



## Las patrias del beber. Dinámicas mestizas imperiales en los Reinos de las Indias (Jujuy y Salta en el Tucumán, siglo XVIII)

*The homelands of drinking. Imperial mestizo dynamics in the Kingdoms of the Indies (Jujuy and Salta in Tucumán, 18th century)*

Enrique Normando Cruz

CONICET y Universidad Nacional de Jujuy (Argentina)

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-4099-2609>

[profecruz@yahoo.com.ar](mailto:profecruz@yahoo.com.ar)

### NOTA BIOGRÁFICA

Doctor por la Universidad de Sevilla. Investigador categoría Independiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y Profesor Adjunto Ordinario de la Universidad Nacional de Jujuy (Argentina).

Su actual línea de investigación son las performances culturales desarrolladas en la modernidad colonial de la actual República Argentina.

---

### RESUMEN

El consumo de bebidas embriagantes imperiales de origen europeo contribuyó al desarrollo de dinámicas modernas de mestizaje en los Reinos de las Indias Occidentales, porque aglutinaron la pléthora social entre las diversas patrias vecinal, provincial e imperial española.

En este artículo se expone que al sur del Perú, en las ciudades de Salta y Jujuy de la gobernación del Tucumán, el vino y el aguardiente fueron artefactos culturales que diluyeron lo local en lo mundial, interconectaron productos, integraron a los consumidores y así coadyuvaron a estables dinámicas mestizas coloniales.

### PALABRAS CLAVE

Mestizaje; Vino; Aguardiente; Tucumán; Colonial.

---

### ABSTRACT

The consumption of intoxicating imperial drinks of European origin contributed to the development of modern dynamics of miscegenation in the Kingdoms of the West Indies, because they brought together the social plethora between the various Spanish neighborhood, provincial and imperial homelands.

This article exposes that in the south of Peru, in the cities of Salta and Jujuy of the government of Tucumán, wine and *aguardiente* were cultural artifacts that diluted the local in the global, interconnected products, integrated consumers and thus contributed to to stable colonial mestizo dynamics.

### KEYWORDS

Miscegenation; Wine; *Aguardiente*; Tucumán; Colonial.

**SUMARIO**

1. INTRODUCCIÓN. 2. DOS ARTEFACTOS CULTURALES HACIA “FUERA DE LA TIERRA” EN LA MUNDIALIZACIÓN IBÉRICA. 3. VIÑAS DE CASAS POBLADAS Y VINOS Y AGUARDIENTES DE LA MONARQUÍA. 4. UNA CONVIVENCIA PRODUCTIVA IMPERIAL EN LAS PATRIAS DEL TUCUMÁN. 5. LA ATOMIZACIÓN DE CALDOS Y TRATANTES. 6. EL AGLUTINAMIENTO DE CONSUMIDORES: LOS BEBEDORES Y SUS PATRIAS. 7. REFLEXIONES FINALES. 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

**1. INTRODUCCIÓN**

En la occidentalización indiana del siglo XVIII, las dinámicas fueron predominantemente convergentes a la constitución de una realidad mestiza<sup>1</sup> y moderna<sup>2</sup>. Desarrollándose en torno a polos estabilizadores como el cristianismo indígena<sup>3</sup>, las fiestas y los bailes<sup>4</sup> y, en aun poco estudiados hábitos culturales del uso de bebidas embriagantes imperiales europeas que, con rasgos de diversa procedencia (producción, comercialización y consumo), aglutinaron a la plétora social en torno a la circularidad entre las diversas patrias vecinal, provincial e imperial que caracteriza al Antiguo Régimen en los Reinos de las Indias Occidentales. Así lo expresa Gruzinski: “La movilización de un individuo se representaría así en tres polos: el punto de partida, el lugar en el que se fija en el resto del mundo y el horizonte planetario –el mundo- en el que el individuo evoluciona”<sup>5</sup>.

En este artículo se expone la idea que en el siglo XVIII en los Reinos de las Indias Occidentales, el uso de las bebidas embriagantes del vino y el aguardiente, estabilizó las dinámicas indianas en torno al mestizaje; por lo que también se constituyeron patrias en plural antes que en singular. Adhiriendo a una definición de patria en relación a dinámicas de la comunidad social en su performance en un espacio en el sentido que le asigna Gruzinski a la mimesis de occidentalización en los Andes<sup>6</sup>, antes que a una constitución de la identidad política en relación al territorio como se ha determinado respecto del siglo siguiente<sup>7</sup>.

La investigación histórica se localiza en el Tucumán, una región situada al sur de Charcas y norte del Río de la Plata, porque su estructuración fronteriza es característica de la modernidad colonial indiana preocupada por establecer «límites» de todo tipo<sup>8</sup> a estructuras mundiales de difícil encuadramiento<sup>9</sup>. Se trató de un espacio histórico que desde el siglo XVI de la conquista establece una frontera de tipo imperial con el Reino del Brasil al colonizar la región intermedia de los dos bloques por medio de ciudades. Marca que también fue de tipo mercantil, porque al estar en el medio de la relevante carrera motorizada por la Villa Imperial de Potosí, incremento la disputa económica entre los vecindarios locales, la república de indios, las castas y las sociedades nativas no conquistadas de la provincia del Chaco<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> GRUZINSKI, Serge, *El pensamiento mestizo. Cultura amerindia y civilización del Renacimiento*, Barcelona, Paidós, 2007.

<sup>2</sup> BURUCÚA, Emilio, *Corderos y elefantes. La sacralidad y la risa en la modernidad clásica –siglos XV a XVII-*, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires y Miño y Dávila, 2001.

<sup>3</sup> GRUZINSKI, Serge, *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español. Siglos XVI-XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica, 1995.

<sup>4</sup> CRUZ, Enrique y KOELTZSCH, Grit, “El fandango como performance de Antiguo Régimen (Jujuy, siglos XVIII-XIX)”, en *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 41/163 (2020), pp. 138-161. *Id.*, “Between Excess and Pleasure: The Religious Festival of the Indigenous People of Jujuy, 17th-19th Centuries”, en Javiera Hidalgo y Miguel Valerio, *Indigenous and Black Confraternities in Colonial Latin America: Negotiating Status through Religious Practices*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2022, pp. 273-295.

<sup>5</sup> GRUZINSKI, Serge *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*, México, Fondo de Cultura Económica, 2010, p. 92.

<sup>6</sup> GRUZINSKI, *El pensamiento mestizo, op. cit.*, p. 124.

<sup>7</sup> GUERRA, Francois-Xavier y LEMPÉRIÈRE, Annick *et al.*, *Los espacios públicos en Iberoamérica. Ambigüedades y problemas. Siglos XVIII-XIX*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

<sup>8</sup> BOCCARA, Guillaume, “Mundos nuevos en las fronteras del Nuevo Mundo”, en *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.426> (última consulta, 26/04/2022).

<sup>9</sup> BRAUDEL, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV- XVIII, Tomo II, Los juegos de intercambio*, Madrid, Alianza, 1984.

<sup>10</sup> El primero que planteo que la conquista española constituyó el Tucumán como frontera fue GARAVAGLIA, Juan C., “La guerra en el Tucumán colonial: sociedad y economía en un área de frontera (1660-1760)”, en *HISLA*, IV, 1984, pp. 21-34. Una hipótesis que relativizó DOUCET, Gastón Gabriel, “Sobre cautivos de guerra y esclavos indios en el Tucumán. Notas en torno a un fichero documental salteño del siglo XVIII”, *Revista de Historia del Derecho*, 16 (1988), pp. 59-152. Estudios posteriores siguieron poniendo énfasis en lo militar y conquistador hispano respecto de lo nativo. GULLÓN ABAO, Alberto, *La frontera del Chaco en la Gobernación del Tucumán (1750- 1810)*, Cádiz, Universidad de Cádiz, 1993. VITAR, Beatriz, *Guerra y misiones en la frontera chaqueña del Tucumán (1700-1767)*, Madrid, CSIC,

El múltiple carácter fronterizo del Tucumán acentuó aún más la necesidad de polos de estabilización de diversa procedencia institucional, religiosa, económica y étnica; lo que implica para la investigación identificar y constituir diversas y variadas fuentes de información. Así se elaboró una amplia muestra de aranceles eclesiásticos y de bandos de buen gobierno, y se registraron informes gubernamentales y expedientes judiciales estatales, así como documentación particular del tipo inventarios de bienes, testamentos y correspondencia de los vecinos mercaderes<sup>11</sup>. Se tratan de documentos escritos públicos y particulares que informan, de manera directa o indirecta, del hábito cultural del uso del vino y el aguardiente<sup>12</sup>. Que se interpretó desde una perspectiva de Historia Cultural por las mimesis que histórica y comparativamente se pueden detectar entre el caso elegido y los distritos vecinos de Charcas de Potosí y Tarija y, por enlazarse al sistema de la economía colonial regional peruana, también en las regiones más lejanas de Cuyo y el Reino de Chile.

Los resultados de la investigación se presentan de la manera siguiente. Primero expongo el resumen del marco teórico aplicado al estudio del vino y aguardiente como artefactos culturales y la conceptualización de patria con la significación de “fuera de la tierra” para referir al espacio y periodo de estudio. Segundo, describo la producción, la comercialización y el consumo de las bebidas embriagantes en los distritos tucumanos de Salta y Jujuy, con referencias comparativas -por las vinculaciones históricas que tuvieron- con las ciudades vecinas de Tarija y Potosí, San Miguel de Tucumán y Catamarca y el espacio fronterizo establecido con las sociedades nativas del Chaco. Para concluir con reflexiones sobre el carácter de las dinámicas mestizas en este espacio y momento de la modernidad Latinoamericana.

## 2. DOS ARTEFACTOS CULTURALES HACIA “FUERA DE LA TIERRA” EN LA MUNDIALIZACIÓN IBÉRICA

En el pleno Antiguo Régimen de las Indias Occidentales<sup>13</sup>, las bebidas embriagantes son artefactos culturales en el sentido que le asigna Geertz<sup>14</sup>, porque de manera económica, social, religiosa y étnica, articulan la acción de la plétora social colonial. Como lo hacen los objetos de vestirse, limpiarse, comer y beber, que a través de ellos podemos escrutar los hechos para conocer sus funciones y para qué servían en actividades que habilitan transformar a individuos y sociedades en cultura<sup>15</sup>.

Se trata de una conceptualización de las bebidas embriagantes que invita a describir el contexto del vino y el aguardiente a partir de lo textual que los documentos sobre ellos informan, algo que, por ejemplo, se ha aplicado de manera suficiente respecto del

---

1997. Actualmente, estudios locales que identificaron la mercantilización que desarrollo el espacio en el siglo XVIII, disminuyeron el carácter belicoso de la frontera en aras de una colonización que no inhibía estrategias de adaptación en resistencia. SANTAMARÍA, Daniel, *Memorias del Jujuy colonial y del Marquesado de Tojo. Desarrollo integrado de una secuencia territorial multiétnica, siglos XVI-XVIII*, Sevilla, Universidad Internacional de Andalucía Sede Iberoamericana de La Rábida, 2001. CRUZ, Enrique N., “La nueva sociedad de frontera. Los grupos sociales en la frontera de San Ignacio de Ledesma, Chaco occidental, finales del siglo XVIII”, *Anuario de Estudios Americanos*, LVIII/1 (2001), pp. 135-160.

