



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RESUMEN

El conocer la historia de nuestro país, región o pueblo es muy importante en la educación que recibimos, debido a que es de suma importancia el conocer nuestro pasado y raíces; sin embargo con el paso del tiempo hay aspectos o partes de nuestra historia azuaya que se han quedado en el olvido, y no han sido documentadas nunca. Es por ello que hemos visto necesario recuperar esa parte de la historia, que marcó en su época una forma de vida para los azuayos; y esta fue el contrabando del alcohol.

El origen del contrabando del alcohol empieza cuando se convierte en un monopolio, primero de la corona española y luego en la república, del Estado, en donde se instauró leyes de regulación, tanto en la producción como en su comercialización, con la finalidad de una eficiente recaudación, el Estado decide destinar funciones a centros administrativos que debían vigilar la recaudación de las rentas fiscales, dándose de esta manera innumerables enfrentamientos con los contrabandistas. Cuando se instauraron las leyes de regulación de producción, los propietarios buscaron la manera de sacar al mercado el excedente de aguardiente, creándose así, rutas que iban desde los lugares de producción hacia los lugares de consumo, de esta manera existió una mayor conexión entre pueblos.

Sin duda que el contrabando del alcohol no solo significo el desarrollo para los pueblos que fueron paso de los contrabandistas, sino que sin duda trajo desarrollo económico para algunas de las familias que se dedicaron a este negocio.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

SUMMARY

Knowing the history of our country, region or people is very important in the education we receive, because it is very important to know our past and roots, but over time there are aspects or parts of our history Azuay have been forgotten, and have not been documented before. That is why we found it necessary to recover that part of the story, who scored in his time a way of life for Azuay, and this was the smuggling of alcohol.

The origin of contraband alcohol begins when it becomes a monopoly of the Spanish crown first and then in the republic, the State, where he introduced laws to regulate both the production and marketing, with the aim of a efficient collection, the state decides to allocate functions to administrative centers should monitor the collection of tax revenues, thus giving countless confrontations with smugglers. When instituted laws regulating the production, the owners sought ways to market the excess of liquor, creating routes, ranging from production sites to consumption sites, so there was a greater connection among towns

No doubt that the smuggling of alcohol not only mean the development for the people who were over the smugglers, but it certainly brought economic development to some of the families who engaged in this business.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PALABRAS CLAVES

CONSUMO

ESTANCO

AGUARDIENTE

CONTRABANDO

GUARDA

CONTRABANDISTA

CAÑA

MOLIENDA

DESTILACION

RUTAS

ARRIEROS

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INDICE DE CONTENIDO

PRÓLOGO.....	9
INTRODUCCIÓN.....	10
1 EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LOS PUEBLOS PRECOLOMBINOS DEL ECUADOR.....	12
1.1 periodo formativo.....	12
1.2 periodo de desarrollo regional.....	15
1.3 periodo de integración.....	17
2 LOS ESTANCOS.....	27
2.1 El consumo de licor en la sociedad colonial.....	27
2.1.1 Impuesto del Cabezón.....	29
2.1.2 Impuesto de Alcabala.....	29
2.1.3 Tributo Indígena.....	30
2.1.4 El Estanco.....	33
2.2 Producción ilegal de aguardiente, tecnología.....	37

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.3	Políticas que sancionaban el contrabando.....	49
3	EL CONTRABANDO DE LICOR EN EL SIGLO XX EN CUENCA...	56
3.1	Legislación entorno a la producción y comercialización de licor....	57
3.2	El contrabando como alternativa económica.....	72
3.3	Lugares de producción de alcohol, nuevas tecnologías.....	76
3.3.1	Paute.....	78
3.3.2	Chaucha y Molleturo.....	82
3.3.3	Santa Isabel, Gualaceo y Sígsig.....	84
3.4	Consumo del licor en Cuenca.....	92
4	MODUS OPERANDUS DE LOS CONTRABANDISTAS.....	98
4.1	Producción.....	98
4.2	Transporte.....	100
4.3	Comercialización.....	104
4.4	puntos de producción y rutas de comercialización utilizadas por los contrabandistas.....	105
4.4.1	Rutas desde Chaucha hasta Cuenca.....	106
4.4.1.1	Ruta 1.....	110

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.1.2 Ruta 2.....	117
4.4.2 Rutas desde Sanahuin hasta Cuenca.....	120
4.4.2.1 Ruta Sanahuin – Sayausí – Cuenca.....	121
4.4.2.2 Ruta Sanahuin – Checa – Cuenca.....	124
4.4.3 Ruta de Santa Isabel-Cuenca.....	125
4.4.3.1. Ruta 1.....	130
4.4.3.2 Ruta 2.....	137
4.4.4 Ruta Nabón- Cuenca.....	138
4.5 Conflictos con la ley.....	144
4.6 Testimonios de algunos contrabandistas.....	165
4.6.1 José María Jácome.....	166
4.6.2 José Neira Reyes.....	170
4.6.3 Enrique Jácome.....	176
4.6.4 Víctor Calderón.....	178
4.6.5 Celia Brito.....	180
4.6.6 Abrahán Juca.....	182
4.6.7 Ricardo Lituma.....	184

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.6.8	Hilda Ochoa.....	185
4.6.9	Enrique Ordoñez.....	187
4.6.10	Clotario Ochoa.....	189
4.6.11	José Cruz Duta Tenechura.....	192
4.6.12	Sra. Esperanza Morocho.....	194
4.7	Fin del contrabando.....	195
5	CONCLUSIONES.....	197
7	BIBLIOGRAFIA.....	201



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

“EL CONTRABANDO DEL ALCOHOL EN CUENCA DE 1940 A 1985”

**Tesis previa a la obtención
Del título de licenciado en
Ciencias de la Educación,
Especialidad de Historia
y Geografía**

Directora: Doctora María Leonor Aguilar

**Autores: Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio**

**Cuenca – Ecuador
2011**

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

EL CONTENIDO DE ESTE TRABAJO ES TOTAL RESPONSABILIDAD DE
LOS AUTORES

.....

Fernando Álvarez R.

.....

Patricia Cuzco D.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada primeramente a Dios, pues sin él ningún proyecto de vida se hace realidad, y luego a mi madre, que siempre ha estado a mi lado, dándome frases de aliento, cuando mi ánimo decaía; finalmente esta tesis también va dedicada a todas las familias, protagonistas sin duda de esta parte de la historia azuaya.

PATRICIA C.

Dedico este trabajo a mí amada esposa Adriana y a mis dos hijas Priscila y Sofía, a las personas que se interesaron y colaboraron para realizar este trabajo y a todos los que se preocupan en conocer la historia de nuestra región.

FERNANDO A.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer la culminación de esta tesis a Dios, a mi madre que estuvo siempre apoyándome en todo momento, tanto económicamente como anímicamente, a mis profesores que siempre estuvieron impulsándonos para la realización de la tesis, de manera especial a la Dra. María Leonor Aguilar que siempre tuvo para con nosotros palabras de aliento, y a su buena predisposición para ser nuestra directora de tesis; y de manera general a todas las personas que nos permitieron conocer la historia y anécdotas de sus familias.

PATRICIA C.

Agradezco a Dios primeramente, a mi familia por apoyarme en todo momento, a mis profesores por su ayuda en especial a la Doctora María Leonor Aguilar, y a todas las personas que de una u otra manera colaboraron para poder hacer ésta tesis.

FERNANDO A.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PRÓLOGO

En ésta tesis se recogen datos y testimonios acerca de la producción de aguardiente y de su comercialización por la vía de contrabando en Cuenca y en parte de la provincia del Azuay, acontecimientos que se suscitaron desde la colonia hasta finales de los años 1980. Para la comprensión del fenómeno del contrabando se hace mención el hábito de consumir licor, como parte de la cultura de la región desde la época precolombina hasta la actualidad, razón principal por la que la producción de aguardiente tuvo de alguna manera éxito.

El Estado impuso una serie de leyes que regulen la producción y comercialización creando el estanco de aguardiente, sin embargo la medida nunca fue aceptada por los individuos que buscaban los lugares más apartados y escondidos para destilar aguardiente y comercializarla.

Se hace mención además a las tecnologías que se utilizaban para tales fines, a los modos de producción, transportación, comercialización, las rutas trazadas en mapas que referencian las travesías que recorrían los arrieros llevando aguardiente y también los impactos sociales, económicos y políticos, que produjo el tema del contrabando de licor en la región. La información es recogida de fuentes bibliográfica pero sobretudo de las entrevista realizadas a personas que fueron protagonistas de aquellos hechos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INTRODUCCION

Hay algunos acontecimientos históricos que han marcado los cambios en la sociedad azuaya y otros que forman parte de la tradición de nuestro pueblo, los conocemos gracias a que han sido debidamente documentados. Sin embargo hay hechos como el contrabando del alcohol, que a pesar de haber sido una actividad social y económica común en nuestro medio durante mucho tiempo, está quedando al margen del olvido, por lo que es importante el rescate de la memoria para que los hechos que pretendemos redactar en este trabajo no se conviertan en leyendas y “cuentos de antiguos”.

La comercialización y distribución de las bebidas alcohólicas en nuestra región no siempre ha tenido presencia en todos los sectores de la sociedad como hoy en día, pues desde la colonia hasta finales de 1980 la producción del alcohol estuvo monopolizada por parte del Estado en los llamados estancos, que fue un monopolio mantenido por él, sobre la producción y comercialización de algunos productos, como sal, tabaco, pólvora, fósforos y el aguardiente, por los que se cobraba impuestos que iban a las Arcas fiscales. El estanco fue un método utilizado desde la colonia y mantenido en la república hasta 1989 y ello motivó el contrabando en menor y gran escala en algunas zonas del país lo cual provoco una serie de roces sociales y económicos.

Tomando en cuenta que el alcohol es parte de la cultura azuaya, dado que se consume en actos sociales como bautizos, colocación de la cruz en la casa, matrimonios, fiestas patronales, mingas, velorios, etc. Había una gran demanda que fue aprovechado por los contrabandistas, quienes vieron en esta actividad un negocio lucrativo.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



1. EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LOS PUEBLOS PRECOLOMBINOS DEL ECUADOR

En la actual región austral, el consumo de bebidas alcohólicas fue una costumbre de los pueblos precolombinos que habitaron esta zona, tales como Los Cañaris e Incas. Como se sabe el descubrimiento de una cerámica altamente sofisticada, desarrollada por la Cultura Valdivia ha permitido dividir la prehistoria alfarera del Ecuador en tres períodos, y en los cuales vamos a ver el papel de alcohol o su influencia.

1.1 Periodo Formativo

Este periodo representa una etapa de desarrollo cultural, ya que aquí se desarrolló el sistema agrícola y como consecuencia el establecimiento de comunidades permanentes. También se desarrollo la alfarería, utilizando así los recipientes para calentar líquidos pudiendo advertirse y aprovecharse con toda seguridad las lentas transformaciones de la fermentación de líquidos. Uno de los productos principales que se aprovechó para la obtención de fermentos fue el maíz (*Zea maíz*), cuyo productos según lo ha demostrado la ciencia arqueológica ya estuvo presente. La historia del maíz es muy compleja y es muy difícil saber la fecha y como fue introducida en la costa ecuatoriana, desde Mesoamérica, que es el lugar supuestamente de origen del maíz; sin embargo algunos estudios realizados desde la década de los setenta en torno a los emplazamientos de la fase Las Vegas (OGSE-80) levantaron sospecha sobre una muy temprana presencia del maíz en la costa ecuatoriana, e inclusive antecediendo a varios milenios a su aparición en el Perú. Actualmente la discusión sobre la antigüedad en el Ecuador no está todavía bien resuelta.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Mientras que, por un lado algunos autores se orientan hacia la presencia del maíz en Valdivia I y II, con una cronología cercana a los 3000 o 3500 años antes de Cristo; otros opinan que ella no está demostrada inclinándose hacia su uso en Valdivia IV al VII. Pues bien la presencia del maíz en Valdivia se ha intentado demostrar de diversas formas desde que “Zevallos descubriera una impresión de maíz carbonizado en un cuenco de cerámica, pues hasta entonces lideraba la idea de una fase cultural pescadora y recolectora sin ningún uso de recursos cultivados; a esta primera huella se suman las probables representaciones plásticas sobre la superficie de la cerámica, y, por supuesto, todas las pruebas paleo botánicas y analíticas ex-puestas por los autores mencionados y por otros.” (Martínez “*Tres Momentos del Maíz*”, 5)

El maíz no solo era un primordial producto alimenticio sino que se cree también que era utilizada como bebida alcohólica, pues las duras variedades de maíz, encontradas en los diversos sitios, se molían en la oscura piedra del metate para volverlas harina básica para la chicha, al masticar y diluir esta sustancia se posibilita su fermentación, al añadir otras sustancias como el epená, que es un alucinógeno. Como una sociedad agrícola, “la lluvia pasó a convertirse en una preocupación importante y como consecuencia las ceremonias mágicas para provocar la lluvia, se convirtió en rituales, en donde sin duda el primero en utilizar sustancias alucinógenas y alcohólicas fue el Shamán”. (Estrella, 51)

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La transformación del maíz en una bebida ritual explica la abundancia de los grandes cuencos decorados con rostros de ojos como líneas, rostros de mujeres grabados allí por ellas. Más tarde, hacia el final del formativo temprano surgirán nuevas formas cerámicas que nos hablan de la continuidad, y al mismo tiempo de un nuevo uso de las bebidas rituales que probablemente van más allá de la de la azua o chicha.



(Metate de piedra, Museo de las culturas Aborígenes, Cuenca-Ecuador)

La mujer de Valdivia a lo mejor inventó la chicha de maíz en los Andes, al mismo tiempo que la cocción de la arcilla, pero la difusión de las bebidas rituales, necesitó de las nuevas formas cerradas, en particular de la botella asa de estribo, forma dominante en la fase expansiva de Chorrera, es así como su

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

fácil transportación posibilitó la circulación este tipo de bebidas, favoreciendo no solo su difusión, sino también creando nuevas relaciones a larga distancia.



(Botellas, cultura Chorrera, museo de las culturas aborígenes, Cuenca-Ecuador)

La chicha y su técnica de preparación fue ya conocida en las culturas peruanas como la Chavín de Huantar, desde donde se cree que se difundió su consumo con un sentido religioso, hasta nuestro territorio, pues curiosamente botellas silbato típicas de la cultura Chorrera se han encontrado en el territorio Peruano.

1.2 Periodo de desarrollo Regional

En este periodo podemos observar “dos situaciones o patrones de consumo de alcohol, la primera sería la ceremonial, que está ligado a los aspectos mágicos-religiosos, como por ejemplo rituales para atraer la lluvia y oponerse a otros fenómenos telúricos; finalmente la segunda es el consumo estimulante, debido a la ampliación de las tribus y el proceso de urbanización que requirió trabajos en conjunto y es aquí en donde se comienza a utilizar bebidas fermentadas como un estimulante para trabajos forzosos”. (Estrella, 53)

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



(Cantaros de uso ceremonial, cultura Puruhá, museo de las culturas
aborígenes, Cuenca-Ecuador)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3 Periodo de integración

En este periodo se sigue manteniendo los dos patrones fundamentales de consumo de alcohol, el ceremonial en la cual podemos observar beber al hombre para lograr la transustanciación del ser, en festividades especiales ligadas a rituales religiosos y actos políticos y sociales.



(Jarras para uso ritual, cultura Puruhá, museo de las culturas aborígenes,



Cuenca-Ecuador)

(Vasos para consumo de chicha, cultura Inca, museo de las culturas aborígenes, Cuenca-Ecuador)

Algunas crónicas, que escribieron los primeros europeos de lo que iban viendo



Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

a su paso nos ayudan a entender, que la costumbre de ingerir chicha era muy común entre los nativos, es mas la impresión de Bernabé de Cobo era, de que los nativos bebían mucho y comían poco.

“Cuando se muere el señor todos sus criados y amigos se juntan en su casa de noche, con las tinieblas della, sin tener lumbre ninguna teniendo gran cantidad de vino hecho de su maíz, beben llorando al muerto” (Cieza de León, 26)

“los señores se casan con las mujeres que quieren y más les agrada y aunque estas sean muchas, una es la principal, y antes de que se casen hacen gran convite, en el cual, después de que han comido y bebido a su voluntad hacen ciertas cosas a su uso” (León, 58)

Según González Suárez, el hombre de este período:

“Cuando se regalaba embriagándose son los licores fermentados que solía preparar; adoraba primero su chicha y la saludaba con efusión, diciéndole requiebros y donaires amorosos: Rubia, tú que me alegra, sostenme y haz que goce de sueños y visiones apacibles”. (Gonzales Suárez, tomo I, 450)

Dice el Padre Juan de Velasco:

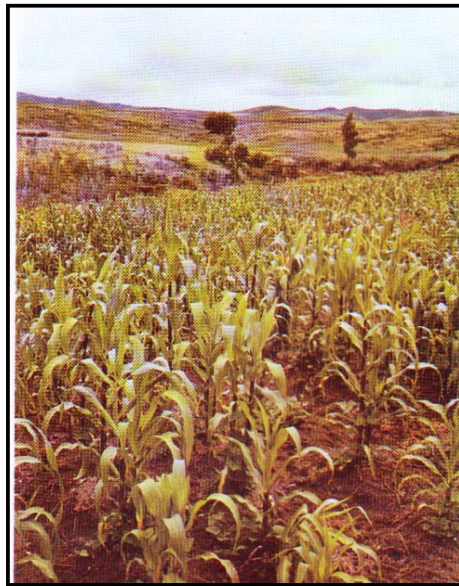
Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

“Sería nunca acabar el referir las fiestas particulares de las provincias y pueblos. Basta decir que, entre los diversos constitutivos de las fiestas de los Indianos, nunca faltaban dos; que eran la borrachera y el baile, pasiones ambas dominantes y características de ellos. Los licores o especies de vino, eran con grande abundancia y capaces de embriagar como los europeos. Lo hacían de diversas materias fermentadas, como de la raíz llamada yuca, del plátano, de la ananá o piña, del molle, especies de pimienta, pero más comúnmente del maíz”. (Velasco, 52)



(Plantación de maíz)

El beber ceremonial del Período de integración, estaba ligado a las festividades comunitarias relacionadas con su pensamiento mágico-religioso, a los rituales agrícolas y al festejo de determinadas épocas importantes de la vida de los individuos: nacimientos, matrimonios, muerte. En el periodo de integración, las bebidas alcohólicas sigue manteniendo el mismo patrón de consumo, el de

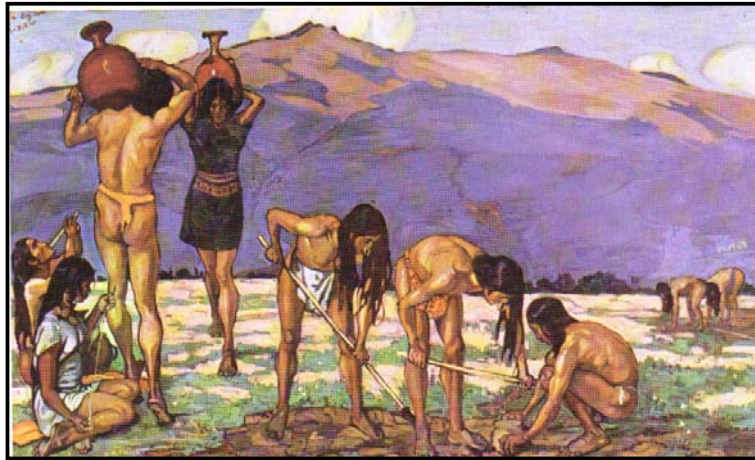
Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

“estimulante, debido al desarrollo tanto en la producción como en la urbanización consecuencia de un crecimiento demográfico, incrementándose las necesidades del trabajo en conjunto, es así como nace la minga”. (Guevara, 38)



(Grabado de una minga en el periodo formativo (Historia del Ecuador, Salvat, tomo 23, pág. 111)

Según Darío Guevara:

“Desde la época pre incásica, “nuestras mingas tienen un doble aspecto: el trabajo de cooperación colectiva y el carácter festivo que esconde la impregnación mágica del proceso económico del país. La minga nunca se desarrolla, sin la presencia del licor, de la chicha, que estimula así el trabajo de los individuos”. (Estrella, 54)

La costumbre descrita por Guevara aún se practica en algunos sectores rurales de nuestra región, como en Quingueo, Paute, Gualaceo, etc. La costumbre de la minga consiste en que los miembros de la comunidad se reúnen para ejecutar algún trabajo para beneficio común, como puede ser caminos,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

canales de riego, etc. O también para realizar trabajos en la propiedad de los miembros de la comunidad como siembras y construcción de viviendas, ahí el dueño de la parcela o casa da a los que están trabajando comidas típicas como locro de mote con porotos (mote pata), cuy con papas y por su puesto para la “fuerza”, la chicha de Jora.

Antes de la conquista inca, como hemos visto el maíz como bebida ya se había convertido en un eje de las organizaciones sociales serranas que es posible saber en dónde y cómo. Por su gran versatilidad, puede ingerirse en distintas formas y estados de maduración, pero para el Dr. Juan Martínez el cambio fundamental que parece haberse dado, a partir de aproximadamente el 300 DC, es la expansión de su empleo como bebida, en forma de chicha, que a pesar de ser utilizada desde la fase Formativa de Valdivia, con la conquista Inca y por ende de la introducción de su cultura en el año de 1450 fue el momento histórico preciso donde se incorpora en forma más compleja a un sistema de organización social en el que prima el control del trabajo, y su asociación con la consolidación de formas de prestigio y dominio político.

Durante el incario la ingesta de licor, tiene un carácter simbólico relacionado con lo sagrado. “En el sistema religioso de los Incas, la creencia en la divinidad del sol, llevaba consigo necesariamente no sólo la obediencia y el respeto, sino la adoración a la persona del soberano como hijo de Dios, fundador del Imperio y tutelar de la raza afortunada de los Incas”. (Estrella, 56)

Este sistema religioso exigía un intenso ritual, al igual que las ceremonias relacionadas con la agricultura. González Suárez expresa:

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

“podemos decir, con toda verdad que las fiestas en el sistema religioso y calendario agronómico de los Incas, se daban la mano unos a otros, pues así que habían acabado de celebrarse una, ya se preparaban para principiar a celebrar la siguiente. La manera de celebrarlas era haciendo sacrificios, bailes y bebiendo”. (Gonzales Suárez, tomo I – II, 451.)

En las fiestas como el Cápac-Raimi y el Intip-Raymi, y otras fiestas locales se las celebraban con abundante consumo comunitario de bebida. “Igualmente se celebraban con gran regocijo y bebida, dos épocas importantes de la vida de los individuos, nacimientos y matrimonio. La muerte era ocasión de gran ritual, siempre acompañado de consumo de alcohol, se acostumbraba enterrar junto al muerto, una vasija llena de chicha, para que el difunto pudiera gozar de ella en lo que se suponía su otra existencia”



Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Siembra según un sistema Inca, en el que se observa el consumo de una bebida, probablemente Chicha. (Grabado de Huamán Poma de Ayala)

La costumbre de ingerir alcohol, ya estuvo presente en nuestros aborígenes, no es que fue una costumbre introducida por los conquistadores, el cambio se da en el tipo de licor que se va a consumir, pues los españoles trajeron el vino de uva, y las técnicas de destilación que haría posible obtener alcohol de productos que fueron adaptados, como por ejemplo la caña de azúcar.

El contrabando del alcohol significó una alternativa de ingresos económicos para los grupos marginales de la sociedad. Desde la colonia la caña de azúcar con la que se produce el alcohol, estuvo en manos de los criollos poseedores de grandes extensiones de tierras. Cuando se instauraron leyes de regulación de producción, los propietarios buscaron la manera de sacar al mercado el excedente de aguardiente, es aquí donde intervienen redes de comercialización lideradas por los mestizos e indígenas.

Hubo una mayor conexión entre pueblos gracias a las rutas que se crearon para la movilización del alcohol, desde los centros de producción hacia los lugares de consumo. Dado que la caña de azúcar se cultiva en climas tropicales y subtropicales, los lugares cercanos a Cuenca donde se destilaba la caña eran Chaucha, zonas bajas de Molleturo, el oriente sobre todo en Méndez y también en los Valles de Yunguilla, Paute y Gualaceo, desde los lugares mencionados surgieron algunas rutas que eran transitables solo por conocedores por donde se transportaba el agua ardiente a lomo de mula, en

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

viajes que podía tardar varios días, en el trayecto surgieron posadas para los viajeros las mismas que crecerían convirtiéndose en caseríos.

Producir alcohol y venderlo de contrabando se convirtió en un buen negocio, aparte de que no se necesitaban técnicas muy complejas pues solo se empleaba un fogón, ollas y el alambique fabricado por artesanos, la materia prima era el guarapo pero por la prohibición de transportarlo se hacía también de panela la cual se la derretía y luego se la destilaba, la técnica funcionaba tan bien que incluso en algunos hogares del centro de Cuenca se hacía aquello.

El contrabando era penado por la ley, ya que representaba una baja para el ingreso de fondos fiscales. Desde la época de la colonia ya se monopolizó la producción y comercio del aguardiente, con el afán de cobrar impuestos para las rentas de la Corona española, este método sería utilizado por la nueva forma de gobierno en 1830 con la República, para una eficiente recaudación el Estado designa funciones a los centros administrativos que debían “Vigilar que la recaudación de rentas fiscales, la administración de los monopolios del Estado... se efectúen en forma correcta”. Para lo cual se instauró incluso una especie de policías conocidos como “guardas de estanco” que tenían la función de dismantelar las redes de contrabando del aguardiente.

El contrabando de bebidas alcohólicas fue un hecho que se suscitó en algunos países de América, por el gran negocio que representaba, en la década de 1920 por ejemplo a raíz de que el gobierno decretó de la “ley seca” en Estados

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Unidos, se constituyeron grandes organizaciones ilegales que producían y comercializaban el licor, organizaciones comparadas hoy en día con las que trafican droga. En nuestro territorio no llegó a tener tanta trascendencia, sin embargo constituyó una forma de vida de muchas familias azuayas.

2. LOS ESTANCOS

Desde que los europeos se dieron cuenta que habían descubierto un nuevo mundo, empezó toda una campaña por explotar los recursos tanto naturales como humanos, de inmediato se instaló en América todo un cuerpo administrativo comandado por la corona desde la Metrópoli, España. Uno de esos cuerpos administrativos en nuestro territorio fue la Real Audiencia de Quito que se estableció en el año de 1563, esta fue parte del virreinato de nueva Granada y luego del Perú.

2.1 El consumo de licor en la sociedad colonial

En la sociedad colonial, la religión católica impuesta por los españoles a los indígenas, transforma su concepción mágico-religiosa del mundo, el hombre y las organizaciones sociales. Desde ese momento el ritual católico, transforma la vida ceremonial del hombre de la colonia y con ello los modelos de consumo de licor que a ella van ligados. Entonces el patrón o motivos ceremoniales de consumo del alcohol se dividen enormemente. El cantoral católico, el priostazgo, la necesidad de pasar misas por el bautizo, el matrimonio, la muerte, la enfermedad, la sequía, el exceso de lluvia, etc.

El alcohol como estimulante y ligado al trabajo colectivo, es decir a la minga, se modifica para sobre él sustentar la sobre explotación de la mano de obra

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

indígena. Pues, el alcohol usado como bebida anesteciente aliviaba bastante la dura realidad de la vida colonial, pues era un mecanismo de escape, que posibilitará el olvido y el viaje a una región donde lo percibido sensorialmente adquiriera un matiz de quietud, paz, tranquilidad, alegría fugaz.

Durante el periodo colonial, la Corona busco medios y mecanismos de explotación, según Efrén Oscar Reyes.

“Había pues que emprender en una constante y fuerte labor creativa y esta ocurrió por cuenta de la colonización” (Reyes, 250)

“en las ordenanzas de 1503 se establecía ya en sistema contable que oficial y obligatoriamente se llevaría para la administración y control de la real audiencia” (Reyes, 80)

Sumado a la codicia de los europeos, hay que tomar en cuenta, la crisis económica por la que estaba pasando la corona Española, principalmente por las campañas bélicas. El rey como máxima autoridad, delegaba a entidades con sus respectivas autoridades para el control del comercio, como por ejemplo la Aduana.

“Aduana. Actuó durante mucho tiempo en Sevilla y después en Cadis. Su celo excesivo como entidad comercial nacionalista, y su afán de extorsión del comercio Americano” (Reyes, 80)

Así, en la colonia americana se explota la mano de obra en las mitas, encomiendas, obrajes y concertajes, donde los aborígenes trabajan en calidad

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



de esclavos para los señores españoles que se apropiaron de las tierras, es un proceso de cambios e hibridaciones sociales, culturales e ideológicas. A más de eso la corona cobraba una serie de impuestos a los habitantes de las colonias.

Entre los impuestos que se cobraban estaban:

2.1.1 Impuesto del Cabezón.- obligaba a pagar el 3% de la producción obtenida en las tierras, la forma como se ejecutaba éste impuesto era mediante el padrón de las haciendas existentes en la región a las que se obligaba a llevar un libro que registre la producción anual.

2.1.2 Impuesto de Alcabala.- era un impuesto de la corona equivalente al 3% del monto total de toda la transacción mercantil y prestación de servicios de los súbditos de indias, los hacendados y comerciantes evadían este impuesto haciendo trampas al fisco, la pena a la evasión era el decomiso de las mercaderías, las mismas que la real hacienda procedía a rematarlas, se exceptuaban del impuesto algunos productos como: instrumentos de culto, medicina, pan entre otros. La necesidad de percibir la alcabala obligo a poner departamentos de recaudación en los lugares donde más se “comercializaba productos como en: Gualaceo, Oña, Cañar, Alausí, Azogues, Paute, Girón y Déleg” (Chacón, 113) allí se recaudaba y se pasaban las cuentas a la administración central de Cuenca. (CUAD.Nº 2)

2.1.3 Tributo indígena.- era pagado por los nativos de manera comunal, los aborígenes tenían esa obligación con la corona en condición de vasallos, Francisco de Toledo fue quien regularizo el cobro del tributo, “estaban obligados a pagar el tributo todos los indios varones entre los 18 y 50 años, para el territorio del austro se fijó dos pesos y medio”(Salvat, tomo 23, 112),

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

mas adelante presentaremos cuadros donde se pueda ver cuánto de ingresos representaba este impuesto para la caja fiscal.

