De manos de los portugueses la caña de azúcar llega a Brasil, los franceses la introducen en sus colonias del Océano Índico y los holandeses en las Antillas. Al Perú llega desde México traída por el encomendadero de Chicama don Diego de Mora en el siglo XVI.

La ruta de la caña ha sido siempre de Oriente a Occidente, desde el Índico al Mediterráneo y, finalmente, al Atlántico. Nació en Nueva Guinea y llegó hasta la India, desde donde se extendió a China y al Próximo Oriente.

Fueron precisamente los indios los pioneros en probar su sabor. Como mencionamos en la revista N° 1, en nuestra dulce tierra Pomalqueña la caña de azúcar llega el año 1670 y es introducida por el Capitán Martín Núñez de Alzo propietario de esta Estancia quien siembra en poca escala, recién en el año 1692 se amplía los cultivos a unas 18 fanegas (unas 54 hectáreas).

A finales del siglo XVII la producción y el consumo de azúcar de caña se encontraba extendido prácticamente por todo el mundo. Un siglo más tarde, en 1705, el químico francés Olivier Serrés, descubre las propiedades azucaradas de la remolacha, y pocas décadas más tarde, el alemán Margraf logra extraer y solidificar el azúcar de esta planta, dando origen a la instalación de las primeras fábricas de azúcar de remolacha en Prusia y a la competencia con el azúcar de la caña.

Las colonias en América se habían convertido en los principales productores mundiales de azúcar y la lucha por su independencia amenazaba el abastecimiento de Europa. En el año 1600 la producción de azúcar en América estaba considerada como la mayor industria del mundo. El azúcar es en la actualidad un alimento habitual en la dieta de todos los países. Reivindicado por científicos y expertos internacionales, es considerado hoy como uno de los principales aportes energéticos para el organismo. Su nombre científico es Sacharán officinarum, las variedades se distinguen por tipos de colores y se agrupan en claves y están compuestas por letras y número, el año que fue producida y a la serie que corresponde.

Por milenios, el único endulzante que se conoció en Occidente fue la miel. Durante las cruzadas, los europeos descubrieron el azúcar y en el siglo XV, con el descubrimiento de América y la presencia de los conquistadores en las Indias Orientales y en el océano Índico, marcaron el comienzo de la expansión del azúcar. Cuesta creer que el azúcar no estuvo siempre en la cocina, ya que en la actualidad su consumo ha alcanzado niveles inimaginables. Hoy en día existen sustitutos naturales y artificiales que nos permiten lograr sabores similares, los cuales se hacen conocer a fines del siglo XX más precisamente de los ochenta.

DESCRIPCIÓN DE OPERACIONES Y DESARROLLO DEL CULTIVO DE CAÑA DE AZÚCAR Pomalca es una empresa dedicada al procesamiento y elaboración de azúcar rubia (CIU 1072).

La Empresa Agroindustrial Pomalca SAA se rige al principio de “empresa en marcha” de acuerdo con los principios de contabilidad, generalmente, aceptados (PCGA) y las normas internacionales de información financiera (NIIF’s).



Pomalca se encuentra en el primer lugar a nivel departamental en molienda de caña propia.

En el 2012, a nivel nacional se produjo 1'107,504 toneladas de azúcar. La producción de Pomalca alcanzó las 82,531 toneladas de azúcar rubia, que representan un 7.5% de la producción nacional.

El 2012 nos dejó un total de 1'622,779 bolsas de 50 Kg, correspondiendo a caña propia 1'220,594 bolsas y a terceros 402,185.

Tomado el 12 noviembre de 2017.

http://www.pomalca.com.pe/pomalcaweb/producto_azucar.html



ANEXO 3

AZUCARERA CARTAVIO

Cartavio y sus encantos

Ubicada en la provincia de Ascope, departamento de La Libertad y a solo 45 minutos de Trujillo, la hacienda Cartavio promueve dos atractivos resaltantes: El Brujo, centro ceremonial moche en el que se ha encontrado a la única mujer soberana del valle de Chicama, la Señora de Cao, y la planta de ron Cartavio, una de las más importantes y modernas de la región.

El tiempo que no pasa

Camino a la hacienda Cartavio uno se encuentra escoltado por miles de cultivos de caña de azúcar y cubierto por su dulce aroma. Durante el recorrido usted puede retroceder por el tiempo y viajar por siglos en la historia de este lugar. Estamos en el valle de Chicama donde aproximadamente hace más de 500 años vivieron los chimúes rindiéndole culto a su deidad principal, la luna. Esto último debido a su influencia sobre el crecimiento de las plantas, las mareas y su utilización como marcador del tiempo.