<sup>11</sup> La selección de plurales fuentes documentales fue en virtud de respetar el juego entre lo local, regional y mundial. Por eso, además de examinar los archivos locales de la antigua región del Tucumán (actuales provincias de Jujuy y Salta), se compulso documentación del virreinato del Perú, Reino de Chile y Río de la Plata, salvaguardas en el Archivo General de la Nación Argentina y Archivo Nacional Histórico de Chile, así como en el centro imperial de Sevilla considerando el Archivo General de Indias.

<sup>12</sup> Hábito relacional en el sentido de *habitus* como sistemas de disposiciones duraderas, estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes. BOURDIEU, Pierre, *Bosquejo de una teoría de la práctica*, Buenos Aires, Prometeo libros, 2012, p. 201.

<sup>13</sup> Pleno en el sentido que en el siglo XVIII se alcanza, en términos generales, tanto en las áreas nucleares como en sus envolturas, una estabilidad cultural y civilizatoria similar a la que el Occidente Europeo constituyó en sus relaciones entre patriado y plebe en torno al siglo XVI. Que preanuncia, también, su crisis secular marcada por los conflictos. Tanto en lo que se refiere a la segunda mitad del XVIII americano como al XVII occidental europeo. Un recorrido antecedente para esta elucubración de periodización histórica, lo hace respecto del Orbe Indiano BRADING, David, *Orbe Indiano. De la monarquía católica a la república criolla, 1492-1867*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991. Y respecto del Occidente Europeo ELIAS, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1987.

<sup>14</sup> GEERTZ, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Editorial Gedisa, 2003, p. 30.

<sup>15</sup> Esta conceptualización la plantea respecto de la necesidad de retomar el estudio histórico de los artefactos del cuerpo PORTER, Roy, “Historia del cuerpo”, en Peter Burke (ed.), *Formas de hacer historia*, Madrid, Alianza editorial, 1993, p. 285.

corregimiento y luego intendencia de Cuyo y del Reino de Chile<sup>16</sup>. Con un énfasis en identificar el producto con un territorio e historizar al respecto, lo que es correcto para modernidad de los siglos XIX y XX en la que los productos agrícolas construyen los territorios<sup>17</sup>; pero que no lo es para el Antiguo Régimen Hispanoamericano, durante el que la «patria» se asocia con un territorio y la performance de movilidad que desdobra continuamente lo local en relación a lo provincial y mundial<sup>18</sup>.

No refiriendo «patria» solamente al espacio, sino también a las relaciones sociales respecto del poder, la dominación y el gobierno colonial. Ejemplo de este planteo, serían las imputaciones «patricias» y de «patria» que en el contexto de crisis de las diversas «patrias» de la monarquía católica de comienzos del siglo XIX, se hacen en las urbes de la Audiencia de La Plata del Perú los «arequipeños», «peruanos», «tucumanos», «cholos», «collas», «porteños» y «chapetones»<sup>19</sup>. De allí que el territorio no define a la «patria» en el contexto del mercantilismo colonial, sino más bien los desdobles de lo vecinal, lo provincial y lo imperial/mundial.

En consideración a esta caracterización del territorio en aras de la performance mercantilista, el término «fuera de la tierra» denomina de manera precisa y contemporánea el espacio histórico a estudiar de las ciudades de Jujuy y Salta que están vinculadas vecinalmente a los distritos del sur de Charcas y, a la vez, a la carrera que va y viene de la ciudad de Buenos Aires pasando por el Tucumán hasta las urbes del gran mercado potosino<sup>20</sup>.

«Fuera de la tierra» connota entonces el espacio surgido de los inconvenientes provocados por la liberación que implica el cambio de estatus del puerto de Buenos Aires que pasa de ser base de contrabando a capital virreinal<sup>21</sup>. Reorientando sus carreras y las de los arrieros del vino de aguardiente de las ciudades cuyanas San Juan y La Rioja, al tráfico de azúcar y su aguardiente, la ropa de la tierra y el añil de las ciudades tucumanas de Salta y Jujuy. Todo un comercio reticular digitado por nodos como el gran mercado charqueño de Nuestra Señora de La Paz<sup>22</sup>.

Articulándose así un espacio mercantil y de producción en relación al espacio portuario de Buenos Aires, pero no dependiendo de él. Relacionando lo local de lo tucumano, con la carrera que va por el camino Real y del «despoblado» a los mercados peruanos, y las producciones locales del vino y el aguardiente que son imperiales. Esta denominación es así mejor que la conceptualización historiográfica de «Interior», que no da cuenta de las relaciones y superposiciones de los espacios históricos, y que insinúa la dependencia del Tucumán respecto de la exterioridad portuaria, algo indudable historiográficamente pero para el siglo XIX rioplatense<sup>23</sup>.

Además de contar con registro documental, la denominación de «fuera de la tierra» tiene la virtud de complejizar los conceptos de nodos y polos que aluden a centralidades y

<sup>16</sup> LACOSTE, Pablo, *Vinos de capa y espada: 300 años de viticultura, sociedad y economía en Mendoza y San Juan (1561-1861)*, Mendoza, Antucura Editorial, 2013. *Id.*, *Aguardiente Cuyano. Origen, apogeo y decadencia del mayor destilado del Cono Sur de América*, San Juan, Cámara de Diputados de San Juan, 2018. LACOSTE, Pablo *et al.*, *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*, Santiago de Chile, RIL editores, 2016.

<sup>17</sup> MEDINA, Xavier F., «Historia, vino y denominaciones de origen. La importancia del discurso de base histórica en denominaciones de origen vitivinícolas. Los casos de DOQ Priorat y de la DO Montsant (Cataluña, España)», en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, p. 158.

<sup>18</sup> GRUZINSKI, *Las cuatro partes*, *op. cit.*, p. 92.

<sup>19</sup> SERULNIKOV, Sergio, «Motines urbanos contra el ejército regular español. La Plata, 1782 y 1785», en Elsa Beatriz Bragoni y Sara Emilia Mata, *Entre la Colonia y la República: insurgencia, rebeliones y cultura política en América del Sur*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2008, pp. 95-124.

<sup>20</sup> El documento que se compulsó respecto de la denominación «fuera de la tierra», refiere el espacio desde y hacia la ciudad de Nuestra Señora de La Paz. «Francisco Castañeda contra el cabildo de la ciudad de Jujuy, sobre pago de honorarios», Archivo Histórico de Jujuy (en adelante, AHJ), Archivo Ricardo Rojas, caja 40, legajo 3, legajillo s/n, 1784.

<sup>21</sup> GARAVAGLIA, Juan C., *Economía, sociedad y regiones*, Buenos Aires, Ediciones La Flor, 1987, pp. 33-58.

<sup>22</sup> La ciudad de Nuestra Señora de La Paz es ejemplo de los nodos del sistema de la economía colonial peruana. Al respecto si se considera la correspondencia de los mercaderes, tenemos el caso de un comerciante vizcaíno que con base en dicha ciudad, articula su emprendimiento mercantil con el Reino de Chile y el puerto de Buenos Aires transitando por el Tucumán. Archivo Nacional Histórico de Chile, Fondo Trucios, Cartas a Salvador Trucios, 1780-1786-Vol. N.º28, ff. 60-61.

<sup>23</sup> ASSADOURIAN, Carlos Sempat y PALOMEQUE, Silvia, «Los circuitos mercantiles del «interior argentino» y sus transformaciones durante la Guerra de la Independencia (1810-1825)», en Susana Bandieri (comp.), *La historia económica y los procesos de independencia en la América hispana*, Buenos Aires, Prometeo libros, 2010, pp. 49-70. IRIGOIN, María Alejandra y SCHMIT, Roberto (eds.), *La desintegración de la economía regional. Comercio y moneda en el interior del espacio colonial (1800- 1860)*, Buenos Aires, Biblos, 2003.

marginalidades al considerar la explotación, comercio y mercado<sup>24</sup>. Un ítem historiográfico que está siendo revisado en la determinación de centralidades acotadas regionalmente pero igualmente dinámicas, como la planteada para el aguardiente del Reino de Chile respecto de otros polos como el Cuyano y el Peruano<sup>25</sup>; y que tendremos muy en cuenta en este estudio, al señalar que, como artefactos, el vino y aguardiente dinamizaron como polos culturales el espacio tucumano.



Figura 1. Circuitos mercantiles del Tucumán (siglo XVIII)<sup>26</sup>

### 3. VIÑAS DE CASAS POBLADAS Y VINOS Y AGUARDIENTES DE LA MONARQUÍA

La gobernación del Tucumán desde la fundación de sus ciudades en la segunda mitad del siglo XVI, se enlaza a los circuitos comerciales establecidos entre Lima y Buenos Aires, Potosí y Santiago de Chile, Córdoba y Charcas, Potosí y Tarija con Salta, Santa Cruz de la Sierra y Corrientes, y Potosí con el Paraguay y Río de Janeiro<sup>27</sup>. En una vinculación en la que las plazas hispanas tucumanas aportaron sus efectos europeos (como el ganado vacuno, la caña de azúcar y la vid), efectos de la tierra (como los metales, el maíz y la papa), y manufacturas de obrajes y haciendas (como los textiles, tinturas, aguardientes y vinos). Productos elaborados por mano de obra indígena, negra esclava y blanca española, en el marco de relaciones sociales estructuradas por instituciones como la “casa poblada”, la esclavitud negra e indígena, la mita, la encomienda y la acción evangélica y eclesiástica de la Iglesia católica.

Ejemplo de producción doméstica orientada al mercado es el caso de la ciudad de San Salvador de Jujuy en el Tucumán dentro del virreinato del Perú. En la que el patrimonio del

<sup>24</sup> ASSADOURIAN, Carlos S., *El sistema de la Economía Colonial. El mercado interior. Regiones y espacio económico*, México, Editorial Nueva Imagen, 1983.

<sup>25</sup> LACOSTE *et al.*, *El pisco nació, op. cit.*

<sup>26</sup> Elaboración propia.

<sup>27</sup> ASSADOURIAN, *El sistema de la, op. cit.* MOUTOUKIAS, Zacarías, *Contrabando y control colonial en el siglo XVII. Buenos Aires, el Atlántico y el espacio peruano*, Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1988.

vecino español don Pablo Bernárdez de Ovando del año 1687, consta de un hogar con una casa, tienda y una “viña”<sup>28</sup>. La existencia de viñedos domésticos también se registra en la pequeña hacienda de Yala del mismo distrito a mediados del siglo XVIII<sup>29</sup> y; en el distrito de Salta en las estancias de ganado de la dehesa urbana, está la “Estancia nombrada la Viña”, del vecino don Juan Adrián Fernández Cornejo<sup>30</sup>. Viñedos domésticos que se plantea que existían desde el siglo XVI y que a finales del XVIII dan lugar a vinos y aguardientes que se venden al “Alto Perú”<sup>31</sup>.

Se trata de una producción y “diminuto” consumo local de las patrias vecinales del Tucumán. Como dice Assadourian respecto de la situación a finales del siglo XVIII: “las viñas de Salta parecen continuar satisfaciendo sin tropiezos el diminuto consumo local”<sup>32</sup>.

