

CUADERNOS DE HISTORIA 55

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE - DICIEMBRE 2021: 247-271



VINOS, MANO DE OBRA, TECNOLOGÍA Y AMBIENTE. LA CHACRA DE QUILACÁN (LA SERENA, CHILE, 1645-1649)*

*Alejandro Salas***
*Pablo Lacoste****

RESUMEN: Este artículo examina la producción vitivinícola de la chacra Quilacán, La Serena (Chile) a mediados del siglo XVII, a partir de los informes originales de su administrador. Se examina el equipamiento y las instalaciones para la elaboración de vinos y aguardientes, principalmente lagares de cal y ladrillo, y vasijas de cerámica. Se destaca el aporte de mano de obra afrodescendiente en el manejo de los oficios. Se detecta la presencia de desórdenes ambientales como heladas tardías y lluvias estivales, asociados probablemente a la pequeña edad glaciaria y a la corriente de El Niño. Las cuentas de administración permiten conocer el funcionamiento del sistema y, sobre todo, el peso de las rentas eclesiásticas en el aparato productivo colonial, el cual terminó por quebrar la chacra de Quilacán.

PALABRAS CLAVE: historia de la vid y el vino, mano de obra afrodescendiente, tecnología vitivinícola tradicional, problemas ambientales del siglo XVII, pequeña edad glaciaria, corriente de El Niño.

* Proyecto 031894 LG PS 618 financiado por Dirección de Ciencia y Tecnología, Vicerrectoría de Investigación, Desarrollo e Innovación (VRIDEI), Universidad de Santiago de Chile.

** Universidad de Santiago de Chile. Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Santiago, Chile. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7410-7968>. Correo electrónico: alejandro.salas@usach.cl

*** Profesor del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. Dr. en Historia y Dr. en Estudios Americanos. Santiago, Chile. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1876-8141>. Correo electrónico: pablo.lacoste@usach.cl.

*WINE, TECHNOLOGY AND ENVIRONMENT.
LA CHACRA DE QUILACÁN, (LA SERENA, CHILE, 1645-1649)*

ABSTRACT: This article examines the wine production of the Quilacán farm, La Serena (Chile) in the mid-17th century, from the original reports of its administrator. The equipment and facilities to produce wines and spirits, mainly lime and brick presses, and ceramic vessels are examined. The presence of environmental disorders such as late frosts and summer rains is detected, probably associated with the small glacial age and the El Niño current. The administration accounts allow to know the operation of the system and especially the weight of the ecclesiastical incomes in the colonial productive apparatus, which ended up breaking the Quilacán farm.

KEYWORDS: history of the vine and wine, traditional wine technology, environmental problems of the 17th century, current of El Niño.

Recibido: 13 de marzo de 2020

Aceptado: 18 de mayo de 2020

Introducción

La chacra de Quilacán fue uno de los emprendimientos más prósperos y dinámicos de la región de Coquimbo en el siglo XVII, estrechamente vinculada a las redes comerciales locales y regionales¹. Situada a dos leguas al este del centro de La Serena, la chacra de Quilacán se destacaba por sus huertos, viñedos, campos de cultivo para trigo y más de mil cabezas de ganado. Su producción se elaboraba en su molino harinero, bodega, fragua de cobre y barracas, para obtener harinas, vinos, destilados, charqui, cueros curtidos y jabón. Para ello contaba con el servicio de 32 esclavos además del equipo de administradores y mayordomos. Dentro de este complejo productivo, la viña era el pilar más apreciado por el administrador².

El mayordomo de la chacra, don Hernando Bolado, elaboró un detallado informe de su gestión, formando un corpus documental de 200 fojas, en el cual entregó detalles del funcionamiento de esta dinámica propiedad, lo cual permitió conocer aspectos de la vida económica regional en una época hasta

¹ Deustua, 1994; Molina, 2011.

² Carta de Celedón de Camus a su mayordomo, Lima, 5 de marzo de 1646, Archivo Nacional Histórico de Chile (en adelante ANH), Fondo Real Audiencia (en adelante FRA), volumen 587, f. 144v.

ahora muy poco conocida, sobre todo en el campo de la vitivinicultura³. Los minuciosos informes de Bolado permitieron conocer los problemas ambientales que sufrieron las viñas a mediados del siglo XVII, incluyendo los presuntos efectos de la corriente de El Niño, los ciclos de sequías y lluvias estivales. Desde el punto de vista de la administración misma, la detallada información permite establecer comparaciones con otras haciendas de la época, como la de Quilacoya, situada cerca de Concepción⁴. El informe sirve de pieza maestra porque complementa referencias provenientes de los archivos de San Juan, Mendoza y de La Serena.

Este trabajo brinda un aporte original porque, hasta ahora, el siglo XVII de Coquimbo se ha mantenido relativamente en la oscuridad. Ello se debe, en parte, a la pérdida de fuentes por el incendio del archivo del cabildo de La Serena causado por los piratas ingleses (1680). A ello se suma la dificultad técnica que presenta la lectura de documentos originales del siglo XVII, para lo cual se requieren conocimientos avanzados de paleografía, que pocos historiadores dominan. Por este motivo, la corriente principal de la historiografía dedicada al Norte Chico de Chile ha tenido que focalizarse, hasta ahora, en los siglos XVIII y XIX⁵. En cambio, el siglo XVII ha merecido menor interés por parte de los historiadores. Los pocos estudios realizados se han focalizado en aspectos generales como la división de las propiedades y el surgimiento de las localidades⁶. En este contexto, el hallazgo del informe de la chacra Quilacán puede abrir el camino para ampliar sensiblemente los conocimientos del siglo XVII en el corregimiento de Coquimbo.

Para interpretar los nuevos documentos de dicha propiedad orientados a la producción vitivinícola y a los alimentos de los esclavos, resulta particularmente adecuada la confrontación con los resultados de las investigaciones de Retamal sobre la hacienda de Quilacoya, juntamente con algunas referencias útiles del trabajo de Cortés sobre vinos y piscos, y el estudio sobre lagares⁷. Además, se requiere un marco teórico altamente especializado. Como el corregimiento de Coquimbo era parte del imperio español, y su clase dirigente tenía sus referencias alimentarias en el Viejo Mundo, resulta adecuado interpretar estos documentos

³ Declaración del administrador de la chacra Quilacán, Hernando Bolado (en adelante DAQ), Quilacán, La Serena, 5 de junio de 1649, ANH, FRA, volumen 587, fs. 18-146.

⁴ Retamal, 1985.

⁵ Amunátegui Solar, 1928; Pinto, 1980; Cavieres, 1993; Cortés, 2005; Concha, 2010; Moraga, 2013; Lacoste, 2016.

⁶ Cortés, 2003; Pizarro, 2014.

⁷ Lacoste *et al.*, 2011.

a la luz de los estudios realizados por los historiadores de la alimentación, particularmente, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari y los especialistas vinculados. Con estos referentes será posible interpretar con mayor riqueza los registros originales de la chacra Quilacán.

La chacra de Quilacán y su localización: terminal de arrieros

La hacienda de Quilacán fue una de las propiedades más apreciadas por los vecinos del corregimiento de Coquimbo, por su buena ubicación y por su capacidad productiva. Se encontraba cerca del borde costero, dos leguas al este de la ciudad de La Serena. Tenía la ventaja de contar con acceso al agua debido a la disponibilidad de los canales de riego, heredados de los pueblos ancestrales.

En el marco de un territorio sumamente árido, con precipitaciones insuficientes para cualquier práctica agrícola (menos de 100 mm anuales), los pueblos ancestrales lograron construir un sistema de redes de canales, hijuelas y acequias con las cuales se podía regar y cultivar la tierra. Los pueblos indígenas se destacaron en esta tarea, particularmente a partir de la llegada de los incas. Estos se destacaron por los avances notables alcanzados en la cultura del agua, del riego y del agro⁸. Los ingenieros hidráulicos del imperio del sol difundieron sus conocimientos entre los pueblos subalternos, con los cuales se diseñó y ejecutó un ambicioso plan de riego a partir de las aguas del río Coquimbo. Sobre la base de estas redes de regadío, los indígenas lograron desarrollar sus propios cultivos, principalmente maíz, quínoa, papa, zapallo y ají⁹.

