

UNIVERSIDAD DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIENCIAS SOCIALES  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LAS AMÉRICAS  
PROGRAMA GRADUADO EN ESTUDIOS COMPARADOS SOBRE LAS  
AMÉRICAS

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CRUZ

**DESTILANDO CAÑA:**

Resistencia y Ron Clandestino en la Isla de Puerto Rico

Disertación de Maestría presentada  
como requisito parcial para la  
obtención del Título de Maestría en  
Ciencias Sociales con Concentración  
en Estudios Comparados sobre las  
Américas.

Línea de investigación: Sociedad,  
Estado y Política en las Américas

Orientador: Prof. Dr. Cristhian  
Teófilo da Silva

BRASÍLIA  
2014

## **Comisión Examinadora**

---

Prof. Dr. Cristhian Teófilo da Silva (Presidente)  
Centro Graduado y de Investigación sobre las Américas, Universidad de Brasilia

---

Prof. Dr. Jacques de Novion  
Centro Graduado y de Investigación sobre las Américas, Universidad de Brasilia

---

Prof. Sullivan Charles Barros  
Departamento de Historia y Ciencias Sociales, Universidad Federal de Goiás

## **Agradecimientos:**

Este trabajo de carácter académico, jamás hubiese podido ser posible sin la ayuda espiritual, material, inmaterial y moral de muchas personas a quien siento el profundo deber y la responsabilidad de agradecer, mencionar y dedicar en varias dimensiones de la realidad que viví antes de y como parte de la experiencia de la maestría en Brasilia.

En la dimensión espiritual, a mis Orishas Yemayá, Obatalá, Oshún, Shangó Ogún, Elegbá y Ochosi, los cuales me han acompañado y ayudado desde tierna edad en mi tierra, hasta el Brasil para ayudarme completar esta etapa en mi vida. A mi padrino Miguel “Willie” Ramos, Ilarí Obá, por su esencial apoyo espiritual, conversaciones oportunas y consejos invaluable.

En la dimensión familiar, A mi padre y a mi madre; Rafael González Escribano y Migdalia Cruz Rivera, quienes con su amor, ejemplo de vida, de lucha, de resistencia y de arduo trabajo me mostraron el camino a seguir en la vida sea cual sea el camino escogido.

A mis hermanos; David Gabriel González Cruz y Francisco Rafael González Cruz; por que compartimos una experiencia de vida completa que nos hizo ser lo que somos hoy y lo que seremos mañana, no conozco a dos personas mas talentosas que ustedes, poco a poco llegaremos a donde queremos llegar, los amo intensamente. Mi primo/hermano Gilberto Luis Pérez Cruz, por ser mi camarada de toda la vida y por haber compartido conmigo la inolvidable experiencia de años de surfear olas mañaneras, sé que pronto llegaremos a Punta Colorada.

A mis abuelos maternos, *In memoriam*; Guillermina Rivera Bernacet y Luis Francisco Cruz.

A Wanda Yace Martínez, Joan Asencio Yace y Ángel Rivera y a la memoria de Jenny Martínez; por quererme como un hijo, un hermano y un nieto, su apoyo durante esta

investigación fue crucial para la compleción de la misma y estaré por siempre agradecido por su ayuda y cariño. A José Asencio Ortiz, Edwin Asencio Ortiz, Mitsy Morales e Iraida Ortiz también por su ayuda, su cariño y afecto y por siempre recibirme en sus casas como un hijo y nieto.

En la dimensión académica; a mis profesores de la Universidad de Puerto Rico por las clases, conversaciones formales e informales, conferencias y recomendaciones; Antonio Gaztambide Geigel, Ángel “Chuco” Quintero, Mareia Quintero, Santiago Ruiz, John Stinson, Marie Matter O’neil, Lowell Fiet y Mayra Rosario Urrutia.

Al Centro de Investigación Social de la Universidad en Puerto Rico de Rio Piedras, por recibirme como visitante y proveerme con un espacio de oficina y por el acceso a los archivos en la Colección Puertorriqueña. Los bibliotecarios de la Colección Puertorriqueña, en la Universidad de Puerto Rico, Rio Piedras por su excelente disposición, entusiasmo y ayuda en el archivo.

A los Profesores, Patrick Bellgarde Smith, Alain Pascal Kaly, Aline Torres y Felipe Magalhães, Helen Icken Safa y Sydney Mintz; por sus perspectivas, conversaciones y ayuda durante mi pesquisa.

A mis Profesores del CEPPAC, UnB: Simone Rodrigues Pinto, Flavia da Lesa Barros Camilo Negri y Jaques de Novion. A mi orientador y también profesor, Cristhian Teófilo Da Silva por sus excelentes recomendaciones, ayuda solidaria y sobre todo su “ardiente paciencia” con mi destilación académica.

A mis colegas y ahora amigos del CEPPAC, Vogly Nahum Pongnon, Daniela Alarcón, Lucas Lima, Manuela Muguruza, Analu Fernandes, Isabel Naranjo, Hans Carrillo Guach y Nelson Andrés Hernández.

A la secretaria del CEPPAC, Jacinta Fontenelle.

Al INCT de Inclusión y al profesor José Jorge de Carvalho y todo el equipo por su cariño, ayuda y apoyo.

A mis amigos Olivier, Kameela Abdul-Maajid, Amaury Febres, José Gabriel Martínez, Gloria Borrás, Cesar Colon Montijo, Omar Dahujre y Carlos Vega.

A la familia Massol Deyá y a Casa Pueblo en Adjuntas, Puerto Rico por acogernos durante gran parte de nuestra estadía en Puerto Rico y enseñarme sobre nuestros bosques.

Mis profesores y compañeros de mis equipos de Jiu-Jitsu; Barreto Jiu-Jitsu en Brasilia y Carlson Gracie Jr, en San Juan, Puerto Rico.

A los destiladores de ron clandestino, por permitirme entrar en su mundo y aprender el arte, el oficio de destilar ron, para mi fue in inmenso privilegio haber compartido con ustedes y contar algo de su historia, son mis maestros!

Y finalmente, a mi compañera Jehyra Marie Asencio Yace; gracias por las cientos de conversaciones, por tu apoyo material e inmaterial, tu energía y tu cariño, este trabajo representa el arduo trabajo y sacrificio de ambos y sin ti, nunca lo pudiera haber logrado.

## Resumo

Esta dissertação trata da questão da produção de rum ilegal na ilha de Puerto Rico. Argumenta-se que essa atividade econômica clandestina é uma das maiores práticas de desobediência civil coletiva e sistemática ao governo federal e local da ilha de sistema jurídico e político Puerto Rico, desde a implementação da Lei Seca em 1917 até hoje. Os dados nos levaram a uma compreensão e visão sobre a realidade econômica e social de destiladores “Ron Caña” através de suas histórias de vida, suas visões de mundo e sua relação clandestina com um fenômeno atual centenário e ainda não foi estudado. O objetivo desta pesquisa é compreender, interpretar e possivelmente compreender a natureza simbólica da produção, circulação e consumo de rum ilegal em Puerto Rico, como forma de compreender os processos e discursos de pertença e de resistência e tentar definir o lugar do destilado na cultura da ilha, através da história social do rum clandestino. Metodologicamente, a pesquisa foi conduzida através de uma abordagem etnográfica para trabalhadores ilegais e pelo levantamento de informação jornalística, histórica e antropológica.

**Palavras-Chave:** Puerto Rico; Ron, Ron Caña, Ron Clandestino, Resistencia, Identidade, Economia Informal, Saberes Tradicionais; Trabalho Ilegal; Clandestinidade.

## Resumen

Esta disertación de maestría trata sobre el tema de la *producción del ron clandestino* en la isla de Puerto Rico. Argumentamos que esta actividad económica clandestina es una de las mayores prácticas de desobediencia civil, colectiva y sistemática al sistema jurídico-político del gobierno federal y local de la isla de Puerto Rico, desde la implementación de La Prohibición de alcohol en el 1917 hasta nuestros días (PICÓ, 1983). La data nos llevó a una comprensión y entendimiento sobre la realidad económica y social de los destiladores del “ron cañita”, a través de sus historias de vida, sus visiones de mundo y su relación clandestina con un fenómeno centenario, actual y que todavía no ha sido estudiado. El objetivo de la presente investigación es entender, comprender y posiblemente interpretar, el carácter simbólico de la producción, circulación y consumo del ron ilegal en Puerto Rico como forma de entender los procesos y discursos de pertenencia y resistencia e intentar delimitar el lugar de este destilado en la cultura de la isla, a través de la historia social del ron clandestino. Metodológicamente, La investigación fue conducida a través de un acercamiento etnográfico con trabajadores clandestinos y por medio del levantamiento de informaciones periodísticas, históricas y antropológicas.

**Palabras clave:** Puerto Rico; Ron, Ron Clandestino, Resistencia, Identidad, Economía Informal, Conocimientos Tradicionales; Trabajo Ilegal; Clandestinaje.

## **Abstract**

This master thesis analyzes the social history of illegal rum production on the island of Puerto Rico. We argue that this underground economic activity is one of the largest civil practices, collective and systematic disobedience to the federal and local government of the island of Puerto Rico legal and political system, since the implementation of alcohol Prohibition in 1917 until today. The data led us to an understanding and insight into the economic and social reality of distillers of “ron cañita”, through their life stories, their worldviews and their clandestine relationship with a centennial current phenomenon and not yet has been studied the objective of this research is to understand, and possibly interpret the symbolic nature of the production, circulation and consumption of illegal rum in Puerto Rico as a way to understand the processes and discourses of belonging and resistance and try to define the place of this clandestine distillate in the culture of the island, through the social history of rum underground. Methodologically, the research was conducted through an ethnographic approach to illegal workers and by the lifting of journalistic, historical and anthropological data.

**Key-Words:** Puerto Rico; Rum; Clandestine Rum; Resistance; Identity; Informal economy; Traditional Knowledges; Illegal work; Clandestine life.

## **Lista de Ilustraciones**

**Figura 1** Mapa región Caribe

**Figura 2** Foto Arresto en redada ron cañita, periódico El Mundo, Archivo digital  
Universidad de Puerto Rico.

**Figura 3** Caricatura: “Otra para meditar” por Carmelo Filardi, periódico El Mundo,  
1947.

**Figura 4** Caricatura: “Estampa Trágica” por Carmelo Filardi, periódico El Mundo, 1958.

**Figura 5** Anuncio publicitario, New York Department Stores, “Se acabó el caña” 1955/

**Figura 6** Caratula CD, “Sin Pitorro No Hay Parranda”, Eduardo Villanueva y Modesto  
Nieves, 2008.

**Figura 7** Foto, Día Nacional de la Salsa, periódico Primera Hora, 2012

**Figura 8** Foto, periódico El Vocero, 14 de marzo 2012

**Figura 9** Foto, periódico EL Vocero, 19 de diciembre 2012



# Índice

<b>Introducción</b> .....	1
La investigación .....	9
Metodología y estructura de la disertación .....	12
<b>Capítulo I El ron antes de la llegada del clandestino</b> .....	15
Antes del tropezón de Colón 17	
Los ‘Naturalistas’ franceses, el Medico Del Valle y el Jíbaro puertorriqueño .....	23
La prohibición en la Isla y en Tierra Firme .....	32
La llegada del Clandestino.....	37
<b>Capítulo II El Mundo de <i>El Mundo</i></b> 40	
La Industria Clandestina.....	41
La Ofensiva a los Contrabandistas .....	44
La Mala Ley.....	47
La Idea de la Legalización de Ron Cañita y Las Compañías.....	57
Los Pobres Consumidores.....	59
El Destilador Invisibilizado.....	63
<b>Capítulo III El Pueblo de Puerto Rico</b> .....	65
Tabara.....	69
San José.....	73
Nocorá.....	80
Cañamelar.....	85
Intersecciones con el ron clandestino.....	90
<b>Capítulo IV Sin Pitorro No Hay Parranda</b> .....	94
El Alambiquero Mayor.....	97

Los Representantes Legalizadores.....	100
La Pseudo Legalización del Ron Clandestino.....	102
El Segundo Intento de Legalización.....	106
El Final Del Alambiquero Mayor.....	109
Una Nota Policiaca.....	111
Pepsi Con Pitorro.....	112
Salsa de Pitorro.....	113
Los Sociólogos y Los Sicólogos Analizan La Cultura Clandestina.....	115
Pitorro el Alma de la Fiesta.....	119
Criminalizando el Ron Clandestino.....	123
Otro Pitorro Legal.....	124
La Actualidad del Ron Clandestino.....	126
<b>Capitulo V Cuadernos de Campo</b> .....	130
En los Llanos Húmedos del Este.....	135
Don Segundo.....	136
En el Llano Costero Del Norte.....	139
En las Montañas Lluviosas del Oeste.....	146
La Segunda visita las Montañas Lluviosas del Oeste.....	149
Hacia el interior de Las Montañas Lluviosas del Oeste.....	150
La tercera visita a las montañas lluviosas del oeste; preparando la batición.....	153
De vuelta al Llano Costanero del Norte.....	159
La Melancolía y los Valles Húmedos del Oeste.....	162
Mi Ultima visita a las Montañas Lluviosas del Oeste.....	166
De Camino a Casa.....	169
<b>Consideraciones Finales</b> .....	171
<b>Bibliografía</b> .....	176



## Introducción

Esta disertación de maestría trata sobre el tema de la *producción del ron clandestino* en la isla de Puerto Rico. Argumentamos que esta actividad económica clandestina es una de las mayores prácticas de desobediencia civil, colectiva y sistemática al sistema jurídico-político del gobierno federal y local de la isla de Puerto Rico, desde la implementación de La Prohibición en el 1917 hasta nuestros días (PICÓ, 1983). La investigación fue conducida a través de un acercamiento etnográfico con trabajadores clandestinos y por medio del levantamiento de informaciones periodísticas, históricas y antropológicas. La data nos llevó a una comprensión y entendimiento sobre la realidad económica y social de los destiladores del “ron caña”, a través de sus historias de vida, sus visiones de mundo y su relación clandestina con un fenómeno centenario, actual y que todavía no ha sido estudiado.

Según el historiador puertorriqueño Fernando Picó, la destilación de ron clandestino nunca ha sido considerada “digna” de estudiarse junto con los grandes asuntos del país, debido a su origen popular. Sin embargo, el autor claramente explicita, a través de su trabajo como historiador sobre los cambios ocurridos en la zona rural central montañosa luego de la invasión estadounidense, que esta “actividad económica” es probablemente la única que ha resistido por más de un siglo a la reglamentación, criminalización y consecuente desaparición, de las antiguas actividades tradicionales de sustento, como lo fueron el cultivo y confección de tabacos, producción de leche casera, las peleas de gallos, los juegos de azar, los vendedores ambulantes y los curanderos (Ibíd., p.47-67).

Esta disertación responde a inquietudes personales surgidas en varios momentos clave que delinearé brevemente. Primero, durante mi experiencia profesional en el campo de la publicidad y de las promociones corporativas. Fue durante ese campo de acción profesional que observé de primera mano la metodología que utilizaban diferentes

corporaciones transnacionales para publicitarse localmente por medio de promociones *en sitio* y en medios de comunicación. Eran utilizados “símbolos nacionales” como la bandera de Puerto Rico, configurada con diversos elementos identitarios de la isla, lado a lado, con la logomarca de la compañía cliente. Para dar un ejemplo hipotético en el país X, digamos que una agencia de publicidad local, que a su vez es una sucursal de una agencia de publicidad transnacional, utiliza todo un sistema simbólico para legitimar a través de una o de varias campañas de promoción multi-media, un producto y servicio. Un teléfono celular, una zapatilla deportiva, hasta una simple camisa; se diseña y se piensa en alguna agencia de Europa, Estados Unidos o Asia. El producto, se construye y fabrica con tecnología y materias primas provenientes en su mayoría de regiones “en desarrollo” como América Latina, India, África y recientemente Oriente Medio. Luego, es ensamblado en alguna fábrica en China, Malaysia o Las Filipinas. Posteriormente, se empaqueta física y simbólicamente para ser enviado al mercado de la isla, como un objeto del deseo pero familiar, algo conocido, algo nuestro, algo puertorriqueño. El entender este tipo de dinámicas despertó en mi un interés y una inquietud por saber articularlas como parte de un tema de estudio en el campo de las Ciencias Sociales.

En el 2010, Mientras trabajaba durante un evento deportivo coordinado en la ciudad de San Juan, observé como eran pintados con spray el rostro de niños, niñas, y sus padres a modo de tatuaje temporero, la logo-marca de una operadora de telecomunicaciones europea junto con la bandera de los países<sup>1</sup> de esta forma sometándose a la carimbación<sup>2</sup> temporal a voluntad propia de su rostro. No fue un tatuaje o una marca permanente en la piel, pero aun así, duraría varias horas o días, siendo immortalizado en la permanencia por vía de fotografías que son tomadas, ya sea por promotores de la agencia o las mismas personas en sus teléfonos. Finalmente, estas imágenes son colocadas en redes virtuales como *Facebook* o *Twitter*. Se “comparte” con los que participan en la dinámica promocional y se colocan en los medios de comunicación oficiales de la marca, pudiendo ser utilizados para anuncios de prensa. Una vez compartidas en la red se multiplican al infinito. Esta dinámica en la que participé y

---

<sup>1</sup> En este caso particular, fueron banderas de Puerto Rico y República Dominicana con motivo de un encuentro internacional de baseball llevado a cabo en San Juan, Puerto Rico en el 2007.

<sup>2</sup> En la jerga publicitaria del inglés la palabra es “branding” que significa en español “marcar”, en portugués “carimbar”

observé, fue replicada en cientos de personas que asistían al evento. Familias enteras, grupos de amigos y niños hacían la fila para recibir su marcación.

Estoy seguro que esto ocurre en todas partes del planeta donde existan estas agencias que publicitan sus clientes corporativos en eventos de masa como campeonatos nacionales, copas mundiales y olimpiadas solo por mencionar algunos eventos. Noté en varias instancias cómo los puertorriqueños y miembros de las comunidades de extranjeros se sienten pertenecidos e identificados en diferentes dimensiones y en diferentes momentos particulares por este tipo de “dinámicas”. Por ejemplo, en eventos políticos, donde los partidos principales con ideas opuestas usan los géneros típicos de música para sus propagandas y usualmente la bandera del partido va junto a la bandera de Puerto Rico en todo el material impreso y transmitido en la televisión y el internet. Igualmente durante las etapas promocionales de peleas de boxeo, hay banderas por todas partes y durante la misma pelea hasta los pantalones de los peleadores tienen la logomarca y la bandera, (que usualmente terminan bañadas de sangre). En juegos de *baseball* internacionales como el mencionado antes, concursos de belleza y espectáculos musicales, en todos estos están presentes los colores nacionales, la música y los alimentos típicos de Puerto Rico. Estos son eventos que usualmente incluyen una gran masa de personas en asistencia física además de la presencia de los medios, son eventos fundamentales en el contexto de tácticas y estrategias para publicitar productos o hacer propaganda política. “Donde hay mayor de tráfico” de ojos mirando, lentes de cámaras de prensa y recientemente lentes de cámaras de celulares. Como en el caso de los tatuajes temporeros, son los momentos en que los símbolos nacionales son utilizados por una entidad transnacional, para promover un evento o producto dentro de un mercado.

Fui adiestrado en las técnicas de la publicidad clásicas durante mi bachillerato y acumulé una considerable experiencia en el campo de trabajo. Sabía que el llamado ‘*branding*’ era precisamente el resultado deseado y considerado un éxito por la agencia y para el cliente para los que trabajé. Esta palabra cargada de acción convierte a las personas en ‘*billboards*’ humanos, en anuncios ambulantes. Yo, no podía evitar ser inundado de un pensamiento recurrente. Era la imagen de los negros secuestrados en África para ser vendidos como esclavos. Marcado como mercancías, como objetos,

cosificados, *carimbados* por sus amos en la época de la esclavitud en Puerto Rico y en todos los lugares que existió la sociedad de plantación esclavista, condenados a portar la marca de su amo para siempre. Esta experiencia fue el detonante de un cambio de carrera en mi vida. Después de la serie de eventos descrita arriba, volví a la universidad y me matriculé en el curso de antropología a nivel de bachillerato en la Universidad de Puerto Rico. De regreso en la universidad, me interesé profundamente por entender los signos y sus significados a través del *Design*, ya que era el lente que conocía, también por la forma en que esos símbolos son pensados, diseñados, vendidos, utilizados y consumidos y comenzar a articularlos con conceptos. Desconocía las profundas complejificaciones sociales y las implicaciones nacionales de estos signos, que son cargados y pensados con significaciones identitarias de un país y en el caso antes mencionado, configurados a la identidad de una corporación.

Es a partir del contexto antes explicado que pensé: ¿Qué efecto tendría el uso prolongado de los elementos visuales y sonoros que identifican una nación particular para publicitar un producto? Esto me llevo a contemplar la posibilidad de estudiar de cerca los “discursos corporativos” por medio de un análisis de contenido de la publicidad y de las metodologías que se utilizan en mercados locales. Esa idea se transformó en una primera propuesta de investigación sometida para el proceso de selección del Centro de Investigación y de Estudios Graduados sobre las Américas (CEPPAC) en la Universidad de Brasilia. Esperaba conducir un análisis de la publicidad de una de las primeras corporaciones transnacionales del siglo 20, Ron Bacardí<sup>3</sup>, establecida en Puerto Rico a partir del triunfo de la revolución cubana. Sin embargo, parte esencial de la experiencia en el CEPPAC, fue la exposición a diferentes abordajes teóricos, empíricos y metodológicos específicamente dentro de las ciencias sociales y con el pasar de los meses se fue ampliando mi forma de observar y entender las cosas.

A partir de esta serie de experiencias de vida, el camino de aprendizaje y subsecuentes conversaciones con mi orientador, profesores y amigos, decidí que sería más apropiado analizar y comprender los fenómenos de resistencia a estos discursos por

---

<sup>3</sup> Bacardí Ltd. Es la marca de ron más reconocida del planeta, líder en ventas mundiales de centenas de productos, con 150 años de existencia. La mayor planta destiladora de ron se encuentra desde los años '50 en el municipio de Cataño, Puerto Rico.

medio de un abordaje etnográfico. A través de muchas lecturas sobre la cuestión del ron en el Caribe, las dinámicas sociales que le intersecan y su historia específica en Puerto Rico, es que comienzo a cuestionarme el pensar mejor en las resistencias a estos fenómenos de la publicidad y las grandes corporaciones multinacionales. Inmediatamente llegué a una conclusión, debería estudiar el “ron caña” o “pitorro”. Este destilado es un elemento constante y presente en las épocas de fiestas de la isla, especialmente las navideñas.

Decidí utilizar mi tiempo de vacaciones del primer año de clases de la maestría para hacer una primera aproximación al tema y hacer un trabajo de campo exploratorio en la isla, precisamente en el período de la época festiva navideña para intentar conocer a un “sacador<sup>4</sup>”. Aunque siempre había consumido extensamente esta bebida, nunca me había preguntado si conocía a un productor. Este ron clandestino, era uno que no tenía logos ni marcas, sin embargo, competía, por lo menos desde mi punto de vista, con las grandes marcas de destilados comerciales. Durante el periodo de diciembre de 2011 a enero de 2012, asistí a 11 fiestas comunitarias o familiares, algunas como invitado, en otras como invitado de un invitado, en todas sin excepción había una amplia selección de diversos rones clandestinos. El acto de tomar, de beber el “cañita” fue un importante factor observado ya que ese momento es uno de conversación y reflexión, en donde se producen múltiples metáforas y símbolos sobre “lo puertorriqueño”. Aunque de primera intención, procuré entender el tema al que me aproximaba desde las problemáticas políticas e identitarias históricas de Puerto Rico, tal como se presentaban en la fiesta, seguía faltando alguien. ¿De dónde salía el ron de la fiesta? ¿Cómo fue adquirido? ¿Quién lo destiló?

En esas fiestas, observé a las personas que habían traído algunos de los rones, pero no los conocía personalmente. Mientras fui ofrecido un trago de un *Clandestino*<sup>5</sup> por el dueño de la casa, experimenté un ron que tenía una excelente apariencia, olor y sabor, le pregunté de su procedencia y me conectó por vía telefónica con la persona que se lo vendía. El contacto se mostró algo reacio durante la primera conversación telefónica. En

---

<sup>4</sup> Destilador de Ron Clandestino

<sup>5</sup> Otro nombre para el ron Caña

la misma conversación me dijo que era algo muy peligroso y que él dudaba que el sacador quisiera conversar conmigo; “lo más que podía hacer” era conversar conmigo y mostrarme unas fotos, que en el momento, para un primer acercamiento fue perfecto. Pensé que quizás podía ganarme su confianza y con el tiempo conocer al sacador. Intercambié llamadas telefónicas con el individuo, algunas 14 llamadas para ser exacto, en las cuales entiendo que él me estaba probando a ver qué tipo de persona yo era, para ver si yo era un agente policial, si mis intenciones eran serias, una dinámica similar encontré con los otros dos contactos establecidos.

Tuve que ganarme su confianza paulatinamente: no importó quien me recomendaba. Pienso que quizás habían escuchado de formas similares de agentes de policía y rentas internas, que con intenciones de infiltrarse en los círculos de sacadores, se harían pasar por conocidos o entusiastas. En ese momento pensé a los sacadores de ron como una red intra isla de materia prima, formas de construcción del alambique y saberes, que sospecho pudieran estar en comunicación por lo menos de forma regional. Después de todas las llamadas con el intermediario, que es uno de los distribuidores, por fin pude conocer al primer sacador el 13 de enero del nuevo año. Para mi sorpresa y contradictorio a lo que había sospechado, era un joven de algunos 26 años de edad. Estimé encontrarme con un sujeto de 45-50 años. Esa noche me encontraba en el área oeste de la isla, cuando entró la llamada a las 9:45 pm. Me dijo que estaba dispuesto a reunirse conmigo en la plaza de un pueblo cercano de donde me encontraba, quizás algunos 25 minutos de camino. No podía decir que no.

Llegué al lugar de encuentro, me llamó y me dijo que cambió el lugar de encuentro y que ahora el lugar de encuentro era en una barra, cerca de un parque de *baseball*, un cambio drástico de lo que habíamos combinado. Cuando llegué a la barra era un lugar concurrido, había personas por todas partes, y una música que casi no se podía hablar pero aún así logré hacer la pequeña entrevista y allí estaba mi contacto original y con él estaba el sacador. No niego que sintiera temor, o miedo, ya que era un lugar el cual en circunstancias normales no entraría bajo ningún concepto, pero aún así saludé y me invitaron a sentarme. Enseguida me preguntaron que iba a tomar yo contesté que una cerveza a lo cual fui invitado a varias cervezas por ellos, en las cuales el sacador

procedió a hacer toda la explicación paso por paso de cómo el preparaba todo, desde la fermentación, sus ingredientes, y los detalles de su alambique, y sus maneras de hacer junto con un cálculo empírico de costo por galones de ron y horas de trabajo, todo esto sin tomarse un solo trago.

Como dije anteriormente era un joven de 26 años de edad que me dejaba sorprendido con su manera de comportarse y de hablar, con mucha propiedad, seriedad y conocimiento. Observé sus manos y estaban llenas de callos, evidencia táctil de muchos años de trabajo a su corta edad. Trajo consigo cuatro fotos, las cuales procedió a regalarme, lo cual interpreto como un acto de buena fe hacia mi. El lugar de encuentro era una barra popular, pequeña y llena de clientes los cuales todos se conocían. Esto lo pude notar ya que según iba llegando mas clientes todos se saludaban con el barman y mis contactos. Todos observaban con detenimiento cada vehículo que pasaba por el lugar, un lugar ruidoso en extremo lo que hacía imposible operar mi grabadora, así que tuve que recurrir a tomar notas al momento que lo entrevistaba. Quería saber más sobre su trasfondo (historia de vida) y sobre qué había hecho que un joven de esa edad tomara la iniciativa a querer aprender el oficio. Esa fue la primera pregunta que le hice, -¿Por qué decidiste comenzar a sacar? El me contestó –“De pequeño escuchaba las historias de mi abuelo, nunca tuve la oportunidad de conocerlo, pero sabía que sacaba ron por las historias de mis tíos”. El asunto de las formas de saber es muy interesante, más si lo conectamos a la posibilidad que a partir de esos conocimientos, este joven consigue resolver la situación de desempleo, que en la actualidad llega a un abrumante 16%, tasa mayor que los tres estados más pobres de los Estados Unidos. (*US Census Bureau, 2010*)

La presencia de historias familiares dentro de los relatos que escuchaba de niño hizo que se interesara lo suficiente por aprender. De modo que su padre que conocía a las personas con las que trabajaba su abuelo, lo llevó a conocerlos a los 14 años de edad. El comenzó ayudando a las labores de la preparación de la fermentación y poco a poco aprendió a moverse dentro de las montañas, de modo que a sus 26 años de edad, ya lleva más de 12 años trabajando los alambiques. Le pregunté si era posible que lo acompañara durante los 7 días que demora el proceso de fermento y destilación y me dijo que estaba invitado, luego de hacerme la advertencia de confidencialidad total. El reafirmante

apretón de manos en la despedida, parecía ser de una persona de una edad mayor. Tristemente, nunca más lo volví a encontrar. Sin embargo, otras oportunidades fueron abriendo el camino para conocer otros destiladores.

En otra ocasión, fui a visitar a Doña María. Esta mujer de 91 años de edad, de cabellos totalmente blancos, mirada penetrante y un acento particular que solo poseen las personas del interior/oeste de la isla, me narró dentro de lo que su memoria le permitió, como su ya fallecido esposo mantuvo a su familia de nueve hijos en un área rural montañosa de la isla. Cuando entré en la casa pequeña, inmediatamente sentí un aire de antigüedad, pues mucha de la decoración y los muebles eran de épocas anteriores a la mía. Noté que colgaba de una de las paredes de la casa un cuadro de Luis Muñoz Marín, quien fuera en 1948 elegido como el primer gobernador puertorriqueño de la isla. Ese cuadro en la pared me daría una buena *dica* de por donde comenzar a hablar.

La señora que con su memoria intentaba sumergirse dentro de un pasado que no repasaba después de la muerte de su esposo en el 1999, me narró como se amanecía su esposo constantemente sacando ron caña todas las noches. También, como a veces desconocidos le rompían el alambique, y como el solo hacía todo, desde la confección del alambique con planchas de cobre, hasta la melaza que usaba. “ A mí se me ha olvidado un poco eso, yo no sé muchas cosas de eso” pasó a decirme de forma muy pausada y pensativa, como si me advirtiera que ella no sabía nada de eso, pero poco a poco después de unos largos segundos en silencio, repasó parte por parte todo el proceso. Pasó a narrarme en detalle lo difícil de la época, cuando los niños no tenían zapatos, donde no había trabajo, y la gente hacía lo que podía para sobrevivir, cuando en una mañana de trabajo agrario en una hacienda te pagaban .25 centavos de dólar, “*por halar machete*” frase que condensa todo tipo de trabajo agrario, si viajaba a la costa a una central era peor todavía, una verdadera miseria.

Me parece que su relato arrojó un poco de luz sobre el estado particular de la situación económica en la isla en esa primera mitad del siglo XX. Su esposo escogió la vida clandestina para proveer el sustento de su familia, porque de otro modo, no hubiese sido posible, el nivel de miseria era extremo. El último comentario de Doña María fue que su esposo estuvo preso una vez por 3 meses, lo arriesgó todo, luego de este evento, la

familia se dividió pues Don Ángel tuvo que emigrar a la ciudad de Nueva York. He escuchado múltiples historias de sacadores de ron que montaron alambiques urbanos en ciudades en Estados Unidos, Esto queda como una posibilidad de investigación para el futuro. Es distinto leer de una época a través de un historiador, pero cuando uno escucha la voz de la historia de vida, trae una perspectiva real y concreta al asunto. Don Ángel se quedó ciego cuando llegó a la mayoría de edad, quizás afectado por las largas noches sacando ron, atendiendo el alambique. Terminó sus días en la Isla haciendo artesanías en metal, hacia una lamparitas pequeñas de lata, que vendía en las ferias del pueblo. hizo una replica en miniatura de un alambique estando ciego, el cual conservaba su hija a la que también entrevisté. Al salir de su casa, Doña María me regaló una de las ultimas lámparas de Don Ángel que quedaban en su casa, sellando la ocasión de forma muy especial, nunca olvidaré ese momento.

## **La investigación**

El objetivo de la presente investigación es entender, comprender y posiblemente interpretar, el carácter simbólico de la producción, circulación y consumo del ron ilegal en Puerto Rico como forma de entender los procesos y discursos de pertenencia y resistencia e intentar delimitar el lugar de este destilado en la cultura de la isla, a través de la historia social del ron clandestino. Metodológicamente, el abordaje etnográfico fue una forma de obtener información directa sobre la realidad de los destiladores del ron caña, sus historias de vida y su visión de mundo. ¿De qué otra manera pudiera levantar información sobre un grupo de destiladores de los cuales la bibliografía es limitada, mas allá de noticias de periódicos que los criminalizan? ¿Sería posible acceder sus historias de vida y observar sus actividades y practicas relacionadas con la producción del ron clandestino? El cambio de objeto empírico de la publicidad del gigante corporativo a la

producción e circulación del ron clandestino, no implicó un abandono total de la preocupación inicial, más bien un cambio de perspectiva.

El ron clandestino, conocido como “ron caña” o ron pitorro” es un ron destilado clandestinamente, sin logo y sin marcas, que compite con los rones comerciales de etiquetas con escudos familiares centenarios, de apellidos grandilocuentes y campañas publicitarias con historias fantásticas de superación personal; el hombre europeo, solo, aventurero, que hizo el viaje de algún lugar de Europa (las historias de las marcas de los rones legales, típicamente empiezan en Europa). Los destiladores clandestinos, o sea, los que producen este líquido preciado, no tienen necesidad de genios creativos de agencias de publicidad, *slogans*, anuncios de televisión con escenas artificiales en playas paradisíacas o noches de discotecas, con modelos femeninos y masculinos con poca ropa. Sin auspiciar a equipos deportivos campeones, sin *spots* de radio, sin patentes, sin pagar impuestos, sin grandes plantas destiladoras, sin someterse ni encadenarse a límites de grados prueba.

Como veremos en el transcurso de los capítulos del presente trabajo, son destiladores silenciosos, invisibles y algunos, de calidad excepcional. Son maestros, son químicos autodidactas, que utilizan botellas usadas, con las etiquetas arrancadas o simplemente ignoradas, re-corchadas y vendidas. Destilan en alambiques caseros, de apariencia simple y elemental, quizás hasta precaria, pero extremadamente funcionales. Es un ron destilado, vendido, compartido, regalado y ofrendado. Es un ron personalizable, diverso y fuerte. Con cualidades evidentes al olfato, a la vista y al paladar que lo separan años luz de los rones legales establecidos.

Antes de proseguir a exponer la metodología utilizada para investigación, quisiera explicar algunos detalles semánticos, sobre las denominaciones de lo que llamaré de modo general, ‘ron clandestino’. Por lo que percibí todo alcohol de melaza de caña de azúcar destilado ilegalmente es decir, sin pagar impuestos, sin regulación de agencias de gobierno, es evidentemente ron clandestino. Al ron recién destilado, blanco, puro y en algunas ocasiones como crudo, se le conoce como ‘ron caña’. El “cañita”, al ser macerado o como se le dice nativamente, ‘curado’ con frutas, nueces, carnes y mariscos se convierte en ‘pitorro’, que es como se le dice coloquialmente en la actualidad. El

“pitorro” y el “ron caña” es la manera en la que se le conoce al ron que es producido ilegalmente. Me explico, si los destiladores son sorprendidos por las autoridades, su vehículo será confiscado, y pueden sufrir una multa indeterminada de hasta 500 dólares por galón de ron que tengan al momento.<sup>6</sup> Consideré por esto pertinente conocer las narrativas de los productores a los cuáles tuve acceso, las historias de los mayores de edad, siendo este destilado uno de gran circulación, muchos de los distribuidores son camioneros intra-isla y circulan ampliamente, a su vez en distintos lugares con clientes que suplen, y en ocasiones esos clientes suplen a terceros. Estos distribuidores se enfrentan directamente al estado y arriesgan todo durante esta etapa. Existe una marcada confusión con la llegada de las marcas que venden su ‘pitorro legalizado’, es decir ron destilado legalmente, pero con pedazos de frutas añadidos dentro de cada botella, y estas marcas se autoproclaman a través de su publicidad como pitorro crean una especie de conflicto, como veremos más adelante.

---

<sup>6</sup> Artículo 5. “Sección 6145.- Facultades del Secretario

El Subtítulo D será administrado y puesto en vigor por el Secretario.- El Secretario tendrá a su cargo la inspección de destilerías, cervecerías, plantas de rectificación, fábricas, establecimientos comerciales y almacenes de adeudo que estén sujetos al pago de impuestos y derechos de licencias, según se dispone en el Subtítulo D, así como también el tasar, cobrar, liquidar e informar dichos impuestos y derechos; *y la aprehensión, arresto y acusación de las personas que ilegalmente destilen, fabriquen, importen, introduzcan, embarquen, exporten, vendan, posean o transporten productos sujetos a las disposiciones del Subtítulo D.*

(g) Posesión de Alambiques no Inscritos.-

Toda persona que tenga en su poder o custodia o a su disposición, bien sea como dueño, arrendatario, depositario, guardián o en cualquier otra forma, un alambique montado o desmontado, que no esté inscrito en el Negociado de Impuesto al Consumo; o que dejare de inscribir un alambique que tenga en su poder, en calidad de depósito o bajo su custodia o disposición en alguna forma; o que impida o estorbe la libre inspección del mismo al Secretario, *incurrirá en delito menos grave por la primera infracción; y por la segunda y siguientes infracciones incurrirá en delito grave. El Secretario embargará todo alambique que no esté inscrito, y lo confiscará y venderá a beneficio del Estado Libre Asociado de Puerto Rico o si lo estimare conveniente, lo destruirá.*

## **Metodología y estructura de la disertación**

Intenté organizar la escrita de la manera mas cronológica posible, de forma tal que el lector pudiera tener una idea de cómo fueron surgiendo las informaciones según yo iba encontrando materiales históricos como pedazos en el camino, e iba mapeando simultáneamente lugares visitados y personas conocidas. Este trabajo me permitió conocer la isla en donde nací desde una perspectiva histórica, social y humana. Sincrónicamente esto me llevó a lugares que jamás había pensado visitar y conocer personas que de otra forma no hubiera conocido. El trabajo está organizado en cinco capítulos además de esta pequeña introducción.