Estas y otras viñas aldeañas, sirven al consumo doméstico local y también se insertan en la monarquía. Es el caso de lo que la historiografía Argentina denomina como “el enorme complejo encomienda de indios y gran cantidad de tierras en estas regiones y en la zona de Tarija (actual Bolivia) que fueron consolidadas en 1708 como el Marquesado del Valle Tojo”, que tiene base en la hacienda de la Angostura de Tarija y estancias de ganado de Yavi<sup>33</sup>. Su propietario era el patriota andaluz Juan Manuel Fernández Campero y Herrera, que dirige la producción de vino, aguardiente y vinagre en La Angostura desde fines del siglo XVII a mediados del XVIII. Se tratan de unos caldos con los que paga a los trabajadores/pastores collas que viven en los pueblos, parajes y puestos de la Puna de Jujuy, otra parte vende en el mercado minero de Lípez, y una tercera provee de manera diferencial a los clérigos regulares de colegios y misiones jesuitas de la frontera con el Chaco que intermedia con el Imperio del Brasil<sup>34</sup>.

El accionar de este empresario rebela así interconexiones locales y regionales con lo mundial. Como lo registra el expediente que se labra contra el vitivinicultor Campero por contrabando, donde él se defiende argumentando que parte significativa de su producción se ha donado a los mundiales jesuitas: “1000 botijas de vino, y los frutos de la viña de la Angostura por ocho años”<sup>35</sup>.

La producción vitivinícola del marquesado del Valle de Tojo se desarrolla en la hacienda tarijeña de La Angostura. Un “complejo productivo” similar a los del corregimiento de Cuyo, que combinaban las bodegas y su equipamiento, con los derivados del mosto, vino, aguardiente y mistelas, recipientes como vasijas, equipamiento de cobre, talleres de carpintería y herrería, mano de obra esclava, sistema represivo, capillas y altares privados y bibliotecas<sup>36</sup>.

Así en Tarija, se contaba con una capilla completamente provista para el culto y el cementerio, la viña con un total de 27.153 cepas de distinto tipo, con sus herramientas de vendimia y producción de aguardiente, “una bodega con todos sus utensilios”, más de 990 botijas de caldos diversos de “vino añejo”, “vino del presente año”, aguardiente, y “arropo añejo”. Lagares probablemente enyesados,<sup>37</sup> y la casa con un complejo productivo autosuficiente de equipamiento, carpintería, fragua, armas de fuego y esclavos negros<sup>38</sup>.

Por la integración de tales dispositivos de control social, el uso del capital y, especialmente, por la cantidad de cepas, se ubica a este productor como uno de tipo superior en la región al

<sup>28</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, Caja 2, Carpeta 93. AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, carpeta 257.

<sup>29</sup> Archivo de Tribunales de Jujuy, leg. 329.

<sup>30</sup> Archivo y Biblioteca Históricas de Salta (en adelante ABHS), Juzgado de Primera Instancia. Expediente 1, 1799.

<sup>31</sup> MORENO, Daniela, ROIG, Javier V., BORZI, Agustín y MORETTI, Graciela, “El paisaje vitivinícola en los Valles Calchaquíes. Antiguas bodegas y nuevos emprendimientos enoturísticos en Salta y Tucumán”, en *I Seminario de Patrimonio Agroindustrial*, 13 al 15 de mayo 2008, Mendoza, pp. 1-17.

<sup>32</sup> ASSADOURIAN, *El sistema de la, op. cit.*, p. 183.

<sup>33</sup> BARSKY, Osvaldo y GELMAN, Jorge, *Historia del agro argentino. Desde la Conquista hasta fines del siglo XX*, Buenos Aires, Grijalbo-Mondadori, 2001, p. 57.

<sup>34</sup> SANTAMARÍA, *Memorias del Jujuy colonial, op. cit.*, pp. 157-158.

<sup>35</sup> MADRAZO, Guillermo, *Hacienda y Encomienda en los Andes. La Puna Argentina bajo el Marquesado de Tojo, siglos XVI-XIX*, Jujuy, Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy, 1990, p. 47.

<sup>36</sup> LACOSTE, Pablo, “La hacienda vitivinícola (Mendoza y San Juan, siglo XVIII)”, *Universum*, 22/1 (2007), pp. 156-179.

<sup>37</sup> La referencia es escueta en el inventario analizado, pero hay indicios regionales que confirman la extensión de esta nueva tecnología. Por ejemplo en la ciudad tucumana de San Juan de la Frontera, se informa de la existencia a mediados del siglo XVIII de “lagares de cal y canto o de laja [...] lo que evidenciaría un proceso de renovación y modernización de la actividad al albur de una oferta creciente de destilados”. RIVERA MEDINA, Ana María, “La infraestructura para la elaboración de caldos: bodegas y lagares en San Juan de la Frontera (S. XVII-XVIII)”, *Universum*, 22/1 (2007), p. 146.

<sup>38</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, caja 3, carpeta N° 143, ff.1-7.

sur del Perú<sup>39</sup>. Todo lo cual contribuye para que, a partir de las ganancias por el supuesto contrabando de plata, las contribuciones monetarias de sus encomendados y, los réditos de sus viñedos de La Angostura, el vitivinicultor costee el título de “marques del Valle de Tojo” por “15.000 pesos escudos de plata entregados de contado en la Corte”<sup>40</sup>. Ubicando a los vinos y aguardientes de su provinciana hacienda tarijeña insertada en el sistema de la economía colonial de la patria regional del Perú con polo en la minería potosina, en la patria monárquica imperial que le vende la nobiliaridad.

#### 4. UNA CONVIVENCIA PRODUCTIVA IMPERIAL EM LAS PATRIAS DEL TUCUMÁN

Respecto de distintas patrias regionales como Canarias y Potosí en la monarquía española de finales del siglo XVIII, se plantea que lo que había sido complementariedad entre el aguardiente de caña y de vid, se transforma en disputa por los mercados consumidores<sup>41</sup>. Pero en un sentido más amplio que el mercantil, tal vez convenga más bien hablar de tensiones en el marco de interconexiones, como la destacada por Hernández de López respecto de las relaciones novohispanas entre el tequila, el aguardiente de caña y el vino<sup>42</sup>.

Este último sería el caso de las haciendas de vid y de caña de azúcar de Jujuy y Salta. En las que podemos identificar interconexiones productivas y tecnológicas, porque se configuran de manera similar como complejos productivos integrados, al contar con talleres para la fabricación de toneles y de los envases utilizados para preparar, transportar, mantener y comercializar los “caldos”: limetas y limetillas (tal vez de vidrio o cerámica), botijas (como las vasijas de barro, redonda y de cuello corto y estrecho), pipas (cubas de madera), barriles, tinas de madera de cedro y toneles<sup>43</sup>.

Desarrollándose en estos establecimientos innovadoras técnicas para transportar las bebidas. Como la que diseña el marqués del Tojo en la segunda década del siglo XVIII para enviar vino a las minas de los Lipés desde la hacienda de La Angostura, retobando con cuero las botijas que eran trasladadas en mula<sup>44</sup>. Una solución local tecnológica temprana a las limitaciones que la producción cuyana encontrara a fines del XVIII para hacer llegar sus productos a los mercados mineros de Charcas<sup>45</sup>.

Otra interconexión tecnológica y productiva promovida por el aguardiente de vid y el de caña de azúcar, es la promoción de utensilios y artefactos de cobre. Como los recipientes y alambiques elaborados con el mineral de cobre de las minas y obrajes del Reino de Chile; que abastecían la producción local trasandina<sup>46</sup>, y transitaban por todo el Cono Sur hasta llegar a las haciendas de vid y de caña de azúcar de Tarija, Salta, Jujuy<sup>47</sup> y San Miguel de Tucumán<sup>48</sup>.

La armoniosa convivencia al interior de la producción entre el aguardiente de vid y el de caña de azúcar, se constata en la existencia de artefactos de cobre y de plata en los inventarios de los hacendados locales del Tucumán. Por ejemplo, en el año 1779, los albaceas de una vecina de Jujuy hija de vecinos de Salta, resumen que poseía un par de haciendas azucareras y registran entre “Otros objetos un alambique o alquitara de Plata con peso de 23

<sup>39</sup> LACOSTE, *Vinos de capa y*, op.cit., p. 149.

<sup>40</sup> MADRAZO, *Hacienda y Encomienda en*, op.cit., p. 43.

<sup>41</sup> Manuel HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, “La polémica sobre la fabricación de aguardiente de caña entre las elites caribeñas y el comercio canario en el siglo XVIII”, *Revista de Historia Canaria*, 182 (2000), pp. 113-126. ASSADOURIAN, *El sistema de la*, op. cit.

<sup>42</sup> HERNÁNDEZ DE LÓPEZ, José de Jesús, “El vino mezcal de tequila. Entre el pulque, el aguardiente de caña y el vino de uva”, en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, p. 26.

<sup>43</sup> Es el caso, por ejemplo, de las haciendas del patrimonio Zegada de Jujuy y las haciendas de Charcas del patrimonio Campero y Herrera. Archivo del Obispado de Jujuy (en adelante, AOJ), Caja 12, legajo 7. AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, caja 3, carpeta N° 143, ff. 1-4.

<sup>44</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, caja 3, carpeta N° 120, f. 2.

<sup>45</sup> GARAVAGLIA, *Economía, sociedad y regiones*, op. cit., pp. 33 y 58.

<sup>46</sup> MAYORGA ZÚNIGA, Marcelo, “La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821”, *RIVAR*, 1/2 (2014), pp. 55-70.

<sup>47</sup> LACOSTE, Pablo *et al.*, “Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX): Antecedentes de la Denominación de Origen”, *Idesia*, 32/3 (2014), pp. 43-50.

<sup>48</sup> CAMPI, Daniel, “Modernización, auge y crisis. El desarrollo azucarero tucumano entre 1876 y 1896”, en Alberto Viera *et al.*, *História e Tecnologia do Açúcar*, Funchal (Madeira), Centro de Estudos de História do Atlântico, 2000, pp. 321-350. MOYANO, Daniel, “El alcohol de melaza. Análisis sobre el desarrollo y consolidación de una actividad ‘derivada’ de la agroindustria azucarera tucumana (1880-1910)”, *H-industri@*, 13 (2013), pp. 1-35.

marcos y 6 onzas<sup>49</sup>. Instrumental que también se encuentra en otros establecimientos de la misma frontera que la ciudad tiene con las sociedades nativas del Chaco. En las haciendas azucareras de Río Negro y Río Seco de Jujuy, inventarios de finales del siglo XVIII dan cuenta de alambiques para producir aguardiente de caña, uno de ellos “con buque”<sup>50</sup>, como el que registran los inventarios de la misma época de haciendas productoras de aguardiente de vino de Mendoza<sup>51</sup>. Y la hacienda de Campo Santo de un vecino de Salta, tiene “un alambique inglés bueno de cobre”, con el que se elabora aguardiente de caña pero que puede suponerse también de vino, en tanto en el mismo patrimonio del hacendado se anota la “Estancia de La Viña”<sup>52</sup>. Artulugios que también se registran en la hacienda tarijeña de La Angostura, que tiene varios cañones y alambiques para “sacar aguardiente” de vino<sup>53</sup>.