CUADRO N° 1							
RUBROS DE LA REAL HACIENDA Y SU RELACION CON INGRESOS REALES DURANTE LA GOBERNACION COLONIAL DE CUENCA.							
años	tributo indígena	alcabala	aguardiente	tabacos	noven	otros	ingreso real total resi y dep
1750-1769	9045	1780	871		1861		
1770-1772	26562	2151			313	769	29795
1773	50426	4559	2065		4153	8800	70003
1774	48471	2408	6700		8391	9310	75280
1775	23857	3089	3621		3104	7791	41462
1776	58418	4126	6502		4721	7284	77804
1777	20379	2726	8868		4038	7564	43575
1778	2116	3609	3435		1882	15154	45240
1779	22185	651	5417		969	6782	36004
1780	35641	667	4300		2039	4736	47383
1781	35404	2930	3613		2186	10124	54257
1782	2871	3251	8761		4527	15117	60366
1783	50805	3466	7003		3079	18190	82543
1784	42268	2892	5775		2626	11240	64811
1785	46282	4271	3776		2116	13564	69999
1786	34799	8630	3862		2629	5048	54968
1787	31513	5380	5965		7452	12716	63026
1788	39255	4306	6187		1059	13520	64327
1789	56537	3162	5886		3335	10747	79667
1790	57569	6574	6307	1655	3543	3067	105725
1791	49837	7330	5880		3670	18563	85280
1792	58347	7391	2657		2740	27712	98847
1793	55915	7411	3344		11743	29798	108211
1794	3751	8487	4796	320	3063	20893	75069
1795	54995	7415	6559	3291	1725	31754	105739
1796	59289	7000	5627	785	2483	18473	97659
1797	5138	8515	7493	3314	2424	25388	98514
1798	51024	9915	6337	3323	5577	53532	129708
1799	55184	7939	7185	8826	2836	28327	110297
1800	48673	8108	2911	6513	1000	31051	98256
1801	52924	5396	8986	8049	3000	34364	112719
1802	56944	12362	6059	5910	8075	35817	1125169
1803	48938	8362	3336	4151	190	19423	92400

Autores:

Patricia Cuzco Duta

Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1804	40854	6403	4119	10466	4000	58039	123881
1805	54946	7850	15161	6947	4511	32708	122123
1806	58356	5792	9018	5723	7050	85644	171587
1807	32911	9513	11281	5258	4359	60503	123825
1808	54584	10356	7540	11639	4190	45733	134042
1809	33467	5276	8714	5679	4193	84666	141995
1810	47418	6624	8646	7563	4256	30348	104885
1811	39058	6880	4996	3671	4050	63504	122159
1812							
1813	21462	6796	7274	8870		27293	71695
1814							
1815	41119	5735	5213	2974	5590	27852	88483
1816	66464	3732	8073	2049	4056	44796	129170
1817	54335	4012	9308	6043	4455	55715	11398
1818	46073	4834	4421	4766	2863	42964	105921
1819	46022	8827	2285	948	11747	72040	141869
1820	29725	3675	2679	1821	2800	82729	123429
TOTALE			27881		18066	137115	
S	1962156	272564	2	130554	9	2	5220565

Fuente: Libros copiadores de alcabalas de Real Hacienda del ANH/C, Chacón
 Juan et all, Historia de la gobernación de Cuenca 1777



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuadro No. 2

Comercio interregional en la gobernación colonial de Cuenca
% de alcabalas por mercadería

Mercadería	Pesos	Reales	%	Mercadería	Pesos	Reales	%
Maní	4	4		Manteca	4	4	
Marcella	6	6	0.01	Masilla	1	4	
Medias	3	4.50		Medias Seda	9	6	0.01
Menestras		7		Menudencias	4	1.50	
Metal	2	2		Metal Vidriar		4	
Metal de Loza	4	3.50		Metal Olleros	2		
Mulas	115	6	0.10	Paja	3	6	
Chucaras	5			Papas	176	4.50	0.15
Pan	1	1.50		Paño	23	5	0.02
Papel	12		0.01	Paño Obraje	6		0.01
Paño Tierra	1	4		Pañuelos	7	0.20	0.01
Paño Quito		4		Pellones	1	2.50	
Pañuelo	2	7		Perlas	6		0.01
Pepa Melon	44	7.50	0.04	Pesos	2	2	
Pescado		3		Petates		5	
Petaquillas		3		Pilches		6	
Piedras Verdes	15	1.70	0.01	Ponchos	34	2.70	0.03
Plomo	42	7.50	0.04	Ponchos	1	2.50	
Ponch	6	5.50	0.01	Balandr	2		
Achupall	1	7		Potros	81	3.42	0.07
Pomch Provi	31	6	0.03	Quinua	23	1	0.02
Puercos	2702	2.70	2.34	Rallados	1		
Zarzaparr	3	4.50		Raso	3	6	
Raspad	2	4.50		Rebozos	4	5.50	
Rebozos	3	2		Guano	1		
Rengo	2			Rengo Tierra	6219	0.02	5.38
Papel	7	5	0.01	Ropas Tierra	1	4	
Royal	4	6		Sal	2	6.50	
Saraza		2.50		Sayales	7	4	0.01
Sayales		1		Seda			
Cercos	3	5		Sogas		2.50	
Sombr Vicuñ	28	5.50	0.02	Cabuya		7.50	
Sombr Jipij		1		Sombr	1	2	
Sombr Paja	1	2		Cordoba	1	5.50	
Sombr		7		Sonbr	13	1	0.01
Betuneros	26	7	0.02	Mocora	6		0.01
Tableros	6	6	0.01	Sombr Ordin		6	
Tallados		3		Tabaco	945	6.60	0.82
Tinta	178	2.40	0.15	Tafetan	1		
Tinta Yerba	3	4.50		Tinta Costeñ	3		
Tocuyo BL				Tinta Tumbez			

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Vino Zapatos				Tinta Rio Trigo Yeguas Zuelas			
Total	3262	4.08	100		7593		

Fuente: Libros copiadores de alcabalas de Real Hacienda del ANH/C,
Juan Chacón, Pedro Soto, Diego Mora, Historia de la gobernación de Cuenca
1777

En el cuadro, cuyos datos han sido sacados de los archivos por el autor citado, podemos ver los productos sobre los cuales se pagaba el impuesto de la alcabala en la gobernación de Cuenca, resalta, la cantidad de vino que se compraba, y el rubro de ingreso que representaba, puesto que ocupa el cuarto producto más importante, representando el 0.15%.

2.1.4 El estanco.- “institución jurídica traída de España, bajo las cuales el monopolio de la producción y venta de licor fue asumida por la institución gobernante, la corona”. (Valarezo, 240)

“La corona española estableció el estanco por cédula real el 23 de septiembre de 1700” (Valarezo, 3)

En todo el estado español tanto la metrópolis como las colonias, los motivos eran de tipo económico y moral. Del primer tipo porque la corona se encontraba en déficit y el estacar productos representaba más ingresos a las cajas fiscales, al parecer fue también una estrategia para frenar un poco el enriquecimiento de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

los criollos. De tipo moral aplicado mas al consumo de aguardiente que era un producto con altos porcentajes de consumo especialmente entre los indígenas y esto ya por herencia pues como se ha mencionado antes, el consumo de licor ya estaba arraigado desde antes de la llegada de los españoles. La ingesta de licor, en la colonia se había convertido en un gran problema de tipo “moral” y es una de las excusas en las que la monarquía basa el estancamiento del agua ardiente.

Al respecto, González Suárez dice:

“nada preocupó tanto al Obispo Solís, como la extinción de la borrachera de los indios; había observado con dolor, que las fiestas religiosas eran ocasión de embriaguez y de desórdenes, pues los indios se preparaban de antemano, haciendo copiosa provisión de sus bebidas fermentadas, el Obispo prohibió bajo pena de excomunión mayor, ipso facto incurranda, que los curas nombraran o eligieran priostes a ningún indio: “Suplicó además a la Real Audiencia, que trabajara con energía y eficacia para cortar los excesos de la embriaguez Sugería el Obispo que pudieran emplearse método coercitivos, entre otros, el de cortar el cabello a los que se embriagaran o encerrarlos en un hospital”.(Gonzales Suárez, tomo I – II, 450)

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AÑOS INGR. REALES		AGUARDIENTE	%AGUARDIENTE	%AGUARDIENTE
	(total- residuos		TOTAL DE	PROM 1750 - 1769
	y depósitos)		INGRESOS REALES	(871,2)
1750 - 1769		871	3,58	
1770 - 1772	29,795			
1773	70,003	2,065	2,79	237,00
1774	75,28	6,7	8,32	769,00
1775	41,462	3,621	7,74	416,00
1776	77,804	6,502	7,45	746,00
1777	43,575	8,868	13,65	1018,00
1778	45,24	3,435	4,64	394,00
1779	36,004	5,417	12,07	622,00
1780	47,383	4,3	6,91	494,00
1781	54,257	3,613	4,56	415,00
1782	60,366	8,761	8,05	1006,00
1783	82,543	7,003	5,75	804,00
1784	64,801	5,775	7,16	663,00
1785	69,999	3,766	4,46	432,00
1786	54,968	3,862	4,76	443,00
1787	63,026	5,965	6,97	685,00
1788	64,327	6,187	7,41	710,00
1789	79,667	5,886	5,54	676,00
1790	105,725	6,307	4,56	724,00
1791	85,28	5,88	5,39	675,00
1792	98,847	2,657	1,35	305,00
1793	108,211	3,344	1,68	384,00
1794	75,069	4,796	3,11	550,00
1795	105,739	6,559	3,74	753,00
1796	93,659	5,627	3,12	646,00
1797	98,514	7,493	3,03	860,00
1798	129,708	6,337	2,44	727,00
1799	110,297	7,185	3,70	825,00
1800	98,256	2,911	1,54	334,00
1801	112,719	8,986	3,50	1031,00
1802	125,169	6,059	2,07	695,00
1803	92,4	3,336	1,13	383,00
1804	123,881	4,119	1,29	473,00
1805	122,123	15,161	4,84	1740,00
1806	171,583	9,018	2,45	1035,00
1807	123,825	11,281	3,11	1295,00
1808	134,042	7,54	2,17	865,00
1809	141,995	8,714	2,41	1000,00
1810	104,855	8,646	3,97	992,00

Autores:

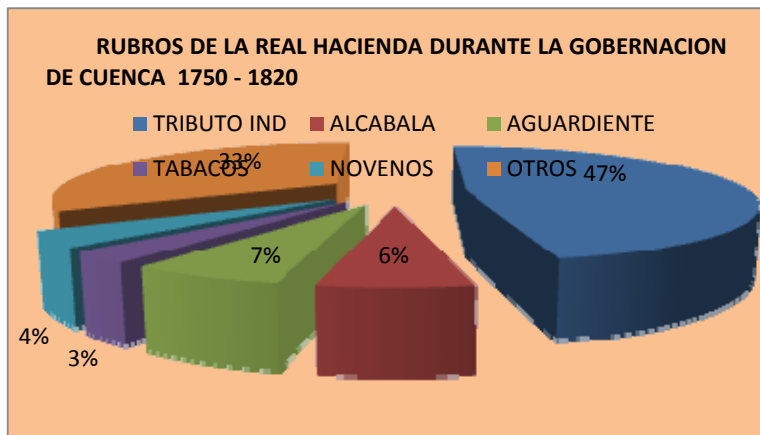
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1811	122,159	4,996	1,17	573,00
1812				
1813	71,695	7,274	5,94	835,00
1814				
1815	88,483	5,213	4,45	598,00
1816	129,17	8,073	5,51	927,00
1817	133,948	9,308	5,40	1068,00
1818	105,921	4,421	3,25	507,00
1819	141,869	2,285	1,33	262,00
1820	123,429	2,679	1,82	308,00

CUADRO N° 3 = INGRESOS DE AGUARDIENTES DE 1750 - 1820 / MONEDA = PESOS



Fuente:

Del cuadro N° 3 y gráficos.

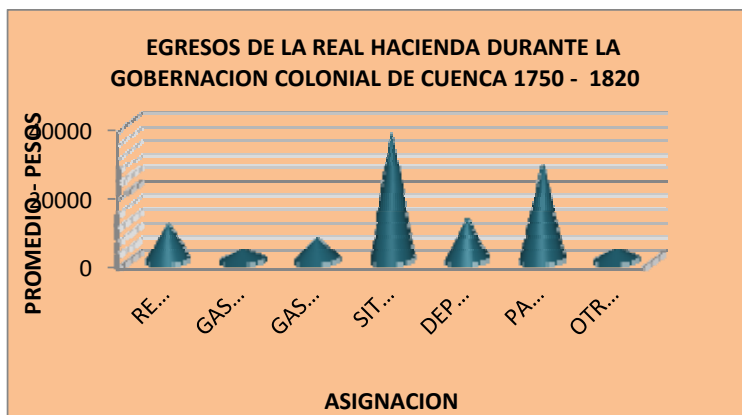
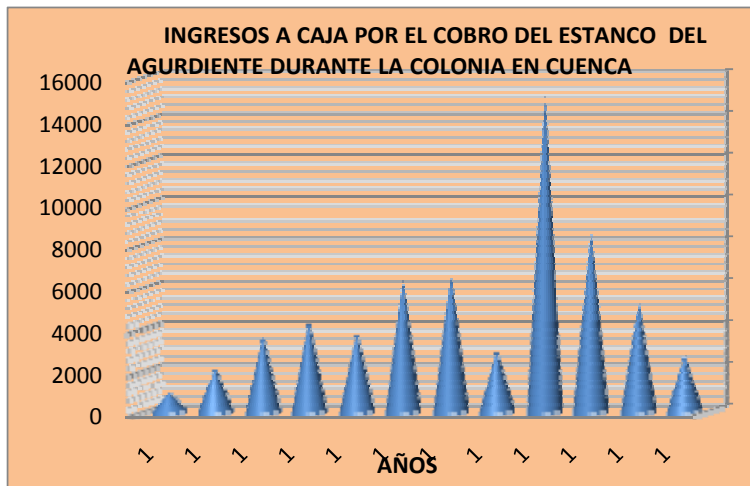
Libros copiadores de alcabalas de Real Hacienda del ANH/C, Juan Chacón, Pedro Soto, Diego Mora, Historia de la gobernación de Cuenca 1777

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Los productos estancados en el territorio del Azuay durante la colonia fueron: la cascarilla; cuya explotación había aumentado al tener una gran demanda, se la explotaba en la zona de Cuenca y sus alrededores, habiendo abundantes plantas y de buena calidad, dicha planta era explotada en gran cantidad por los cascarilleros independientes para cubrir los pedidos de la botica real, pero el 18 de junio de 1783 queda estancado la explotación de la cascarilla, “ las personas que no cumplieran con la disposición serian detenidas, las montañas sujetas al estanco eran las de Pichilcay, Cañaribamba, Chaucha, Molleturo y Cañar” (Chacón, 131), y el 26 de noviembre de 1784 todos los lugares donde había cascarilla serian propiedad del estanco real. Otros ramos estancados

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

por la real hacienda fueron, el tabaco, pólvora, naipes, papel y el aguardiente. La consecuencia directa de estancar los productos que tenía mucha demanda fue el contrabando, por parte de los grandes y pequeños productores de los artículos antes mencionados. El caso del alcohol que es motivo de este trabajo es el que mayor trayectoria social tuvo.

2.2 Producción ilegal de aguardiente, tecnología

Si bien es cierto, que el método de fermentación ya era conocido en América, como se mencionó antes, la técnica de la destilación fue traída por los españoles, pues era una técnica ya conocida desde hace siglos en Europa, los que la difundieron en el nuevo mundo fueron los religiosos que dominaban la técnica.

“La destilación como tantas otras técnicas de uso en la química convencional, debe su descubrimiento a los alquimistas. Los orígenes de la alquimia pueden rastrearse en Grecia hacia el año 300 antes de Cristo, recogiendo aportaciones egipcias y babilónicas. Su mayor esplendor en la antigüedad parece haberse alcanzado en Alejandría entre los años 200-300 después de Cristo, siendo posiblemente en esta época cuando se inventa el alambique.

Hay pruebas documentales de que los trabajos de estos alquimistas llegaron a los árabes y los aparatos que utilizaban para la destilación son descritos por Marco Graco en el siglo VIII, en el que puede considerarse el primer documento histórico sobre la destilación de vinos, aunque no indica nada sobre

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



las características del destilado obtenido. A principios del siglo IX se inicia el desarrollo de la alquimia árabe, que recibe la influencia de la escuela de Alejandría, junto a la de los trabajos realizados por los alquimistas chinos recopilados por He Hong en el año 300 después de Cristo.

Los árabes recopilaron los conocimientos de los alquimistas existentes hasta la época en el llamado "Libro de Crates". Pero será la obra de Gerber (posible seudónimo de un grupo de alquimistas árabes), publicada hacia el año 850, y que fue traducida al latín con el título "De Summa Perfectionis", la que llevará a Europa el pensamiento y los métodos de la química.

Es indudable que la destilación para la obtención de alcohol es un descubrimiento árabe que algunos autores atribuyen a Ibn Yasid. Este descubrimiento no puede ser anterior al siglo X, puesto que la inmensa obra del filósofo árabe Avicena (980-1037), verdadera enciclopedia de los conocimientos de su época, no menciona el alcohol, aunque sí describe detalladamente el alambique y relaciona minuciosamente sus aplicaciones.

Es indudable que la primera utilización del alcohol fue como sustancia medicinal. En el año 1.100, la escuela de Salerno (Italia), diferenciaba dos formas, el "aqua ardens" de 60 grados alcohólicos y el "aqua vitae" de 90 grados. En el siglo XIII, se hablaba ya del "espíritu del vino", origen indudable del término "espirituosas" con que se generaliza la denominación de las bebidas alcohólicas. Ya hemos dicho que se le atribúan propiedades medicinales y hasta la virtud de prolongar la vida; el término francés "eau de vie" (agua de vida) hace referencia a esta propiedad.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Hay pruebas ciertas de que en el 1.600, la entonces potente Compañía de Jesús, dedicó una notable atención a los aguardientes. Utilizaban esta bebida para el consuelo de los que sufren y, casi consecuencia lógica, dedican una parte de sus no escasos recursos intelectuales, al estudio de nuevas materias alcohólicas y búsqueda de nuevas técnicas en el campo de la destilación.

En 1617, el agrónomo eclesiástico catalán Miguel Agustí, publica una obra en cuatro volúmenes con el título "Libro dels secrets d'agricoltura, casa rústica y pastoril" en la que describe detalladamente un alambique para obtener aguardiente de los orujos (materia orgánica que tiene características de fermentación).

El hecho de que los científicos se interesaran por la destilación de los orujos hace sospechar que, en esta época, funcionaban muchos alambiques en las residencias de los nobles y en las casas de los agricultores, para obtener de los orujos y de los residuos del vino después de la fermentación, su riqueza alcohólica residual, para mejorar un poco la calidad de vida. No debemos olvidar que de la asociación de estos destilados con hierbas y raíces se obtienen preciosos remedios médicos presentes tanto en la farmacopea oficial como en la casera" (alambiques.com/historia_de_la_destilacion.htm)

Los primeros años de conquistadores traían vino y ron de Europa, pero solo se empezó a destilar en América y en los monasterios a raíz de que la caña de azúcar se aclimato en las nuevas tierras.

"la caña de azúcar de procedencia africana, traída por los primeros colonizadores españoles a las Antillas y a la América central se introdujo muy

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

pronto en el Perú, en la costa y valles calientes de las altiplanicies del Ecuador”
(Reyes, 227)

La caña de azúcar se introduce junto con otros productos y técnicas de labranza, fue un proyecto que tuvo varios ensayos pero poco a poco dio resultados.

“luego se impuso la revolución en la técnica de labranza, con la introducción de nuevos elementos, la barra de hierro, la pala, el hacha y el machete para el desmonte (...) y sobretudo el arado de tracción para roturar la tierra” (Reyes, 275)

El sistema de factoría establecido durante los primeros años de colonización hispana en el nuevo mundo y la confianza en que desde la península se remitirán los suministros precisos para la subsistencia

fueron dos de las causa que retrasaron el desarrollo de la agricultura en las tierras americanas, cuando debería haber sido la primera preocupación pues se trata de la principal actividad productiva capaz de crear núcleos poblacionales estables.

Pero solo después de comprobar que el agotamiento de los veneros de oro era una realidad y que el abastecimiento metropolitano escaseaba –aparte de que los artículos importados alcanzaban altos precios – fue cuando los pobladores de la isla Española comenzaron la búsqueda de aprovisionamientos sustitutivos, bien fuera mediante la explotación de determinados productos tradicionales indígenas o bien intentando la aclimatación de los frutos europeos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



En un principio los hábitos alimenticios y las prácticas religiosas de los españoles determinaron los tipos de plantas elegidas para las primeras iniciativas agrícolas (trigo, vid y olivo principalmente), aunque las específicas condiciones climatológicas de las Antillas hicieron fracasar su progreso junto con esto, la magnífica aceptación dispensada, a uno y otro lado del océano, a una amplia gama de géneros tropicales y el lucrativo negocio de su exportación a Europa y otras regiones americanas motivaron a los colonos a explotar productos como la caña de azúcar de forma sistemática.

“En la colonia: en las grandes haciendas del litoral y los valles de la sierra se establecieron trapiches e ingenios azucareros, y los frailes jesuitas propietarios de muchas de aquellas haciendas, intensificaron la producción industrial” (Reyes, 285).

Fueron pues, tanto razones mercantiles como costumbres ancestrales las que propiciaron que la corona favoreciese la emigración de familias labradoras a Hispanoamérica.(...) la corona ofreció gratificaciones puntuales a aquellos agricultores que consiguieran obtener una cantidad precisa de ciertos productos de fuerte demanda por parte de los colonos americanos o por cuya comercialización en Europa se esperaba alcanzar cuantiosos beneficios. El clima de forzada transformación económica que en esos días se vivía, la fundación de importantes ingenios azucareros marcara un nuevo punto de inflexión en el desarrollo de la producción.

El constante aumento de la demanda de azúcar para múltiples aplicaciones (repostería, golosinas, elaboración de ron, endulzador, etc.) la convirtió en uno de los artículos más generalizado. Se autorizaron la concesión de préstamos

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de hasta 500 pesos de oro a los vecinos que decidiesen montar un ingenio y se solicitara la libre entrada de esclavos negros con destino al trabajo en las plantaciones.

El desarrollo de las explotaciones azucareras y el comercio derivado de la negociación del producto fue espectacular y dejó su huella en un buen número de regiones del continente americano.

“pues no solo se gasta en indias sino también se trae a España harta cantidad, porque las cañas se dan escogidamente en diversa partes de Indias. En islas, en México, en Perú y en otras partes se han hecho ingenios de gran contratación. Del de la Nazca me afirmaron que solía rentar de treinta mil pesos arriba cada año. El de Chicama junto a Trujillo, también era hacienda gruesa y no menos lo son los de la nueva España.” (Acosta, historia natural y moral, libro cuarto, capítulo XXXIV)

En la isla Española en 1546, estaba en pleno funcionamiento veinte ingenios y cuatro trapiches de caballos. Algunas de estas instalaciones eran una clara muestra de la riqueza disponible o acumulada por la oligarquía criolla. La explotación de azúcar fue siempre en constante aumento hasta al menos el último cuarto de siglo XVI, con exportaciones totales próximas a las 90.000 arrobas al puerto de Sevilla.”(Acosta, 192)



Autores:
Patricia Cuzco Dutra
Fernando Álvarez



UNIVERSIDAD DE CUENCA

(Recolección de caña de azúcar en las Antillas, grabado publicado por W. Clark 1823)

Como queda clarificado, el cultivo de caña de azúcar se propagó rápidamente en los valles subtropicales, en el austro de lo que hoy es Ecuador se aclimató perfectamente en Loja, el Valle de Yunguilla, Paute, Chaucha, Molleturo, Gualaceo y aunque años más tarde en la parte oriental del Azuay. Muy posible es que el cultivo se introdujo desde el Perú.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En los archivos de Cuenca consta la información en cuanto a los productos que más se cultivaba en las tierras aledañas a la gobernación de Cuenca, información recogida en la colonia por las capellanías, que eran una institución religiosa que colaboraba con la administración de los pueblos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuadro No. 4

Capellanías adjudicadas en el Valle de Yunguilla
Durante el Periodo 1700-1820, por tipo de propiedad, ubicación y producción

Agricultura	Tipo de Propiedad y Ubicación											
	HDA. / EST		FINCA		HUERTA		HATO		TERRENO		TOTAL	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Maíz	2	25,00									2	6,45
Trigo					1	10,00					1	3,23
Cebada												
Frutales												
Alfalfa												
Potrero												
Caña de Azúcar	3	37,50			9	90,00					12	38,71
Cacao	3	37,50	1	100,00			11	100,00	1	100,00	16	51,61
No Especifica												
Total	8	100,00	1	100,00	10	100,00	11	100,00	1	100,00	31	100,00

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuadro No. 5

Capellanías adjudicadas en Paute y Gualaceo
Durante el periodo 1700-1820, por tipo de propiedad, ubicación y producción

Agricultura	Tipo de Propiedad y Ubicación											
	HDA. / EST		FINCA		HUERTA		HATO		TERRENO		TOTAL	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Maíz	1	20,00									1	14,29
Trigo												
Cebada												
Frutales												
Alfalfa												
Potrero												
Caña de Azúcar	1	20,00			1	100,00					2	28,57
Cacao	3	60,00							1	100,00	4	57,14
No Especifica												
Total	8	100,00			1	100,00			1	100,00	7	100,00

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio

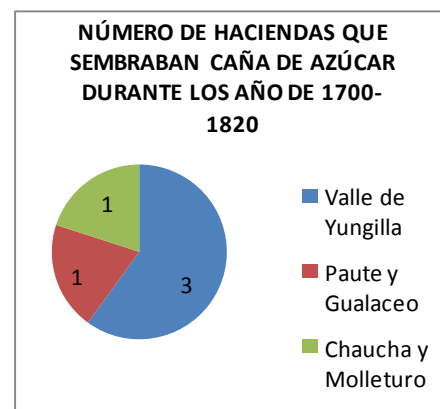
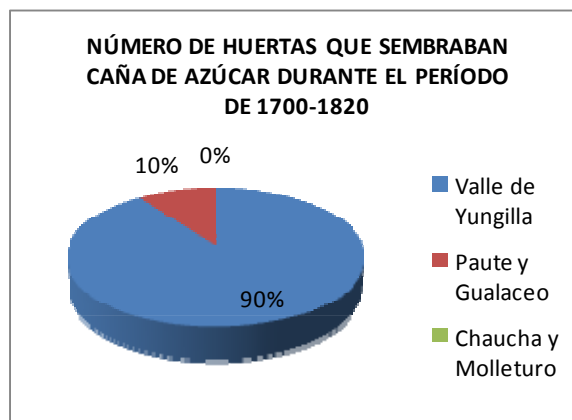


UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuadro No. 6

Capellanías adjudicadas en Chaucha y Molleturo
Durante el Periodo 1700-1820, por tipo de propiedad, ubicación y producción

Agricultura	Tipo de Propiedad y Ubicación											
	HDA. / EST		FINCA		HUERTA		HATO		TERRENO		TOTAL	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Maíz												
Trigo												
Cebada												
Frutales					1	100,00					1	20,00
Alfalfa												
Potrero												
Caña de Azúcar	1	33,33									1	20,00
Cacao	2	66,67					1	100,00			3	60,00
No Especifica												
Total	8	100,00			1	100,00	1	100,00			5	100,00

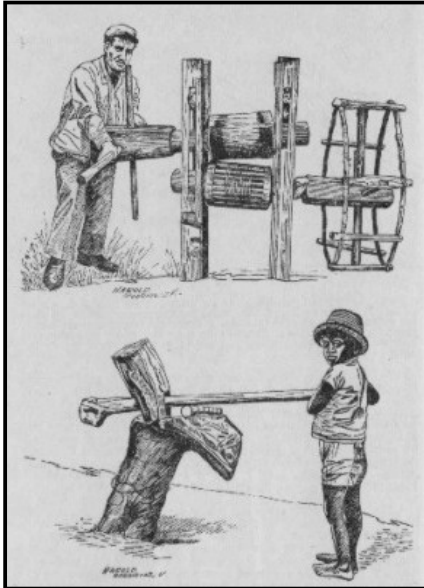


Datos tomados de: Historia de la gobernación de Cuenca 1777 – 1820

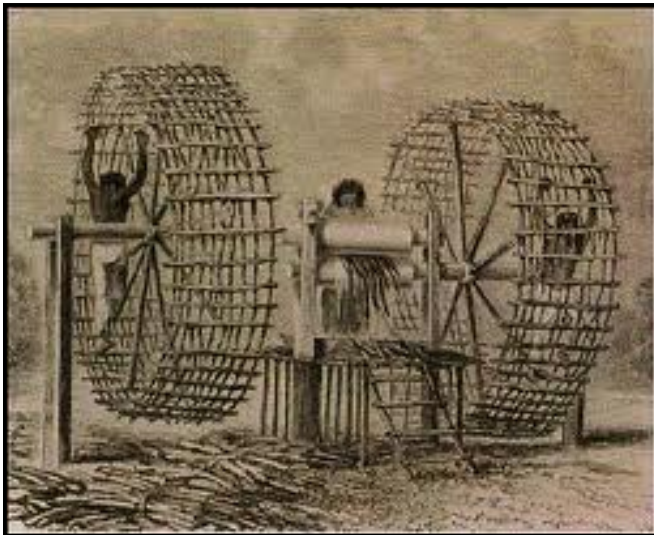
Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



La técnica para la obtención del aguardiente de caña partía de la zafra o cosecha de la caña cuando esta ya está madura, luego se la desoja y se la muele en el trapiche. Los primeros trapiches en América fueron de madera movidos por fuerza humana. (Ensamble de un trapiche de madera)



(Grabado de un trapiche para prensar caña, movido por fuerza humana, Historia del Ecuador, Salvat, tomo 23, pág. 111)

Posteriormente, y los que más posibilidades económicas tenían utilizaban la fuerza de los bueyes, caballos y burros para tal trabajo. Una vez obtenido el

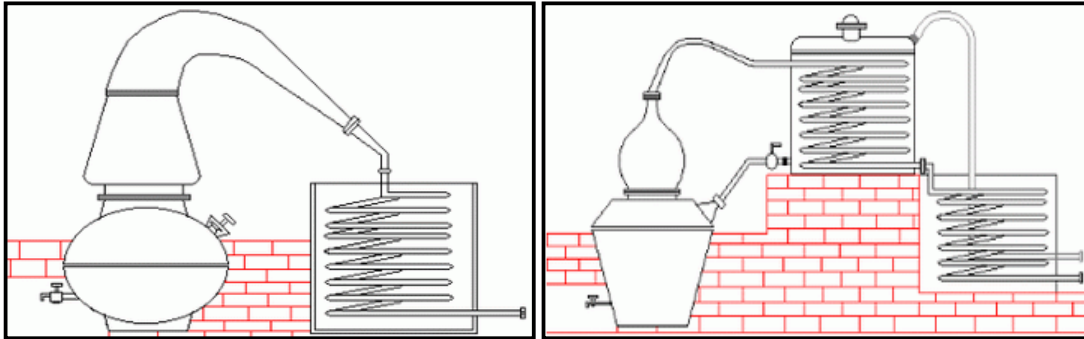
Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

jugo de la caña, guarapo o dulce, se lo ponía a hervir y con el uso del Alambique se obtenía el destilado que era el aguardiente.



APARATOS QUE SE UTILIZABAN PARA DESTILAR

(Gráficos tomados de:

http://www.alambiques.com/historia_de_la_destilacion.htm)



El Alambique: Consta de tres partes Capitel, Cuello de Cisne y Serpentin

El Alambique con calienta vinos: Además de contar con Capitel, Cuello de Cisne y Serpentin, también cuenta con un calienta vinos, conocido

en algunos países como Cucúrbita

Modelo de un alambique colonial

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



2.3 Políticas que sancionaban el contrabando

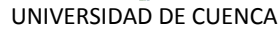
Desde que la institución gobernante impuso el estanco del aguardiente, empezaron los roces con los individuos que veían dicha política como un impuesto innecesario para pueblo, y protestaron, en especial los criollos, ya que además afectaba a sus intenciones económicas. La más importante de las protestas fue sin duda la “Revolución de los Estancos” suscitada en Quito en 1765, la rebelión tuvo origen en una ordenanza de Felipe V, en la cual estatizaba la producción y distribución de aguardiente, la medida prohibía incluso la producción de chicha. Fue la prohibición del alcohol sumado a otros reclamos que hizo que los habitantes de los barrios de Quito, atacaran la casa de estanco y la incendiaran, creemos que tal acontecimiento se difundió por toda la real audiencia ayudando a crear un descontento popular que de antemano ya existía en contra de la política del estanco.