En el primer capítulo es el punto de partida en el cual contextualizo históricamente la isla de Puerto Rico, su relación colonial primero bajo España a partir de su “descubrimiento” en el 1493 y luego bajo los Estados Unidos a partir del 1898 por medio de una revisión bibliográfica que nos dio el contexto de la sociedad de plantación para entender primeramente de donde salió la materia prima (el azúcar y la melaza) para producir el ron. En esa discusión, repasé además algunas maneras antiguas de producir y consumir el ron en la isla, hasta la implantación de la prohibición del alcohol en el 1917. Este contexto arrojó luz en cuanto a los diferentes usos sociales de la bebida a través del tiempo y principalmente contesta de donde sale el ron y por qué es prohibido en la actualidad.

En el segundo capítulo, repasé noticias del desaparecido periódico El Mundo, levantadas de los ficheros del archivo oficial, localizado en la Universidad de Puerto Rico, Recinto de Río Piedras. Realizamos una mirada entre las noticias y editoriales de una época a mediados del siglo XX. Este material nos provee un panorama claro del nivel de intervención del gobierno y sus instituciones y la manera como fue manejada esa información por los diarios. También fue evidente la actuación temprana de las

corporaciones productoras del ron industrial en la época de la pos-prohibición y su rol en los acontecimientos al intentar lanzar al mercado rones con marcas relacionadas al ron clandestino. Además, vimos la manera en que fueron representados, criminalizados y excluidos por los diarios los destiladores durante buena parte del siglo 20, muchas veces descritos como criminales, ‘gánsteres’ armados, envenenadores de las personas, violadores, infractores y burladores de la ley.

En el tercer capítulo, analicé una de las pesquisas más importantes llevadas a cabo por un equipo de antropólogos estadounidenses en Puerto Rico y la cultura de sus habitantes. El texto fue publicado en inglés por primera vez en 1956. Sin embargo, nunca ha sido traducido al español o publicado en la isla, aunque algunos de sus autores escribieron y publicaron libros y artículos en español directamente relacionados a esta investigación. En el volumen consultado, los autores y sus asistentes puertorriqueños hicieron observaciones, documentaciones y registros, de manera minuciosa, sobre el efecto en sus modos de vida causado por los cambios sociales, principalmente los ocurridos luego de la invasión norteamericana y los posteriores proyectos de modernización e industrialización en el país. Documentaron su visión de mundo, su trabajo, su religión, los modos de recrearse, de usar su dinero, la influencia del estado norteamericano en sus vidas, sus religiones, sus diversas espiritualidades, las formas de diversión, de recreación, sus músicas, sus comidas, sus bebidas y sus actitudes políticas, sus actitudes hacia la ley y hacia el pasado hispánico. En el texto estudiado me enfoqué en las intersecciones con los destiladores del ron clandestino, las cuales componen casi en exclusiva la única bibliografía disponible sobre el tema.

En el cuarto capítulo regresé al registro mediático de la prensa el cual de cierta forma complementa la bibliografía académica disponible. Fueron levantadas dieciocho entradas en total, comenzando el 30 de diciembre del 2008 y finalizando el 19 de enero del 2013. Las noticias discurren entre varios temas principales siempre relacionados con el ron clandestino, entre ellas, una sobre el hallazgo de un local abandonado con galones de ron clandestino vacíos y olvidados; varias notas sobre destiladoras legales haciendo publicidad con algún aspecto cultural de la ilegalidad del ron; otras sobre políticos en su intentona por legalizar el ron clandestino y notablemente una sobre un operativo con

agentes encubiertos para arrestar a un destilador de 70 años de edad. Esta data fue relevante para levantar un vocabulario, lugares, temporalidades de las personas relacionadas con la destilación del ron en la actualidad. Mantuve un orden lógico que discurrí lineal y cronológicamente por algunas de las noticias según las organicé, luego de encontrarlas y de esta manera mostraré al lector un breve panorama reciente sobre el ron clandestino en la Isla según los medios y las opiniones utilizadas de personas que ellos entrevistaron. Sus encuentros con el mundo legal de la producción del ron, con el estado y el lugar en la actualidad donde intersecan con el pueblo que lo consume.

En el quinto y último capítulo, presento mis notas de campo, mis conversaciones, las descripciones de sus trabajos e insights que obtuve de esta experiencia, dando así una mirada a las vidas de estos destiladores de los cuales tuve el privilegio de compartir en una relación de maestro y estudiante y aprender de ellos la centenaria ciencia de destilar ron, su alquimia de “convertir lo negro en blanco”. Partí desde mi llegada en San Juan, la capital de Puerto Rico el 5 de junio del 2012. Mi prioridad fue re-tomar los contactos con los destiladores quienes había conocido en el viaje anterior de pesquisa a Puerto Rico y re-conversar con ellos. Expongo en detalle el trabajo de destilador, sus reflexiones políticas y existenciales en torno a sus actividades clandestinas y las razones por las cuales algunos de ellos entraron en la destilación. Mi noción personal a partir de mi experiencia de vida en las fiestas navideñas era que el acceso al ron clandestino era uno relativamente fácil, ya que circulaba ampliamente en las fiestas, pero nunca había conocido personalmente un destilador. Todos conocían el ron clandestino hasta muchos conversan libremente sobre sus recetas de maceración, pero noté que el destilador clandestino era el gran desconocido. Finalmente reflexiono entorno a la experiencia con los destiladores e intento responder a las preguntas originales; ¿por qué esa inaccesibilidad para encontrar un destilador? ¿Por qué esa distancia? ¿Por qué esa aparente invisibilidad?

## **Capítulo I. La llegada de la Planta, Azúcar, Mieles y Ron al Caribe Antillano**

Antes de intentar cubrir en algunas paginas varios siglos de eventos relacionados a nuestro tema, contemplo la necesidad de contextualizar geográfica e históricamente de forma breve la región Antillana, la que el historiador dominicano Juan Bosch llamó de ‘frontera imperial’. Luego podremos adentrarnos concretamente en Puerto Rico, el lugar geográfico de la pesquisa. Mi experiencia de vida y de estudios en el Brasil, me dejó con la impresión de que por lo general, lo que se sabe sobre el Caribe es algo limitado y mas cuando se trata de una pequeña isla de 160.93 km x 56.327 km, aproximadamente. La experiencia de estudios fuera de mi país, causó un necesario extrañamiento para aproximarme mejor a mi tema de estudio. De manera general, las personas que no han visitado las islas o no están familiarizados por sus temas de estudio con las Antillas y la región caribeña, tienden a acceder su memoria de imágenes visuales o mentales de algún anuncio publicitario en ciudades coloniales antiguas y playas hermosas con personas tomando el sol disfrutando de su ‘drink’ favorito. O por otro lado una película de Hollywood donde su acción ocurre en alguna isla del Caribe ficticio generado a base de computadoras, de piratas que toman inmensas cantidades de ron y pelean monstruos marinos y humanos zoomórficos. O quizás accedan memorias de capsulas noticiosas sobre algunas de las islas plagadas de inestabilidad política, hambrunas y desastres naturales. Los menos, han ido de visita turística a algún hotel “*all inclusive*” que existen desde Cuba hasta Curazao y su percepción va en torno a experiencias turísticas de placer en ambientes controlados y exclusivos y se han perdido la experiencia de estar, compartir e intercambiar ideas con el pueblo de estas islas. Digamos que la percepción del lo que es el Caribe, sus islas y sus gentes puede ser una amplia gamma de imágenes, mas hablemos del caso específico de Puerto Rico, a algunas de las islas retornaremos después.

La Isla de Puerto Rico con sus islas municipios Vieques, Culebra y Mona, está situada en el archipiélago de las Antillas Mayores en el mar Caribe, la más pequeña de sus hermanas, que son Cuba, Jamaica, Haití y República Dominicana.

Borinquén<sup>7</sup>, es a su vez la mayor de las Antillas menores. La isla tiene una interesante localización central geográfica que aun en la actualidad, la sitúa en medio de una especie de canal de ‘La Mancha’ caribeño, uno de gran tránsito cultural y humano constante, donde se hablan múltiples lenguas. Una región que fue (y es) escenario en de los grandes movimientos de seres humanos de estas islas y de otros lugares del planeta a través de los siglos. Una región entera y específicamente una isla, que con sus diversos habitantes desde el 1493 han estado bajo una potencia colonial originalmente por España y luego a partir del 1898 por Estados Unidos de América. Antes del “descubrimiento”, la isla de Puerto Rico era una especie de cruce de caminos de indígenas que navegaban por las aguas que rodean el archipiélago. Según las teorías de población, los navegantes indígenas procedían de algún lugar del norte del cono sur, posiblemente del Valle del Orinoco. Los habitantes originarios de las Islas, tenían comunicación e interacción constante con las demás islas y con algunos lugares del istmo de Centro América, en el área que hoy es conocida como Panamá, incluso después de la conquista europea (Oliver 2009).



Fig. 1 Mapa región Caribeña

<sup>7</sup> Nombre dado a la isla por los indígenas originarios

## Antes del tropezón de Colón

Antes de hacer la inevitable mención del accidental tropezón de Cristóbal Colón con las Antillas (Trouillot, 1995) en el año 1492<sup>8</sup>, me gustaría notar aquí algo que creo necesario, por la naturaleza ética de la disertación. La materia prima del ron siempre fue la melaza de caña de azúcar y la planta de la cual se saca esa melaza haya llegado a la región caribeña según la historiografía oficial en el segundo viaje de Colón y por extensión en algún momento de los 1500's haya comenzado su cultivo en la isla, no significa que para los habitantes originarios de las islas y para los africanos que llegaron, las bebidas alcohólicas fueran algo extraño o el saber como extraer alcohol, o como fermentar verduras almidonosas de alto contenido en azúcares para obtener bebidas embriagantes. Lo que quiero notar es que antes de la llegada de los europeos a lo que se conocería luego como América y África, ya existían si le podemos llamar múltiples culturas éticas, sociedades en las que el alcohol o su uso en momentos sagrados formaba parte intrínseca de sus modos de vida.

Con la llegada y el establecimiento de los europeos aumentó intensamente ese tránsito de seres humanos, pero esta vez de forma ultra violenta, con esto no pretendo idealizar los indígenas nativos de la región, pues a su vez ellos tenían sus propias guerras y conquistas, mas bien quiero presentar la región como una de frontera, llena de distintas dinámicas socioculturales previas al desastre natural y humano de la conquista y colonización que además afectó a otras regiones del planeta en diferentes épocas, trastorno del que sufrimos las repercusiones todavía. Con la llegada de los conquistadores, llegó también el trabajo forzado, las enfermedades europeas y la fe católica, que en muy poco tiempo diezmaría la población entera de las islas reduciéndolas a la casi extinción. A diferencia de otros territorios del “Nuevo Mundo” colonizados en épocas posteriores donde los indígenas consiguen sobrevivir apenas el embate de la conquista, en Puerto Rico y el Caribe, el trabajo forzado significó múltiples etapas de

---

<sup>8</sup> La fecha oficial del ‘descubrimiento’ de Puerto Rico es el 19 de Noviembre de 1493, durante el Segundo viaje de Colón.

aculturación, genocidio, migración forzosa y la total obliteración de su sociedad y su cultura.

Fueron los indígenas, los llamados Tainos, quienes en las etapas tempranas de la conquista eran la mano de obra principal, en la mayoría de los casos la muerte era causada ya sea por el trastorno bestial del nivel de trabajo forzado en la extracción de oro durante el sistema de encomiendas, o la violencia directa o por enfermedades nuevas. Irónicamente, por recomendación del Fray Bartolomé de las Casas “El Defensor de los Indios”, es que se introducen a los negros africanos, práctica que se desarrollaría en la trata esclavista, que luego alimentaría el voraz hambre de la economía de plantación de caña de azúcar que tendría un desarrollo futuro lleno de consecuencias políticas, económicas y culturales de consecuencias globales. (Benítez Rojo 1998, Mintz 1986). Es durante el desenvolvimiento de este período longitudinal colonial y esclavista que el ron se convierte en un ítem de consumo interno importante y de troca a nivel de las colonias en toda América. Tengamos en mente que era usual tener un alambique donde hubiera un ingenio de caña de azúcar, para aprovechar las mieles finales que sobraban del proceso de sacar el azúcar del jugo de caña. El destilado de la miel de caña de azúcar en sus diversas aromas, colores, sabores y nombres fue usado como moneda de troca para adquirir más esclavos, esta forma de negociar se propagó por toda la región productora de caña de azúcar, principalmente en países que hoy son entre otros, Estados Unidos, Cuba, Jamaica, Haití, Puerto Rico, Guadalupe, Martinica, Trinidad y Tobago y Brasil (Hernández Palomo, 1974).

La manufactura de azúcar refinada para el mercado europeo creó el sub producto del proceso que fue llamado de Melaza, este producto de color oscuro y extremadamente viscoso se consideró inicialmente inservible y era usado como alimento para ganado y cerdos o como fertilizante para la siembra, con el pasar del tiempo quizás y las infusiones de conocimientos indígenas o africanos descubrieron que la melaza fermentaba fácilmente con el agua, siendo identificado como un material destilable y fue lógicamente combinado con la tecnología de la destilación disponible en la época. La primera mención, de este brebaje data del 1651 en la isla en aquel entonces de posesión británica, Barbados bebida que era llamado de “Rumbullion” o hasta el infame “Kill-Devil”, descrito por personas de la época como in licor infernal, y diabólico. (Williams, 2005)

Algunos catalogan la palabra en español ‘ron’ y en inglés ‘rum’ como una degradación de ese ‘Rumbullion’ barbadense (Gately, 2008).

Uno de los primeros registros de descripciones de estos modos de vida que surgen en el Caribe colonial fueron registrados por el Padre Jean Baptiste Labat (1663-1738) en su gigantesca obra: *Nouveau Voyage aux isles de l’Amérique Contenantl ’histoire naturelle de ces pays, l’origine, les moeurs, la religion & le gouvernement des habitans anciens et modernes; les guerres et les evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le séjour que l’auteur y a fait; le commerce et les manufactures qui y sont établies, & les moyens de les augmenter* y ampliamente citado por José Chez Checo en su estudio “El Ron en la Historia Dominicana”. Labat, como muchos de los hombres de su época fue un hombre de muchos sombreros, era ingeniero, médico, líder espiritual y político, etnólogo, geógrafo y dueño de tierras y de esclavos. Recorrió viajando casi todas las islas del Caribe, aunque no llegó a Puerto Rico, solo hasta Vieques una de las islas municipios.

Labat anotó múltiples aspectos de bebida y de gastronomía en las islas que visitó tanto de sus habitantes nativos y de los esclavos, Labat nos da descripciones detalladas sobre los habitantes ‘*caribes*’ o los Caribes en español, de las islas de Martinica y Guadalupe específicamente sus métodos de fabricación de las bebidas que se usaban comúnmente, ya con algunas influencias europeas. Hablando sobre el ‘*Ouicou*’, en la voz indígena mas afrancesada o el ‘Uicú’ españolizado nos dice; “Se sirven de grandes vasijas de tierra gris que se hacen en el país. Los salvajes y a *imitación* suya los europeos llaman “canaris” nombre genérico que se extiende a todas las vasijas de tierra grandes y pequeñas; sea cualquiera el uso a que se destinen. Las hay desde las que contienen desde una pinta hasta sesenta y ocho potes, se sirven de las grandes para hacer el *ouicou*. Se les llena de agua hasta cinco o seis pulgadas cerca del borde; se echan dos cazabes grandes desmenuzados, con una docena de ciertas patatas llamadas batatas cortadas en cuatro, tres o cuatro potes de sirope de caña, o cuando no hay una docena de cañas bien maduras, cortadas en trozos y machacadas. Hecha esta mezcla se taponea bien el *canari* y se le deja fermentar durante dos o tres días, al cabo de los cuales se le quita la madre que ha subido y formado una costra; para esto se sirven de una espumadera o de una pieza de güira en la que se han hecho huecos con un hierro caliente” (Chez Checo, 1988).

Labat notó y experimentó como los colonos, los esclavos y los indígenas que aun existían en estas en las islas, particularmente Martinica y Guadalupe utilizaban distintas versiones y adaptaciones de bebidas alcohólicas nativas, con nuevos ingredientes azucarados como la caña de azúcar, con distintos métodos de cocción. Labat también observó en Martinica la preparación y confección del Maby, o como se le conoce en Puerto Rico Maví, que es una bebida preparada a partir de la fermentación en agua y con azúcar de la corteza de un árbol<sup>9</sup>, bebida que todavía es común encontrarla en Puerto Rico y varias islas vecinas. Algo de notar sobre el padre Labat y su influencia en la producción de azúcar y ron en la época fue que “los métodos de fabricación de azúcar y ron tan importante para las economías de todas las islas, se conocieron hasta el final del siglo XIX como el sistema Labat”. Fueron sus diseños de trapiches y alambiques los que se popularizaron por toda la región (Chez Checo, 1988).

En otra parte de las Américas no muy lejana al Caribe, en Brasil, el ron era dado a los esclavos para su día de trabajo, como bien nos dice Luis Da Cámara Cascudo, folclorista brasileño que estudió fuentes originales sobre la bebida, nos dice sobre el consumo de los esclavos: “O escravo devia, forçosamente, ingerir, todos os dias, doses de aguardente, para esquecer, aturdir-se, resistir.” (Cámara Cascudo, p.26 1968) Por otra parte el uso de los esclavos de el ron no se restringía a ese uso forzado del ron, descrito por Cámara Cascudo, para resistir directamente el trabajo forzado, la resistencia tuvo además de ese consumo, una dimensión social. Fue durante los pocos momentos de sociabilidad permitida a los esclavos que Jean Baptiste Du Tertre, otro misionario y botánico francés durante un viaje a la Isla de Martinica, observó que “A algunos de nuestros negros sacrificar cinco o seis gallinas para recibir a amigos e investir extravagantemente tres o cuatro pintas de ron para entretener a cinco o seis esclavos de su país.”<sup>10</sup> Du Tertre también observó que los esclavos celebraban el nacimiento de sus hijos con alcohol y que vendían todo lo poco que poseían para adquirir mas ron para la ocasión. (Du Tertre, 1654) Además de ese uso registrado por el Fraile Doménico y botánico en la isla de Martinica, estaba otro, registrado en Jamaica en la que los esclavos

---

<sup>9</sup> Árbol popularmente conocido como Bejuco Indio, su nombre científico *Colubrina Eliptica*. Pepsi Co. Produce una bebida gaseosa inspirada en el Maví, Mauby Fizz®, la misma es mercadeada en la Republica Dominicana.

acumulaban sus raciones de alcohol que les eran dadas para momentos en que moría algún ser querido y se les despedía apropiadamente al alma en su viaje de regreso al mundo espiritual luego de su muerte, en sus ritos mortuorios, cuando los esclavos enterraban a sus parientes con una vasija con sopa en la cabeza, y una botella de ron en los pies. Estos modos de consumir el alcohol reforzaban ideologías de resistencia, las cuales contestaban el violento y destructivo esfuerzo aculturador europeo (Smith, 2001).

Esas complejas dinámicas económicas y sociales, se replicaron por toda la región. Al pasar el tiempo esta bebida de criollos, esclavos y marinos de todas partes se tornaría en un “comodity” para los europeos y surgiría otra industria más, producto de las colonias europeas en América, producto igual de importante que el azúcar, el tabaco y luego el café que solidificaría el Triangulo Esclavista (Williams, 1940). Desde ese fatídico día del 1493 la isla re-nombrada como San Juan Bautista por la corona española, se mantuvo a base de una economía básica de subsistencia bajo dominio total de las instituciones españolas como la Corona y la Iglesia Católica. El comercio con naciones industrializadas estaba prohibido por el gobierno insular, principalmente por el uso de la isla como fortaleza militar de la armada española. El potencial productivo de la isla era limitado en gran parte por el status colonial, la posición geográfica y las políticas de restricción de comercio (Steward, 1956). Durante siglos de amplia restricción por parte del gobierno militar insular español, existía una amplia y complicada red de contrabando con las demás islas. Existían pueblos de la isla que les era más fácil hacer un viaje por mar a la isla vecina de San Tomas que llegar a la capital, era común que las carreteras (donde existieran) fueran impasables durante la época de lluvia (Picó, 1986).

Ya hacia finales del siglo XVII existe eso que el historiador puertorriqueño Fernando Picó denominó como una “economía de contrabando” la misma fue muy común durante gran parte de estos siglos. La investigación de una década del historiador Ángel López Cantos nos muestra como la actividad del contrabando era una cotidiana. Su estudio que recoge data de una década, desde el 1650 a el 1700, eleva el contrabando a la categoría de sistema. En las tablas citadas por (Picó, 1986) donde aparecen detallados los 16 barcos procedentes de los dominios de España, aparecen además registrados 65 barcos extranjeros. Hay barcos holandeses, británicos (Jamaica), franceses (Guadalupe, Martinica), portugueses y daneses (Curazao) registrados por López en su estudio. Lo que

es interesante para nosotros en este punto, son los productos que eran el objeto de contrabando. De Puerto Rico y los otros dominios españoles es ropa, vinos y *aguardiente*, del extranjero llegan especias, conservas, sal y mercaderías en general. El nivel de contrabandismo era tal, que todos los gobernadores españoles de la isla entre el 1650 y el 1700 fueron acusados de estar implicados en el comercio ilegal, oficiales reales y miembros del clero fueron acusados también. Los compradores eran soldados y vecinos provenientes de todos niveles sociales.

En los párrafos anteriores intenté dar un brevísimo contexto histórico a base del trabajo de algunos historiadores que han trabajado el caso de Puerto Rico extensamente. Por la corta extensión de esta tesis no podré cubrir en su entereza los detalles de las distintas eras del azúcar<sup>11</sup> y su relación con la sociedad de plantación en Puerto Rico. Sin embargo es crucial comprender que sin esta sociedad de plantación difícilmente hubiera existido una tradición de destilar ron clandestino tal y como existe hoy día. Hay una relación directa con la dedicación exclusiva de tierras al monocultivo de caña de azúcar, por tanto la disponibilidad de mieles, y de conocimientos y de tecnologías para destilar que permite las condiciones para que surja y se establezca digamos así, una tradición de destilar ron. Todo esto en un contexto de destrucción del medio ambiente, de sus culturas y de gentes milenarias y del trastorno total de varias sociedades pre-conquista, esas son en esencia algunas de las características de la sociedad de plantación de azúcar. Puerto Rico, aunque fue la mas pequeña, la menos productiva y la que menos ganancia generaba de las llamadas ‘Sugar Islands, en la isla se dio una dinámica política, social y cultural similar a de las demás islas del caribe y además tuvo también las mismas instituciones represivas y draconianas. Aunque para el 1582 la producción azucarera había aumentado a 450,000 libras ya para el año 1602 había caído para solo 25,000 libras, de esa forma la producción subiría y caería de manera fluctuante a través de los siglos. El rol de la isla en la producción mundial azucarera seria leve, quizás insignificante, hasta la segunda expansión azucarera temprano en el siglo XIX y si comparamos con las demás islas, la producción de Puerto Rico seria modesta, hasta la ocupación Norte Americana y la apertura de su mercado (Mintz, 2010).

---

<sup>11</sup> Aunque tuvo momentos en diferentes siglos donde predomino la producción de Café, Tabaco y otros productos agrarios.

## Los ‘Naturalistas’ franceses, el Medico Del Valle y el Jíbaro puertorriqueño

De esas múltiples eras de la Sociedad de Plantación existen varios registros sobre la producción y consumo del ron. Pero mas allá de tablas que detallan la cantidad de melazas que eran exportadas anualmente para ser destiladas fuera de la isla y algunas barricas de aguardiente de uva traído de España, nos son presentados números que quizás no nos impresionan en comparación con la mega producción cubana o barbadense de la época, mas queda registrado positivamente que a partir de cierto momento ya se producía y consumía el ron localmente a nivel isla. Aun así, la relación de subordinación primero bajo España y luego bajo Estados Unidos en conjunto con la transición de una economía de subsistencia a una de exportación comercial afectaron directamente la conceptualización y la criminalización oficial de ciertas actividades relacionadas con las bebidas alcohólicas (Rosario, 1996). Para comenzar la discusión de la parte social del uso del ron en Puerto Rico, o por lo menos repasar los primeros registros de su uso en la isla que pude levantar, utilizaré registros de autores que visitaron, observaron y describieron lugares y personas y publicaron sus anotaciones. Estos textos fueron escritos en el siglo XVIII y XIX, cuando aun las ciencias sociales estaban en sus albores.

El primer libro fue titulado: *“Viage a la Isla de Puerto Rico en el año 1797 Ejecutado por una misión de sabios franceses de orden de su gobierno y bajo la dirección del Capitán N. Baudin, con objeto de hacer indagaciones y colecciones sobre la historia natural conteniendo observaciones sobre el clima, suelo, población, agricultura, comercio, carácter y costumbres de sus habitantes”* Escrito por Andrés Pedro Ledru, quien era el botánico del contingente. La misión consistió en coleccionar semillas, plantas, flores, insectos, animales, información sobre los suelos, revisar la cartografía existente y (sospechosamente) describir las fortificaciones y las instalaciones militares en la capital y en el resto de la isla. Fue también recopilada información sobre las aduanas y el comercio en general. Hay un registro fidedigno, de la producción agrícola de gran parte de la isla. La tripulación de “sabios franceses” registró además los “usos y costumbres” de las personas con quienes interactuaron. En el registro digamos

antiguo, el ron es mencionado, en ambos aspectos de producción y de consumo. La obra que fue traducida y publicada en el 1863 en español por Vizcarrondo Acosta, cuando encontró el libro en un estante de libros viejos caminando por el Sena cuando estudiaba en Francia. En el libro es descrito el Puerto Rico antiguo lleno de bosques selváticos, algunos impenetrables, una isla llena de haciendas y esclavos y mano de obra “libre” y vaga. Sus habitantes rurales, son descritos como sigue; “Los habitantes de Puerto Rico han heredado de los antiguos indígenas su fragilidad, su desinterés, hospitalidad y otras muchas virtudes que los distinguen, conservando al mismo tiempo la afición a los *licores fuertes* y la vida sedentaria del indio” (Ledru, 1797). Sobre la alimentación de ellos nos dice; “La comida ordinaria de estos pacíficos colonos consiste en una *olla podrida* compuesta de arroz, batatas, ñames y calabazas, condimentada con pimienta: por pan usan el plátano crudo o asado, tortas de casabe y queso seco: sus bebidas son agua, café y leche y les sirven de postre las frutas de la época como el coco, aguacate, guayabas y mameyes” (Ledru, 1797).

Su llegada a la bahía de San Juan, fue durante las festividades conocidas como las fiestas de San Juan, las cuales son descritas las ya desaparecidas carreras de caballos de paso fino que acontecían en la ciudad para esa época. La descripción de los habitantes de la ciudad, de las afueras de las murallas donde estaba el Barrio Cangrejos, su fundación por negros libertos y las descripciones de los modos de vida de sus gentes son muy reveladores. En el libro se detalla desde las fortificaciones de la capital, toda la costa a vuelta redonda y sus pueblos, los productos agrícolas que producían y los que importaban. Incluye una relación de las aduanas, y el estado de cuentas de las mismas. Son descritos en detalle la composición racial de los habitantes de la isla, y las características de cada una de sus categorías raciales y sus mezclas. La comitiva científica fue recibida y acomodada en San Juan por un tal Sr. O’Daly un negociante irlandés, propietario de una hacienda cerca de la ciudad, llamada San Patricio. Hicieron el viaje en canoa a través dese la bahía de San Juan hasta el Rio Puerto Nuevo y de ahí rio arriba hasta la hacienda. En la actualidad el rio fue dragado y canalizado, es bordeado a un lado por una autopista y ahora está tristemente ultra contaminado, al otro lado del rio esta el antiguo vertedero de San Juan que se alza como una gran montaña, frente al centro comercial mas grande del Caribe. Si seguimos rio arriba con la descripción de su llegada

a la bahía y luego hacia arriba por el río hasta la hacienda provoca un viaje imaginativo al pasado, ya que en la actualidad esa zona está densamente poblada ha sufrido una transformación total. Sospecho que un centro comercial y una avenida más o menos en esa área llamado San Patricio, marca el lugar donde estaba la hacienda.

A su llegada a la hacienda, los naturalistas la describen como sigue; “Todas las haciendas en Puerto Rico son semejantes, salvo algunas diferencias ocasionales marcadas por el gusto, el lujo o los medios del propietario, la nuestra estaba compuesta de una casa principal construida de madera y cubierta de hojas de caña; de un vasto tinglado que cubre los molinos puestos en movimientos por bueyes y que sirven para exprimir el jugo de las cañas recientemente cortadas: de otro en que se depositan esas mismas cañas, después de haber sido exprimidas entre los cilindros de cobre, bajo el nombre de *bagazos* para alimentar el fuego de las calderas de un cuarto edificio construido de mampostería y que contiene la azucarería, *los alambiques* y el almacén. Las chozas donde se alojan los negros están reunidas en tres líneas rectas y paralelas” (Ledru, 1797). Aquí pudimos ver una breve descripción de la unidad de producción de la hacienda, y como estaba organizada la producción bajo un propietario extranjero, rodeado de su tierra posiblemente sembradas de varias cosas, más de dedicación exclusiva a la caña de azúcar, su unidad de destilación de ron, el alambique y el detalle de su mano de obra esclava. Ya para finales del siglo XIX, la Industria azucarera en ese momento consistía de hacendados, que a la vez eran productores de ron, productores que compraban las mieles a las haciendas 246 mayoristas y 2,455 detallistas (Rosario, 1995). Las destilerías en sí funcionaban como suplementariamente con las haciendas beneficiándose del residuo, del subproducto de los molinos azucareros, la melaza.

En otro momento el investigador estaba en otra hacienda hacia el este de la isla, en el pueblo de Loíza, en una hacienda propiedad de tal Don Benito, donde el investigador atendió un baile de Bomba, ofrecido por el mayordomo de la hacienda con motivo del nacimiento de su hijo. Describe los participantes, sus ropas, sus razas aunque la descripción de los tambores y la música es pobre y sin lujo de detalles, su descripción de la mesa de comida donde menciona un cierto licor de coco, nos es interesante. Describe el autor: “Fui testigo de un baile que daba el mayordomo de la hacienda para celebrar el nacimiento de su primer hijo. La reunión estaba compuesta de cuarenta a

cincuenta criollos de los alrededores, de uno y otro sexo. Algunos habían venido desde seis leguas de distancia, por que estos hombres, ordinarios, indolentes son muy apasionados con el baile. La mezcla de blancos, mulatos y negros libres formaba un grupo bastante original: los hombres con pantalón indiana, las mugeres con trages blancos y largos collares de oro, todos con la cabeza cubierta con un pañuelo de color y un sombrero galoneado, ejecutaron sucesivamente bailes africanos y criollos al son de la guitarra y del tamboril llamado vulgarmente *bomba*, habíase preparado en un aposento contiguo una mesa compuesta de crema, café, sirop, casabe, confituras y frutas: estas eran piñas, aguacates guayabas, zapotes, cocos maduros o en leche, en este ultimo estado el coco ofrece una bebida deliciosa; en vez de la almendra que no esta aun formada, presenta un licor blanco, semejante en el gusto a la leche azucarada” (Ledru, 1797).

Estas líneas nos pintan o como dice el autor nos pincelan un cuadro de las personas que vivieron y trabajaron en esa época. Las descripciones que nos dan aunque limitadas, además de un registro de un baile de Bomba que es una de las manifestaciones afro puertorriqueñas que aun existe fuertemente en la isla, nos permite ver como en esa época ya el ron, o licores hechos a base de ron con otras frutas y otros productos derivados del procesamiento de la caña de azúcar como el sirope eran consumidos por los residentes de la isla, en momentos de celebración de eventos como el nacimiento de un niño y como veremos ahora como parte del cotidiano de sus vidas.

Quisiera ahora considerar el trabajo de Francisco del Valle Atilés, puertorriqueño, medico y cirujano el cual fue educado en Sevilla que al igual que muchos médicos de su época registraron los ‘usos y costumbres’ de sus países. Este texto en particular titulado: *“El Campesino Puertorriqueño, Sus condiciones físicas, intelectuales y morales las causas que las determinan y medios para mejorarlas”* el cual fue publicado en el 1887 casi cien años después de la anterior. El texto, es un tratado pionero de etnología y antropología en la isla, de carácter científicista, con el lenguaje, categorías y los conceptos de la época. El compara y analiza las características físicas y de comportamiento de las distintos grupos humanos en Puerto Rico en su época, los criollos, los españoles, el Jibaro mirado casi como una etnia débil, vaga y perezosa y el componente negro de la población de la isla, aunque presente es analizado antropométricamente.

Del Valle, a través de todo su texto, se inspira ampliamente en Tyler, Billandeu, Lacasagnes y Quatrefages, por alguna razón no parece un puertorriqueño hablando de puertorriqueños, ni un científico hablando de especímenes, parece un europeo, blanco y educado de su época hablando de criollos, indios, negros, blancos y mulatos. El libro contiene varios análisis basados en las medidas de la cavidad craneal y a partir de ellos clasifica y teoriza sobre la aptitud de los negros para el trabajo físico, la capacidad intelectual, combinado con varias perspectivas climáticas, y críticas a las costumbres de alimentación, agricultura y espiritualidad tradicionales. Concluye con sugerencias, recomendaciones, prescripciones alimenticias, cambios de dietas y sugerencias de tipo moral para el progreso del puertorriqueño. Sus nociones sobre el progreso, la ciencia y el conocimiento son totalmente etnocéntricas y racistas justificado con un discurso científico bajo la bandera del higienismo. Los conocimientos tradicionales son totalmente descartados por los “modernos”, la espiritualidad es reducida a superstición, la agricultura o técnicas de cultivar las cuales son comparadas con las de los aborígenes australianos, los hábitos alimenticios, la música, todo en general es colocado en un plano temporal localizado en el pasado, sucio, retrogrado y que necesariamente debe ser eliminado para dar paso a lo moderno es decir lo europeo o lo norteamericano.

Es en este contexto es que él hace varios comentarios sobre el uso del ron en el “Jibaro”, en cinco momentos diferentes. El primero desde quizás una perspectiva medica, en la pagina 51 hablando sobre las causas de la anemia y el paludismo, nos dice: “Otra de las causas de anemia consiste en la mala calidad del agua. El campesino en muchas localidades bebe la que tiene mas cerca, aunque sea poco potable. Los estímulos que emplea para activar la digestión, el uso del alcohol como compensador de su régimen alimenticio y el abuso del tabaco mascado, son causas que contribuyen a la enfermedad de que venimos tratando” (Del Valle, 1887). Interesante que coloca el uso del alcohol en el campesino como uno para estimular la digestión y de sustituto del agua. La segunda mención es en la pagina 55 donde reflexiona sobre el alcoholismo entre la clase *proletaria*, “Al alcoholismo y a la locura paga su tributo también el campesino. Resultado de un vicio, el primero, va generalizándose entre hombres y mujeres lo bastante como para hacernos temer por la degeneración de la especie, trasmitiéndose, como se trasmite, el envenenamiento alcohólico de padres a hijos. La afición a los alcoholes es general

entre las clases proletarias de todas partes, como que obedece a las exigencias del organismo que pide combustible para entretener la vida, cuando los alimentos no se toman en la cantidad necesaria, ni son de la calidad nutritiva suficiente” (Del Valle, 1887).

Otra mención del alcohol y su uso es en la pagina 71, el autor por fin le llama ron en esta cita, que describe lo que hace el jibaro en tiempos de lluvia; “En la estación lluviosa y en las comarcas en donde se cultiva café, hemos visto a mujeres, niños y hombres que después de haber permanecido bajo las sombras en el cafetal, húmedo y frio recogiendo el preciado grano, mientras la lluvia menuda los días de Norte azotaba bajo sus mojados cuerpos mal alimentados, sin bastante abrigo y pálidos, con los pies macerados por el agua, retornaban del trabajo con mas aspecto de enfermos que de trabajadores; y no obstante en tan pésimas condiciones habíase procurado con su trabajo el pan que debían de comer al día siguiente. El tabaco mascado para no *pasmarse* y el trago de ron para calentarse son los únicos medios que utiliza el campesino para combatir esas influencias, medios que desde luego se convierten en daño de se organismo debilitado” (Del Valle, 1887). Esa descripción de esa escena nos da un cuadro claro de esa fuerza de trabajadores rurales, su situación de condiciones de trabajo paupérrimas y el nivel de explotación, niños, mujeres y hombres los cuales son descritos trabajando en el cafetal, situación que sospecho se replicaba análogamente en los cañaverales.