Las interconexiones entre vinos y aguardientes de vid y destilados de caña de azúcar, también están entre los devaneos fiscales y morales de la Corona española. La Sisa como ramo especial de la hacienda era fundamental en la gobernación del Tucumán porque servía para el mantenimiento de los fuertes y la provisión de elementos de trabajo a los indios de las reducciones<sup>54</sup>. Se formaba con la cobranza de seis reales por cada mula, tres por las vacas, veinte reales por cada tercio de yerba, veinticuatro reales por cada carga de dos petacas de jabón para internar, y doce pesos por cada carga de dos odres de aguardiente que se vendían en la provincia<sup>55</sup>. Fiscalidad provincial que incide sobre las producciones locales, al pautarse especialmente que sólo se cobre respecto de las bebidas internadas desde las ciudades cuyanas de La Rioja y Catamarca<sup>56</sup>. Oscilando las políticas de la gobernación entre a veces cobrarlo y otras suspenderlo, y siendo la tónica virreinal peruana que no se hiciera novedad respecto del cobro del derecho<sup>57</sup>.

La unificación de vinos y aguardientes además de ser fiscal tiene una expresión moral, pues el Estado colonial considera que estas y otras bebidas embriagantes son las principales causantes de las ebriedades festivas de patricios y plebeyos<sup>58</sup>. Se trata de una polarización moral también expresada por las autoridades religiosas tucumanas como el obispo Juan de Sarricolea y Olea, que el 16 de febrero de 1731 argumenta que en las celebraciones religiosas las autoridades étnicas indígenas en particular festejan “Celándose en semejantes comidas bebidas y en la abundancia de vino y aguardiente que dan lugar a embriagueces con ofensa de dios Nuestro Señor”<sup>59</sup>.

## 5. LA ATOMIZACIÓN DE CALDOS Y TRATANTES

La variedad de derivados de la vid en América colonial debe interpretarse en relación a la utilidad del vino como alimento no solo de españoles, sino también, de indios, negros y mestizos. Así actualmente es posible encontrar “chicha de vino” en degustaciones de pequeños productores criollos vitivinícolas de Salta y Jujuy<sup>60</sup>. Al respecto, no hay datos directos que nos informen fehacientemente de su elaboración en el período colonial, salvo la mención de revisitadores hispanos que al recorrer el distrito de Tarija en el siglo XVIII, dicen que existen muchos “forasteros” (es decir indígenas fugados de sus comunidades de origen), que “vienen”

<sup>49</sup> ATJ, 53-1726.

<sup>50</sup> AOJ, Caja 12, Legajo 7, 10 folios.

<sup>51</sup> LACOSTE, “La hacienda vitivinícola...”, *op. cit.*

<sup>52</sup> ABHS, Juzgado de Primera Instancia. Expediente 1, 1799.

<sup>53</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, Caja 3, Carpeta 143, 6 folios.

<sup>54</sup> SOLER LIZARAZO, Luisa C. y CRUZ, Enrique, “Abastecimiento de alimentos a los fuertes coloniales de Valdivia (Chile) y Ledesma (Argentina) a finales del siglo XVIII”, *RIVAR*, 5/14 (2018), pp. 180-200.

<sup>55</sup> ACEVEDO, Edberto O., *La intendencia de Salta del Tucumán en el Virreinato del Río de La Plata*, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1965, pp. 66-73.

<sup>56</sup> JOLÍS, José, *Ensayo sobre la historia natural del gran Chaco*, Resistencia, Universidad Nacional del Nordeste, [1789] 1972, p. 355.

<sup>57</sup> AHJ, Archivo Ricardo Rojas, Caja IX, leg. 1, Documento del año 1766, 12 fojas.

<sup>58</sup> Muestra de seis autos y bandos aplicados en el Tucumán entre 1766 y 1794 con referencias al vino, aguardientes, mistelas, licores y chichas. Cuando se haga referencia específica a lo que pauta alguno de ello se consignará el documento. La muestra utilizada en este estudio fue seleccionada de un universo de veintidós Autos y Bandos de Buen Gobierno efectivamente aplicados en la jurisdicción de Jujuy entre 1736 y 1821.

<sup>59</sup> AOJ, caja 8, doc. 656, 53 fojas.

<sup>60</sup> Constatación a partir de un relevamiento realizado de octubre de 2019 a febrero de 2020 entre pequeños productores vitivinícolas de Jujuy y Salta en el marco del proyecto “Valor agregado para la uva criolla” de la Universidad Nacional de Jujuy (2018- 2021, código SECTER 22/19).



al distrito vitivinícola de Tarija “inducidos por la fertilidad de la tierra y el gusto por la chicha”<sup>61</sup>. Sin especificar si se trata de chicha de maíz, de algarroba, o bien, de vino.

Lo que sí se sabe es que la chicha es de amplia circulación y convivencia local, de allí que las autoridades tucumanas se preocupen por ella. Por ejemplo el auto de buen gobierno del cabildo de Jujuy de 1781 prohíbe vender en “calle pública” a las mujeres que la fabrican<sup>62</sup>; y varios de estos reglamentos equiparan a la chicha, con el aguardiente y el vino como los principales causantes de la embriaguez<sup>63</sup>.

Respecto del vino como derivado de la vid, las fuentes precisan que en Jujuy, Salta y Tarija se consiguen los siguientes:

- Vino “para decir misa”. Como el que compra en la tienda de Basilio Humaran en el año 1781 la negrita esclava de un cura de la ciudad de Jujuy en 1781, y que lleva en una “limetilla” (botella de vidrio ancho y corto y de cuello largo)<sup>64</sup>.
- “Vino blanco”. Como el que compra a 8 pesos la arroba (11,339 Kg.), el vecino de la ciudad don Antonio Valcárcel a los jesuitas. Que los padres traen de la “hacienda de Guazan”<sup>65</sup> del distrito de Catamarca, la que constituyen a partir de una donación de tierras de un vecino tucumano para sostener sus campañas evangelizadoras al Chaco<sup>66</sup>.
- “Vino añejo” y “vino del presente año” que se guardaba en cubas<sup>67</sup>.
- “Arrope añejo”. Como el mosto cocido de uva con densidad tal para conservarse<sup>68</sup>.
- Vino que se “envasija”. Como la técnica que se practicaba en las pequeñas patrias locales peninsulares ibéricas para conservar el vino de cosecha a cosecha<sup>69</sup>. Y que en el Tucumán, unos comerciantes salteños adquieren a los jesuitas y proceden a envasar en pipas<sup>70</sup>. Ingenio o producto de envasijar en pipas que algunos autores plantean que dio lugar en el Reino de Chile a la variedad particular del vino “pipeño”<sup>71</sup>.

En conjunto con estos «vinos», el aguardiente de vid también es elaborado en esta región al sur del Perú. Por ejemplo, en la hacienda de La Angostura de Tarija se inventarían numerosos artefactos para el destilado y además tenía “Ítem una ramada nueva en la puerta de la viña para la carpintería y aguardentera”<sup>72</sup>. En las tiendas y pulperías de Jujuy y Salta se vendía y consumía el que era introducido desde las ciudades de La Rioja y de Catamarca<sup>73</sup>. Lo que se confirma en los expedientes labrados por la expulsión de los padres jesuitas, que registran entre las “Temporalidades” de Tucumán, Salta y Jujuy, los contratos de compra y venta entre los religiosos y los vecinos. Como el aguardiente que negocia recibir de los jesuitas en 1765 el vecino de Jujuy don Antonio Valcárcel y, por el que pagaría 15 pesos la arroba, y que “envasijaría” en pipas que también alquila a los jesuitas por “12 reales por mes de cada una”<sup>74</sup>.

Además de las haciendas y reducciones jesuitas, el aguardiente de vid y otras bebidas embriagantes provenían de la hacienda de Tarija de la Angostura. Entre los “caldos existentes” que registra un inventario de 1779, se anotan “dos cubas empezadas de vino añejo con ciento y veinte botijas poco más o menos”, “seis cubas con vino del presente año las cinco de ellas llenas y la otra que le falta un poco”, “ocho quintales de aguardiente poco más o menos”, y “un poco de arrope añejo”<sup>75</sup>.

<sup>61</sup> SANTAMARÍA, Daniel J., “La población aborigen de Tarija y la migración de pastores de la puna de Jujuy a las haciendas tarijeñas del Marquesado de Tojo (1787-1804)”, en Ana Teruel (comp.), *Población y Trabajo en el Noroeste Argentino, siglos XVIII y XIX*, Jujuy, Universidad Nacional de Jujuy, 1995, p. 35.

<sup>62</sup> ATJ, carpeta 54, legajo 1765.

<sup>63</sup> AHJ, Archivo Ricardo Rojas, Caja XLII, leg. 1, Documento de abril 1794, 8 hojas (11-14).

<sup>64</sup> Archivo General de Indias (en adelante, AGI), Audiencia de Buenos Aires, N° 143, ff. 76-80.

<sup>65</sup> Archivo General de la Nación Argentina (en adelante, AGN), Sala IX División Colonia, Temporalidades de Jujuy, 1767- 1807 (22.6.1). Exp. 2. 178 folios.

<sup>66</sup> BOIXADÓS, Roxana y RODRÍGUEZ, Lorena, “Una hacienda en jaque: el Mayorazgo de Huasán y los desafíos de las transformaciones del siglo XIX (Argentina)”, en *Mundo Agrario*, 21/47, 2020, <https://doi.org/10.24215/15155994e139> (última consulta, 26/04/2022).

<sup>67</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, caja 3, carpeta N° 143, ff. 1-7.

<sup>68</sup> *Ibid.*

<sup>69</sup> “Provisión Real [...] para el Reino de Toledo, para la cosecha y acrecentamiento del pan, y del vino y de su conservación [...], Madrid, 17 de diciembre de 1596”, en GUTIÉRREZ DE SALINAS, Diego, *Discurso del pan y del vino del Niño Jesús*, Alcalá: por Lusto Sánchez Crespo, 1600, p. 3.

<sup>70</sup> AGN, Sala IX División Colonia, Temporalidades de Jujuy, 1767-1807 (22.6.1). Exp. 2. 178 folios.

<sup>71</sup> LACOSTE, Pablo, CASTRO, Amalia, BRIONES, Félix y MUJICA, Fernando, “El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”, *Idesia (Arica)*, 33/3 (2015), pp. 87-96.

<sup>72</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, Caja 3, Carpeta 143, 6 folios.

<sup>73</sup> JOLÍS, *Ensayo sobre la historia, op. cit.*, p. 355.

<sup>74</sup> AGN, Sala IX División Colonia, Temporalidades de Jujuy, 1767-1807 (22.6.1). Exp. 2. 178 folios.

<sup>75</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, Caja 3, Carpeta 143, 6 folios.

En competencia con los jesuitas, los tenderos y comerciantes locales del Tucumán con vínculos regionales peruanos, introducen aguardiente de vid y de caña de azúcar en los cascos urbanos. Son los casos del “almacenero de las armas del Rey” Antonio Sayas que trafica hojas de coca, “efectos del Cusco” y aguardiente de Catamarca<sup>76</sup>; y de Inés Sayas, una comerciante mestiza de indígena que vende en su propia tienda hojas de coca, tejidos y yerba mate, y es acreedora de curacas que le compran aguardiente<sup>77</sup>.

Así los aguardientes de caña de azúcar tienen un lugar relevante en las tiendas y pulperías de indígenas y nativos del Tucumán, y también en las de comerciantes con otras patrias imperiales. Es el caso del madeirense vecindado en Jujuy Manuel Abreu Macedo, que entre sus bienes de inventario se identifican “112 arrobas de aguardiente”<sup>78</sup>. Que suponemos se elabora con caña de azúcar, por la relevante actuación de los luso-brasileños en las planicies del Chaco que intermedian el Reino del Brasil con las ciudades del Tucumán y de la vertiente oriental de la Audiencia de Charcas. Espacio en el que los “portugueses” son activos actores al comerciar vino y aguardiente de caña en volumen similar<sup>79</sup>; y también, por su notable rol en el desarrollo del mercantilismo de las haciendas productoras de azúcar ubicadas en las fronteras constituidas por las ciudades del Tucumán con las sociedades nativas del Chaco<sup>80</sup>.