Después de la Conquista, en el año 1562 llegan las primeras semillas de caña de azúcar traídas desde las Antillas y sembradas por Melchor de Osorno. A inicios del siglo XVII la zona era conocida por los viajeros de la época como un pujante almacén azucarero. El ingenio azucarero debe su nombre desde 1782 a don Domingo Cartavio, quien la convirtió en una de las plantaciones más importantes del país.

Ruta el Brujo y el Ron

Después de 20 minutos de recorrido desde Trujillo llegamos a la hacienda, dejamos nuestro equipaje y tomamos un exquisito desayuno. Luego partimos al complejo arqueológico El Brujo y seguimos acompañados del embriagante olor a caña de azúcar.

El nombre de este lugar se debe a que durante siglos ha sido el preferido por los chamanes para realizar sus ceremonias o mesadas. Es aquí donde tendrá la oportunidad de conocer nuevas excavaciones y contemplará el legado de 5.000 años de ocupación desde los nómades cazadores recolectores y posteriormente por las culturas Cupisnique, Moche, Lambayeque, Chimú, Inca y la época Colonial. Los principales monumentos de este complejo arqueológico son la antigua huaca Prieta, en el extremo sur y la más antigua, La huaca el Brujo, perteneciente a la cultura Moche, y la huaca de Cao Viejo, la cual uno visita en este recorrido. Esta es la más importante edificación del complejo a pesar de haber sufrido muchas modificaciones durante su existencia.



El recorrido se inicia en la Plaza Norte, en la cual se puede apreciar un extenso campo donde se realizaban ceremonias de combates rituales y los vencidos eran entregados para el sacrificio. Déjese deslumbrar por los imponentes relieves policromos, junto con representaciones de prisioneros desnudos atados al cuello. Luego llegará a un recinto ceremonial de 1.800 años de antigüedad construido con la única intención de realizar el entierro de un personaje de la realeza moche. El fardo funerario fue encontrado a 3 metros de profundidad, lo que permitió que no lo dañara ningún elemento durante el tiempo que estuvo enterrado.

Pero lo que causó conmoción fue descubrir que este cuerpo momificado era de una mujer: La Señora de Cao. Ella estuvo acompañada por diversos objetos de lujo, como una diadema que usaba de corona, collares y 30 narigueras de oro.

Finalmente, terminamos el recorrido en el museo de Cao, el cual ha sido financiado por la fundación Wiese y donde se encuentran los objetos ceremoniales que acompañaron a la primera soberana prehispánica.

Al terminar esta sorprendente visita el guía lo llevará de retorno a la hacienda Cartavio. Es aquí donde experimentará una cata de ron única y sentirá los diferentes sabores y aromas de ron Cartavio. Luego, recorrerá durante 20 minutos cuatro plantas donde podrá apreciar y vivir de cerca la elaboración de los diferentes tipos de ron que acaba de degustar.

Almuerzo bizarro

A continuación, la etapa final: La Barricada. La hacienda Cartavio le preparará un delicioso almuerzo donde se podrá deleitar con carnes que han sido maridadas por 24 horas y cocinadas por 3 horas en las barricas, anteriormente usadas como almacén de ron. Por otro lado, probará exquisitas salsas mezcladas con diferentes tipos de bebidas y una deliciosa huancaína en donde sentirá un poco de ron, ya que los ajíes han sido previamente remojados con crema de este trago.

Por último, nuestros anfitriones cierran la visita con broche de oro con un extravagante arroz con leche, llamado Arroz caprichoso, ya que la leche ha sido reemplazada por el Capricho, riquísimo licor hecho a base de crema de leche y ron. Adicionalmente uno tiene la opción de visitar La capilla, como se lo llama al bar y seguir catando teniendo como marco barricas de antaño provenientes de Eslovenia y España.

Terminamos el recorrido satisfechos y con un nuevo motivo para salir de Lima. La mezcla de historia, cultura y ron fue un éxito.

Tomado el 13 de noviembre de 2017

<http://www.notiviajeros.com/2009/07/26/cartavio-y-sus-encantos/>



ANEXO 4

Azúcar Chucarapi y Valle de Tambo.

Pampa Blanca. Esta hacienda azucarera fue de propiedad de los Lira, a principios del siglo era la más floreciente del valle. El ingenio azucarero fue modernizado en 1905. Se reemplazó el horno por otro en 1914 y se adquirieron otros dos en 1925 y 1926. Construyeron un puente en el río Tambo y un ferrocarril de trocha angosta para el transporte de pasajeros y azúcar hasta La Ensenada, en donde se hacía el trasbordo al ferrocarril de Arequipa. Embellecieron el pago Pampa Blanca y la casa hacienda. En 1903 introdujeron la luz eléctrica en el valle de Tambo, antes que Arequipa. Construyeron un hermoso templo de estilo gótico dedicado a la Inmaculada Concepción, un teatro para óperas, un exótico jardín con plantas y flores extranjeras, incluyendo palmeras africanas, una piscina, una escuela y un mausoleo.