Es evidente que la producción del ron estaba en manos de la clase dominante de los hacendados que tenían el capital para producirlo y distribuirlo y en algunos casos racionarlo entre sus trabajadores, mas el autor localiza el uso del ron no solo en una categoría de clase, sino que con el tabaco eran los únicos remedios que tenia el campesino para resistir el nivel de infra humanidad de las condiciones trabajo. Increíble que el autor no hay notado el contexto de las relaciones de poder, quizás aun no existía el marco teórico para su análisis. Esta vez en la pagina 85 analizando las raciones alimenticias del ‘Labrador’ puertorriqueño cuando escribe; “Acaso no tenga necesidad de una ración alimenticia tal, por su origen y por el clima que habita y el no tiene que satisfacer exigencias orgánicas imperiosas; pero no puede negarse que su alimento actual es insuficiente y le convendría y fácilmente lo podría conseguir, adoptar una formula alimenticia mejor acomodada a las necesidades nutritivas y a las condiciones de trabajo.

Y no solamente es del interés exclusivo del jibaro alimentarse mejor, sino que a la sociedad toda le importa que así sea por que un trabajador que se alimenta mal ha de buscar fatalmente en el alcohol que es un alimento nervino, las fuerzas y energías que no puede proporcionarle una alimentación insuficiente: y de esta inclinación se va fácilmente al vicio con todas sus terribles consecuencias” (Del Valle, 1887). Su próxima mención es en la pagina 91, en el tema de la regeneración de la familia rural borincana, “no parece tan difícil de resolver. La instrucción del campesino, elevándole al concepto de sí propio le predispondrá a adoptar mejores costumbres y la *higiene* le enseñará que debe ser sobrio en las bebidas alcohólicas y aun desechar aquellas cuya pureza no esté garantida, por que en la cuestión del alcohol, no solo hay que temer los excesos, sino también la calidad de la bebida” (Del Valle, 1887). El lugar de consumo de alcohol era otro, era en la casa, por tal razón, las familias de los consumidores del alcohol que hemos repasado en estas ultimas paginas son motivos de una reflexión del autor para su “regeneración”, de sus hábitos también así como la calidad de sus alcoholes.

Interesantemente en algunos capítulos de su libro Del Valle como receta y solución a los problemas del Jibaro, del campesino puertorriqueño, es recomendado mirar hacia los norteamericanos y en la forma en la que ellos hacen sus cosas, para aprender de ellos, tales pasajes se convertirían en una profecía de lo que vendría para la isla en las próximas décadas. Un ejemplo de este tipo recetas sería; “Tal deficiencia resalta evidentemente cuando comparamos los elementos de que se vale para verificar su labor el campesino puertorriqueño, con los que tiene a su disposición el labriego norteamericano, por ejemplo. Mientras que el *yankee* tala, ara, siembra y recolecta, utilizando para ejecutar todas estas operaciones instrumentos perfeccionados a beneficio de los cuales realiza su trabajo, hasta con cierta comodidad, el jibaro rutinero en sus practicas y desconocedor de otros aperos que los *primitivos*, se fatiga en faenas que a aquel le son fáciles; y no es solo que el labrador de Puerto Rico necesite producir mayor cantidad de trabajo muscular y que gaste mas tiempo en sus faenas, sino que a la postre los productos con los que la tierra responde a sus afanes acaso no resistan la producción norteamericana obtenida gracias al empleo hábil de maquinas y de buenos instrumentos de manos con menos costo.” (De Valle, 1897). Con estas cinco expresiones de parte de Del Valle, si podemos notar algo pertinente para nuestra investigación, es que definitivamente estaban

cambiando los tiempos, ya llegaba por esta vía una nueva forma de vida que substituiría la anterior, o eso intentaría. Llegaron los médicos con sus chaquetas blancas, estudiados en las universidades europeas con soluciones y recetas a todos los ‘problemas’ del campesino. Publicando estudios y recibiendo premios que poco a poco influenciarían las opiniones de los que estaban en el poder.

A finales del siglo XVIII vemos como el uso y consumo de bebidas alcohólicas, fermentadas y destiladas, formó parte de la cultura de la sociedad de plantación colonial hispánica. El ron se consumía durante rituales sociales, como parte de la alimentación, como medicamento para remedios, durante las festividades religiosas y como parte de la recreación pos trabajo. Fue considerado como una preocupación, en vista de esa corriente de pensamiento de la época, la relación entre el alegado consumo desmedido por parte de la clase trabajadora, ya fuera esclava o libre, la irrupción de los ebrios en el espacio público, en relación con la salud y su efecto en la productividad laboral. La producción de ron se consideró un renglón secundario de la economía colonial que por su cercanía al proceso productivo estuvo cerca de la clase trabajadora, además de esto fue un elemento de intercambio en la economía de contrabando entre Puerto Rico y las demás islas (Rosario, 1995).

En distintos momentos el régimen español también reguló a través de prohibiciones la producción y exportación de ron para asegurar y proteger los mercados de aguardiente de uva de Cádiz y Sevilla ante la competencia del aguardiente de todas las regiones de América que producían azúcar de caña. Esta medida agravó el contrabando en el cual el alcohol fue un producto esencial, además de esto esa interacción entre contrabandistas también pudo haber promovido el intercambio el perfeccionamiento de conocimientos de destilación con extranjeros. Hubieron otras acciones por parte del régimen en relación con el consumo habitual de los trabajadores libres y la configuración de embriaguez con la idea la de la vagancia y la falta de brazos que requería la sociedad de plantación. Esta prohibición también llegó a los esclavos a quienes se les vigilaba y racionaba su consumo de alcohol también. Por estas razones las bebidas a base de melaza de caña fueron asociadas a los sectores de la clase trabajadora, mientras que las importadas era accesibles y asociadas a la elite española y criolla (Rosario, 1995).

Ya comienzos del siglo XX existían en Puerto Rico más de 40 marcas de rones locales, y la destilación casera del ron era una actividad económica tradicional y cotidiana. Luego del 1898, con el fin de la guerra cubano hispanoamericana llegó la penetración militar, económica, política y cultural de Puerto Rico por parte de los Estados Unidos de América. El objetivo principal del gobierno militar y del capital corporativo norteamericano era desarrollar a Puerto Rico como bastión militar para fronterizo del imperio en expansión según dictó su doctrina expansionista del Destino Manifiesto<sup>12</sup>, doctrina ya aplicada a múltiples naciones indígenas que ocupaban el territorio al oeste de las 13 colonias. Era la subsecuente y sistemática aculturación de la población y luego la eventual industrialización de las tierras agrícolas. Productores locales de ron que llevaban años de existencia, comenzaron a perder fuerza debido a la presencia e influencia del capital estadounidense y extranjero y del comienzo de lo que sería el comercio transnacional tal y como lo conocemos hoy.

Junto con esa modernización, industrialización económica y de infraestructura, llegó un proceso de aculturación (Fernández Aponte, 1996). Ese proceso llamado por algunos *americanización*, que más allá del cambio causado por la aculturación, fue el cambio causado por las nuevas realidades, fue la nueva relación entre el individuo y el estado. El gobierno insular aumentó drásticamente su esfera de influencia al punto que llegó hasta las áreas más remotas del interior de la isla llegando hasta el *jíbaro*, quien hasta entonces vivía relativamente aislado a los dictámenes que provenían de San Juan (Picó, 1983). Parte esencial de ese destino manifiesto era la implantación de las instituciones principales norteamericanas en la isla, principalmente el gobierno federal y la iglesia protestante<sup>13</sup>. Estos fueron los ejes fundamentales para llevar a cabo esa misión. A través del gobierno militar fue implantados el poder y la ley y a través de la educación escolar pública el idioma inglés se hizo obligatorio. Se implementarían además

---

<sup>12</sup> Tres aspectos principales de esta doctrina expansionista, postula que los Estados Unidos de América posee un conjunto de cualidades morales superiores a otros estados, segundamente coloca a Estados Unidos, como responsables de esparcir la forma republicana de gobierno y su estilo de vida por el globo, y tercero, es la fe en que el destino de los Estados Unidos era ordenado divinamente y esto le daba derecho divino a su expansión al oeste y subsecuente al Caribe, ala vez que definiría la retórica imperial. (Miller, 2006)

<sup>13</sup> Además de las tropas norteamericanas, desembarcaron con ellos representantes de las 4 principales ramas de la iglesia protestantes norteamericanas, se reunió La Junta de Misioneros de la Iglesia Presbiteriana, reunión en la cual se dividieron la isla en 4 partes. El norte, Discípulos de Cristo en el sur, la Iglesia Metodista, en el este la Iglesia Evangélica Unida y en el oeste la Iglesia presbiteriana. (Fernández, 1996)

rituales nacionalistas como el saludo a la bandera. Junto con la llegada e implantación de la maquinaria de guerra y los predicadores protestantes llegaron festividades como *Easter*, *Halloween*, *Thanksgiving* y *el Christmas Spirit*<sup>14</sup> con sus pinos llenos de bombillas y lazos y nieve ficticia, se abriría ese espacio surreal en un lugar geográficamente tropical en el que existen trineos, nieve y venados. Una nueva temporalidad era impuesta por el gobierno militar, el calendario santoral era substituido por el nuevo calendario civil, era prohibido por pena de multa abrir las tiendas en *Thanksgiving*, mientras que era obligatorio ir a la escuela en el *día de Reyes* (Picó 1983).

## **La prohibición en la Isla y en Tierra Firme**

Es en este contexto que llegó la prohibición del alcohol a la isla. Todo lo que suceda en los Estados Unidos, afectó y afecta de manera directa la isla. Hay un refrán popular en Puerto Rico que dice; “Si a Estados Unidos les da un catarro, a nosotros nos da pulmonía”, ese dicho en cierta manera ilustra nuestra situación. La llegada de la prohibición del alcohol es un ejemplo perfecto de esta analogía, a la misma vez el caso de la prohibición en Puerto Rico puede constituir uno de los casos mas raros que se haya dado de esta índole ya que se ratificó primero en la isla que en los Estados Unidos. Es de extrañarnos la manera en que se desarrollaron los eventos. La ley fue aprobada vía un referéndum mas de un año y medio antes en que la constitución fuera enmendada en Estados Unidos.

En el 1917, 19 años después de la invasión, ocupación y anexión de Puerto Rico como territorio no incorporado de los Estados Unidos y a través de la Ley Jones los puertorriqueños son convertidos en ciudadanos norteamericanos. Junto con esa conversión de ciudadanía llegó una cierta autonomía política por medio de una clausula junto con la Ley Jones. La ley de la prohibición seria puesta en un referéndum para ser aprobada por votantes (solo hombres en ese momento) puertorriqueños. Para la sorpresa, asombro y estupefacción de muchos la prohibición fue aprobada por la mayoría de los

---

<sup>14</sup> Natal

votantes. Para muchas personas la prohibición de las bebidas alcohólicas era algo alienígena a Puerto Rico, ya que la isla poseía una industria en desarrollo de ron, gracias al fácil acceso de la materia prima dado la cantidad de caña sembrada en la isla. Para el año fiscal de 1913-1914 la industria pagó en impuestos para el gobierno un total de \$1,230,584 dólares para hacienda y de \$4,742,229 en total (Clark, 1993). La industria era controlada por peninsulares (españoles), inmigrantes establecidos en la isla y criollos. (Rosario, 2001)

Nunca había existido una tradición de temperancia en la isla comparada con el movimiento en los Estados Unidos a finales del siglo XIX. Las bebidas alcohólicas eran una parte esencial de la vida del puertorriqueño de las clases pobres y trabajadoras ya sea como ansiolítico, para estimular el estomago o para recrearse después del trabajo o para conmemorar eventos especiales. Pero los soldados norteamericanos estacionados en la isla en múltiples bases trajeron consigo sus hábitos del “heavy drinking” con ellos la isla se llenó de “tabernas”. Según Clark, esta influencia pudo haber alterado los patrones tradicionales de consumo de alcohol según iban siguiendo a los ocupadores y sus costumbres. Aseveración que es posible, si tomamos en consideración el elevado numero de hombres puertorriqueños que pasaron a formar parte de las fuerzas armadas vía el servicio militar obligatorio, ya que apenas comenzaba la primera guerra mundial.

Miles de hombres puertorriqueños entraron a las filas de las fuerzas armadas dado el contexto de la posesión territorial, mas la nueva ciudadanía y la primera guerra (y en todas las guerras subsiguientes), en la que el congreso impuso una ley de servicio obligatorio a sus ciudadanos que ahora luego de la Ley Jones y los puertorriqueños fueron convocados. Es posible pensar que durante su entrenamiento y en su ‘tour’ de guerra se aculturaran a ese modo de vida militar de los soldados que es uno donde toda la sociabilidad del tiempo libre gira entorno a actividades de ingesta de alcohol “heavy”. Clark nos habla sobre un tal Reverendo, A.F. Beard, secretario de la American Mission Association, quien había visitado a Puerto Rico varias veces antes del 1900, escribió que “Drunkedness was virtually introduced to the island by North Americans, who were the only people he saw drinking to excess and who opened US-style saloons all over the island” (Clark, 1993). Entonces vemos como son dos factores principales actuando sobre las maneras de consumir y ver el alcohol; anterior a la llegada de los soldados

norteamericanos y con ellos sus tabernas y segundo la entrada de los hombres de la isla a esa esfera del servicio militar con una cultura particular sobre el consumo de alcohol. Antes y después de la invasión del 98' la prohibición no era una agenda del pueblo, ni de los nuevos establecidos funcionarios coloniales, como los gobernadores nombrados directamente por el presidente. De hecho el mismo gobernador Arthur Yager se opuso a colocar la cláusula de la prohibición junto con la ley Jones, el referéndum sobre la prohibición. Ya que según Yager que la prohibición pudiera ser un desastre económico para el gobierno de la isla y ser motivos de fricción entre los Oficiales norteamericanos y los puertorriqueños (Clark, 1993). Por otro lado en el 1900's ya existía un grupo de mujeres de los Estados Unidos que comenzaron el trabajo de la Women's Christian Temperance League en la isla donde se le conoció como la Liga de Temperancia de Puerto Rico y en combinación con el cabildeo prohibicionista en Washington del ministro protestante Wilbur F. Crafts en Washington por una de las máximas figuras del movimiento pro prohibición, quien alegó que había visitado múltiples veces la isla y conocía el problema de la bebida personalmente.

Otra figura a tomar en consideración para mejor entender los eventos, fue la de el Senador Asle Gronna quien alegó que tenia cientos de cartas de mujeres patrióticas quienes "Have gone down to Porto Rico to make investigation of the conditions there, and these good women all ask for prohibition to the island" (Clark 1993). Según nos cuenta Truman Clark uno de los autores consultados, al ser solicitado al Senador que si además de esas mujeres "patrióticas" el pueblo de Puerto Rico deseaba la prohibición, el respondió que tenia cientos de cartas de puertorriqueños, que pedían la prohibición. Una de las cartas leídas al congreso cuando se debatía si incluir el referéndum junto con la Ley Jones, el leyó una carta del Ministro Wilbur Crafts, quien según Gronna; "Dr. Crafts has lived in the island. He has visited the island many times and lived there, and he knows the conditions". Y así cuando la Ley Jones fue ratificada, o sea le fue conferida la ciudadanía a los puertorriqueños el 2 de marzo de 1917 fue aprobada fue incluida la clausula de la ley de prohibición para la isla pero sujeto al referéndum que según algunos no tenia la menor probabilidad de ser aprobado (Clark, 1993). Un dato interesante de todo esto fue que las únicas voces pidiendo la prohibición para Puerto Rico en el congreso fue restringido a Wilbur Crafts, y otros ciudadanos norteamericanos quienes le escribieron al

Senador Gronna después de alegadamente visitar la isla y trece ciudadanos de Vicksburg Massachusets. Solamente algunos miembros puertorriqueños de las iglesias protestantes de Puerto Rico quienes a través de su trabajo proselitista habían sido convertidos desde el 1898.

La pregunta obligatoria es ¿Cómo la prohibición venció inesperadamente en la primera consulta electoral en la isla? La respuesta a esta pregunta estriba en los argumentos principales de los prohibicionistas y en la manera como ellos diseñaron, articularon y configuraron su campaña. Tomaron una posición que los isleños entenderían, que sería en principio la misma línea de pensamiento de Wilbur Crafts, quien decía, “Prohibition will do for San Juan and its cultivated Puerto Ricans what prohibition has done for Atlanta, Seattle and Denver”. Algunos de las personas en el alto mando del gobierno como el Gobernador Yager y el General Frank Mc Intyre quedaron aliviados que la prohibición llegara por medio del referéndum y fuera impuesta directamente por el gobierno federal, cuando en un reporte anual dijo que: “Had this provision (prohibition) been imposed without a vote of the people it would have been a continuous grievance”. En otras palabras aliviado que la ley no llegó de una forma que pudiera ser interpretado como un acto de imperialismo vía una reforma impuesta de parte de los Estados Unidos en una población que no la deseaba (Clark, 1993).

Fueron organizadas reuniones publicas en todas partes de la isla, y la formación de comités locales por cada grupo a favor y contra, en ocasiones con representantes de cada opción. En las mismas, representantes de la industria licorera participaban de los debates con miembros de las iglesias protestantes que predominara en esa área. Conferencias y actividades anti alcohol fueron realizadas por todas partes de la isla auspiciadas por las iglesias evangélicas y protestantes. Según Clark, en estas reuniones, debates y presentaciones eran acompañadas por un fervor y la percepción general era que la opinión estaba dividida. Las mujeres que bajo el régimen anterior tenían cero participación y ahora bajo el nuevo aunque no tenían voto, podían organizarse libremente como grupo, asociación y la causa anti alcohólica fue una oportunidad para ejercer esos nuevos derechos civiles. Muchas de ellas de las elites familiares locales, eran prominentes en la lucha. Los prohibicionistas en la isla, al igual que en Estados Unidos, articularon dos argumentos importantes; por un lado se posicionaron moralmente en

contra del “cáncer social” que solo llevaba al crimen, a la degeneración, epilepsia, locura, criminalidad y prostitución. A tal nivel que algunos pueblos de la isla y sus alcaldes se unieron al furor prohibicionista, alegando que sus pueblos eran libres de alcohol. Ellos alegaban que con la prohibición la gente de Puerto Rico verían todo tipo de “beneficios culturales y morales como felicidad, cultura, el amor al bien, enriquecimiento económico, hermandad y la reconciliación con Dios”. (Clark, 1993)

El segundo argumento persuasivo utilizado fue la conexión perceptiva entre la prohibición y la lealtad a la nueva ciudadanía americana. Frecuentemente los símbolos patrios norteamericanos fueron imbricados con los temas morales. Estas actividades no solo fueron configurados con ideas y argumentos sino que también eran realizadas marchas, celebraciones publicas en las plazas de los pueblos en honor a la nueva Ley Jones y la nueva nacionalidad las cuales incluirían paradas con bandas marchantes, discursos por los alcaldes, decoraciones de banderas (de Estados Unidos) por todas partes fuegos artificiales incluidos. Hubo un ultimo esfuerzo desesperado y ineficiente por un grupo llamado Acción Anti-Prohibicionista. Fue publicado un anuncio pagado en los diarios a pagina completa por varios días que advertía que si los puertorriqueños no votaban contra la prohibición en el referéndum, el Tabaco seria prohibido también, los salarios por trabajo agrícola serian reducidos, el crédito para comprar en las tiendas de pueblo seria eliminado y todas las fiestas típicas como la Noche Buena, Año Nuevo y Reyes serian eliminadas (Clark 1993). Y así los votantes hombres de Puerto Rico fueron a las urnas el 16 de julio de 1917 y exactamente un año después de ser ratificada la ley Jones, el 2 de marzo de 1918, fue puesta en ley la prohibición para la isla de Puerto Rico. Por un fuerte margen de 102,423 a 64,227 (Rosario, 1996).

Clark concluye que la causa prohibicionista ganó por que aparentemente el individuo puertorriqueño aceptó los temas persuasores patriota-moralistas enfatizados por la propaganda anti-prohibicionista. La causa prohibicionista tuvo una aplastante victoria ese día. Por los próximos 15 años, fue casi imposible de ejecutar la ley, Puerto Rico tiene 600 millas de costa aproximadamente, además está cerca de un sinnúmero de islas donde las bebidas podían ser compradas y contrabandeadas. Casi todos los barcos que entraban a San Juan tenían algún tipo de carga de licor para vender ilegalmente. Además del

contrabando de importación, los puertorriqueños pobres que no podían comprar el alcohol de contrabando sabían y podían fabricar su propio alcohol.

## **La llegada del Clandestino**

Ahora bajo el signo de la prohibición, el ron, que en siglos y años anteriores su uso era asociado con las clases pobres y trabajadoras y su mundo social, ahora pasa a ser una producción casera y un conocimiento tradicional criminalizado y perseguido, no solamente durante la prohibición sino hasta la actualidad. En el 1921 Antonio R. Barceló, uno de las mas importantes políticos de la época calculó que existían algunos 10,000 alambiques ilegales a través de toda la isla, Frank Buckley quien fuera uno de los directores de la oficina federal de la prohibición, decía en forma de broma que habían mas alambiques ilegales que mosquitos en la isla. Las estadísticas presentadas por Clark, nos indican que para el 1923 nos dicen que la policía insular destruyó 1,067 alambiques, en el 1928 alambiques 1,156 mas. La policía insular persiguió y destruyó miles de alambiques y atiborraron las cortes con casos menores de infracción a la ley de bebidas, medidas que solo afectaron a los consumidores pobres de ron, pero los puertorriqueños de la clase media alta tuvieron amplio acceso a bebidas alcohólicas de calidad estándar de whiskeys y brandis que eran vendidas a \$35 y a \$60 la caja, fuera del alcance del poder de adquisición de las clases trabajadoras (Clark, 1993).

Eso explica el surgimiento en ese momento de la destilación del ron caña no solo para obtener el preciado elixir de la caña de azúcar y compartirlo en los espacios sociales de siempre como la casa, con los compadres, en las fiestas, en los bautizos, en las fiestas del santo patrón de cada uno de los pueblos, en las fiestas del final del recogido del café y los Reyes, sino que ahora a través de la recuperación de su producción, el destilador clandestino surge como una fuente de un tan necesario ingreso adicional, que dado la situación de la prohibición y la escases del alcohol lo convirtió en un ítem ilegal, pero importante para todos lo que necesitaban su ron. Como pudimos ver, la destilación fue un saber y capacidad de lucro que desde la inepción de la economía y sociedad de

plantación estuvo en manos y aprovechado primero por la clase dominante, es decir el hacendado español, luego la elite criolla y ahora los dueños ausentistas norte americanos, primero; por la amplia disponibilidad en toda la isla de melazas de caña como residuo de la actividad azucarera y luego por el control del conocimiento y la tecnología de cómo destilar las mieles finales.

A principios del siglo XX por la proliferación de las Centrales azucareras norteamericanas y el amplio y difundido uso y conocimiento entre los trabajadores, Es posible que se esparciera ese saber, de cómo preparar las melazas para destilar, como diseñar y construir alambiques pequeños, móviles y desarticulables aunque fuera de manera rudimentaria y precaria, ahora el poder estaba en manos de la clase trabajadora, pero obligado a sumirse en la clandestinidad para sobrevivir y resistir. Durante los próximos quince años el ataque sistemático a los destiladores clandestinos continuaría. La prohibición simplemente fue aceptada, los cuatro gobernadores norteamericanos (Yager, Reily, Towner y Roosevelt) que tuvieron incumbencia después apenas mencionaron algo en sus intervenciones públicas. Solo eran detallados en los reportes anuales, el número de arrestos, convicciones y alambiques destruidos. No hay registros de comunicaciones sobre el tema de la prohibición en las cartas a los presidentes o con las comunicaciones al Bureau Of Insular Affairs (Oficina de Asuntos Insulares), aparentemente la prohibición no era de interés de las altas esferas del gobierno norteamericano (Clark, 1993).

Ni siquiera los políticos electos en la isla mencionaron el asunto de la prohibición mucho en sus discursos públicos (Clark, 1993). En tierra firme, se desarrollaron problemas como los distintos grupos de crimen organizado y sus legendarios ‘Gangsters’ con las Sub ametralladoras Thompson que guerreaban por territorios, cosa que no existió en Puerto Rico. Además, los Agentes de Prohibición eran en exceso ineficientes y corruptos era común que fueran sorprendidos trabajando ebrios y muchos hubieron muchos casos de sobornos pagados a ellos. En Estados Unidos, entre el 1921 y el 1929 fueron hechos mas de 539,759 arrestos y se confiscaron mas de 45,177 carros. Del 1921 al 1933 este tipo de casos constituyó mas del 64.6 % de todos los casos en las cortes federales. Los agentes federales prohibicionistas emplearon medios de vigilancia intrusivos, allanamientos de orden judicial de autos y casas, el uso de informantes pagos y sobre todo el envenenamiento de reservas de alcohol industrial para agitar el

esparcimiento de la prohibición a nivel nacional, envenenamiento que fue causante de varias muertes y creador del mito del alcohol clandestino venenoso y peligroso para la salud. Desde el 1920 y el 1926 fueron registradas 89 muertes a manos de agentes federales, esta cifra puede ser mas alta. Esta persecución privó de la libertad a miles de hombres, metiéndolos en las cárceles federales durante los años 20's (Blocker, 2003). Esta una época presentó una nueva dimensión violenta de la sociedad que causó el surgimiento de todo un genero de cine. La prohibición en Estados Unidos y por añadidura en la isla fue el mayor fracaso de políticas publicas en la historia de la Unión, nunca tuvo un nivel de acción convincente a nivel nacional ni a nivel insular. Finalmente el congreso terminó la ley en marzo de 1933, y Puerto Rico simplemente acató la enmienda a la ley. Una semana después entraría el primer cargamento licito de alcohol desde la Republica Dominicana.

La época de la prohibición formal 1917 al 1933 impuesta por los propios votantes puertorriqueños seria recordada en la historia de Puerto Rico como una llena de infracciones y resistencias a la ley y su enforzamiento. Según continuaban llegando los nuevos patrones de vida, de cultura y de consumo estadounidense los cuales entrarían en tensión con los patrones tradicionales de la isla en la coyuntura de la implantación del capitalismo norteamericano y su proyecto modernizador y aculturador para la isla, a la que a las alturas del 1933 estaba en la depresión económica mas grande de su historia. Las corporaciones ausentistas norteamericanas continuaban acaparando la riqueza vía la utilización de la mano de obra agraria barata y control de las tierras agrícolas. El final de la floreciente industria local del ron por la prohibición, terminó en la monopolización de la producción de ron industrial que tras el levantamiento de la ley siguió el modelo monopolista norteamericano (Rosario, 1996). Aquel ron centenario primero destilado por encomenderos, hacendados y dueños de plantaciones para intercambiar y dar a sus esclavos y quizás vender los excedentes, aquel ron usado por esclavos para celebrar y compartir sus poco momentos de sociabilidad, sus partos, sus dioses y para despedir a sus muertos, aquel ron usado por los primeros trabajadores de la agricultura para relajarse, curarse, aquel ron destilado de manera casera y luego prohibido junto que todos los demás licores en el 1917, el ahora llamado ron caña, el cañita, el clandestino continua siendo ilegal hasta nuestros días.

## Capítulo II. El mundo de *El Mundo*

De regreso en Puerto Rico, tenía planificado investigar en la Colección Puertorriqueña en la biblioteca de la Universidad de Puerto Rico. Llevaba una semana leyendo todo lo que encontraba sobre la industria del azúcar, ron, aguardiente, alambiques y mieles. El bibliotecario un hombre, mayor de edad de 56 años, algo entusiasmado con mi tema, recordó sus memorias de niño en su pueblo natal, su abuelo y su alambique. “Se ahorca el caballo!”, era el aviso que gritaban cuando venia la policía. Su abuelo había ido preso por destilar ron caña. Sus tíos, hermanos de su abuelo aún viven y me dijo que sería interesante hacer una mesa redonda en su casa con todos sus tíos que rondan los 75-85 años de edad. Fue él quien me puso en contacto con un profesor de visita en el archivo, le comenté algo relacionado sobre mi tema de investigación al bibliotecario. Fuimos presentados y el profesor me ofreció entrar en contacto con su hermana y madre. Esta señora se convertiría en la segunda persona mayor de 80 años o más con la cual conversé. Trabajé en la Colección Puertorriqueña con el archivo del ya desaparecido, *El Mundo*, periódico, quien dedicara a través de sus cuarenta y tres años de existencia (1929-1986) un poco mas de cuarenta y nueve noticias relacionadas solo con el *contrabando* de ron clandestino en la isla y me sumergí en aguas del pasado con el material encontrado. Discurriré lineal y cronológicamente por estas noticias y de esta forma mostraré un contexto situado a mediados del siglo pasado que nos dará insights valiosos y veremos como algunas nociones se mantienen idénticas hasta nuestros días y descubriremos un cierto cambio en la percepción contemporánea del ron clandestino y las practicas que lo rodean. Comenzando en el 29 de junio de 1947 hasta el 4 de marzo de 1960. Las noticias, la mayoría muestran la preocupación del estado en el tamaño de la “industria” del ron clandestino en esa época y la cantidad de dinero que no era recaudado por Hacienda en cuestión de impuestos. También veremos como la cobertura a las redadas fue amplia y consecuente durante la década de los 50’s. Encontré además varios anuncios de las compañías legales y su ataque al ron clandestino y algunas caricaturas relacionadas y pertinentes que fueron publicadas en su sección editorial. ¿Cómo fueron

representados en el pasado los destiladores de ron clandestino? ¿Existieron otros intentos por nombrar rones legales con nombres de los ilegales? ¿Qué nombres para el ron encontramos en las paginas de este periódico y como comparan con los actuales?

## La Industria Clandestina

El archivo de la universidad comienza a partir del año 1947 (desde el 1929 al 1947 aun no está disponible en micro film). La primera noticia que encontré es del 29 de junio del 1947, con el titulo: “*El ron cañita priva al fisco de \$20,000,000.*” Esta noticia que tiene perfil de periodismo investigativo, se fundamenta en la opinión de varios “entendidos” que la producción anual del ron caña llega a unos 4,380,000 galones anuales y coloca que “Uno de los problemas mas serios que tiene que afrontar el gobierno de Puerto Rico, es el ocasionado por la fabricación y venta del ron clandestino”. Como una de las fuentes primarias del periodista, es citado el *senador* Lorenzo Ysern Aponte, quien fuera un *fabricante* de licores y que es colocado como uno que ha “estudiado el asunto del ron clandestino” y quien llegó a la conclusión que los impuestos que deja de pagar el ron clandestino ascienden a mas de \$20,000,000 USD. El periodista pasa a explicar a partir de informes que él ha obtenido, como en algunos pueblos de la isla, (énfasis hecho por el autor en pueblos pobres) que carecen de fabricas y no tienen agricultura (*industrial*), ni comercios florecientes, la destilación de ron clandestino junto con la bolita<sup>15</sup> constituyen las industrias mas importantes de la región rural y cito “mas de la mitad de los habitantes de la zona rural y de las zonas pobres de las poblaciones, que acostumbran a tomar licor, usan el ron “cañita” fabricado con materiales y con métodos no ajustados a las reglas de *higiene* y vendido *burlando* las leyes fiscales.” Luego el autor da una descripción simplificada de un alambique, con las palabras de la

---

<sup>15</sup> Lotería ilegal.

época, usando la palabra “*aparato*” en la misma es descrita la actividad como una “sumamente fácil” utilizando una descripción mas o menos mecánica del alambique, “la manufactura de un alambique para destilar ron cañita es una sumamente fácil, consiste de dos latas y una serpentina de cobre que se hace de tubos flexibles de cobre comprados en cualquier ferretería o adquiriendo la serpentina ya hecha de alguna refrigeradora o aparato similar desechado.”

A través de este diario son presentados algunos de los actores principales de las agencias de gobierno pertinente a la investigación y persecución de los destiladores ilegales, el jefe del Negociado de Bebidas Alcohólicas y Narcóticos de Hacienda y su División de Investigación del Ron Clandestino, Rafael Saldaña, quienes según el periodista, han realizado una “esplendida labor” en la persecución, yendo tras los fabricantes y vendedores del ron cañita, aunque explica que no cuentan con el personal suficiente para la “magnitud de la obra”. Continúa la descripción de las operaciones de la agencia con la cantidad de agentes desplegados a nivel isla, desempeñados en estas labores y su sueldo, un total de 48 agentes para cubrir toda la isla con sus 77 poblaciones y 800 barrios. Ofrece una descripción comprensiva de los arrestos, alambiques destruidos y confiscaciones, desde el 1 de julio de 1946 al 31 de mayo del 1947, con un total de 412 alambiques confiscados juntos con los dueños apresados, han confiscado 50 alambiques sin encontrar sus dueños y han destruidos 954 aparatos de destilar ron clandestino escondidos en los campos y en los mangles. Además de esto 369 denuncias en las cortes de justicia y formularon mas de 2,351 causas que se han castigado administrativamente. Interesante de notar, es la participación de la Policía Insular en estas operaciones donde se dice que en algunos casos “la cooperación de la policía ha sido excelente y en otros la policía no ha prestado cooperación alguna para perseguir a los fabricantes de ron clandestino”. Durante la duración de ese año, añade el autor, se confiscaron o decomisaron por estar envueltos en el transporte de la bebida ilegal, 38 vehículos de motor, 11 vehículos sin motor, y 19 animales. Todo esa actividad fue realizada para la “*persecución de los traficantes del ron clandestino*”.

Por otro lado es de notar que el autor haya incluido la cantidad de permisos y licencias otorgados a otros establecimientos legales para la preparación de bebidas

alcohólicas, el detalla unas “1,300 licencias a farmacias, fabricantes de productos químicos y otros establecimientos autorizados a vender o preparar narcóticos o medicinas que los contengan”. Interesante que el jefe del Negociado de Bebidas opine que la ley es eficaz, bien instrumentada, para evitar la fabricación y venta del ron clandestino, pero hace énfasis en que es necesario “mas personal y mejores equipos” ya que la labor de esos agentes es “detectivesca” y casi siempre depende de confianzas. Además de estos detalles estadísticos, narra como los agentes tienen que “meterse en manglares y lodazales hundiéndose en el agua y en el fango para sorprender un alambique clandestino que ha veces es defendido a punta de puñal o a tiros, por los *burladores* de la ley” . En el final del reportaje se localiza un área residencial popular del municipio de San Juan, las áreas que rodean la bahía de San Juan y sus lagunas, que según el Negociado de Bebidas, “ofrecen el sitio propio para ocultar alambiques y ahí es donde constantemente se está fabricando ron fuera de ley” precisamente, para accesar esos lugares, el Negociado adquirió una lancha rápida. Son descritas las primeras cuatro operaciones para atacar las “fabricas de ron clandestino” nombrándose los lugares; el Caño Martin Peña, la Laguna San José respectivamente, donde se destruyeron 20 alambiques sin dueño, se ocuparon 5 serpentinas de cobre, y se ocuparon 10 galones de ron. Además de esto se confiscó una yola<sup>16</sup> apresando a sus ocupantes y se destruyeron 24 pipas de batición con 1,200 galones, en el segundo recorrido, fueron encontrado 7 alambiques con 7 galones de ron, se destruyeron 4 galones de ron. En el tercer viaje se destruyeron 12 alambiques, 6 serpentinas de cobre y 24 pipas de baticiones y se decomisaron 5 galones de ron y una yola.

---

<sup>16</sup> Embarcación de madera pequeña para navegar por lagunas y caños.

## La Ofensiva a los Contrabandistas

Mas allá de este interesante desglose de actividades del Negociado y sus primeros ataques a los contrabandistas, el autor concluye con una cita de la opinión del Jefe del negociado y su proyección a nivel isla del tamaño del “trafico del ron clandestino” y cito: “El Jefe del Negociado de Bebidas, el señor Saldaña opina que en todos los barrios de Puerto Rico operan por lo menos 2 alambiques clandestinos y en algunos barrios hasta 40. Conservadoramente, estima que pueden tomarse un promedio de 3 alambiques por barrio. Hay 800 barrios en la isla y por lo tanto, 2,400 alambiques en la isla funcionando diariamente. Cada alambique –según el señor Saldaña- fabrica un promedio de 5 galones diarios de ron y por lo tanto se hacen diariamente 4,380,000 galones de ron por año, que es la cantidad promedio de ron clandestino que se fabrica y se consume en Puerto Rico, los impuestos por los 4,380,000 de galones anuales serian \$17,520,000 que es la cantidad del erario publico deja de recibir al no poder evitar la fabricación de ron clandestino. Suponiendo que las clases mas pobres que son las que consumen ron clandestino, no pudieran comprar nada mas que la mitad del ron que hoy consumen, por que el ron, pagando impuesto habría que venderse al doble precio que el clandestino, aumentaría sus ingresos anuales en \$8,760.000

Creo que esta noticia es fundamental para nosotros por tres razones principales; una, se da una descripción y una proyección en dinero del tamaño del entonces llamado “trafico”, dos vemos la prioridad dada por el gobierno y por los medios en ese entonces al trafico de ron clandestino y tres vemos también el lenguaje usado para describir a los destiladores, como “burladores de la ley”, “traficantes e “infractores”, localizados en zonas rurales pobres, o en “lodazales” y “manglares.” En varias lecturas de la noticia pude interpretar que la asociación directa pobreza/ron clandestino es evidente, no tan solo en la producción y el trafico sino en el consumo del mismo por “las clases mas pobres”. Por las descripciones ofrecidas por el autor y sus entrevistados, quisiera traer a la luz aquí, que para el 1947 toda el área descrita adyacente a la bahía de San Juan, como los

manglares, los lodazales, y las lagunas era el hogar de mas de 87,000 personas. Ese lugar no era un lugar deshabitado, todo lo contrario era el hogar geográfico muchas familias, migrantes del interior de la isla. Esa la comunidad mas grande de toda esa franja tenia algunos 16,947 residentes que constituían la fuerza obrera de la capital (Safa, 1980) y se desparramaban a partir del barrio mas grande adyacente a la bahía, ‘El Fanguito’. prestemos especial atención a las próximas noticas sobre como fueron representados estas comunidades de trabajadores compuestas por migrantes internos llegados de la zona rural.