El destilado de la caña de azúcar se produce localmente en las haciendas jujeñas que se ubican en la frontera que el vecindario tiene con el Chaco. Es el caso del establecimiento del Río Seco y del Río Negro, que según el inventario de bienes de su propietario del año 1794, cuenta con tres salas completamente equipadas para el “beneficio” de la caña de azúcar, el trabajo especializado como “mieladores” y “azucareros” de negros y mulatos esclavos y de indios para la zafra azucarera, un taller de herrería y fundición, un taller de carpintería, alambiques y toneles y “20 odres de cuero para aguardiente” y “cuatro pipas de aguardiente común que hacen veinticuatro barriles”<sup>81</sup>.

Aguardiente de caña de azúcar de las haciendas de Jujuy fronterizas con el Chaco que se califica como “aguardiente común” y se contiene en odres de cuero y pipas de madera. Mientras que en la frontera que la ciudad de Lerma establece con las sociedades nativas del Chaco, la hacienda de Campo Santo produce “aguardiente común”, tiene carias “cargas de miel de purga” y “un barril de aguardiente resecado de caña”<sup>82</sup>.

## 6. EL AGLUTINAMIENTO DE CONSUMIDORES: LOS BEBEDORES Y SUS PATRIAS

La introducción de la «*Vitis vinífera*» y de los saberes vitivinícolas en Nueva España, complejo e interconecta el vino con el aguardiente de caña y las bebidas nativas del pulque y tequila<sup>83</sup>.

Se trató de una interconexión que aglutinó en torno a las diversas etnicidades las tensiones fruto de las relaciones de dominación colonial. Así respecto a los afro-mestizos, se puede reconocer la preferencia por el aguardiente que quiere comprar en una tienda de San Salvador de Jujuy el reputado como pardo y de oficio herrero Fernando Rivas en 1781<sup>84</sup>. Gusto que se puede deducir porque los negros esclavos constituyen una de las manos de obra de la hacienda vitivinícola de La Angostura entre el siglo XVII y el XVIII<sup>85</sup>, en la que se inventaría “un Zambo llamado José de Useda de edad de treinta años poco más o menos de oficio herrero”.

<sup>76</sup> ATJ, 36, 1210.

<sup>77</sup> ATJ, 37, 1236.

<sup>78</sup> ATJ, 39, 1269.

<sup>79</sup> SANTAMARÍA, Daniel J., *Chaco Gualamba. Del monte salvaje al desierto ilustrado*, Jujuy, Cuadernos del Duende, 2007, p. 31.

<sup>80</sup> CRUZ, Enrique, “Propiedad, producción y mano de obra en el pedemonte surandino. El caso de las haciendas de la familia Zegada en los Valles Orientales de Jujuy, finales del siglo XVIII”, *Boletín Fuentes de Historia*, 16 (2001), pp. 105-122.

<sup>81</sup> AOJ, Caja 12, Legajo 7, 10 folios.

<sup>82</sup> ABHS, Juzgado de Primera Instancia. Exp. 1, 1799.

<sup>83</sup> DUHART, Frédéric y CORONA PÁEZ, Sergio Antonio, “Vinos de América y Europa... De las cepas a las representaciones”, en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, pp. 7-23. HERNÁNDEZ DE LÓPEZ, “El vino mezcaval de...”, *op. cit.*

<sup>84</sup> AGI, Audiencia de Buenos Aires, N° 143, ff. 76-80.

<sup>85</sup> PRESTA, Ana María, “Una hacienda Tarijeña en el Siglo XVII: La Viña de La Angostura”, *Historia y Cultura*, XIV (1988), pp. 35-57.

Actor importante porque los barriles esenciales para el traslado de los caldos tenían en los arcos y las duelas a las partes más relevantes<sup>86</sup>.

Un aspecto tecnológico y étnico ya determinado respecto del Cuyo, donde se plantea que los afro mestizos eran los artesanos de botijos y toneles, podadores y hasta introductores de variedades innovadoras como la uva italiana que derivará en la torrontes.<sup>87</sup> Presencia afro que también se da en la cercana región al Tucumán de Mizque (Cochabamba), donde no había hacienda vitivinícola que no registrara en sus inventarios de compra y venta a negros esclavos<sup>88</sup>.

El tráfico infame de afros para el desarrollo de bebidas embriagantes fue entonces determinante en su aglutinación como mano de obra en los grandes nodos productivos de los valles y oasis de Ica, Pisco, Nazca, Arequipa, y en la faja desértica de la costa peruana<sup>89</sup>. Así como en el enclave local del Tucumán de Jujuy, en el que la vecina Paula Tobar de Díaz Caballero tiene una viña y negros esclavos en su hacienda de Yala<sup>90</sup>.

Si es pertinente deducir la preferencia de los afro mestizos por el vino y su aguardiente por su rol como mano de obra en las haciendas, también lo es al considerar la producción del aguardiente de caña en los distintos establecimientos del Tucumán. La hacienda de Campo Santo de Salta tiene varios esclavos negros, y las de Jujuy que producen azúcar y aguardiente valoran muy bien a los esclavos porque tienen los oficios de “blanquiador”, “mielador” y “azucarero”<sup>91</sup>.

La primera identificación y asociación de afro mestizos con las bebidas embriagantes, es solo a los fines de especificar uno de los componentes del aglutinamiento cultural, pues, la preferencia por los aguardientes es común a otros actores. Como los indican las autoridades de Jujuy en el año 1783 respecto a “Que los hijos de familia, criados y esclavos no los consientan beber ni les vendan aguardiente, ni otra bebida”<sup>92</sup>.

La cita precedente identifica como segundo actor aglutinado de manera artefactual por las bebidas a los europeos “hijos de familia” y el clero imperial cristiano en las patrias locales del Tucumán de sus ciudades, curatos y misiones del Chaco. El hábito de beber vino para la monarquía católica cristiana es parte de una tradición que luego genera la ortodoxia: el primer milagro de Jesús es la transformación del agua en tinajas de piedra en vino que el maestresala de la boda de Canan certifica que es el mejor que ha servido<sup>93</sup>; en la Pascua Jesús les dice que “He deseado vivamente comer esta pascua con vosotros antes de que yo padezca. Porque os digo que ya no la comeré hasta que se cumpla en el reino de Dios”, y tomando una copa dio gracias y dijo “Tomad y distribuid esto entre vosotros, pues os digo que ya no beberé del fruto de la vid hasta que llegue al reino”<sup>94</sup>.

Todo esto dará lugar a la instauración del rito central de la iglesia católica de la eucaristía, que trasuntaba el vino en sangre de cristo. Una consagración ecuménica vinífera que impactara en las praxis locales americanas de los europeos. Como las de la performances evangelizadoras en el Tucumán que alude la Visita del obispo Abad Illana en el año 1765 a las misiones tucumanas que administran los jesuitas, y que juzga no se estaban haciendo muy bien, aun cuando eran “los únicos obreros que destinó el Padre de familias para el cultivo de esta viña” y “No veo en lo que palpo indicio ninguno de haberlos llamado el Padre de familias para obreros y labradores de esta viña”<sup>95</sup>.

Además de metaforizar la tarea cultural de la evangelización, el vino se institucionaliza eclesialmente. Desde 1620 y hasta por lo menos 1849, los aranceles eclesiásticos que regulan las obvenciones que se pagan en Charcas y en el Tucumán por los servicios religiosos de casamientos, bautismos, entierros, fiestas, bendiciones diversas, y toda otra función religiosa;

<sup>86</sup> AHJ, Archivo del Marquesado del Valle de Tojo, caja 3, carpeta N° 143, ff. 1-7.

<sup>87</sup> LACOSTE, Pablo y ARANDA, Marcela, “Los afroamericanos como cofundadores de la vitivinicultura de Argentina y Chile”, *Estudios Atacameños*, 53, 2016, pp. 117-134.

<sup>88</sup> GUTIERREZ BROCKINGTON, Lolita, *Negros, indios y españoles en los Andes orientales. Reivindicando el olvido de Mizque colonial*, La Paz, Plural editores, 2009.

<sup>89</sup> ASSADOURIAN, *El sistema de la, op. cit.*, p. 178.

<sup>90</sup> ATJ, leg. 329.

<sup>91</sup> AOJ, Caja 12, leg. 7, 10 folios.

<sup>92</sup> AHJ, Archivo Ricardo Rojas, Caja LC, legajos sin numerar, 1783.

<sup>93</sup> San Juan, 2: 4 a 10.

<sup>94</sup> San Juan, 22:15-18.

<sup>95</sup> “Informe de la Visita practicada por el obispo Manuel Abad Illana a la Provincia del Tucumán y misiones de la frontera del Chaco”, AGI, Audiencia de Buenos Aires, leg. 614, en VITAR, Beatriz, “El impacto de la expulsión de los jesuitas en la dinámica fronteriza del Tucumán”, en José ANDRÉS-GALLEGO (director), *Tres grandes cuestiones de la historia de Iberoamérica: ensayos y monografías*, Madrid, Fundación MAPFRE TAVERA, 2005.

mencionan de manera repetida las donaciones y pagos para proveer de vino a los párrocos, la mayor parte de ellos de diversas patrias peninsulares<sup>96</sup>.

Por la cuestión teológica y lugar central en las performances religiosas, el vino es legal y eclesialmente demandado por los párrocos y, de manera ilegal, los religiosos lo incluyen en sus tratos junto a otras bebidas embriagantes. Es el caso del cura doctrinero de Casabindo y Cochino (que gobierna el más importante curato del Tucumán por la gran cantidad de feligreses indígenas originarios que tiene), que vende profusamente aguardientes, vinos y chichas en sus pulperías de los pueblos de Cochino, Rinconada y Antiguo<sup>97</sup>.

De la fruición mercantil a la que debe agregarse la productiva respecto de los artefactos del vino y aguardiente, también participan los jesuitas que actúan en el Tucumán. Acciones que conocemos por los expedientes que se labran para administrar los bienes que dejan antes de ser trasladados a sus “patrias” europeas en el año 1767. Quedando constancia de los numerosos contratos establecidos con los vecindarios de Jujuy y Salta para introducir aguardientes y vinos desde sus haciendas y fuertes de Catamarca y La Rioja<sup>98</sup> y, las “nuevas” reducciones del Chaco de mediados del XVIII<sup>99</sup>. Porque tienen la importante ventaja comparativa respecto de los tratantes y productores seculares, en que legal y estratégicamente no pagan o no se les controla la tributación por estos bienes. Es lo que informa la capitular de Salta al virrey del Perú en el año 1766, respecto a que las reducciones jesuitas “no pagan sisa ni diezmos, que tienen haciendas y producen aguardiente en abundancia que venden en la ciudad sin pagar alcabala” y, que aunque los jesuitas aceptaron, nunca se pagaron derechos por llevar al Perú vacas, jabón, mulas, aguardiente y vino<sup>100</sup>.