Tras la llegada de los españoles, la fundación de La Serena (1544) y la derrota de la resistencia indígena (1550), los conquistadores comenzaron a repartirse entre ellos las tierras para establecer un sistema productivo a la usanza europea. En el Viejo Mundo, desde la antigüedad romana, la actividad agropecuaria se organizaba en tres anillos concéntricos: dentro de la ciudad y en su entorno inmediato se cultivaban los huertos y las viñas; en el segundo círculo se cultivaban las llamadas “tierras de pan”, dedicadas al cultivo del trigo y otros cereales; y en las zonas más alejadas, incluyendo bosques y montes, se criaba el ganado¹⁰. En el Cono Sur de América se aplicaron criterios similares, aunque cambiando “tierras de pan” por la expresión “tierras de pan llevar”. Pero el criterio era semejante, tal como refleja el caso de los documentos de Quilacán.

⁸ Hinostraza, 2006.

⁹ Cerda, 2015.

¹⁰ Corbier, 2004, p. 249.

El complejo productivo que tenía su centro en la chacra de Quilacán se caracterizaba por su pluriactividad. El ganado se criaba en estancias lejanas, situadas en los valles intermontanos de la falda occidental de la cordillera de los Andes, en torno a los valles de Elqui y Limarí, o bien, en propiedades lejanas, como la hacienda Tongoy. Mientras tanto, las fértiles e irrigadas tierras de la hacienda de Quilacán se usaban para cultivar las viñas y para cultivar trigo en sus “tierras de pan llevar”. El personal de la chacra, sobre todo los esclavos, circulaban constantemente por las rutas regionales para desplazar el ganado hacia los campos de pastoreo, trasladar materias primas y productos elaborados, asegurar el abastecimiento de la propiedad.

La localización de la chacra de Quilacán era otra ventaja considerable. Se hallaba próxima a la puerta oriental de la ciudad de La Serena, en las inmediaciones del actual aeropuerto. Ese lugar servía como terminal de los arrieros que servían la ruta que conducía hacia el Valle de Elqui y –más allá de los Andes– al corregimiento de Cuyo, gobernación del Tucumán y Potosí. Por lo tanto, de hecho, esta chacra servía como punto de abastecimiento para los arrieros que llegaban de largos viajes con yerba mate, ganado en pie, esclavos y otros productos. En las adyacencias de Quilacán, los arrieros establecían sus fogones y campamentos en demanda de alimentos y abrigo para reponer fuerzas después de sus largos viajes. Además, allí podían permanecer un tiempo a la espera de vender los productos importados y adquirir las cargas locales para el viaje de regreso: cobres labrados de Coquimbo, vinos, destilados, tejidos y otros. Mientras se realizaban esas operaciones comerciales, los arrieros aprovechaban para renovar su equipamiento de transporte, sobre todo, avíos de mulas y odres de cuero; ello generaba otra demanda de bienes y servicios en la chacra de Quilacán, la cual aprovechaba la oportunidad para comercializar sus cueros curtidos. Una vez renovadas sus cargas, los arrieros se proveían allí de los bienes en calidad de “rancho” que necesitaban para el siguiente viaje: harina tostada, charqui, ajo, cebolla, vino, quesos. La demanda de alimentos se reforzaba por el ciclo de “pequeña edad glacial”, el cual se extendió entre 1560 y 1720¹¹. En aquel contexto, las condiciones para el viaje eran muy rigurosas, sobre todo en alta montaña; la nieve era más abundante y las temperaturas más bajas, con varios grados bajo cero. De allí la necesidad de disponer de alimentos ricos en calorías.

Dentro de este esquema, el abastecimiento de ajo y cebolla merece una atención especial. En el Viejo Mundo, el vínculo entre el arriero y el ajo como

¹¹ Morineau, 2004, p. 727.

abastecimiento clave tenía una larga tradición. “Todos los carreteros y los muleros de caravana en Tracia tienen la costumbre de tomar dientes de ajo pelados, triturados en recipientes de madera”¹². Los transportistas turcos y árabes difundieron estas costumbres por la cuenca del Mediterráneo y, posteriormente, los españoles las difundieron en las Indias. En el caso de Chile, los arrieros valoraban el ajo y la cebolla para condimentar la comida de sus viajes, el famoso “Valdiviano”, plato preparado con charqui, grasa, sal, ají, ajo y cebollas con agua caliente. Además, el ajo y la cebolla se frotaban en las narices de las mulas para prevenir los efectos del apunamiento o soroche durante las largas travesías a través de la cordillera de los Andes. Estas prácticas ancestrales de los arrieros fueron utilizadas después, durante las campañas libertadoras, por el Ejército de los Andes¹³.

En torno a la chacra se generaba así un intenso movimiento de comerciantes, transportistas, arrieros, viajeros, mercaderes, menestrales y campesinos que aseguraba un mercado para los productos locales. Por este motivo, la hacienda contaba con los medios para producir y comercializar estos bienes, incluyendo su molino harinero, sus bodegas y viñedos, y su pulpería. En cierto modo, la chacra de Quilacán contribuía a configurar en los alrededores de La Serena las características de lo que se ha llamado “paisaje urbano ruralizado”¹⁴. Estas funciones se cumplían con la coexistencia de espacios de encuentro social (pulpería, molino harinero, terminal de arrieros) juntamente con cultivos de huertos, viñas y cereales. En ese sentido, la chacra de Quilacán funcionaba como un polo de consolidación de la vida social y económica. Muchos campesinos pobres, sin recursos para asentarse dentro de la ciudad de La Serena, optaban por instalarse en torno a la hacienda de Quilacán, donde había una bullente actividad que abría posibilidades muy diversas de intercambio de bienes y servicios.

La chacra de Quilacán y sus antecedentes históricos

Antes de llegar a manos del administrador Hernando Bolado, esta propiedad recorrió una trayectoria zigzagueante. A fines del siglo XVI, esta chacra cambió varias veces de manos hasta que pasó a posesión de Inés de Aguirre, la nieta del fundador de La Serena, Francisco de Aguirre¹⁵. En 1613, doña Inés cedió la chacra de Quilacán como dote a su hija Teresa Riveros Figueroa, para casarla

¹² Kislinger, 2004, p. 393.

¹³ Pueyrredón (1863), 1947, pp. 136-137.

¹⁴ Montanari, 2004, p. 327.

¹⁵ Cortés, 2003, *op. cit.*

con don Pedro Cortés de Monroy y Cisternas¹⁶. De acuerdo con los usos y costumbres de la época, los bienes de la mujer fueron administrados por su marido. La gestión de don Pedro se prolongó por aproximadamente diez años, desde la entrega de la dote (1613) hasta su muerte (1624). Durante su gestión se instaló el molino hidráulico para moler el trigo y obtener la harina. Posiblemente, este fue el segundo molino de La Serena, después del que instaló la familia del gobernador Aguirre en el centro de la ciudad. En los años siguientes, la producción de la chacra se orientó a los cereales, la vitivinicultura y el comercio al por menor, aprovechando su situación estratégica. Hasta que la propiedad fue entregada en alquiler al comerciante español radicado en Concepción, Celedón de Camus y Zeballos, hacendado, encomendero y negociante activo entre Chile y Perú¹⁷. Camus contrató los servicios de don Hernando Bolado, vecino de Lima y persona con experiencia en el rubro. Bolado sirvió como mayordomo de la chacra Quilacán durante cuatro años¹⁸. En ese período se produjo el registro más detallado de las actividades de la propiedad.