Sin embargo, la corona no dio su brazo a torcer y siguió en pie tal estatuto, nombrando autoridades en cada departamento para que se haga cumplir la ley, es así que:

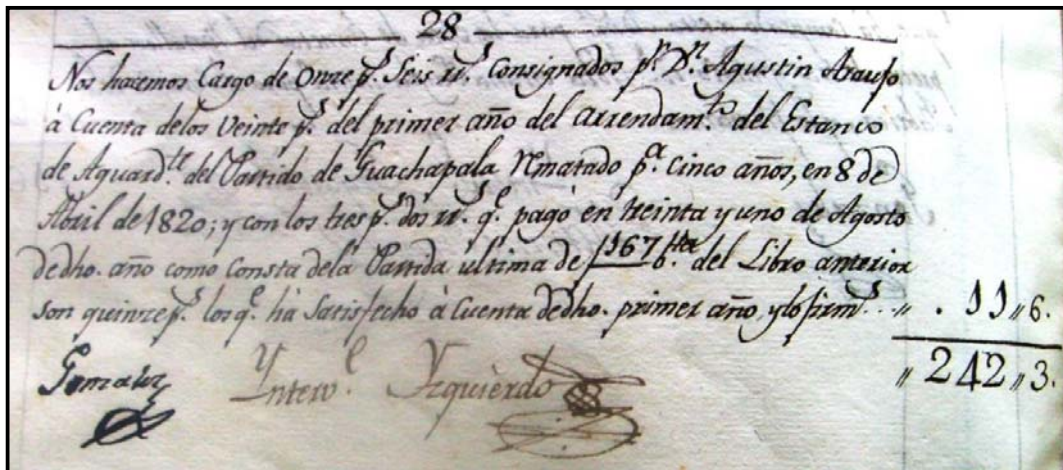
“En 1786, el director general de rentas de Quito nombro en calidad de administrador de alcabalas de aguardientes, tabacos, pólvora y naipes a Don Ignacio de la Peña, en Cuenca. Este ramo debía controlar el contrabando de licores introducidos desde Perú. Como el caso que reposa en el archivo de Cuenca, cuando en 1778 Don Joaquín de Manguero introdujo desde el Perú 16 barriles de aguardiente que fue decomisado, y obligado a pagar el 10% de derechos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



“Igual cosa debió haber sucedido en la jurisdicción de Cuenca, donde el cobro de derechos al aguardiente se hacía a través de las pulperías. Por providencia dictada por la junta general de la Real Hacienda el 9 de marzo de 1790 donde se dispuso “que sea común a todas las pulperías la venta del aguardiente, en esta ciudad” la referida ley se da porque ya era una práctica común vender aguardiente en las pulperías.”(Chacón, 125)



Libro de la administración fiscal de aguardiente de Cuenca para el año 1821, ANH/C

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

chicha y guarapo, los mismos que eran productos de libre comercialización y no se pagaba ningún impuesto al fisco. La libertad de consumo de aguardiente trajo siempre dificultad para la recaudación de impuestos por ejemplo para el cobro del “cabezón” de pulperías siempre aparecían en número insignificante, para una ciudad ya de considerable tamaño “ el 3 de agosto de 1776, se registro 18 pulperías, pero en realidad habías como unos 112 comerciantes”. Las pulperías pagaban 96 pesos anuales, y al menos en teoría pagaban el impuesto sobre el aguardiente.

La junta de la real Hacienda, en sesión del 27 de Marzo de 1809, considero la posibilidad de controlar el ramo de aguardientes por el sistema de arrendamientos. El estanco al ser una institución real, mantenía un registro de los ingresos y gastos que se hacían, en el archivo de Cuenca reposa el – libro de la administración fiscal de aguardiente de Cuenca para el año 1821 – donde se detalla asuntos como por ejemplo el cobro de los arriendos, fragmento que se ilustra en la imagen anterior.

Las medidas aplicadas por la Real Hacienda, para recaudar hasta el último maravedí (dinero) fueron severas, es así que se procedieron a realizar embargos de los bienes muebles e inmuebles de deudores y fiadores. “Entre estos embargos se encuentran numerosas haciendas y fincas; por ejemplo en Cuenca, un caso es el de Don Juan Vilches a quién se le embargo y remato una finca y una hacienda en el sector de Monay, con todos sus bienes muebles, ya que fue un deudor del estanco de aguardientes, por la cantidad de 7.750 pesos.” (Chacón, 126) Durante el período de la Gobernación colonial de

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio

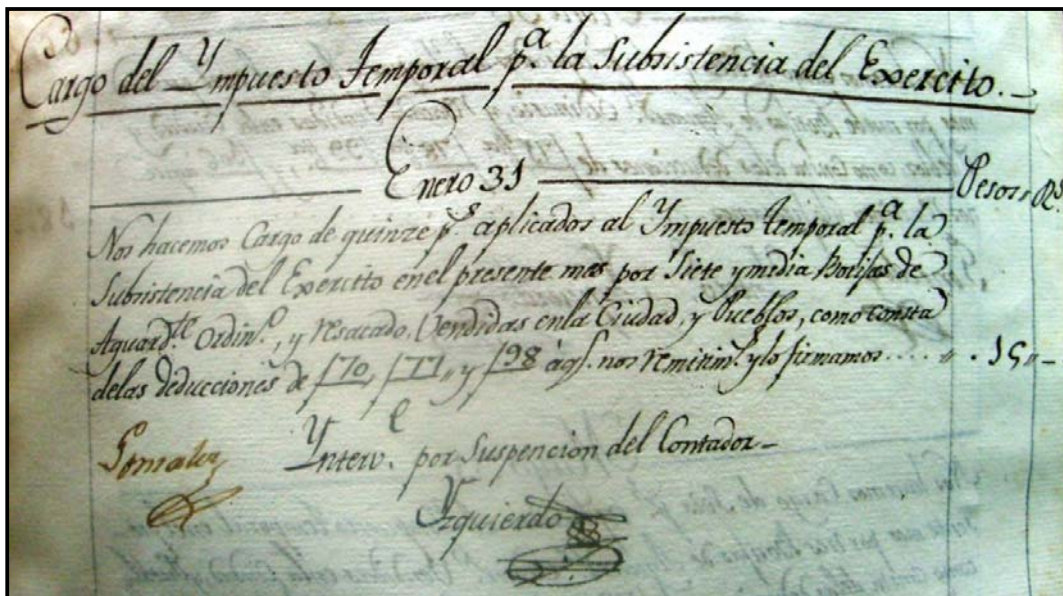


UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuenca la administración cumplió el objetivo de incrementar y optimizar la recaudación de los haberes reales.

El estanco del aguardiente tuvo especial éxito debido a las políticas de fomento impulsadas por las autoridades coloniales, del cultivo de caña de azúcar y producción de aguardiente, liberando del cobro de derechos fiscales a la introducción de herramientas y equipos dedicados a esta actividad; y sin duda también tuvo éxito por su rentabilidad económica, pues como ya hemos visto en el primer capítulo su consumo era popular, en todas las clases sociales.

El destino de todos los ingresos de las cajas reales de la Gobernación de Cuenca incluidos claro los provenientes del aguardiente, fueron a dar, o fueron destinadas a cubrir las remuneraciones de la administración local, gastos administrativos, gastos militares, depósitos, pagos a terceros y otros gastos que estaban destinado a cubrir costo, imprevistos de la administración, también los dineros que provenía del impuesto al aguardiente servía para costear los gastos de la beneficencia, destinado a la protección de los de lepra



Autores:

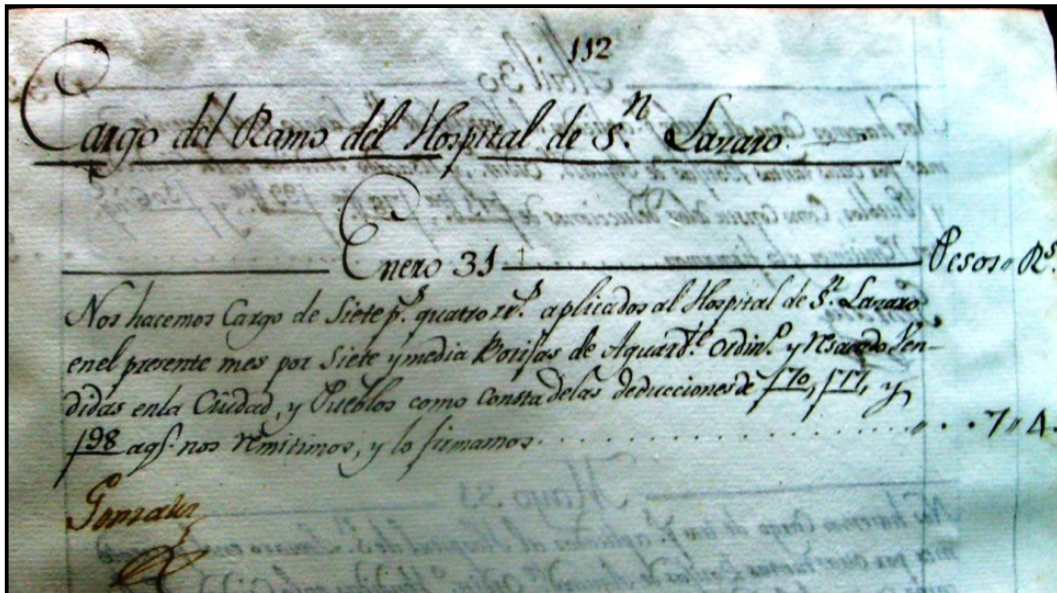
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Libro de la administración fiscal de aguardiente de Cuenca para el año 1821,
ANH/C

Tanto los rubros destinados al hospital de San Lázaro, como los destinados al ejército constan en el libro de administración de aguardiente, consultado en el Archivo Nacional de Historia / Cuenca. Lo que quiere decir que el dinero recaudado por el aguardiente era de vital importancia para que las instituciones durante la colonia puedan funcionar, es el principal motivo por lo que se mantuvo por muchos años más, como veremos en los próximos acápites.



Libro de la administración fiscal de aguardiente de Cuenca para el año 1821,
ANH/C

Autores:

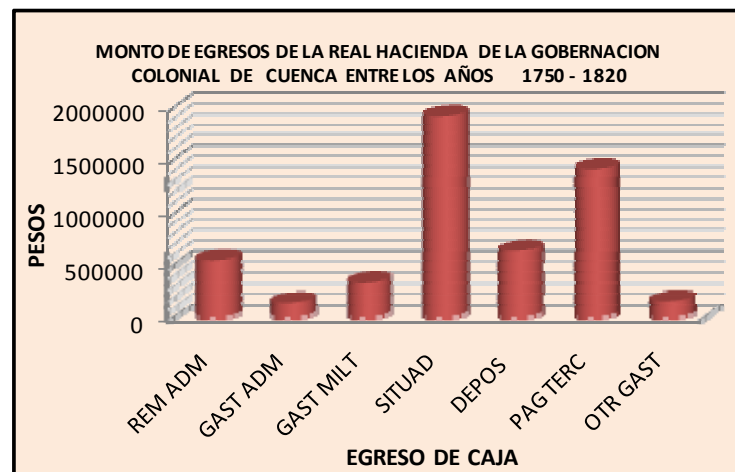
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

MONTO DE EGRESOS DE LA REAL HACIENDA DE LA GOBERNACION COLONIAL DE CUENCA ENTRE LOS AÑOS 1750 - 1820

REMUNERACION ADMINISTRATIVA	GASTOS ADMINISTRATIVOS	GASTOS MILITARES	SITUADOS	DEPOSITOS	PAGOS TERCEROS	OTROS GASTOS
550886	158133	345794	1923125	641982	1415792	171486



Datos tomados de: Historia de la gobernación de Cuenca 1777 – 1820



3. EL CONTRABANDO DE LICOR EN EL SIGLO XX EN CUENCA

El contrabando de aguardiente que se daba en la colonia, continuó en la nueva conformación política que se propuso luego de las guerras de independencia en 1820, que fue la Gran Colombia. Empero el libertador “Simón Bolívar abolió el 11 de octubre de 1821 el estanco de aguardiente, entre otros impuestos, este gesto de buena intención trajo un déficit fiscal, y al estar tan endeudados a raíz de la guerra, el mismo Bolívar restituye por decreto el estanco, el 14 de marzo de 1828”(Valarezo, 65), Pues aparte de la gran necesidad de fondos, las clases dominantes de los países que conformaban la gran Colombia creían que los estancos era un buen sistema para tener recursos disponibles en sus arcas fiscales, lo cual se dio efectivamente a lo largo del siglo XIX hasta fines del siglo XX, a pesar de que hubo algunas reformas en la institución del estanco.

En el siglo XX, las formas de vida experimentó algunos cambios aunque las celebraciones más arraigadas siguieron siendo las festividades religiosas y tradicionales, como el carnaval, fiestas de inocentes y las fiestas patronales, se crearon otras formas de festejo y se acentuaron las formas de recreación secular, en las urbes y el tiempo dedicado al ocio experimentó cambios. Las nuevas tecnologías como la radio se adaptaron en la sociedad y a la cultura fusionándose y creando un modo de vida en el país y particularmente en Cuenca.

3.1 Legislación entorno a la producción y comercialización de licor

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Desde que el Ecuador entró al período republicano se promulgaron algunas leyes en torno al tema de los estancos, ya que seguía representando para el país un importante rubro para la caja fiscal, los gobernantes de turno emitían decretos para mejorar y ordenar el sistema de recaudación de los impuestos, desde luego que las leyes fueron poco conocidas por los amplios sectores de la población por falta de difusión y de medios, y aunque conocidas, las leyes fueron burladas buscando intereses personales, y esto tanto por parte de la población como de las mismas autoridades a cargo del ramo.

Hay que tomar en cuenta también que había en el país un alto grado de analfabetismo, y que, dicha característica era común en casi todos los que se dedicaban a las labores de contrabando y esto hasta bien entrado el siglo XX, por eso por más que las leyes estaban escritas no eran conocidas por la población sino solo de noticias orales.

Los gobiernos de turno como Juan José Flores, Vicente Racafuerte continuaron administrando sin modificar mucho la institución de los estancos del aguardiente pues como mencionamos antes era un rubro indispensable para el sostenimiento del estado. Sin embargo en el gobierno de José María Urbina (1851 – 1856) “el 10 de noviembre de 1855 se aprobó una - ley de destilación de alcoholes que en principio se nota mesurada y propiciando más bien un apoyo a los cuñicultores o pequeños productores de aguardiente en las provincias. Por ejemplo en el art. 1 señala que “la destilación de aguardientes, su tráfico y exportación son libres en la República, bajo las reglas y formalidades que previenen esta ley”. Es decir que por un periodo presidencial

Autores:

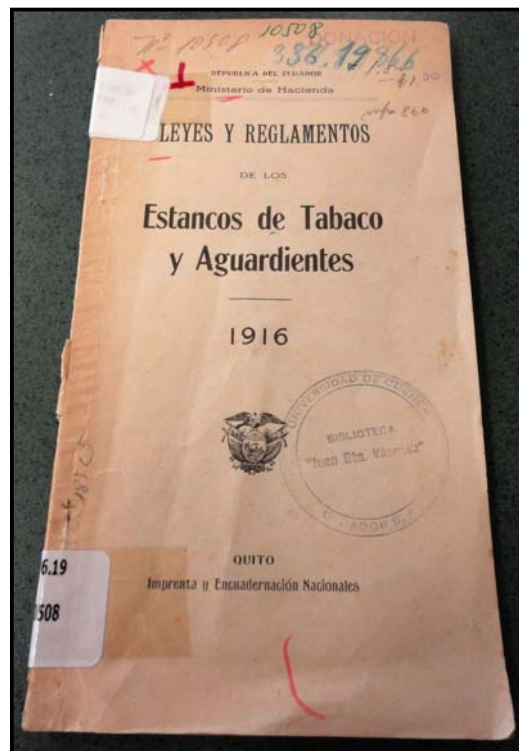
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

se dio un cierto respiro a los pequeños productores de aguardiente, aunque después se regreso a los reglamentos represivos en todo el país.

En 1913 en el gobierno de Leonidas Plaza se difunde a todas las provincias la ley de estancos, con normas y reglamentos que se deben hacer cumplir, esta ley abarca lo que tiene que ver con el tabaco y aguardiente.





UNIVERSIDAD DE CUENCA

LEY DE ESTANCO DE AGUARDIENTES Y ALCOHOLES

El Congreso de la República del Ecuador

Decreta

Art. 1º.- Estáncase la venta de aguardiente y alcoholes nacionales

Art. 2º.- El Poder Ejecutivo, de acuerdo con el congreso del Estado, fijara el precio de compra y venta de los aguardientes y alcoholes estancados, en los diferentes cantones de la República, según la materia prima, calidad del artículo y las demás circunstancias que puedan influir en la determinación de los precios.

Art. 8º.- Los contrabandistas serán penados con la pérdida del artículo, materia prima, aparatos destilatorios, útiles, vehículos y demás accesorios; y también se les impondrá la multa de diez a mil sucres según los casos.

Dado en Quito el 6 de noviembre de 1913



UNIVERSIDAD DE CUENCA

REGLAMENTO

Del estanco de Aguardiente

LEONIDAS PLAZA G.

Presidente Constitucional de la República

Decreta

Art. 1º.- Serán considerados como productores de aguardientes o alcoholes los cultivadores de caña de azúcar, sean propietarios o arrendatarios, que se inscribieren ante el tesorero fiscal de la provincia de su residencia.

Art. 2 .- El tesorero de hacienda después de haber inscrito al peticionario, de conformidad con la declaración que este hiciere, en un libro destinado para el objeto, extenderá una matrícula provisional a favor del solicitante.

Art. 4.- La destilación de aguardiente que no se hiciere directamente del jugo de caña de azúcar y la que se efectuare de otras materias primas, no puede considerarse como legal, sino mediante contratos especiales celebrados para el efecto en el gobierno.

Art.5º.- Solo los proveedores del estanco de aguardientes pueden refinar o rectificar libremente aguardientes o alcoholes; las demás personas que quisieren ocuparse de estos negocios lo harán previo contrato celebrado con el gobierno.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Art.8º.- toda persona que conservare en su poder, a cualquier titulo, aparatos para la destilación, rectificación o transformación de aguardientes y alcoholes; los introductores, fabricantes o comerciantes en estos aparatos o solamente de una de sus partes esenciales, como calderas, calienta- vinos, desflemadores, refrigerantes, etc. (...) deben dar cuenta por escrito ante la tesorería de la hacienda de la respectiva provincia.

Art. 9º.- sin el permiso escrito, otorgado por la Dirección General del Ramo, se prohíbe arrendar, vender o permutar aparatos de destilación o rectificación de alcoholes.

Art.11º.- la dirección general del Estanco, por medio de los empleados del Ramo, mandará a hacer el empadronamiento de todas las propiedades en que se cultivare la caña de azúcar.

Art.21º.- Los aguardientes y alcoholes serán recibidos personalmente por los empleados del estanco en el lugar de la producción, siendo absolutamente prohibido movilizar dichos aguardientes por cuenta de los productores.

Art.27º.- Solo el gobierno o quienes legalmente lo representen podrán movilizar aguardientes o alcoholes aun dentro del recinto de las poblaciones y todo aguardiente o alcohol que fuese conducido por personas particulares sin el permiso y la guía que en cada caso expedirá el inspector cantonal, será comisado como contrabando y los conductores aprehendidos y juzgados de acuerdo con las prescripciones legales.

Art.31º.- Los embases en que se transporte el aguardiente, sea desde el lugar de la elaboración, sea desde los depósitos fiscales, llevara un sello de plomo o

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

lacre colorado de manera que sea imposible abrirlos sin romper dicho sello. Todo aguardiente que se encuentre en la circulación sin que su embase tenga dicho sello, será decomisado aunque el conductor presentare guía de movilización.

De los empleados del Estanco

Art.45º.- adscrita al ministerio de hacienda créase una sección que denominará – Dirección General del estanco de Aguardiente- y cuyo personal será el siguiente:

- Un director general
- Un ayudante contador
- Un ayudante secretario
- Dos amanuenses
- Quince inspectores generales
- Cuarenta y siete cantonales
- Sesenta y dos colectores especiales

Y el número de subinspectores y de guardas que fueren necesarios para la buena administración del ramo en toda la República.

Art. 47.- Los gobernadores de provincia son los Directores generales del Ramo en el territorio de su jurisdicción, estándoles directamente subordinados los inspectores provinciales y cantonales.

De los fraudes y las penas

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Art.64.- Son defraudadores del Estanco Fiscal de Aguardientes:

1) Los que sin autorización legal prevista en el presente reglamento ejecutaren las operaciones de destilación, refinación, desnaturalización y venta de aguardiente o alcoholes.

2) Los que conduzcan aguardientes, alcoholes simples o desnaturalizados sin el permiso especial que previene este reglamento.

4) Los que conserven en su poder aguardientes, alcoholes o licores nacionales sin el permiso correspondiente.

5) los que tengan materias fermentables, simples o jarabes con destino a la producción de aguardientes o alcoholes, siempre que se encontrare en el poder de los mismos aparatos de destilación aunque no estuvieren uso actual. Las fábricas de cerveza o chichas en las cuales se encontraren aparatos destinados para la destilación, incurrirán en la sanción que les corresponda.

Exeptúanse los tenedores de jugo de caña de azúcar destinados a venderlos como bebida fermentadas, siempre que no posean aparatos de destilación.

8) Las personas que teniendo licencia o patentes para vender aguardientes, licores o alcoholes no verifiquen el expendio en las condiciones en que se les conceda la licencia o patente, o no cumplan con alguna o algunas de las obligaciones contraídas.

13) Los contratistas para la fabricación de aguardientes que no llevasen los libros de que hablan los art 6 y 7 y aquellos en cuyos libros se encontraren, raspaduras, enmendaduras y borraduras,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

14) Los que compren, vendan, arrienden, permuten o den en préstamo aparatos destinados a la destilación o rectificación de aguardientes sin el respectivo permiso.

15) Las personas que instalen aparatos de destilación, rectificación y transformación de aguardientes y alcoholes sin el permiso.

18) Los proveedores patentados que dejasen de entregar las cantidades que se comprometieron y en las fechas designadas y en los que produjeren mayor cantidad de la que debía entregar al fisco, según sus contratos de provisión.

25) Los que compren aguardiente de contrabando y los vendedores al por menor patentados que mantuviesen existencias mayores de los que tienen derecho, según sus contratos y cuentas.

Penas para los defraudadores:

1) los comprendidos en el ordinal primero perderán, cada vez que incurrieren en el fraude, los aparatos para la producción o rectificación de licores o aguardientes, y una multa de diez a mil sucres según la gravedad del caso.

2) Los comprendidos en el ordinal segundo, además del decomiso previsto por la ley, pagarán una multa de dos sucres por cada litro de alcohol o aguardiente que se encontrare en su poder.

4) Los comprendidos en el ordinal cuarto, sufrirán el decomiso de los aguardientes, alcoholes o licores que se encontraren en su poder, así como todos los envases en que se hallaren dichos licores y pagarán una multa de dos sucres por cada litro.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



5) Los comprendidos en el ordinal 5 sufrirán la pena de prisión de un mes, sin perjuicio del comiso de los materiales y aparatos que se encontraren en su poder.

8) Los comprendidos en el ordinal 8 serán castigados con la cancelación de su patente, la cual no podrá concedérseles por segunda vez, sino después de un año y sufrirán además prisión de ocho a treinta días según la gravedad del caso.

13) Los comprendidos en el ordinal 13 serán castigados con la cancelación de sus contratos o patentes y con una prisión de treinta días.

14) Los comprendidos en el ordinal 14 sufrirán una pena de treinta días de prisión.

15) Igual pena sufrirán los comprendidos en el ordinal 15, sin perjuicio del comiso de los aparatos que se encontraren en su poder.

18) Los comprendidos en el inciso 18, serán penados con la cancelación de sus patentes, sin perjuicio de la sanción, que les impongan en sus respectivos contratos y la multa de doscientos sucres a mil sucres según la mayor cantidad que hubiere destilado.

25) Los comprendidos en el ordinal 25, serán penados con prisión de 8 a 30 días, sin perjuicio del comiso a que se hicieren acreedores.

Art.67.- Los administradores y más empleados de aduana que despacharen aparatos para la destilación, sin permiso escrito dado por el ministerio de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

hacienda, serán destituidos de sus cargos tan luego como se compruebe el hecho.” (Ley del Estanco, Ministerio de Hacienda, Quito 1916)

Este reglamento le dio a la institución del estanco un estatus dentro de los departamentos del estado, de alguna manera organizó la institución, a pesar de que la intención era llevar de manera ordenada todos los procesos establecidos en la ley, hubo muchas dificultades de carácter práctico, ya que en la mayoría de casos no se cumplía la ley y los miembros de la institución cometían actos de corrupción ya sea por beneficiarse económicamente como también por favorecer a familiares y amistades. En 1920 en el gobierno de José Luis Tamayo, se promulga una ley donde se impone multas a los que infringen la ley de estancos en 200 y 10.000 sucres cifras demasiadas altas para la época a más de la pena de comiso, al año siguiente el mismo presidente reformó esta ley que buscaba parar el contrabando pero que no lo logró. La ley de 1920 según Aldo Valarezo fue el germen para que haya muchos abusos por parte de los empleados del estanco en toda la república, pues era demasiado persecutoria. Muchos de los artículos establecidos en esta ley, no serían cambiados durante los próximos 60 años. Esto generó muchos roces incluso armados entre los empleados del Ramo y los que se dedicaban a la producción y al contrabando de aguardiente en varios lugares de la República.

Autores:

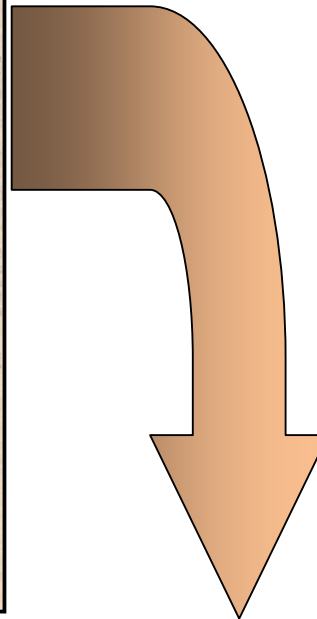
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

REGISTRO OFICIAL	
EL ECUADOR HA SIDO, ES Y SERA PAIS AMAZONICO	
ORGANO DEL GOBIERNO DEL ECUADOR	
Administración de la H. Junta Militar de Gobierno,	
QUITO, MIERCOLES 3 DE MARZO DE 1965 — NUMERO 449	
Director: MEGUEL ANGEL ARBOLEDA NARANJO Teléfono Nº 12564	Nº 413 LA H. JUNTA MILITAR DE GOBIERNO, Considerando: Que la política de desmonopolización llevada a cabo por el Gobierno, exige una nueva estructura orgánica y funcional de los organismos encargados de su ejecución. En uso de las facultades de que se halla investida; Decreta: Art. 1º.— Suprímase la Dirección General de Monopolios y créase en su lugar la Dirección General de Alcoholes, como unidad administrativa dependiente de la Subsecretaría de Rentas del Ministerio de Finanzas. Art. 2º.— Las funciones que las Leyes y Reglamentos asignaban a la Dirección General de Monopolios y a sus funcionarios y empleados a excepción de aquellos que se suprimen por las disposiciones del presente Decreto, serán distribuidos entre las diferentes unidades administrativas del Ministerio de Finanzas, las cuales suceden en todas las obligaciones y derechos a la institución que se suprime. Los bienes muebles e inmuebles de la Dirección General de Monopolios pasarán al Ministerio de Finanzas y serán distribuidos entre las dependencias de esta Secretaría de Estado que, de conformidad con las funciones asignadas, los requieran. La Contraloría General de la Nación intervendrá en el proceso de liquidación de la Dirección General de Monopolios, para el debido control de los bienes que se traspasen. Art. 3º.— La Destilería de Alcoholes de Durán se organizará como Empresa de Estado, adscrita al Ministerio de Finanzas a través de la Dirección General de Alcoholes. El Ministro del Ramo dictará el Reglamento de Organización y Funcionamiento de esta Empresa. Art. 4º.— La Dirección General de Recaudaciones se encargará del cobro de los siguientes rubros: a) Impuestos a los productos alcohólicos establecidos por Decreto Supremo Nº 188, de 30 de enero de 1964 y sus reformas;
Tiraje: 4.000 ejemplares Valor \$ 0.50	
TARIFA DE SUSCRIPCIONES	
Anual \$ 100.00	
Semestral \$ 55.00	
Al Exterior 120.00	
Número suelto 0.50	
SUMARIO:	Página
JUNTA MILITAR DE GOBIERNO	
Decretos Supremos:	
Suprímase la Dirección General de Monopolios	3091
Acuerdos:	
Contrato de arrendamiento de un canal radiofrecuente	3093
Contrato de arrendamiento de un canal radiofrecuente	3095
Contrato de arrendamiento de un canal radiofrecuente	3096
No se deben nuevos derechos cuando se han omitido solemnidades en la constitución de compañías, por desconocimiento de la Ley de Compañías	3097
Refórmase la Resolución Nº 001 del Ministerio de Finanzas	3098
Apruébase el Reglamento y Plan de Estudios de la Comandancia General de Policía de Aduanas	3098
Nombres Comerciales,	

Registro oficial Nº 449 del 3 de de marzo de 1965



Decreta:
Art. 1º.— Suprímase la Dirección General de Monopolios y créase en su lugar la Dirección General de Alcoholes, como unidad administrativa dependiente de la Subsecretaría de Rentas del Ministerio de Finanzas.

En la administración de de la Junta Militar en 1965 se suprime la antigua Dirección General de Monopolios, publicada en el registro oficial Nº 449, como

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

parte de una política de desmonopolización llevada a cabo por el gobierno y ante la exigencia de una nueva estructura de administración del país.

Al suprimirse la dirección General de Alcoholes se creó la Dirección General de Alcoholes, como unidad administrativa dependiente del Ministerio de Finanzas, para lo cual se traspasaron todos los bienes.





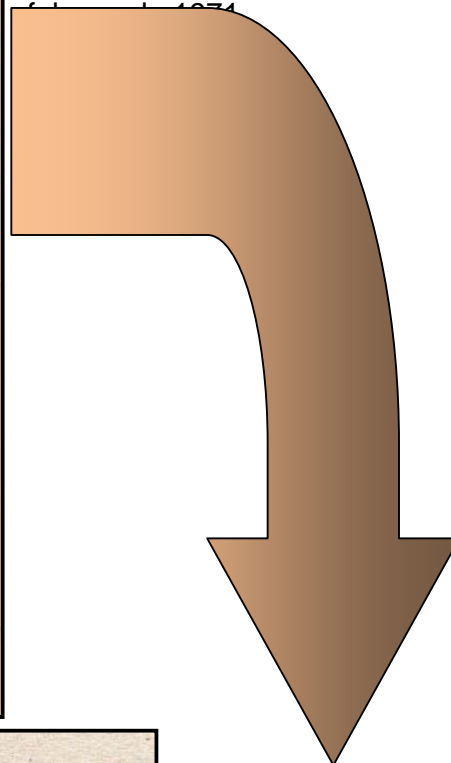
UNIVERSIDAD DE CUENCA

En Cuenca, en la esquina noreste del parque San Blas funcionaba la casa del
Estanco

REGISTRO OFICIAL	
ORGANO DEL GOBIERNO DEL ECUADOR	
EL ECUADOR HA SIDO, ES Y SERA PAIS AMAZONICO	
Administración del Excmo. Sr. Dr. Dn. José María Velasco Ibarra, Presidente de la República	
QUITO, JUEVES 11 DE FEBRERO DE 1971 — NUMERO 161	
Nº 152	
Director:	JOSE MARIA VELASCO IBARRA, Presidente de la República.
SALVADOR CAZAR CADENA	
Teléfono: Nº 212564	
Considerando:	
Que el Gobierno Nacional ha decidido impulsar la terminación de fundamentales proyectos de infra-estructura y desarrollo social que se encuentran en etapa de ejecución, a fin de que el país reciba el beneficio inmediato de tales inversiones;	
Que el Senado de la República autorizó al actual Gobierno, mediante Resolución de 3 de mayo de 1969, emitir hasta US. \$ 70'000.000 en bonos dólares para destinarlos a cubrir las inversiones previstas en el Presupuesto General del Estado;	
Que la Comisión Legislativa Permanente, mediante Decreto 180-CLP, de 29 de julio de 1969, autorizó al Ministro de Finanzas para que proceda a la negociación de los bonos dólares antes indicados, tomando en cuenta su mejor situación de colocación y los intereses nacionales;	
Que el Gobierno Nacional, luego del estudio de la prioridad de los programas de desarrollo económico, avance de las obras en actual ejecución y dimensión de los proyectos ha resuelto asignar cupos de acuerdo con las necesidades que requieren los sectores de agricultura, industrias, electrificación, riego, pesca, transportes, construcciones, agua potable, alcantarillado, educación, capacitación profesional e investigaciones básicas; y,	
En uso de las atribuciones de que se halla investido.	
Decretó:	
Art. 1º— Dispónese la ejecución de un Plan Inmediato de Desarrollo Económico, que comprenderá la realización de Proyectos dentro de los sectores: Agricultura, Industrias, Electrificación, Riego, pesca, salud, agua potable, alcantarillado, educación, capacitación profesional, investigaciones básicas.	
Art. 2º— El Plan Inmediato se financiará con los recursos provenientes de la colocación de los US. \$ 70'000.000 en bonos dólares emitidos de conformidad con la resolución del Senado de la República, de 3 de mayo de 1969, cuya negociación ha sido dispuesta por la Comisión Legislativa Permanente, mediante Decreto 180-CLP de 29 de julio de 1969.	