Además de productores y comercializadores con ventajas comparativas fruto de sus vinculaciones políticas, los jesuitas consumirán aguardiente bajo la modalidad terapéutica de sus patrias del Occidente europeo. En el Colegio de Salta en el año 1761, lo más ancianos Padres “están muy enfermos casi desahuciados”, uno estima esta “ético”<sup>101</sup> y el otro “por parecerle necesario para el estómago”<sup>102</sup> se aplicó con alguna demasía al aguardiente con lo que nos hizo llevar algunos buenos sustos”<sup>103</sup>. Destilado de vino que como «aqua vitae ardentis» utilizaban en sus patrias medievales de los siglos XIII al XV como medicina para una gran variedad de enfermedades, que iban desde la peste a las dolencias asociadas con la frialdad y humedad<sup>104</sup>.

Los nativos indígenas son el tercer actor que se aglutina a los anteriores en torno a los artefactos de origen europeo occidental de los vinos y aguardientes, pero con una agencia tal que le permite adicionar sus propias bebidas. Al respecto, un brebaje típicamente prehispánica del Tucumán es la “algarroba”, un caldo que también se conoce como “aloja” aunque no se especifica en las fuentes si en la colonia se elaboraba con frutos de algarroba, chañar u otras plantas.

Junto al vino y el aguardiente, la “aloja” será observada por las autoridades civiles y eclesiásticas con mucha atención desde el inicio de la colonización hispana. Por ejemplo, los sinodales del obispo del Tucumán fray Fernando de Trejo y Sanabria en el año 1597, tratan de

<sup>96</sup> La inducción considera una muestra de siete aranceles eclesiásticos de un total de veinte relevados bajo el criterio de su aplicación efectiva en el obispado del Tucumán, para una investigación realizada sobre los aportes de los feligreses indígenas a la Iglesia en el marco del proyecto de investigación internacional “Religiosidad nativa, idolatría e instituciones eclesiásticas en los mundos ibéricos, época moderna” (PAPIIT-UNAM IG400619).

<sup>97</sup> AOJ, 8-18 (documento 750, 654 y 657), 19 folios.

<sup>98</sup> ATJ, carpeta 38, leg. 1264.

<sup>99</sup> Las “nuevas misiones del Chaco” son las que se fundan entre los años 1748-1764 por iniciativa de los gobernadores del Tucumán y la Compañía de Jesús. Se tratan de La Purísima Concepción de Abipones, San Ignacio de Río Negro de Tobas, San Juan Nepomuceno, San Juan Bautista de Isistín, Jesús, María y José de Mataguayos y Nuestra Señora de los Dolores de Malbalaes. BRUNO, Cayetano, *Historia de la Iglesia en la Argentina*, Buenos Aires, Editorial Don Bosco, 1968.

<sup>100</sup> AGN, Sala IX, Colonia, Sección Gobierno, Intendencia, Salta del Tucumán, 1718-1783, 5-6-6.

<sup>101</sup> Se trata de la hética, una enfermedad relacionada con la tisis. Estas y otras dolencias como la tuberculosis, lepra y “mal del coto” tienen carácter epidémico en la gobernación del Tucumán. CRUZ, Enrique, “Auxiliando a los pobres de balde: la profesión médica en el Jujuy colonial”, *Colonial Latin American Historical Review*, 11 (2002), pp. 155-156.

<sup>102</sup> Un tipo de tuberculosis intestinal que causa fuertes dolores abdominales y fiebre. ALBANDEA MORENO, C. et al., “Causa emergente de dolor abdominal y fiebre: tuberculosis intestinal”, *Revista Española de Enfermedades Digestivas*, 101/8 (2009), pp. 581-582.

<sup>103</sup> AGN, Sala IX, Compañía de Jesús, 6-10-5.

<sup>104</sup> CIERBIDE MARTINENA, Ricardo, “El aguardiente y el vino como componentes de remedios medicinales según los Ms. Medievales”, en *Revista Internacional de Estudios Vascos*, 52/1 (2007), pp. 11-79. FAUNDER GARCÍA, María Teresa, *El uso de las bebidas alcohólicas como medicamento en la España Contemporánea*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 1998.

controlar entre los indígenas las danzas, ritos, borracheras y relaciones sexuales “en el tiempo que comen algarroba”<sup>105</sup>.

La bebida de la aloja es particularmente controlada por las autoridades españolas de la intendencia de Salta del Tucumán en la época de las reformas borbónicas, porque en ese contexto conflictivo entre lo imperial y lo local, ella habilitaba lo festivo y con ello las tradiciones paganas nativas y también las foráneas por el mestizaje de una parte de la población. Es lo que alude el Bando del cabildo de la ciudad de Santiago del Estero el 13 de marzo de 1789, y repite otro del 15 de enero de 1802:

“11- Que enteramente privamos las juntas que se hacen donde se ponen noques de algarroba con que se embriagan los que la usan descompasadamente, de que redundan muertes, robos, pecados escandalosos y otros desaciertos de que están ofendidas ambas Majestades, para cuyo remedio ordenamos y mandamos que ninguna persona tenga en sus casas, ranchos ni otro paraje noque de esta aloja para vender ni convidar”<sup>106</sup>.

Las bebidas nativas de la aloja y la chicha (bebida reputada como nativa indígena de la patria andina peruana), tienen una configuración étnica que es fractal entre las patrias locales indígenas del Tucumán. Es lo que reconocen las autoridades españolas que unifican todas en las prohibiciones morales y eclesiásticas: la “Instrucción” del intendente, don Ramón García de León y Pizarro publicada para todo el Tucumán el 27 de junio de 1791, estipulará en su artículo “5- no se permitirá que se venda ningún licor ni chicha en los días de precepto”<sup>107</sup>.

El aglutinamiento estatal de alojas, algarrobas y chichas con “licores”, vinos y aguardientes, indican que la preocupación de las autoridades de fines del siglo XVIII no es la etnicidad, sino las consecuencias sociales de su consumo: la Intendencia de Salta del Tucumán en 1794 sostiene “Que causando el brebaje de la chicha, tomando como acontece en mucha cantidad, los mismo odiosos y abominables efectos, que el vino, y el aguardiente tomados en menor cuantía”<sup>108</sup>.

Hecha esta aclaración que las bebidas nativas son fractales al aglutinamiento con las de origen europeo, se debe considerar que los vinos y aguardientes mestizan a los indígenas desde los momentos tempranos de la conquista. Es lo que historiza el cronista Cobos a mediados del siglo XVII, respecto a que en la Provincia de los Charcas se dieron con gran abundancia las viñas y que:

“Han entrado los naturales de todas estas Indias en el uso de nuestro vino con tanta afición, que, por muchas viñas que se planten, no llegara tiempo, mientras hubiere indios, en que se derrame el vino del año pasado, aunque sea medio vinagre, para henchir las vasijas del nuevo”<sup>109</sup>.

El rol indígena en torno a lo vinífero fue de tal relevancia en el Tucumán<sup>110</sup> y en el Perú, que introdujeron tempranas innovaciones tecnológicas respecto de los lagares:

“En los valles de La Nasca han dado de pocos años acá en pisar la uva metida en costales o sacas de melinge, y sale el vino mucho más puro, claro y blanco, de manera que tiene cuatro reales más de valor cada botija que lo demás que no es de costales”<sup>111</sup>.

Por lo que se los debería agregar, junto a españoles y afroamericanos, al dueto fundacional de la vitivinicultura en Argentina y Chile<sup>112</sup>.

<sup>105</sup> “Sinodales del obispo del Tucumán fray Fernando de Trejo y Sanabria, sobre doctrina de los naturales, administración de sacramentos, y reformation de costumbres, Santiago del Estero 19 de octubre de 1597. Traslado, Santiago del Estero 30 de octubre de 1635”, en TOSCANO, Jaime, *El primitivo obispado del Tucumán y la iglesia de Salta, tomo 1*, Buenos Aires, Imprenta de M. Biedma e hijo, 1906, pp. 527-574.

<sup>106</sup> ANZOÁTEGUI, Víctor Tau, *Los bandos de buen gobierno del Río de la Plata, Tucumán y Cuyo (época hispánica)*, Buenos Aires, IIHD, 2004, p. 393.

<sup>107</sup> *Ibid.*, p. 404.

<sup>108</sup> AHJ, Archivo Ricardo Rojas, Caja XLII, leg. 1, Documento de abril 1794, 8 hojas (11-14).

<sup>109</sup> COBO, Bernabé, *Historia del Nuevo Mundo*, Sevilla: Imprenta de E. Rasco, Bustos Tavera, II, [1653] 1891, p. 377.

<sup>110</sup> CASTILLÓ, Vanina, “Viñas y árboles frutales en el registro etnohistórico del Noroeste Argentino: apuntes para la investigación arqueológica”, *CHUNGARA*, 53/1 (2021), p. 112.

<sup>111</sup> COBO, *Historia del Nuevo Mundo, op. cit.*, p. 380.

<sup>112</sup> LACOSTE y ARANDA, “Los afroamericanos como cofundadores...”, *op. cit.*

Además de innovadores, los nativos indígenas fueron consumidores de vino respecto del trabajado y esforzado laboreo que para mineros, hacendados y comerciantes realizaban en sus establecimientos de los Andes meridionales<sup>113</sup>. Constituyendo en la relación social de producción, una demanda estratégica que ha llevado a plantear que en el marquesado de Tojo, la preferencia indígena por el pago en vino respecto del metálico, relativiza el carácter coactivo y explotador de la encomienda colonial<sup>114</sup>.

La particular relación que con las bebidas embriagantes establecieron los indígenas del Tucumán, dio lugar a que institucionalmente se sacralice y legalice lo vinífero en la configuración de los nuevos hijos de la Santa Madre Iglesia. Al sur de Charcas desde las primeras disposiciones arancelarias para indios de 1598 que se repiten en las de 1607, 1716, 1731, traslado de 1746 y de 1774 y su copia impresa de 1849; la Iglesia reconoce que es una «costumbre habitual colonial» que los neófitos cristianos sean los principales provisosores (y también consumidores) de vino para los actores, ceremonias y fiestas de la evangelización que desarrolla la monarquía católica en esta parte de los Reinos de las Indias<sup>115</sup>.

Pero no solo en torno al vino se aglutinan los nativos de las patrias de los Charcas y del Tucumán de las jurisdicciones eclesiásticas de arzobispados, obispados y curatos, sino también, alrededor de los aguardientes de vid y de caña y de un caldo surgido de esta confluencia cultural mestiza. Me refiero al guarapo, una bebida fermentada producida en la frontera con el Chaco en las haciendas y fuertes a partir de la caña dulce exprimida. Es la dispone en el año 1794 el hacendado Zegada que su mayordomo elabora con la “caña caída por el viento”, para agasajar y seducir a los indios matacos que “llegan a trabajar con su chusma”<sup>116</sup>.

Los guarapos y las chichas son muy demandadas en la Provincia del Chaco, algo que también lo señalan los religiosos y sus acompañantes que incursionan a fines del XVII en campañas evangelizadoras desde Jujuy y Salta: que los indios, pintados y adornados con plumas, “fuéronse a celebrar embriagados, según el uso de aquellas naciones”, y en “porongos” bebían y convidaban de manera abundante “guarapo” y “chicha”<sup>117</sup>.

Por los casos analizados, la preferencia indígena en el aglutinamiento de bebidas nos informa de los procesos de mestizaje desde lo criollo, por ejemplo al considerar el guarapo<sup>118</sup>; y también que, en el marco de la dominación, es una preferencia de consumo que esconde agencias indígenas al relacionar bebidas prehispánicas en base a la miel de abejas<sup>119</sup> con el guarapo de caña de azúcar<sup>120</sup>, en aras de constituir estrategias políticas de adaptación en resistencia.