Chucarapi. Esta hacienda fue de propiedad de los señores López de Romaña quienes molían la caña en Pampa Blanca y utilizaban el mismo ferrocarril para el transporte del azúcar. En 1915 los Lira se enemistaron con los López de Romaña por lo que estos tuvieron que comprar un ingenio azucarero usado al año siguiente y luego otro en 1922, a lo que se sumó la construcción de su propio ferrocarril paralelo al de Pampa Blanca y un nuevo puente. Los López de Romaña se expandieron, compraron otros fundos en el valle, como los arroceros de los Muñoz Nájjar y Bustamante en Santa María y Santa Domingo. Mientras Pampa Blanca permaneció encerrado en sus linderos de 400 hectáreas, Chucarapi llegó a tener 1200 hectáreas convirtiéndose en la hacienda azucarera más importante del sur del Perú.

Haciendas de caña para alcohol. En Chucarapi se obtenía alcohol como subproducto. En Cocotea, las haciendas de caña se dedicaban principalmente a la elaboración de alcoholes de primer jugo o directamente de la caña por medio de trapiches y alambiques, que estaban controlados por el Departamento de Alcohometría de la Caja de Depósitos y Recaudaciones. Estas haciendas fueron: Buenavista de propiedad de los señores Bedoya, cerca de El Toro, en donde funcionó temporalmente un pequeño ingenio azucarero; Haciendita de los señores Julio y Jorge López de Romaña, primos de los de Chucarapi, quienes absorbieron las haciendas Convalescencia, Haciendita, La Pampilla, San José y Checa; Santa María de la familia Salaverry en donde se instaló también un pequeño ingenio azucarero, y Quelgua del señor Murillo y La Pascana del señor Luis Muñoz.

Tomado el 25 de julio de 2017

<http://jgtorrespinto.blogspot.pe/2008/09/valle-de-tambo.html>



Acción de 100 Soles de la Azucarera Buen Pastor fechada en Agosto de 1901
Propiedad del autor.



BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, Carlos. 2005. Breve historia de la esclavitud en el Perú. Lima: Biblioteca del Congreso.

Aldana, Susana Rivera. 2017. Liberalismo, economía y región: El escenario norteño entre 1840 y 1930. En Historia económica del norte peruano. Señoríos, haciendas y minas en el espacio regional. (Editores Carlos Contreras Carranza y Elizabeth Hernández García). Lima: Banco Central de Reserva y I.E.P.

Ascoytia, Carlos. Memorial que para los reyes católicos dio el almirante a don Antonio de Torres. Historia de la Cocina. Nov 2006. <https://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/colon2.htm>. Tomado junio 20 2017.

Basadre, Jorge. 1963. Historia de la República del Perú. Lima, Editorial Peruamerica S.A. 1964. Tomos I a VI. Lima: Ediciones Historia. Tomos VII a X.

Cisneros, Carlos A. 1900. (Secretario de la Sociedad Geográfica). Monografía del Departamento de La Libertad. Lima: Apuntes inéditos de su Geografía del Perú.

Civitello, Linda. 2011. Cuisine & Culture. A History of Food and People. (third Edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Hoboken.

Clayton, Lawrence A. 1985. Grace: W.R. Grace & C°, The formative years. 1850-1930. USA, Ottawa, Illinois: Jameson Books. Chapter 11.

Colón, Cristobal. Diario de navegación

Costa y Laurent, Federico. 1908. Reseña histórica de los ferrocarriles del Perú. Lima: Litografía, Tip. Carlos Fabbri.

Dargent Chamot, Eduardo. 2008. Fichas: Testimonio histórico del uso de la moneda privada. (folleto de muestra temporal en el BCR). Lima: Top Print Editores.

Fernandez Gastelo, Elmer. Pomalca dulce tradición. <http://pomalcahistoriaydulcetradicion.blogspot.pe/2011/07/la-hacienda-pomalca.html>.

Freedman, Paul (Ed.) 2009. Gastronomía, historia del paladar. Valencia: Publicaciones de la Universidad de Valencia.

Gallegos Begazo, Renzo. 2013. Fichas y billetes privados del Perú. Siglos XIX y XX. Lima: Editorial e Imprenta Sánchez EIRL.

Garayar, Carlos, Luis Jochamovtz; Sandro Patrucco, Eduardo Jahnsen. 1997. La hacienda en el Perú. Historia y leyenda. Lima: Banco Latino, Lima, Ediciones Peisa.

Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales de los Incas.