SUMARIO:	
	Págs.
Decretos Supremos:	
1. Disponiéndose 20'000.000,00 de bonos dólares para la ejecución del Plan Inmediato de Desarrollo Económico	1
2. Ley de Productos Alcohólicos	4
3. Colocación en Disponibilidad al Coronel Segundo Alfredo Rodríguez Guala	18
4. Ascendencias al Coronel Luis Patech Chacón	11
5. Ascendencias al grado superior al Capitán de Navío Marco Aurelio Maldonado Milla	11
6. Promoción de muestreo militar a la Sra. Carmen Flora Viejo Martínez	11
7. Promoción de muestreo militar a la Sra. María Inés Sanquer Polo	12
8. Ascendencias a los Sres. Luis Felipe Stepha y Luz María Calvez Cruz	12
9. Desempeño insubordinado el Ramamiento al Servicio Activo de la Policía al Arg. Carlos Maldonado Paredes	12

Registro oficial Nº 161, del 11 de



Decretó:	
La siguiente Ley de Productos Alcohólicos:	
CAPITULO I	
Ambito de la Ley	
Art. 1º— La presente Ley regula y controla las siguientes actividades:	
a) El proceso integral, desde la siembra, cosecha, circulación de caña de azúcar, hasta la destilación y venta de aguardiente en los centros de destilación.	
b) Siembra, cosecha, circulación de la caña de	

Autores:

Patricia Cuzco Duta

Fernando Álvarez Rubio



En 1971 en el gobierno de José María Velasco Ibarra, mediante el decreto publicado en el registro oficial N° 161, se proclama una ley, que tenía por objeto regular la recaudación de impuestos, y ordenar la producción de alcoholes en el país. La ley que fue duramente criticada en todo el país y se la considera una de las causas para que el velasquismo perdiera adeptos y posteriormente cayera la dictadura, pues el decreto controlaba todo el proceso de producción de aguardiente, principalmente la siembra de caña, por lo que según Aldo Valarezo Sánchez muchas personas se quedaron sin trabajo, ya que aun los que cultivaban la caña para consumirla como miel y guarapo era obligados a dejar de sembrar.

Los guardas que hacían sus redadas destruían los aparataros de destilación, pero aun así la producción ilegal no se detendría, ubicaban las destiladoras clandestinamente en las quebradas o en las montañas donde los guardas no podían llegar.

Según algunas personas a las que se las entrevistó para este trabajo afirman que, los jueces de la instancia de alcoholes eran unos vendidos ya que las personas que eran detenidas salían de inmediato porque tenían dinero para sobornar a las autoridades en cambio que cuando caía alguna persona que no tenía dinero podía permanecer hasta dos años en la cárcel.

3.2 El contrabando como alternativa económica

Durante el siglo XIX, con la ruptura de las relaciones coloniales y la constitución del nuevo Estado ecuatoriano, se produjeron algunas

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

modificaciones en cuanto a la situación económica de dependencia a la que estuvo sujeta en la colonia. Es así que la economía regional debe soportar los bruscos cambios en la esfera de la circulación y debe reorientar sus producciones para adecuarse a las nuevas situaciones.

El panorama económico del territorio que actualmente es Ecuador a partir del 9 de octubre de 1820 y en especial en la Costa era el de un período de desarrollo agrícola que contribuyó a la prosperidad económica del sector, todo esto se debió al incremento de las exportaciones, gracias a la libertad de comercio decretada por el gobierno de Guayaquil. Es así como Guayaquil pasó por un intenso tráfico mercantil que enriqueció a los agricultores, quienes vendían sus productos a Inglaterra, Estados Unidos, Francia, y otros países europeos y americanos, lo cual compensaba la pérdida temporal del mercado español.

Los productos que más se exportaba al exterior y que trajo la riqueza al litoral fueron en primer lugar y sobrepasando los niveles de exportación de los últimos años de la Colonia, el cacao, le seguiría en importancia el tabaco, madera, cueros, sombreros de paja toquilla, cascarilla, fibra de cáñamo y brea lo que le dio la independencia al Ecuador con respecto a un solo productos; y ya para 1847 se registrarían nuevos productos como lanas, pieles, algodón, azúcar, trigo, centeno, maíz , pita y polvo de oro.

Todo el auge económico que se produjo en la Costa, no se dio en la Sierra, pues allí se dio la ruina de las actividades productivas, la paralización del comercio exterior e interior y la desaparición de la pequeña industria. La crisis económica que se dio en la Sierra y en especial en Quito, tuvo dos razones, la liquidación de los obrajes, que se dio cuando el mercado ecuatoriano abrió sus

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

puertas a los productos europeos y asiáticos; y la otra razón fue la recaudación de dinero y el reclutamiento de los hombres necesarios para las campañas de 1812 de Pasto y del Perú e inclusive para repeler las invasiones del general Lamar.

Sea como fuese la Sierra norte no tuvo las ventajas del litoral para afrontar su crisis económica; sin embargo de los que se solería pensar esta crisis no tuvo gran fuerza en la Sierra Sur debido a que esta región no dependían de la manufactura obrajera y por su exportación de cascarilla.

En la región de Cuenca a fines del siglo XVIII se dan diversas vinculaciones mercantiles, especialmente al mercado mundial se exporta la cascarilla, también hacia el mercado interno se encuentra la producción textil, cuyos mercados consumidores se encuentran en el norte del Perú, Lima, Chile, Panamá y Guayaquil; y el comercio y la producción agrícola ganadera que se daba hacia su propio mercado y a la Costa. Los problemas económicos de Cuenca comenzarían cuando se corta el tráfico mercantil con Europa por las guerras europeas; y es aquí donde la región iniciará la búsqueda de nuevas posibilidades económicas como el contrabando del alcohol.

Además se debe mencionar la reducción de stock ganadero en Cuenca debido a la acción destructiva de las guerras liberales en donde debido al conflicto regional si se redujo las exportaciones agrícolas y ganaderas a la zona de la Costa, a más de eso había mismo una falta de demanda de la Costa, por los problemas propios que enfrenta con sus exportaciones de cacao.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Es así como la región se vio obligada a buscar nuevas posibilidades económicas, que originó cambios en la especialización productiva; es así como se tiende a incrementarse la producción de maíz, papas, cebada, ovejas, y sobre todo los derivados de la caña de azúcar, mientras que comienza a disminuir el ganado y trigos, que anteriormente eran productos exportables.

“La producción de caña de azúcar y sus derivados se incrementa notablemente pasando de 500 qq. a 3.158 en azúcar, de 4.300 a 5.235 qq (más 5500 pesos) en panela y raspadura, y el aguardiente suponemos que también se ha incrementado ya que alcanza a 3.250 barriles, en 1849 que se consumen todos dentro de la región.

La producción de derivados de caña de azúcar como el aguardiente se mantiene, pues parece ser una actividad muy rentable y que tiene un mercado asegurado al interior del espacio regional. La destilación clandestina de aguardiente y su copioso consumo son conocidos desde la colonia. Además Cuenca dejará de importar raspaduras y azúcares de Zaruma y pasará a ser exportadora hacia Alausí y Riobamba.

Lo dicho en los párrafos que antecede, es el panorama económico que tenía el Ecuador entre los años 1830 y 1920, ahora bien, se dijo en los capítulos anteriores que el contrabando se venía dando desde la colonia, y de hecho así fue, pero las personas que se dedicaban a tal labor era mucho menor en Cuenca y sus alrededores. A partir de los años 1900 en la zona del austro hay un aumento de personas que ven en el contrabando de aguardiente una buena alternativa para mejorar sus ingresos, y esto a pesar de ser una labor peligrosa.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Pues tal fenómeno va en auge hasta los años 70, y se puede explicar por la nueva dinámica que adopta la sociedad en cuanto al capitalismo, a la acumulación de bienes para un mejor porvenir, pues los contrabandistas en su gran mayoría son jóvenes que no tenían grandes cantidades de tierras, mismas que estaban en poder de pocos, por lo tanto una de las metas era comprar propiedades y la mayoría de ellos sí lograron ejecutar compras de terrenos con dinero fruto de las ganancias de la venta del aguardiente, otros hicieron sus casas y adquirieron ganado vacuno.

Además no había en que más trabajar, las labores agrícolas se habían centrado solo en el maíz, frejol y papas y para mantener las sementeras no se empleaba más de cuatro meses al año, por lo que el resto del tiempo era aprovechado para producir aguardiente y llevarlo a los distintos destinos. El promedio



de las ganancias de los contrabandistas por cada viaje era de unos 100 sucres, esto en 1960.

3.3 Lugares de producción de alcohol, nuevas tecnologías

En el Azuay como dijimos en los capítulos anteriores, la caña de azúcar que es la principal materia prima para la elaboración del aguardiente, se adaptó con

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

éxito en algunos lugares de la región dado las ventajosas características climáticas que se dan en los valles y en los flancos de la cordillera tanto oriental como occidental. Es precisamente en los lugares antes mencionados, como Paute, Santa Isabel, Gualaceo, Sígsig, Molleturo, Chaucha y la zona Oriental como Guachapala, Sevilla de Oro y Amaluza, donde en el siglo XX se seguía produciendo licor, melaza, y panelas, lógicamente siendo una época de modernidad habrá algunos cambios de carácter tecnológico y de visión mismo de lo que es la zona azuaya económicamente ya que se abren muchas carreteras de acceso al sector rural, que lógicamente influye mucho en el tema que estamos tratando, también va a tener mucho que ver el tema de la tenencia de las tierras en las afueras de la ciudad de Cuenca, por parte de familias cuencanas que han aportado con el desarrollo económico de la región.

En el mapa que está a continuación, se muestra los lugares donde se producía aguardiente en el Azuay tanto de manera legal como ilegal como más adelante explicaremos. Los puntos que están dentro del cantón Cuenca obedecen a la zona de Molleturo y de Chaucha, lugares que destinaban el 80% de la producción de aguardiente al consumo en la ciudad de Cuenca.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

naciendo así la empresa licorera “destilería Uzhupud” en la misma época en que otro cuñicultor cuencano, don Nicolás Crespo Ordoñez, empezara con parecido proceso en la Hacienda la Playa, junto a la población de Paute.

Los comienzos de Zhumir se remontan a un pequeño taller, donde se embotellaba y vendía licor de forma artesanal. Sin embargo el producto creció en popularidad rápidamente, lo que hizo que la compañía instalara equipo industrial para destilación, para así poder sostener la demanda.



Puente colgante que estaba sobre el Rio Paute, para cruzar a la hacienda Uzhupud, aproximadamente en 1920 (Cobos, Víctor Hugo, *Paute y su Historia*, Municipalidad de Paute, 2006)

Grandes extensiones de tierras se cultivaba caña de azúcar, para lo cual se utilizaba mano de obra del mismo sector, aunque en época de zafra llegaban a las haciendas personas hasta de la vecina provincia de Cañar.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Huasipungeros en la hacienda Uzhpud, aproximadamente en 1920 (Cobos, Víctor Hugo, *Paute y su Historia*, Municipalidad de Paute, 2006)

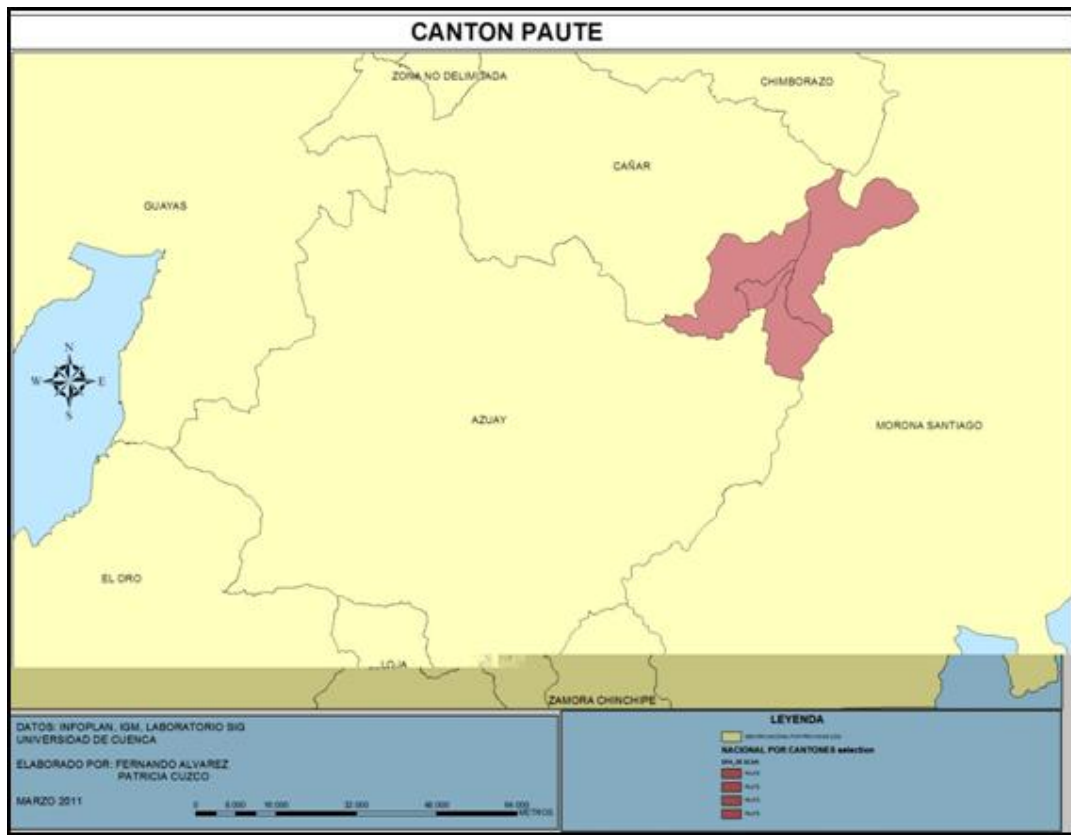
Aparte de la producción en grandes cantidades en la haciendas mencionadas, cuya producción de aguardiente que iba a parar en los estancos, pues no hay pruebas de que desde allí salía de manera ilegal, otras personas que tenía menores cantidades de tierras se dedicaban al cultivo de caña para de manera artesanal y clandestina destilar aguardiente, en lugares como Tuncay, Guaraynag y en las dos márgenes del río Paute estaban instalados los trapiches, hay que decir también que para entonces lo que hoy son los cantones de Guachapala, El Pan y Sevilla de Oro eran parroquias pertenecientes al cantón Paute.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Jurisdicción del cantón Paute, hasta 1995

Los sectores orientales del cantón, eran sitios no muy transitados por los guardas antes de que la carretera hacia Amaluza se construyera en 1952, por lo que algunos habitantes de la cabecera cantonal tenían tierras en las orillas del río Paute en donde cultivaban caña e instalaban sus molindas, el licor que se producía se comercializaba en la misma zona, y también se llevaba a la población de Azogues por un camino que había desde Guarainag.

3.3.2 Chaucha y Molleturo

Los dos anejos que están ubicados al occidente de la ciudad de Cuenca han tenido fama de productores de caña de azúcar desde la colonia, tal como lo

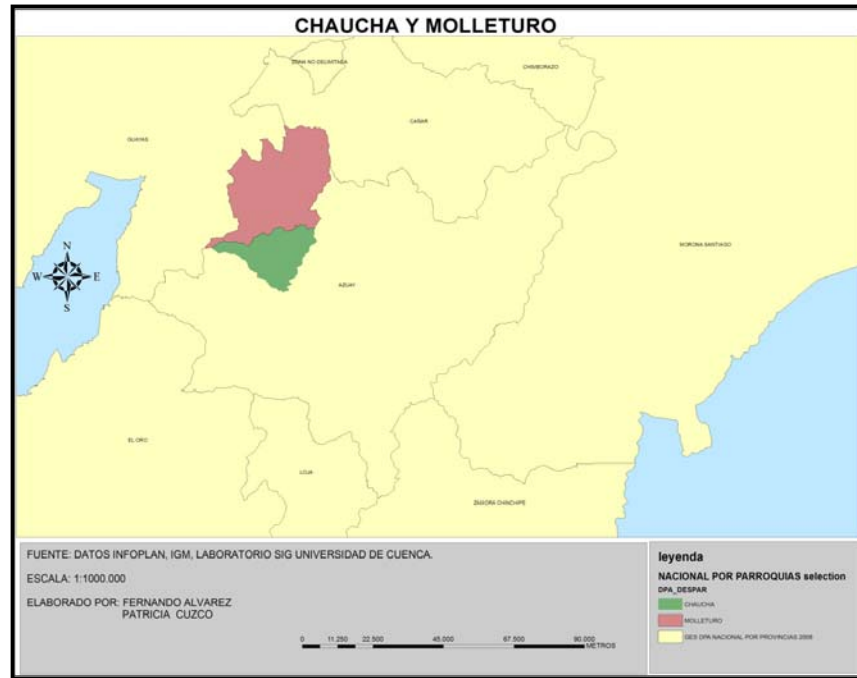
Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

afirmamos en capítulos anteriores, incluso hoy en día se continua manteniendo estos cultivos.



Gracias a sus ventajas climáticas en las partes bajas la caña de azúcar se ha adaptado con éxito, en Chaucha en los sectores de San Antonio, Naranjos hay gran cantidad de huertos, pero la producción mayor está más hacia la costa en los sectores de Baños Yunga, Yanayacu, Milagro y San José, en donde estaban instaladas las destilerías durante mucho tiempo, en la actualidad algunas familias aun mantienen este negocio para el consumo en la misma zona. En Molleturo se dan iguales características climáticas que en Chaucha, aquí se cultiva y se destila en los sectores de Aguacate, Luz María, El Rosario y principalmente en Sanahuin. Algunas familias que hasta los años 80 destilaban grandes cantidades de aguardiente eran las familias Saldaña, Prado, entre otras.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los dos sectores mencionados, además de las ventajas climáticas tenían para el caso una ubicación estratégica, ya que las distancias, el relieve y una barrera de varios kilómetros de páramo eran motivos suficiente para que no hubiese control constante por parte del estado, Las destilerías estaban ubicadas en lo profundo de las quebradas de los ríos Chaucha, Canoas y Patul.



Sembrío de caña de azúcar en Sanahuin en la parroquia de Molleturo

El mencionado sector de Sanahuin, si bien no a parece en el mapa como tal, corresponde a los sectores de Mantarreal, Caimatan y Tanzaray en la parte más baja de la parroquia Molleturo.

3.3.3 Santa Isabel, Gualaceo y Sígsig

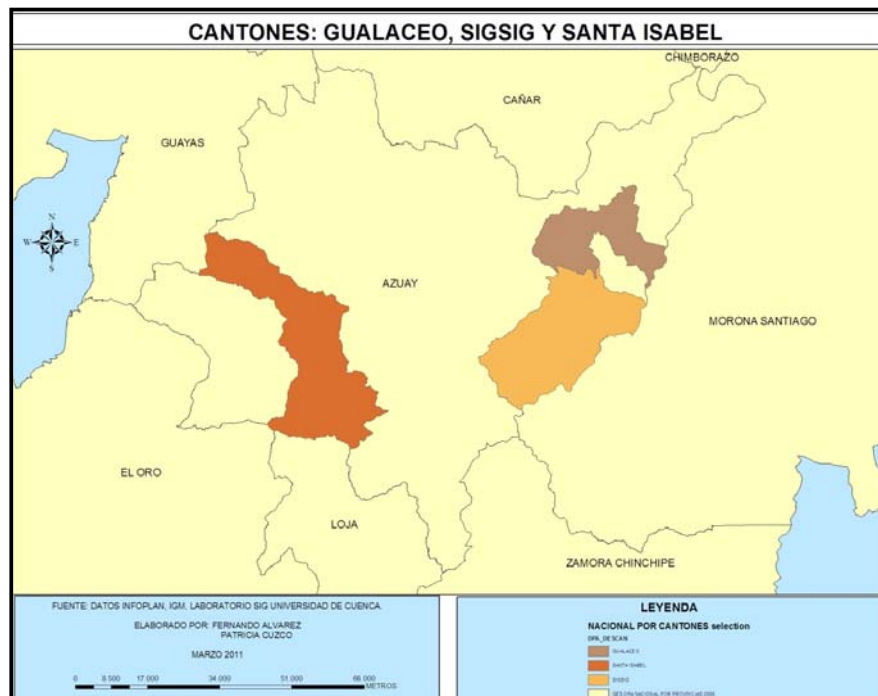
La producción de aguardiente en el cantón Gualaceo también era muy importante pues habían grandes cantidades de tierras que estaban cultivadas con caña de azúcar, al igual que en Paute en Gualaceo habían haciendas donde funcionaban las moliendas para el consumo local y también tenía contrato con los consignatarios del estanco, en tales labores se empleaba mano de obra de los alrededores de Gualaceo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



En el vecino cantón del Sígsig no hubo mayor trascendencia, funcionaban destiladoras a orillas del Río Zhio, se producía para el consumo local.

Santa Isabel posee un clima variado debido sobre todo a su altitud, tiene una temperatura que oscila entre los 8 y los 24 °C, sin embargo posee una temperatura promedio de 18 °C. Este cantón es una zona productora de tomate, cebolla, naranja, y la caña de azúcar que se siembra sobre todo en la parte de Yunguilla debido a su temperatura.

El valle de Yunguilla que significa abrigado, calentito ha producido trago desde la época de la colonia, y por ser este un lugar dedicado a la siembra de la caña de azúcar, los pobladores todavía hoy siguen produciendo el aguardiente, e inclusive pusieron a la venta la bebida denominada Mapanagua, que no es más que un licor resultante de la mezcla de aguardiente de caña, limón y guarapo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La caña de Yunguilla según dicen es más suave, por lo que resulta más fácil la labor de moler, esta característica se debe a las condiciones propias del suelo.



Cultivo de caña de azúcar en el valle de Yunguilla

En cuanto a la tecnología que se usa para el proceso de elaboración de aguardiente en las inmediaciones de Cuenca no tuvo un grandes cambios tecnológicos de los métodos que se usaban en la colonia, pues se seguirá usando para labrar la tierra la yunta, y en las partes de difícil acceso el pico, azadón y la reja, lo que si hay que resaltar es que el acceso a dichas herramientas mejoró, ya que muchos negocios que se dedicaban al comercio de utensilios para la agricultura surgieron en los años 20, sobretudo en Cuenca y Paute. Los métodos que se usan son similares en toda la provincia del Azuay, con pequeñas modificaciones.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Labores agrícolas en Chaucha

Los trapiches que son el principal artefacto para moler la caña hasta 1920 aproximadamente son los mismos que se usaban en la colonia, es decir de madera y movida por fuerza animal o humana, carpinteros hábiles en Cuenca y sus alrededores habían aprendido a elaborar los trapiches, utilizando maderas duras como el huahual y el hishpingo que se encontraban en las montañas.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Masas de un trapiche de madera, que funcionaba tirada por una yunta.

Pero poco a poco y según el capital de los dueños de moliendas se les reemplazó con trapiches de hierro que se los fabricaba un Guayaquil y posteriormente en Cuenca, en los

lugares alegados donde no entraba aun el automóvil se seguirá usando el trapiche de madera hasta los años 70, pues se lo fabricaba en el mismo lugar donde sería ensamblado, nótese que los primeros trapiches de hierro todavía eran movidos por fuerza animal, y esto sí en toda la provincia, pues los motores solo los tenían las grandes destilerías como la de Don Nicolás Crespo en Paute y algunos en Yunguilla.

Había también trapiches de hierro pero con las masas de bronce por supuesto que estos eran más costosos, se los instalaba con una base de cemento de manera que quedaban bien fijados en la superficie.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trapiche de hierro movido por fuerza animal, localizado en Osoyacu, cantón Sevilla de Oro



Trapiche de hierro movido por fuerza animal, localizado en San Gabriel de Chaucha



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trapiche de hierro con masas de bronce movido por fuerza animal, localizado en San Antonio de Chaucha



Trapiche de hierro movido por fuerza animal, localizado en Sulupaly, Santa Isabel



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En cuanto a los alambiques, la tecnología es la misma incluso hasta la actualidad, es decir de bronce el serpentín y la olla, lo que varía sí es el tamaño según la necesidad de producción.



Alambique, de una antigua fábrica de aguardiente, ubicado en San Antonio de la parroquia Chaucha



Olla de un alambique localizado En San Gabriel de la parroquia Chaucha



serpentín de un alambique localizado en San Antonio de la Parroquia Chaucha

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Estos aparatos de fabricación artesanal eran elaborados en la subida del vado por don David Gutiérrez quien los fabricaba en su taller o también hacía trabajos a domicilio, es así que viajaba a Chaucha, a Yunguilla y otros lugares. Pero también se fabricaban en Paute, y algunos fueron traídos de Quito y Guayaquil. Muchas destilerías clandestinas que había en toda la provincia tenían incluso alambiques mucho más simples y de menor costo que fabricaba de tanques vacíos de combustible.



Alambique fabricado de tanques de combustible.

Según nos cuenta don José Neira había también unos pequeños alambiques que utilizaban algunas familias que destilaban de manera clandestina en el centro de la ciudad de Cuenca, hacían aguardiente de panela el cual lo expendían en las cantinas.

3.4 Consumo del licor en Cuenca

La cultura de una sociedad se alimenta de estados de ánimo. Tal afirmación en el caso de la sociedad cuencana quizá de alguna manera justifique el hecho de que el consumo de aguardiente esté tan arraigado generación tras generación, las fiestas religiosas, el carnaval, el compadrazgo son los

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

tradicionales ambientes para injerir licor, sin embargo, con el nuevo siglo la mentalidad de los azuayos y en general de los ecuatorianos se verá influenciada por los mensajes que trajo los avances tecnológicos a partir de los años 20.

“En Latinoamérica la poesía hecha canción, fue durante los treinta y cuarenta el punto de encuentro entre la cultura y la vida cotidiana. En el caso Ecuatoriano esto significó el afianzamiento y gran popularidad del pasillo, pues su carácter triste y dolorido recogió las frustraciones, valores y sentimiento de la gente, algunas figuras artísticas de ese auge fueron Cristóbal Ojeda Dávila, Carlota Jaramillo y el dúo Benítez y Valencia entre los más destacados.

Las compañías de teatro escenificaban con frecuencia obras de autores nacionales. Los títulos y temáticas de los dramas reflejaban el espíritu de la época (...) el juego del fútbol ya era uno de los deportes favoritos entre los clubes de entonces, se organizaban campeonatos, los torneos de billar eran populares entre los sectores medios y burocráticos.”(Ayala, 80)

Con la fuerte oposición que por razones de salubridad tuvieron las chicherías y guarapearías, y con la intención del mestizo de alejarse de lo indígena, esos años se remozó la cantina, un lugar donde se expedía aguardiente y cerveza, y se llevaba a cabo las farras y la vida bohemia. Pese a las prohibiciones los juegos de azar, tan arraigados en la sociedad, continuaron siendo la distracción en las urbes y los sectores rurales, las peleas de gallos que fueron prohibidas por el gobierno en los años veinte siguieron atrayendo mucho público.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Comparsas en las fiestas de enero, en honor a la virgen de Guadalupe en la parroquia Baños aproximadamente en 1950.

El máster Manuel Carrasco en un artículo publicado en 1999, en un libro llamado “Estudios Crónicas y Relatos de Cuenca” hace una remembranza de lo que fue la vida bohemia en Cuenca y se refiere a las cantinas, sitios muy populares.

“Sin desconocer el grave problema social que produce la ingesta de alcohol, como dicen los entendidos, ni pretender negar las lacerantes lacras con las que el alcoholismo ha marcado a las familias comarcanas, parece que entorno a la bebidas de licores espirituosos se generan determinadas circunstancias que bien vale la pena tratar de examinarlas a fin de (...) ver si en alguna medida se contribuye a entender mejor el porqué de cómo somos.

...había una vez en Cuenca unas cantinas que para quien no sabe, obedecen a distintos órdenes y naturaleza: comenzamos por aquellos sórdidos tugurios, verdaderos antros en los que se enseñoorea el vicio y la degradación humana,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

al decir de los moralistas, a los que diariamente concurren el proletariado y el artesano azuayo a curarse de la chispa anterior con la mísera pitanza del “tocho de a cinco” , y beber sus pócimas de resignación y olvido, que les libera artificiosamente de su indiscutible condición de neo conciertos.

Las cantinas propiamente dichas, locales a los que concurren la amplia mayoría de los grupos medios de la urbe y que ya por el carácter y la condición de sus propietarios o por el genio, como decían los españoles antiguos, de sus parroquianos y en perfecta comunión anímica de unos y otros han adquirido determinadas características, diríamos, cierta personalidad o ambiente propicio a las situaciones que comentaremos más adelante. Hoy estos centros han tomado la pomposa y foránea designación de “bares”.

...Podemos dar testimonio de las “vinaterías” en la morlaca urbe. No más de tres o cuatro, visitadas por la próspera burguesía agro comercial, En ella se podía saborear el vino español importado en barriles de cedro, el espirituoso coñag francés y otras delicias inalcanzables para el bolsillo común de los comunes y corrientes mortales moradores de esta ínsula.

(...) estaban ubicadas en las intersecciones de la Gran Colombia y Padre Aguirre, la otra caía hacia la Benigno Malo y Gran Colombia, mientras que la tercera atendía a los parroquianos en la Borrero y Sucre.

En la ciudad sin televisión ni internet, con unas contadas salas de cine la gente se aburría como las ostras, (...) y había que matar el aburrimiento, o por lo menos sonsacarlo, saboreando los draques de la “pecadora” o manteniendo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

largas tertulias en lo de la “suca luisa”. Los huambras estudiantes arrimábamos por donde la “vecina” mientras que los abogados rondaban la “Portavianda”.

En la “Escuelita” se escribía la Escoba, con su lema “no más tontos, el grito de la razón” por ahí en los años cincuentas, mientras que “salón mi Casa” y el “Tres Estrellas” acogía por igual a funcionarios públicos, medianos agricultores, y ganaderos. En el “Cuarto Centenario” chupaban los maestros de escuela y donde el Dr. Ríos, decía las domesticas, cainaban los intelectuales. Cada gremio, cada barrio tenía su sitio predilecto. En el “fondo del Problema” Paco Estrella desenredaba los intrincados marcos conceptuales de la literatura nacional con un magistral golpe al nudo gordiano de la perspectiva al aseverar que el problema de la literatura ecuatoriana es huevos de resolverlo por “nuhay”.