La próxima noticia que discutiré es de todavía el 1947, del día 3 de septiembre. Titulada: *“Justicia y Hacienda impulsarán una campaña contra rones clandestinos”*. La noticia tuvo un lugar prominente en la primera plana del periódico ese día, dada la mala cualidad del micro-film del archivo no fue posible leer mas de 6 párrafos de la misma. Por lo poco que pude forzar mis ojos a leer, aprendí que se estaba coordinando una campaña, es decir una ofensiva contra el “trafico de ron clandestino”, la misma seria una acción inter-agencia entre el Departamento de Hacienda y el Departamento de Justicia. Dirigida por el entonces Fiscal General Especial de Puerto Rico el Lic. José C. Aponte en conjunto con el personal del negociado de bebidas del departamento de Hacienda. El tesorero de Puerto Rico el Lic. Rafael a Buscaglia, se reunió con el Procurador General Luis Negrón Fernández, quien sugirió la idea de esta campaña. La misma fue dirigida por el Departamento de Hacienda con el apoyo del Departamento de Justicia para “perseguir a los violadores de la ley de bebidas”. Los demás párrafos que supongo que describieron quizás la campaña no están en un estado legible. Aun así, la anoto para nuestra discusión por el lugar prominente de la discusión del ron clandestino y la forma en que se coordinaron o eso intentaron las agencias del gobierno insular para reprimir y perseguir y procesar a los destiladores de ron clandestino y veremos si alguna de las próximas noticas nos responde a las lagunas que esto puede haber causado en nosotros.



Fig. 2 Arresto en redada de “Ron Cañita” Colección digital de fotos de El Mundo, Universidad de Puerto Rico, 1940

## La Mala Ley

El domingo 19 de octubre, casi un mes y medio de publicada la noticia pasada donde se habló de la alianza inter-agencia para combatir el tráfico del ron clandestino en la isla, fue publicado una noticia de seguimiento a las anteriores titulada: *“Caso del ron clandestino sigue sin resolver”* el mismo periodista siguió de cerca el esfuerzo de estas agencias en “tratar de mejorar la industria del ron en la isla”. En la misma, es declarada como un fracaso la operación ya que los departamentos de Justicia y Hacienda no lograron un acuerdo para “afrentar el problema mas serio que el gobierno tiene que confrontar y vencer”. Vuelve a ser utilizada como argumento inicial la opinión del *senador* Ysern Aponte quien el autor citó en la primera noticia que reseñamos y los alegados \$20,000,000 que pierde hacienda anualmente por causa del tráfico de “ron clandestino”. Esta noticia además de repetir la cifra millonaria, aclara algunas de las lagunas dejadas por la calidad del micro-film anterior, que era básicamente la cooperación para “perseguir y castigar debidamente a los violadores (ya no son infractores) de la ley de bebidas”. Hay una cita interesante del Secretario de Justicia Rafael Buscaglia, diciendo que “hay decisiones de cortes inferiores claramente contrarias a la ley” y “la persecución de la policía no siempre se ha dejado sentir en la forma en que debiera, mas bien, ha habido protección de la policía a los violadores de la ley” además de esto el secretario criticó la ley, “la ley es deficiente, y podría decirse que se ampara a los que se dedican al negocio clandestino del ron, he oído expresarse abiertamente a funcionarios del Gobierno de Puerto Rico a favor de que se ampare a los fabricantes del ron ilegal, la Ley señala multas administrativas inadecuadas he recomendado que se hagan mas fuertes, pero nunca hemos sido escuchados, la maquina de persecución no existe prácticamente” estas expresiones además de revelar serios problemas de administración, de comunicación entre las agencias y de la capacidad de en forzar las leyes del país, revela un serio conflicto político entre el los jefes de dos agencias de Gobierno, además vemos como hay diversas dinámicas a nivel local en cuanto a la

policía y los juzgados de primera instancia, aquí ambos acusados de ayudar y encubrir a los destiladores clandestinos.

Por otra parte, es citado el Lic. Luis Negrón Fernández, quien dijo que el “curaría” en tres meses el Departamento de Hacienda todo lo que tenga a ver con la persecución de los fabricantes y traficantes de ron clandestino. El periodista reclama que pasó mes y medio y todavía nada se ha hecho, es mas ahora enuncia que “los contrabandistas siguen gozando del amparo del Gobierno”, critica a los jefes de agencia que no se ponen de acuerdo, ya que ambos quieren usufructuar el poder que poseen como directores de agencia cada uno. Es citado un juez del tribunal de Utuado, un pueblo del centro montañoso de la isla, quien dijo que: “El culpable principal de esas transgresiones es el Departamento de Hacienda con sus sistemas de multas administrativas por cantidades insignificantes y a veces permitiendo su pago en plazos cómodos para el convicto, sustrayendo así de la acción las cortes de justicia a los infractores.”

Según el departamento de Justicia, y citada por el autor, “los procedimientos que usan están de acuerdo con la ley y que si esas normas son perjudiciales, es *la mala ley*, la que debe ser enmendada; pero indicando que es la falta de personal lo que motiva principalmente el desmedido contrabando de licores”. Paso seguido, el periodista da un estado del arte de la ley de bebidas hasta ese momento y cubre las siguientes partes la ley, los procedimientos, la vigilancia y los castigos. De manera muy resumida, pero informada discurre por estos temas relacionados, repaso aquí para los lectores. La ley de bebidas hasta ese momento, y tengamos en mente que ya se vislumbraba una enmienda a esa ley, disponía que todo el que funcione un alambique clandestino y todo el que venda o tenga en su poder bebidas alcohólicas sin que hayan pagado el impuesto, que la ley exige, convicto que fuere condenado al pago de una multa no menor de \$100.00 dólares ni mayor de \$1,000.00 sujeto a encarcelamiento por un termino no menor de 30 días, y no mayor de 1 año, y por la segunda ofensa, y las subsiguientes se impondrán ambas penas, multa y cárcel

El análisis de esta ley según nos la explica el autor nos ayuda a entender el conflicto entre el Departamento de Hacienda y el Departamento de Justicia. En el momento que un Juez decide sobre un caso, hay una sección de esa misma ley, la #60 que

autoriza al Departamento de Hacienda a imponer una multa administrativa que estime conveniente siempre que no sea mayor de \$100.00 sin castigo adicional para los reincidentes. “Además de la protección dada por la sección #60, existe la sección #93 que estipula que “en todos los casos que se radiquen denuncias contra una persona acusada de infringir las disposiciones de esta Ley, los jueces correspondientes procederán a la tramitación y celebración de juicio conforme al procedimiento establecido por el Código de Enjuiciamiento Criminal; disponiendo que si en cualquiera de estos casos la persona acusada presentase a la consideración de la corte en o antes de la celebración del juicio, una certificación expedida por el Tesorero de Puerto Rico, acreditándose el pago de la multa administrativa impuesta por el Tesorero en el caso en cuestión, el tribunal queda facultado para decretar el archivo y sobreseimiento del referido caso, previo pago al secretario de la corte de las costas devengadas en el susodicho caso hasta ese momento.”

Según la opinión del periodista, “La Ley de bebidas hace de las cortes de Justicia un instrumento de amenaza; pero es el Tesorero de Puerto Rico (Hacienda) quien persigue, acusa, juzga y condena y la condena que pueda imponer es incitadora, para la reincidencia y es mas barato para un traficante y fabricante de ron clandestino pagar cualquier multa administrativa, que se le puedan imponer a pagar la licencia y los impuestos legales.” Para el autor esta coyuntura beneficia al *delincuente* en ventaja ya que “si no lo sorprende, se lo gana todo si lo sorprenden y lo acusan, paga menos por violar la ley, que lo que pagaría cumpliéndola”. Hay una diferencia ya que si es un policía quien sorprendía al destilador, el infractor era denunciado en la corte municipal, pero si era un agente del Tesorero quien hace la denuncia, la persona envuelta en la actividad ilegal podía pagar la multa administrativa que se impusiera y habiendo pagado, se provee el certificado en la corte, el caso queda archivado.

Por estas razones el autor coloca el tráfico del ron junto con el juego de la Bolita, de la lotería ilegal, en un mismo plano “desmoralizador” para la sociedad puertorriqueña. Puedo entender la crítica del autor, pero aún así él falla en traer la visión del destilador. Enfatiza la visión institucional, del estado y legal del “problema” y su preocupación por “mejorar la industria del ron en la isla”, aunque sí ofrece estadísticas interesantes para nuestro análisis, encuentro problemático el uso de la opinión del senador quien *también*

es propietario de una destiladora legal. Continúa su visión a nivel isla del contrabando de ron clandestino y continua su ataque a los sectores mas pobres que lo consumen.

Nuestra próxima entrada no es una noticia como las demás, mas bien es una caricatura del artista oficial del periódico, Carmelo Filardi. En la caricatura, titulada: “*Para meditar*” se puede observar un hombre, como haciendo un ademán sorprendido, vestido de la época con chaqueta y sombrero frente a dos botellas, una normal de un litro, a medio llenar con una etiqueta que dice: industria de ron, y la otra de una galón lleno que dice: industria de ron cañita. El hombre quizás está ante lo que parece ser una decisión de consumo, o si ese hombre no fuera un consumidor y fuera digamos un Jefe de agencia y quizás con intereses en la industria del ron como los que protagonizaron las noticias arriba analizadas, creo que explicaría mejor su expresión quizás enterándose de los alegados \$20,000,000 de dólares que el contrabando le priva al fisco. Ya para esta fecha habían sido publicados las tres noticias referentes al tema y ya se comenzaba a cimentar una opinión general sobre el tema del ron clandestino, fueran o no concretos, conservadores o no los cálculos en cuanto al tamaño del trafico del ron, si se podía afirmar que era uno de proporciones serias que definitivamente amenazaba al ‘establishment’ licorero de la época.



Fig. 3 Caricatura, “Otra para meditar”, periódico EL Mundo, Carmelo Filardi 1947

Casi un año después de la controversia inter-agencia enmarcada en las anteriores dos noticias y su meollo legal, el periódico publicó el 5 de noviembre del 1948 en la primera plana una noticia titulada: “*Creen producción clandestina pasa cinco veces la legal.*” Aquí nos es presentada un nuevo calculo sobre la producción del ron clandestino esta vez vía una nueva institución, llamada el Instituto del Ron de Puerto Rico, la misma formó parte de la Universidad de Puerto Rico y se dedicaba a hacer estudios científicos relacionados con la industria de licores. Estudios que, según aprendí en el reporte titulado: Estudios sobre tecnología de ron, por Víctor Rodríguez que encontré en el mismo archivo fueron estudios y pesquisas sobre las mejores cepas de caña de azúcar, nuevas técnicas de fermentación, cepas de levaduras, se estudiaban las calidades de las mieles, y se experimentó también con maderas para añejar rones, ellos fueron pioneros en el uso del caramelo para darle color uniforme a los rones añejos entre otras cosas, como diversas sustancias que añadidas al ron afectarían su sabor.

Además de la experimentación de técnicas “avanzadas” de envejecimiento acelerado, mostrando siempre su preocupación por un producto a coñacado características de licores europeos como el Coñac y Brandy y “sabores y olores apropiados todo para ser facilitado a la industria de ron de la isla” (Rodríguez, Benítez 1960). Mas lo que se continúa discutiendo en la corta noticia es de nuevo, los cálculos que hemos ya visto anteriormente aquí, con una diferencia, en los anteriores se hablaba de 800 barrios en la isla, y ahora se habla de mas de 900 “según nuevos informes” y el computo a base del promedio de “algunos dos o tres alambiques por barrio”, que según ellos, existían en ese momento. Creo que si el fin de la noticia era crear una alarma del ‘problema del ron’, dio cierto. El autor coloca que “En opinión de personas igualmente entendidas en la materia, y quienes por sus cargos en el Gobierno están en contacto directo y diario con el problema clandestino los cálculos también señalados como conservadores resultan ser mas elevados que los del propio Tesorero, ya que según ellos en Puerto Rico se producen mas de 3 millones de galones prueba al año de ron clandestino”. Proyección basada en la existencia de dos o tres alambiques promedio en cada barrio. Los citados por el autor llegan a la conclusión que “No se puede calcular conservadoramente la producción de espíritus clandestinos en Puerto Rico”. Agravando

así la situación no solo para las agencias que supervisan estas actividades sino para los mismo destiladores clandestinos quienes se convierten en súper productores y la principal competencia para las compañías establecidas hasta el momento en la isla.

El 29 de mayo de 1949, el diario publica en la primera plana, una noticia titulada: “*Agentes de Hacienda tienen duelo a tiros con alambiqueros*” sobre dos operativos o “redadas” en las que hubo varios intercambios de disparos y tiradas de piedras. En ambos operativos fueron ocupadas mas de 2,281 galones de fermento y de ron. En algún punto de la redada hubo un intercambio de disparos entre los agentes y los alambiqueros, acción que es descrita por el periodista como una “batalla campal con pedradas y tiros a granel.” Como en todas las noticias sobre arrestos, confiscaciones y ocupaciones por parte de la ley, los nombres de las personas y los lugares específicos son revelados al lector, aquí la acción es en el barrio Sabana Hoyos de Vega Alta, en donde se destruyeron en una finca 3 alambiques y 300 galones de fermento<sup>17</sup>. La acción comienza con el arresto de Andrés Canales Barreto quien fue sorprendido cargando un galón de ron “de fabricación clandestina” en un saco, según el autor, el juez de paz de Vega Alta ordenó su ingreso a la cárcel. El próximo día, en una finca de propiedad de la familia Barreto, los agentes divisaron a personas corriendo hacia el monte, cargando las serpentinas de sus alambiques, fueron sorprendidos varios individuos intentando derramar pipas de ron, una serie de personas con diversas cantidades de ron en su posesión. Un gran total es provisto por el autor de 6 alambiques, 39 drones de baticiones, 1,950 galones de ron. A los sorprendidos se les sometió una fianza de 1,000.00 dólares a cada uno. La batalla campal es descrita en un subtítulo aparte, que se dio mientras los agentes del negociado de bebidas destruían los alambiques y los drones que contenían la bebida, les lanzaron piedras desde el monte y les hicieron disparos con armas de fuego. “Los agentes no dieron mayor importancia al asunto creyendo solo que se trataba de amedrentarles pero al hacerles nuevos disparos, logrando dos de estos perforar uno de los drones ocupados, se vieron obligados a hacer uso de sus armas para contestar la agresión. A pesar de los disparos que se cruzaron entre las partes no hubo desgracias que lamentar.”

---

<sup>17</sup> Batición lista para destilar.

5 meses mas tarde, el 10 de septiembre del 1949, el periódico publica en la primera plana: *“La cámara interviene para vigorizar acción contra el ron cañita”*. En la misma se anuncia que el senado autoriza enmendar la ley la ley de bebidas vigente hasta el momento, según el periodista, fue tras varios acalorados debates en la cámara que fue aprobado el proyecto de ley, que aplica a la fabricación y trafico de ron clandestino. El proyecto de la cámara #15, medida que dispone que “Toda persona que en su poder o a su disposición en cualquier sitio, productos sujetos a impuesto por la ley de bebidas, sobre las cuales no se haya pagado el impuesto, con excepción de aquellas personas debidamente autorizadas por ley, será culpable de un delito menos grave, y convicta que fuere, será castigado con una multa no menor de \$400.00 ni mayor de \$2,000.00 o cárcel por un periodo mínimo de 6 meses y máximo de 1 año en la primera infracción y subsiguientes infracciones serán castigadas con pena de cárcel de un mínimo de 6 meses y un máximo de 2 años”. Aun así, el proyecto tuvo algo de oposición, ya que el representante Francisco Díaz Marchand, Rafael Torrech y Casimiro Ramos votaron en contra de la medida que proveen penas severas de multas y cárcel y en contra de la disposición de las personas que conociendo la ley permitan la operación de alambiques dentro de sus propiedades. Díaz Marchand sostuvo que “la medida tal y como estaba redactada, constituía un grave riesgo porque podía convertirse en un instrumento de opresión y tiranía.” El autor cita a Díaz diciendo: “que él no estaba en contra de la persecución de la fabricación de ron clandestino pero que la cámara no debía actuar con festinación sobre una materia tan delicada, ya que puede tener grandes consecuencias políticas.” Por otro lado el Representante Ortiz declaro las alegaciones de su compañero de la mayoría, “diciendo entre otras cosas que el Partido Popular no es para proteger a los alambiqueros.” Eso sin duda, nos da una pista sobre el nivel de conflicto que existía en ese momento dentro de la esfera política de la isla, y la particular mención de “la tiranía y la opresión” a través de las leyes. La ley de bebidas fue enmendada y las penas y las multas fueron duplicadas en un esfuerzo por aminorar la producción de ron clandestino. Esta discusión que fue llevada a cabo en la cámara del senado durante la aprobación de las enmiendas a la ley de bebidas y luego puesta en primera plana en el diario. Es de sobrado conocimiento la importancia que es dada a una noticia publicada en primera

plana, para los que leen el periódico, todos sin duda alguna leerán y discutirán la información y eso alimentará a miles de conversaciones mas durante ese día.

El año después, para el 4 de agosto de 1950 el periódico publica una noticia titulada: “*12 Arrestados por Ron Ilegal en Aguadilla*” sobre otra redada, esta vez en Aguadilla que es un municipio del área noroeste de la isla, hecha por la policía local. En la misma se informa de la captura de 12 *fabricantes* clandestinos de ron. La primera persona mencionada capturada fue Andrés López Sosa quien se alega estaba en posesión de “dos latas de ron cañita de 5 galones cada una” Según el autor el fiscal Julio Fernández Cabrera le puso \$2,000 dólares de fianza por violación a la ley de bebidas. El segundo mencionado fue Oscar Cardona del barrio Aceituna, el cual fue acusado de poseer un alambique de cobre y dedicado a la fabricación de ron caña, el fiscal le impuso \$1,000 de fianza. En el barrio Camaseyes se menciona a Jesús Roldan Ramos a quien se le ocupó media pinta de ron caña. En la noticia también se menciona otros arrestados en el municipio vecino de Aguada, en el barrio Tahonal fueron arrestados tres individuos mas esta vez fue confiscado su vehículo por transportar tres latones con 14 galones de ron, fueron 3,000 dólares de fianza a cada uno. Y así sucesivamente son narrados, detallados y nombrados las personas y los lugares con sus nombres, apellidos las tablillas de sus vehículos y la cantidad de dinero impuesto en fianzas. Por las próximas entradas que siguen continua el mismo patrón, de cubrir las redadas, informar sobre los lugares y las personas arrestados e incluir los valores de las multas dadas por los jueces y los fiscales, casi se convirtió en una rutina periodística. Ya emerge la figura criminal y gansteril del sacador de ron del temible agente de Rentas Internas.

El próximo año, ya los frutos de las campañas comienzan a rendir resultados positivos para los agentes de Rentas Internas de Hacienda, y así son reportados en el Diario. El 31 de enero del 1951, el periódico publica una corta noticia, titulada: “*Premian agentes por su labor en persecución del ron ilegal*”. En la misma se informa sobre la entrega de varios premios a agentes que por su excelente trabajo en el campo. Son premiados, por la cantidad de galones de ron confiscados, alambique destruidos y personas arrestadas y en algunos casos por el riesgo a sus vidas. El dato mas interesante de esta entrada es que los premios no fueron otorgados por la agencia de gobierno

directamente, fueron entregados por el Instituto del Ron, que operaba bajo la administración de la Universidad de Puerto Rico. “El instituto del Ron hizo entrega ayer de los premios ofrecidos a los agentes de rentas internas que se distinguieron en la persecución de los traficantes de ron clandestino durante el periodo del primero de octubre al 31 de diciembre de 1950” a continuación el desglose de sus hazañas; 502 galones confiscados, 46 alambiques y 17 vehículos. Un total de \$250.00 fue repartido entre ellos. En la noticia hay varias menciones especiales entre ellas un premio especial de \$125.00 para dos agentes que “se destacaron al practicar varios allanamientos contra los infractores de La Ley de Bebidas. Se informó que estos agentes lo hicieron con grave riesgo de sus vidas, desarmados llevando a cabo su cometido con tal eficiencia y vigor que a juicio del tesorero de Puerto Rico, se hicieron acreedores de esta recompensa.” Poco a poco van surgiendo héroes de la guerra contra el ron clandestino, estos también fueron hechos héroes anónimos por “Razones de conveniencia para el buen éxito de la campaña contra el ron clandestino no se dieron a conocer los nombres de dichos dos agentes.” En la noticia solo son descritos los premios entregados y la cantidad de agentes no se mencionan ningún tipo de nombres ni lugares solo, se menciona al Instituto del Ron y su presidente, el Señor Guillermo A. Marqués, presencia de sus secretarios y tesoreros y el Señor Rafael Saldaña y Janson Colberg jefe y subjefe del Negociado de Bebidas del Departamento de Hacienda.

Finaliza la historia con estadísticas sobre el ingreso de dinero al “Tesoro insular por concepto de impuestos de bebidas alcohólicas consumidas en el país por un total de \$6,200,000 lo que representa un aumento de \$600,000 sobre lo ingresado a esa misma fecha el año anterior.” De manera que poco a poco el conflicto queda resuelto tras la enmienda a la ley y las continuas redadas en contra de los alambiques clandestinos. Vemos una mudanza del debate de la situación del ron a solo informar sobre las redadas, el debate no trascendió a la discusión de la cantidad de dinero que dejaba de entrar al tesoro público, por cuestión de impuestos al ron, ahora solo se limitan a reportar cifras obtenidas de la policía y el Negociado de Bebidas. Durante los próximos 10 años noté que las noticias sobre redadas y operativos al ron clandestino se convierten en una especie de sub género de noticia, donde al final de la década de los 40's se narraban las

batallas campales entre agentes y alambiqueros, en los 50's las batallas son acompañadas de aviones y barcos.

Ya existía una maquina de persecución establecida, como la noticia del 14 de julio del 1951, titulada: “*Dificultades frustran redada de ron clandestino en salinas*”, donde es narrada toda una odisea de olas gigantes y un avión sobrevolando. Se trata de una incursión en el área donde se presumía estaban los alambiqueros pero al este avión tener en su radio una falla de baterías, según explica el autor, no hubo comunicación dejando a los agentes en su lancha desorientados a la merced del mar condiciones deterioradas. Además de esto fueron escuchados disparos desde el mangle. La misión fue cuidadosamente planificada, una lancha un avión y 12 hombres, se localizarían desde el avión en el aire y se informaría a la lancha en el mar y a los hombres en tierra, pero al no tener comunicación todo fue un desastre. La maquina de persecución en su apogeo aunque un poco des sincronizada. Según las fuentes del periodista, el área de manglar a ser investigada era en Salinas, un municipio del sur de la isla donde alegadamente existía uno de los centros mas grandes de producción de ron. Quizás el espíritu de algunas de estas historias inspiró esta plena<sup>18</sup> que dice: *Los Contrabandistas* del 1950, “Los muchachos de Cataño, no pueden contrabandear, por que el gobierno tiene una lancha que juega con los golfos del mar, tiene dinamita, tiene cañones para guerrear, llevaba mi contrabando no lo pude desembarcar, los muchachos de Cataño, no pueden contrabandear por que el gobierno tiene una lancha que juega con los golfos del mar, salía de palo seco con mi alambique a filtrar<sup>19</sup>, por que el gobierno tiene una lancha que juega con los golfos del mar, los muchachos de Cataño, no pueden contrabandear, por que el gobierno tiene una lancha que juega con los golfos del mar.”

La importancia dada a una noticia publicada en primera plana, para los lectores del periódico, debió haber sido una materia que influenció la opinión de muchos, dado que por su posición en la jerarquía, todos las personas con acceso al periódico sin duda alguna leerán y discutirán la información, eso debió alimentar miles de conversaciones

---

<sup>18</sup> Estilo de música típica de la isla que es tocada con panderos, en principio asociada con las poblaciones costeras de trabajadores de la caña, ya difundida por toda la isla entre su clase trabajadora y su diáspora particularmente en la ciudad de Nueva York.

<sup>19</sup> Una confusión cómica, quizás a propósito por la palabra “destilar”.

mas durante ese día. Puedo imaginar a todos hablando de esto en el San Juan del 1951, acabando de comenzar la década, en los cafetines de Santurce los hombres discutiendo esta noticia, debieron haber sido tiempos muy especiales. Llenos de primeras planas sobre el ron caña, los trabajadores bebiendo por la tarde, la gente llegando al barrio, los radios prendidos, los bebes llorando, los niños jugando en la calle, puedo escuchar los dominós, la vellonera puedo imaginar toda la atmosfera de la época y en la esquina varias panderetas reunidas tocando y coreando “los muchachos de Cataño, no pueden contrabandear”.

## **La Idea de la Legalización del Ron Cañita y Las Compañías**

Durante los próximos 5 años hasta el 1955 continuarían sistemáticamente las operaciones para detener y apresar a los destiladores y los titulares de primera plana los acompañarían, realmente el conflicto fue noticia durante toda esa época. No sería hasta el 17 de abril de 1956, en la pagina 15 del diario, que regresaría el debate del ron clandestino a llamar la atención de la prensa pero de una manera distinta. Esta noticia titula: “*Secretario de Hacienda rechaza idea de Caña legal*” en la que un ciudadano, identificado simplemente como el Señor Royo, le escribe una carta al periódico ofreciendo una idea. La carta no es publicada solo el comentario del periodista y la reacción del Secretario. Su gran idea es basada en su percepción, probablemente basado en conocimiento empírico, de la popularidad del ron clandestino en la isla, y le pide en esa carta pública al Secretario de Hacienda, un “sustitutivo legal” para el ron clandestino, “el cual se fabrica y se consume mas de esta clase de bebidas que de la otra”, el Sr. Royo, señaló para el interés de todos que en el estado de Carolina del Norte en Estados Unidos

“se ha elaborado un ron<sup>20</sup> a tono con las exigencias de los hábitos tradicionales.” En la noticia, que es enmarcada en la opinión del Secretario, quien dice que “La Ley de Bebidas contiene disposiciones mas que liberales para permitir que la industria licorera local elabore una bebida encaminada a satisfacer al sector de consumidores que prefiere el ron clandestino.”

A continuación el periodista revela un párrafo invaluable para nuestra discusión, que nos trae contestaciones y nuevas preguntas. Nos dice como dos años atrás, la Destilería Serrallés, “puso en el mercado con idénticos fines a los de Carolina del Norte, dos marcas de ron denominadas “Cañita y Pitorro” con características iguales a las del ron clandestino. Pocos meses después la Destilería se vio obligada a discontinuarlas por que “no tuvieron la aceptación que se esperaba de los consumidores que componen ese sector” “en otras palabras, el experimento aparentemente novel que está llevando Carolina del Norte, en estos momentos resultó ser una experiencia ingrata entonces para la firma antes mencionada.” El secretario piensa que “en vez de fomentar un sustitutivo legal, seria dar un paso en retroceso en el logro obtenido en la perfección de *nuestro* ron, en el cual ha puesto gran interés el Gobierno de Puerto Rico, a través de la creación de la y operación de la planta experimental de ron adscrita a la Universidad de Puerto Rico.” (el ya antes mencionado Instituto del Ron). Termina la noticia con una cita del Señor Secretario, “El Secretario está por todos los medios a su alcance, especialmente por la persuasión, de orientar a los consumidores de ron clandestino en cuanto a los “graves perjuicios a la salud” que resultan del uso de la bebida clandestina”.

El discurso publico permanece intacto casi diez años después de la primera campaña en contra del ron clandestino, se solidificó la maquina de persecución pero aun así por fuentes como la carta en el diario podemos ver que el ron clandestino continuó siendo un producto de gran valor para el consumidor. El ron clandestino a través de los años aquí reseñados continuó asociado a las clases mas pobres de la isla, o como dijo el Secretario “a *ese* sector de consumidores”. Pero ahora el Secretario añade que los rones de Puerto Rico (los rones legales), están a perfeccionados y que esos son los que se

---

<sup>20</sup> Probablemente se refiera a su bebida clandestina nacional “Moonshine” destilado a partir de una batición a base de maíz fermentado en agua.

debería de fomentar para su consumo. Por otro lado nos es revelado como durante de la década de los 50's ya Serrallés intentó tener dos rones marca Pitorro y Cañita, pero que tuvieron que ser descontinuadas del mercado por que no tuvieron la aceptación del publico, un dato muy interesante que ilustra una especie de paralelo con las otras dos compañías que recién se estrenan en el mercado de Puerto Rico con una situación similar en cuestión de nombres y de mercado apuntado.

La ultima noticia que reseñaré fue publicada en la pagina Editorial de El Mundo, es del 7 de enero del 1958, con el titulo de : *“La última redadada”* no necesariamente por que fuera la ultima, si no la redada mas reciente. El autor describe la redada mas reciente como una “dramática” con un total del 41 arrestados. En la misma el autor editorial reflexiona sobre la persona del alambiquero el cual “Parecía que el alambiquero iba a desaparecer cuando acabó la Prohibición pensamos que el ron clandestino no se vendería mas.” El coloca el tráfico de ron como uno de “miles de dólares” y los destiladores como “Los que mantienen ese negocio –que atenta contra la salud publica- no quieren darse por vencido. Trabajan en la sombra, se ocultan en los últimos rincones del país, pero la mano de la justicia es larga y llega a todas partes” en un lugar subterráneo, oculto y lejos su lugar de producción, siempre atentando con la salud publica.

## **Los Pobres Consumidores**

Luego el autor pasa a alabar al Negociado de Bebidas, como uno que trabaja “eficazmente” ya que gracias a su trabajo habían sido arrestadas personas que “no se les podía sospechar vinculadas con los alambiqueros, comerciantes, individuos de posición económica desahogada, para burlar los impuestos hacían o vendían ron clandestino”, ahora ya no es una cosa de los pobres exclusivamente, ahora ya hay gente respetable,

comerciantes lo que agrava la situación aun mas “La situación es mas grave que en el pasado, por que en el pasado los que “sacaban” bebida clandestina eran pobres gentes abocadas al delito, hoy delinquen fabricando “pitorro” gentes que se tenían por respetables” los que están destilando ahora esas personas “respetables” son los que están envenenando la sociedad, “precisa destacar que los “alambiqueros” y los que distribuyen ron clandestino son envenenadores, venden un producto mal hecho, engañan por lo tanto a los pobres consumidores del brebaje que expenden y se burlan de los impuestos” quienes finalmente salen perjudicados son los “pobres” consumidores, “Se explica que en el pasado el alambiquero se diese como una –mala hierba social- el alambiquero su figura partencia al ambiente.

En un país donde la bebida era libre y donde de pronto se prohibió su presencia, se explica que surgiesen alambiques clandestinos y contrabandistas. En estos días del florecimiento industrial con –destilerías de ron que constituyen el orgullo del país- los malos alambiques de tierra adentro no tienen ni la menor razón de ser.” De cierta forma justifica la presencia de los alambiques clandestinos durante la Prohibición, pero ahora durante la el florecimiento industrial no deberían ni existir, “Hasta niños de edad escolar fueron arrestados en la redada. Es una vergüenza que todavía se dé el espectáculo de “niños alambiqueros” y es todavía mas deplorable que gente de solvencia económica entren a un negocio sórdido al margen de la ley. Nos alegra consignar que la redada contra los infractores de la ley de Bebidas ha tenido éxito, y nos alegra saber que se sigue la pista de los alambiqueros y los contrabandistas.” Si el periódico hasta el momento no había hecho ataques directos a los destiladores del ron clandestino, con este editorial quedaría cimentado su posición abierta en contra del “trafico” del ron clandestino, los destiladores acusados de envenenar al pueblo con su producto ataca directamente y los juzga como personas que realmente no saben lo que hacen, no poseen conocimiento ninguno, solo la “perfeccionada” industria de ron local, “nuestros rones” puestos como el “orgullo” de Puerto Rico. Es la prisa por ser un país industrializado, desarrollado y moderno. Las formas antiguas de hacer ron, son cosa del pasado, antihigiénicas y criminales y por tanto perseguibles y castigables pero aun así un negocio rentable ya que negociantes también entran a financiar operaciones clandestinas.

En ese mismo día, el periódico publicó otra caricatura por Filardi, en la cual es representados varios elementos con un texto. En la misma aparece un niño en edad escolar, con su uniforme y libros en la mano, quien está a la escuela, pero al parecer una masa amorfa con un brazo humano quien le extiende una botella con liquido, masa amorfa que porta un letrero que lee “destilación clandestina de cañita”, detrás de la masa está un alambique entre unas hojas. Al final del camino se ve un edificio que evidentemente es una escuela una nube gris está encima de todo.



Fig. 4 Caricatura, "Estampa Trágica" Periódico El Mundo, por Carmelo Filardi ,1958

Aunque no funcionara nombrar literalmente una marca con un nombre como Pitorro o Caña ya que según vimos en el caso de Serrallés, los consumidores no lo reconocían como legitimo o genuino, en la publicidad de algunos rones legales es perceptible que para publicitarse ellos incluyan en las composiciones de sus anuncios para la prensa elementos relacionados al ron clandestino, por ejemplo en el anuncio de una tienda por departamentos que fue publicado a pagina completa en el 1955, en el cual su enunciado textual principal para llamar la atención de lector es “*Se acabó caña.*” El mismo anuncia un especial de licores y golosinas para el Día de los Padres. Pero las letras de *se acabó el*



## El Destilador Invisibilizado

El periodo revisado a través de estas noticias como veremos en el último capítulo, comprueba las memorias de las personas con las que conversé durante el trabajo de campo en Puerto Rico. Esposos trabajando las noches, las redadas de la policía, los agentes de rentas internas y el miedo a ser descubierto. Entendí y confirmé sus experiencias de vida desde la perspectiva periodística. Estas noticias me sirvieron para prepararme mentalmente para mi trabajo de campo. La inmersión en estas noticias me dio un punto de acceso a estas memorias desde otra perspectiva temporal. Fue una mirada breve entre las noticias y editoriales de una época a mediados del siglo XX. Este material nos provee un panorama claro del nivel de intervención del gobierno y sus instituciones y la manera como fue manejada esa información por los diarios. También fue evidente la actuación temprana de corporaciones de producción industrial de ron pos prohibición y su rol en los acontecimientos al intentar lanzar al mercado rones con marcas relacionadas al ron clandestino. Además, vimos la manera en que fueron representados, criminalizados y excluidos por los diarios los destiladores en esa época, muchas veces descritos como criminales, ‘gánsteres’ armados, envenenadores de las personas, violadores, infractores y burladores de la ley, lo que constituye la criminalización del sacador de ron clandestino.

Por otra parte, algo que estuvo totalmente ausente de las noticias de El Mundo, fue el discurso cultural de ron clandestino presente en las noticias más recientes, ni una sola vez se mencionó la palabra cultura o tradición ni mucho menos artesanal, nada de las navidades ni las comidas tradicionales, aunque sí se le llamó ‘*nuestro ron*’ a la industria de ron legal. Se mantuvo todo en un lenguaje casi industrial y legal criminalista, de hecho se le conoció como “industria” a la destilación clandestina aunque de los sectores pobres. Vimos los nombres por los que se le conocían al ron clandestino en el pasado, nombres como caña y cañita eran los mas utilizados, aunque si se menciona brevemente pitorro varias veces, en la actualidad predomina pitorro pero se le conoce también por los demás nombres, hay quizás unos en desuso como lagrimas de mangle y lagrimas de monte.

A través de esta mirada añadimos insights a nuestro análisis desde la perspectiva periodística que nos informaron mejor sobre el conflicto, los cuales nos llevaron a entender no solo el lugar geográfico, sino el social de donde vienen estos destiladores. Vimos también como fue en aumento gradual hasta la enmienda de las leyes de las bebidas que fueron hechas mas estrictas, y como vez tras vez fueron prendiendo a mas personas a través de “la maquinaria de persecución”. Vimos una laguna total sobre la vida de los destiladores, solo eran identificados sus nombres y lugares de procedencia, que por asociación son localizados en áreas que en la época todavía existía una amplia producción de caña de azúcar, lo cual nos explica el fácil acceso a la materia prima, la miel de caña de azúcar o melaza. Son identificados como productores de dicho ron, pero también como sus consumidores, quienes no tenían acceso a rones legales (representados como rones superiores por el diario) por el costo elevado del mismo. Es evidentemente catalogado como el ron de las clases populares de la época.

### **Capítulo III. El Pueblo de Puerto Rico**

Para este capítulo consideraré una de las pesquisas más importantes llevadas a cabo por un equipo de antropólogos norteamericanos en Puerto Rico y sus habitantes. El texto fue publicado en inglés por primera vez en 1956 pero nunca fue traducido al español, aunque sí algunos de sus autores escribieron y publicaron libros y artículos en español directamente relacionados a esta investigación. En el volumen consultado, los autores y sus asistentes puertorriqueños hicieron observaciones, documentaciones y registros, de manera minuciosa, sobre el efecto en sus modos de vida causado por los cambios sociales, principalmente los ocurridos luego de la invasión norteamericana. Documentaron su visión de mundo, su trabajo, su religión, los modos de recrearse, de usar su dinero, la influencia del estado norteamericano en sus vidas, sus religiones, sus diversas espiritualidades, las formas de diversión, de recreación, sus músicas, sus comidas, sus bebidas y sus actitudes políticas, sus actitudes hacia la ley y hacia el pasado hispánico. Es a partir de esa data recopilada que fueron hechas varias interpretaciones a base de la teoría antropológica de la época.