La chacra Quilacán y sus esclavos

Los esclavos africanos comenzaron a llegar a Chile en el siglo XVI. A partir de entonces fueron sistemáticamente distribuidos en haciendas, chacras, casas solariegas y demás destinos para realizar trabajos, principalmente, en actividades agrícolas y servicios domésticos de *status*. Algunos se especializaron en oficios como carpinteros, herreros, zapateros, talabarteros, entre otros¹⁹. De todos

¹⁶ La dote fue valuada en \$ 6000 y comprendía cuatro pilares fundamentales: vestuario y ajuar; la hacienda, el ganado y el vino. La hacienda era “una heredad de tierras con su casa y otros edificios de vivienda que se llaman Quilacán la que está dos leguas de la dicha ciudad, términos de ella”. El ganado comprendía “600 cabras, 300 capados y 100 vacas”; el vino se expresaba en “400 botijas de vino del Copiapó embotijado, puesto en el puerto de la dicha ciudad en tres años, cada año la tercia parte”, Carta de Dote de doña Teresa Riveros de Figueroa, La Serena, 2 de septiembre de 1613, ANH, Fondo Notarios de La Serena (en adelante FNLS), volumen 2, folios 212v-214.

¹⁷ Celedón de Camus y Zeballos nació en España a fines del siglo XVI y luego se trasladó al virreinato del Perú para dedicarse al comercio regional en el marco del Real Situado. Remitió mercancías de El Callao al ejército de la frontera sur, situado en Concepción (1618). También colocó bienes en Concepción para pagar salarios de oficiales y soldados. Posteriormente se radicó en esta ciudad, donde se casó con Ana Escobar y Torres. Allí fue alcalde (1645) y luego corregidor y justicia mayor. Participó activamente del comercio local. Llegó a poseer un barco mercante que servía la ruta de Chiloé (1639). Fue encomendero y estanciero en la frontera, Vargas, 1991.

¹⁸ Del 10 de abril de 1645 al 15 de abril de 1649.

¹⁹ Mellafe, 1959.

modos, uno de los planos donde más se destacaron estos grupos fue en la vitivinicultura. En la década de 1710, un afrodescendiente inició el proceso de diversificación del patrimonio vitícola de Chile, y tres esclavos de este origen elaboraron el primer pisco de América en la década de 1730. A ello hay que sumar el destacado papel que cupo a los artesanos afrodescendientes en las más diversas actividades vitivinícolas como botijeros, viticultores, caldereros, carpinteros, albañiles, entre otros²⁰. De todos modos, los estudios realizados hasta ahora sobre el papel de este grupo en la vitivinicultura americana se focalizan en los siglos XVIII y XIX, no así en el XVII, objetivo del presente estudio.

La fuerza de trabajo de la hacienda estaba integrada por esclavos afroamericanos. A mediados del siglo XVII, Quilacán contaba con 32 esclavos, incluyendo 13 varones adultos, 9 mujeres y 10 menores. La mayor parte residía en forma permanente en la chacra. Pero algunos se ausentaban durante largas temporadas para conducir los rebaños de ovejas y cabras para que se alimentaran de los pastos tiernos de los valles intermontanos durante el verano.

Se consumía principalmente carne de oveja y de cabra. La ración era de un cuarto de res de oveja o cabra semanal por persona. Cada siete días se carneaban tres animales para asegurar la provisión de carne diaria a todos los esclavos; a un peso por cabeza, esas 150 cabezas anuales representaban \$150. Junto con los alimentos, la hacienda también proveía los llamados “vicios” para los esclavos, sobre todo, el tabaco para fumar. La administración compraba 20 manojos de tabaco para distribuir entre ellos cada año. Se pagaban \$15 por este tabaco. Por lo tanto, entre vestidos, carne y tabaco se destinaban anualmente \$300 para sostener a los 32 esclavos. A ello debía sumarse el costo de cereales, legumbres e imprevistos.

La autoridad de la hacienda se construía con un sistema de premios y castigos. Los alimentos, sobre todo la carne, y el tabaco funcionaban como anzuelo. Algunos esclavos recibieron beneficios especiales. Jacinta, muy cercana al administrador de la chacra, recibió un pequeño terreno, valuado en \$2 con 4 reales. También había palos para los rebeldes. La hacienda contaba con instrumentos para castigar a los esclavos, como cepe de hierro, grillos y esposas.

Junto con la alimentación y el vestido, los esclavos de la chacra de Quilacán accedían a un estilo de vida relativamente estable, que les permitía constituir familias. Las leyes españolas aseguraban a los esclavos el derecho a casarse y estabilizar sus vínculos. Pero en la práctica, los esclavistas de los imperios europeos en América priorizaban sus intereses comerciales, y evitaban que

²⁰ Lacoste y Aranda, 2016.

contrajesen matrimonios para disuadir vínculos que luego impidieran realizar negocios ventajosos. En muchos casos, los hacendados rompían las familias afrodescendientes y vendían a sus miembros por separado, causando desgarradoras escenas de dolor. Sin embargo, en esta chacra de Coquimbo se percibió un ambiente muy distinto. Los esclavos de Quilacán gozaban de cierta estabilidad familiar y formaban familias relativamente sólidas. La mayor parte de los adultos formaba parejas y los hijos vivían y trabajaban con sus padres (ver Tabla N° 1).

El cultivo de los vínculos intergeneracionales facilitaba a los afrodescendientes la transmisión del capital cultural. Los padres enseñaban a sus hijos los oficios, y ello les permitía empoderarse. Como se ha estudiado en otra parte, en el Cono Sur de América, la comunidad afro realizó aportes fundamentales al desarrollo vitivinícola, a través de la práctica de diversos oficios: viticultores, ceramistas, botijeros, herreros, carpinteros, toneleros, albañiles, arrieros, troperos y pulperos, entre otros²¹. Esta situación se percibió también en la chacra de Quilacán, pero se proyectó también hacia otras especialidades.

Los esclavos se asignaban a las diversas tareas de la chacra: cultivar cereales y vides; criar animales; mantener y mejorar edificios, entre otras actividades. También surgieron artesanos especializados, que se destacaban en áreas específicas. Gaspar fue conocido como fundidor o fragüero de cobre; Francisco Gabata era pastor de cabras, lo mismo que los adolescentes Jerónimo y Juan. En la pulpería trabajaban Inés y Jacinta como pulperas; también practicaba este oficio Francisco, el cual periódicamente salía de la hacienda para vender vino al por mayor a otros pulperos. Jacinta se destacaba también por sus labores domésticas tanto para el administrador como para terceros (ver tabla N° 1).

²¹ Lacoste y Aranda, 2016, *op. cit.*

Tabla N° 1. Esclavos de la chacra Quilacán (1645-1648)

| <i>Varón</i> | | <i>Mujer</i> | | <i>Hijos</i> | |
|------------------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| <i>Nombre</i> | <i>Oficio</i> | <i>Nombre</i> | <i>Oficio</i> | <i>Nombre</i> | <i>Oficio</i> |
| Gaspar | Fundidor | NN | s/d | Diego | s/d |
| Pedro Mozambique | s/d | Magdalena | s/d | Juan | s/d |
| Antonio Capitán | s/d | Isabel | s/d | Gaspar | Pastor |
| Francisco Corococo | Pulpero | Francisca | s/d | Clara | s/d |
| Antonio Mestizo | - | Jacinta | Pulpera | - | - |
| Diego Roncador | s/d | Francisca Balua | s/d | - | - |
| Pedro Mozambique | s/d | Inés | Pulpera | Chiquillo | s/d |
| Pedro Mulato | Pastor | Francisca | - | Juana | Pastora |
| | | | | Jerónimo | Pastor |
| Pedro Francisco Gabota | Pastor | - | - | - | - |
| Juan Peche Lingue | Pastor | - | - | - | - |
| Juan | s/d | - | - | - | - |
| Domingo Tumbo | s/d | - | - | - | - |
| | | | | Tomás | s/d |
| Iusepe | s/d | María | s/d | Hernando | s/d |
| | | | | Juana | s/d |

Fuente: Elaboración propia a partir de datos registrados en DAQ (1648).
ANH, FRA, volumen 587, fs. 18-146.