Gonzales, Michael J. 2016. Azúcar y trabajo. La transformación de las haciendas en el norte del Perú. 1860-1933. Lima: Banco Central de Reserva/ I.E.P.



Guerra, Margarita. 1984. Historia General de Perú. Tomo XI: La República Aristocrática. Lima: Editorial Carlos Milla Batres.

Heiser Jr. Charles B. 1990. Seed to Civilization. The Story of Food. Cambridge & London: Harvard University Press. 1973.

Hernández Ayón Hermilio y Francisco. La caña de azúcar en su contexto histórico. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013a/1333/cana-azucar.html> (Consultada el 3 de marzo de 2016).

Klaren, Peter F. 1976. La formación de las haciendas azucareras y los orígenes el Apra. Perú problema N° s. 2ª edición, revisada y aumentada. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

Lavalle, Bernard. 1999. Amor y opresión en los Andes coloniales. Lima: Universidad Ricardo Palma, IFEA, IEP.

Leguia Enriqueta 2016. Un acto de Justicia. Lima,

López de Caravantes, Francisco. 1986. Noticia General del Perú. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid: Ediciones Atlas.

López de Gomara, Francisco. 1945. Breviarios del pensamiento español. Tomo I. Madrid: Ediciones Fe.

Macera, Pablo. s/f. Trabajos de Historia. Tomo IV. Las Plantaciones azucareras andinas (1821-1875).

Málaga Santolalla, Fermín. 1906. Monografía del departamento de Cajamarca. Lima: Imp. Librería de San Pedro.

Malca Olgún, Oscar. 1962. Gobierno Colonial. Creación e impuestos, con cargo a la producción de azúcar de los ingenios y trapiches de la villa de Santa, para las fortificaciones del antiguo presidio del Callao, después "la ciudadela", "el Pentágono" y "Real Felipe", Año 1642. Lima: Revista del Archivo nacional del Perú. Julio-diciembre Tomo XXVI. Entrega II.

Maúrtua, Aníbal. 1911. Geografía económica del Departamento de Loreto. Lima: Lit Tip. Carlos Fabbri.

Mendiburu, Manuel de. 1934. Diccionario Histórico Biográfico del Perú. 2da Edición. Tomo VIII. Lima: Librería e imprenta Gil. 1934.

Middendorf, Ernst Wilhelm: 1973. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. Tomo II. La costa. 1º versión española. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Onuki, Yoshifume. 2014. Dos rones: Un estudio acerca de la difusión del cañazo en la sierra del Perú. Perspectivas latinoamericanas N° 11. https://www.ic.nanzan-u.ac.jp/LATIN/kanko/PL/2014PDF/pl11_11_yoshifumi_onuki.pdf. (Consultado el 15 de junio de 2017).



Palma, Ricardo. 1953. Tradiciones Peruanas. “El origen de una industria”. Madrid, Aguilar, (ojo)

Pease García Yrigoyen, Franklin y otros. 2000. Gran Historia del Perú. Lima: El Comercio. Grupo Carsa. g.93.

Piel, Jean. 1995. Capitalismo agrario en el Perú. Lima, IFEA- U. Nacional de Salta.

Raimondi, Antonio. 1942. EL PERU. Vol. I. Lima: Imp. Torres Aguirre.

Ramirez, Susan. 2008. Trazos del pasado: El período colonial en La Libertad. Lima: Asociación Marsa.

La economía colonial del norte peruano. 2017. En Historia económica del norte peruano. Señoríos, haciendas y minas en el espacio regional. (Editores Carlos Contreras Carranza y Elizabeth Hernández García. Lima: Banco Central de Reserva y I.E.P.

Salvador, Fray Vicente. 1989. Historia do Brazil. Rio do Janeiro: Publicacao do Biblioteca Nacional.

Tristán, Flora. 2003. Peregrinaciones de una Paria. Lima: Centro de la Mujer Peruana Flora Tristán, UNMSM, Fondo Editorial.

Stevenson, William B. 1971. Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú. CDIDP. Relaciones de Viajeros. Tomo XXVII. Vol. 3.

Stiglish, Germán. 1922. Diccionario Geográfico del Perú. Lima: Imp. Torres Aguirre.

Tschudi, Johann Jacob, von. 2003. El Perú. Esbozos de viajes realizados entre 1838 y 1842. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial.

Vanderghem, Georges et all. 2009. Memorias del Perú. Viajes emprendidos por los fundadores de la Escuela Nacional de Agricultura. Lima: Editorial San Marcos E.I.R.I. La edición original corresponde a 1902.

Witt, Heinrich. 1992. Diario 1824-1890. Vol. I. Lima: Banco Mercantil.

Zevallos Quiñónez, Jorge. 1995. Historia de Chiclayo Siglos XVI-XIX. Lima.