Este libro al igual que las noticias que consideramos anteriormente, nos llevan en una travesía a través del tiempo y el espacio a un Puerto Rico mucho más cerca a los drásticos cambios sociales y de modos de vida que ocurrieron en la isla a partir del 1898 y antes de eso los cambios causados por la llegada del pensamiento médico higienista. Cambios que de una forma u otra he intentado reseñar a través de las páginas de la disertación, cambios que incluyen la inyección, desarrollo y el paso de la economía y sociedad de plantación, la invasión norteamericana en el 1898, el cambio de ciudadanía después del 1917 y el proyecto de aculturación de la iglesia protestante. El lugar de la pesquisa fue en comunidades pobres, de clase trabajadora. Este texto incluye una serie de cinco trabajos de campo realizados simultáneamente en comunidades de trabajadores de la región tabacalera, cafetaleras y dos en regiones distintas de cultivo de la caña. Algunas de estas comunidades ya no existen tal y como fueron descritas en estas páginas, algunos de los investigadores que describieron a estas personas y sus modos de vida han muerto

también y los cultivos agroindustriales de productos como el tabaco y la caña en que laboraban las personas de estas comunidades estudiadas hoy día ya no son cultivados.

Para mí, leer esto fue como observar una serie de fotografías viviente, una captura del obturador detenida en un momento del tiempo y luego colocada en una capsula inerte en forma de palabras por los autores. Fue interesante, la experiencia con el libro como objeto, la tipografía, la encuadernación, toda una remanencia de otra época pasada pero con aspectos sociales y culturales de la actualidad con los que estoy familiarizado. Este viaje en forma de lectura y reflexión me dejó claro que hay modos de vida que definitivamente ya no son mas en Puerto Rico. El ejercicio de lectura de este texto fue enriquecedor porque tuve la sensación de viajar en el tiempo y entender de manera mas amplia el cuadro de la transición de unos modos de vida y a otros y de la transformación de los paisajes y como ésta transformación, afectó la cultura de varias regiones de la isla.

En el texto, en varios momentos, hubo menciones importantes hechas por los investigadores sobre la producción, circulación y consumo de el ron clandestino. En algunas ocasiones, fueron registradas descripciones detalladas y elaboradas de personas y el contexto de la vida social, económica y cultural de un Puerto Rico de mas de 60 años atrás. En todas estas instancias donde un observador participante estuvo dentro de una comunidad y en diferentes regiones de la isla nos dio una idea de cómo la producción y consumo del ron formó parte de la vida económica y social de las comunidades en un pasado no tan lejano. ¿Que data fue levantada sobre el uso social y ritual del ron clandestino? ¿En qué momentos específicos fue consumido el ron clandestino? ¿Quiénes lo producían? ¿Quiénes lo vendían? ¿Sabemos cómo comparaba con el ron de calidad legal entre los residentes de las comunidades? ¿Pudieron conversar directamente con los destiladores? ¿Fueron observados, registrados y descritos indicadores sobre identidad nacional, genero, clase y resistencia en los discursos en relación al ron clandestino en los actores entrevistados? ¿Cómo fue la experiencia como investigador de los investigadores, algunos como extranjeros norte americanos y una de ellos como puertorriqueña realizando una pesquisa de este tipo en la isla?

El libro que discutiré a continuación es *“The People of Puerto Rico”* un volumen de impresionante contenido y alcance. Lo consideré apropiado para la pesquisa pues está lleno de intersecciones con el ron clandestino, su producción y su consumo. Fue una

pesquisa monumental coordinada y editada por Julian Steward, reconocido antropólogo norte americano, quien previo a esta pesquisa, realizó trabajo de campo en Utah, Estados Unidos con las naciones aborígenes Ute y Paiute. *The People of Puerto Rico*, es considerado por algunos académicos como “una de las más minuciosas y abarcadoras investigaciones realizadas hasta ese momento sobre el cambio cultural de una sociedad en proceso de modernización” (Quintero, 2009). El libro analiza y estudia el Puerto Rico de a mediados del siglo XX a través de cinco etnografías realizadas en comunidades diferentes, en las cuales fueron observados y descritos aspectos culturales de esas regiones específicas en una perspectiva histórica y comparada de la isla con un enfoque metodológico etnográfico del estudio las subculturas.

El libro comienza con un análisis hecho por el editor sobre el contexto histórico y cultural de la isla, luego pasa a cinco etnografías que son divididas por regiones geográficas las cuales, según los autores, los pobladores de esas regiones manifestaban distintas “subculturas” locales. Luego finaliza con unas consideraciones teóricas y metodológicas basadas en las descripciones e interpretaciones de los demás autores que colaboraron con su trabajo de campo. Elena Padilla Seda trabajó con la comunidad de trabajadores de la caña de una Central operada por el gobierno en el noroeste de la isla, Sydney Mintz cubrió la comunidad rural de una plantación de azúcar de capital privado en el sur, Robert Manners, trabajó en la zona central montañosa en un pueblo que dedicaba la mayor parte de su territorio a la siembra de tabaco, Eric Wolf trabajó en uno de los pueblos cafetaleros del centro oeste montañoso y Robert Sheele observó a las familias de clase media alta de la capital y cabe mencionar que fue el único de los investigadores que no observó nada relacionado con el ron clandestino. La investigación fue financiada en parte por la Rockefeller Foundation en conjunto con el Centro de Investigación Social de la Universidad de Puerto Rico. El imponente libro de algunas 540 paginas de largo, fue impreso en un formato grande y adornado con las ahora clásicas fotos de Jack Delano quien acompañó en ocasiones a los investigadores en el campo. Según nos dice el mismo Steward; “el trabajo es un estudio histórico-cultural de los patrones de comportamiento o estilos de vida de ciertas gentes puertorriqueñas”. Sobre los objetivos específicos de la investigación nos dice “El objetivo principal fue analizar la cultura contemporánea y explicarla en términos de los cambios históricos los cuales han

ocurrido en la isla, especialmente aquellos ocurridos durante el cambio de soberanía española a la soberanía de los Estados Unidos, en términos de las adaptaciones ecológicas de los patrones históricamente derivados del entorno geográfico, con un interés no solo en la forma cultural, función y patrones del Puerto Rico moderno y su modificación de un periodo a otro sino de los procesos generales de del desarrollo histórico”<sup>21</sup> (Steward, 1956).

Durante la investigación se enfocaron en las características que distinguen y diferencian a las comunidades y sus residentes, en su mayoría compuestas por trabajadores y sus familias que estaban relacionadas directamente con los medios de producción principales agrícolas y con los agricultores propietarios pequeños que cultivaban tabaco y frutos menores, es decir un enfoque a los trabajadores del café y los trabajadores de la caña de las centrales de azúcar del gobierno y las que eran propiedad de corporaciones norteamericanas. La primera mención sobre el ron es en la pagina 70 y es en su dimensión legal y en relación con las exportaciones de ron a los Estados Unidos y el reembolso del dinero a las arcas de hacienda de Puerto Rico. El dinero recaudado del impuesto sobre las ventas del alcohol en Estados Unidos se le devuelve al “estado” de Puerto Rico, específicamente al departamento de hacienda por que dada la situación del status político de la isla y sus residentes no tener representación en el congreso por lo tanto aplica la máxima de “*no taxation without representation*” y ese dinero recaudado en impuestos de venta en los Estados Unidos, es devuelto año tras año. En un momento dado ese dinero devuelto fue usado para recuperar muchas de las tierras que estaban en manos de corporaciones norteamericanas y fueron establecidas las centrales azucareras administradas por el gobierno de Puerto Rico. Algunas de esas tierras fueron repartidas en forma de parcelas para los *agregados* o los trabajadores sin tierra. En la actualidad, 10% de ese dinero es utilizado para mercadear la “industria” de rones legales de la isla, es decir las corporaciones que producen los suficiente como para exportar ron a granel a Estados Unidos, en estos momentos, la única destiladora que produce lo suficiente para exportar a granel es Bacardí. Steward, en su análisis manifestó una preocupación por el dominio de la vida de los trabajadores por parte de las corporaciones de la caña y la dependencia del gobierno sobre ese reembolso, ya que en una ocasión futura, de no

---

<sup>21</sup> Traducción mía

contar con él pondría a la isla en graves problemas económicos (Steward, 1956). En la actualidad ese reembolso representa el 10% del presupuesto anual del gobierno.

## **Tabara**

La primera de las etnografías que consideraré fue llevada a cabo en una comunidad en la que nombraron el “tobacco town” de Tabara<sup>22</sup>, titulada: “*Subcultures of a Tobacco and Mixed Crops Municipality*”. El trabajo de campo fue conducido por Robert Manners (1914-1996) en una región que estaba en ese momento era principalmente caracterizada por la producción de tabaco y de frutos menores que proveían una entrada monetaria y sustentaban a la población del área. Parte de su objetivo fue demostrar su hipótesis sobre como la relación entre cómo la gente de Tabara se ganaba la vida y cómo esa actividad económica principal, forma, desarrolla y determina muchos de los arreglos y formas culturales de la comunidad, es decir que la forma de “ganarse la vida” es dependiente en la relación del trabajador con la tierra, el principal instrumento de producción y de su acceso a la riqueza. Según Manners, esa relación puede ser discutida en términos de clases socioeconómicas, grupos o subculturas que se diferencian unas de otras en maneras importantes. Los procesos productivos de un cultivo específico en su contexto ambiental, histórico y natural ayudan a hacer que la cultura de Tabara sea distinto a las otras comunidades estudiadas en Puerto Rico con otros énfasis de cultivos diferentes (Manners, 1956).

Durante su estadía en Tabara, el pesquisador observó en varios momentos usos distintos del ron clandestino dentro de la comunidad. El ron clandestino fue mencionado por primera vez en la pagina 102, en el contexto de la tienda del barrio. El ron ilegal es presentado junto con la descripción de los productos que formaban parte de la oferta de esta tienda rural. El ron clandestino era uno que era vendido lado a lado con los rones legales. Dada la distancia considerable de la comunidad rural al centro de pueblo, los viajes al pueblo eran limitados, por esta razón la tienda actuaba como el centro de la

---

<sup>22</sup> Nombre ficticio dado por el autor.

comunidad, donde las personas podían obtener no solo artículos de primera necesidad como arroz, habichuelas, pasta de tomate y bacalao seco, sino también alcohol y cigarrillos. Estas tiendas tenían una segunda función importante dentro de la comunidad ya que actuaban como centros de reunión, recreación e intercambio de información para los hombres y varones jóvenes por las tardes después del trabajo, durante los días de fiesta y durante los días del “tiempo muerto”. Pero existía una dimensión clandestina de la tienda, donde se vendía el ron clandestino, y se daba el espacio para las peleas de gallos clandestinas y otros juegos al azar como los topes, que fuera de esa dimensión no serían viables.

Dentro de Tabara existían dos tiendas de este tipo, Manners comenta que en al menos una de ellas se sostenía un juego de Bingo clandestino por dinero y usualmente el vendedor de *Bolita*, la lotería ilegal, hacía de estas tiendas su centro de acción. Además en una función recreativa, en estas tiendas se organizaban los bailes locales que usualmente duraban hasta altas horas de la mañana donde los jóvenes del barrio compartían con jóvenes del sexo opuesto, el autor también anotó la presencia de veteranos recién llegados de la segunda guerra mundial. Sobre las actividades económicas suplementarias, es decir adicionales al labor agrario asalariado, la primera en ser notada es la producción y venta de ron ilegal junto con la lotería, los juegos al azar clandestinos también donde están incluidas las peleas de gallos. Adicional a estas actividades estaba el trabajo de aguja, fabricación de trajes y de guantes, la confección de salchichas y dulces que eran vendidos a los vecinos, además de esto las mujeres cocinaban, planchaban y lavaban para las familias de la clase media alta del pueblo.

Sobre la recreación informal el autor nos dice que la mayor forma de recreación era la conversación. La misma podía girar entorno a temas de política, clima, la situación de los cultivos y chistes, claro que el centro de reunión era en la tienda. También eran comunes las fiestas en los hogares. El autor cataloga estas fiestas como la manera mas tradicional de recreación para todas las clases. El motivo de la fiesta podía ser motivo de un bautismo, una boda, un cumpleaños, la visita de un invitado de honor, de algún familiar que viva lejos y que esté de visita. La fiesta, que es un asunto familiar incluye a todo el parentesco sanguíneo y ritual, todos los primos, tíos, sobrinos, y los compadres. Dependiendo de la clase social de la familia, el menú varía de cerdo asado, a pollo, a

cabro en fricasé, para las clases mas pobres quizás algunas de esas opciones no les era posible ofrecer esas comidas, pero el notó que se hacía un esfuerzo en proveer algo que ofrecerle a la visita, el ron legal o ilegal era un componente importante en la fiesta siempre. Manners también registró el importante momento de la parranda navideña durante la época festiva de fin de año. Con sus trovadores ambulatorios compuesto por un grupo de 7-8 hombres llegaban de casa en casa cantando canciones navideñas o improvisando nuevas, con guitarras, güiros y maracas todos se turnan el cantar. En el momento de la llegada, son recibidos con ron descrito como *local* (no indica si es legal o ilegal como en las otras ocasiones) para recompensar por su entretenimiento. Algo interesante, Manners registró comentarios de algunas personas mayores que se lamentaban que ya (a mediados de los años 50's) las parrandas estaban pasando, es decir estaba entrando en desuso la costumbre, culpando la llegada de la radio y la vellonera.

En otra actividad de carácter religiosa, llamada el 'rosario cantado' descrita por Manners como una forma de recreación semi-organizada para las familias mas pobres de la comunidad. Era una ocasión feliz cuando se canta el rosario católico, la fiesta era realizada como forma de pagar una promesa a un santo católico por favores recibidos. En uno de los cuartos de la casa, era colocado un altar decorado con pencas de palma y flores, en el altar se colocaban imágenes del santo, fotos, con velas encendidas que se mantienen así durante toda la noche al lado de collares de rosarios. Hombres y mujeres sentados frente del altar comienzan a rezar el rosario por alguna media hora luego, se repiten por 4 veces entre cada rosario se toca música en vivo de temática religiosa usualmente acompañado de guitarra, güiro y maraca. Los refrigerios para la actividad incluían café negro o chocolate. El ron ilegal se preparaba para los hombres y usualmente consumido afuera en el batey frente a la casa, donde el consumo de la bebida no será tan obvio, las mujeres si beben, lo harán a escondidas, con muy pocas mujeres participando.

En ese sentido, Manners observó de manera general sobre el consumo de alcohol en la comunidad. Aunque consideró su uso universal en el barrio, pero de forma diferenciada de acuerdo con el genero y clase. La mayoría de las veces su consumo ocurrió durante las fiestas familiares, los domingos y durante el tiempo muerto. Algo bien interesante y significativo que nos dice el autor, es que los pobres rara la vez podían permitirse beber en publico, solo en momentos de afluencia económica (al final de la

cosecha o en la zafra) ya que la mayoría del licor vendido era de la clase legal, la cual estaba fuera de la capacidad de adquisición del campesino pobre por su precio mas caro. Cuando ocurría un momento de consumo de alcohol en cantidades considerables, ocurría en la casa, o en la casa de un compadre o amigo o en la tienda. Usualmente el licor vendido era de la clase ilegal, que era el mas barato, adquirido a través de un vendedor o un destilador cercano. Si la esposa y su esposo tienen una relación tranquila y de buen compañerío puede acompañarlos mientras beben, si no ella beberá a escondidas.

Durante el tiempo muerto los trabajadores ociosos realizaban diversas actividades económicas para subsistir hasta que comenzara la siembra de nuevo (ya sea de tabaco, caña o café). Manners nos dice que la destilación de ron clandestino en el pueblo donde pesquisó era una opción limitada a un solo individuo, en ese caso no era un trabajador asalariado, ni un trabajador sin tierra, era un dueño de tierras quien manejaba el único alambique del pueblo. Sobre los trabajadores sin tierra, los *arrimados o agregados*, Manners utiliza la palabra en inglés “*squatters*”, era normal que ellos migraran de la montaña a la costa (y de vuelta) en busca de trabajo, eran casi nómadas y giraban en torno a la labor agraria. En la zona donde él estaba no observó actividad considerable de destilación ilegal, e hizo el ejercicio de comparación con las demás comunidades costeras investigadas donde la actividad de juegos ilegales y la producción de ron sí era considerablemente amplia e importante junto con la pesca y la caza de cangrejos. Estas actividades además de tradicionales, eran esenciales para la subsistencia durante la falta de trabajo agrícola y la imposibilidad de locomoción a otras partes de la isla. De manera que evidentemente la producción y consumo de ron clandestino formó una parte importante de la economía local del pueblo de la montaña que en el cual trabajó Manners. El ron estuvo presente principalmente en los momentos de recreación así como en las dinámicas que se daban en torno a la tienda del barrio que servía de punto de reunión de los jóvenes y de venta de ron clandestino junto con los otros elementos de recreación como los juegos al azar, clandestinos también.

En el momento de actividades religiosas y solemnes, el ron, también sirvió para ser ofrecido a los visitantes de la casa, como el caso del *rosario cantado*, una practica que está en casi en desuso en la actualidad en la isla. Otro momento donde fue mencionado el ron clandestino fue en el momento de la parranda, la fiesta navideña por excelencia es

descrita de forma excelente por Manners. Aunque las parrandas todavía son celebradas con cierta frecuencia, durante el último viaje a la isla tuve la suerte de asistir a varias en distintas en la región interior de la isla. Todavía existen personas que mantienen la tradición viva, pero al igual que el hombre que le expresó al autor su opinión diciendo que las parrandas ya estaban pasando, es decir que ya estaban cayendo en desuso, no puedo evitar sentir una sensación similar, mas no se puede subestimar tampoco el deseo de la gente en querer reunirse, celebrar y compartir (según su posición económica les permita) en el momento navideño de la forma en que aprendieron a hacerlo. El autor observó durante la parranda el momento cuando llegan los músicos a la casa y observó como a los músicos les era recompensado con ron clandestino sus servicios. Notamos el ron clandestino como un elemento importante en la sociabilidad del encuentro colectivo y como moneda para pagar un servicio.

## **San José**

El segundo capítulo etnográfico del libro estuvo a cargo de Eric R. Wolf (1923-1999) reconocido antropólogo, nacido en Austria pero de formación disciplinar Norte Americana. Cabe mencionar que este texto etnográfico (al igual que los demás participantes) formó parte de su disertación de doctorado. Su vida académica luego de esta pesquisa se enfocó en los estudios sobre el campesinado, el poder y la cultura y produjo considerables aportes a la antropología norteamericana en una perspectiva marxista. (Patterson, 2001). Wolf, trabajó en Puerto Rico en un municipio cafetalero del centro montañoso de la isla. En su capítulo del libro titulado “*San José*<sup>23</sup>, *Subcultures of a Traditional Coffee Municipality*”, se concentró en el estudio y observación de los modos de vida basados en la producción y venta de un cultivo comercial de gran importancia para la isla, el café. Wolf, tenía varias preocupaciones entrando en esa pesquisa, como por ejemplo; ¿Qué le sucedería a una cultura cuando las personas llegan a depender de un solo y único cultivo comercial, un *cash crop*? y segundo ¿Cómo

---

<sup>23</sup> Nombre ficticio

afectaron los cambios en el mercado mundial que hicieron que la producción de café perdiera su importancia? Wolf dice que la producción del café antes del 1898, era el cultivo rey del área montañosa y la cultura regional en derredor del café floreció, pero después del 1898, el rey se convirtió en un mendigo y toda la región se convirtió en la pena de Puerto Rico (Wolf, 1956). La idea principal presentada por el autor sobre la cultura social del cultivo del café como parte de un patrón o estructura social, como un modo de vida de una región es su punto de partida. El identificó una cultura del café particular de la isla profundamente arraigada a la región montañosa de la isla.

Su objetivo fue observar participativamente cómo los modos de comportamiento de los trabajadores y de las instituciones están conectadas a través de varias clases y grados de interdependencia, abordado a través de una perspectiva histórica de la isla y de la región en relación con el importante periodo transicional del dominio español al dominio de los Estados Unidos. Wolf explica lo que el llama una comunidad “tradicional”, la cual define como una comunidad que preservó los patrones culturales tradicionales hispánicos los cuales eran observables en las relaciones entre los dueños de tierra y los trabajadores de la agricultura. Por eso fue escogida San José, por que el municipio fue establecido a mediados del siglo XIX, justo cuando esa cultura cafetalera estaba en su apogeo. El autor sostuvo que dado el nivel de aislamiento geográfico en el área montañosa central donde está ubicado el pueblo estudiado, pudo haber sobrevivido los patrones culturales antiguos de la región cafetalera. Su estadía en el pueblo probó ser lo contrario, hasta en el centro de la isla la decadencia del comercio mundial del café, causó un fenómeno de rápida migración hacia fuera de la región hacia otras partes de la isla, cambios en las relaciones entre dueños y trabajadores y la salida de las familias españolas.

San José, como municipalidad, tuvo el perfil de región cafetalera aunque existían mas de 1,000 cuerdas sembrada de caña de azúcar, entonces debió haber una amplia disponibilidad de mieles para destilar ron. Al igual que Manners, para las personas con las que habló Wolf, la transición política y el efecto del tiempo era evidente. En este caso no fue por tradiciones que estuvieran en peligro de caer en desuso, pero a través de una observación del ambiente y el entorno natural del pueblo transformado por los cultivos comerciales. Para entender este punto mejor, uno de los entrevistados por Wolf dijo y cito

“No habían carreteras desde el pueblo de San José hasta las montañas. Habían muy pocas casas entonces. Aquí no se cultivaba caña de azúcar, la que se sembraba era para comer, para endulzar, y para destilar ron. Toda el área estaba cubierto de arboles de café y de bosque y la gente vivía en el bosque, era bello. Ahora hay caña y tabaco por todas partes. San José está casi en el medio de la isla y hasta aquí hay caña”<sup>24</sup> (Wolf, 1956). Vemos como fue evidente el impacto de las condiciones impuestas por el cambio de los modos de producción en el paisaje en el país.

Vemos entonces el contexto que Wolf encontró en el pueblo, de un pueblo que fue en esencia un productor de café y frutos menores incluyendo la caña en pequeña escala a la transición de la producción de caña y tabaco a escala comercial junto con la de café. Ahora veamos las menciones del ron clandestino en su trabajo y el contexto social particular observado. La primera mención hecha por el autor es en la pagina 206, describe a los campesinos y la forma en que administran sus recursos económicos limitados, su dinero en efectivo, menciona que son reservados para una enfermedad, un gasto en una compra de ron o en una promesa a un santo católico. Por otra parte dialogando sobre el intercambio de trabajo para compartir la cosecha de frutos de subsistencia entre vecinos, el cual no era pagado en dinero, algunas veces si la persona era muy mayor para trabajar se enviaban a los hijos a trabajar con el vecino y algunas veces era pagado con un plato de comida y un vaso de ron clandestino.

En un segundo momento el autor, nos describe la única tienda en el barrio, registró la categoría de tienda rural conocida todavía como *el ventorrillo*, similar a la que mencionó Manners en su texto, nos dice que este ventorrillo tenía a la venta muchos de los productos que eran usados en momentos especiales de ceremonia y hospitalidad. Productos como “galletas, velas, vino para las mujeres y ron para los hombres”, nos dice que el ron es el ítem de mas importancia en la tienda, rara la vez es caro obtenerlo a menos que sea “el ron embotellado, licenciado por el gobierno” es decir el ron legal. Solo “las personas de las clases superiores podían adquirir ese ron y muy pocos tienen el *paladar* para ello”. El ron básico, esencial y principal, el que Wolf llamó de “*wild*” en ingles, el ron “*bravo*”, “el ron salvaje el destilado ilegalmente *cañita* el cual cuesta menos, produce efectos mas fuertes”. Durante el tiempo muerto la tienda podía caer en

---

<sup>24</sup> Traducción mía

inactividad debido a la falta de dinero circulando y el dueño podía también trabajar en agricultura de subsistencia. Usualmente, el campesino tenía un poder de consumo ultra limitado a productos de primera necesidad y una actitud inclinada a economizar todo. Mas sin embargo, Wolf nos menciona que el gasto de dinero de una familia campesina pobre era ultra modesto, pero no era reducido a mezquindad, había espacio para distraerse y esparcirse, si había que “gastar para comprar ron, o para ofrecer chocolate caliente en una actividad de devoción a un santo se hacía”.

En el subtítulo sobre la religiosidad, él menciona el culto a los santos *de palo* y la actividad de los *velorios* con su variante cantada, el *velorio cantado*. El cuenta sobre la producción y venta de santos de palo, usualmente hecha por el tallador conocido como *santero*, éstas imágenes que eran solo eran vendidas a personas conocidas, de confianza. Forasteros que querían adquirirlas tendrían grandes dificultades en obtenerlas, por que las personas creían que los protestantes las estaban comprando todas las posibles para reunir las y enterrarlas. El santo solo se podían comprar antes de que sean bendecidas por el sacerdote católico, una vez sean bendecidas no son transferibles por dinero. La posesión de santos de palo era motivo de burla por la gente de la ciudad, Wolf notó que algunas familias que había logrado ascender socialmente ya habían cambiado los santos de madera por santos de yeso. (Wolf, 1956)

Sobre el *velorio cantado*, la actividad era celebrada en honor al santo de la devoción de la casa que se creía que era el protector del hogar. Se organizaba la devoción para recibir ayuda o alivio a alguna situación relacionada con la salud de algunos de los miembros de la familia, pero también son celebradas para agradecer algún cambio positivo en la economía de la casa o influenciar en una ocasión futura alguna transacción comercial beneficiosa para la familia. Wolf menciona que el rosario cuando es rezado, es celebrado de manera familiar e íntima. Es construido un altar, dentro de la casa, con tres postes flexibles, con la que se hace una especie de bóveda, esa estructura es cubierta de tela blanca, roja y dentro es colocada una mesa que es decorada con flores y al fondo son colocadas dos fotografías de la Virgen del Carmen. Frente a las fotos eran colocados varios santos de palo, dos velas eran colocadas al frente de las imágenes talladas. Frente al altar eran colocados bancos para que los adultos pudieran sentarse. Los niños se sentaban a los lados separados en ambos sexos, todos en actitud meditativa y solemne. El

ritual comenzaba cuando un niño con una guitarra se sentaba frente al altar y el mayor de los niños cantaba la primera canción, acompañado de maracas, lo acompañaban otros niños los cuales se turnaban para cantar los versos relacionados con la pasión de cristo, después de la primera ronda el dueño de la casa anunciaba el primer rezo, el dueño junto con dos jóvenes ocupaban el banco frente al altar y una de las jóvenes comenzaba a rezar el rosario. (Wolf, 1956)

Las personas presentes dentro de la casa actuaban como si estuviesen en la iglesia, arrodillándose y persignándose, las personas que estaban fuera de la casa no participaban de los rezos ni se arrodillaban frente al altar. De ese modo, a intervalos entre música y rezos, la actividad continuaba durante toda la noche. Después del primer intervalo tocado por los niños, llegaban dos hombres mayores con guitarras que piden permiso antes de entrar y ahí era que comenzaba la devoción, con dos guitarras adicionales comenzaba a tocarse ritmos mas complejos y a improvisar sobre los versos relacionados a las canciones sacras. A las 12:00 de la medianoche era repartido entre los presentes un plato con galletas y según pasaban las horas la intensidad iba in crescendo hasta las 6:00 de la mañana cuando cada hombre recibía su vaso de ron cañita, cada mujer un vaso de vino de parte de dueño de la casa. A las 6:30 AM los presentes le daban las gracias al dueño de la casa y continuaban con sus tareas diarias. Según Wolf, estas ocasiones religiosas se presentaban, además de muestras de devoción religiosa y artística, como actividades recreacionales de la vida campesina y una oportunidad de los jóvenes solteros conocer a las jóvenes disponibles para casarse. Es notable que en todas esta el ron clandestino presente.

Wolf observó e interpretó el consumo del ron legal en otro contexto, en el que el poder adquisitivo para obtenerlo significaba un nivel de status y de progreso económico para el campesino que tiene o ha llegado recientemente a tener el poder de comprar ese ron, que es mas caro que el clandestino. El caso de Don Tilo relatado por Wolf, que poseía dos caballos, una casa buena y cómoda con un tanque de agua y que a diferencia de sus vecinos que tenían que traer el agua de un pozo cercano y caminar a pie. Le compró una maquina de coser a su esposa y colocó un techo de metal en la granja de tabaco. “Don Tilo está orgulloso de poder comer arroz y habichuelas todos los días, de poder beber ron legal y jugar la lotería legal” (Wolf, 1956).

Por otra lado, el autor hizo unas descripciones interesantes sobre las tareas de la policía y las actitudes del campesino hacia la ley. La policía, quienes eran los “encargados de mantener la paz y la tranquilidad en el pueblo”, se tenían que mantener alertas y pendientes a las señales de actividades ilegales como las peleas de gallos, la lotería, la matanza de animales para consumo humano y la destilación clandestina. La lotería y la destilación de ron caña eran prohibidas y las peleas de gallos eran restringidas a las galleras que pagaran patentes. Era ilegal sacrificar animales sin pagar el impuesto municipal y que el animal fuera inspeccionado sanitariamente por las autoridades. Esta es una de las secciones donde Wolf logra recopilar unos insights verdaderamente iluminadores sobre la idiosincrasia general del pueblo campesino, no solo entorno a las actividades tradicionales denominadas ilegales por el gobierno, sino de la relación del estado en su intento de en forzar la ley y de la percepción de los mismos campesinos de la ley y el estado. Podemos ver como la destilación de ron clandestino entre otras actividades tradicionales permanece en esa dimensión ilegal e insalubre.

Según entendió Wolf, en ese momento los pobres de San José, no entienden o perciben estas actividades como “ilegales”. El trabajo de destilación es reconocida por el destilador como una fuente importante de ingreso para un padre de familia que de otra forma no pudieran proveer para su casa un sustento. En una conversación con un *small holder*, categoría que el autor utiliza para los campesinos que poseen una parcela de tierra, la transcripción de su conversación es rica en detalles sobre la compleja dinámica económica y social a la que él tuvo acceso, desde dos perspectivas algo diferentes; la de un destilador y la de un dueño de tienda. “Yo hago (ron) caña. Yo tengo 8 hijos y esta finca pequeña. Lo hago por mi familia. Mira, aquí hay una botella, si me coge la policía iré preso ahora mismo. Pero el ron que yo hago es muy bueno... el problema es que hay muchos policías nuevos en el pueblo, ayer fue un inspector a la tienda pero cuando el ron desaparece...nadie sabe donde. Nunca le pondrán un punto final a esto en Puerto Rico. Un hombre pobre se cuida a si mismo haciendo ron” (Wolf, 1956). El dueño de una tienda le dice: “Como tu crees que las tiendas se ganan la vida? ¿Tu crees que lo hacemos vendiendo un par de galletas al día? Si no tuvieran el ron para vender, ellos estuvieran sin sus cerdos para vender” (Wolf, 1956).

Entonces vemos como ese ingreso económico adicional de la venta del ron clandestino, les permitía tener cerdos para vender su carne, es decir una otra actividad económica complementaria de ganarse la vida y de traer el sustento al hogar, es decir una oportunidad de movilidad social y de proveer un ítem de consumo esencial para toda una población que no podía adquirir el ron legal, el precio del ron legal era casi el triple del clandestino. Además de eso, lo describe con una frase utilizada por uno de sus entrevistados “Nuestro ron” el ron del barrio rural, el ron caña es el ron del país pero él dice que el ron legal comprado en la tienda, es considerado “ron de allá” de los Estados Unidos a pesar de que es fabricado en la isla, por firmas puertorriqueñas. Otro de los destiladores dijo: “Si esa ley no existiera (la ley de bebidas alcohólicas), nadie bebería el ron de allá, no nos gusta. Le ponen muchas esencias a ese ron. Te da dolor de cabeza. El Ron Cañita no te da dolor de cabeza. El mejor ron es el caña. Te acuestas a dormir borracho y amanece en la mañana con la cabeza clara” (Wolf, 1956).

Wolf, sostuvo que al menos que las personas dejen de percibir estas actividades económicas pero clandestinas como normales y cotidianas, las personas continuarían realizándolas o protegiendo las personas que las realizan. Esa protección es reforzada en gran manera por los lazos de parentesco biológicos y rituales como el compadrazgo. Estos lazos que unían la comunidad formaban un complejo sistema informal que comunicaba las advertencias de la presencia policiaca con increíble rapidez y eficiencia a través de caminos escondidos para vencer a los policías y agentes de hacienda. Wolf concluye que también el ron producido clandestinamente para consumo local, era posible su exportación a otros pueblos donde quizás por condiciones topográficas o la presencia de la policía no era posible destilar. De nuevo podemos notar la importancia que tenía el ron clandestino dentro de esta comunidad estudiada, además de las dinámicas sociales y culturales entorno a la tierra, el café y la relación de los trabajadores con los dueños de la tierra, la producción y venta del ron clandestino les daba una posibilidad extra de traer el sustento a la casa y de movilidad social. Por otra parte, vemos también su uso en los momentos religiosos importantes en la comunidad y de sociabilidad entorno esas actividades, el uso del ron como pago y como agradecimiento a las personas por asistir y ayudar antes, durante y después de la actividad. Además de esto vimos como en casos

donde las cosechas eran compartidas entre vecinos, el ron era usado para pagar por el trabajo.

## **Nocorá**

La tercera de esta serie de cuatro etnografías fue titulada; “*Nocorá, The Subculture of Workers on a government owned Sugar Plantation*” hecha por Elena Padilla Seda, quien fue la única mujer y puertorriqueña entre los autores de este libro. Nocorá fue el nombre ficticio dado a una municipalidad costera del norte, donde el cultivo industrial de la caña de azúcar devoraba toda la tierra a la vista, con la diferencia que el control de estas tierras estaba centralizado por parte del gobierno, que también afectó e influyó profundamente en la vida, las actitudes y el comportamiento de los locales (Padilla, 1956). El municipio fue seleccionado para el estudio por dos razones principales; primero, por que era una unidad de producción de caña de azúcar propiedad del gobierno insular que repartía trabajo y dividía un porcentaje proporcional de sus ganancias con los trabajadores, llamado el “proportional profit sharing” y segundo por la influencia en los cambios de la cultura local en respuesta a la modernización de los arreglos productivos pero de manera mas lenta que en las Centrales de las corporaciones privadas.

El primer objetivo de la pesquisa era determinar si la naturaleza de la tenencia de propiedad y el reparto de ganancias entre los trabajadores tenia algún efecto notable en la cultura de los trabajadores y sus familias del municipio estudiado. El estudio fue dirigido hacia la pregunta hipotética de, si ese modo de producción centralizada, que era parte del programa de gobierno de mejoras sociales a través de una reforma agraria, afectaba la naturaleza de la familia, las relaciones sociales, la conducta política, la perspectiva religiosa y otros aspectos, en formas que fueran significativamente distintas a las culturas de las otras comunidades estudiadas por los investigadores de “*The People of Puerto Rico*”.

Además de ser la única puertorriqueña en el equipo de investigadores ella también era la única mujer investigando. Padilla, a diferencia de los demás autores habla de su

experiencia como investigadora y el proceso de crear un buen *rapport* con los residentes de la comunidad, ella estuvo casi un año y medio viviendo en el pueblo. Su contacto inicial había sido a través de un líder político y de las uniones de trabajadores, aun así le fue muy difícil. Su contacto inicial le advirtió a todos los residentes que ella era una detective, que tuvieran cuidado. Para poder hacer amigos decidió quedarse con una familia local y después de varias semanas logró la confianza necesaria para realizar entrevistas más detalladas y a ser huésped de visitas de parte de muchos de los residentes, entonces finalmente pudo tener acceso a observar el día a día de sus vidas y a que sus informantes conversaran libremente sobre sus vidas. Su asistente, se unió a ella en la investigación y como él estaba familiarizado por haber sido criado en un pueblo similar fue aceptado inmediatamente en el pueblo por los grupos de hombres en sus actividades que estaban prohibidas a Padilla, como los juegos ilegales, deportes, comentarios sobre actitudes sexuales y demás. Su principal técnica de pesquisa fue la observación participante en cuanto actividad social y cultural fuera posible, ella y su asistente terminaron siendo apadrinando a varios niños en la comunidad y de esta manera entablaron lazos rituales de compadrazgo más allá de una relación pesquisador e informante. En las fiestas participaban cantando las canciones y tocando guitarra. Hacían pequeños servicios como escribir cartas, secretarios de la unión de trabajadores y representantes de la comunidad en la Capital.

El contexto de Nacorá varió considerablemente. Había una gran concentración de tierras pertenecientes al estado. El gobierno, entregaba una pequeña parcela de terreno a los trabajadores sin tierra, los llamados *agregados*. Los *parceleros* fue otra categoría que identificaba a las personas y familias que recibirían tierras re-compradas a las centrales de dueños estadounidenses por parte de esta política pública del gobierno vía la Ley de la Reforma Agraria del 1941. Esta ley obligó a las corporaciones a vender al gobierno su excedente de tierras que pasaran de los 500 acres. Las corporaciones privadas entonces le vendían al gobierno sus peores tierras por su precio en el mercado. Esa ley fue creada para manejar las tierras que serían adquiridas a través de este arreglo para descentralizar las tierras de las corporaciones privadas. A partir de este proyecto de reforma, también fue creada la Autoridad de Tierras para el manejo de los terrenos y para la organización

de los agregados en parcelas. De esta forma se crearon nuevos poblados en el entorno de las centrales azucareras administradas por el gobierno. (Padilla, 1956).