Más de un sesudo editorial se forjó al calor de los draques, a la vez que la “hoja volante” mediante la cual se realizaba la disección violenta y perversa de alguna víctima política, encontró sus fuentes de inspiración entorno a una mesa de cantina. De las tenidas literarias al calor de unas cuantas “chucurillas” amanecían los tréboles sonámbulos, se escribían las cartas a la madre, a la novia o se aullaba como lobos esteparios.

En las cantinas se forjaban candidaturas para diputados, concejales o consejeros, se entretejían los chismes y se contaban los cuentos de esta tierra de cuentistas y cuenteros, el apodo y el gracejo, la chispa y la sal de la vida brincaban de boca en boca estallando en sonoras carcajada, en impulso vital de una sociedad enredada en los hilos de la tradición a la vez que pugnaba por

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

incursionar en los meandros de la modernidad” (Manuel Carrasco V, en Crespo, 237-240).

La cantina tal como la describe Carrasco era un sitio de encuentro, y esto no solo en la urbe cuencana sino en todos los pueblitos del austro, en los sitios donde habían ferias los días domingos como por ejemplo en Paute y Gualaceo, era un pecado para los hombres no visitar la cantina, en ese sitio se hacía negocios, se hablaba de política y amores y es allí donde se consumía gran parte del licor conseguido por contrabando, escuchando los pasillos que muchos ya se sabían de memoria.

En Cuenca se empezó a producir cerveza, producto que no desplazaría en consumo de aguardiente en especial en los alrededores de Cuenca. Había la Cervecería del Azuay y la cervecería La Victoria esta última de propiedad de doña Hortensia Mata.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Cervecería del Azuay, foto archivo de la biblioteca del Banco Central

4 MODUS OPERANDI DE LOS CONTRABANDISTAS

Los llamados contrabandistas, que de alguna manera eran comerciantes de aguardiente, tenían sus particulares formas de trabajar, técnicas para burlar a las autoridades y conocimientos de rutas para llegar a los diferentes destinos lo más pronto posible y sin ser interceptados por los guardas del estanco, su manera de operar, comenzaba desde las fábricas donde se destilaba hasta que el aguardiente llegaba al consumidor.

El conocimiento de contrabandear, era transmitido de generación a generación, durante tantos años que tuvo auge la labor del comercio ilegal de licor, fue algo así como un trabajo heredado de padres a hijos. Describiremos los

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



métodos que se utilizaban en el negocio ilegal de la producción y venta del aguardiente.

4.1 Producción.

Los productores de aguardiente eran los que poseían tierras en las zonas donde se cultivaba caña de azúcar, ya sea por herencia, por que trabajaron una finca o porque lo adquirieron con el propósito de montar una molienda.

Algunos de los productores estaban afiliados al estanco de manera individual o formaban asociaciones de unas 10 o 15 personas, para obtener los permisos que les permitiera adquirir herramientas para la destilación, ellos entregaban al estanco unos 10.000 litros o más según la capacidad de destilación que tuvieran, pero, en realidad en las fábricas inscritas al estanco producían mucho más de lo que registraba en los libros sellados que por ley debían llevar las destilerías, y es ese excedente que lo vendían por contrabando.

Si bien es cierto que en las fábricas había un guarda del estanco que vivía allí velando los intereses del estado, eran unos corruptos ya que sabían muy bien de las ventas fraudulentas, pero como también recibían su comisión no demandaban el delito convirtiéndose en cómplices directos. El guarda debía acompañar a los arrieros con la carga hasta llegar al estanco en Cuenca, durante su ausencia debía dejar sellado el cabezote del alambique, pero, los dueños de la destilería poseían otro cabezote bien guardado y lo cambiaban por el sellado para seguir produciendo licor durante la ausencia del guarda que podía ser de 8 o más días.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



A parte de las destilerías que poseían permisos del estado, había un sin número de destilerías clandestinas en los alrededores de Cuenca, éstas estaban ubicadas en lugares alejados donde no era fácil el acceso de los guardas ni tampoco tan lejos de las molindas de caña para que no fuera muy duro el trabajo del transporte de la chicha o guarapo. La calidad del producto dependía del grado de madurez de la caña, pero especialmente del grado de fermentación que tuviere la chicha y de las condiciones en que se logró la fermentación, pues según los entrevistados la chicha estaba fermentada de manera natural a las 48 horas, pero para acelerar el proceso se ponía un ladrillo al rojo vivo, y se fermentaba más rápido, otros le ponían una chicha más vieja, y algunos según nos contaron le ponían excremento humano.

También se destilaba aguardiente a base de panela derretida, aquello era bastante común entre algunos pobladores de la ciudad, para consumo propio más que para comercializarlo, ya que es un proceso largo y no se obtiene grandes cantidades de licor.

4.2 El transporte

El transporte de aguardiente era lo más difícil debido a las distancias que se tenía que recorrer y las duras condiciones en que se las realizaba. Los individuos que se dedicaban al negocio de contrabandear hacían un viaje o dos cada mes, pues el resto del tiempo se dedicaban a otros oficios como: la agricultura, sastrería, carpintería y albañilería.

Para el viaje se llevaba la recua de caballos o mulas, estas últimas eran mejores y más dóciles por lo tanto tenían un mayor precio, desde las fábricas

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de manera legal se podía ver salir recuas de 10 o 12 mulas que transportaban 1000 litros de aguardiente con cinco o más arrieros. Sin embargo los contrabandistas no se arriesgaban a llevar muchos animales, por lo general cada contrabandista tenía dos mulas que transportaba 80 litros cada una, algunos arrieros tenían un caballo para su uso aunque la mayoría se movilizaba a pie.

Los contrabandistas salían de las fábricas y destilerías clandestinas entre 3 o más, siempre uno iba 500 metros adelante, como guía, esto con el fin de advertir de peligros, concretamente de la presencia de guardas del estanco, en el caso de que el guía los divisara advertía con un silbo a los demás que en seguida se escandían o abandonaban la carga para darse a la fuga.



Arrieros cruzando el páramo

Para el viaje las esposas mandaban una “tonga” o fiambre que consistía en maíz tostado, cuchichaquis, timbulos, habas tostadas, cuy con papas, charqui (carne alineada y seca) café, panela, machica, etc. alimentos que pueden conservarse, a más de algunas frutas de la región como duraznos, peras y manzanas cuando era temporada. En los años 60 aparecieron productos

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

como la sardina, galletas y caramelos que eran consumidos aunque con poca frecuencia ya que había que comprarlos a diferencia de los otros alimentos que eran de producción casera.

Los arrieros para realizar el viaje iban bien preparados, llevaban poncho de aguas, botas de caucho, zamarros, cuerdas, utensilios para preparar y calentar alimentos, fósforos, machetes e incluso algunos llevaban armas de fuego para la protección personal. Además estaban en riesgo de enfermar en el viaje por lo que llevaban plantas medicinales como manzanilla, toronjil, comino etc. para las dolencias más comunes, posteriormente se utilizaría medicamentos farmacéuticos como son las pastillas.

El licor era transportado en las “perras” que eran envases de caucho en forma de un saco, para utilizarlo había que dejarlo unos dos días en agua para que el olor del caucho desaparezca, estos embases la mayoría de los entrevistados afirman que se compraba a Don Eloy Cedillo en la parroquia de Baños.

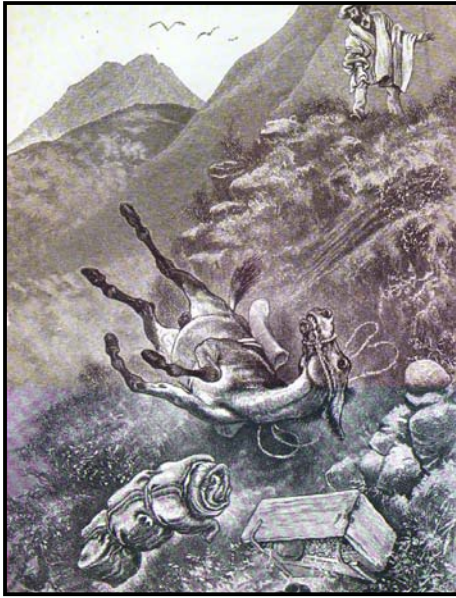
Los contrabandistas estaban durante todo el viaje expuestos a peligros, uno de los el más frecuente era el de perder su carga por que las mulas se accidentaran en los senderos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Representación de un accidente en la cordillera.

Era común dichos accidentes en especial en las épocas lluviosas, en las estribaciones de montaña de los sectores de Chaucha y Molleturo, también era un sendero peligroso el que venía desde Méndez hasta la Parroquia El Pan en el cantón Paute.

Varias formas se ingeniaban los contrabandistas para burlar la vigilancia en los caminos, cada vez surgían nuevas ideas de cómo protegerse de los permanentes abusos y defender el fruto del sudor de sus frentes. En Molleturo ciertas oportunidades el aguardiente era transportado en cajas mortuorias iban cargados en rústicas camillas, rezando, cantando y llorando demostrando gran



Perra de trago

consternación por el “fallecido” esta estrategia les dio excelentes resultados y duró por largo tiempo. Otra de las estrategias era ocultar en medio de los granos, maíz, fréjol en forma de bultos como si fueran quintales, aquí se

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



ingenian la técnica del guía, buscando en la comunidad al más “pilas”, el cual iba adelante siquiera con unas dos horas de anticipación asomándose en cada una de las elevaciones (lomas) desde donde podía ver a largas distancias algo sospechoso y cuando lo tenía en la mira o descubría a la flotilla de guardas igual que un chasqui corría de regreso a dar aviso al grupo, o a su vez un silbo imitando algún animal, alertaba el eminente peligro que se acercaba, prácticas que comenzaron a ser usuales y con excelentes resultados en cada uno de los viajes hasta Cuenca.

Para ser un arriero se debía invertir una considerable cantidad de dinero, solo un caballo en 1970 costaba 200 sucres y una mula 600 sucres, sumado a eso había que comprar los utensilios y pagar por la carga, esa fue la razón para que muchos desistieran de este negocio.

4.3 Comercialización

El aguardiente, estando ya en los lugares de destino como: Baños, Huizhil, Sayausí, San Joaquín, Checa, Chiquintad y otros lugares cercanos a Cuenca, debía ser distribuido, y de esto se encargaban las mujeres. Las casas de los que se dedicaban al contrabando estaban preparadas, pues tenían escondites, compartimientos secretos o también unas fosas en la huerta donde se guardaba el licor, ya que los guardas también hacían operativos de control en los hogares de quienes suponían eran contrabandistas. Una técnica que usaban para anunciar la presencia de los guardas era colocando una sábana

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



blanca afuera de la casa, los vecinos hasta de dos kilómetros la divisaban y enseguida escandían el licor.

En las casas, algunos negociantes, que eran del sector de Guzho y de la ciudad, llegaban a comprar en la noche, en otros casos se llevaba a vender en donde hoy es la feria libre, el resto se vendía a las personas de las mismas parroquias.

En cuanto a la ganancia, era de un 100% y hasta más de ese porcentaje, por supuesto que desde 1960 a 1986 en adelante los valores aumentarán por las devaluaciones que tuvo la moneda ecuatoriana, pero las ganancias siempre fueron en el porcentaje anotado. Por ejemplo en 1960 una mula de licor, es decir 80 litros en Chaucha se compraba en 20 sucres y esta misma en Baños se vendía en 40 o 50 sucres.

4.4 puntos de producción de aguardiente y rutas de comercialización utilizadas por los contrabandistas.

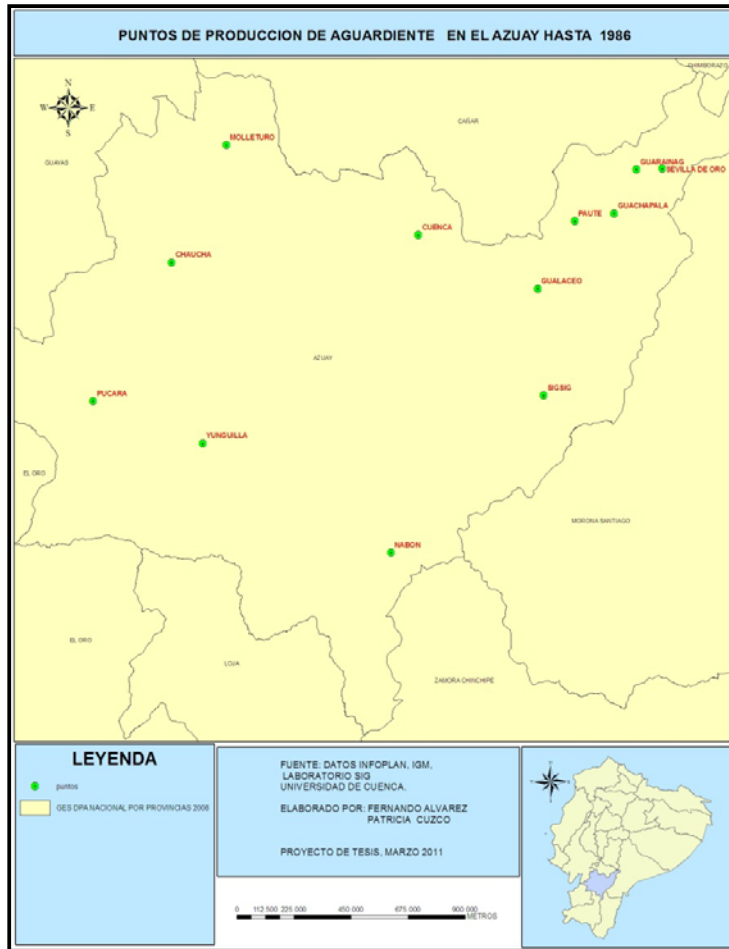
Los puntos de producción de aguardiente en los alrededores de Cuenca, como ya se mencionó antes fueron: Chaucha, Molleturo, Paute, Gualaceo, Sevilla de Oro, santa Isabel, en este acápite pretendemos representar las rutas y travesías que recorrían los comerciantes, desde los puntos de producción hasta su destino, atravesando las posadas, sitios que en algunos casos se convirtieron en pueblos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Mapa del Azuay que representa los puntos donde se producía aguardiente

4.4.1 Rutas de Chaucha – Cuenca

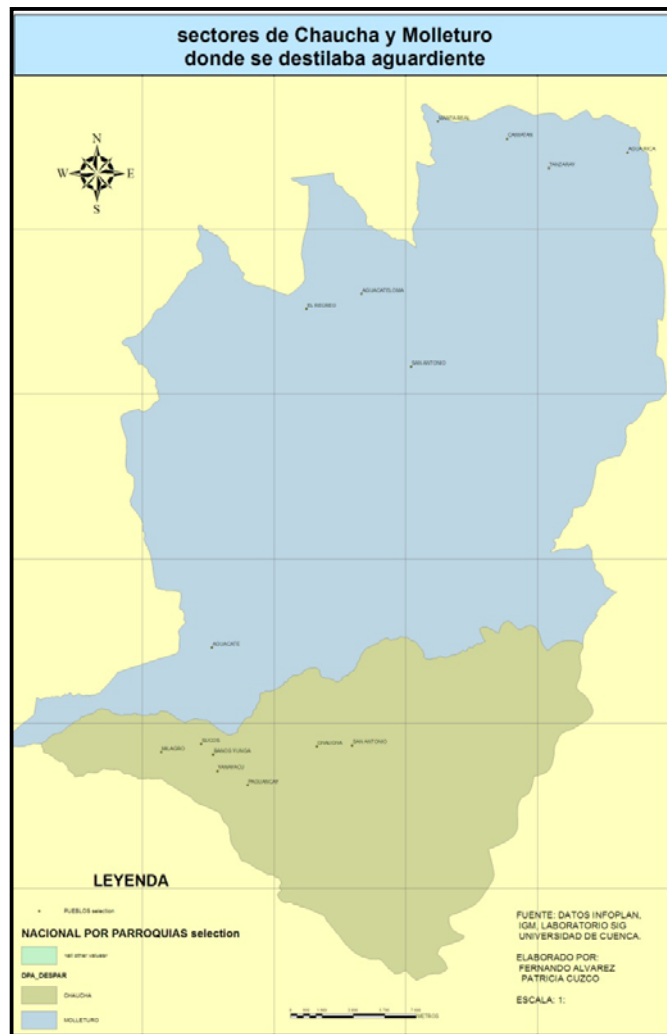
Los lugares que mayor cantidad de licor de caña de azúcar producían y lo comercializaban de manera ilegal hasta los últimos días que se mantuvo el estanco de aguardiente sin duda fueron Chaucha y Molleturo, en algunos pueblos de estas dos parroquias tuvo gran éxito, por ende eran lugares bastante concurridos por los contrabandos durante todo el año.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



En el mapa anterior se muestra la ubicación de los pueblos de las parroquias Chaucha y Molleturo en donde funcionaban destilerías.

En Chaucha habían fábricas en los pueblos de: San Antonio, San Gabriel, Naranjos, Yanayacu, Milagro, Sucus, Paguancay, San José.

En Molleturo: Aguacateloma, San Antonio, Aguacate, Tanzaray, Aguarica, Caimatan, Mantarreal, estos cuatro sectores pertenecen a Sanahuín

Como se mencionó antes, el éxito que se dio en estos lugares fue principalmente su ubicación geográfica, pues, las fábricas estaban instaladas

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

en sitios estratégicos, difíciles de encontrar, en lo profundo de las quebradas y hasta en cuevas.

Desde los sectores mencionados, hasta el centro más poblado, Cuenca, habían rutas o caminos de herradura, por donde se mantenía el comercio, y esto desde la época prehispánica, pues ya ha sido probada la tesis de que entre los pueblos precolombinos el comercio era frecuente entre los habitantes de las tierras altas y los de las tierras bajas. Fueron esos mismos caminos los que servirían para el trabajo de contrabando de aguardiente.

Sin embargo algunas rutas fueron abiertas a raíz de la persecución del estado a los traficantes de licor, y eran cada vez más difíciles de transitar con el afán de que los guardas no se atrevieran a recorrerlos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Desde las fábricas de aguardiente en Chaucha, había dos rutas como se muestra en el mapa ambas rutas concluyen en la parroquia Baños, en donde se consumía y también desde donde se distribuía para las cantinas instaladas en la ciudad de Cuenca, sin embargo según los informantes estas rutas también era utilizadas por comerciantes de San Joaquín y Sayausí, cuyo destino final del aguardiente era también la urbe cuencana.

4.4.1.1 Ruta 1.- esta es el camino más antiguo utilizado desde la época de la colonia como una ruta hacia la costa, pues por dicho sendero se llega al cantón



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Naranjal, en la segunda mitad del siglo XX se abre un carretero de tercer orden que hasta hoy se mantiene.



Desde las

fábricas hasta Baños, hay unos 90 kilómetros de distancia, y el viaje tardaba unos 4 días, haciendo paradas en las llamadas posadas.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Antigua fábrica de aguardiente en el sector de San Gabriel de la parroquia Chaucha, era propiedad de don Juan de Dios Roldán.

En la parte baja de la Parroquia Chaucha, funcionaban algunas fábricas, como por ejemplo la de don Juan de Dios Roldán, de la familia Landívar, éstas en San Gabriel, más abajo en Yanayacu estaban unos productores que se habían asociado para vender al estanco entre ellos estaban las familias: Saldaña, Pacheco, Jácome y los Quesadas, los mencionados tenían en sus fincas cultivos de caña de azúcar y para las labores utilizaban mano de obra del mismo lugar. La mayoría de las familias que se dedicaban a destilar habían heredado de sus padres tanto las propiedades como también el oficio.

Una vez cargadas las mulas de trago el viaje por lo general empezaba en horas de la mañana desde Yanayacu- Naranjos o San Antonio que está al frente, donde había hogares que prestaban el corredor para dormir y brindaban un draque o un café.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Comunidad de San Antonio
de la Parroquia Chaucha



Sendero que sube desde San Francisco hacia Naranjos

Los senderos, que a pesar de que se han dejado de usar aún permanecen sus huellas en sig – sag en la cordillera.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Sendero que sube desde San Francisco hacia Naranjos, también servía para salir de San Gabriel

Eran caminos que en algunas partes tenían unos 2 metros de ancho y en otras no más de 1 metro. Ya sea desde Naranjos o desde San Antonio se cabalgaba hasta la población de Angas un tramo solo de subida, pues Angas está a unos 3800 msnm. Es decir que era un camino con muchos obstáculos naturales como peñascos, riscos, y lodazales en especial en época de lluvias.

La mayoría de contrabandistas, en Angas encontraban posada, pues la mayoría tenía familia o amigos en este anejo que se caracterizaba por tener gente muy amable.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Caserío Angas

Angas es uno de los pueblos que precisamente crece gracias al negocio del contrabando, ya que algunas familias que eran oriundas de Baños adquirieron tierras en este lugar para tener un sitio propio de descanso en el trayecto de transportación del aguardiente, además podían tener caballos y mulas en el lugar. En Angas había algunas posadas, casas que hoy están abandonadas pero que aun están ahí, como un recuerdo de aquellos tiempos.



Casa de don Julián Jácome,
que servía como posada a los
caminantes



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Casa de don Daniel Jácome,
que servía como posada a
los caminantes

Luego de haber descansado, el viaje debía continuar, hasta el caserío de Soldados, este tramo de 15 kilómetros aproximadamente era el más peligroso y no tanto por los guardas sino por las condiciones climáticas al ser zona de páramo, por lo que los individuos debían ir bien protegidos con poncho de aguas y zamarros, pasaban por la loma de Napalé donde se descansaba cuando estaba lloviendo, luego por Estrella Cocha, hasta Soldados.



Estrella Cocha, por donde pasaba el
camino para llegar a Soldados



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el caserío de Soldados, que según los entrevistados en ese entonces no era más que “cuatro casas y mala hierba” se hacía otra parada de descanso para lo cual había también posadas de personas caritativas. Como las casas de Fernando Pesántez, Reinaldo Carmona, Abrahán Oyervide, también brindaban hospedaje en la hacienda “Capulí” de don Isaac Guerrero.

Es importante mencionar que en las posadas no se cobraba por la estancia, era solamente un favor que se hacía a los arrieros, sin embargo los beneficiados en pago del favor les hacían obsequios como grano, alguna herramienta como por ejemplo un machete o aguardiente que era lo que tenían en ese momento.

El viaje continuaba siguiendo el margen del río Yanuncay por donde había un callejón, que en 1940 el ministerio de Obras Públicas lo convirtió en una vía carrosable hasta la hacienda “Capulí”, por lo que los guardas ya llegaban a Soldados en sus automotores, razón por la que solo en la noche se usaba esta vía ya que en el día era demasiado riesgoso, por eso los arrieros caminaban por la parte alta de Pucán, Sustac y Bayán para de nuevo descender a la carretera en la parte de Barabón, de esta localidad se dirigían los contrabandistas a sus lugares de residencia que eran en Baños, Huizhil, San Joaquín y Sayausí. En la parte alta de Sustac existe la cueva de Yanahurco sitio de descanso, en donde muchos pasaban la noche cuando les sorprendía un fuerte aguacero.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.1.2 Ruta 2.- la segunda ruta de Chaucha – Cuenca partía de las mismas destilerías instaladas en los sectores de Yanayacu, San José, San Francisco, Baños Yunga y San Gabriel.



Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Senderos desde el sector de San Francisco – Naranjos, en el sector de
Chaucha

Por los mismos senderos que subían desde las partes bajas de Chaucha se
llegaba al sector de Naranjos y San Antonio, y es en estos puntos donde se

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

tomaba la ruta uno o la ruta dos. Dicha ruta fue creada por personas que trabajaron fincas en estos sectores



San Antonio, en el sector de Chaucha

La ruta dos ascendía por el este del río Angas, por la cuesta de Habas hasta llegar a la Hacienda de Ñac, en donde había una posada, este camino en realidad no era más corto, se tardaba para llegar a Baños unos 4 días, era sí menos peligroso pues por dicho sendero los guardas del estanco no transitaban sino muy de vez en cuando. Hay que tomar en cuenta también que las rutas eran escogidas por los contrabandistas según el grado de amistad o de parentesco con los dueños de las posadas que eran indispensables para poder cruzar el páramo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Al fondo, la Hacienda de Ñac



Tramo de la ruta dos, en la parte alta de Soldados

En Habas se descansaba en una pasada de una familia Fajardo, luego seguía una dura travesía hasta la hacienda de Can-Can de propiedad de la familia Saldaña que vivía en Cuenca, ahí en la casa los mayordomos daban posada a los viajeros y les brindaban un canelazo para el frío. Habiendo descansado los viajeros debían avanzar hasta la hacienda Yanasacha en la parte alta de la parroquia Baños, ahí cuando llovía demasiado se pasaba la noche para luego avanzar hasta el poblado de Baños de donde eran la mayoría de individuos que usaban la ruta descrita.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.2 Rutas desde Sanahuín hasta Cuenca

Si bien el nombre de Sanahuín no aparece en el mapa del Azuay, así se conoce a todo un espacio geográfico ubicado en la parte baja de la parroquia Molleturo, el cual está conformado por algunos sectores como: Tanzaray, Aguarica, Caimatán, Mantarreal. Es en estos sectores tuvo gran auge la producción de aguardiente destinando a la venta por medio del contrabando, la mayoría de familias que tenían parcelas de tierras en estos sectores se dedicaban a destilar, éstas eran oriundas de Sayausí Checa y Chiquintad.

En torno a Sanahuín se creó una serie de aventuras, peligros y hazañas contadas por los viajeros que traían aguardiente, algunas historias fundamentadas en hechos que realmente sucedieron como la matanza de unos guardas del estanco en 1932, caso que detallaremos más adelante. Igual que desde Chaucha a Cuenca, desde los mencionados sectores también había rutas o caminos, usados por los contrabandistas hasta el poblado de Cuenca.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.2.1 Ruta Sanahuín – Sayausí – Cuenca



Uno de los caminos más utilizados no solo para contrabandear sino como un comunicador con la costa ha sido el que sigue la cuenca del río Yanuncay, camino que ya fue utilizado desde la época precolombina, hasta la actualidad.

Desde todo el sector de Sanahuín se formaron senderos que comunicaban un poblado con otro, así desde Mantarreal, Caymatan, Yubay, Santa Cruz, Aguarica, Chacanceo y Tanzaray donde estaban instaladas las molindas y destilerías de las familias Prado, Anguisaca, Solís, García se movilizaba algunas caravanas de arrieros que salían respectivamente de las fábricas para descansar en el sector conocido como Pailacocha en donde había una posada,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

luego seguir el viaje por el duro asenso al páramo del Cajas. El camino pasaba por los sectores de Santa Clara, Turucachi y Baute que era un pequeño poblado donde los arrieros a veces descansaban y se abastecían de comida y acomodaban la carga de sus mulares.

Los viajeros debían llegar hasta el Refugio o hasta Quinuas en la parte más alta de Cajas a unos 3800 m.s.n.m. en donde indispensablemente había que descansar en las posadas en el caso de Quinuas de don Lizardo Guevara. Según nos relataron los entrevistados desde el Cajas había que caminar rápido, se pasaba por el sector conocido como Dos Chorreras para luego llegar a Bellavista y Sayausí, de donde eran la mayoría de viajeros. Desde estos sectores el aguardiente se distribuía en la parroquia y también se vendía a negociantes que lo llevaban hasta las cantinas en Cuenca.

La ruta mencionada tardaba unos 4 días de ida y 4 días de regreso sin contar lo que se tardaba en las moliendas preparando el cargamento y sin contar con los percances que se podían surgir en el trayecto, algunas familias de Sayausí que se dedicaban a este negocio, fueron los Gutiérrez, Pintado, Saldaña, Ortiz, Albarracín, Gutama y la familia Guerrero, era un viaje duro pero valía la pena pues se decía que el licor que se producía en Sanahuín era el mejor del Azuay, único en sabor y pureza, por lo tanto era bien apetecido por los consumidores que hasta preferían pagar un poco más.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.2.2 Ruta Sanahuin – Checa – Cuenca



Esta ruta que igual que la anterior partía de los lugares de producción en el sector conocido como Sanahuin en Molleturo y era utilizado por los contrabandistas que eran de las parroquias de Checa y Chiquintad, como por ejemplo las familias Ortiz, Alvarado, Riera, Imaguaña, Carpio y Ñola. Las que por muchos años vieron en este negocio una alternativa para mejorar la economía de sus familias.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El viaje que se hacía de Sanahuín – Checa se tardaba una semana entre ida y vuelta, y al igual que el camino que llegaba a Sayausí partía de los poblados de Mantarreal, Caimatán, Santa Cruz, Aguarica, Yubay, Tanzaray, Chacanceo, pasaban por Pailacocha y luego se llegaba al sector de Baute, es en este punto donde los arrieros tomaban el sendero del Este, por el límite con la provincia del Cañar, llegaban a Labrados en la parte alta de la parroquia Checa, para de ahí siguiendo la cuenca del río Manchángara llegar a sus lugares de destino en Chiquintad, Checa y Ochoa León de donde eran al mayoría de comerciantes. Desde los lugares mencionados el aguardiente se distribuía a los poblados vecinos de Ricaurte, Sinincay, LLacao y por supuesto se entregaba a negociantes que lo llevaban hasta Cuenca.

4.4.3 Ruta de Santa Isabel-Cuenca

Entre los lugares que se dedicaron y se destacaron por la gran cantidad de destilación del aguardiente también se encuentra el Cantón de Santa Isabel, que hasta hoy en día continúa sembrando y destilando aguardiente, encontrándose en la actualidad todavía varios puntos en donde se destila y vende el aguardiente.

Santa Isabel es un cantón que se encuentra ubicado al sur y suroeste de la provincia del Azuay, se encuentra a una altitud que va desde los 100 hasta los 4000 m. s. n. m. Este cantón está formado por las parroquias de Santa Isabel, Abdón Calderón, El Carmen de Pijilí y Shagli.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio

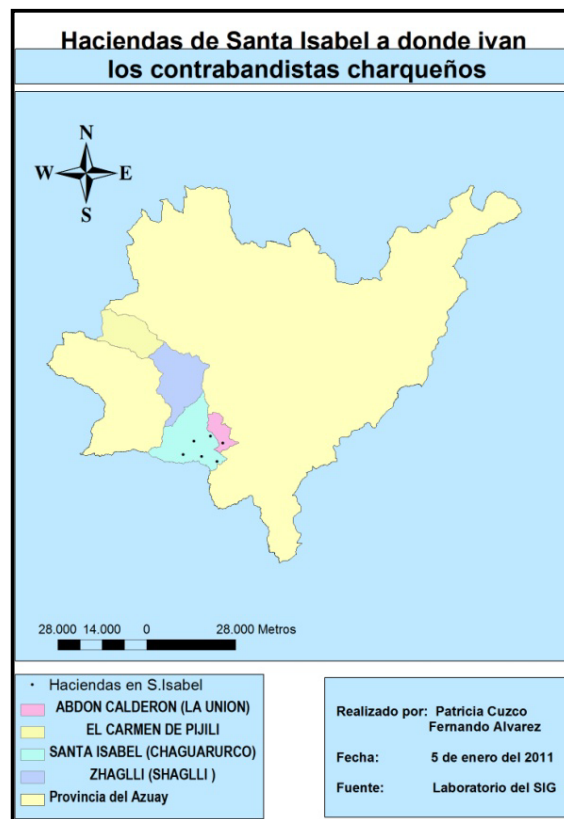


UNIVERSIDAD DE CUENCA

Santa Isabel posee un clima variado debido sobre todo a su altitud, tiene una temperatura que oscila entre los 8 y los 24 °C, sin embargo posee una temperatura promedio de 18 °C.