Eventualmente los esclavos eran alquilados a otros vecinos para prestar servicios. Los beneficios de esos trabajos extras eran para la administración de la chacra. Entre otros ingresos, Jacinta trabajó diez meses en labores domésticas, y por ese servicio se cobraron \$40 (a razón de \$4 por mes). Por su parte, el fragüero de cobre Gaspar, en dos salidas a terreno para fundir cobres, generó un ingreso de \$41. El arriendo de sus esclavos para prestación de servicios para terceros fue otro rubro regular de ingresos para las finanzas de la propiedad.

La disponibilidad de pastores permitió a la chacra de Quilacán desarrollar la ganadería, sobre todo ganado menor (cabras y ovejas). Su estrategia fue el aprovechamiento estacional de los recursos mediante la trashumancia, a partir del desplazamiento regular de los piños conducidos por los pastores. Ello implicaba una circulación constante de los rebaños a través de los valles transversales para ir y venir entre la costa y la cordillera de los Andes. Por lo tanto, el paso del ganado a través de los caminos de los valles de Elqui y Limarí fue parte del paisaje cultural del siglo XVII. Asimismo, el ganado se aprovechaba de modo integral: además de la carne, se aprovechaba el sebo para elaborar jabón

y velas; y los cueros para producir cordobanes (cueros curtidos) y diversos subproductos como odres para transportar vinos y aguardientes, capachos para mover material de minería, petacas para guardar ropa y valores; y zurrones para envasar cereales, legumbres y otros bienes. Junto con la ganadería, los afrodescendientes debían atender las distintas actividades de la chacra, en especial, la viña y la producción vitivinícola.

La vid y el vino en Quilacán: lagares y tinajas

El cultivo de la viña y la elaboración del vino fueron actividades relevantes para la chacra Quilacán. El administrador la cuidaba con esmero y, cuando debía ausentarse de La Serena, pedía informes precisos sobre ella. Durante un viaje a Lima, don Celedón escribió a su mayordomo: “Deseo saber cómo está la viña que es la que yo más quiero y mejor me puede ayudar [...] Si se trata bien, dará mucho fruto”²². La relevancia del complejo vitivinícola dentro del *holding* productivo era parte de un proceso mayor, signado por el papel central que tenía la cultura de la vid y el vino en la sociedad española de la época.

La producción de vino era fuertemente estimulada por la alta demanda establecida por los conquistadores españoles. Estos introdujeron en América las fuertes pautas de consumo de la sociedad europea. En el Viejo Mundo, particularmente en los países mediterráneos, el vino era la bebida más difundida, entre otros motivos, por razones sanitarias. “El agua –portadora de gérmenes y enfermedades– inspira poca confianza; toda la literatura medieval transmite una profunda desconfianza hacia ella”²³. En cambio, el vino ofrecía mayor seguridad, por lo tanto, era la bebida más apreciada. “El vino forma parte de la alimentación de todas las clases sociales”²⁴. Las pautas de consumo de vino eran muy fuertes, superando los 200 litros per cápita al año. En algunas ciudades europeas, como Florencia, el consumo de vino superaba los 250 litros per cápita²⁵. Cuando los españoles pusieron en marcha la conquista y colonización de América, llevaron consigo esos usos y costumbres y, en el Reino de Chile, donde los climas y suelos eran adecuados para cultivar viñas, la producción vitivinícola se convirtió en una dinámica actividad económica. Buena parte de las propiedades urbanas y rurales de la población hispanocriolla cultivaban

²² Carta de Celedón de Camus a su mayordomo, Lima, 5 de marzo de 1646, ANH, FRA, volumen 587, f. 144v.

²³ Montanari, 2004, *op. cit.*, p. 332.

²⁴ Cortones, 2004, p. 553.

²⁵ *Ibid.*

sus propias viñas, según reflejan los testamentos e inventarios de bienes. No obstante, en la presente investigación, los detallados registros del mayordomo han permitido conocer con mayor precisión aquellos establecimientos.

La chacra de Quilacán tenía dos viñas, en las cuales se cultivaba exclusivamente la variedad Listán Prieto (Uva País). La viña mayor tenía 1400 cepas y la menor otras 800. Entre ambas, las viñas contaban con 2200 cepas de vid. La capacidad potencial de producción ascendía a 220 arrobas anuales. La producción real variaba cada año, según las circunstancias climáticas.

La bodega tenía sus propias instalaciones y equipamiento para elaboración, conservación y expedición de los vinos. El administrador las describió con las siguientes palabras: “bodega y lagar de ladrillo y cal con su piqueta y tinajón. La dicha bodega (tiene) dos puertas: una que saca al patio, con su llave y cerradura y cerrojo; y la otra adentro con su llave de lobo; 19 tinajas, las 3 hendidas, 3 tinajones, 10 botijas y 2 arrobas mosteras”²⁶.

Como era habitual en las haciendas vitivinícolas del Cono Sur, la bodega de esta hacienda era un edificio de planta rectangular, larga y angosta. La vasija vinaria estaba formada por un conjunto de diecinueve tinajas, la mayor parte de las cuales estaba alineada junto al muro posterior de la bodega. Tres de esas tinajas estaban hendidas, es decir, semienterradas. También había tres tinajones, diez botijas (generalmente de una arroba de capacidad) y dos recipientes con capacidad de medida de una arroba cada uno, para el mosto.

Las tinajas cumplían un papel decisivo, porque en ellas se colocaba el mosto para realizar la fermentación y obtener el vino; posteriormente, otras tinajas se utilizaban para criar y conservar el vino, antes de remitirlo a los mercados. El conjunto de tinajas formaba la vasija vinaria de la bodega. Por lo general, cuando la viña superaba las dos mil plantas, se esperaba una producción del 10% en arrobas de mosto; por lo tanto, la bodega debía tener doscientas @ de capacidad.

A la luz de las instalaciones de ese tiempo en otros territorios de Chile y Cuyo, permite interpretar este documento. Las instalaciones del lagar representaban una inversión importante para la hacienda. El uso de cal y ladrillo representaba el manejo de materiales sofisticados, pues los ladrillos no se usaban todavía para construir viviendas ni edificios productivos; estos tenían muros de tierra cruda (adobes o tapiales). Los únicos edificios de ladrillos eran las iglesias y catedrales. La hacienda priorizaba, por lo tanto, las instalaciones vitivinícolas

²⁶ DAQ, La Serena, 5 de junio de 1649, ANH, FRA, volumen 587, fs. 56.

como eje productivo. El documento no menciona lagares de cuero: como se sabe, estos fueron inventados en la década de 1740 y, a partir de entonces, se propagaron por todo Chile y Cuyo. Antes de esa fecha, y a lo largo de todo el siglo XVII, solo se usaban lagares de cal y ladrillo, lo cual implicaba altos costos (\$150 en promedio). Por lo tanto, solo las grandes haciendas disponían de lagares. Los pequeños viticultores pobres debían llevar la uva a estas bodegas para realizar la pisada y obtener el mosto (esta penosa situación se revirtió a partir de la década de 1740, después de la invención y difusión de los lagares de cuero)²⁷. De allí el liderazgo de las haciendas vitivinícolas que tenían estos lagares. La hacienda Quilacán era una de ellas.