Las descripciones de Padilla sobre el día a día del trabajador de la caña son iluminadoras. Vemos como ‘La Central’, su temporalidad y la localidad de la producción comandaba y dominaba totalmente la vida del trabajador. En tiempo de trabajo y de cosecha había algo de dinero fluyendo y cuando no había trabajo parecía un poblado sin vida. Las conversaciones registradas en la tienda por los investigadores usualmente giraban en torno a la disponibilidad de trabajo. Según se iba acercando el final de la cosecha y la llegada del tiempo muerto, crecía la ansiedad de todos los trabajadores. Los sueldos eran muy bajos, apenas daban para cubrir las necesidades básicas y tener algún tipo de ahorro, hacía que las diferencias económicas de las familias en estas época fueran dramáticas. El día de pago en la central, era los sábados, día en que los trabajadores se ponían sus ropas nuevas, pero no coincidían las expectativas ya que la paga no siempre era igual pues era afectada por el precio flotante del azúcar en el mercado de Nueva York.

Las descripciones sobre la vida de la comunidad de trabajadores son en extremo detalladas, la autora pasó días en los cañaverales con los trabajadores. Sus descripciones del día de trabajo en el cañaveral y la manera en que los cortadores se organizan en el campo y como las jerarquías entre los trabajadores se organizaban en torno al respeto al momento de cortar la caña. Al igual que sus colegas, el interés primordial de la pesquisa también giró en torno a la relación del trabajador con la tierra y como ellos se ganaban la vida en la situación particular de esta central que era administrada por el gobierno y donde la tierra donde vivían los trabajadores les había sido otorgada por el gobierno. Aun así, su sueldo no era garantizado y durante los meses del tiempo muerto, tenían que resolvérselas como pudieran.

La calidad de las observaciones y descripciones ofrecidas por Padilla sobre la producción y distribución de ron clandestino están plasmadas en el subtítulo de actividades económicas subsidiarias. La cosecha era el tiempo cuando más trabajo disponible había, duraba desde marzo hasta agosto, algunos 120 días al año, el resto del año las labores se reducían considerablemente y la mano de obra también. El trabajo era realizado por una cantidad considerable de trabajadores y consistía en cavar zanjas,

replantar los retoños y labores de mantenimiento. Durante esta época el trabajador ocioso debía buscar qué hacer para subsistir. Las ganancias de la semana eran gastadas con rapidez pues apenas cubrían para la comida de la semana y eso era apenas durante la cosecha. Los residentes de las parcelas vivían en casas hechas de paja, saco y tela con los pisos en tierra, les llamaban bohíos igual que las viviendas de los indígenas.

La primera de las actividades de subsistencia registrada fue la de los huertos caseros, cada familia de trabajadores sembraba en su parcela, yuca, papas, habichuelas, gandules y tabaco para consumo propio. La investigadora observó que los jardines eran sembrados de acuerdo a las fases de la luna, podían tener también gallinas y algunas cabras. Era común compartir el cultivo de la parcela con algún vecino y compartir la cosecha a la mitad. Otras actividades son la pesca y caza de cangrejos costeros, la extracción de arena, la extracción de piedras, el juego al azar y la destilación de ron clandestino.

En la pagina 287, explica en detalle la actividad de destilación a pequeña escala de ron clandestino. Padilla es la única de los investigadores que logra describir detalladamente la unidad de producción clandestina y revelar sus ganancias. Ella menciona que algunas personas manejan alambiques caseros, destilando un ron conocido como *romo*, *caña*, *cañita*, *pitrinche*, *traspaso*. La pesquisadora identificó una categoría nativa en uso para el destilador clandestino, el *romero*. El romero o destilador, compraba uno o dos barriles de miel de purga en la central, la cual era adquirida muy barata. La miel luego es fermentada con levadura de pan y luego lo destilaban y era vendido crudo, sin añejar. Los *Romeros* podían hacer hasta 12 dólares semanales. Algunos destiladores lo vendían en sus casas por vaso, pero usual era que fuera vendido a través de intermediarios. Entre los trabajadores, ella observó que el ron clandestino era favorito sobre el legal, sus informantes le contaban que no causaba resaca al próximo día, y era percibida como la bebida de los pobres. Sobre los hábitos de consumo de alcohol ilegal, notó que por regla general los borrachos no eran aprobados por la gente, durante el tiempo de la cosecha los hombres bebían los sábados y durante las fiestas. Por otro lado, fueron registrados comentarios hechos por las mujeres mayores de edad quienes bebían ron habitualmente, las mujeres que trabajaban en el corte de caña, el rumor decía que si

no tomaban alcohol estaban propensas a dolores en el ombligo si no bebían cañita (Padilla, 1956).

Según Padilla, todos en la comunidad sabían quien destilaba y quien vendía el ron y donde estaban los alambiques localizados, pero su identidad fue mantenida en secreto de los forasteros y de las de personas de la clase alta. Los forasteros son sospechosos de ser policías encubiertos buscando alambiques escondidos. En el momento que llega la policía la voz es esparcida en la comunidad por adultos y niños por igual para que el ron pueda ser escondido. Los destiladores y vendedores de ron eran muy cuidadosos de no tener enemigos por que algunos de ellos fueron entregados por individuos con los cuales habían tenidos diferencias personales. Por otro lado, el trabajo de las mujeres durante el tiempo muerto, trabajo que podía incluir trabajo agrícola de mantenimiento en los cañaverales, lavado de ropas, venta de ron clandestino y trabajo de costura. (Padilla, 1956)

Sobre las actitudes hacia la ley de los residentes de la comunidad, Padilla al igual que Wolf en su texto, nos dice que las actividades ilegales gozaban de aceptación por que son actividades que evidencian la actitud de aislamiento de la autoridad institucional de la central que gobernaba a los trabajadores en múltiples aspectos de vida. La mayoría de estas actividades ilegales tenían un perfil de subsistencia económica como las parteras y la destilación de ron. Las peleas de gallos y la lotería ilegal también presente en esta comunidad son entendidas como actividades económicas clandestinas, pero recreativas además. Estas actividades económicas y clandestinas proveían el medio de vida de muchos individuos y la comunidad no aceptaba la entrada de forasteros a esa dimensión de sus vidas aunque supieran que realizaban una actividad ilegal, en ese sentido, la ley es sencillamente ignorada (Padilla, 1956). Las velorios y las promesas a los santos también fueron observadas y descritas en esta comunidad de manera similar que en las demás regiones estudiadas. A diferencia de las demás comunidades, el santo de la devoción de la comunidad era San Expedito, el santo de los jugadores al azar, bebedores y las mujeres. Fueron observadas en varias casas múltiples imágenes y cuadros de este santo. Al santo se le ofrecen fotografías de mujeres bellas, usualmente actrices de Hollywood o del cine mexicano. Se le colocaban además topos, naipes centavos y vasos pequeños de ron y los números de la lotería jugados. El ron ilegal también era vendido en los ventorrillos. La

pesquisadora observó en las apuestas en las peleas de gallos son selladas bebiendo de la misma botella de ron caña.

## **Cañamelar**

La cuarta etnografía fue conducida por Sidney Mintz, en una comunidad de trabajadores de la caña de una central de capital privado en el llano costero del sur. Su capítulo fue titulado, *“Cañamelar: The Subculture of a Rural Sugar Plantation Proletariat.”* Mintz a diferencia de los demás investigadores regresaría a la comunidad para hacer pesquisa en el mismo lugar junto a uno de sus informantes originales, Don Anastasio, con el cual escribió de manera colaborativa el emblemático libro *“Worker in the Cane; A Puerto Rican Life History.”* Trabajo que como indica su título, giró metodológicamente en torno a la historia de vida de Taso, un trabajador de la caña. Además de esto, Mintz llevó a cabo varios trabajos de campo en Haití, Jamaica y Puerto Rico. De esta forma se establece en una de las referencias obligatorias sobre la antropología e historia del caribe. Mintz presenta su capítulo con un elocuente y resumido contexto histórico partiendo de la noción compartida con Eric Williams que al Caribe después del 1492 se le puede entender a partir de dos palabras, “esclavitud y azúcar”. El discute el carácter tangencial del caso de Puerto Rico, en relación con las otras islas de Caribe como Jamaica, Barbados, Martinica, Guadalupe y Haití que en diferentes eras sí fueron potencias productoras de azúcar por tanto devoradoras de millones de seres humanos. Él autor separó a Puerto Rico de este grupo de islas por la entrada tardía de España a la carrera del azúcar mundial, en este aspecto es Cuba que era la posesión mas grande de España, la que dado a sus tierras extensas y fértiles opacó en términos de producción, totalmente a Puerto Rico en esta época. Mintz quería observar durante su pesquisa lo que esa llegada tardía al mercado mundial del azúcar significó para el desarrollo social y cultural de la isla.

Además de esto, es a partir de 1898 y la ocupación norteamericana, cuando se estableció y moldeó el futuro económico de la isla. Fue entonces evidente el cambio y la intensificación en la explotación de la agricultura industrial de la isla. Para Mintz, fue solo bajo el régimen de los Estados Unidos que Puerto Rico se unió a las demás islas, en ese sentido del nivel amplio de explotación de la tierra (Mintz, 1956). Su pesquisa pretendió examinar el efecto cultural de este cambio, el cual es en esencia, un análisis de cambio cultural. Es el análisis a través del método antropológico, observando y participando en el funcionamiento, en el día a día de una “cultura viva”. Por lo tanto no podía ser el estudio de una región o de una isla, mas sí un esfuerzo por analizar un cambio general de la cultura a través del estudio de una comunidad específica.

Mintz estaba interesado en el resultado del proceso histórico de la suplantación de la estructura de la hacienda tipo “familiar”, por el binomio corporativo de “tierra y fábrica”. Para el autor, esa suplantación afectó y alteró de manera radical los modos de vida de la comunidad estudiada. Algunos aspectos culturales cambiaron totalmente, en otros surgieron resistencias al cambio. El lugar donde se llevó a cabo la pesquisa al sureste de la isla, fue uno de los mas afectados por este cambio. El cambio básico en la organización económica de la industria azucarera del área sur de la isla al momento de la invasión norteamericana no ocurrió en lo que Mintz llama un “vacío cultural”. La manera en que estaba organizado la industria al momento de la pesquisa representó una síntesis entre el nuevo modelo norteamericano y el modelo antiguo de hacienda familiar, de manera correspondiente, la cultura observada en el momento de la pesquisa fue descrita como una síntesis cultural de los patrones culturales de los 1900’s y las subsecuentes innovaciones de los nuevos modos de vida después de la ocupación.

Esa ocupación trajo consigo nuevas tradiciones políticas, nuevas políticas coloniales y sobre todo nuevas tecnologías, nuevos mercados y la inversión de grandes cantidades de capital. Esas fuerzas llegaron a una situación económica y social donde hacían siglos ya se había desarrollado su propios métodos y medios de organización industrial, su propia racionalidad y sus formas culturales propias. El cambio hacia la corporación, llegó como respuesta a influencias externas; un mercado norteamericano hambriento por azúcar, la centralización de las plantas de procesamiento y el desarrollo y implantación de un sistema de irrigación del gobierno lo que causó el cultivo exclusivo

de la caña de azúcar en la región y de al igual que en otras regiones de la isla, la transformación completa de paisaje. Esta situación no fue el resultado de un proceso natural de las condiciones locales. Mas bien la imposición de una tecnología particular y una inversión de capital en un área que era apta para monocultivos y trabajo asalariado. (Mintz, 1956)

Fueron estudiadas dos comunidades en el área y fue seguido la misma metodología, que en los demás componentes etnográficos del libro, se instalaban en el pueblo, algunos se quedaron con familias otros no especifican, asumo que Mintz se quedó con una familia por que estaba en uno de los barrios directamente, el explica que primero vivió en el centro urbano del pueblo y luego de establecer relaciones con las personas del pueblo fue que se pudieran establecer en el barrio llamado ficticiamente “Poyal” allí permanecieron él y un investigador puertorriqueño llamado Charles Rosario por un año y un mes. Ya en el barrio, formaron parte de las actividades diarias de la comunidad, en los diferentes trabajos relacionados con el trabajo de la agricultura en la central y las actividades subsidiarias de subsistencia económica como la pesca y la caza de cangrejos. Se unieron a los patrones recreativos de visitas, juegos de cartas y las discusiones políticas. Sus mejores informantes fueron los hombres de mayor edad, que le proveyeron data histórica detallada. Además, los residentes de la comunidad primero fueron muy tímidos para hablar libremente pero según pasaban los días, la familiaridad, la proximidad y la confianza ayudó a cambiar esa situación.

El primer encuentro con el ron ilegal llegó gracias a que el asistente de pesquisa de Mintz le guardó varias botellas de ron clandestino a varios hombres del barrio y de esta manera creando un buen rapport y ganando acceso a importantes insights sobre el funcionamiento de actividades ilegales y las actitudes hacia ellas. De la misma forma, trabajaron en los cañaverales junto a los trabajadores y de esta forma registraron discursos y actitudes sobre los norteamericanos, el trabajo, practicas de trabajo que de otra forma no hubiesen tenido acceso. Observaron detalles como por ejemplo, cuándo los trabajadores durante la cosecha que era la temporada que fluía mas dinero, tomaban cerveza y no ron ilegal. También, vimos en las descripciones de los días de pago en la central, se formaba una fila en la ventanilla de pago y paralelo a la fila estaban los vendedores de chucherías como peinillas, productos para el cabello, bisutería, mujeres

también vendían sus almuerzos, dulces caseros y Maví a los trabajadores solteros, los niños limpia botas ofrecían sus servicios y los vendedores de la lotería ilegal bolita y del ron cañita.

Profundizando en las actividades económicas alternas al salario de la central, el autor describió actividades como la crianza de animales y la destilación de ron clandestino. Las cuales en si mismas no daban para mantener a la familia completamente pero son una parte fundamental del campo cultural de la gente del pueblo porque así crecen, trabajan y se “defienden”. Estas actividades ayudaban a suavizar el efecto de la temporalidad entre la cosecha y el tiempo muerto y pueden ser vistas como actividades en un sentido cultural y sirven además para mantener la provisión de alimentos, asegurar los parentescos familiares, ceremoniales y de amistad. Estas actividades estaban imbricadas en la cultura de la clase baja de Cañamelar. Eran aprendidas por los niños según van creciendo junto con la caza de cangrejos, la cría y matanza de animales, la pesca, la venta de productos artesanales, la lotería ilegal y la destilación de ron, estas actividades no compiten con el trabajo en la caña, mas bien aumentan los ingresos del hogar donde se produce (Mintz, 1956).

Entre las actividades económicas subsidiarias que estuvieron presentes en todas las demás comunidades estudiadas, como las peleas de gallos y el juego de la lotería ilegal, *la bolita* también estaban presentes en Cañamelar. La venta de ron caña era muy popular también aunque el autor no supo si el ron fue destilado en el mismo pueblo, aunque sí confirmó que era traído del área montañosa. Aun así su compra era posible en cualquiera de las tiendas del pueblo. Eran importadas de la montaña grandes cantidades de ron ilegal para ser vendidas localmente. En un momento dado, el cañita era destilado localmente, pero como los alambiques eran fácilmente descubiertos ya que el suelo era totalmente plano y no habían obstrucciones de vegetación a la vista por la desforestación para sembrar caña de azúcar, era casi imposible esconderse y eso convertía al barrio en uno de fácil supervisión para la policía. El autor registró un rumor en Cañamelar sobre la posibilidad que existiera un destilador en gran escala y que estuviera en conexión con las autoridades para poder manufacturar el ron tranquilamente. Sin duda alguna, entre sus informantes el ron cañita fue el favorito y mas en el tiempo muerto cuando no había dinero para gastar, además que ellos tenían un paladar, un gusto adquirido por el ron

ilegal al punto que aunque puedan comprar el ron legal preferían el clandestino. Muchos de los trabajadores alegaban que el cañita era menos tóxico que el ron legal, ya que no causa efectos secundarios como resacas y dolores estomacales, ya que el ilegal no tiene “colorantes” es más fácil de digerir. A los residentes del barrio no les importaba la policía y los arrestos hechos muchos estaban dispuestos a correr el riesgo. Mintz coloca que la producción y consumo de ron clandestino debe verse como algún modo de valores de la clase baja. Si miramos las categorías dadas por los mismos trabajadores al ron legal como “*ron de mostrador*”, “*ron enganchao*” o “*ron sellado*” mientras que el ron ilegal es dignificado como “*ron del país*” vemos la diferenciación de rones por su naturaleza legal o ilegal. Similarmente los que consumen la variedad legal de ron pueden ser vistos como creídos, de ser superiores que los demás. Según Mintz, estas actitudes pudieran reflejar una ideología formada en reacción a las fuerzas hostiles generadas por otra clase social fuera de la comunidad (Mintz, 1956).

Sobre algunos de los usos del ron, además del uso social y ritual, está su aplicación medicinal en los dientes para el dolor y una maceración con mariscos con alegadas propiedades afrodisiacas, idénticas a las que aun se pueden ver hoy día. Ninguno de los demás investigadores registró la maceración con frutas, carnes o mariscos, solo Mintz registró este detalle. Las mujeres también fueron registradas como las que vendían ron clandestino para aportar económicamente a la casa, junto con cocinar para los trabajadores, la venta de jugos y refrescos. Mintz registró como algunos dueños de tienda construyeron sus casas exclusivamente gracias a la venta de lotería y ron ilegal o la combinación de ambos. En las ocasiones de actividades sociales, que el autor catalogó de “*crisis de vida*” el ron fue también consumido como ansiolítico, situaciones como los funerales, los llamados *velorios* a los que asistió y describió el autor, que además como en las otras comunidades que eran celebrados los rosarios, que otros de los investigadores también observaron, funcionaban además como lugar de encuentro y sociabilidad de la comunidad. Durante los mismos era común la conversación, el uso de juegos de mesa eran momentos donde era servido el café y ron cañita. En los mismos fue observado la separación por sexo de los grupos que atendían la reunión, los hombres entraban y salían de manera callada durante los rezos. Afuera de la casa eran servidas galletas y café, mientras se jugaba dóminos y cartas. Era normal que se sirviera ron caña durante el

mismo, pero la borrachera y el desorden eran deplorable. Por otra parte, describiendo algunas resistencias a la llegada de las iglesias pentecostales norteamericanas al barrio donde estaba instalado el pesquisador, Mintz dice que la Iglesia Pentecostal como todas las demás sectas protestantes y su énfasis en el “pecado” hacían grandes avances en su obra proselitista, estaban en total oposición a las costumbres locales recreativas como los juegos de azar, mas cuando eran ilegales, los bailes y el consumo de alcohol, aun así el observó como las clases bajas resistieron y continuaron su consumo.

## **Intersecciones con el Ron Clandestino**

Tanto Manners, como Mintz, Padilla y Wolf no tenían previsto como objetivo principal observar la producción, circulación y consumo del ron clandestino en todas las comunidades en las que realizaron sus pesquisas. Aun así, encuentro significativo el hecho que las dinámicas sociales, económicas y culturales observadas y registradas de los trabajadores y sus comunidades, intersecaran directamente con la producción, venta y consumo del ron clandestino. Las etnografías de este importante volumen constituyen casi el total de referencias etnográficas sobre el tema del ron caña en un Puerto Rico de mediados del siglo 20. Vimos el ron clandestino, contextualizado en las diversas regiones donde estos se encontraban. La importancia del destilado de caña de azúcar para los trabajadores puertorriqueños de la época estudiada es crucial y yace en el contexto de las descripciones de la vida diaria de las personas y las generalizaciones hechas por los autores en base a sus observaciones y experiencias en los municipios.

En la dimensión económica, la destilación y venta de ron fue observado como una actividad económica alterna, subsidiaria a las que las familias tenían acceso, una actividad asociada por los actores y los pesquisadores directamente a las clases pobres y de clase trabajadora. El ron clandestino era vendido también en las tiendas de barrios, lado a lado con el ron legal, el clandestino representaba gran parte del ingreso de las tiendas rurales. El alambique se podía (y todavía se puede) ensamblar con materiales relativamente baratos los cuales solo se tiene que invertir en un pequeño presupuesto una

sola vez y la miel, la materia prima de la batición, era barata y accesible por el precio y la cercanía de las centrales azucareras, de esta manera ellos con un poco de sus ahorros podían conseguir entrar en el negocio prohibido de la destilación. La destilación y venta de ron clandestino, representó en ese sentido un ingreso adicional significativo complementario al salario precario y miserable del trabajo en la central de caña de azúcar, a la unidad agrícola de producción de tabaco y de café. Además fungió como moneda por pago de trabajo entre vecinos con tierras compartidas, para los músicos en los velorios y en las parrandas. De manera similar, la venta de ron clandestino al detal formó parte de trabajo complementar por parte de las mujeres amas de casa para generar ingresos adicionales para el hogar, además de cocinar, limpiar, lavar ropas y realizar trabajo de costura además de sus responsabilidades domesticas y la crianza de niños. De esa forma ya sea el trabajador de la caña o el campesino trabajador del tabaco y del café y sus familias, podían generar ingresos adicionales y en algunos casos luego de varios años de arduo trabajo y ahorro pudo llevarlos a realizar mejoras considerables a sus viviendas y en otros casos, quizás a darles una mejor calidad de vida.

En segundo lugar, en una dimensión recreativa, era claramente preferido y consumido por los trabajadores no solo por su precio mas accesible que el legal, pero también por su sabor. El ron clandestino hoy día disfruta de esa cualidad, es decir es percibido por sus destiladores y consumidores como un “gusto adquirido”. Fue el ron que se bebía durante las peleas ilegales de gallos y se cerraban los tratos con las dos partes tomando de la misma botella, el clandestino según vimos, gozaba en aquel momento del valor cualitativo de ser el “ron de aquí”, de ser “nuestro ron” en oposición al ron legal de calidad industrial producido en la isla, el cual era incluso visto como un ron de “afuera”, es decir de los Estados Unidos, preferir el ron legal por el clandestino implicaba creerse mas de lo que era, o tener aires de superioridad. Varios de los investigadores que discutimos registraron comentarios hechos por actores sobre el ron legal, donde fue catalogaron como toxico, causante de fuertes resacas, en oposición con la pureza del clandestino y su poder embriagante incluso vigorizante. También fue registrado su uso medicinal, afrodisiaco y como anestésico para el dolor de dientes también fueron registrados rumores de las trabajadoras de la caña donde se bebía para “evitar el dolor de ombligo”.

Y en tercer lugar, era el trago elegido y esencial en los momentos de fiesta, en las parrandas navideñas, en los velorios, en los rosarios cantados, en las reuniones familiares y en los momentos de “crisis de vida”. Todos lo bebían, hombres y mujeres por igual, algunas veces en privado y otras en público. En los rosarios cantados, descritos por varios de los autores, ellos observaron en el momento que se repartía el ron entre los asistentes, a veces con galletas y café. Vemos como el compartir el ron era un símbolo de hospitalidad para las personas que visitaban la casa donde era realizada la actividad, era un acompañante fundamental de las comidas en las fiestas familiares y podemos verlo como un actualizador de los lazos de parentescos y sanguíneos.

Solamente Eric Wolf, registró haber conversado con un destilador, una de las razones principales por las cuales él hombre destilaba “un buen ron”, explicó que lo hacía por su familia, y añadió “un hombre pobre, se cuida a sí mismo haciendo ron”. En aquel entonces, como muy bien señalaron los investigadores, la vida de los trabajadores era completamente controlada por la temporalidad y la economía del trabajo agrario y la pobreza era extrema. Solo había trabajo en los momentos de siembra y de cosecha y cuando no había trabajo disponible se caía en el “tiempo muerto”. Los trabajadores tenían que recurrir no solo a la destilación clandestina de ron para recrearse, compartir socialmente y en los momentos solemnes y para devengar un ingreso adicional, sino a compartir tierras para sembrar alimentos, a la lotería y a las peleas de gallos ilegales para entretenerse y al sacrificio de animales para alimentarse, todo esto, fuera del ojo regulador de la policía y del gobierno. Todas estas actividades aunque ilegales, eran parte de una compleja economía clandestina y subterránea que era el fundamento de la resistencia de estos trabajadores a esa economía de trabajo agrario que ya no existe en la isla.

De todas estas ocasiones y espacios de consumir el ron clandestino que registraron los investigadores en sus trabajos, en la actualidad esas ocasiones y espacios de consumo se han reducido considerablemente y la más que se mantiene hoy día es durante las fiestas navideñas, lo cual constituye casi exclusivamente la temporada de consumo más fuerte en la isla. Los destiladores según aprendí durante mi trabajo de campo trabajan arduamente durante meses para poder tener lo suficiente para vender durante la época navideña y las personas puedan preparar sus propias recetas de

maceraciones de pitorro. Notamos como la manufactura y venta de ron era una practica generalizada y común entre las clases bajas de las distintas comunidades, según las conclusiones de Steward es una practica tradicional en continuo desafio a la ley, por que le permitía a los individuos ese ingreso suplementario. Encuentro fundamental en el contexto del trabajo suplementario en todas las comunidades, ya sean las cafetaleras, las centrales de caña privadas y las manejadas por el gobierno, dentro, el que resalta como omni presente en todas fue la producción y venta del ron clandestino. Este hecho me hizo preguntar; ¿Por qué no profundizaron mas en estos individuos que trabajaban directamente con el ron clandestino? Mi experiencia de trabajo de campo en Puerto Rico fue casi 60 años después de la publicación de este libro. La pregunta me hizo querer entrar en contacto con uno de los únicos pesquisadores que participó en la investigación que aun quedan con vida, Sidney Mintz. El profesor me respondió vía correo electrónico con varios insights interesantes. Me explicó en su correo y parafraseo aquí, lo difícil y peligroso que era intentar encontrar a los destiladores, él personalmente en los varios años que pasó en la isla no conoció a uno y quizás esa haya sido una de las razones principales para la poca información levantada en relación al ron. Además que las destiladoras y loterías legales estaban deseosas de aplastar las empresas clandestinas. Un detalle interesante de esta conversación fue el detalle del temor a ser atrapados por las autoridades y a la perdida del respeto en sus comunidades, él subrayó la pobreza que existía en ese momento. Esto pudiera explicar tal vez, el por qué se me hizo tan difícil contactar a los destiladores, aun 60 años después esta pesquisa ellos seguían protegiendo sus identidades cuidadosamente.

El contexto social de los habitantes de la isla ha cambiado drásticamente, desde la época en que esta pesquisa fue realizada a la de mi trabajo de campo para mi tesis de maestría. Ya no existen extensos campos sembrados de tabaco, ni de caña de azúcar hasta donde llega la vista, la melaza de caña ya no es accesible y barata como en antaño ni de la misma calidad, pero la destilación clandestina de ron continua. En el próximo capitulo consideraré una serie de noticias en los pasados dos años que nos ampliaran el panorama del estado del ron clandestino en los medios su relación con la industria de ron legal y las nuevas empresas legales de “Pitorro”.

## Capítulo IV. Sin Pitorro No Hay Parranda

“Quédate con la cervezas, comete todas las viandas, pues bien claro te dijimos que *sin pitorro no hay parranda*” Eduardo Villanueva & Modesto Nieves del album ‘Sin Pitorro, No Hay Parranda. Alambique Records 2008

En un primer esfuerzo por contextualizar la actualidad de estos destiladores de ron clandestino todavía en el Brasil, me aventuré por navegar en las aguas de los archivos digitales de los tres diarios principales de circulación nacional para localizarme en el lugar geográfico de la pesquisa. El registro mediático de la prensa que existe sobrepasa los 75 años y de cierta forma complementa la bibliografía académica disponible. Fueron levantadas dieciocho entradas en total, comenzando el 30 de diciembre del 2008 y finalizando el 19 de enero del 2013. Las noticias discurren entre varios temas principales siempre relacionados con el ron clandestino, entre ellas, una sobre el hallazgo de un local abandonado con galones de ron clandestino vacíos y olvidados; varias notas sobre destiladoras legales haciendo publicidad con algún aspecto cultural de la ilegalidad del ron; otras sobre políticos en su intentona por legalizar el ron clandestino y notablemente una sobre un operativo con agentes encubiertos para arrestar a un destilador de 70 años de edad. ¿Cómo pudiera ser interpretada esta muestra de noticias? ¿Qué elementos de estas noticias me servirían para fines de la pesquisa? ¿Estas notas periodísticas, algunas son acompañadas de fotos, que información nos dicen esas fotos, que representan, que simbolizan? ¿Tenemos otros archivos mas antiguos que quizás nos pudieran dar una visión comparativa sobre el problema? Esta data fue relevante para levantar un vocabulario, lugares, temporalidades de las personas relacionadas con la destilación del

ron en la actualidad. Para efectos de mantener un orden lógico que beneficie al lector, discurriré lineal y cronológicamente por algunas de las noticias según las organicé, luego de encontrarlas y de esta manera mostraré al lector un breve panorama reciente sobre el ron clandestino en la Isla según los medios y las opiniones utilizadas de personas que ellos entrevistaron. Sus encuentros con el mundo legal de la producción del ron, con el estado y el lugar donde intersecan con el pueblo que lo consume.

Una reseña de una producción discográfica navideña del 30 de diciembre del 2008 titulada, *“Sin pitorro, no hay parranda, Inspirado en la tradición del ron de la tierra”* de autor anónimo, fue escrita en plena época navideña y publicada en la sección de entretenimiento del periódico de mayor circulación actual en el país, El Nuevo Día. Contiene una entrevista corta, pero relevante a nuestro tema. Es entrevistado de manera breve, el trovador Eduardo Villanueva, ganador de múltiples premios en los certámenes de músicos trovadores en la isla, en donde comenta sobre su disco más reciente: “Sin pitorro no hay parranda<sup>25</sup>”. En su producción musical demuestra autoridad y buen dominio de los géneros musicales campesinos, los cuales se distinguen por la improvisación lírica sobre un tema dado previamente, conocido como el pié forzado. En su disco, discurre por el evento de una parranda desde la llegada hasta el final, una parranda que según el autor, fue real. Es usual que este género musical sea escuchado con frecuencia en las estaciones radiales nacionales durante la época navideña, salvo en las emisoras regionales del área montañosa central, donde la música tradicional circula durante todo el año. La producción contiene nueve canciones que cubren todos los aspectos relacionados con la destilación, venta y consumo del ron clandestino. Son: “ando buscando cosas que nos acerquen a la identidad, que nos lleven a esa marcada diferencia que nos hace puertorriqueños y nos distingue de otras culturas”.

---

<sup>25</sup> Eduardo Villanueva & Modesto Nieves del album ‘Sin Pitorro, No Hay Parranda. Alambique Records 2008

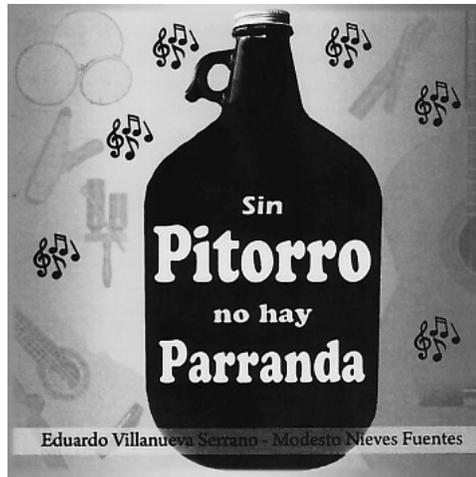


Fig. 6 Sin Pitorro, No Hay Parranda. Alambique Records 2008

Para el autor, el ron clandestino y su uso social es muy importante. El trovador de cierta forma, funciona como interlocutor para los destiladores sin voz, aunque de manera jocosa habla sobre la realidad del destilador. “Descubrí que esto es centenario porque nace como el ron del campesino, que durante los tiempos de España no tenía dinero para adquirir licor y se inventa este ron porque todos los países tienen el suyo”. El intérprete localiza el ron clandestino en el tiempo y espacio, años atrás en el pasado, con un “nacimiento” campesino durante la época colonial española. El autor anónimo nos presenta la temática de la propuesta musical y a la vez nos da varios de los nombres del conocido destilado, comentando que: “El concepto es un tanto controvertible, si bien le canta a un producto vendido en la clandestinidad, la intención del joven Trovador es reafirmar la identidad puertorriqueña con una secuencia de décimas, aguinaldos y trullas que versan sobre la centenaria cultura del ron caña que por regiones es conocido como “pitrinche”, “lágrima de monte” o “pitorro”.

El trovador realizó una extensa investigación por diferentes partes de la isla, en cuatro municipalidades diferentes, para “ofrecer historias cercanas a la realidad”, similares a la de su trabajo anterior sobre la tradición de los rosarios cantados, que él llama de “costumbre” y de “cultura centenaria”. Incluso menciona: “Este trabajo enfoca la sociología del ron de la tierra, desde cómo se hace y hasta como se acaba la parranda”. La grabación puede ser entendida como un ‘álbum concepto’ de época navideña, donde se escuchan historias reales, muy similares a las que yo escuché de mis entrevistados.

Por ejemplo, sobre el juez que mandaba a unos de sus empleados a comprar ron, el policía que llegaba en la patrulla oficial a comprar ron y la crítica a los rones comerciales como no auténticos. Siempre enfocado en lo que el mismo trovador le llama “la sociología” del ron, es decir, el compartir en el momento social, en la fiesta, en la parranda. Yo escuché este disco tres años después de publicada esta noticia, a finales del 2011, cuando un compadre me lo regaló de navidad.

## **El Alambiquero Mayor**

La segunda noticia que analizaré es del 5 de octubre del 2009, publicada en el Primera Hora, el segundo periódico de mayor circulación de la isla (de la misma corporación que el primero), casi un año después de la nota anterior. La misma fue titulada; “Regalan palitos<sup>26</sup> de pitorro en fiestas patronales de Aguada”.

Aguada, es un municipio costero del noroeste de la isla que durante la última mitad del siglo 19 y la primera mitad del siglo 20, tenía en su localidad la mayor central de caña de azúcar de la región llamada Central Coloso. Esta fue administrada principalmente por la *West Puerto Rico Sugar Company*, una corporación estadounidense (Mattei, 1988). La noticia narra sobre el último día de la celebración de las fiestas patronales al Santo de ese municipio, San Francisco de Asís y su alcalde, el autoproclamado ‘Alambiquero Mayor’<sup>27</sup> Luis Alberto Echevarría, y su gestión para que se destilara ron en la plaza pública de ese pueblo, como parte de la “*cultura artesanal*” aguadeña que una vez fuera un gran productor de caña de azúcar y por añadidura de la melaza, materia prima esencial para la producción del ron. El alcalde aseguró que tenía la autorización del secretario de Hacienda, Juan Carlos Puig. Durante la destilación pública, que recibió una considerable cobertura mediática, para ser una fiesta patronal oficial, el alcalde estuvo acompañado de los Representantes David Bonilla y José Luis Rivera

---

<sup>26</sup> Porción pequeña de ron, usualmente servida en vasos de papel de dos onzas.

<sup>27</sup> Alambiquero - es aquella persona que maneja el alambique para destilar ron, en Puerto Rico es aquel que se dedica a destilar ron clandestino.

Guerra quienes estaban en el año 2009 coordinando un esfuerzo para lograr la aprobación en la legislatura de un proyecto de ley que legalizaría la producción y venta de ron caña durante la época navideña.

El autor de la noticia, narra y describe e incluso entrevista a algunos asistentes. Nos dice cómo las personas hicieron fila para probar el ron destilado en público, notablemente personas de mayor edad. El alcalde le narró al periodista como su abuela crió una familia de once hijos vendiendo ron caña y haciendo guantes, testimonio que quedó plasmado en la carta que redactó el alcalde al Secretario de Hacienda, para solicitar el permiso para realizar la actividad de destilación pública que dejara a tantos presentes “felices”. El periodista, confrontó al secretario de Hacienda después de los hechos ocurridos en Aguada y el mismo explicitó que solo “se autorizó la instalación del alambique de forma artesanal, no que se destilara, consumiera, o vendiera el ron caña”. Quizás el secretario, lo que interpretó a través de la palabra ‘artesanal’ fue que lo que se iba a realizar era una especie de instalación artística, una estampa de época, con maniqués y que quizás se colocaría el alambique en una especie de pedestal, de entarimado con maniqués simulando humanos y no que se destilaría y se regalara para que los presentes lo consumieran.

La consumación del acto de destilación en público causó un conflicto entre el alcalde y el Secretario. El segundo alegó que, “es una fiesta de pueblo, será un gran evento y si hicieran el proceso completo, a manera de exhibición, también lo pueden hacer, pero no lo pueden utilizar para consumo y mucho menos para vender”. El Secretario hizo énfasis en que se tenía que hacer lo que se estipula en la ley, aunque sí se podía montar el equipo y hacer una “*demonstración*” pero no era para tomar.