Este cantón es una zona productora de tomate, cebolla, naranja y la caña de azúcar que se siembra sobre todo en la parte de Yunguilla debido a su temperatura.

El valle de Yunguilla que significa abrigado, calentito ha producido trago desde la época de la colonia, y por ser este un lugar dedicado a la siembra de la caña de azúcar, los pobladores todavía hoy siguen produciendo el aguardiente, e inclusive pusieron a la venta la bebida denominada Mapanagua, que no es más que un licor resultante de la mezcla de aguardiente de caña, limón, guarapo y hielo.



Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el mapa anterior podemos observar los puntos o sectores del Cantón Santa Isabel a donde iban los contrabandistas a adquirir el aguardiente. En Santa Isabel específicamente en el valle de Yunguilla habían varias haciendas que se dedicaban a la destilación del aguardiente entre ellas se encontraban: La hacienda de Don Cacildo Andrade, Hacienda Serranos, Hacienda San Salvador, Hacienda Gringos, Hacienda Ullaauri, entre otros.



Desde las fábricas de aguardiente en Santa Isabel, había dos rutas como se muestra en el mapa, la primera tendría como destino el Valle en donde se

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

consumía y también se distribuía para el resto de la ciudad de Cuenca; la segunda ruta tenía como destino Turi, donde también se consumía y se distribuía en Cuenca.



Esta es una de las casas, ahora abandonada, en donde se vendía clandestinamente el trago para consumo y comercio a las personas que venían desde lugares muy lejanos. Entre algunas de las haciendas olvidadas que se dedicaban a las actividades de la destilación del trago se encuentran la Hacienda de los Serranos, actualmente convertida en una casa vacacional. La mayoría de contrabandistas de aguardiente iban a las fábricas de destilación que se encontraban en Santa Isabel para luego llevarlas a Cuenca y como veremos más adelante hacia otros sectores considerados áreas de mayor consumo.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Desde las fábricas de aguardiente en Yunguilla hasta los lugares de distribución del aguardiente había por lo general varios caminos pero sin duda los más usados fueron dos, que por su difícil acceso y transitar eran muy preferidos por los contrabandistas del licor. El aguardiente que se llevaba de Yunguilla tenía como destino Cuenca pero también estaba designada para los lugares considerados por los contrabandistas de mayor consumo, que eran las comunidades de población indígena.

4.4.3.1 La ruta 1.- Este es una ruta muy antigua y en la actualidad muy poco utilizada por lo peligroso y traicionero de su camino; sin embargo en la época de la colonia era muy transitada pues por este camino se llega al Cantón Santa Isabel, sector con el cual los habitantes de este lugar tenían y continúan teniendo más relación debido sobre todo a su cercanía, y pese a que en la actualidad pertenecen a la jurisdicción del cantón Nabón.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuzho, los contrabandistas tenían que pasar por el Progreso, la Paz, llegaban a Charqui, descansaban y luego distribuían su aguardiente en diferentes lugares de la provincia del Azuay ente ellos Cuenca.



Unos de los pocos habitantes que aún quedan en la comunidad del Cuzho y que recuerda la época del contrabando, es Don José Cruz Duta quién también trabajó en su juventud en el contrabando del alcohol, a sus 80 años de edad todavía tiene intacto sus recuerdos sobre el contrabando, y nos cuenta sus innumerables enfrentamientos con los guardas en esta montaña e inclusive nos dice muy orgulloso que una vez a punta de bala y a piedras, escondidos en lugares estratégicos les hicieron correr a los guardas; acción que hizo que no quisieran volver por un buen tiempo.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



La comunidad de Cuzho es un lugar donde se puede observar claramente la transición de la Costa a la Sierra, fue y todavía sigue siendo una zona de difícil acceso sin embargo era una ruta muy transitada y preferida por



los contrabandistas, quienes tomaban por lo menos dos días pidiendo posada para salir de ese sector. Aquí al igual que en Yunguilla y debido a su clima no solo se dedicaban a comerciar con el alcohol sino también lo producían; por lo que hubo como mínimo cuatro haciendas, ahora abandonadas, dedicadas a la producción y comercialización del trago.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En este sector fue donde hicieron la emboscada los habitantes del Cuzho a los guardas, quienes no tuvieron otra salida que volverse a Santa Isabel. Sin embargo no siempre fue así, pues hubo más de una ocasión en que los guardas si entraron a Cuzho por el sector de Portetillo y se llevaban toda la maquinaria para destilar, caso contrario lo dejaban destruyendo todo.



Muchas personas que trabajan en las haciendas, con la ley de IERAC pudieron comprar una pequeña parcela a sus patrones, y así conservaron algunas tierras en las que trabajaron varios años.

Después de atravesar el sector denominado Cuzho, la mayoría de contrabandistas pedían posada en un pueblo llamado El Progreso, el mismo que actualmente es parroquia perteneciente al cantón Nabón. La parroquia El Progreso se encuentra situado al oeste de Cantón Nabón y al sur de la ciudad de Cuenca, posee una altura que varía entre los 2100 m. s. n. m. en las zonas subtropicales y 3000 m. s. n. m. en las zonas altas del páramo. Posee elevaciones menores como la Loma Portetillos, Buena-Vista, Naranjos, La Tina,

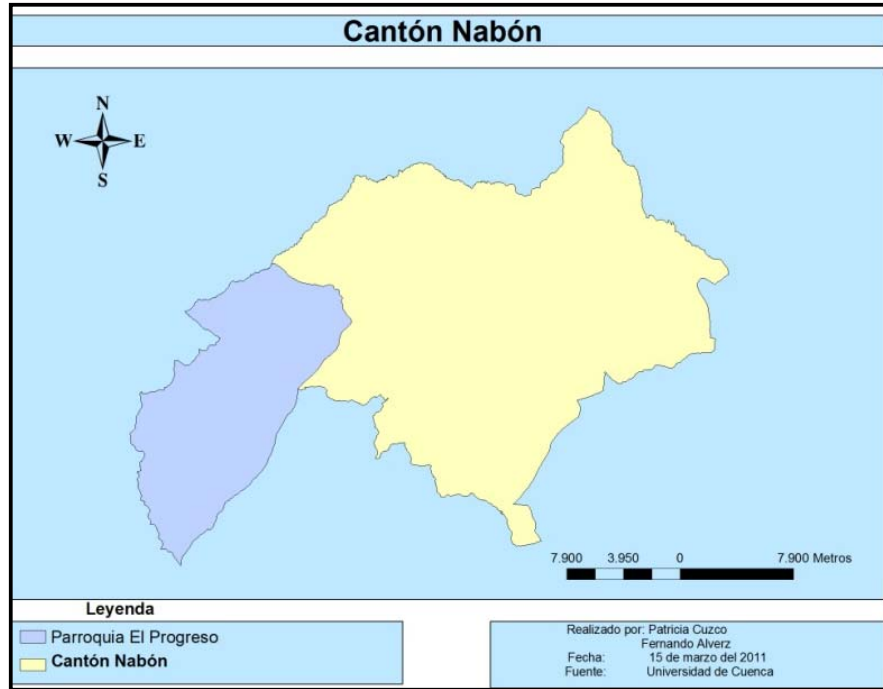
Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Caballo Pata, Poetate, que muchas veces sirvieron como escondite de los contrabandistas.



La Parroquia El Progreso en el pasado y hasta la actualidad aún se caracteriza por ser un sector agrícola y ganadero.

En este sector se dan y se cultivan el maíz, trigo, cebada, fréjol, banano, limón toronja, mandarina, naranja, babaco, chirimoya, guaba, caña de azúcar etc., debido sobre todo a los diferentes pisos climáticos con los que cuenta el lugar; motivo por el cual lugares como Cuzho, Ucumari, Rambrán también se dedicaban a la destilación del aguardiente. La época del contrabando del alcohol fue muy beneficiosa para la actual parroquia puesto que pudo adelantar mucho, sin embargo se puede ver en la actualidad que lugares como éstos, que fueron de paso obligado por el contrabando y que en su momento se desarrollaron, ahora se han quedado estancados. Fuentes de trabajo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

originados por el contrabando, que al ya no existir, afectaron importantemente a la población de El Progreso puesto que en la actualidad la mayoría de la población ha migrado hacia la ciudad de Cuenca y al extranjero.

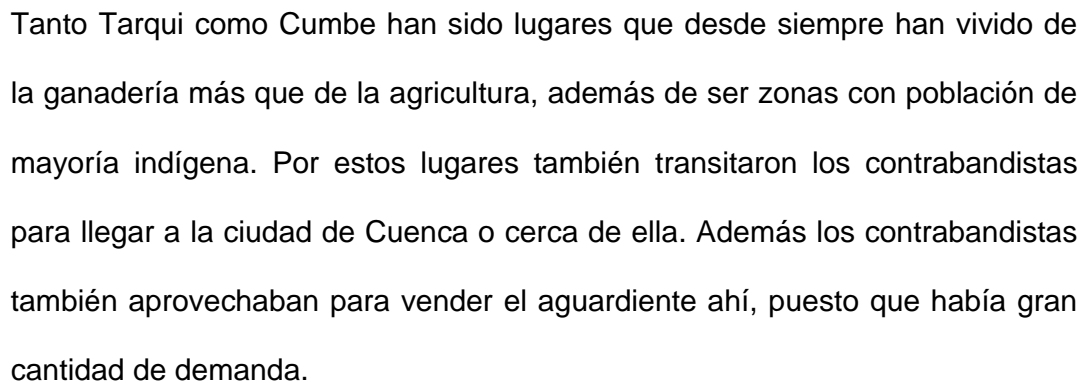
La población de la parroquia como se ha dicho antes ha sido afectada por el fenómeno de la migración, una migración que en su mayoría es temporal, pues viajan cada semana hacia la ciudad de Cuenca con la finalidad de buscar fuentes de trabajo y un mejor estudio; otra parte de la población ha migrado hacia otros países como E.E.U.U. y en menor medida España.

Luego de pasar la noche en El Progreso los contrabandistas seguían al siguiente día, muy temprano en la madrugada su ruta, pasaban La Paz, que era un lugar desolado donde solo había paja, hasta llegar a Charqui lugar de donde eran la mayoría de contrabandistas, ahí descansaban dos días para luego ir a distribuir el aguardiente en diferentes lugares como Raranga, Jima, Quingueo, Ludo hasta llegar a Santa Ana y el Valle.

4.4.3.2 Ruta 2.- La segunda ruta de Santa Isabel-Cuenca partía de las destilerías instaladas en La Unión perteneciente a Santa Isabel, pasaba por Asunción, Girón, Victoria del Portete, Cumbe, Tarqui y finalmente llegaba a Turi en donde luego se distribuía a la ciudad de Cuenca.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio

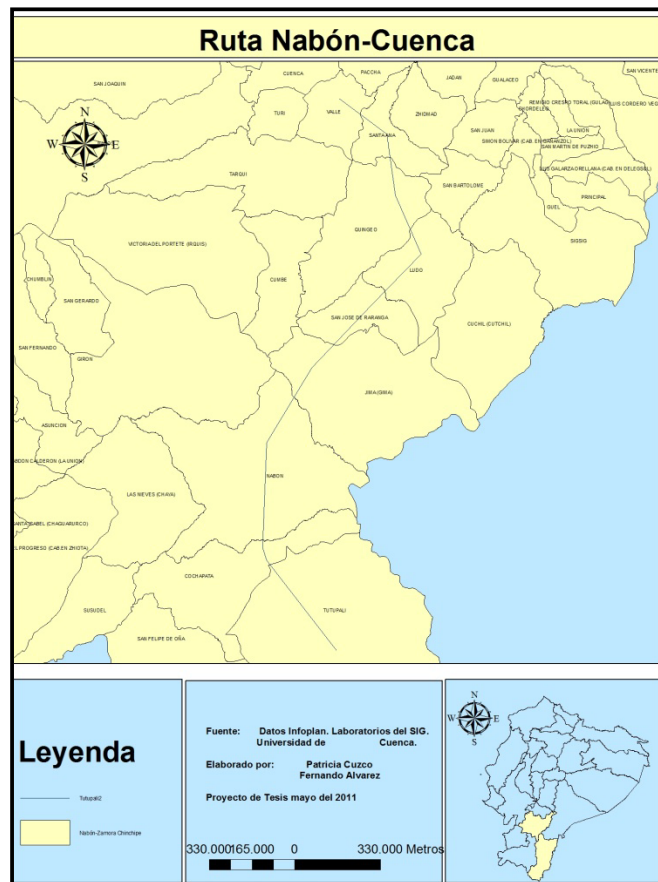


.04.4.4 Ruta Nabón-Cuenca

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Esta otra ruta también era muy utilizada en especial por los que eran oriundos de Charqui puesto que el otro lugar, de donde también traían aguardiente era Tutupali perteneciente a la provincia de Zamora Chinchipe, que está próxima a Charqui. Actualmente Charqui es una comunidad que pertenece al Cantón Nabón.

Nabón es un cantón que se encuentra ubicado al sureste de la provincia del Azuay, cuenta con 688,2km²; y está a una distancia de 69 Km. de la ciudad de Cuenca. Tiene una altitud de 3000 m.s.n.m. y su clima predominante es el frío; por lo que los contrabandistas oriundos de Charqui tenían que viajar hacia los lugares como Yunguilla y Tutupali, que eran lugares cálidos en donde se producen caña de azúcar y se destilaba el aguardiente.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Antes de ser Nabón un cantón, era una parroquia perteneciente al cantón Girón. Pocos años después Girón pierde la categoría de cantón y pasa a formar parte del cantón Cuenca, en 1869, para nuevamente retornar al estatus de cantón en 1884. Es así como Nabón se reincorpora al cantón Girón.

Sin embargo durante la presidencia del Ing. León Febres Cordero, diputados, autoridades provinciales y partidos políticos apoyaron decididamente la propuesta que pasó a la Comisión de Municipalidades y fue aprobado por el Congreso Nacional el 7 de julio de 1987, proclamando a Nabón como el octavo cantón del Azuay, resolución que fue publicada en el Registro Oficial del 7 de agosto del mismo año.

El cantón Nabón tiene población mestiza e indígena en su mayoría, motivo por el cual mereció el título de “Patrimonio Cultural del Ecuador”; al margen de eso la pobreza por la que atraviesa el cantón ha obligado a que sus pobladores migren hacia las distintas ciudades del Ecuador como Cuenca e inclusive a que migren fuera del país, siendo uno de sus destinos más frecuentes España, Italia y Estados Unidos.

Es esa misma pobreza que en la actualidad ha obligado a que sus habitantes emigren hacia otros lugares, debido sobre todo a la falta de trabajo y a que la agricultura ahora y hace mucho tiempo atrás no ha sido suficiente como para mantener económicamente a las familias que se dedican a ella, que los habitantes de Nabón decidieron dedicarse al contrabando del alcohol; actividad que fue muy peligrosa no solo por los problemas que podrían tener con la ley si los guardas los sorprendían con el trago, sino sobre todo por los caminos por

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

los que tenían que pasar para adquirir el trago sin que los guardas los atraparan, eso sin contar con el clima de páramo y el frío. Es de esta manera como los contrabandistas para evitar que los guardas los sorprendieran tenían varias rutas de difíciles acceso para llegar hacia los dos lugares de producción del alcohol, hacia Tutupali en el Oriente y a Yunguilla.

Como ya se dijo anteriormente Charqui es una de las comunidades del cantón Nabón que fue escenario de innumerables visitas de partes de los guardas, debido sobre todo a que la mayor parte de sus habitantes se dedicaban al oficio de contrabandear del aguardiente.

La mayoría de los contrabandistas que vivían en Charqui iban siempre al Oriente o a Yunguilla para traer el trago y distribuirlo después hacia ciertos sectores como la comunidad de Shiña, Jima, Paban, hasta llegar a Santa Ana y Cuenca. La mayoría de las personas demoraban de tres a cuatro días en ir y volver a sus casas, ya sea si se iban al Oriente o a Yunguilla.

Uno de los lugares en donde los contrabandistas iban a distribuir el aguardiente era Shiña, debido sobre todo al alto consumo de aguardiente de sus habitantes.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Centro de Shiña

Shiña es una comuna de Nabón que se encuentra a una altura de 2710m de altura sobre el nivel del mar, al igual que otras comunas están pobladas en su mayoría por personas indígenas. Actualmente es un ejemplo a seguir en cuanto a desarrollo, pues es una de las comunas más desarrolladas del Cantón Nabón.

Este desarrollo se debe a que sus dirigentes se han organizado y unido siempre para lograr que sus comunidades de mayoría indígena tengan mayor presupuesto que otras e inclusive más que una parroquia. Este desarrollo también se debe a la migración de sus habitantes y a sus remesas. Esta comuna también fue un sector de consumo del aguardiente, historia que ha sido corroborada tanto por los contrabandistas entrevistados, tanto por los habitantes del sector que aunque no son los que propiamente vivieron en esa época, les han quedado bajo recuerdos sobre lo que fue el contrabando del alcohol.

Otro de los lugares de Nabón en donde distribuían los contrabandistas el aguardientes, era Paván. Paván es una comunidad rodeada por colinas y

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



habitada por 400 familias, perteneciente a la comuna de Shiña, sector que ha sido poblada y es poblada actualmente en su mayoría por personas indígenas.

Este mismo sector en la actualidad y en la época de la colonia e inclusive mucho después en la época republicana, ha sido un lugar de extremo consumo del alcohol. Cosa que fue aprovechado por los contrabandistas del aguardiente, quienes iban a distribuir su trago en estos sectores poblados en su mayoría por personas indígenas, puestos que ellos eran los máximos consumidores de aquella época. Según los contrabandistas del alcohol los indígenas eran consumidores potenciales puestos que su misma condición y costumbres lo ameritaban, ya que para trabajar la tierra de sus patrones por largas horas y muchas veces sin comer hacía que ellos necesitaran del aguardiente para amortiguar el cansancio y el hambre que muchas veces pudieron haber sentido, en cuanto a su costumbre realizaban fiestas en donde siempre estaba el consumo del alcohol.

En estas comunidades como Shiña, Paván, Rañas, Jima, Ayaloma, y comunidades en general que estén compuestas en su mayoría por personas indígenas, tienen costumbres en donde el ingrediente principal es el trago; por ejemplo cuando una persona se casa, el hombre al pedir la mano de la novia lleva consigo tres regalos un borrego, una gallina y el trago, ya cuando se casan la fiesta dura cuatro días seguidos, dos en casa de la novia y dos en casa del novio, y por supuesto no falta el aguardiente.

Rañas es otra de las comunidades de Nabón también poblada mayormente por indígenas, también es uno de los sectores que pese a ser una área rural de

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Nabón y a tener una mala infraestructura vial, se encuentra hoy en día muy avanzada, esto se debe a los beneficios que les ha traído la migración de sus habitantes como también por la eficiencia de sus dirigentes al momento de pedir y exigir presupuesto para sus comunidad.

Rañas fue otro foco de consumo de aguardiente por donde los contrabandistas recorrían hasta acabar su trago. En este lugar en el pasado como en la actualidad sigue siendo necesario e imprescindible el aguardiente en todas las fiestas.

4.5 Conflictos con la ley.

Sin duda el contrabando del aguardiente al ser una actividad ilegal, prohibida por el Estado y penada por la ley, ocasionaba constantes roces políticos y sociales entre los que representaban al Estado y los que se dedicaban a dicha labor, son muchísimos los relatos de individuos que se enfrentaron más de una vez con los guardas ocasionándose frecuentes muertes de ambos bandos, personas que denunciaban a los guardas por abuso de autoridad y actos de corrupción de ambas partes. Quizá el caso más sonado del siglo XX en torno al tema que estamos tratando fue la matanza que hubo en el sector de Sanahuín, en Molleturo, suscitado en el año de 1932.

A continuación se muestra el juicio de tan sonado caso, que reposa en el archivo de la curia en la ciudad de Cuenca

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Primera página del juicio de la matanza en Sanahuin (archivo de la curia, Cuenca)

“Cuenca a catorce de julio de mil novecientos treinta i dos, ante el señor juez de la causa, doctor don Alfonso Heredia Crespo, i su secretario compareció el señor Rafael Rivadeneira Chiriboga, gerente del estanco de Alcoholes de esta zona, quien, juramentado legalmente i examinado conformen a los artículos 38 i 90 del código de enjuiciamiento criminal, dijo: ser de la edad de treinta y cuatro años, ecuatoriano nacido en Quito, casado, gerente del ramo de alcoholes de la zona austral, i sin generales con los señores agente fiscal i defensor de reos presuntos. Que hace cosa de veinte días que se capturo a un vendedor, de aguardientes procedente de la zona de Sanahuin: que, en los primeros momentos declaro verbalmente que el aguardiente que vendía lo había adquirido en Sanahuin donde un señor de apellido García, dando datos muy aproximados, acerca de la situación de la hacienda de dicho García: que, en vista de este aviso, i con el fin de obtener datos precisos sobre la localización de la hacienda; así como capturar el contrabando i a los contrabandistas, el exponente juzgó oportuno despachar, como en efecto despacho una comisión al mando del inspector del ramo don Guillermo Eldredge, i compuesta de los guardas Manuel Chica, Moisés Cortázar, Samuel Aguirre, Valentín Aguirre, Antonio Sola, Aurelio Álvarez, José J. Olmedo,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Hipólito Carrasco i Enrique León, que, el sábado cuatro del presente mes, se oyeron rumores acerca de que los componentes de la comisión habían sido Victimados en Sanahuin; que, por tal motivo, el declarante solicito del jefe de esta zona, que destacara una escolta; que, esta autoridad militar, mando quince hombres del batallón Guayas, al mando del teniente don Enrique Arguello, i en compañía de los guardas Agustín Monsalve i Amable Gómez; que, como hasta el miércoles, ocho del actual, continuaran propagándose alarmantes rumores i no se tuviera noticias exactas, nuevamente el que habla ocurrió donde el jefe de zona i obtuvo que se despachara a Sanahuin un contingente de sesenta hombres del Batallón Guayas, bajo las ordenes del mayor don Enrique López i del capitán don Alfonso Moscoso, llevando como guía al inspector del estanco, Don Diógenes Vera Rueda y al guarda Manuel Maldonado; que, posteriormente, el declarante, ávido de obtener alguna noticia, hizo personalmente varios viajes en automóvil, hasta el punto llamado “Dos Cuevas”, que queda cerca de Quinuas, en la carretera occidental; que, averiguaba sobre los sucesos con muchísimas personas i que todas le daban datos más o menos vagos i de referencias, sin llegar a constatar la verdad de los sucesos; que en la mañana de ayer, el señor jefe de zona recibió un telegrama desde Guayaquil, que le hiciera el coronel Don Ricardo Astudillo, Jefe de la cuarta Zona, en que, refiriéndose al teniente Ezequiel Arguello, decía; que Arguello y su escolta se habían visto precisados a tomar la vía de Naranjal, por cuanto casa de treinta individuos armados les habían atacado, queriendo arrebatárles un preso, llamado Alipio García, que había sido tomado en Sanahuin; que, ayer al medio día, el declarante recibió, a su vez, un parte telegráfico, el mismo que lo presenta, hacho de Guayaquil por el guarda

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Amable Gómez; que estas son las únicas comunicaciones oficiales, por las que se sabe que los empleados de aguardientes han sido atacados y victimados los que constan nombrados en el auto cabeza de proceso; que ignora el paradero del guarda Enrique León i que, conceptúa correría la misma suerte de sus compañeros; ya que la noticia de que este se ha escapado, parece muy aventurada; que, el exponente ha agotado todo empeño, ya por sí mismo, ya por medio de sus empleados, a los que has distribuido en diversas situaciones de la carretera, que conduce a Sanahuin, para obtener datos acerca de los crímenes y delincuentes; i de los únicos que ha tenido, son los que deja dichos, i además, lo constante en una declaración rendida ante el Ynspector provincial do José Rodríguez, por Ezequiel Contreras, el mismo que se halla en la policía de esta ciudad; que, para mayor abundamiento, presenta dicha declaración original, a fin de que se agregue al sumario i sirva para las indagaciones, recogiendo la justicia los datos que convengan. Que puede declarar los señores jefes de zona, don Aquilino Vázcones, los damas que han nombrado en esta exposición; así como las personas que constan en la declaración de Ezequiel Contreras.”

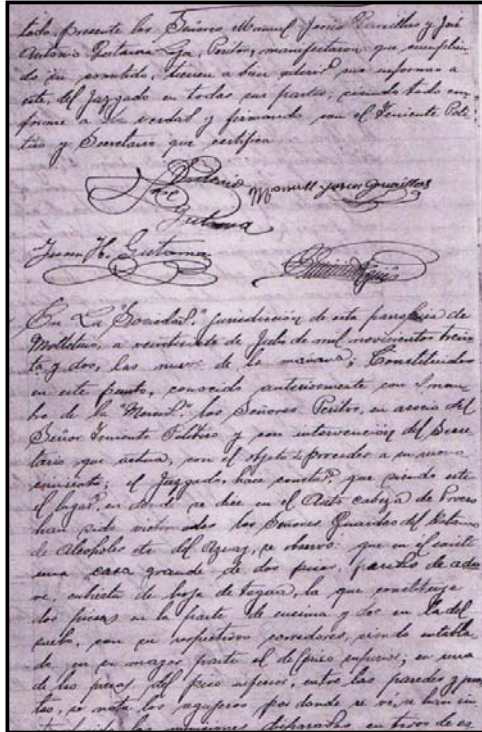


Diario “El Mercurio” del 15 de junio de 1932, en donde se anuncia la noticia

Autores:
Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Declaración de Samuel Aguirre Ochoa:



Página del juicio donde consta la declaración de Samuel Aguirre Ochoa, único guarda que sobrevivió a la matanza de Sanahuín.

“dijo, llamarse, como queda expresado, tener la edad de veinte i siete años, más o menos, ecuatoriano, nacido i avecinado en esta ciudad, soltero i guarda del ramo de alcoholes i tabaco de esta zona; que, el día treinta de mayo último, a eso de las

siete i media de la mañana, por ordenes del señor gerente don José Rivadeneira Chiriboga, partió el exponente, en junta de los señores, Ynspector Guillermo Eldredge, i guardad Manuel Antonio Chica, Moisés Cortázar, Valentín Aguirre, Hipólito Carrasco, Antonio Sola Egas, José Joaquín Olmedo, Enrique León Merchán. Aurelio Álvarez Quiroz, a la zona de Sanahuín, con el objeto, según le manifestó el Ynspector, de hacer unas mediciones de las cañas de azúcar de dicha zona, i cumplir otras instrucciones dadas por la gerencia; que, el primer día de viaje arribaron al lugar llamado “Chuspi-Puñupo”.....pernoctaron, sin novedad en la casa de Manuel Arias; que, al día siguiente, llegaron a Naranjapata, hospedándose en la casa de Ramón Solís; que, el día miércoles primero del presente, por vía de paseo o distracción, el exponente, acompañado del Ynspector Eldredge, i de los guardas Chica i

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cortázar, salieron de la casa de Solís i se dirigieron por un camino angosto hasta llegar a una quebrada; que, una vez en ella, percibieron un olor a chicha fermentada, que salía de una pequeña ramada; que, entonces bajo un pequeño montón de bagazo de caña, encontraron seis pipas de fermento para la elaboración de aguardiente; que, quedándose en el lugar de la ramada el Ynspector i los guardas Chica i Cortázar, el declarante se fue a la casa de Solís para comunicarle el descubrimiento a los demás compañeros; que, antes de llegar a la casa se encontró con Enrique León, quien se dirigió a la casa y el declarante regreso donde el Ynspector; que, a poco rato, acudieron todos los guardas a la ramada; que, entonces hicieron la búsqueda, de los útiles que debían existir para la destilación, mas, la hornilla había sido destruida esa mañana y los aparatos destilatorios no fueron encontrados; que, continuando la inspección, hallaron en la montaña un tonel, conteniendo cosa de cuatrocientos litros de aguardiente; que, el aguardiente fue trasladado a la casa de Solís, i en cuanto a los fermentos los dejaron en el mismo lugar, por cuanto estaban completamente adulterados; que, mientras hacían el acarreo de licor, salió un disparo de escopeta de entre el monte, hiriendo en el hombro del brazo izquierdo al guarda Cortázar, el que fue conducido a la casa; que, no pudieron trasladar el tonel, por cuanto desde los montes les acechaban i hacían disparos; que, ya todos en la casa de Solís, procuraban fugir sin que les sea posible, en vista de hallarse materialmente sitiados, i que, los guardas hacían servicios de seguridad contra los atacantes; que, por fin a eso de las dos de la mañana del día viernes, salieron de la casa de Solís, i como fueran atacados por los contrabandistas por todas direcciones, se dispersaron el declarante i mis compañeros, tomando el Ynspector i los guardas Chica i Cortázar i

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



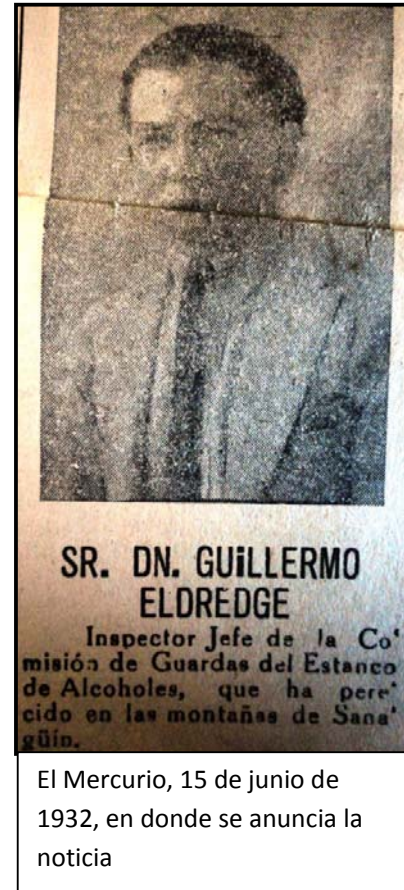
UNIVERSIDAD DE CUENCA

Carrasco el camino de abajo, con dirección a la casa de un señor Ochoa, i el declarante i los guardas Enrique León i José J. Olmedo se metieron al monte; habiendo antes, sido ya herido en la mano i en la pierna el guarda Olmedo; que, en vista de las terribles i apremiantes circunstancias, resolvieron pasar la noche en la selva hasta que anoheciera; que en la mañana siguiente fueron ya sorprendidos por los atacantes, que les habían estado buscando; que, viéndose totalmente incapaces de afrontar la situación, imploraron misericordia pidiendo que no se les matara, que entonces entregaron los fusiles a los traficantes i fueron conducidos al entable “ La Sociedad “ que, cerca de la casa de dicho entable, asomaron de hacia abajo unos individuos de apellido Cabrera, cuyos nombres ignora, i Francisco García, hermano de Alipio García; que, así las cosas, los nombrados dispararon matando instantáneamente a Enrique León i José J. Olmedo; que el declarante se abrazó a Enrique Lima, el que le salvo; que dicho Lima, conocido del declarante, decía a los atacantes que en caso de que fueran a victimar al que habla, debían también matarle a él; que, a de estos, el declarante fue conducido al monte a una choza o rancho i a pocos momentos, llegó preso el inspector señor Eldrege; que, los atacantes decían:

a ese que es el jefe, no hay que dejar con vida, instante en que uno de los huelguistas hizo un disparo al inspector, hiriéndolo en la clavícula derecha; que enseguida, el inspector corrió al choza y se arrodilló, solicitando misericordia;