Las instalaciones de lagar tenían varias partes. Además de la tina o lugar donde se pisaba la uva, construida de cal y ladrillo, el sistema tenía también los ductos para conducir el mosto (piguera) y el receptáculo del líquido (tinajones). La vasija vinaria estaba formada por recipientes de cerámica y no de madera. El uso de los contenedores de cerámica para almacenar alimentos y bebidas era una práctica corriente en el sur de Europa a finales de la Edad Media²⁸. En la zona central, particularmente en Francia, norte de España y de Italia, la cerámica fue gradualmente reemplazada por contenedores de madera, sobre todo barriles y cubas. Pero en las áridas tierras de Perú, Chile y Cuyo, principales polos vitivinícolas de América en los siglos XVII y XVIII, estas costumbres no se aplicaron debido a la aridez y falta de bosques. No había maderas disponibles para barriles ni cubas. En cambio, sí había buenas arcillas y una larga tradición de manejo de las técnicas de manufactura de cerámicas por parte de los pueblos indígenas. Los conquistadores españoles se apoyaron en estos elementos, juntamente con los diseños y técnicas para elaborar contenedores de vino del sur de España. Floreció así una dinámica actividad botijera en las zonas vitivinícolas del Cono Sur, lo cual permitió abastecer las bodegas de tinajas y botijas para elaborar, conservar y fraccionar los vinos y destilados.

La bodega de Quilacán contaba con mosteras, botijas y tinajas. Estas eran la inversión más importante del establecimiento, pues, por lo general, se valuaba cada recipiente a un valor de \$1 por cada arroba de capacidad. Por lo tanto, el conjunto de las tinajas de conservación representaba un capital de \$200, lo cual superaba el valor del lagar. El documento no entrega las medidas de cada recipiente, pero se sabe que algunas tenían una capacidad de 20 arrobas.

²⁷ Lacoste *et al.*, 2011, *op. cit.*

²⁸ Piponier, 2004, p. 666.

Para conservar los vinos en mejores condiciones, se aplicaban tres elementos: el diseño de la bodega, el entierro de las tinajas y la impermeabilización. El objetivo de la bodega era ofrecer un espacio fresco y seco para la mejor conservación de los vinos. Para soportar mejor los calores estivales, los muros de la bodega eran de tierra cruda, mejor aislante que el ladrillo de tierra cocida. Habitualmente, los muros eran de adobe y tenían un espesor de entre 1 vara y 3/4 de vara (entre 84 y 62 cm). Con estos muros, la bodega lograba el objetivo de asegurar el confort térmico para guardar los vinos.

El segundo mecanismo era la práctica de enterrar las tinajas, con lo cual se lograban efectos equivalentes a la guarda del vino en un sótano. El uso de sótanos tenía una larga tradición en Europa: como “el frío es un agente natural de conservación de alimentos, las viviendas de la nobleza poseían en los sótanos, junto a las bodegas, lugares destinados a almacenar hielo y alimentos”²⁹. Por otra parte, en el norte de África se difundió desde la antigüedad una práctica semejante: “vasijas de barro empotradas en el suelo, con la embocadura a ras de suelo, permitían conservar las verduras, los cereales, las especies y los condimentos”³⁰. En la Edad Media la tradición árabe se apropió de estas costumbres, mediante el uso de tinajas enterradas para conservar alimentos frescos³¹. Los españoles llevaron estos criterios a Chile, donde aplicaron esa técnica para la producción vitivinícola: procedieron a enterrar las tinajas en sus bodegas para conservar mejor los vinos más valiosos. De este modo se podía conservar el vino en buenas condiciones por largos períodos de tiempo. La imagen 1 muestra el uso de las tinajas semienterradas en la región.

Imagen 1. Tinaja semienterrada-viña artesanal El Mocho (Moquegua)



Fuente: foto por Alexandra Kann, 2019.

²⁹ Pedrocco, 2004, p. 967.

³⁰ Bresciani, 2004, p. 77.

³¹ Rosenberg, 2004, p. 402.

La tercera práctica era el revestimiento de los recipientes dedicados a conservar los vinos. Las tinajas se impermeabilizaban con brea vegetal, obtenida de la planta homónima³². Debido a su estratégica función, la brea era un bien muy preciado: su valor de mercado era \$7 el quintal. La hacienda Quilacán pagaba anualmente \$12 y 3 reales por 1 ½ quintal para impermeabilizar sus tinajas. El uso del impermeabilizante vegetal reflejaba el cuidado de estos viticultores por lograr vinos de la mejor calidad posible, dentro de sus posibilidades.

Las bodegas y viñedos de Quilacán representaban el temprano asentamiento en el corregimiento de Coquimbo de las mejores instalaciones y equipamientos vitivinícolas que se aplicaron en América en el período tradicional-artesanal que se prolongó desde el siglo XVI hasta mediados del XIX. Considerando lo que ocurrió en otras zonas vitivinícolas de Perú, Chile y Argentina dentro de aquel período, los cambios fueron muy menores, salvo la diversificación del patrimonio vitícola (iniciada hacia 1700 en Mendoza con la introducción de la moscatel de Alejandría) y la introducción del lagar de cuero (iniciada en la década de 1740), que fue una reforma de fuerte alcance social pero no tecnológico. Por lo tanto, la viña de la chacra de Quilacán puede considerarse un establecimiento modelo para su época.

Problemas ambientales: heladas tardías y lluvias estivales

Los problemas naturales afectaron recurrentemente la producción vitivinícola, principalmente sismos, heladas tardías y lluvias estivales. Estos tres problemas han sido recurrentes en la producción vitivinícola de Chile y del oeste de la Argentina durante cinco siglos. En la actualidad, todavía representan obstáculos significativos para los productores. Los registros de la década de 1640 ofrecen información relevante para conocer antecedentes de estos temas ambientales, sobre todo heladas tardías y lluvias estivales. Estas anomalías se encuadran dentro del ciclo que la climatología histórica denomina “pequeña edad glaciaria”. Esta se extendió de 1560 a 1720 y representó un desorden que “alteró el ciclo de las estaciones, generó la repetición de veranos más húmedos (nefastos para las buenas cosechas)”³³.

El daño de las heladas dependía del calendario. En invierno su impacto era nulo en las viñas. Pero en primavera, cuando ocurrían las llamadas “heladas tardías”, se producía un fuerte impacto, porque las cepas ya habían brotado y

³² Cortés, 2005, *op. cit.*

³³ Morineau, 2004, *op. cit.*, p. 727.

se dañaba considerablemente su capacidad productiva. En el caso estudiado, se registró un caso particularmente sensible: en 1646 las heladas tardías causaron pérdidas superiores al 80% en casi todo el Valle de Elqui. El administrador lo explicó en los siguientes términos: “Dicho año de 1646 no se cogió más vino mosto que estas dichas 29 @, porque se helaron las viñas de todo aquel valle”³⁴. El efecto de la helada fue devastador. La viña de Quilacán apenas pudo producir el 15% del mosto del año anterior.

Las lluvias estivales también causaron problemas. El punto crítico ocurría en los meses de enero y febrero, cuando la uva ya estaba bastante desarrollada en la planta, pero todavía no había llegado a su maduración. El exceso de humedad causaba la pudrición total o parcial de las bayas. Este tipo de problemas era más frecuente en Cuyo que en Chile, debido al régimen de precipitaciones. En Cuyo, la estación seca se produce en invierno, mientras que las escasas lluvias se acumulan en verano; en cambio en el centro y el Norte Chico de Chile, ocurre lo contrario: la estación lluviosa es el invierno y la estación seca es el verano. Por este motivo, era muy inusual la lluvia sobre las uvas en Chile. Sin embargo, esta tendencia normal se podía afectar por el fenómeno llamado El Niño, el cual alteraba los comportamientos habituales y provocaba incremento de lluvias.

El corregimiento de Coquimbo se vio posiblemente sometido al fenómeno de El Niño en el verano de 1648. El resultado fue la prolongación de la estación de lluvias hasta avanzado el verano. En este contexto se produjo un intenso aguacero que afectó las viñas locales. Concretamente, se pudrió la producción de la viña pequeña que tenía la hacienda. El administrador lo expresó en los siguientes términos: “este año de 1648 se pudrió la uva por haberla cogido un aguacero grande antes de madurar bien la uva”³⁵. Como resultado, parte de la cosecha se perdió y no fue posible obtener vinos normales en esas condiciones.