El alcalde y los representantes al escuchar esta respuesta, insistieron y argumentaron que es una cuestión “artesanal y cultural” incluso, el alcalde le contesta al Secretario insistiendo que sí tenía el permiso para la actividad, tal y como ellos la realizaron. Incluso reclama su palabra de honor. “En ese tipo de decisión, yo entiendo que uno tiene que mantener la palabra, la cordura y el respeto a las comunicaciones entre hombres y servidores públicos”. Ya veremos más adelante lo que sucedería en las fiestas patronales del año próximo. Por otro lado, el periodista describe el primer momento de la destilación. Es el momento cuando el legendario primer *chorro* sale del alambique,

notablemente fuerte (el que yo me tuve que beber en múltiples ocasiones trabajando con los destiladores, momento de un potente valor simbólico, por que se celebra y confirma que todo marchó bien durante el proceso de fermentación de la batición y augura que todo marchará bien durante la destilación) con ese primer destilado, el alcalde y los representantes y el destilador que montó su alambique en la plaza brindaron y compartieron frente a todos los presentes. La noticia termina con una cita de Víctor “Pucho” García, el destilador que montó su alambique en la plaza: “Hicimos historia en una plaza pública de Puerto Rico, que hicimos una demostración de cómo se hace el pitorro, algo artesanal...y el que así lo quiso lo probó. Si hay que pagar algo lo vamos a pagar”.

De las noticias que analicé este es el primer, único y especial momento en el que se le da voz textual en la prensa a un destilador clandestino. Lo encuentro especial dado el caso que haya sido un evento creado, coordinado y avalado por el alcalde, los representantes y con conocimiento del secretario de hacienda, aunque dentro de una clara disputa del poder del estado y el municipio. Además de esto, conozco a primera mano lo escurridizo, la negativa, la resistencia natural de los destiladores a hablar con nadie de lo que ellos hacen por el evidente riesgo a su persona que esto presenta. El solo hecho de que el destilador saliera a la dimensión pública y se manifestara personalmente con nombre y apellido dentro del espacio provisto por el periódico en demostración de su subversividad al orden con la conciencia de que está “haciendo historia” y concluye diciendo “si hay que pagar algo, lo vamos a pagar”. Por otro lado el uso de la palabra ‘artesanal’, en el sentido que el destilador le da, es evidentemente distinta a la del secretario, la palabra ‘artesanal’ es el fundamento del argumento del alcalde y los legisladores en su intento de aprobar la legalización, es una noción que permeará toda el discurso de la justificación por legalizar el ron como notaremos en las próximas entradas.

Esa es la segunda de varias noticias que mencionan el esfuerzo de la legalización parcial del ron para el consumo durante las festividades navideñas. El autor recoge varios testimonios de personas que allí asistieron y disfrutaron del ron y cito; “María Feliciano tiene 69 años y vive en la calle Paz de Aguada. Ayer fue una de las primeras en la fila para probar ese chorro inicial de pitorro que salía del barril. Se dio el palito y le encantó. Es más, repitió la dosis que le dieron.” y otra persona, “Francisco Badillo, de 59 años,

sacó pitorro del alambique y se dio un trancazo<sup>28</sup>. Pero, dijo, el sabor de ese ron cañita no comparaba con el que hizo porque el suyo era con miel de aquí, de nuestras desaparecidas centrales azucareras y éste es con miel importada. “Aquella miel era de aquí, de la Central Coloso, y ésta es importada; por eso es que el primer chorro rasca<sup>29</sup> un poco”. Otro espectador Luis Ramírez, quien le narró al autor de la noticia que “él hizo ron cañita en el barrio Malpaso de ese pueblo. Le gustó tanto la actividad que pidió que no permitan que la “tradición” desaparezca”. Esos fueron los testimonios citados y parafraseados por el autor durante la destilación y el brindis público, además de mostrar las edades y la localización de algunas personas a quienes entrevistó, nos dan sus impresiones al respecto, el uso de la palabra ‘tradición’ es notable en sus articulaciones y es evidente la memoria de la época de la Central Coloso y de la época de caña de azúcar, época con la cual los destiladores con los que yo conversé se identifican por que ellos mismos trabajaron la caña o sus padres y viven cerca de la localidad de la central azucarera.

## Los Representantes Legalizadores

La tercera noticia fue publicada del 6 de octubre del 2009, en ese mismo periódico, al próximo día de la nota anterior titulada; “*Pitorro legal pa’ beber en jolgorio<sup>30</sup> de navidad*”. Esta es la primera noticia que tenemos que explica en detalle y formalmente el proyecto de la Cámara #2117 de los representantes David Bonilla y José Luis Rivera Guerra, que de ser aprobada legalizaría la producción de ron casera solo para consumo durante los meses de noviembre, diciembre y enero. La propuesta se fundamenta sobre el argumento de la destilación del ron como una “*tradición antigua*” y de la manera “*artesanal*” de producirlo, la “medida busca mantener la tradición que de la misma manera que la gente hace morcillas, pasteles y cultiva café, tenga la oportunidad

---

<sup>28</sup> La ‘*tranca*’ es la pieza de metal, pesada que se utilizar para asegurar antiguamente las puertas, el “*trancazo*” es un golpe metafórico a la cabeza dado con el ron.

<sup>29</sup> Sensación causada por el ron clandestino blanco, sin macerar, en la garganta, en algunos casos visto como un valor de cualidad positivo, en este caso un indicador de cualidad negativo, por causa de mieles extranjeras.

<sup>30</sup> Sinónimo de fiesta, bullicio, pero pudiera describir el momento pico de la parranda.

de fabricar pitorro”.

La noticia es contextualizada dentro de la venidera temporada navideña y se presenta al ron como “*sinónimo de la navidad*”, aunque recalca que no cumple los requisitos de salubridad impuestos a los destiladores legales. Es sobre la base del ron como símbolo cultural, al igual que las comidas típicas, que se propone en el proyecto en el que “Todo aquel ciudadano que quiera tener un alambique tendrá que pagar \$100 a Hacienda para producir el ron. Ahora, esto no será para la venta, es para consumo propio.” Para los representantes esta actividad no representa amenaza a la salubridad o a la seguridad según queda constatado: “Entendemos que no hay necesidad de vedar una tradición antigua para el pueblo de Puerto Rico que realmente no representa grandes problemas de salubridad o seguridad en la Isla”. Además de eso, la opinión del representante sobre el ron clandestino es “el ron que menos se toma en Puerto Rico”, enunciado que entiendo como controversial y desinformado por que aunque no exista una manera concreta de cuantificar la producción clandestina presenta una opinión ignorante de lo que pretende legalizarse, la amplísima presencia del ron en las fiestas navideñas y fechas tradicionales es un fuerte indicador de su notoriedad y de su consumo digamos mas ritual que profano. En esta época navideña y festiva podemos entender el uso del ron clandestino dentro de una esfera temporal de lo sagrado, dejando fuera de esa temporalidad el ron industrial y legal como el profano. A continuación veremos varias noticias que de una forma o otra comentan este proyecto de ley destinado al fracaso.

## La Pseudo-legalización del Ron Clandestino

La cuarta noticia que reseñaré es de casi dos semanas después a la anterior, publicada en el segundo periódico de mayor circulación el Primera Hora, el 19 de octubre del 2009, con el título: “*Hacienda legaliza el pitorro en Mayagüez*”. Mayagüez es una municipalidad costera del extremo oeste de la isla con uno de los puertos más importantes. La autora narra como una pareja de empresarios jóvenes sufrió muchos “dolores de cabeza” durante cuatro años para obtener los 20 permisos estatales y federales para que pudieran establecer su propia destiladora de ron, a quien ellos registraron en el Departamento de Hacienda como “*Pitorro*”. Como habremos notado a través de las titulares de las noticias, la palabra *Pitorro* es una de las varias formas en que se le conocen al ron ilegal, en su estado macerado o curado siendo ésta en mi opinión, la más utilizada. La exposición de la noticia opone el lanzamiento de la marca de ron legal ‘*Pitorro*’ y su destiladora, la Destilería Coquí<sup>31</sup>, al esfuerzo hecho por los representantes electos David Bonilla y José Luis Rivera Guerra, mencionados arriba, en impulsar su proyecto de ley que legalizaría la destilación del ron clandestino solo por tres meses, es decir, durante la época navideña. Pero, en el titular leemos que “*Hacienda legaliza el pitorro*” entonces cuando leemos el cuerpo de la noticia nos damos cuenta que es la manera en que la autora lanza el anzuelo para atraer al lector a la historia, por que sabemos lo que la palabra ‘pitorro’ significa popularmente, o sea ron clandestino. La contradicción viene en el segundo párrafo, cuando la autora cita a los jóvenes empresarios de la nueva destilería cuando comentan que “*será cuesta arriba*” que el proyecto de legalización impulsados por los representantes sean avalados por las autoridades gubernamentales, ya que los empresarios llevan cuatro años gestionando todos los permisos necesarios para comenzar a destilar legalmente y establecer su empresa. Paso seguido la autora da una descripción cuantitativa de las operaciones actuales de la destilería, cantidad de dinero invertido, la cantidad alegada de tierra sembrada, de litros destilados y la descripción de los trabajos y la cantidad de empleados

---

<sup>31</sup> El Coquí (*Eleutherodactylus Portoricensis*) es una rana endémica de Puerto Rico potente símbolo nacional, animal totémico de la isla.

seguido de una cita de uno de los dueños de la destiladora legal, que nos dice el slogan de su producto dentro de explicación, “Llevamos al pueblo ‘un pitorro con todas las de la ley’, que se puede tomar solo o mezclado, pero ahora mismo ya tenemos incluso las etiquetas aprobadas por Hacienda y las agencias federales para hacerlo blanco, de fresa, piña, coco y frutas”.

Entre sus proyecciones futuras está “A gran escala, en unos diez años, esto podría llegar a que se tenga que producir entre 15 mil a 20 mil cuerdas de caña y estaríamos levantando una infraestructura bien grande, creando cientos de empleos directos e indirectos, pero en dos años queremos tener unas 500 cuerdas sembradas para poder elaborar el pitorro a diario y crear entre 25 a 30 empleos en la destilería, sin contar los indirectos que crearía.” Final e irónicamente, la autora cita al Representante Rivera Guerra, quien de paso visitaba al empresario comentando sobre el nuevo ron marca Pitorro: “Ahora, con esta pequeña industria, la gente podrá tener su pitorro legal, tuve la oportunidad de probarlo y es de buena calidad”. El autor implosiona las posibilidades de la legalización de la destilación clandestina fundamentada en dos opiniones; la del político que presenta su proyecto de legalización pero aún es desarmado cuando dio su ‘visto bueno’ no solo de conocedor sino desde su posición de relativo poder político, al nuevo ron legal y lo legitima (o eso intenta) cuando dice que: *“la gente podrá tener su pitorro legal”*.

Además de esto, aparece citado disfrutando del producto de la destilería y reconociendo al diario que será “cuesta arriba la legalización” y la opinión de los mismos empresarios que declaran que están trayendo un ‘pitorro legal’. Este enunciado confuso se convirtió en una controversia. El “pitorro legalizado” adquirió a partir de estas fechas, proporciones casi mitológicas entre las personas con las que conversé durante el trabajo de campo. Hablé y registré múltiples personas que me decían que el pitorro era legal solamente en Mayagüez o que habían leído en alguna parte que lo habían legalizado. La noción de las personas con las que hablé durante el trabajo de campo era que existía algún tipo de arreglo legal en una dimensión desconocida del derecho y de hacienda donde ellos permitían destilar, solo en Mayagüez. Dicha destilería, al registrar entiendo que problemáticamente, su producto como ron *marca* ‘Pitorro’, ron que es en esencia un ron legal más, el cual no solo intenta apropiarse directamente del valor simbólico y

cualitativo sino de su lugar dentro del imaginario cultural puertorriqueño que además se somete a los niveles de alcohol estándar de la industria. Quizás sea una operación pequeña en relación a las dos destiladoras principales de la isla (Bacardí y Serrallés), y este factor le dé quizás unas cualidades distintas a aquellos producidos en cantidades de millones de galones pero aun así es una prueba clara del poder simbólico de este nombre y veremos en breve como otras producciones legales hacen lo mismo. Es notable que esta noticia no contiene ningún argumento articulado o basado en las tradiciones, la cultura, o lo artesanal de parte del escritor ni de los empresarios, como los que intentan legalizar. Es fundamentada en que ellos cumplen con todos los requisitos legales y de salud requeridos por el gobierno estatal y federal y se muestran preocupados por establecerse como empresa.

Durante la pesquisa me alojé cerca de las coordenadas de la Destilería Coquí, destiladora del ron marca Pitorro, y me puse como meta llegar a las facilidades para conversar con los jóvenes empresarios del ron. Aunque les escribí varios correos, a los que no tuve respuesta, me aventuré a encontrar la destilería y de ese modo conocer directamente a los destiladores. Quería saber quien era el destilador, de quien habían ellos aprendido a destilar y a fermentar las baticiones, quería ver el alambique. Según narra la nota periodística que acabo de reseñar en parte arriba, uno de ellos era publicista de profesión y el otro ingeniero, asumí que tendrían que haber tenido mínimamente un periodo de tiempo de aprendices con un destilador ilegal para por lo menos, tener el derecho de reclamar tan sagrado nombre como suyo, como marca registrada. Me lancé a la carretera con las coordenadas oficiales y no encontré nada, no contestaban el teléfono, esa entrada norte de la que se habla en la nota, nada, solo un pastizal inmenso, seguí la pista hasta otra dirección que encontré en internet, en el centro del pueblo de Mayagüez y nada, no había nada. Pregunté en una barra, que estaba llena de personas mayores disfrutando de la tarde con algunas cervezas, pensé que ellos definitivamente sabían de qué estaba hablando y nada. No sabían nada, miré para la barra adentro y tenían una botella cerrada del ron *marca* Pitorro, pero ni el dueño de la barra sabía que lo destilaban en Mayagüez, ni los clientes que estaban jugando billar sabían. Me sentí en un film del viejo oeste donde un forastero llega al pueblo y pregunta por alguien y nadie sabe nada. Ese día estuve guiando toda la tarde, pasé por otro local famoso donde hacen sangría y

nadie sabia nada. Me dirigieron a un parque industrial cerca del puerto donde se vende melaza de caña al por mayor, la cual estaba cerrada al publico, observé un tanque industrial gigantesco que estaba rotulado como “*melaza de caña*”. Quería por lo menos observar el alambique, quería ver el trapiche del que leí en el periódico, con los dos empleados que lo operaban, no encontré nada. Me regresé a la casa disfrutando del trafico de la tarde de Mayagüez. Me quedé meditando en la nota, que finaliza con el Representante comentaba sobre la calidad del ron; “Ahora, con esta pequeña industria, la gente podrá tener su pitorro legal, tuve la oportunidad de probarlo y es de buena calidad.”

La primera noticia sobre ron clandestino del año 2010, fue publicada el 16 de junio en el Nuevo Día, en la sección de seguridad titulada “*Golpe para los amantes del pitorro, allanan almacén lleno del ilegal ron*”. La sección de ‘seguridad’ usualmente describe atracos, muertes violentas y delitos menores. Quedó claro desde un principio que no se trataba del ron *marca* Pitorro y sí de un destilador clandestino. La autora describió al destilador como un hombre de mayor edad, cuya identidad no fue revelada, le fue ocupada una cantidad no determinada de galones de ron clandestino, continua la noticia; “Se informó ... que en el hogar se logró el arresto de un individuo mayor de edad, el cual no fue identificado. Se dijo que éste era el propietario del almacén de ron pitorro.” Es descrita la acción policial como un operativo donde se expidió una orden de allanamiento de la persona y se le radicaron cargos criminales por destilar y poseer dicho ron. Encuentro notable que el autor relatara la nota policial partiendo de un titular como “golpe a los amantes del pitorro” que denota amor por el ron y lo describe como “ron artesanal” pero mas allá de los breves policiales no ofrece ninguna información al respecto, y termina con la narración del arresto y algunos detalles técnicos legales sobre el arresto pero el destilador es invisible, anónimo, sin motivos, sin historia sin voz. Se reconoce mínimamente por lo que dice en el titulo que aunque sea un producto criminalizado, y punible pero es uno amado, esta es la cuarta mención del adjetivo ‘artesanal’ utilizado en el sentido del destilador clandestino.

## El Segundo Intento de Legalización

En ese mismo periódico cuatro meses después, el 27 de septiembre del 2010, se publicó en la sección de “Política”: *“Secretario de Agricultura favorece el ron cañita para la Navidad”*, sobre el parecer o la opinión algo ambigua del entonces Secretario de Agricultura de una supuesta “meta” de la legislatura de legalizar la destilación del ron clandestino para las navidades, la autora lo cita textualmente de una entrevista en una estación de radio: “Es algo que se ha conversado por algún tiempo” luego, la autora, pasa a parafrasear al secretario de agricultura cuando dice que esta de acuerdo con legalizar el ron solo después de la “imposición de un arbitrio amistoso” para los destiladores, “ya que la destilación de ron caña representaría una buena inyección económica para la zona montañosa”. La autora logra que el Secretario acepte públicamente que conoce el producto cuando lo cita diciendo: “He probado unos cuantos con carambola y son muy buenos”. Esta sería la segunda de varios intentos por periodistas de emplazar directamente con el tema del ron clandestino a personas con puestos de secretarías en el gobierno más allá de los dos representantes y el secretario de Hacienda que desde la segunda noticia están presentes en la discusión sobre la posible legalización.

Ese mismo día, en el Primera Hora, fue publicada una nota muy similar a esta, con el título: *“Cámara evaluará la legalización parcial del ron cañita”*. El autor explica sobre la comisión de Hacienda que evaluará la legalización de la destilación “doméstica y artesanal” durante el periodo navideño. La vista que fue celebrada en Aguada, el pueblo donde el alcalde destiló públicamente el año previo, no sin sufrir críticas por parte del secretario de Hacienda. En esta ocasión el “Alambiquero Mayor” intentaba por segunda vez en obtener el permiso para hacer su destilación pública, la demostración de cómo se destila el ron caña y compartir con los presentes el ron; “Esperamos que podamos conseguir un permiso especial para sacar el ron cañita el próximo domingo y como este año se espera hacer un gigantesco sancocho<sup>32</sup> para unas dos mil personas, hacemos también la muestra artesanal de lo que es parte de nuestra cultura y tradición de pueblo en

---

<sup>32</sup> Olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, típicamente ofrecido por el dueño de la casa que realiza la parranda, casi al final de la fiesta.

las Navidades” pero como será evidente en la próxima entrada, el permiso no fue otorgado. Ya han pasado tres años del proyecto de la cámara el #2117 y ellos intentaron revivirlo con una comisión en Hacienda, en esencia; la destilación artesanal solo para consumo. Algo interesante que es añadido al discurso de los representantes en este segundo intento por la legalización parcial, es que se comente de que la legalización no representa amenaza alguna para la salud pública (al igual que en el 2009) pero ahora añaden que no representa una amenaza para las “grandes” corporaciones legales cuando dicen; “Sabemos que el ron caña o pitorro es el menos que se consume en Puerto Rico, no afecta las grandes empresas ni a las corporaciones, ni a las personas porque se consume muy poco, pero básicamente es una tradición de la temporada navideña.” Ellos continúan con el discurso de las tradiciones navideñas en Puerto Rico que al igual que la comida, es esencial el ron; “Las Navidades en Puerto Rico son los pasteles, arroz con gandules, morcilla, lechón a la vara y *el trancazo de ron cañita*”. En esta etapa vemos además del continuo uso de la palabra ‘tradición’, asociaciones con las comidas típicas, donde se insiste que son solo consumidas en el período navideño, continua el uso de la palabra ‘artesanal’ y ‘domestica’ usada para describir el producción de ron clandestina. Cabe mencionar la foto que acompaña esta noticia, son presentados en primer plano, seis frascos con un líquido de colores diversos que puede ser cualquier cosa.

El día después, el 28 de septiembre del 2010, en El Nuevo Día en la sección de ‘Puerto Rico Hoy’ (distinta la de *Política* del día anterior del mismo diario) fue publicada una noticia con el título: “*A legalizar el ron cañita entre noviembre y enero*” de nuevo, aparecen los dos Representantes que ya conocemos, los cuales desde el 2009 han sido entrevistados en casi todas las noticias reseñadas hasta el momento, ahora con una nota dedicada, única y detallada a su segundo esfuerzo por legalizar la producción del ron clandestino vía el proyecto zombificado #2117, radicado el día 5 de octubre de 2009 por los representantes David Bonilla y José Luis Rivera Guerra, según ellos “No hay una necesidad de vedar una tradición antigua para el pueblo de Puerto Rico que realmente no representa grandes problemas de salubridad o seguridad a la isla”. El autor esta vez cita al Secretario de Agricultura, Javier Rivera Aquino a quien el día anterior la autora citó de una entrevista radial y yo reseñé aquí, como dando el aval *positivo* a la medida que de ser aprobada, autorizaría a los destiladores por tres meses a trabajar, dice

el Secretario: “Obviamente, que se pongan unas condiciones en que estas personas puedan operar. Así podrían convertirse en microempresas y no laborar a la sombra del día”. En esencia, el proyecto de ley propone un impuesto ‘amistoso’ de \$100.00 USD sobre la producción del ron ya que no será un impuesto sobre la venta, ya que aunque sea liberada la producción, no será para la venta. Interesante que ellos contemplen en principio, aunque sea fugazmente la producción de ron clandestino con una posibilidad de que se conviertan en micro-empresas (específicamente las noticias de los días 27 y 28 de El Nuevo Día) aunque es extraño que en el próximo párrafo aclare que no será liberada la venta, entonces ¿En qué exactamente consiste la microempresa si el destilador no podrá vender su producto? ¿Dónde esta la inyección económica a los pueblos de la montaña? Por otra parte, la autora no reseña o nota la contradicción, pero si la conocida situación del Alcalde de Aguada, “El Alambiquero Mayor” que defiende la legalidad del ron y la validez de la tradición del destilador, quien ha intentado conseguir un permiso para destilar públicamente por segunda vez durante las fiestas patronales. El representante David Bonilla comentó que esta medida le da una “*ventana de legalidad*” al ron pitorro para la época navideña, entre noviembre y enero. No se trata de destilar para vender, porque según el legislador el proyecto en realidad es un intento de preservar una *tradición* Puertorriqueña. “Lo que queremos es que los jóvenes lo vean como algo artesanal. Como el arroz con gandules, es parte del folclor puertorriqueño, de esta manera en los campos sacaban adelante a sus familias” continua el representante; “El ron caña se tiene en nuestras mesas todas las navidades... Las tradiciones de Puerto Rico hay que protegerlas y te lo dice un estadista pero a mí me encantan nuestras tradiciones”.

Podemos notar que se continua asociando al ron clandestino y otorgando un cierto reconocimiento como parte de las tradiciones, y ahora del “*folclor*” y que el deseo de ellos es de *preservar* para las generaciones mas jóvenes la tradición, aunque pertenecen al partido anexionista que busca incluir a Puerto Rico formalmente como un estado dentro de la unión Norte Americana. Paso seguido y en directa oposición a los intereses de los representantes y del alcalde de Aguada, la autora trae a la discusión a dos representantes de la industria del ron de las dos destiladoras hegemónicas de Puerto Rico, a Joaquín Bacardí quien comentó que “Por que sean artesanales no les quita que sean productos para consumo que necesitan los mismos requisitos que nosotros, de un mínimo de

añejamiento de un año”, además añadió que “dijo que todos los productores de ron en la Isla deben regirse por las mismas normas y estándares de calidad”. Por otro lado Silvia Santiago, Vice Presidenta Sénior de manufactura de la Destilería Serrallés dijo que “esa industria es muy reglamentada porque el ron tiene implicaciones de seguridad al ser un producto sumamente inflamable” además, dudó que se limite a tres meses la producción del pitorro. “¿Cómo va a hacer el Gobierno para velar que se cumplan todas las reglas y que sólo puedan manufacturarlo en Navidad? estoy segura de que no va haber un control real” La pequeña, débil y frágil burbuja de esperanza de los representantes aunque de procedencia dudosa por los intereses políticos que pudieran estar detrás de estos esfuerzos se explotó en el aire luego de los comentarios de los emisarios de los intereses de las primeras dos corporaciones de ron de país. Sin duda alguna dejó claro que ellos son los que tienen el poder para influenciar la decisión final, ya que jamás el destilador clandestino podrá cumplir con los requisitos estándar de la industria del ron. Es de notar que la foto, de pésima calidad, que acompaña esta noticia es de un zoom a unas manos recogiendo ron en un embudo para almacenar en lo que parece ser por que no esta muy claro, un alambique clandestino.

## **El Final del Alambiquero Mayor**

Tan pronto como el 4 de octubre del 2010 se resolvería y aparentemente, se olvidaría todo el asunto del alcalde de Aguada, su acto contestatario de destilación publica y su apoyo al esfuerzo infructífero de la legalización del ron clandestino y daría el comienzo a una racha de representación negativa del ron clandestino y la total apropiación simbólica de los atributos culturales hasta ahora utilizados para describir al ron clandestino por parte de los rones legales y otras corporaciones. Ese día fue publicado en el Primera Hora una nota sobre las fiestas patronales de Aguada titulada: “*Celebran Fiestas Patronales al son de pitorro y sancocho*”. La primera línea se lee así: “Pitorro legalizado y sancocho para 2,500 personas fue parte del menú de las Fiestas Patronales de Aguada.” Cualquier persona que estuviera siguiendo de cerca los hechos, sabría muy bien

que solo un año atrás el alcalde de ese pueblo realizó junto con otras personas un acto de destilación pública, en cambio, durante la primera línea supe que había algo extraño.

Sé que el ron clandestino nunca fue legalizado, no solo por la falta de noticias sobre los resultados sobre el proyecto #2117, el cual nunca fue aprobado sino por que no esta gravado en la ley, esta hubiese sido una de las noticias mas importantes del año, significaría romper con la prohibición que existe desde el 1917 y que nunca fue levantada para la producción de ron casero. En esta noticia, a diferencia de la del año anterior, la cual reseñamos aquí, cuando el alcalde Echevarría valientemente destiló ron clandestino públicamente en la plaza del pueblo de Aguada durante el ultimo día de las fiestas patronales, no hubieron auto declaraciones de ningún “alambiquero mayor” por parte del alcalde, no hubieron políticos presentes, no hubieron filas de personas, no hubieron testimonios de personas que probaron el ron, al menos no fueron reportadas en la noticia, aun así, la autora dice que “hubo ron pitorro elaborado con todas las de la ley” interesantemente, ese es el slogan utilizado por los empresarios jóvenes en la noticia que fuera publicada años antes y que reseñé aquí. El autor técnicamente estaba correcto oximoronicamente por que (los dueños de) la Destilería Coquí, productora del ron *marca* Pitorro realizaron una promoción donde le repartieron muestras a las personas presentes, fue evidente por esta noticia que el permiso para destilar públicamente fue denegado, asunto que no fue revisitado por el autor. Ni siquiera les permitieron montar una exhibición, no tan solo eso, el espacio simbólico de independencia y de originalidad conquistado, o apropiado, ganado por el alcalde hacia su lucha por el reconocimiento público del la tradición, fue ocupado por la destilería legal y además de eso, cuando vencido, simplemente se conformó con la presencia del ron pitorro “legalizado”.

Por otra parte, el periodista, notó que tras bastidores habían personas circulando “unos cuantos galones del clandestino ron caña el cual fue distribuido por algunos aguadeños”. El periodista no sé si queriendo enviar un mensaje en clave, de cual fue el ron que él tomó, dice cuando finaliza la noticia: “...y luego del trancazo de pitorro de Pucho y del sancocho”, Víctor, ‘pucho’ García fue quien montó su alambique clandestino en la plaza el año anterior, si el autor se dio el ‘trancazo’ del ron de Pucho, evidentemente significa que tomó del clandestino. El alcalde Echevarría, comentó que ambas actividades la del sancocho y la del ron marca Pitorro *“llegaron para quedarse”*. Irónicamente, cabe

mencionar que el alcalde Luis Alberto Echevarría no logró revalidar en las elecciones de noviembre del 2012. En las próximas noticias veremos como aumentan las representaciones negativas del ron clandestino presentados en oposición a los destiladores legales o por noticias de naturaleza criminal.

## Una Nota Policiaca

Casi un año después en el Primera Hora, fue publicada una noticia el día 30 de septiembre del 2011, titulada: *¡Se quedaron sin pitorro!* La noticia comienza con una cita del coro de una canción interpretada por Ismael ‘Maelo’ Rivera, ‘El Sonero Mayor’, quien quizás es el máximo interprete de Salsa de la isla. El autor cita una de sus canciones navideñas que dice: “Mi tía María guardaba bajo la cama, escondio’ con ramas, pitorro en grandes cantidades. Ella no bebía y allá pa’ las Navidades, se cogía una juma<sup>33</sup> con toditas sus amistades<sup>34</sup>”. La noticia, es sobre el hallazgo de 226 galones de ron clandestino dentro de un camión abandonado, el mismo fue hallado gracias a las llamadas de vecinos del barrio El Blanco en Naranjito un municipio del área montañosa. Residentes del área notaron la presencia de vehículos desconocidos en el área y lo reportaron a la policía. Un agente de la policía entrevistado por el autor dijo que el ron tiene un valor de venta al detal de 27,000.00 USD, el policía dijo que este era el mayor cargamento hallado por la policía de Vega Baja. La noticia termina con una cita interesante “Ahora, lo que procede es decomisarlo. ¡Qué desperdicio!, dirán muchos.” Encuentro esa asociación entre la Salsa y el pitorro ya que existen múltiples canciones donde se menciona el clandestino. El autor, realizando su trabajo de reseñar el hallazgo policial, transmite una especie de nostalgia por la perdida del ron decomisado. De nuevo el uso de la palabra ‘pitorro’ no es para referirse a la marca, si no al destilado clandestino, aunque no hay referencias directas a las palabras ‘cultura’ o ‘tradición’, sí menciona lo

---

<sup>33</sup> Estado de embriaguez severo

<sup>34</sup> Ismael Rivera – Feliz Navidad Tico Records – TSLP1404 1975

importante que es para las celebraciones de las navidades: “Así como el fenecido “Sonero Mayor” recoge en su popular canción Tía María, muchos boricuas desde esta época empiezan a prepararse para abastecerse para la Navidad con este ron destilado ilegalmente.”

## **Pepsi Con Pitorro®**

El 4 de diciembre del 2011, ya entrada de lleno la época navideña, El Nuevo Día publicó una noticia en la sección de ‘Negocios’ titulada; “*Pepsi llega con Pitorro*”. El título se explica por si mismo, lado a lado, el nombre de una transnacional de gaseosas al lado de la palabra Pitorro con ‘P’ mayúscula. Este fue básicamente el tipo de cosas que me llamaron la atención bien al inicio de mi investigación, aunque ahora de una nueva forma, en la de una alianza de marcas. Comenta para el periódico, Rubén Marcucci vicepresidente comercial de la compañía, “Los ejecutivos de Pepsi Cola Puerto Rico quisieron aprovechar el auge en el consumo de bebidas en estas fechas para finalmente incursionar en el sector de bebidas alcohólicas, una idea que llevaban acariciando hace algún tiempo y que forma parte de sus planes de crecimiento y diversificación en el mercado local.” El portavoz de la compañía dejó muy claro sus intenciones y como cualquier otra corporación siempre se habla de “*crecimiento y diversificación*”. Es mas bien un anuncio en forma de noticia que describe la incursión táctica de Pepsi en el sector del mercado de las bebidas alcohólicas mediante la presentación de los detalles de la nueva alianza entre el gigante de gaseosas y los jóvenes empresarios dueños de la destilería Coquí. Ahora el ron marca Pitorro sería distribuido dentro de la red de Pepsi en la isla. “En esta época, el consumidor puertorriqueño está más dispuesto a probar ciertas cosas... La idea de traer un producto nuevo es esa, que en este momento que estamos en fiesta, todos empiecen a probar el producto, y gane su participación”. Luego se da una descripción (típico de una nota promocional) del ron marca Pitorro, sus productos y sus precios, que ya hemos leído antes en algunas de las noticias anteriores, “Pitorro es un ron caña elaborado en la destilería Coquí, establecida hace varios años en Mayagüez. Aunque

se produce hace un tiempo, con la incursión de Pepsi Cola Puerto Rico se busca darle mayor alcance en la Isla. El ron estará disponible en tres sabores: blanco, frutas y piña, y se puede tomar solo o mezclado. El precio sugerido de cada botella es de entre \$15 y \$17.”

¿En que consiste exactamente la alianza? No está explicado realmente en la nota, hasta qué punto ellos estén sometidos a Pepsi, tampoco está delimitado en la noticia, ahora la misma posee un nivel de impacto ya que presenta el matrimonio de la corporación global y la pequeña empresa destiladora local y su legitimación por asociación en la esfera legal. En la noticia no se lee nada sobre cultura, ni tradición, ni ron artesanal, todo esta escrito en ‘corporativiano’, se lee en términos de incursionar en el mercado local, el consumidor puertorriqueño, el segmento de productos, de renglones, participación importante entre la competencia y así por el estilo. A diferencia del argumento de los que intentaron legalizar el acto de destilar, de tipo cultural o tradicional de las noticias anteriores, aquí ya el ron marca Pitorro ya es absorbido en la forma de portfolio de productos distribuidos, pasa a ser uno más a ser fagocitado por la corporación.

## **Salsa de Pitorro**

Ya entrado el 2012 y estando en Puerto Rico para realizar el trabajo de campo fue publicada una serie de “artículos” por tres días corridos, sobre un evento nacional de música popular, El Día Nacional de la Salsa, evento celebrado anualmente desde hace treinta años, donde se reúnen miles de fanáticos salseros a festejar su día. Esta vez algunas 20,000 personas se dieron cita al *Hiram Bithorn*, mayor estadio de San Juan, la capital para disfrutar de un día entero de Salsa en vivo. La primera de tres menciones del ron clandestino en este evento por lo menos en la prensa fueron los días 25 y 26 de marzo, en el periódico El Vocero y Primera Hora respectivamente. El evento fue uno particularmente problemático por las condiciones del clima pues llovió mucho ese día. En la primera noticia con el título: “*Desorganización en fiesta salsera*” describió con

aparente lujo de detalles sobre la cantidad de ron clandestino incautada por la policía en la entrada al parque, junto con otros licores, armas de fuego, armas cortantes y drogas. “El Vocero supo que en el registro la seguridad ha ocupado cuchillas, navajas, pitorro y ganchos de ron. Por ello y porque hay solo tres máquinas de detectores de metales se ha demorado la entrada por los seis portones abiertos.” Además de darle una nota negativa responsabilizando a los salseros, no se criticó a los organizadores del evento, quienes abrieron los portones tarde.



Fig. 7 Primera Hora 26 de marzo 2012. Día Nacional de la Salsa / Israel González

Es interesante que se coloque al ron en el mismo nivel de criminalidad que los demás ítems encontrados a las personas, la misma estaba acompañada de una foto que presentaba las armas con armas blancas, drogas, botellas de ron junto y objetos de cuidado del cabello que podían ser utilizadas como armas punzantes. Según el periodista fueron necesarias Dos escuadras de la unidad de Impacto de la Policía Municipal de San Juan que se encontraban en el estadio por si sucedía alguna situación especial. El segundo periódico tituló la noticia de la siguiente forma: “*Incautan armas blancas en el Día Nacional de la Salsa*”, igual mencionó la misma cantidad de objetos y productos encontrados junto con el ron clandestino. “En ese proceso de registro, la seguridad contratada ocupó cuchillas, pitorro, ron, tijeras, peinillas de picos y cortaúñas, entre otros

objetos prohibidos en el evento o que atentaban con la seguridad del público. También intentaron entrar armas de fuego, pero se le dio la oportunidad a sus dueños de dejarlas en los autos.” En esta serie de noticias observamos no solamente una representación negativa del ron clandestino, si no su asociación a las clases sociales populares, al imaginario salsero, grupo que valora al igual que sus intérpretes, el destilado como uno esencial para festejar y compartir.

## **Los Sociólogos y los Psicólogos analizan La Cultura Clandestina**

Ya durante las ultimas dos semanas del año vemos que El Vocero publicó los días 14 y el 19 de diciembre del 2012, una serie ‘especial’ sobre la ‘clandestinidad’ casi como si fuera una entidad que se manifiesta en diversas clases sociales y en formas distintas en la isla. Junto a las dos periodistas que hicieron el reportaje, se utilizaron las opiniones de varias personas incluyendo a dos sociólogos, una psicóloga y el ex secretario de educación. El artículo comienza de la siguiente manera; “La clandestinidad en Puerto Rico se respira en cada rincón, desde las clases sociales acaudaladas, hasta los arrabales, manifestándose en distintas formas, unas más aceptadas que otras, unas ilegales y condenadas por el Sistema de Justicia, otras simplemente actividades que se realizan en forma secreta.” Quizás en el intento de dar un panorama de lo socialmente abarcador de la clandestinidad que “desde las clases sociales acaudaladas, hasta los arrabales<sup>35</sup>”, sería interesante abordar la discusión a través de las clases sociales, pero encuentro problemático utilizar la palabra “arrabal” como categoría, máximo cuando se presenta al arrabal como categoría social en oposición a las clases “acaudaladas”. Las autoras enumeran las distintas formas de clandestinidad: “Van desde las más aceptadas por la sociedad como el juego de la bolita, la piratería de música, películas y artículos, alambiques, carreras de autos clandestinas y evasión contributiva; hasta las más

---

<sup>35</sup> Los arrabales representan el modo principal de residencia de los puertorriqueños pobres de la zona urbana. (Safa, 1980)

condenadas como el tráfico y uso de drogas ilegales, la prostitución y la corrupción”. Me da la impresión de una lista aleatoria de actividades ilegales que practican y consumen personas de toda clase social del planeta, pero las autoras las relacionan directamente a la idiosincrasia del puertorriqueño.