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio





UNIVERSIDAD DE CUENCA

que no obstante tal actitud, uno de los atacantes hizo un disparo, causándole al señor Eldredge una herida en el pecho; que responde al nombre de Moisés García, i es hermano de Francisco Alipio García, ultimo al dicho ynspector, con un disparo de pistola, en el corazón; que , esta pistola era una de los que los atacantes arrebataron a los guardas; que, acto continuo, fue arrastrado el cadáver hacia el monte, dejándolo botado; que al regresar los que llevaron el cadáver, dijeron “nos bebimos la sangre”; que, efectivamente esos sujetos se hallaban ensangrentados;

que no conoce al que disparo un tiro de escopeta al ynspector en la clavícula, y si conoce, pero ignora el nombre del que le hirió en el pecho; que, respecto a los cadáveres de León i Olmedo, quedaron en el mismo lugar en que fueron victimados, sin saber el fin que tendrían dichos cadáveres; que, de la choza en que mataron a Eldredge, le trasladaron a la casa de Manuel Armijos, el que, lamentando los sucesos, decía: “ caramba si yo hubiera llegado un poco antes, no hubieran resultado estas muertes, i una vez que usted ha restado, usted ha de quedar y este seguro de que no le ha de pasar nada”; que, Armijos se constituyó en protector del declarante, contra el sinnúmero de atacantes que eran más de ciento; que, la noche pasó en la casa de dicho Armijos, quien le proporcionó, en junta de los demás, que estaban bebiendo, algunas copas; que, al día siguiente llegaron los de abajo, que habían muerto a varios guardas, y entre los que llegaron estaban unos cabreras, Armijos y Garcias; que, un Cabrera, cuyo nombre ignora, sacó un revólver para disparar contra el exponente; que, en tal circunstancia Armijos se puso entre el declarante i Cabrera impidiendo que lo victimaron; que, después subió el que depone a los altos de la casa de Manuel Armijos, i un muchacho llamado Sixto sin saber el

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

apellido, le dijo: “ están viniendo los da abajo conviene fugar”; que, en vista de esta advertencia, acompañado de Sixto, fugó internándose en la montaña i durmiendo en ella; que, al siguiente día, dicho Sixto fue a traer víveres, encontrándose con José Rodríguez, la mujer de éste, una pariente de Ramón Solís, Manuel Cruz Prado i otros más; que, sabedores estos de la situación del declarante, le mandaron a llamar con el mismo Sixto, llamada a la que acudió el que habla; que, entre el monte i una casucha, pasó algunos días en compañía de Rodríguez i demás nombrados, quienes le prodigaban la alimentación i otras atenciones; que con halagos y ofertas del poncho i mas objetos que tenia, llevo el declarante a obtener la simpatía de Manuel Cruz Prado, el que le condujo a una casa situada en la montaña, que se decía ser de un Bruno; que, en dicha casa habían varios individuos que se habían reunido para venir a Patul; que, el nombrado Bruno la proporciono una Bestia, i en junta de los que estaban en tal casa, salió con dirección a Patul; que, en el pajonal recibieron una noticia, respecto a que la tropa de gobierno estaba en Patul, que los que simpatizaban con los atacantes le decían; que la tropa estaba en contra del declarante, por cuanto se había adherido a la huelga; cosa que jamás podía ser cierta, desde cuando el que habla tenia avidez de verse con la tropa como medida definitiva de salvación; que, recibida la noticia de la llegada de la tropa en Patul, fue conducido a un lugar más remoto, así mismo de los pajonales donde se encontró con varias personas i entre otras, con Mercedes Prado i una Herlinda N, las que le dieron los alimentos; que, también encontró a Alfonso Arias, el que le proporciono una acémila, para que viniera, i aun se prestó a acompañarlo hasta la carretera de “ Chuspi-puñuna”, como en efecto le acompañaba; que, ya cerca de dicha carretera llegó Francisco García,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

hermano de Alipio García, i, poniéndole el revólver en el pecho del declarante, le dijo “ Ajo Ud., viene como amigo o como enemigo, haga el acto de contrición”; que, en vista de la actitud de García, el que estaba acompañado de otra persona, a la que no conoce el exponente le pidió misericordia, a lo que García opto por hacerle regresar; que, para dicho regreso, García le quito la cabalgadura, haciendo el que habla el viaje a pié; que, el susodicho, García le condujo a Patul i le dijo “ Ud. debe regresar a Sanahuin y permanecer allí, siquiera dos meses y no debe ir a Cuenca porque ha de declarar todo”; que, el declarante ofreció a García ir a Sanahuin; que de Patul se separo García i optaron con Alfonso Arias regresar al pajonal, donde las mujeres antes nombradas, que le prestaron atenciones; que, ya donde dichas mujeres, cayó enfermo i estuvo cuatro días en una cueva; que, un sujeto de nombre Julio, que había sabido el lugar donde se encontraban las acémilas en las que habías ido los guardas del estanco i los fusiles quitados a estos, lugar denominado “Tambillo”, se prestó a emplear los medios posibles para procurarle una bestia; efectivamente, trajo un mular propio del estanco que; Alfonso Arias, nuevamente, se prestó a servir de guía del declarante; como en realidad, a las dos de la mañana de ayer, salieron, acompañándole Arias hasta el carretero, agrega; que cuando estaba con José Rodríguez, la mujer de este, la pariente de Ramón Solís i otros mas, que también se hallaban perseguidos por los huelguistas, i cuando se acercaban estos para matarlos, ya que les perseguían incesantemente, huían i se internaban en la montaña, donde hasta tres días pasaban ocultos i sin tomas alimento alguno; que por referencia de los delincuentes, sabe que los guardas Chica, Carrasco i Cortázar i Ramón Solís, habían sido también victimados i sus cadáveres arrojados al rio; que, José

Autores:

Patricia Cuzco Duta

Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Rodríguez le conto que el cadáver de Enrique León había sido encontrado i enterrado por él; que, cuando Francisco García se encontró con el exponente cerca del carretero, dicho García había estado en espía de los que conducían a esta ciudad, preso a Alipio García; sin duda para atacar a la escolta i liberar a Alipio; que, cuando el inspector Eldrege iba a ser asesinado, cantaba, hacia todo lo posible para agradar a los asesinos, i aun les enseñaba cartas de su esposa; todo esto con el objeto de conseguir misericordia de sus enemigos; pero que nada valió y fue inmisericordemente victimado; que, por referencia del sujeto llamado Julio, al que ya ha nombrado, supo que el guardia Valentín Aguirre había sido ultimado a machetazos; que, la voz publica en Sanahuín, i el decir de todos los huelguistas, era que todos los guardas, aun Aurelio Álvarez Quiróz i Antonio Solá habían sido asesinados; que, Manuel Arias residente en “ Chuspi- Puñac” i que no ha tomado parte de la huelgas, i aun es perseguido por estas, tiene el poncho del Guarda Manuel Chica, por haber dejado dicha prenda en la casa de Arias; que, el cadáver del inspector fue despojado de todos los vestidos, inclusive de las polainas; procedimiento que se empleo por los asesinos con todos los cadáveres; que el inspector dejo encargado donde Manuel Arias un zamarro de caucho, el declarante un poncho de aguas i los demás guardas, otras prendas, las mismas que el exponente, cuando le hiciera regresar Francisco García, las recogió y dio a sus protectores, como gratificación de los importantes servicios que le prestaran. Preguntado por el delegado sobre si conoce a Alipio García i a Ezequiel Contreras, i si estos sujetos estaban entre los victimarios a los guardas o al inspector, responde que no recuerda si conocerá a dichos sujetos, a los que deseara verlos para identificarlos; que, llevo a saber, por referencia que los contrabandistas habían

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

atacado a una escolta del gobierno en Sanahuín. Que sabe que entre los asesinos han estado Luis Rosendo y Manuel Álvarez, Juan Ignacio Armijos, Rosendo García,... Arcesio Álvarez, unos Contreras, cuyos nombres no decía, i otros muchísimos, que no recuerda". (Juicio, sobre la matanza en Sanahuín, Archivo)

Este acontecimiento, en cierta forma atemorizó un poco a los guardas y subió los ánimos de los contrabandistas, pues, existió algunas enmiendas por las zonas de: Pucará, La Unión, Yunguilla y Paute pero con muchas limitaciones. Después de estos episodios la zona de Sanahuín fue considerada un lugar de mucho peligro, sus autores pagaron sus penas en el penal García Moreno en Guayaquil.

De parte de la sociedad cuencana había muchísima crítica al sistema de manejo y control del Estado en el ramo de alcoholes, para muchos la venta de aguardiente debía ser libre, tesis que la defiende el doctor Martínez Muñoz Gonzalo, en su tesis *"crítica a la ley de los estancos"* previa al grado de doctor en jurisprudencia, en la Universidad de Cuenca, en el año de 1946.

En esta tesis, Gonzalo Martínez hace mención a los artículos que estaban vigentes en 1946, un dato importante ya que nosotros anotamos antes la ley estancos de 1916, el ex estudiante de derecho luego de los artículos hace sus críticas que son importantes ya que creemos que reflejan un ideario de la sociedad cuencana de la época.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

“El art 1º.- de la ley de estancos y mas artículos siguientes, hasta el 47, comprendidos entre los capítulos 1, 2, 3 y 4 de la citada ley, prescriben que:

“solo el estanco, puede producir, importar, exportar, distribuir y vender los productos provenientes de la destilación de la caña de azúcar o de cualquier otra materia prima; sembrar comprar, vender e importar tabaco en rama; explotar minas, pozos o yacimientos de cloruro de sodio existentes en la república, importar, fabricar y refinar el articulo; distribuir, vender, importar, exportar fósforos y sus similares; y faculta a los particulares para que con las limitaciones legales elaboren estos artículos monopolizados, pero sin que puedan vender sino tan solo al estanco. Así mismo prohíbe la elaboración de cervezas, la rectificación y fabricación de licores en general, sin el respectivo permiso de las gerencias provinciales; las cuales pueden conceder, previo aviso a la dirección general del estanco, sobre las precauciones higiénicas del producto y siempre que el solicitante de aquel permiso se sujete a todo lo prescrito por la ley y reglamento de dicha institución”

“La ley era un abuso al productor ya que al vender solamente al estanco, no recuperaba ni el trabajo ni la inversión que se hacía en la plantación. Se perfila mas esta injusticia y falta de respeto al derecho ajeno, si se toma en cuenta que la relación de compra al productor y venta al público consumidor, es en el agua ardiente, por ejemplo de 2 sucres 20 centavos cada litro a 8 sucres 80 centavos cada litro que vende el estanco, determinándose así una máxima utilidad, sin proporción entre el valor adquisitivo y el precio de venta.”

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



El productor para 1946 estaba obligado a entregar al estanco aguardiente de 58 grados, el estanco procede a hidratar el producto y bajar a 52 grados para la venta, operación que representa mayor utilidad para la mencionada institución “por otra parte el estanco no contempla para la recepción y el pago la calidad del producto por lo tanto no considera el capital que se ha invertido porque se da el caso de que no es lo mismo el aguardiente destilada de caña criolla cuya zafra se hace cada tres años, que el aguardiente destilada de caña extranjera que se cosecha cada dos años, como es lógico en la primera hay un años mas de inversión, el productor para no trabajar a perdida busca la manera de burlar la ley para defender su capital, recurriendo a veces a medios corruptos para comprar las conciencias de los encargados de velar por el cumplimiento de la ley.

Art.48.- *“En caso de presunción de contrabando, los empleados debidamente autorizados por el reglamento respectivo, podrán penetrar en las casas, fincas y demás propiedades privadas, sin otro requisito que la presentación de su cedula de identidad, en la que constara la autorización u orden para practicar pesquisas y allanamientos. La resistencia que se opusiere a dichas visitas constituirá presunción de complicidad en el contrabando. Así mismo para prevenir cualquier contravención a la ley, los empleados tendrán libre acceso a los establecimientos u oficinas públicas y a los vapores y aviones que lleguen a puertos nacionales.*

Los empleados que efectuaren allanamientos estarán en la obligación de presentar informes escritos y detallados de todas las circunstancias relacionadas, con el allanamiento practicado y serán responsables de todo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

abuso o infracción así como de cualquier ocultación o alteración de la verdad de los hechos expuestos en el informe respectivo, y la autoridad de que el reglamento les invista se considerara circunstancias agravante para la sanción de cualquier abuso, infracción o falsedad.”

Art.49.- *“los empleados del ramo de alcoholes que aprendieren un contrabando y no lo pusieren a disposición del juez, los que por no cumplir con sus deberes, o por malicia ocultaren las producciones clandestinas, o permitieren el libre tránsito o movilización de ellos, o contribuyeran directa o indirectamente dejar impugna la infracción, serán inmediatamente destituidos de sus cargos y condenados a las demás penas que establece esta ley para los encubridores.”*

Art.50.- *“el empleado que capturare un contrabando extenderá inmediatamente el acta respectiva de aprehensión y pondrá a disposición del juez a los presuntos culpables en un término que no exceda las 24 horas, mas el de la distancia, junto con todos los objetos materiales de la infracción, como, caballerías, carruajes o cualquier otro vehículo que hubiere servido para ello; aparatos, vasijas, utensilios empleados para el mismo objeto, aunque no fueren del presunto autor de la infracción”.*

Art.51.- *“los inspectores, subinspectores y demás empleados que llegaren a conocer de la aprehensión de un contrabando o lo aprendieron personalmente, procederán a recibir las informaciones, declaraciones y demás datos conducentes al esclarecimiento del hecho; y si hubiere presunciones de responsabilidad, procederán a la captura de los sindicados y remitirán dentro de 24 horas al termino de la distancia todo lo actuado al juez de la causa.”*

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Art.52.- *“en el acta de aprehensión de un contrabando, se nombrará cuando fuere necesario un depositario de responsabilidad, para la custodia de los objetos que fueren materia de la infracción.”*

Art.56.- *“conocidos que fueren por el juez, las diligencias a que se refieren los artículos 50 y 51 de esta ley, pronunciara inmediatamente sentencia; pero, si necesitare de nuevas pruebas o las pidiere el sindicado, las practicará en el termino de 4 días que podrá suspender por una sola vez”*

Art.58.- *“para la apreciación de la prueba el juez de contrabando se guiará preferentemente de su criterio personal”*

Art.63.- *“además de la pena común de comiso los autores de contrabando sufrirán las siguientes: cuando el valor del objeto material del contrabando no exceda los 100 sucres se impondrá la multa de 100 a 500 sucres o prisión de 15 días a 3 meses. Cuando el valor del contrabando exceda los 100 sucres, sin pasar de 1000 sucre, se impondrá la multa de 200 a 3000 sucres o prisión de 1 a 6 meses. Cuando el valor del contrabando exceda los 1000 sucres, la pena será de 3 meses a 1 año de prisión o de 1000 a 10.000 sucres de multa. Los cómplices y encubridores en el delito de contrabando, serán sancionados con una pena hasta de las dos terceras partes de las que se impusieren a los autores.”*

Art.67.- *“en la sentencia condenatoria, salvo lo dispuesto en el artículo 61, se dispondrá el avalúo y el remate de los objetos aprendidos, remate que se llevará a cabo, conforme a lo dispuesto en la ley orgánica de hacienda ante el*

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

juez de la causa, al día señalado, previo anuncio por tres carteles que se fijaran en tres de las paredes más frecuentes del lugar.”

Art.68.- *“no será materia de remate, sino que ingresaran al haber del estanco, los artículos estancados o de uso no permitido, así como también los aparatos de fabricación que se hubiere capturado.”*

Art.68.- *“del valor de la multa y producto del remate de los objetos aprendidos, se denunciaran previamente los gastos de la aprehensión y los costos del juicio, hecha esta deducción se entregará el 50% al denunciante, el 25% a los empleados aprehensores y el resto a la caja de la respectiva gerencia. Si no hubiera denunciante, los empleados que capturaron el contrabando por orden superior tendrán derecho al 25%, que lo distribuirá el juez equitativamente; pero, si ellos fueren denunciantes tendrán derecho a un 50% más. Los gerentes que no cumplieren con la obligación de hacer efectiva la participación otorgada en este caso a los denunciantes y aprehensores, pagaran una multa equivalente a dicha participación.”*

“Si bien es cierto que toda la ley, Esta clarificada en los artículos en la práctica no se aplicaba ni por parte de los directivos principales y menos aun por el personal de control de campo. Que una mayoría de empleados inferiores del ramo de alcoholes, encargados de la vigilancia y control de contrabando, se constituyen salvo honrosas excepciones, en contrabandistas de primera categoría, y esto se confirma si advertimos que, en las respectivas fabricas productoras de artículos monopolizados, se radica un empleado cuya misión,



es cuidar exclusivamente el artículo elaborado y no permite la venta ni la movilización clandestina que bien pudiera pretender el productor, y pese a todo si se registra en los archivos judiciales del estanco, encontramos que un 95% de contrabandos tiene su origen en las fabricas que están bajo el control directo de empleados del estanco lo que prueba ampliamente y sin dejar lugar a duda que la falta de idoneidad de los empleados controles de fabrica, permite al productor sobornar a los referidos empleados y disponer del artículo clandestino.”

“Los empleados de estanco presumen contrabando, donde no hay sino algo de que aprovecharse, y sin más que exhibir la placa metálica que portan como comprobante que son empleados del ramo de alcoholes, penetran en casas fincas y demás propiedades privadas especialmente de la gente indigente, y de aquella que no tiene ningún influjo social y político, y de no encontrar contrabando proceden a prevenir las infracciones a la ley de estanco, cometiendo un sinnúmero de abusos que rayan en criminalidad. Pues no son pocos los casos denunciados al respecto sobre, violaciones forzamientos, robos de dinero, etc. y sin que pueda la parte ofendida probar estos delitos generalmente por falta de testigos presenciales del hecho. Así mismo son repetidos los casos en que los empleados al efectuar el allanamiento, llevan consigo una cantidad de aguardiente, para luego de registrar el domicilio allanado acusar a sus propietarios ser autores de contrabando y acarrearles sanción por un delito que nunca cometieron.” Es por eso que diariamente se presentaban informes falsos por parte de los guardas y estos se hacían efectivos tan solo con la declaración juramentada de los mismos, evitando así sanciones de parte de la ley.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

“Los empleados que llegan a conocer de la aprehensión de un contrabando, o lo aprenden personalmente, proceden a recibir informaciones, de clarificaciones y más datos conducentes, al esclarecimiento del hecho y que para ello muchos empleados recurren a la amenaza y medios coercitivos, que tiene por fin hacer que el sindicato declare a satisfacción de los aprehensores y confiese ser autor del delito pesquisado, con lo que procedían a llevar al delincuente a la gerencia junto con toda la familia, con el objeto de que sean sancionados todos, incluyendo a niños de diez y doce años.”

“Frecuentemente los empleados de estanco, salen a comisión de servicio para la captura de contrabandos, a los páramos por donde generalmente se conducen clandestinamente fuertes cantidades de artículos monopolizados y no han faltado ocasiones en que han logrado capturar a veces con el infractor o conductor del artículo y a veces sin él. Los guardas proceden a tomar los datos, pero el infractor proporciona información falsa incluyendo el nombre, por lo que todo el juicio se hace a nombre de una persona que nunca tuvo nada que ver. Los abusos por parte de la autoridad eran, contra de la individualidad personal, contra la inviolabilidad de domicilio, arrebatos de bienes, y otras tantas inmoralidades mas, a las que mueve la codicia de percibir el respectivo porcentaje de gratificación.” (Martínez, Crítica a la ley de Estancos, 1946)

Coincide lo que Martínez expone en su tesis con lo que nos contaron algunos entrevistados para la realización de este trabajo, fue un roce social que ni siquiera respetaba vínculos familiares, es así que algunos denunciante eran

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



los mismos familiares, por ejemplo en Baños un individuo de apellido Calderón era contrabandista y luego consiguió trabajo como guarda del estanco, esta persona conocedora del modus operandi de los contrabandistas les tendía emboscadas en los caminos incluso a su propia familia que se dedicaban al negocio. Los puestos de guardas y demás autoridades del estanco eran conseguidos por medio de amistades influyentes, por encima de que fueran o no personas honestas.

4.6 Testimonios de algunos contrabandistas.

El contrabando de aguardiente fue una faceta histórica del pueblo Azuayo, fue una vivencia de nuestra sociedad en donde participaron cientos de personas cada uno buscando sus intereses. Para la realización de este trabajo nos hemos referenciado en las entrevistas que nos dieron personas que fueron miembros activos de aquel fenómeno social, que estuvieron allí viviendo los riesgos y que hoy han aportado para dejar escrito algo que quizá carezca de importancia para algunos, pero que nos podrían ayudar a entender la dinámica de nuestro pueblo en el marco socio-cultural y económico.

Los entrevistados nos relataron los hechos con cierta nostalgia, aduciendo que fueron tiempos en donde la vida era muy difícil, que había que buscar como sea el medio para sobrevivir con sus numerosas familias, por otro lado hablaron con cierto orgullo de haber formado parte de los acontecimientos entorno al contrabando, con rencores con las autoridades que a pesar de los años no logran olvidar.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Si bien hubiéramos querido abarcar en este trabajo una mayor cantidad de entrevistados, creemos que los que constan son suficiente para el análisis deductivo. Como contraparte. Incluimos una entrevista a José Neira quien trabajó para el estado en el Estanco desempeñándose como inspector.



4.6.1 JOSE MARIA JACOME BRITO

Según nos cuenta don José María, “desde que tenía 17 años de edad hasta los 31 años trabajaba en la fábrica de destilación de aguardiente propiedad de su padre don Daniel Jácome en Yanayacu que es en la parroquia Chaucha perteneciente al cantón Cuenca.

Don Daniel Jácome, formó una sociedad de productores de Aguardiente que tenían su finca en Chaucha, para así afiliarse al estanco y tener un cupo para entregar el fruto de su producción, los socios eran:

Rosendo Pacheco, Néstor Pacheco, Ángel Pacheco, Lizardo Vanegas, Alberto Quezada, Reinaldo Pacheco, Gilberto Pacheco, Aurelio Contreras, Manuel Domínguez, Antonio Saldaña, Víctor Prado y Daniel Jácome

Cada socio ya una vez afiliado al estanco, cada uno sacaba lo que podía producir pudiendo ser 4000 o 5000 litros cada semana. Se molía en trapiches

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



de bronce o hierro, los alambiques de cobre se enviaba a hacer con don David Gutiérrez en el Vado, a veces él también prestaba sus servicios a domicilio.

El guarda de estanco iba a la finca a controlar la producción y allí vivía, había pues que darle posada y comida, estos guardas estaban siempre armados. El guarda llevaba un registro diario de producción, lo que se producía demás se sacaba por contrabando y del dinero que se obtenía el guarda recibía una comisión así él se hacía que no había visto nada.

El estanco nos pagaba a 1.90 sucres cada litro de aguardiente, lo malo era que los pagos se hacían efectivos a los 6 meses y a veces hasta un año. Por lo que era necesario para poder sobrevivir vender aguardiente de contrabando, a ellos se les vendía a razón de 300 sucres los 80 litros es decir una mula que llevaba dos perras de 40 litros cada una, los contrabandistas que habían muchos, vendían a 500 sucres los 80 litros, así obtenían una ganancia de 200 sucres por cada mula de aguardiente.

Algunos de los contrabandistas que recuerdo son: Rosendo Figueroa, Manuel Toledo, Fidel Guevara, Víctor Calderón, Julián Jácome, Enrique Jácome, entre otros, las perras de caucho las hacía don Eloy Cedillo en Baños.

Desde que los contrabandos salían desde San Francisco en Chaucha hasta llegar en Baños, Sayausí y San Joaquín de donde eran la mayoría de contrabandistas se hacía unos 4 días, durmiendo en las posadas de Chaucha, Angas y Soldados.

Los arrieros andaban entre 3 o más, cada uno con 2 o 3 mulas de aguardiente, siempre una persona venía adelante para así, advertir con un silbo el peligro de

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la presencia de los guardas del estanco, este método lo llamábamos postas. El aguardiente se entregaba en Guzho, en el Valle y donde hoy es la Feria Libre.

Don Daniel Jácome, según nos cuenta su hijo José María Jácome, destiló desde 1948 hasta 1971, año en que murió su esposa Leticia Brito y tuvo que vender la finca para estar más cerca de sus hijos. El estanco recibía el aguardiente en San Blas, de allí levaban a embotellar en la embotelladora del Azuay el licor Cristal, el licor que se entregaba al estanco era de 24.5°, veíamos como en nuestra presencia añadían agua para bajar los grados al aguardiente.

El proceso.-...bueno primero se molía la caña en el trapiche, luego el guarapo se pone a fermentar, para que dicho proceso se acelere, poníamos agua hirviendo o también un ladrillo incandescente, para que se caliente la chicha y empiece a fermentar, la destilación por lo general se lo hacía al día siguiente, el licor al comienzo salía hasta de 40° pero iba disminuyendo los grados hasta que al final salía de unos 18°.

Nuestra asociación entregaba 4000 litros de aguardiente al estanco, transportar tantos litros desde Chaucha hasta Cuenca era lo más difícil, pues 1000 litros se llevaba en 12 mulas, por eso teníamos que pagar los fletes a otros arrieros porque solo nosotros no podíamos transportar, lógicamente nuestros gastos subían y la ganancia disminuía, ese era el motivo principal por el que se hacía trago de contrabando, para ganar algo más de dinero ya que lo que quedaba del estanco era muy poco.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Mientras, se traía el aguardiente a Cuenca, el guarda sellaba el cabezote del alambique, para que no se siga destilando y como el guarda, acompañaba la caravana a Cuenca, alguien se quedaba destilando en la fabrica ya que teníamos otro cabezote escondido en algún lugar bien seguro, era la oportunidad para hacer aguardiente de contrabando”

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista a José María Jácome, 15 de agosto del 2010, Baños – Cuenca

4.6.2 JOSE NEIRA REYES

José Neira, nació en Cuenca en 1946, fue por muchos años un empleado del estado en el ramo de alcoholes.



“Trabajé más o menos en el 72 al 1980, entre como inspector cantonal de alcoholes, con el transcurso del tiempo entré al concurso y fui inspector provincial de alcoholes, los inspectores cantonales habían en cada cantón, habían guardas para el control de las fabricas, por ejemplo en santa Isabel había uno, en Yunguilla – la Unión, había otro, acá también, sectores por ejemplo..., teníamos acá en Paute había un inspector, en Gualaceo otro inspector, y el provincial era en Cuenca, desde donde se manejaba el Azuay y Morona Santiago.

Las funciones como inspector cantonal era la de controlar las fabrica semanalmente, ir desde el inicio de la fábrica, sellar la fabrica, las partes por donde podían robarse el aguardiente, entonces se le sellaba eso y se le autorizaba la destilación, se iba cada semana a medir cuantos litros se ha producido en la semana, eso se hacía todos los sábados, por ejemplo 1200 litros de aguardiente 70/15, entonces nosotros teníamos una tabla que se le reducía a 56/15 entonces aumentaba el volumen de aguardiente, eso a su vez llegaba 10000, 9000 litros y se alquilaba un tanquero con orden con una guía,

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que daban en la Jefatura y se llevaba el aguardiente a la embotelladora Azuaya y a la Playa.



José Neira en una inspección de rutina

...entonces como inspector provincial yo tenía que controlar el desempeño de cada inspector en los cantones, a los que estaban designados que cumplan como es debido, que estén en sus lugares de trabajo, a su vez yo también salía a controlarles allá, como también salía a decomisar aguardiente en las carreteras, en Sanahuín, Taquiculebra, Chaucha, Soldados... Íbamos a esperar allá que suban las muladas y allí se les incautaba el aguardiente, mismo que se traía acá y se entregaba a bodega, en San Blas midiendo cuantos litros se entregaba, cuantas perras se entregaba y si había acémilas también se le entregaba al bodeguero, ya que se les quitaba el aguardiente junto con el transporte, y se entregaba haciendo una acta de entrega recepción, cuando había caballos se hacía un juicio, al que estaba encargado se le detenía y se le mandaba a la cárcel, porque era un delito, y no había... no tenía fuero especial ninguna persona que transportaba aguardiente, o sea no se libraba nadie, podía ser el presidente de la República, si cometió ese delito

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

..Tenía que pagar, que pague la multa o se terminaba en juicio, había un abogado en el departamento de alcoholes.

Todo lo que se recaudaba por las multas iba a parar en recaudaciones y luego ingresaba al estado, cuando había los remates de las acémilas, carros, etc. todo eso ingresaba a las arcas del Estado, y la jefatura inicial de aquí del Azuay casi pagaba los atrasos de las jefaturas a nivel nacional.

Los puntos que más producían alcohol eran Sanahuín, Taquiculebra, Chaucha, entraba también aguardiente del Cañar, del Oriente, nosotros íbamos a Loma de Puerco a esperar los carros que venían. De contrabando se llamaba cuando no tenían autorización o permiso, ese permiso a veces lo firmaba yo cuando no estaba el jefe de alcoholes, era pues el segundo jefe aquí, pero se daba en estadísticas, se daba la autorización para el transporte de aguardiente, pero para las embotelladoras, no para el contrabando, por ejemplo había 20000 litros de aguardiente en una fábrica, entonces quiere entregar a la embotelladora azuaya, va a la embotelladora y dice queremos entregar cierta cantidad, ya que eran accionistas, entonces venían con una guía de movilización de alcoholes, se les extendía , entonces iba un tanquero, y para traer ese aguardiente venían con un empleado de estanco con su respectiva guía.

.....yo he cogido a muchos contrabandistas, porque no ha tenido ningún compromiso con nadie, ha capturado carros, asemillas, acá en Paute también de los señores Vásquez, yo les llegué a dominar cuando era un joven, yo entre de 23 años y, pues era el jefe, en una ocasión los Vásquez me desafiaron a duelo en el parque María Auxiliadora, les he dado bala, les he metido presos.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Durante mi periodo no hubo ningún muerto de ningún bando, nosotros lo único que hacíamos era quitar el aguardiente, y claro....que nos daban bala y trataban de matarnos, porque en realidad era trabajo de ellos, pero nuestro trabajo también era quitarles.

En la entrada a Gima, allí la gente era bien brava, otra era en Chiquintal, Checa, por donde también entraba contrabando desde el Cañar, allí ellos nos disparaban, en el pueblo nos recibían a palos el reto que pasábamos con lo que habíamos incautado, en una ocasión el ejército nos auxilió con dos carros de militares porque la situación se puso grave y ya nos estaban matando en Chiquintal donde es la represa de Labrado.

Creo que las personas se dedicaban al contrabando porque era un negocio bueno, la gente se ganaba su billete, claro que no se puede hacer una comparación con el tráfico de drogas de hoy en día...no hay punto de comparación.

Gerentes: Capitán García, Capitán Albornos, Galo Córdova Arteaga, Capitán Maldonado



Guardas del estanco en una inspección en el Oriente



UNIVERSIDAD DE CUENCA

...Yo estuve de gerente interino, en el tiempo de Jaime Roldós, llegaron a pedirme la lista del personal, para suplantarlos por la gente de su partido, y yo no les quise dar, un día de esos me llegó una notificación desde Quito agradeciéndome mis servicios, que aceptan mi renuncia, cuando yo nunca las presenté. Me reemplazó un José Carabajo, el era el último de ahí se acabó alcoholes, porque se puso un impuesto a la caña y quedó libre el Aguardiente.

Mientras se mantuvo el estanco se importaba licores, se controlaba también la fabricación de vinos, pues habían unas dos o tres fábricas de vinos, la una era de Jorge Vega en la avenida Loja, había las fábricas, destilerías de Uzhupud, de don Cornelio Vintimilla, el destilaba hacia ron San Miguel, hacia coñac. Don Nicolás Crespo tenía en la Playa y la embotelladora del Azuay lo que es el licor Cristal, en el caso de la cerveza no era controlado, lo que si se controlaba era en las cantinas que se venda el embotellado, había allí un registro donde el empleado de estanco dejaba anotando cuantas botellas había, eso se hacia todos los días, para ver si vendían o si estaban vendiendo contrabando lo cual se le revisaba en toda la cantina.”

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista a José Neira Reyes, el 13 de Enero del 2011, Cuenca.