Así curacas y gobernadores de indios del espacio charqueño y tucumano, articularan en torno a la borrachera con vino, aguardiente o chicha, espacios legítimos para la discusión y la crítica a las autoridades<sup>121</sup>. Es lo que denuncia como si fuere una «costumbre», el presbítero de Jujuy al obispado del Tucumán en el año 1752 que:

<sup>113</sup> POMA DE AYALA, Guamán, *Nueva Corónica y Buen Gobierno*, editado por Franklin PEASE G.Y., vocabulario y traducciones del quechua por Jan SZEMINSKI. Tomo 2, Lima, Fondo de Cultura Económica, [1615] 1993, p. 417.

<sup>114</sup> SANTAMARÍA, *Memorias del Jujuy colonial*, op. cit., p. 68.

<sup>115</sup> AHJ, AMVT, Carpeta 72, 10 fojas. ATJ, Carpeta 27, legajo 870, 5 fojas. AHJ, AMVT, Carpeta 61, 24 fojas. AOJ, caja 8, doc. 656, 53 fojas. AHJ, Sección Archivo Histórico Provincial, Caja 1 1768-1820, 12 folios.

<sup>116</sup> AOJ, Caja 18, leg. 1 (carpeta 8, documento 173 a 197) 23 folios.

<sup>117</sup> “Carta-diario del padre Ruiz escrita al provincial padre Tomás Baeza”. El documento fue reconstruido en base a documentación jesuita por el cronista LOZANO, Pedro, *Descripción corográfica del Gran Chaco*, Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán, [1733] 1989, pp. 235-241. Las bebidas de guarapo, chicha y “aloja” (jugos fermentados de algarroba u otras materias primas vegetales o de mieles) eran de consumo frecuente entre los indígenas chaqueños. Pastor ARENAS, *Etnografía y alimentación entre los Tobas-Ñachilamole#ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*, Buenos Aires, Edición del autor, 2003, pp. 350-351.

<sup>118</sup> PITA PICO, Roger, “El consumo de bebidas embriagantes durante el proceso de Independencia de Colombia: aliento, festejo y conspiración”, *Revista Historia y Memoria*, 7 (2013), pp. 227-268.

<sup>119</sup> Como el latagá al que los tobas del Chaco eran muy aficionados. ARENAS, *Etnografía y alimentación entre*, op. cit.

<sup>120</sup> Gregorio SALDARRIAGA, “Trabajo y vida indígenas en los trapiches del Nuevo Reino de Granada, 1576–1674”, en *Anais do Museu Paulista*, 25/1 (2017), pp. 149-168.

<sup>121</sup> A partir del estudio señero de Thierry SAIGNES, “De la borrachera al retrato: Los caciques andinos entre dos legitimidades (Charcas)”, *Revista Andina*, 5/1 (1987), pp. 152-170. Se publicaron otros que confirman que en Charcas y Tucumán la borrachera fue una “estrategia política de las autoridades étnicas indígenas”. CASTRO OLANETA, Isabel, “Recuperar las continuidades y transformaciones: las “juntas” y borracheras de los indios de Quilino y su participación en la justicia colonial”, en Judith Farberman y Raquel Gil Montero (comp.), *Los pueblos de indios del Tucumán colonial: pervivencia y desestructuración*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Jujuy y Universidad Nacional de Quilmes, 2002, pp. 175-202. CASTRO F., Nelson, HIDALGO L., Jorge y BRIONES V., Viviana, “Fiestas, borracheras y

“[...] el indio Julián Tucunas arpero y cantor de la Iglesia de dicho pueblo de Humahuaca, el cual se halla actualmente de curaca aquí, se desvergonzó gravemente conmigo y me perdió el respeto dentro de la iglesia [...] como que ha sido siempre muy altivo y soberbio y muy entregado a la embriagues como en efecto esta embriagado en la oración con el aguardiente, y lo acostumbra de continuo que si los más de el pueblo son entregados a ella”<sup>122</sup>.



Figura 2. “Mineros. Indio capitán alquila a otro indio [...] porque se le paga en chicha o vino y pan y ansí no tiene de que pagar tributo”, en POMA DE AYALA, Guamán, *Nueva Crónica y Buen Gobierno*, 1615, p. 531.

## 7. REFLEXIONES FINALES

El vino y los aguardientes fueron artefactos culturales con los que hombres y mujeres de la monarquía católica hicieron malabares para constituir eso que se llama modernidad<sup>123</sup>. Ellos estabilizan en la producción y consumo las tensiones no económicas pero sí productivas al interior de los propios establecimientos y, de paso, también las relaciones entre los consumidores que se aglutinan prohijados por afanes fiscales que dejan en segundo plano la etnicidad. Tal como se observa en las haciendas viníferas de La Angostura de Tarija, de las de las patrias de Jujuy y Salta en el Tucumán, y de las haciendas azucareras y reducciones jesuitas fronterizas que los vecindarios tucumanos y los ignacianos establecen con un espacio como el Chaco Gualamba que intermedia liminarmente con el Imperio del Brasil.

La convivencia entre los caldos no es óbice para la atomización y las tensiones entre los tratantes. Se identifica que portugueses trasladan vinos de Catamarca y La Rioja por la carrera del Tucumán que va hacia el gran mercado potosino. Destino de parte de la producción vinífera y de aguardiente de vid de un marqués andaluz arraigado en el Tucumán que posee una

rebeliones (Introducción y transcripción del expediente de averiguación del tumulto acaecido en Ingaguasi, 1777)”, *Estudios Atacameños*, 23 (2002), pp. 77-109.

<sup>122</sup> AOJ, caja 1-28, 15 folios.

<sup>123</sup> GRUZINSKI, *Las cuatro partes*, op. cit., p. 182.

encomienda de indios que son su principal mano de obra. También padres jesuitas de las nuevas misiones del Chaco, trafican vinos y aguardientes gracias a la ventaja comparativa que les da el apoyo de los vecindarios locales para soslayar las pautas fiscales que provienen desde el Perú. Y hacendados de caña de azúcar del Tucumán de finales del XVIII, compiten con todos ellos con aguardientes “resecados” y, de manera específica, elaboran guarapo porque entienden que así como sin los indígenas no es posible producir nada, si los «agasajan» se estabilizan las tensiones con un aguerrido consumidor de las fronteras.

Otra tensión moderna es la étnica, que resulta del hecho colonial de la conquista y colonización ibérica de América. Al respecto, ella parece diluirse al identificar a los bebedores y sus patrias. Expatriados negros esclavos y sus castas derivadas del mestizaje, parecen preferir los aguardientes, tal vez porque se especializan en su elaboración en las haciendas de caña de azúcar, pero a la vez, tanto ellos como los “hijos de familias” hispanas del Tucumán reciben la misma amonestación de las autoridades respecto de su gusto por esas y otras bebidas.

Se tratan de hijos y familias hispanas que son cristianos, lo que nos llevaría a adjudicarles una exclusividad respecto del consumo del vino por la sacralidad que las otras bebidas no tienen, pero esto sería equivocado, porque ello no es óbice para que en la maleta de hábitos euro-occidentales los jesuitas traigan la práctica de aficionarse a la «aqua vitae ardentis», y para que en las pulperías de los doctrineros de los más importantes curatos indígenas al sur de Charcas, junto al vino, siempre aparezca el aguardiente y la chicha.

Chichas y alojas que son indudablemente nativas de esta patria que había estado anteriormente bajo la égida del Collasuyu. Denotando estos artefactos junto a los guarapos una relevante agencia indígena que es reconocida institucionalmente en los aranceles de obvencionales respecto a su consumo y la provisión del vino para la misma aculturación, y es actuada en el «embriagamiento» como una adaptación en resistencia que cuestiona la autoridad del dominador cuando se está «borracho» con cualquiera de estas bebidas. Especialmente el vino y aguardiente de la monarquía católica.

## 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACEVEDO, Edberto O., *La intendencia de Salta del Tucumán en el Virreinato del Río de La Plata*, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1965.
- ALBANDEA MORENO, C. *et al.*, “Causa emergente de dolor abdominal y fiebre: tuberculosis intestinal”, *Revista Española de Enfermedades Digestivas*, 101/8 (2009), pp. 581-582.
- ARENAS, Pastor, *Etnografía y alimentación entre los Tobas-Ñachilamoletek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*, Buenos Aires, Edición del autor, 2003.
- ASSADOURIAN Carlos Sempat, *El sistema de la Economía Colonial. El mercado interior. Regiones y espacio económico*, México, Editorial Nueva Imagen, 1983.
- ASSADOURIAN, Carlos Sempat y PALOMEQUE, Silvia, “Los circuitos mercantiles del “interior argentino” y sus transformaciones durante la Guerra de la Independencia (1810- 1825)”, en Susana Bandieri (comp.), *La historia económica y los procesos de independencia en la América hispana*, Buenos Aires, Prometeo libros, 2010, pp. 49-70.
- BARSKY, Osvaldo y GELMAN, Jorge, *Historia del agro argentino. Desde la Conquista hasta fines del siglo XX*, Buenos Aires, Grijalbo-Mondadori, 2001.
- BOCCARA, Guillaume, “Mundos nuevos en las frontera del Nuevo Mundo”, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.426> (última consulta, 26/04/2022).
- BOIXADÓS, Roxana y RODRÍGUEZ, Lorena, “Una hacienda en jaque: el Mayorazgo de Huasán y los desafíos de las transformaciones del siglo XIX (Argentina)”, *Mundo Agrario*, 21/47 (2020), <https://doi.org/10.24215/15155994e139> (última consulta, 26/04/2022).
- BOURDIEU, Pierre, *Bosquejo de una teoría de la práctica*, Buenos Aires, Prometeo libros, 2012.
- BRADING, David, *Orbe Indiano. De la monarquía católica a la república criolla, 1492-1867*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.