De todos modos, la uva dañada por el exceso de humedad no fue descartada. El administrador tomó la decisión de utilizarla, a pesar de todo, para elaborar vino. Ya se sabía que de esa defectuosa materia prima no se podrían obtener buenos vinos, debido a la acción de los hongos. El caldo resultante fue un vino de muy mala calidad, con pérdida de color y oxidación; además, posiblemente, tuvo acidez volátil alta, con lo cual, el gusto sería parecido al vinagre; pero en todo caso, sería un vinagre de mala calidad³⁶.

³⁴ DAQ, La Serena, 5 de junio de 1649, ANH, FRA, volumen 587, foja 51v.

³⁵ DAQ, La Serena, 5 de junio de 1649, ANH, FRA, volumen 587, foja 54.

³⁶ Referencia del ingeniero agrónomo enólogo Philippo Pszczólkowski. Comunicación al autor del 9 de mayo de 2020.

De todos modos, existía entonces una larga tradición de consumo de vinagre como bebida. En el imperio romano, los soldados tenían la costumbre de beber una mezcla de vinagre y agua, llamada *phouska* en griego o *posca* en latín³⁷. “El agua acidulada, al añadirle vinagre, desinfectada y agridulce a la vez, es la *Coca Cola* de los romanos”³⁸. La tradición cristiana recuerda siempre el detalle del romano que ofreció esta bebida a Jesús en la crucifixión. En los siglos posteriores, esta costumbre se mantuvo vigente entre las clases subalternas del mundo occidental, sobre todo en Europa. La ración regular que se otorgaba a los esclavos incluía, junto con pescado, aceite, higos y sal, una ración de vinagre³⁹. El consumo de agua con vinagre se extendió en el mundo mediterráneo entre las capas subalternas.

Esta costumbre fue tenida en cuenta por el administrador, obteniéndose así veinte arrobas de vino procedente de uvas podridas. Se intentó venderlo en las pulperías, sin éxito. Finalmente, estos vinos se entregaron para el consumo de los esclavos de la hacienda.

La administración de la viña a través de sus registros

Los registros de la administración de las viñas de Quilacán entregan revelaciones significativas porque hasta ahora, los estudios sobre Chile y Cuyo colonial se apoyan en inventarios de bienes que solo informan sobre la cantidad de plantas de cada viña y su producción potencial (10% de plantas en arrobas de mosto). Pero esos inventarios no indican la cantidad de uva y mosto que se producía efectivamente, ni las variaciones entre un año y otro. Y esa es, justamente, la información que el informe serenense entrega en forma sistemática durante cuatro temporadas. La riqueza de la declaración permite conocer las enormes oscilaciones que sufría la producción vitivinícola debido a la incidencia de los factores naturales. La tabla N° 2 ofrece los datos precisos.

³⁷ Kislinger, 2004, *op. cit.*, p. 381.

³⁸ Corbier, 2004, *op. cit.*, p. 253.

³⁹ *Ibid.*

Tabla N° 2. Producción de las viñas de la hacienda Quicalán (La Serena, 1645-1648) (en @)

| <i>Rubro</i> | <i>Año</i> | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | <i>1645</i> | <i>1646</i> | <i>1647</i> | <i>1648</i> |
| Producción potencial | 220 | 220 | 220 | 220 |
| Pérdida por helada | - | 174 | - | 95 |
| Producción real | 203 | 29 | 152 | 108 |
| Mosto mala calidad por botritis | 30 | - | 21 | 20 |
| Pérdida por quiebre tinaja por temblor | 20 | - | - | 12 |
| Saldo disponible | 153 | 29 | 135 | 76 |
| Pago diezmo | 20 | 2 | 15 | 10 |
| Pago capellanía OFM | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Administrador | 12 | - | 12 | 12 |
| Merma estimada en bodega | 18 | 3 | 15 | 10 |
| Saldo comercializable | 79 | 0 | 69 | 20 |
| Venta a pulperías de terceros | 60 | - | 48 | 24 |
| Venta en la pulpería de la hacienda | 10 | - | 12 | 8 |
| Venta a clientes directos | 20 | - | 2 | 16 |
| Pago en especie a trabajadores de la hacienda | - | - | - | - |
| Pago en especie por arriendo de tinajas y fondos | 10 | - | - | - |

Fuente: elaboración propia a partir de DAQ, 1649, ANH, FRA, vol. 587, fojas 47v-55v.

Los costos de la producción vitivinícola en Chile y Cuyo coloniales constituyen un tema de difícil abordaje, debido a las fuentes. Poco conocido hasta ahora, la riqueza del documento de La Serena permite comprender los mecanismos que se usaban en la región durante aquella época. Incluye tanto las rentas religiosas como las mermas y costos de gestión.

La comparación con otros emprendimientos similares de esa época entrega algunos datos de interés. Para ello resulta adecuado examinar el caso de la hacienda Quilacoya, situada también en el siglo XVII en el Reino de Chile, con algunas diferencias con respecto a la hacienda Quicalán. Mientras esta se hallaba en el norte, junto a La Serena, Quilacoya estaba en el sur, cerca de Concepción. El movimiento de Quilacán corresponde al período 1676-1682. El volumen de producción fue también parecido, sobre todo al principio, y los

registros también dieron cuenta de mermas, pagos de administración, diezmos y otros (tabla N° 3).

Tabla N° 3. Producción de la viña de Quilacoya - Concepción (1676-1682)
(en @)

| <i>Año</i> | <i>Producción</i> | <i>Diezmo</i> | <i>Capellanía</i> | <i>Merma</i> | <i>Administrador</i> | <i>Indios</i> |
|------------|-------------------|---------------|-------------------|--------------|----------------------|---------------|
| 1676 | 150 | 10 | 25 | 6 | 5 | 30 |
| 1677 | 256 | 17 | 25 | 9 | 5 | 30 |
| 1678 | 380 | 26 | 25 | 16 | 5 | 30 |
| 1679 | 426 | 29 | 25 | 19 | 5 | 30 |
| 1680 | 510 | 34 | 25 | 34 | 5 | 30 |
| 1681 | 793 | 53 | 25 | 53 | 5 | 30 |
| 1682 | 841 | 56 | 25 | 56 | 5 | 12 |

Fuente: elaboración propia a partir de datos publicados originalmente por Retamal, 1985.

La producción vitivinícola tenía tres costos fijos, comprendidos por diezmo, merma y gestión del administrador. El diezmo era un impuesto del 10% que se licitaba; el ganador de la licitación adelantaba el pago a las autoridades y, luego, se encargaba de cobrar a cada productor el diez por ciento de la riqueza generada cada año. En el caso de las viñas, el diezmo se pagaba en vino y representaba justamente, el 10% del mosto elaborado. En La Serena se calculaba la misma medida para el administrador de la hacienda: 10%; en cambio, en Concepción se le pagaba por mes una arroba de vino y una fanega de trigo, además de un cordero por semana. Finalmente, se estimaba el costo asociado a la merma del producto, fruto de evaporación, derrames y otros problemas causados por la precariedad de las instalaciones artesanales. Las mermas en Coquimbo se estimaban un 10%, mientras que en Concepción, no había una norma general, sino que se estimaba año a año. En La Serena, los costos de administración se estimaban en el 30%, mientras que en Concepción eran menores.

Después de los costos fijos, llegaban los costos variables, entre los cuales, uno de los más significativos era la renta de las capellanías. En este caso, las dos viñas tenían cargas muy parecidas. En Concepción, en 1621, el propietario fundó una capellanía en función del convento de los mercedarios, por el cual debía pagar cada año 25 arrobas de vino y 25 fanegas de trigo, a cambio de una misa cantada y 60 misas rezadas cada año para sacar a un familiar del purgatorio. Por su parte, en La Serena, el propietario de la hacienda Quilacán

fundó una capellanía en favor del convento franciscano, para obtener rezos y misas por la salud del alma de los familiares del capitán Celedón de Camus. A cambio de esos servicios religiosos, la hacienda debía pagar anualmente una renta a los frailes. Cada año, el guardián del convento de San Francisco recibía el correspondiente estipendio de 24 arrobas de vino. Como se puede concluir, los usos y costumbres de los viticultores chilenos del siglo XVII, voluntariamente pagaban a los conventos una renta parecida al diezmo, para sacar del purgatorio las almas de la familia. De este modo se completaba el primer cuadro de los costos que pesaban sobre la producción, antes de considerar los costos reales de mano de obra e insumos (tabla N° 4).