4.6.3 ENRIQUE JACOME

“Enrique Jácome, es nativo del caserío de Angas, el nos cuenta que su padre don Julián Jácome, ya trabajaba en los viajes llevando aguardiente desde Chaucha hasta Cuenca, desde hace mucho tiempo. Cuando don Enrique se convirtió en un joven empezó también a trabajar en lo mismo, junto a sus hermanos, más tarde cuando se



casó con Ana Calderón, oriunda de Huizhil – Baños, siguió trabajando en el contrabando del alcohol, y en cierta época del año se dedicaba a las labores agrícolas tanto en Angas como en Huizhil.

“Nosotros traíamos el trago, desde San Gabriel en Chaucha, desde la hacienda San Antonio de un señor llamado Juan de Dios Roldán o también desde Yanurco que es más abajo de San Gabriel....yo siempre viajaba con tres mulas, mis compañeros de viaje tenían igual cantidad o más, dormíamos en el corredor de las haciendas ya que allí las atenciones no eran muy buenas, al días siguiente nos cargaban el trago en las perras sacando de unos grandes tanques donde almacenaban el licor, el viaje era por el camino de herradura que hasta hoy es utilizado en algunas partes aun que la mayoría ya ha desaparecido. Hacíamos los descansos en Naranjos, luego en Angas, Soldados y a llegar en la casa en Huizhil, este viaje duraba de tres a cuatro

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

días, dependiendo como estaba el tiempo. En el tiempo que trabajaba el carretero ya llegaba hasta el caserío de Soldados, pero pocas veces se transitaba por ahí, porque por la carretera andaban los guardas del estanco.

Por supuesto que íbamos bien preparados a los viajes, llevamos alimentos como Cuchichaquis, carne de res a de chanco, café y mote.....para protegernos del frio que hacía más en Angas y en Soldados, teníamos zamarros de caucho, un poncho de aguas y por dentro ropa de lana, a pesar de eso algunas veces nos cogía esos grandes aguaceros y nos empapábamos.....cuando nos enfermábamos solíamos tomar un quemado de trago con azúcar que ayudaba a amortiguar cualquier molestia hasta llegar a las posadas o a nuestras casas.

Deje de contrabandear en 1979, porque empezaron a controlar más, y daba miedo ir a parar en la cárcel, avance a comprar un carro para alquiler y en eso estoy hasta la actualidad.”

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Entrevista a Enrique Jácome y recorrido de campo, 15 de Enero del 2011,
Huizhil – Baños – Cuenca

4.6.4 VÍCTOR CALDERÓN

Víctor Calderón, es nativo del Baños nació en 1929. El nos cuenta que trabajó en el contrabando desde que tenía unos 16 años, ayudando a su padre don Celso Calderón.



“Cuando me casé, empecé también por mi cuenta a ir a los viajes a traer aguardiente desde Chaucha, andábamos con algunos más de aquí de Baños, ya que al contrabando se dedicaban casi todas las familias, la razón era que no había en que trabajar y además se ganaba muy bien cuando no nos quitaban los guardas el cargamento. El trajo lo traíamos de Chaucha de un señor de apellido Bravo. El viaje que se hacía una vez al mes duraba entre ida y vuelta unos ocho días...según como conseguíamos la carga, sino hasta un mes se demoraba, ya que nos tocaba ir a buscar licor en otras molienda porque de donde siempre sacábamos no tenían destilado. Algunas veces teníamos que trabajar nosotros mismos en las moliendas ayudando en la molido de la caña y en la destilación hasta que se complete la carga.

La mula de trago, que eran dos “perras” en el tiempo que trabajaba costaría unos 20 sucres, aunque a veces el precio subía un poco, dependía también de la época. Ya en Baños se vendía la mula de trago a unos 40 sucres. Haciendo relación con lo que ganaban otras personas, por ejemplo un albañil, en el contrabando se ganaba mucho más. Claro que era una gran pérdida cuando

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

nos quitaban los guardas ya que un caballo costaba unos 200 sucres, y una mula unos 1000 sucres, más el cargamento representaba mucho dinero.

... Me cogieron como unas 10 veces los guardas en el cerro, por suerte solo me quitaban la carga, ya que yo me escapaba para no ir a parar en la cárcel, además que los guardas nos echaban bala, por lo que no podíamos enfrentarlos, a un amigo mío de Angas le cogieron los guardas y pasó como tres o cuatro meses en la cárcel, le habían cogido en Sustac.

La ruta que hacía era de: Chaucha, Angas, Cancán, Chanchan, Huasiloma, cuando estaban rondando los guardas veníamos por Alpachaca cabalgando en la noche, dormíamos entre las quinuas o en algunas cuevas ya conocidas como la de Yanahurco que es en la parte alta de Sustac y cuando avanzábamos a llegar pasábamos la noche en las posadas. En el tiempo que no estaba de viaje me dedicaba a coser camisas y también a las labores agrícolas.

Deje de trabajar en el contrabando para hacerme chofer, era menos arriesgado y pasaba más cerca de mi familia, a eso me he dedicado hasta hoy.”

Entrevista a Víctor Calderón, 12 de Febrero del 2011, Huizhil – Baños – Cuenca



4.6.5 CELIA BRITO

Celia Brito, nació en Baños el 24 de diciembre de 1919, viene de un hogar de 7 hermanos, sus padres fueron Manuel Salvador Brito Narváez y Margarita de Jesús Brito Ríos, ella nos cuenta:



“Desde que tengo uso de razón me acuerdo que ya existían los contrabandistas, que traían aguardiente de la zona de Chaucha, mi padre era mayordomo en una hacienda en Soldados que era propiedad del doctor Remigio Crespo Toral, por lo que él veía como pasaban los arrieros por el cerro llevando las mulas de trago, de repente se les daba posada en la casa para que descansan.

En Baños mismo, la mayoría de personas se dedicaban a contrabandear a pesar de lo peligroso que era. Me casé con Antonio Calderón que era oriundo de Baños y el también se dedicó a traer trago de Chaucha para venderlo aquí en Baños, una vez al mes él se iba de viaje con algunos familiares más, si se ganaba algo de dinero, cuando todo salía bien, ya que a veces les cogían los guardas y les quitaban el trago o las mulas rodaban y se perdía la carga. Mi marido algunas veces regresaba a los 4 días y algunas veces a los 8 o 15 días, mientras yo me quedaba en la casa cuidando a nuestros cuatro hijos. Un día me dieron la noticia de que mi marido había muerto en Chaucha mientras

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

regresaba trayendo el aguardiente tenía solo 33 años y según me dijeron falleció con fuertes dolores de cabeza causados porque se agachó a beber agua en una vertiente, pero luego un doctor me dijo que pudo a ver sido un derrame



Celia Brito con su esposo Antonio Calderón
1950

Los habitantes de Chaucha le dieron cristiana sepultura allí mismo ya que por la distancia no se pudo traer el cuerpo. Me quedé sola con mis cuatro hijos a los que crié. Los restos de mi esposo los trajimos como a los 20 años hasta el cementerio de Baños.”

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Entrevista a Celia Brito, 29 de noviembre del 2010, Huizhil – Baños - Cuenca

4.6.6 ABRAHAN JUCA

En Guachapala a la subida del santuario de Andacocha todos los fines de semana está don Abrahán Juca, nativo del lugar que a sus 86 años está moliendo caña y vendiendo el guarapo a los turistas que visitan el lugar, desde hace unos 20 años.

Don Abrahán Juca nos relata cómo eran los tiempos en que Guachapala era un importante productor de caña y por ende de sus derivados. “aquí el cultivo del maíz se dañó ya no valía, crecían las matas pero no hacía fruto, por lo que los patrones de las haciendas optaron por cultivar la caña producto que ya se sembraba pero en cantidades menores, se cultivó todo desde el río hasta la loma, en Sacre igualmente, aquí era la hacienda de don Mario Piedra para quien yo trabajaba, el tenía un contrato con el estanco pero también sacábamos bastante licor de contrabando, sobornando al guarda que pasaba en la fábrica, vendíamos a lugares como El Pan, Sevilla y también a Azogues.



Teníamos unos buenos trapiches de yunta, hechos por unos maestros de Santa Isabel, hacíamos también panelas.

En los cerros había bastantes destiladoras clandestinas en unas pequeñas chositas, tenían un alambique viejo, allí hacían trago solo de panela que la

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

traían de Santa Isabel o de Paute, la derretían y luego se la destilaba, pero era un trago muy malo las personas hasta se enfermaban cuando lo consumían, uno de los motivos había sido que ponían basura (heces fecales de humano) en la chicha de panela para que esta fermente más rápido, algunos que vivían aquí habían denunciado al estanco y llegó un día una flota de militares bien armados para destruir esas destiladoras, los dueños no habían tenido más que correr.

El control que hacían los guardas era terrible, esos guardas eran unos malos y abusivos, cuando había fiestas como en carnaval no había como tomarse unos tragos en paz porque en seguida nos caían los guardas”.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista a Abrahán Juca, 16 de Abril del 2011, Guachapala

4.6.7 RICARDO LITUMA

En Gualaceo según nos informa don Ricardo Lituma que ha vivido siempre en el centro cantonal. “Gualaceo era solo caña en las dos márgenes del río Santa Bárbara, se hacía panela y aguardiente, había unas haciendas donde se destilaba grandes cantidades para entregarlas al estanco y también para él vender como contrabando. En la hacienda de don Luis Cordero, el Suco Serafín, Cornelio Collar estaban instaladas las moliendas, había también una hacienda de la asistencia pública.



En Gualaceo había un consignatario, un lugar donde se iba a dejar el aguardiente quienes a su vez llevaban a Cuenca al estanco, recuerdo que Don Cornelio Vintimilla era un agente vendedor de los consignatarios. En cuanto al control que hacían los guardas era muy estricto, claro que los dueños de las hacienda sobornaban a los guardas para que dejen vender licor de contrabando, este se comercializaba a los pueblos aledaños del cantón, era un buen negocio especialmente en tiempos de carnaval. En 1922 tal era el control del estanco que la gente en especial los indígenas se cansaron y atacaron la casa de consignación de aguardiente, y bebieron, se llevaron como mas podían y regaron el licor, tuvo que intervenir miembros del ejército para restablecer el orden.”

Entrevista a Ricardo Lituma, 16 de Abril del 2011, Gualaceo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



4.6.8 HILDA OCHOA

Hija de un contrabandista llamado Miguel Ochoa, tiene 72 años de edad.

“Antiguamente los habitantes de Charqui se dedicaban al contrabando del alcohol como falta de fuentes de trabajo, e iban al Oriente en especial a



Tutupalí en donde había una finca que producía trago perteneciente al señor Romero. Allí iban mi finado papacito Don Miguel Ochoa, sus amigos José Ordóñez, Reinaldo Ochoa y Don Segundo Alvarado. También viajaban a Yunguilla para traer el aguardiente, para luego distribuirlo en comunidades como Shiña, Jima y Paván que eran lugares donde se consumían en gran cantidad el trago. Recuerdo también que los guardas venían en un jeep rojo, entonces los contrabandistas se avisaban unos a otros a través de silbidos que solo ellos conocían, así lograban esconder el aguardiente antes que viniesen los guardas a revisar las casas.

Todos los contrabandistas traían el trago en unas perras que eran compradas en San Francisco en Cuenca, y en especial compraban las perras que eran fabricadas en Baños del señor Eloy Cedillo.

Por mala suerte, si el guarda les lograba atrapar a los contrabandistas con el trago, les llevaban presos a los dueños del aguardiente y cogían a los caballos para llevarlos a la gerencia de los Estancos en Cuenca, y ahí los remataban.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los contrabandistas poseían muy buenos caballos ya que tenían que ir y traer el aguardiente por unos caminos, que eran demasiados peligrosos y duros; debido a la existencia del extremo frío, páramos y de profundas ciénagas. Mi papá y los demás contrabandistas no pasaban en la casa más de tres días, ya que siempre había denuncias, y los guardas llegaban. Es por esta razón que los contrabandistas no descargaban en la casa el aguardiente, sino que lo dejaban en el cerro.

También viajan a Yunguilla para comprar el trago, cuando iban a ese lugar demoraban 1 día y medio en ir y volver, pasaban por Cuzho, El Progreso, La Paz hasta llegar a Charqui.

Era un trabajo muy difícil y sacrificado, que dejaba ganancias pero muy poco, ya que había pérdidas cuando los guardas llegaban a inspeccionar un lugar, pues los contrabandistas tenían que regar el trago de las perras, o sino los guardas mismo se encargaban de llevarse el trago”.

“Ni un ladrón sufría lo que un contrabandista”



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista, Srta. Hilda Ochoa, 20 de marzo del 2011, en Charqui – Nabón

4.6.9 ENRIQUE ORDÓÑEZ

Ex-contrabandista que trabajó mucho tiempo en el contrabando del alcohol.

“Yo soy oriundo de Charqui, y casi todos los habitantes de allí éramos comerciantes de trago.



Viajábamos de Charqui al Oriente a este sector llamado Tutupali que se encuentra en las cabeceras de Zamora, ahí por su clima se daba la caña de azúcar y destilaban el trago. Nosotros íbamos en caballos, mulas y con perras para traer el aguardiente, una vez comprado el aguardiente regresábamos a las casas y descansábamos tres o cuatro días para luego salir a distribuir el trago en diferentes lugares como Jima, Raranga, Shiña, etc., lugares en donde se entrega entre 10 y 20 litros de aguardiente, y así íbamos hasta acabar el trago.

En cada viaje traíamos entre 4 y 5 mulas de trago, cada mula o caballo llevaban 2 perras, en total se traía 8 a 10 perras de trago. Para vender el aguardiente a las personas se llevaba siempre las botellas o peroles, acabando de vender el trago regresábamos a Charqui donde descansábamos de 6 a 8 días.

El camino que nosotros teníamos que recorrer para irnos al Oriente era bastante malo, ya que casi todo el trayecto estaba lleno de ciénagas bien profundas, y cada vez teníamos que ayudar a los caballos para pasar, es por

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

eso que nos íbamos siempre en grupo para traer el trago. Además el tiempo nunca nos acompañó, ya que todo el tiempo pasaba lloviendo.

Yo comencé trabajando en el contrabando desde que estaba en la escuela, primero acompañándole a mi padre, más o menos desde los 9 años, así en general todos los hijos acompañaban a sus padres y cuando uno ya era grande continuaba con el negocio.

Recuerdo que una vez distribuyendo en Jima el trago me cogieron los guardas, en esa ocasión no me llevaron preso pero me quitaron todas las cuatro mulas y 5 caballos de trago. Casi todos los contrabandistas les teníamos miedo a los guardas, porque nos llevaban presos a Cuenca y nos quitaban todo.

En Charqui no hubo enfrentamientos armados contra los guardas, porque le teníamos mucho temor, llegaban a Charqui y se iban llevando el trago, el pesa licores, los embudos, las perras, así estas estén vacías”.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista, Sr Enrique Ordóñez, 22 de marzo del 2011, en Cuenca-Azuay

4.6.10 CLOTARIO OCHOA

Tiene 57 años de edad y fue uno de los contrabandistas de trago en Charqui.



“El contrabando fue una fuente de trabajo para muchas personas del cantón Nabón, una fuente de trabajo porque no había otra, ya que la agricultura, ganadería, no estaban desarrolladas ni tecnificadas como ahora, y aún ahora las cosechas continúan siendo malas, lo que volcó a que casi todas las personas como yo incluido nos dediquemos a esta actividad, ya que el contrabando si dejaba rentas económicas aceptables, a pesar que fue un trabajo muy difícil.

Recuerdo que yo de niño acompañaba siempre a mi padre, en especial cuando tenía que viajar a las Moliendas que estaban ubicadas en el Oriente en San José de Tutupali y cuando iba a Yunguilla. El tiempo en que demorábamos para llegar a Charqui del Oriente era de unas 7 a 8 horas y de Yunguilla a Charqui se demoraba igual.

El contrabando del alcohol era un trabajo muy peligroso, sobre todo cuando había que cruzar la cordillera de los Andes, ya que existía una serie de ríos, quebradas, ciénagas, que en el tiempo de invierno sobre todo en los páramos y en los meses de junio y agosto, se volvían caminos demasiados peligrosos

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



para nosotros y en especial para las acémilas, las cuales se hundían en los ciénagas y nosotros teníamos que tratar de sacarlas entre dos hombre.

Todos los caminos conocidos eran peligrosos, ya que en ese tiempo el Estanco hacía un control muy férreo y los guardas que trabajaban para el Estanco también eran contrabandistas o lo fueron antes, entonces ellos sabían perfectamente los lugares en donde se destilaba el aguardiente y los lugares donde se expendía, por lo cual era un peligro muy grande para nosotros.

Una de las estrategias a seguir de los guardas para emboscar a los contrabandistas, era de que cuando salíamos de San José de Tutupali o de Lacuapi, los guardas del estanco nos esperaban en el cerro de Oña, entonces como estaban desprevenidos los contrabandistas era muy fácil capturarles, y la captura era a la persona que traía el aguardiente y les quitaban las acémilas que cargaba el trago. Igualmente cuando salíamos de Yunguilla porque había carreteros en donde los guardas del estanco se ponían en puntos estratégicos, de esta manera el contrabandista no tenía oportunidad de escaparse, por lo que la mayoría de nosotros los contrabandistas preferíamos irnos por este sector llamado Cuzho. Hubo muchas ocasiones en que se dieron enfrentamientos entre los contrabandistas y los guardas del alcohol, ya que para nosotros era un trabajo legal, con este trabajo manteníamos a nuestras familias y además no estábamos perjudicando a nadie. Los lugares más importantes en donde se realizaba el expendio del aguardiente eran Jima, San Bartolo, Quingueo y Ludo. Estos lugares eran los más importantes porque eran habitados casi en su mayoría por indígenas, quienes consumían muchísimo

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

licor, eran personas alcoholizadas, ya que ellos debían realizar trabajos muy duros por lo que trabajaban a ritmo del trago”



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista, Sr Clotario Ochoa, 2 de enero del 2011, en
Cuzho – Progreso - Nabón.

4.6.11 JOSÉ CRUZ DUTA TENECHURA

Tiene 75 años de edad, es viudo y vive en Cuzho
comunidad que pertenece a la Parroquia el Progreso.
Fue un destilador de aguardiente.



“En mi época de juventud, yo trabajaba sembrando
caña de azúcar y destilando aguardiente. Trabajaba y vivía en las tierras del
Patrón Miguel Ullauri, él nos hacía sembrar casi todo la tierra de caña de
azúcar, para luego destilarla en lugares escondidos como por ejemplo en
quebradas, cubiertas por montes para que los guardas no nos vieran. De vez
en cuando llegaban los guardas a la hacienda puesto que el camino para llegar
a Cuzho era muy difícil de transitar, y cuando llegaban dejaban quemando los
cañaverales y se llevaban todos los implementos con los que nosotros
destilábamos o peor todavía dejaban destruyendo. También recuerdo que por
nuestro sector el Cuzho transitaban siempre los contrabandistas que llevaban
de Yunguilla el aguardiente a sectores como Nabón o Cuenca; siempre
llegaban a mi casa, nosotros le dábamos posada y comida, dormían y al
siguiente día bien en la madrugada partían de nuevo. Nunca hemos tenido
ningún enfrentamiento con los guardas pero recuerdo que una vez cansados
que cuando vinieran se llevaran o destruyeran nuestras herramientas de
trabajo, decidimos entre todo atacar escondidos desde las peñas. Como el
camino de Yunguilla a Cuzho es solo subida y era y es todavía un lugar muy

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

culebrero y peligroso; decidimos atacar tirándoles piedras escondidos en lugares estratégicos, como ellos no nos veían o no nos alcanzaban a disparar no pudieron hacer nada y tuvieron que devolverse”.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista, Sr. José Duta, 9 de abril del 2011, Cuzho – El Progreso.

4.6.12 SRA. ESPERANZA MOROCHO

Moradora de la comuna de Shiña. Tiene 38 años de edad.



“Yo tengo pequeños recuerdos de lo que fue el contrabando del alcohol. Aquí venían a vender los contrabandistas de Charqui el aguardiente y dejaban también a las tiendas secretas de trago. En Shiña desde antes mismo era un lugar en donde se consumía y consume duro el aguardiente, en toda fiesta siempre está presente el trago, sin esta maldita bebida no existe fiesta. Los habitantes de Shiña han tenido y siguen teniendo problemas de alcohol, cada fin de semana se puede ver a jovencitos rodando por las calles perdidos por la borrachera.

Aquí en Shiña no se contrabandeaba sino se consumía, recuerdo que cuando estaban cercas las fiestas de la familia mi papacito y mi hermano mayor se iban a Yunguilla a traer aguardiente, llegaban con 20 a 25 litros de trago para las fiestas de la familia”.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevista, Sra. Esperanza Morocho, 10 de abril del 2011, Shiña - Nabón.

4.7 Fin del contrabando.

El negocio del contrabando de aguardiente a partir de los años 1970 va decayendo paulatinamente en la provincia del Azuay, muchos individuos que se dedicaban a tal labor por varios años se retiran para dedicarse a otras labores de alguna manera menos sacrificada, este comportamiento obedece a algunos fenómenos sociales y económicos como son:

Las migraciones a la ciudad. Hasta los primeros años de la década de los 70 el sector rural era de un 70% y el sector urbano de unos 30%, pero, muchísimas personas del sector rural migraron a la ciudad de Cuenca en busca de trabajo, esto lógicamente hizo que muchos abandonaran los campos que se dedicaban al cultivo de caña de azúcar.

Nuevas fuentes de empleo. En Cuenca a partir de 1970 aparecen nuevas fuentes de trabajo por las que se inclinarían los que por años fueron contrabandistas una de ellas fue el sector del volante, pues varios adquirieron taxis que debido al aumento demográfico de la ciudad eran necesarios, en las fábricas que se instalaron en el parque industrial y en otros sectores de la ciudad, en el sector de la construcción, en el área de servicios como zapateros, sastres y también las tiendas en los sectores.

El aumento de licor en la ciudad. Debido a que muchas vías y vehículos aumentaron en número en la provincia, el licor llegaba en mayores cantidades de otras partes como del Oriente y otras partes del país, esto originó que los

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

costos bajaran y por ende la demanda de licor, afectaría también la popularización de la cerveza y del licor embotellado que por tecnificarse las embotelladoras aumentaron la producción y bajaron los costos.

De parte del gobierno desde los años 1975 en adelante también iría decayendo la presión y persecución a los contrabandistas, quizá porque ya se veía venir la eliminación del estanco de Aguardiente, esta teoría se deduce ya que los ingresos obtenidos por auge petrolero podían reemplazar y sobrepasar los ingresos al fisco.

Por fin y por decreto nacional el año de 1989 en el gobierno del doctor Rodrigo Borja Cevallos se da por terminado el oprobioso estanco mandato que se publicó el registro oficial número 341 del 22 de diciembre de 1989, donde se dio un paso definitivo para la eliminación del tan oprobioso estanco de aguardiente, y cambiar a un moderno sistema de recaudación de impuestos más acorde a la realidad que vivía el país.

La noticia no causó gran revuelo en los habitantes dado que para el año de 1989 ya casi había desaparecido el negocio del contrabando, por las razones antes mencionadas.





5. CONCLUSIONES

El contrabando de aguardiente en Cuenca y sus alrededores fueron hechos históricos, parte de la sociedad cuencana, de hombres y mujeres que tal como hoy buscan la manera de ganar el sustento para sus familias. Este comportamiento tuvo auge en esta zona del país, gracias a las características culturales de la sociedad, consumidora de aguardiente en los diferentes actos sociales y en la vida cotidiana, y esto como una costumbre desde los pueblos precolombinos hasta la actualidad. Tal y como lo hemos demostrado en nuestra tesis, las culturas precolombinas ya consumían bebidas alcohólicas antes de la llegada de los españoles, siendo el producto principal para realizar este tipo de bebidas, el maíz, pues no solo era un primordial producto alimenticio sino que se cree que junto al epená, un alucinógeno, era utilizada como bebida alcohólica.

El uso de estas bebidas alcohólicas seguía dos patrones de consumo, el ceremonial, que está ligado a los aspectos mágicos-religiosos, y como estimulante ya que se comienza a utilizar bebidas fermentadas como un amortiguante para los trabajos forzosos. El cambio que sí se da con la llegada de los españoles es el tipo de licor que se va a consumir, pues ellos trajeron el vino de uva, y las técnicas de destilación que haría posible obtener alcohol de nuevos productos, como es la caña de azúcar planta que se adaptó con gran éxito en algunas zonas de la región.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



Tanto en la colonia como en la época republicana se instauraron leyes de regulación en cuanto a la producción y comercialización del alcohol, convirtiéndolo en un monopolio del Estado; con la finalidad de obtener recursos para el fisco, para lo cual se asigna funciones a centros administrativos que debían vigilar la recaudación del impuesto al estanco. El dinero recaudado del impuesto al aguardiente se destinaba en su mayoría a gastos administrativos y militares.

Una vez instauradas las leyes de regulación de producción de aguardiente, los propietarios buscaron la manera de sacar al mercado el excedente de aguardiente, es aquí donde intervienen redes de comercialización lideradas por los mestizos e indígenas. El contrabando de aguardiente fue una respuesta social para con el Estado, ya que de acuerdo al nivel de consumo en la cultura azuaya, el estanco no podía controlar la bebida porque iba en contra de las libertades de los individuos, esto fue percibido por las personas que desde la época de la colonia hasta que terminó el estanco de aguardiente, no aceptó la ley, porque el mandato nunca fue aplicable a la realidad cultural del Ecuador.

Una de las conclusiones a la cual hemos llegado, es que gracias a la necesidad que había de transportar el aguardiente de los centros de producción hacia los lugares de consumo, hubo una mayor conexión entre pueblos, debido sobre todo a la creación de rutas para la movilización, a pesar de los caminos de pésimas condiciones y a las sacrificadas travesías que debían recorrer los arrieros, desde los pueblos de la zona de Molleturo, Chaucha, Shiña, Paute y Santa Isabel habían rutas en cuyo trayecto se establecieron posadas que se convirtieron en caseríos con una activa vida social y productiva. Sin embargo a

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

través del trabajo de campo se puede ver que una vez pasado este fenómeno del contrabando de alcohol, estos lugares se estancaron en cuanto a su desarrollo económico, obligando a sus habitantes a migrar hacia otros lugares, un claro ejemplo es Angas, convertido hoy en un pueblo fantasma.

Otra de nuestras deducciones es que el contrabando de aguardiente fue una alternativa económica, dado las condiciones sociales y políticas en el país y en concreto en el Azuay en donde no había fuentes de trabajo, sino solo en la agricultura y ganadería y esto lógicamente para los que poseían tierras, por lo que el hecho de trabajar transportando aguardiente fue para muchos una salida económica que permitió mantener a sus familias algunas de ellas muy numerosas, y también adquirir uno que otro bien en especial terrenos y viviendas.

Gracias a las características climáticas de algunos sectores dentro del Azuay la caña de azúcar se adaptó con gran éxito, siendo por años fuente de trabajo y sustento, sin embargo una vez que se dio por derogada la ley de estancos a finales de los años 80, no hubo el apoyo del Estado para convertir las moliendas en productoras de más derivados de la caña con calidad, y los cultivos en su gran mayoría se perdieron, quedando en algunos sectores unos pocos alambique que producen licor conocido como “punta” apetecido aun por algunos, en especial en los sectores rurales.

El fin del contrabando se da principalmente porque la sociedad a partir de la años 80 entró en una nueva dinámica social y económica, como es la urbanización de las ciudades, que trajo fuentes de empleo en la región, la apertura de vías y conexión de los pueblos antes olvidados, las migraciones

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

dentro y fuera del país, sumado a esto en el Ecuador se modernizó el sistema de recaudación de impuestos y manejo de los fondos del estado.

Hay que mencionar también que para la realización de ésta tesis no hubo bibliografía al respecto lo que quiere decir que se ha escrito muy poco sobre el contrabando en Cuenca, siendo que fue una actividad que por muchos años conllevó controversias sociales, políticas y económicas, lo rescatable es que aun hay sobrevivientes de la última generación de contrabandistas en todo el Azuay que pueden dar testimonio de los hechos.

El contrabando de aguardiente es una faceta de la historia regional que está desapareciendo de la memoria, pues la mayoría de jóvenes no conocen de los acontecimientos en los que estuvieron involucrados sus padres y abuelos, por lo que temas como estos deberían ser tratados en el aula, de las instituciones de la provincia del Azuay, dejando de lado la discriminación protagónica de los personajes de la historia local.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

BIBLIOGRAFIA

- ACOSTA Rodríguez Antonio, *la casa de contratación y la navegación entre España y las Indias*, Sevilla 2003.
- AYALA, Mora, Enrique, *II manual de Historia del Ecuador, Época Republicana*, Universidad Andina Simón Bolívar, Quito 2008
- CHACÓN Juan, Pedro Soto, Diego Mora, *Historia de la gobernación de Cuenca 1777 – 1820*, Instituto de investigaciones sociales, IDIS, Universidad de Cuenca, 1993.
- COBOS, Víctor Hugo, *Paute y su Historia*, Municipalidad de Paute, 2006
- CRESPO, María Rosa, *Estudios Crónicas y Relatos de Cuenca*, Casa de la Cultura Ecuatoriana núcleo del Azuay, Cuenca 1999.
- ESTRELLA, Eduardo, *Memorias del primer seminario Nacional sobre el Alcoholismo*, Editada por el Comité ejecutivo del Seminario, Cuenca 1977
- GONZALES Suárez, Federico, *Historia del Ecuador*, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito 1970, tomo I – II, pp. 450-451.
- GONZALES Suárez, Federico, *Historia del Ecuador*, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito 1970, tomo I – II, pp. 450-451.
- GUEVARA, Darío, *las mingas en el Ecuador*, Editorial Universitaria, Quito 1957

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- http://www.alambiques.com/historia_de_la_destilacion.htm, acceso 14 agosto 2010
- JUICIO, de la matanza en Sanahuín, Archivo de la Curia, Cuenca 1932
- JUNTA Parroquial de Progreso, Plan de Transformación Parroquial, Progreso-Nabón, 2010.
- LEÓN Luis A, *Compilación de crónicas, relatos y descripciones de Cuenca y su provincia, palacios que habían en los asientos de Tome bamba*, Pedro Cieza de León, 1547.
- LEY del Estanco, Ministerio de Hacienda, Quito 1916.
- LIBRO de la administración fiscal de aguardiente de Cuenca para el año 1821, ANH/C
- MARTÍNEZ, Borrero Juan, *Tres Momentos del Maíz*, Universidad de Cuenca, Pajarera ediciones. Publicado en: culturasaborigenes.blogspot.com.
- MARTÍNEZ, Muñoz Gonzalo, *“crítica a la ley de los estancos”*, tesis previa al grado de doctor en jurisprudencia, Universidad de Cuenca, 1946.
- PALOMEQUE, Silvia, “Cuenca en el siglo XIX, La Articulación de una Región”, Co-Edición FLACSO, Ediciones ABYA-YALA, Quito-Ecuador, octubre 1990.

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- PARRA Cecilia, Revista Nabón, publicado por la I. Municipalidad de Nabón, editorial del Austro, julio 2005.
- PEDRO CIEZA DE LEÓN, *La crónica del Perú*, Espasa – Calpe, Madrid, 1941
- REYES Oscar Efrén, breve historia del Ecuador, II edición, Quito 1943
- SALVAT Juan, Historia del Ecuador, tomo 23, Salvat editores, Barcelona 1980
- VALAREZO Sánchez, Aldo, Estanco del aguardiente en el Oro: Represión e Insurgencia, Machala 2010
- VELASCO, Juan, *Historia del Reino de Quito*, Editorial Ariel, Quito 1975

Autores:

Patricia Cuzco Duta
Fernando Álvarez Rubio