- BRAUDEL, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV- XVIII, Tomo II, Los juegos de intercambio*, Madrid, Alianza, 1984.
- BRUNO, Cayetano, *Historia de la Iglesia en la Argentina*, Buenos Aires, Editorial Don Bosco, 1968.
- BURUCÚA, Emilio, *Corderos y elefantes. La sacralidad y la risa en la modernidad clásica – siglos XV a XVII–*, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires y Miño y Dávila, 2001.
- CAMPI, Daniel, “Modernización, auge y crisis. El desarrollo azucarero tucumano entre 1876 y 1896”, en Alberto Viera *et al.*, *História e Tecnologia do Açúcar*, Funchal (Madeira), Centro de Estudos de História do Atlântico, 2000, pp. 321-350.
- CASTILLÓ, Vanina, “Viñas y árboles frutales en el registro etnohistórico del Noroeste Argentino: apuntes para la investigación arqueológica”, *CHUNGARA*, 53/1 (2021), pp. 103-116.
- CASTRO F., Nelson; HIDALGO L., Jorge y BRIONES V., Viviana, “Fiestas, borracheras y rebeliones (Introducción y transcripción del expediente de averiguación del tumulto acaecido en Ingaguasi, 1777)”, *Estudios Atacameños*, 23 (2002), pp. 77-109.
- CASTRO OLANETA, Isabel, “Recuperar las continuidades y transformaciones: las “juntas” y borracheras de los indios de Quilino y su participación en la justicia colonial”, en Judith Farbeman y Raquel Gil Montero (comp.), *Los pueblos de indios del Tucumán colonial: pervivencia y desestructuración*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Jujuy y Universidad Nacional de Quilmes, 2002, pp. 175-202.
- CIERBIDE MARTINENA, Ricardo, “El aguardiente y el vino como componentes de remedios medicinales según los Ms. Medievales”, *Revista Internacional de Estudios Vascos*, 52/1 (2007), pp. 11-79.
- COBO, Bernabé, *Historia del Nuevo Mundo*, Sevilla: Imprenta de E. Rasco, Bustos Tavera, II, [1653] 1891.
- CRUZ, Enrique, “Propiedad, producción y mano de obra en el pedemonte surandino. El caso de las haciendas de la familia Zegada en los Valles Orientales de Jujuy, finales del siglo XVIII”, *Boletín Fuentes de Historia*, 16 (2001), pp. 105-122.
- CRUZ, Enrique, “La nueva sociedad de frontera. Los grupos sociales en la frontera de San Ignacio de Ledesma, Chaco occidental, finales del siglo XVIII”, *Anuario de Estudios Americanos*, 56/1 (2001), pp. 135-160.
- CRUZ, Enrique, “Auxiliando a los pobres de balde: la profesión médica en el Jujuy colonial”, *Colonial Latin American Historical Review*, 11 (2002), pp. 153-176.
- CRUZ, Enrique y KOELTZSCH, Grit, “El fandango como performance de Antiguo Régimen (Jujuy, siglos XVIII-XIX)”, *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 41/163 (2020), pp. 138-161.
- CRUZ, Enrique y KOELTZSCH, Grit, “Between Excess and Pleasure: The Religious Festival of the Indigenous People of Jujuy, 17th-19th Centuries”, en Javiera Hidalgo y Miguel Valerio, *Indigenous and Black Confraternities in Colonial Latin America: Negotiating Status through Religious Practices*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2022, pp. 273-295.
- DOUCET, Gastón Gabriel “Sobre cautivos de guerra y esclavos indios en el Tucumán. Notas en torno a un fichero documental salteño del siglo XVIII”, *Revista de Historia del Derecho*, 16 (1988), pp. 59-152.
- DUHART, Frédéric y CORONA PÁEZ, Sergio Antonio, “Vinos de América y Europa... De las cepas a las representaciones”, en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, pp. 7-23.
- ELIAS, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1987.
- FAUNDER GARCÍA, María Teresa, *El uso de las bebidas alcohólicas como medicamento en la España Contemporánea*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 1998.

- GARAVAGLIA, Juan C., “La guerra en el Tucumán colonial: sociedad y economía en un área de frontera (1660-1760)”, *HISLA*, IV (1984), pp. 21-34.
- GARAVAGLIA, Juan C., *Economía, sociedad y regiones*, Buenos Aires, Ediciones La Flor, 1987.
- GEERTZ, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Editorial Gedisa, 2003.
- GRUZINSKI, Serge, *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español. Siglos XVI-XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica, 1995.
- GRUZINSKI, Serge, *El pensamiento mestizo. Cultura amerindia y civilización del Renacimiento*, Barcelona, Paidós, 2007.
- GRUZINSKI, Serge, *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*, México, Fondo de Cultura Económica, 2010.
- GUERRA, François-Xavier y LEMPÉRIÈRE, Annick (eds.), *Los espacios públicos en Iberoamérica. Ambigüedades y problemas. Siglos XVIII- XIX*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.
- GULLÓN ABAO, Alberto, *La frontera del Chaco en la Gobernación del Tucumán (1750-1810)*, Cádiz, Universidad de Cádiz, 1993.
- GUTIERREZ BROCKINGTON, Lolita, *Negros, indios y españoles en los Andes orientales. Reivindicando el olvido de Mizque colonial*, La Paz, Plural editores, 2009.
- GUTIÉRREZ DE SALINAS, Diego, *Discurso del pan y del vino del Niño Jesús*, Alcalá: por Lusto Sánchez Crespo, 1600.
- HERNÁNDEZ DE LÓPEZ, José de Jesús, “El vino mezcal de tequila. Entre el pulque, el aguardiente de caña y el vino de uva”, en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, pp. 25-40.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel, “La polémica sobre la fabricación de aguardiente de caña entre las elites caribeñas y el comercio canario en el siglo XVIII”, *Revista de Historia Canaria*, 182 (2000), pp. 113-126.
- IRIGOIN, María Alejandra y SCHMIT, Roberto (eds.), *La desintegración de la economía regional. Comercio y moneda en el interior del espacio colonial (1800- 1860)*, Buenos Aires, Biblos, 2003.
- JOLÍS, José, *Ensayo sobre la historia natural del gran Chaco*, Resistencia, Universidad Nacional del Nordeste, [1789] 1972.
- LACOSTE, Pablo, “La hacienda vitivinícola (Mendoza y San Juan, siglo XVIII)”, *Universum*, 22/1 (2007), pp. 156-179.
- \_\_\_\_\_, *Vinos de capa y espada: 300 años de viticultura, sociedad y economía en Mendoza y San Juan (1561-1861)*, Mendoza, Antucura Editorial, 2013.
- \_\_\_\_\_, *Aguardiente Cuyano. Origen, apogeo y decadencia del mayor destilado del Cono Sur de América*, San Juan, Cámara de Diputados de San Juan, 2018.
- LACOSTE, Pablo y ARANDA, Marcela, “Los afroamericanos como cofundadores de la vitivinicultura de Argentina y Chile”, *Estudios Atacameños*, 53 (2016), pp. 117-134.
- LACOSTE, Pablo, CASTRO, Amalia, BRIONES, Félix y MUJICA, Fernando, “El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”, *Idesia (Arica)*, 33/3 (2015), pp. 87-96.
- LACOSTE, Pablo *et al.*, “Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX): Antecedentes de la Denominación de Origen”, *Idesia*, 32/3 (2014), pp. 43-50.
- LACOSTE, Pablo *et al.*, *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*, Santiago de Chile, RIL editores, 2016.
- LOZANO, Pedro, *Descripción corográfica del Gran Chaco*, Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán, [1733] 1989.

- MADRAZO, Guillermo, *Hacienda y encomienda en los Andes. La Puna Argentina bajo el Marquesado de Tojo, siglos XVI-XIX*, Jujuy, Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy, 1990.
- MAYORGA ZÚÑIGA, Marcelo, “La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821”, *RIVAR*, 1/2 (2014), pp. 55-70.
- MEDINA, Xavier F., “Historia, vino y denominaciones de origen. La importancia del discurso de base histórica en denominaciones de origen vitivinícolas. Los casos de DOQ Priorat y de la DO Montsant (Cataluña, España)”, en Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Páez (eds.), *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, París, Le Manuscrit, 2010, pp. 155-178.
- MOYANO, Daniel, “El alcohol de melaza. Análisis sobre el desarrollo y consolidación de una actividad ‘derivada’ de la agroindustria azucarera tucumana (1880-1910)”, *H-industri@*, 13 (2013), pp. 1-35.
- MOUTOUKIAS, Zacarías, *Contrabando y control colonial en el siglo XVII. Buenos Aires, el Atlántico y el espacio peruano*, Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1988.
- MORENO, Daniela; ROIG, Javier V., BORZI, Agustín y MORETTI, Graciela, “El paisaje vitivinícola en los Valles Calchaquíes. Antiguas bodegas y nuevos emprendimientos enoturísticos en Salta y Tucumán”, en *I Seminario de Patrimonio Agroindustrial*, 13 al 15 de mayo 2008, Mendoza, pp. 1-17.
- PITA PICO, Roger, “El consumo de bebidas embriagantes durante el proceso de Independencia de Colombia: aliento, festejo y conspiración”, *Revista Historia y Memoria*, 7 (2013), pp. 227-268.
- POMA DE AYALA, Guamán, *Nueva Corónica y Buen Gobierno*, editado por Franklin Pease G. Y., vocabulario y traducciones del quechua por Jan Szeminski. Tomo 2, Lima, Fondo de Cultura Económica, [1615] 1993.
- PORTER, Roy, “Historia del cuerpo”, en Peter Burke (ed.), *Formas de hacer historia*, Madrid, Alianza editorial, 1993, pp. 255-286.
- PRESTA, Ana María, “Una hacienda Tarijeña en el Siglo XVII: La Viña de La Angostura”, *Historia y Cultura*, XIV (1988), pp. 35-57.
- RIVERA MEDINA, Ana María, “La infraestructura para la elaboración de caldos: bodegas y lagares en San Juan de la Frontera (S. XVII-XVIII)”, *Universum*, 1/22 (2007), pp. 136-150.
- SALDARRIAGA, Gregorio, “Trabajo y vida indígenas en los trapiches del Nuevo Reino de Granada, 1576–1674”, *Anais do Museu Paulista*, 25/1 (2017), pp. 149-168.
- SAIGNES, Thierry, “De la borrachera al retrato: Los caciques andinos entre dos legitimidades (Charcas)”, *Revista Andina*, 5/1 (1987), pp. 152-170.
- SANTAMARÍA, Daniel J., “La población aborígen de Tarija y la migración de pastores de la puna de Jujuy a las haciendas tarijeñas del Marquesado de Tojo (1787-1804)”, en Ana Teruel (comp.), *Población y Trabajo en el Noroeste Argentino, siglos XVIII y XIX*, Jujuy, Universidad Nacional de Jujuy, 1995, pp. 25-41.
- \_\_\_\_\_, *Memorias del Jujuy colonial y del Marquesado de Tojo. Desarrollo integrado de una secuencia territorial multiétnica, siglos XVI-XVIII*, Sevilla, Universidad Internacional de Andalucía Sede Iberoamericana de La Rábida, 2001.
- \_\_\_\_\_, *Chaco Gualamba. Del monte salvaje al desierto ilustrado*, Jujuy, Cuadernos del Duende, 2007.
- SERULNIKOV, Sergio, “Motines urbanos contra el ejército regular español. La Plata, 1782 y 1785”, en Elsa Beatriz BRAGONI y Sara Emilia MATA (coords.), *Entre la Colonia y la República: insurgencia, rebeliones y cultura política en América del Sur*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 2008, pp. 95-124.
- SOLER LIZARAZO, Luisa C. y CRUZ, Enrique, “Abastecimiento de alimentos a los fuertes coloniales de Valdivia (Chile) y Ledesma (Argentina) a finales del siglo XVIII”, *RIVAR*, 5/14 (2018), pp. 180-200.

TAU ANZOÁTEGUI, Víctor, *Los bandos de buen gobierno del Río de la Plata, Tucumán y Cuyo (época hispánica)*, Buenos Aires, IIHD, 2004.

TOSCANO, Jaime, *El primitivo obispado del Tucumán y la iglesia de Salta, tomo 1*, Buenos Aires, Imprenta de M. Biedma e hijo, 1906.

VITAR, Beatriz, *Guerra y misiones en la frontera chaqueña del Tucumán (1700-1767)*, Madrid, CSIC, 1997.

\_\_\_\_\_, “El impacto de la expulsión de los jesuitas en la dinámica fronteriza del Tucumán”, en José Andrés-Gallego (dir.), *Tres grandes cuestiones de la historia de Iberoamérica: ensayos y monografías*, Madrid, Fundación MAPFRE TAVERA, 2005.