Tabla N° 4. Producción de la viña de Quilacán (La Serena, 1645-1649) (en @)

| <i>Año</i> | <i>Producción</i> | <i>Diezmo</i> | <i>Capellanía OFM</i> | <i>Merma</i> | <i>Administrador</i> | <i>Saldo</i> |
|------------|-------------------|---------------|---------------------------|--------------|----------------------|--------------|
| 1645 | 203 | 20 | 24 | 20 | 20 | 119 |
| 1646 | 29 | 3 | 24 | 3 | 3 | -4 |
| 1647 | 150 | 15 | 24 | 15 | 15 | 81 |
| 1648 | 108 | 11 | 24 | 11 | 11 | 51 |

Fuente: elaboración propia a partir de DAQ, 1649, ANH, FRA, volumen 587, fs 47v-55v.

Las rentas religiosas son un tema clásico en la vitivinicultura colonial latinoamericana. Usualmente, las viñas debían pagar el 10% en concepto de diezmo. Además, ellas tenían estrechos lazos con las órdenes religiosas debido a las obligaciones de pagar censos y capellanías. ¿Cómo operaban estos factores en La Serena a mediados del siglo XVII?

Las viñas locales tenían fuertes vínculos con las órdenes religiosas, principalmente dominicos, franciscanos y mercedarios. Estos tenían sus respectivos conventos, en los cuales se desempañaban sus frailes, como verdaderos actores económicos, financieros, sociales y culturales. A través de su acción directa e indirecta, los religiosos tuvieron un protagonismo notable, a través de un intenso intercambio de bienes y servicios, de ida y vuelta con los sectores productivos.

En primer lugar, los conventos funcionaban como financistas de la actividad económica. Ellos prestaban capitales a interés, a través de los censos. Estos funcionaban como créditos hipotecarios y permitían a los hacendados acceder a los capitales para financiar sus inversiones productivas. Posteriormente debían pagar los réditos, con interés del 5% anual. La hacienda Quilacán fue financiada con créditos extendidos por los conventos de N.S. de la Merced y de la Orden de Predicadores. Por lo tanto, cada año, la hacienda debía pagar los réditos a los

superiores de cada religión. En el período 1645-1649, la hacienda pagó \$10 y 7 reales a los mercedarios y \$21 al prior del convento de Santo Domingo, fray Luis de Yodar Alférez. Por los cuatro años registrados, Quilacán pagó \$43 ½ a los mercedarios y \$65 a los dominicos. Estos pagos aseguraban a las órdenes religiosas un flujo de caja permanente, que permitía garantizar sus funciones pastorales y los gastos del culto.

Además de recibir rentas por sus servicios religiosos, los conventos también generaban ingresos por servicios económicos, mediante arriendo de equipo o venta de bienes y servicios. El convento mercedario disponía de equipamiento para elaborar vinos, para arrendar. El convento franciscano disponía de carretas y bueyes con el mismo fin. La hacienda pagó dos arrobas de vino a los mercedarios para arrendar un fondo de cobre labrado.

El constante flujo de capitales de la chacra de Quilacán hacia las órdenes religiosas se tendió a fortalecer en el tiempo, sobre todo cuando la propiedad quedó en manos de doña María Bravo de Morales, marquesa de Piedra Blanca y Guana, la cual resolvió dejar un rico legado de joyas y valores a favor del convento de N.S. de la Merced⁴⁰. Además, en su testamento, la marquesa ordenó entregar grandes sumas a las restantes órdenes religiosas⁴¹. Esta tendencia se profundizó en los años siguientes⁴².

Conclusión

La trayectoria de la chacra Quilacán contribuye a una mejor comprensión de la vitivinicultura colonial del Cono Sur de América, en diversos aspectos. Por un lado, se destaca el papel de los actores subalternos. Por otro lado, los pueblos originarios aportaron las bases de las redes de riego que permitieron abastecer de agua para los cultivos en una zona árida como el corregimiento de Coquimbo. El trabajo y la tecnología hídrica de los indígenas, particularmente incas y diaguitas sentaron las bases sobre las cuales se asentaron los polos vitivinícolas del imperio español en América. A ello se suma el aporte de los trabajadores afrodescendientes. Ellos formaron la principal mano de obra de la chacra Quilacán y con el dominio de los oficios (pulperos, fragüeros de cobre, pastores, jaboneros) contribuyeron a la producción, elaboración y comercialización de los productos agroalimentarios. Esta situación ya se había detectado en Chile y

⁴⁰ Concha, 2010, *op. cit.*, pp. 225-230.

⁴¹ Testamento de doña María Bravo de Morales, La Serena, 15 de mayo de 1719, ANH, FNLS, volumen 8, fs. 263-275.

⁴² Cavieres, 1993, *op. cit.*, p. 121.

Argentina para el siglo XVIII y primera mitad del XIX. Con el presente estudio se demuestra que el protagonismo de la comunidad afrochilena en el mundo del vino era significativo desde el siglo XVII.

La chacra de Quilacán se destacó por cultivar pequeñas viñas (no más de dos mil plantas) lo cual evitaba las complicaciones ambientales generadas por malezas y plagas propias de las grandes plantaciones de monocultivo. Estas acotadas viñas permitían elaborar cantidades moderadas de vino, lo cual evitaba problemas de superproducción. Paralelamente, la convivencia de las viñas con cultivo de trigo, cebada y lentejas permitía ofrecer dietas diversificadas y equilibradas, tanto al personal como a las familias de la administración, también a los vecinos y clientes. Además, los administradores y mayordomos vivían en la misma chacra, lo cual facilitaba la construcción de un vínculo más estrecho con los factores humanos y naturales del paisaje cultural.

Por sus instalaciones y equipamiento, las bodegas y viñedos de Quilacán podían considerarse un establecimiento modelo para la época. El lagar de cal y ladrillo servía para pisar la uva en buenas condiciones de higiene. La vasija vinaria estaba conformada por recipientes de cerámica, adaptados al clima árido del corregimiento de Coquimbo. Para mejorar la calidad de conservación, los recipientes se impermeabilizaban con brea vegetal. Además, para guardar los vinos selectos en mejores condiciones de temperatura, el establecimiento contaba con tinajas enterradas, para lograr el efecto de sótano, siguiendo las tradiciones del antiguo Egipto y los pueblos árabes. A ello se sumaban los gruesos muros de tierra cruda de las bodegas, con su efecto de confort térmico. Paralelamente, la bodega disponía de corrales de alambiques para destilar sus aguardientes. Los productos se destinaban al mercado local y se vendían ya sea en la pulpería propia, situada en la misma chacra o en las pulperías de La Serena.

Los registros detallados del mayordomo permitieron detectar la incidencia de los factores ambientales en el funcionamiento de la viña, como heladas tardías y lluvias estivales. Estos desórdenes pueden interpretarse desde la “pequeña edad glaciaria”, ocurrida entre 1560 y 1720, o bien, por la presencia de la corriente de El Niño. En todo caso, lo importante es constatar que, a partir de la documentación compulsada, se detecta que en la década de 1640 se registraron estos fenómenos en el corregimiento de Coquimbo. Ello causó fuerte impacto en la producción vitivinícola: parte de la cosecha se perdió en las heladas tardías, otra parte también se dañó y pudrió por las lluvias estivales de 1648. Con la uva deteriorada igual se elaboraba vino, pero no era aceptado por el mercado: solo se utilizaba para los esclavos.

Junto con los actores orientados hacia la producción, Quilacán tuvo también grupos rentistas que capturaban parte importante de las utilidades. Por un

lado, el pago del diezmo representaba un peso significativo para el proceso económico, principalmente, porque no se calculaba desde las utilidades, sino de la producción bruta. Mayor impacto causaban las rentas que se debían transferir regularmente al sector eclesiástico, sobre todo las capellanías. Estos pagos eran todavía mayores que el diezmo, porque eran valores fijos, independientes de la producción. En caso de malas cosechas o menor producción, ello no permitía disminuir el pago de las rentas eclesiásticas. La conjunción de ambos pagos, es decir, diezmos y capellanías reducía considerablemente la capacidad de generar utilidades para reinvertir en el mejoramiento de los bienes de producción.

A pesar del lastre que representaban las rentas eclesiásticas, la chacra de Quilacán logró abrirse camino y, durante más de dos siglos, fue un constante animador de la vida económica y social de la región. Funcionó como polo de consolidación para el transporte y el comercio, como referente para la circulación por la puerta oriental de La Serena; sirvió de terminal de arrieros para el servicio de la ruta del Valle de Elqui y los mercados trasandinos. En torno al molino y la pulpería de Quilacán (atendida por negras y negros), los arrieros encontraban el vino, el pan y el abastecimiento necesario después de sus largos viajes. Allí se nucleaban también campesinos, pastores, mercaderes, viajeros y comerciantes para intercambiar bienes y servicios, lo cual contribuyó a animar el comercio regional. La persistencia de este polo de circulación de bienes y personas se reflejó, después, con el asentamiento en ese lugar del aeropuerto de La Serena y de la carretera de acceso al Valle de Elqui y a la ruta internacional hacia Argentina por el paso de Agua Negra.

Bibliografía

- AMUNÁTEGUI SOLAR, DOMINGO, *El cabildo de La Serena, 1678-1800*, Santiago, Imprenta El Universo, 1928.
- BRESCIANI, EDDA, “Alimentos y bebidas en Egipto”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 67-79.
- CAVIERES, EDUARDO, *La Serena en el siglo XVIII. Las dimensiones del poder local en una sociedad regional*, Valparaíso, Ediciones Universidad de Valparaíso, 1993.
- CERDA CARRILLO, PATRICIO, *Cultura Elqui. Pueblo originario del Valle de Coquimbo, Chile*, Santiago, Pehuén, 2015.
- CONCHA, MANUEL, *Crónica de La Serena. Desde su fundación hasta nuestros días 1549-1870*, La Serena, Universidad de La Serena, 3ª edición, 2010.
- CORBIER, MIRELLE, “El haba y la morena: jerarquías sociales de los alimentos en Roma”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 247-270.

- CORTÉS, HERNÁN, “El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931”, *Universum*, Vol. 2, N° 20, Talca, 2005, pp. 41-81.
- CORTÉS, HERNÁN, “Evolución de la propiedad agraria en el norte Chico (siglos XVI-XIX)”, en Patrick Livenais y Ximena Aranda (eds.), *Dinámicas de los sistemas agrarios en Chile árido: La región de Coquimbo*, Marseille, IRD Éditions, 2003, pp. 33-64.
- CORTONES, ALFIO, “Autoconsumo y mercado: la alimentación rural y urbana en la baja Edad Media”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 543-557.
- DEUSTUA, JOSÉ, “Routes, Roads, and Silver Trade in Cerro de Pasco, 1820-1860: The Internal Market in Nineteenth-Century Peru”, *The Hispanic American Historical Review (HAHR)* Vol. 74, N° 1, Durham, 1994, pp. 1-31.
- FLANDRIN, JEAN-LOUIS Y MASSIMO MONTANARI, *Historia de la Alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004.
- HINOSTROZA, RODOLFO, *Primicias de la cocina peruana*, La Coruña, Editorial Everest, 2006.
- KISLINGER, EWALD, “Los cristianos de Oriente: normas y realidades alimentarias en el mundo bizantino”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 373-396.
- LACOSTE, PABLO; MARCELA ARANDA; JORGE MATAMALA; ESTELA PREMAT; KATHERINE QUINTEROS; NATALIA SOTO; JOCELYN GAETE; JAVIER RIVAS Y MARIO SOLAR, “Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)”, *Atenea*, N° 503, Concepción, 2011, pp. 39-81.
- LACOSTE, PABLO; DIEGO JIMÉNEZ CABRERA; ENRIQUE CRUZ; BIBIANA RENDÓN ZAPATA; NATALIA SOTO GONZÁLEZ; CAROLINA POLANCO; AMALIA CASTRO SAN CARLOS; JUAN GUILLERMO MUÑOZ; FERNANDO MUJICA; MICHELLE L. ADUNKA Y FELIPE MARTÍNEZ, “Cobre labrado, alambique y aguardiente (Chile y Argentina, 1586-1850)”, *Quinto Sol*, Vol. 20, N° 1, Santa Rosa, 2016, pp. 1-29.
- LACOSTE, PABLO (coord.), *El pisco nació en Chile*, Santiago, RIL Editores, 2016.
- LACOSTE, PABLO Y MARCELA ARANDA, “Afroamericanos en la viticultura de Argentina y Chile”. *Estudios Atacameños*, N° 53, Antofagasta, 2016 pp. 117-134.
- LIVENAIS, PATRICK Y XIMENA ARANDA (eds.), *Dinámicas de los sistemas agrarios en Chile árido: la Región de Coquimbo*, Santiago, Universidad de Chile - Universidad de La Serena, 2003.
- MELLAFE, ROLANDO, *La introducción a la esclavitud negra en Chile. Tráfico y rutas*, Santiago, Universidad de Chile, 1959.
- MOLINA, RAÚL, “Los otros arrieros de los valles, la Puna y el Desierto de Atacama”, *Chungara. Revista de Antropología Chilena*, Vol. 43, N° 2, Arica, 2011, pp. 177-187.
- MONTANARI, MASSIMO, “Estructuras de producción y sistemas alimentarios”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 329-338.

- MORAGA, FERNANDO, *Gente de La Serena. Recopilación de 323 biografías desde 1544 a 1955*, La Serena, Ediciones Volantines, 2013.
- MORINEAU, MICHEL, “Crecer sin saber por qué: estructuras de producción, demografía y raciones alimentarias”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 721-742.
- PEDROCCO, GIORGIO, “La industria alimentaria y las nuevas técnicas de conservación”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 953-970.
- PINTO, JORGE, *Población del Norte Chico en el siglo XVIII. Crecimiento y distribución de una región minero agrícola de Chile*, La Serena, Talleres Gráficos Universidad del Norte, 1980.
- PIPONIER, FRANÇOISE, “Del fuego a la mesa: arqueología del equipamiento de cocina y mesa a finales de la Edad Media”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 663-676.
- PIZARRO VEGA, GUILLERMO, *Las comunidades agrícolas de la Región de Coquimbo. Origen y desarrollo de un sistema agro-ganadero del Norte Chico*, Santiago, Gobierno Regional de Coquimbo, 2014.
- PUEYRREDÓN, MANUEL A. (1863), *Memorias inéditas*, Buenos Aires, Guillermo Kraft, 1947.
- RETAMAL, JULIO, “La producción de la viña de Quilacoya 1676-1672”, *Cuadernos de Historia*, N° 5, Santiago, 1985, pp. 25-36.
- ROSENBERG, BERNARD, “La cocina árabe y su aportación a la cocina europea”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Barcelona, Ediciones Trea, 2004, pp. 397-420.
- VARGAS, JUAN EDUARDO, “Financiación del Ejército de Chile en el siglo XVII”, en Francisco Solano y Salvador Bernabeu, *Estudios (Nuevos y Viejos) sobre la frontera*, Madrid, CSIC, 1991, pp. 361-406.