Ahora, el comentario del sociólogo Arnaldo Vera quien da su definición de la clandestinidad, que es la que las autoras utilizan para discurrir por el tema, “como el acto que se realiza fuera del ojo visor del Estado. Las personas tienden a ejecutar distintos tipos de actividades que usualmente están fuera del alcance del sistema estructurado del Estado, pero contrario a lo que muchas personas piensan, para algunos es positiva y para otros es negativa. Para el Estado es algo totalmente negativo” paso seguido, el primer ejemplo a ser discutido es el del ron caña, el cual como hemos visto en casi todas las demás noticias se cataloga, clasifica o se entiende como una actividad ‘cultural’ “Y es que algunas de estas actividades son consideradas hasta estampas culturales, como lo es la elaboración, venta y distribución del ron caña – también conocido como pitorro– específicamente en la época navideña. Tan clandestina es la acción del dueño del alambique como la del consumidor; y ahí recae uno de los mayores problemas que enfrenta esta práctica en la sociedad: cómo erradicar lo ilegal, cuando no se denuncia y se es partícipe.”



Fig. 8, 14 de diciembre 2012. Foto/ El Vocero/Archivo

Encuentro notable que el primer ejemplo sobre clandestinidad a ser abordado sea el del ron, de hecho, que se coloque en un lugar especial al de los demás como la corrupción, evasión contributiva, tráfico y uso de drogas y la prostitución, en una pieza de periodismo investigativo donde se pretenda encontrar los motivos del porqué las personas recurren a realizar actividades clandestinas para generar ingresos adicionales y no como un modo de vida. Encuentro problemático la definición de clandestinidad del sociólogo citado, por que el gobierno como estructura también realiza actos clandestinos fuera del ojo a visor del ciudadano y en una segunda dimensión, existen individuos que trabajan en el gobierno en puestos importantes y actúan en la clandestinidad como individuos, no creo que sea correcto poner todas estas actividades dentro de un cajón homogéneo de la clandestinidad. Si fuéramos hablar de la clandestinidad como un todo, sería una dinámica multi dimensional, que pudiera abarcar muchas cosas, aspectos políticos y sociales mas allá de actividades para generar ingresos que no sean supervisados por el estado.

El próximo reportaje, el día 19 de diciembre focaliza directamente sobre la destilación del ron clandestino con el título de *“Por la libre los alambiques”*. La noticia comienza con una descripción de la agencia gubernamental que está encargada directamente de supervisar, perseguir y fiscalizar los detractores de la ley: “El Negociado de Bebidas Alcohólicas y Licencias del Departamento de Hacienda es el ente encargado de reglamentar y fiscalizar sobre la elaboración del ron caña, sin embargo, desde el 2006 las intervenciones han disminuido a apenas una al año, como mucho, debido a que la división estuvo inmersa en la fiscalización sobre el Impuesto a la Venta y Uso (IVU) y las máquinas ilegales”. En la isla hace algunos años hubo un aumento considerable del uso de máquinas tragamonedas ilegales y esta agencia se concentró en la persecución de estas personas mucho mas que sobre las confidencias sobre los alambiques ilegales. En la noticia se entrevista al agente de rentas internas Audberto Otero, quien indica que para supervisar toda la isla existen solo 60 agentes. Según ese agente la preocupación principal son las condiciones de salubridad ya que el alcohol clandestino es “muy fuerte para el consumo humano” en algunos casos llegando a 198 grados prueba.

El artículo nos da varios datos interesantes como “son industrias familiares, que pueden ser manejadas por una o dos personas”. Por otra parte, las autoras entrevistaron el Capitán de la División de Drogas, Narcóticos y armas ilegales de la policía quien dijo que “indicó que en la época navideña aumentan las confidencias que reciben sobre alambiques. García afirmó, sin embargo, que solo investigan este tipo de querellas entre dos a tres veces al mes, ya que dependen mayormente de la ayuda de la ciudadanía para desarticular esta operación.” Además de esta información, la supuesta serie investigativa no aporta mucho a la discusión además de continuar el camino trillado de la relación de la clandestinidad-criminalidad y la preocupación con la salud de quienes lo toman. Los artículos tenían dos fotos muy interesantes en el primero se observan un equipo de agentes vestidos de camuflaje, armados con rifles automáticos de asalto en lo que parece ser un almacén de ron clandestino, y en el segundo se ven destruyendo dos alambiques y vertiendo su contenido al suelo. Sea o no sea de gran valor el contenido de estas noticias, el valor simbólico de estos titulares en sus grandes letras en negritas configurados con estas fotos, tan solo eso, puede construir o destruir opiniones a favor y contra del ron clandestino, puede añadir mucho a la confusa reputación del mismo. De nuevo es privilegiada la perspectiva de los órganos de seguridad del estado, los agentes de rentas internas y la policía y sobre el parecer, opiniones o visiones de mundo de los destiladores nada, sí podemos decir que existen contradicciones puesto que hay un cierto reconocimiento de su valor y su lugar en el tiempo.



Fig. 9. 19 de diciembre, 2012 Foto/ El Vocero/Archivo

## **Pitorro el alma de la fiesta**

Ya hacia el final del año 2012, se publicó en el Primera Hora una noticia, titulada: *“Pitorro el alma de la fiesta”* que es una reflexión con espíritu festivo, por un autor anónimo donde repasa sus impresiones sobre el ron en la cultura popular navideña, mencionando la importancia del ron en las fiestas, aunque sea un producto ilegal, hace nota de las pocas intervenciones policiales realizadas en años recientes, “El pasado año, la División de Drogas y Alcohol de la región de Bayamón hizo apenas un decomiso en el área de Vega Alta. En el 2011 hizo otro en Toa Baja. El resto de las regiones, excepto Aibonito, que no ofreció sus datos, no hicieron ni un solo arresto o decomiso en los dos pasados años.” Aunque la policía no guarde estadísticas relacionadas con los allanamientos de ron clandestino, según me dijo una investigadora que también pesquisó el tema, una mirada a ojo de pájaro por los archivos digitales nos dan varios casos policiales que fueron ya reseñados aquí. El mismo Jefe de la División de Drogas y Alcohol de San Juan es entrevistado aquí, y quizás influenciado por el espíritu navideño da su opinión al respecto: “Se sigue produciendo de forma clandestina. Es un mercado que sigue existiendo”, continua el jefe, “Pero yo nunca he visto que se encarcele a nadie por eso. Siempre lo que se impone en el tribunal es una multa de entre \$500 a \$1,000. Y también las incautaciones son menos, pero porque ya no se recibe tanta querrela como antes. Es claro y lo sabemos, que se sigue produciendo porque lo vemos por ahí, pero las querellas no fluyen tanto.” Una posición un tanto, inocente, miope, rayando en ignorante e alienado por parte del Jefe, ya que si el hablara con algunas de las esposas de los destiladores clandestinos de antaño, sabría que muchos fueron arrestados y encarcelados y los que podían pagar las fianzas las pagaron. En un subtítulo, “Práctica que se resiste a morir” la autora nota que aunque ya no se produzca caña de azúcar en la isla, reconoce que es de ésta que se produzca la materia prima para el “aguardiente nacional” y menciona la importación de melazas de otras islas para producir el ron.

El autor procede a dar una descripción que debe ser basada en otras opiniones, por que ella misma reconoce que nunca lo ha probado. “Su calidad ha mejorado con el pasar de los años y hasta hay “una empresa mayagüezana que lo fabrica legalmente desde el 2009 siguiendo especificaciones de higiene, salud y por supuesto pago de arbitrios”. Ésta empresa es la Destilería Coquí, que a través de sus 4 años de existencia ha logrado establecerse como una opción casi legitima, casi igual al del ron tipo clandestino dentro de por lo menos la mente de los periodistas, que ves tras vez lo incluyen semánticamente dentro de lo que es cualitativamente el ron clandestino. Incluso se incluye una cita del Teniente García, hablando sobre una intervención hipotética de un productor de ron: “Cuando detienes a alguna persona, no son delincuentes ni nada de eso, es que les gusta producir. Y, ¿qué te dicen? que es un producto que le gusta al puertorriqueño y que se hace para ganar un dinerito extra. Se le advierte que es un delito menos grave y se le orienta, pero sí se entiende como algo cultural”.

La posición del teniente de la policía es hasta benévola, y comprensiva, es solo para hacer un “dinerito extra” incluso la entiende como “algo cultural”. Por otra parte, el autor parafrasea a la ahora vicepresidenta de la Destilería Coquí, María Cristina Morales, que ya conocemos, diciendo que: “logró establecer la marca Pitorro en una fábrica de Mayagüez y hacerlo con “todas las de la ley” (claro, tras aprenderlo de su familia que lo hacía artesanalmente en Humacao) declaró que antes el problema era uno mayormente de seguridad en la medida en que el alcohol es altamente flamable. Un error podía causar una gran explosión con las obvias consecuencias.” Interesante que la representante de la destilería aunque admite algo que no habíamos visto previamente en las demás noticias, sobre la fuente de su conocimiento dice que “lo aprendió de su familia” , sí adoptó una retórica muy similar a la de la representante de Serrallés, quien había sido entrevistada anteriormente, en el tema de las posibilidades de la legalización y reseñado aquí, sobre exactamente el caso de la flamabilidad del alcohol.

Paso seguido, el autor o autora no está identificado en la noticia, vuelve al viejo discurso de la salubridad que está mal articulado, es decir, ¿En donde estriba exactamente el problema de salud, en intoxicaciones, en el alcoholismo o en contaminaciones? o como ella dice: “Después estaba el problema de salud, ya que no había las debidas medidas de

higiene. Agregue a eso que mucha gente curaba el pitorro con carne cruda o heces fecales. *Fuchi*.” Durante la lectura de estas noticias noté que la persona que era entrevistada o el autor de la misma, no poseían un dominio exacto de lo que se estaba comentando, o no investigaron lo suficiente el tema para hablar con propiedad y sí se dejaron influenciar por opiniones. Cuando leí esa oración de encima, me convencí de que esta persona, realmente nunca había hablado con nadie que sacara ron clandestino, ni siquiera un curador amateur de ron, solamente repitió lo que escuchó. El autor intenta hablar luego de la Vice presidenta de la Destiladora Coquí, sobre la cuestión de las condiciones de salud, y para añadir a las preocupaciones de ella, es revivido el viejo mito sobre el uso de las heces fecales para curar el ron.

Cuando se tiene conocimiento de la técnica de destilar el ron y de curarlo, se sabe que las heces fecales no podrán ser usadas en ningún aspecto del proceso, mucho menos para curarlo. El alcohol es un espíritu sumamente sensible a otras sustancias agregadas, si son frutas, jugos, azúcares, mieles de abeja o especias, evidentemente el alcohol adquirirá cualidades (colores, sabores y olores) de estos elementos añadidos ya que las cualidades de estos enriquecen el alcohol. Me preocupa de sobremanera el uso de la interjección *‘fuchi’*<sup>36</sup>, esa palabra muy bien puede ser la máxima expresión de asco que una persona pueda recurrir para enunciar algo, utilizada en una nota que menciona el pitorro como ‘el alma de fiesta’ es al menos contradictorio, al menos que ese sea la finalidad de la noticia. Aun así reconozco la presencia de esa leyenda o mito, que escuché de muchas personas cuando les contaba que haría una investigación sobre el ron clandestino.

Luego el autor pasa a dar sus impresiones sobre los frutos que se pueden utilizar para curar el ron y comenta sobre uno de los aspectos interesantes de algunos curadores que entierran las botellas “Muchos lo entierran para ayudar en ese proceso. La bebida se deja macerar con frutas de toda clases: desde parcha y mangó, hasta acerolas, coco y tamarindo, o con frutos secos como almendras, o más ‘fancy’ como con granos de café. Mientras más tiempo se deja curar, más refinado se volverá el producto.” Luego la ahora vicepresidenta de la destilería comenta que: “eso de enterrarlo era para poder esconderlo de las autoridades cuando se dedicaban a su incautación.” Irónicamente es en este

---

<sup>36</sup> fuchi. interjección. para expresar asco, desagrado o rechazo.

aspecto que se es citado “un experto pitorrero, que habló bajo condición de anonimato para no poner en peligro el pasatiempo que añora y que heredó de un tío, dice que “la humedad de la tierra y la oscuridad en la que queda la botella cuando se le entierra tienen un gran efecto en cómo evoluciona la bebida.”

Por lo que puedo leer, la persona que escribió este artículo, tiene varias ideas generales de cómo se prepara, se macera el ron con frutas, aun así queda en evidencia, por lo que leeremos a continuación que realmente no tiene ningún conocimiento empírico al respecto, al intentar dar una explicación simple y reducida de lo que es el ron, dice: “Se usa una mezcla de alcohol etílico y agua y se destila (calentar el alcohol para separarlo del agua y luego ese vapor se enfría para que vuelva a su estado líquido más concentrado). Así es como se consigue la base. Luego, se “cura” con frutas o cualquier producto que ayude en la fermentación.” Noto un gran confusión al respecto de la fermentación. Según observé y aprendí durante el trabajo de campo, la fermentación tiene lugar antes de la destilación no después, ya que esa es la manera que es obtenido el alcohol del azúcar contenido en la melaza de caña. Lo que ocurre después, con las frutas añadidas, es la fase de maceración del alcohol con frutas para obtener de ellas los sabores y las aromas. Son aspectos básicos que se podrían interpretar de formas negativas y contribuyen a perennizar los mitos que ya conocemos que en base a lo que observé y aprendí, son incorrectos. Aun así se le da un punto final a la noticia con un comentario de Morales (dueña del ron Pitorro): “Como yo lo veo, el ron caña es parte de la tradición puertorriqueña y siempre debe existir al menos una botellita como el coquito, con moderación, claro está, pero siempre ese pedacito de cultura es importante conservarlo.” Interesante el nuevo el manejo de las palabras, tradición y cultura y aunque de manera confusa, la intención de conservarla “*aunque sea un pedacito*”

## **Criminalizando el Clandestino**

El 2012 cerró con varias noticias en una línea criminalizante del ron clandestino, y de la misma forma abrió el 2013. En el mismo periódico que se publicó la nota anterior, se publicó una noticia con el título: “*Ocupan diez galones de ron caña en Canovanas*”. Es descrita la acción llevada a cabo por agentes de la policía de Carolina, donde es diligenciada una orden de arresto a un individuo el cual su identidad no es revelada, de algunos 70 años de edad, en el barrio *La Central* de Canóvanas, en su residencia se ocuparon diez galones de ron caña y un alambique. Aunque muy corta la noticia, no hubo mención de tradiciones, ni cultura, ni nada en esa línea solo que: “El caso fue consultado con la fiscal Pietri, de la Fiscalía de Carolina, y la presentación de cargos quedó pautada para el 10 de enero por violación al código de rentas internas. El agente Félix Benítez, de la División Drogas y Narcóticos de Carolina, se hizo a cargo de la investigación.” Que manera de terminar el año, el hombre fue arrestado luego de un operativo de agentes encubiertos y procesado por la unidad de drogas y narcóticos.

El día siguiente el 1 de enero de 2013, en El Nuevo Día, fue publicada una noticia sobre los mismos hechos, titulada: “*arrestan a septuagenario por vender ron caña*” que básicamente dice exactamente la misma noticia, además de añadir que el hombre le vendió ron a agentes encubiertos. Si miramos estas dos noticias, que aunque narran un mismo evento, y las comparamos con la noticia anterior donde se entrevistó al jefe de la policía, y el habló de “*orientar*” y “*se le dice*” es decir, amonestaciones verbales en el momento de prender a la persona, vemos que eso está totalmente distanciado de esto que le sucede a este hombre de 70 años de edad, que es arrestado en víspera de año nuevo por agentes encubiertos y sorprendido con solo diez galones de ron.

Me parece interesante señalar el nombre del barrio, el mismo es revelado en la noticia, es el barrio La Central, en Canovanas, según nos dice el nombre, al igual que Aguada, hubo una central importante en la región, esta era propiedad de la Fajardo Sugar Company, la cual cerró operaciones en el 1965. (Dietz, 1986) Esto me hace reflexionar en dos cosas: una; la cercanía de las antiguas centrales a la mayoría de los destiladores

con los que conversé y en la resistencia a conversar conmigo que enfrenté por parte de los hombres de los cuales aprendí a destilar ron. Muchas llamadas telefónicas antes de poder conocerlos en persona, muchas más hasta llegar a sus casas y mucho más tiempo para ni siquiera ver el alambique. De estas experiencias hablaré en los próximos capítulos. La posibilidad de que un agente encubierto esté investigando a un destilador es real y sería como vemos en estas noticias. Un arresto público en cualquier contexto, es socialmente fatal para algunas de estas personas, que muchos ante la imposibilidad de poder las multas, pudieran ir a cárcel, o en el mejor de los casos pagar cantidades onerosas de multas y facturas de abogados.

## **Otro Pitorro “Legal”**

La última noticia que reseñaré es del 19 de enero del 2013, titulada: *“Un Pitorro mas suave al paladar... y legal”* La misma trata sobre una nueva destiladora localizada en Jayuya, un pueblo del interior montañoso central, que produce un ron llamado Pito-Rico, que es un neologismo de las palabras ‘pitorro’ y ‘Puerto Rico’ los mismos insisten al igual que los de la Destilería Coquí, que son pitorro legalizado. El ron, que destilado con ayuda económica municipal, es vendido también en distintos sabores como piña, coco y guayaba. El mismo es descrito como uno: “Lejos del pitorro que cada Navidad emerge y que se produce y hasta se vende de forma clandestina en alambiques caseros, el ron producido por Cruz es uno que cumple con los estándares requeridos por las reglamentaciones de las agencias locales y federales.” Continúa diciendo el dueño de la destiladora: “El Pito Rico, explicó, se prepara bajo un ‘estricto’ proceso para llevarlo al porcentaje de alcohol requerido por ley (40%), y a la vez limpiarlo de los químicos que generan la sensación de quemazón en la garganta y estómago y el dolor de cabeza característico de la resaca. Entre los componentes dañinos que le sacan al producto, mencionó acetonas, cloruro, cianuro y etílicos malignos. El pitorro ilegal puede contener hasta un 180% de alcohol.”

Es interesante que él mencione que eliminó, limpió, la sensación de quemazón de la garganta, encontré varias personas que me dijeron “*si no me hinca la garganta, no es ron caña.*”<sup>37</sup> Es interesante que él hace una diferencia entre el ron de alambique y el que es destilado, realmente es el mismo proceso que ocurre dentro de un alambique casero, es el mismo que ocurre en su fábrica, si él saca, es decir destila su alcohol de la melaza de caña de azúcar fermentada, lo hace por medio de un mismo proceso de destilado. “Hay varias diferencias entre el pitorro que se produce en alambiques y el que se produce por medio de destilación, pero la principal es que el de alambiques contiene todos los químicos pesados posibles que salen a través del proceso de destilación. En el destilado, nosotros les quitamos todos los químicos”, comparó. “Al nosotros quitarle todos esos químicos y balancear el alcohol y purificarlo, estamos haciendo un pitorro con el mismo olor, mismo sabor, sin químicos.” De nuevo, sospecho que ellos o no entienden a perfección el proceso de destilación, o nunca han visto un alambique clandestino, por que en esencia sucede lo mismo.

Además de los detalles técnicos sobre la destilación, podemos ver el uso de ciertas palabras como puro, pureza, limpieza, legal y un cierto uso de un discurso técnico-científico. Además de eso, se busca cotidianizar fuera de la temporalidad navideña el uso del ron de ellos. Continúa el comerciante: “Nosotros estamos legalizando el pitorro y trayéndolo a un nuevo nivel, a un nivel más puro, más claro, más agradable, que todo el mundo lo puede obtener y sobre todo que puede romper con la idea de que el pitorro es solo para beberse en Navidad.” Entre otras cosas, pude notar el cambio en el sentido del uso de la palabra “artesanal”, ahora se usa relacionado al ron producido por la destilería y el producido clandestinamente se le llama “casero”, recordemos las noticias iniciales, donde se argumentaba que el ron clandestino era el artesanal, no el producido a pequeña escala. Por otro lado, ellos alegan que están legalizando el pitorro (al igual que los del ron marca Pitorro) trayéndolo a un nivel más puro, más agradable (entiéndase suave), todos esos adjetivos hacen alusión a la salubridad, a la limpieza, a la legalidad de ron, en

---

<sup>37</sup> Conversación personal con Don Santos

esencia el discurso de las grandes corporaciones, que en oposición directa con los rones clandestinos que “queman la garganta”, “que dan resaca” que son impuros e ilegales.

## **Actualidad del Ron Clandestino**

En esta sección, analicé el registro periodístico disponible hasta enero del 2013 en torno del ron clandestino en una serie de noticias publicadas en los periódicos: El Nuevo Día, Primera Hora, y el Vocero. Utilicé las paginas oficiales publicas en internet de los periódicos de mayor circulación en la Isla a través de sus paginas web oficiales. Las noticias cubrieron los años del 2009 al 2013 y fue me posible acompañar varias discusiones principales según mi lectura; la gestión por parte de los representantes por legalizar la destilación del ron por el periodo navideño (pero no su venta) utilizando un discurso de lo “tradicional” y “cultural”, la segunda fue el esfuerzo del alcalde de Aguada por establecer durante las fiestas del Santo Patrón de su pueblo la destilación publica como una tradición y parte de la historia local de su pueblo entrando en un conflicto político a través de varios años con los secretarios de Hacienda y Agricultura del Gobierno Estatal y evidente influencia del ‘establishment’ del ron legal no permitieron que su propuesta floreciera. Otro aspecto presente fue la llegada de las nuevas marcas de ron legal establecidas en Jayuya y Mayagüez, ambas empresas están presentes a través de los 4 años que dura esta mirada y vimos como una de ellas cruzó su camino con el “Alambiquero Mayor” el alcalde de Aguada. Encuentro notable para nuestra investigación este hecho por que tras el esfuerzo del alcalde por destilar públicamente y compartir con sus compueblanos la experiencia de la destilación, la historia y el mismo ron caña, por un conflicto con el secretario de Hacienda pierde el terreno ganado en torno a esta destilación pública y como pudimos notar a través de la cubierta por los medios de comunicación, ya que además de la prensa escrita, llamó la atención de varios canales de televisión. A raíz de esa situación en año próximo entra una marca de ron legal a ocupar el espacio una vez ganado por el ron clandestino de la destilación publica.

En el caso de los dos Representantes, los vimos intentar en varios esfuerzos la legalización que de haber sido aprobada, hubiese legalizado la destilación del ron clandestino para su consumo solo por el periodo navideño. Específicamente, esta propuesta fallida se basó en el argumento del valor cultural del ron clandestino y su ‘senso común’ sobre su copioso consumo y producción durante la época navideña. Ambas propuestas sometidas, legalizarían su producción casera *durante* el periodo navideño, (periodo en el que los trabajos de destilación se detienen) solo para el consumo no para la venta. Paralelo a la discusión sobre los diversos intentos de legalización y reconocimiento del ron clandestino como un valor cultural del puertorriqueño (el cual no fue reconocido por el gobierno), está el notable esfuerzo por el trovador Villanueva de dedicar una producción entera al Ron Caña. Villanueva entre otros artistas que continúan actualizando con sus producciones y presentaciones en vivo mantienen el ron clandestino dentro del imaginario puertorriqueño y reafirmando en su estado clandestino sin la pretensión de la legalización y manteniendo el ron en su estado clandestino como uno de vital importancia como elemento socializador aunque de manera limitada al momento cultural autorizado la hora de las parrandas navideñas.

Por otra parte, vimos el esfuerzo del par de empresas locales que crearon y registraron sendas marcas que evocan y utilizan valores culturales asociados al ron clandestino y otros componentes identitarios y de esta manera introducen, mercadean, venden y entran en un proceso para legitimar sus rones legales dentro del mercado como uno que posee ciertas cualidades históricamente asociadas al ron clandestino, pero cumpliendo “con todas las de la ley” y “limpio de impurezas” y con la repetición de esa dinámica se llega a la noción<sup>38</sup> casi generalizada del “pitorro legalizado”. Pero como vemos constatado en algunas de las noticias, el acto de destilar, poseer y vender ron de forma clandestina continúa siendo criminalizado no solo por los órganos de seguridad que legislan, persiguen investigan y procesan a los destiladores como criminales sino por los medios, por la manera representan, describen, personifican a los destiladores.

---

<sup>38</sup> La noción que el Pitorro ya había sido legalizado, la percibí fruto de decenas de conversaciones informales con diversas personas a través de los 10 meses en la isla.

Las noticias nos trazan una especie de cartografía que si prestamos atención nos identifica lugares y temporalidades particulares, pudimos notar varias cosas. La producción clandestina está localizada en “la montaña”, es decir en el área rural montañosa del interior de la isla. La época fuerte de consumo de ron es durante las navidades, de igual forma las noticias mas importantes fueron durante las navidades con la excepción del evento del Día Nacional de la Salsa, que es en marzo y las fiestas patronales que si bien no son de noviembre a enero, son en octubre y se consideran un preámbulo a la época navideña. Noté un diferencia interesante en las temporalidades, por que si bien el ron clandestino se consume durante la época navideña, el mismo no se destila durante la misma, se destila durante meses antes. Según aprendí durante el trabajo de campo, la época para destilar es (aproximadamente) durante los meses de marzo a octubre ya que son los meses mas calientes y húmedos en la isla, con la necesaria temperatura cálida para que las baticiones fermenten en 7- 10 días, durante los meses navideños demora mucho la etapa de la fermentación y si se destila para producir, es necesario fermentar en el menos tiempo posible, además que es una época festiva, donde se trabaja lo menos posible. Detalle fundamental que de haberlo sabido los representantes a la hora de articular su proyecto de ley, quizás su propuesta hubiese hecho mas sentido. Mínimamente pudimos aprender los diferentes nombres por los que se conoce al ron clandestino, leímos nombres en uso como pitorro y otros en desuso registrados por los antropólogos norte americanos como; pitrinche, lagrimas de monte y lagrimas de mangle entre otros.

Mediante la representación negativa tanto en las imágenes como textualmente de los destiladores ron clandestino continuó esa criminalización que comenzó décadas en el pasado con el periódico El Mundo. El hecho de reportar sobre los arrestos, que van desde los encuentros de locales donde se almacena el ron hasta los propios arrestos de individuos, quienes son localizados públicamente en sus pueblos y barrios y representados como criminales contribuye a actualizar año tras año y de esa forma perennizar esa percepción criminosa del destilador. Por otro lado, en la actualidad, el discurso cultural del ron clandestino impregna y permea casi toda la discusión de la legalización, esfuerzo que en estos años fue mas fuerte con esfuerzos articulados en esa dirección aunque con argumentos no muy bien sustentados. Los diarios continúan

criminalizando, caricaturizando y situando el consumo del ron socialmente en las clases populares de puertorriqueños, en algunos casos utilizando el arrabal como categoría de descripción de los mas pobres.

Pero lo mas interesante es la omnipresencia en las discusiones de noticias recientes es su consumo directamente relacionado y necesario para que las fiestas navideñas estén completas con sus comidas típicas. En las columnas y noticias persisten representaciones y pintorescas y folclóricas de estampas campesinas idealizadas. Entrar en contacto con los destiladores para conocerlos, conversar y aprender de ellos luego de leer todas estas paginas fue un tarea en extremo complicada, delicada y frágil. Su privacidad y anonimato es fundamental, el respeto a eso es esencial. Estaría hablando con personas que viven en una dimensión clandestina, resistencia que es consecuencia de años de toda esa persecución antes vista, donde ser invisible es el secreto a la sobrevivencia. Estas noticias responden el ‘como’ se criminalizó a una clase completa por producir y consumir ron. Evidentemente que la prensa jugó y juega una parte importante aun en ese proceso de criminalización (de forma directa o indirecta, planificada o no) del destilador de ron clandestino, paulatino, sistemático y gradual a través de décadas de proscripción y persecución por parte del gobierno. Este proceso de intervención del estado en la elaboración de licores resultó en la desobediencia colectiva y sistemática mas impresionante que jamás haya visto el gobierno de Puerto Rico. (Picó, 1983)

## Capítulo V. Notas de campo

Cuando aterricé en San Juan, la capital de Puerto Rico el 5 de junio del 2012, mi prioridad fue re-tomar el contacto con los destiladores quienes había conocido en el viaje anterior de pesquisa a Puerto Rico y re-conversar con ellos. Quise ver qué detalles se habían quedado fuera durante las conversaciones sostenidas durante esa pesquisa inicial que realicé durante el primer viaje de campo hecho durante las vacaciones en el 2011 que utilicé para pensar, escribir y presentar mi proyecto de pesquisa ante la banca. Sospeché que quedaron algunas cuestiones e inquietudes profundas que los destiladores quienes entrevisté se reservaron. Detalles en relación al trabajo de destilador, sus reflexiones políticas y existenciales en torno a sus actividades clandestinas. En vista de la data levantada de la bibliografía y los periódicos, necesitaba tiempo para desarrollar una metodología para poder contactar, conocer y establecer la confianza necesaria para que fluyeran las conversaciones.

Hice alrededor de 15 a 20 llamadas por contacto. Algunos de mis contactos originales, ya no estaban más disponibles para conversar, algunos habían cambiado de número telefónico y otros simplemente no estaban respondiendo las llamadas, así que entré en un nuevo proceso de acercamientos a los destiladores, desde cero. Entré bajo la impresión de que por alguna razón, me estaban evitando. Mis nociones sobre la facilidad de hacer contactos estaban lejos de ser accesibles y me pregunté: ¿por qué esa inaccesibilidad? ¿por qué esa distancia? ¿por qué esa invisibilidad? Medité densamente en esas preguntas. Mi noción personal a partir de mi experiencia de vida en las fiestas navideñas era que el acceso al ron clandestino era uno relativamente fácil, ya que circulaba ampliamente en las fiestas, pero nunca había conocido personalmente un destilador. Todos conocían el Ron clandestino hasta muchos conversan libremente sobre sus recetas de maceración, pero noté que el destilador era el gran desconocido.

Tuve que aprovechar la primera oportunidad que surgiera de conocer a un destilador, si surgía, de poder conversar con alguno de ellos, no podía desperdiciar ni una sola gota de oportunidad. En la actualidad, el peligro y el temor de ser arrestado y multado es el mismo que en el pasado. Aun así, finalmente logré contactar (gracias a la

ayuda de muchas personas) y conversar con los destiladores. Conversaciones que sucedieron usualmente sentados en la parte posterior de sus casas, fuera del ojo del vecino y transeúntes casuales luego de destilar ron. Todo se habló en tono de voz serio, calmo, lento, observando a los alrededores y pendientes de que no hubiese nadie escuchando, pero siempre había algún familiar de ellos cerca de nosotros.

La selección de palabras usadas por los destiladores fue notable, el cuidado extremo y tono ejercido no solo con lo que se dice, sino con *como* se dicen las palabras, antes, durante y después del momento de destilar. Percibí que entraba por el portal de la dimensión clandestina del trabajo del destilador. En mi papel de investigador fui un intruso en su mundo clandestino, quizás una visita importuna en su espacio/mundo de trabajo. Causé una disrupción de su orden, entrando no solo en su territorio, sino en su área de conocimiento como destiladores y como residentes de esa dimensión clandestina lo cual constituye su secreto. Una vez comienzan los trabajos, los destiladores tienen una manera particular de comportarse frente a sus intrusos, en este caso permitidos y visitantes negociados, ellos determinan que pudieran ser leales a sus “secreto” (en el sentido de Goffman, 1956). Secreto que pudiera abarcar tanto como los detalles del arte de destilar como los detalles de manejar y mantener una vida clandestina, que pudiera ser igual de difícil, y compleja que el mismo arte de preparar las mieles y finalmente destilar el ron. Podemos ver el trabajo clandestino como una obligación moral para ellos, que debe ser protegida y deben manejadas cuidadosamente las impresiones entre esa comunicación entre ellos y sus invitados como yo protegían su clandestinidad.

Como investigador una de mis metas era estar presente en el momento de la preparación de la batición y durante el proceso de la destilación, observar sus actividades en su momento clandestino, sin interrumpir, digamos su performance como artistas de la destilación, viendo esa actividad, como ciencia y como arte. Sin causar ninguna disrupción, o interrupción y que ellos entraran en un modo defensivo ante mi presencia, ya que dentro de esa dimensión, ellos (los destiladores) actúan bajo ciertas normas morales para no traicionar voluntariamente los secretos de su sociedad clandestina. Ellos en su momento están envueltos emocional e intelectualmente en la destilación, no beben durante la actividad, solo lo necesario para testar la calidad del ron. Toda la actividad de

destilación se realiza bajo circunspección y prudencia sobre todo para cuidar que el producto final sea uno de calidad.

Después de un día de trabajo en el alambique y de terminar de limpiar todo palpé ese temor por ser arrestado de parte de los destiladores, lo percibí por medio del tono de voz cuando el destilador le dijo a su socio: *“mira! baja la voz...”* cuando éste se emocionó y comentó una noticia que escuchó en el radio que siempre estaba prendido mientras trabajábamos en el alambique. La manera de ser de los destiladores y de comportarse cuidadosa y consiente de su entorno me dio una noción clara de la sedimentación de estos miedos pasados a través de varias generaciones de destiladores. Como vimos en las noticias y en las etnografías consideradas anteriormente, el temor a ser arrestado por las autoridades y a ser multado es evidente y justificado. La onerosa multa de 500.00 dólares americanos por cada galón confiscado, es una suma de dinero que ninguno de ellos se puede arriesgar a pagar ya que su realidad socioeconómica es una muy dura y no les permite pagar multas caprichosamente. Si se diera el caso de no poder pagar la multa, hay un mínimo de tres meses en prisión. Las personas que han ido a prisión por esto son las más difíciles de contactar. Un destilador, en un día de trabajo en el alambique puede obtener un mínimo de 3 galones de ron caña puros o sea, que si es sorprendido en el acto por la policía pudiera ser multado por \$1,500 dólares en multas y la destrucción de su alambique, en esta ecuación negativa debemos incluir además de la pérdida inicial en el equipo para destilar, la vergüenza y la estigmatización social que implica el evento de un arresto publico por parte de la policía de sus nombres de ser publicados en la prensa.

En ese sentido, comprendí el nivel de sacrificio, compromiso, dedicación y respeto al arte de destilar ron, sin haber visto todavía en que consistía el trabajo de la destilación, solo escuchándoles reflexionar sobre el tema. Los sacadores arriesgan mucho al incursionar en el mundo de la producción clandestina de ron. Está todo en riesgo; su casa, material y metafísica, su bienestar personal y mental, su tranquilidad y la de sus familiares y de sus socios, además de la vergüenza publica de ser arrestados. Eso justificaba el no recibir mis llamadas, el no querer conversar conmigo o su incomodidad al hacerlo, ya que el riesgo envuelto es monumental. Me preocupé por estas personas, pero dejé que pasara algo de tiempo, después de todo, apenas comenzaba el verano, los

niños estaban de vacaciones, lo que significa viajes familiares a la playa o al campo, niños corriendo por la casa. Todos los entrevistados son padres de familia (algunos ya cuidaban de nietos y sobrinos) quizás estarían mas ocupados en actividades familiares o quizás aprovechando la presencia de los mas jóvenes para hacer mejoras físicas a la casa y hacer trabajo de agricultura y quizás debido a esto no tendrían tiempo para atender al “el muchacho que estudia el ron”. Hago énfasis en esta etapa temprana de gestión de contactos por que cometí el error de asumir que sería una tarea relativamente sencilla el conseguir contactos con los cuales conversar y aprender de ellos.

Uno de los contactos que me acercó al contexto social de los destiladores llegó de manera inesperada mientras pesquisaba en el archivo de la Colección Puertorriqueña en la biblioteca de la Universidad de Puerto Rico. Planifiqué estar dos semanas en ese archivo leyendo todo lo que encontraba sobre la historia de la industria del azúcar, ron, aguardiente, alambiques y mieles antes de irme hacia el interior montañoso. El bibliotecario, familiarizado ya con mi tema, compartió conmigo memorias de su pueblo natal en el centro montañoso de la isla, de su abuelo y su alambique. “*Se ahorca el caballo!*” era el grito de aviso cuando venia la policía y recordó vivamente como gritaban esta frase. Compartió conmigo los recuerdos de su abuelo a caballo vendiendo ron en el pueblo. Su abuelo fue preso por destilar ron caña. Sus tíos, los hermanos de su abuelo, aún viven y me dijo que sería interesante hacer una mesa redonda en su casa con todos sus tíos que rondan los 75-85 años de edad, esa mesa redonda nunca sucedió. Casualmente un profesor que investigaba en el archivo, le comentó algo relacionado sobre el tema al bibliotecario, fuimos presentados y el profesor me ofreció entrar en contacto con su hermana y su madre. Esta señora se convertiría en la segunda persona mayor de 80 años o más con la cual conversé, pero el dicho que dice que detrás (o al lado, o al frente) de cada hombre hay una gran mujer, aplicaría de forma específica a estos hombres que ya estaban muertos. Solo queda la memoria de ellos con sus esposas, en sus hijos y sus nietos de sus hazañas por traer comida a la mesa en un esfuerzo clandestino y maratónico de mejorar sus condiciones de vida.

Estas esposas e hijos, conversaban con cierta vergüenza en sus caras, mientras sus esposos y esposas escuchaban atentamente, a veces privilegiando los detalles usualmente técnicos de las especificaciones del alambique, la manera en que lo ensamblaban, los

materiales, el metal utilizado, las mieles y como se iban a venderlo, a veces solo, a caballo, las interminables horas de trabajo, siempre acompañado de un “*trabajaba bien fuerte, se trasnochaba*”. Solo después de haber visto y entender todo el proceso y la cantidad de trabajo que implica la actividad de la destilación es que pude comprender la mirada perdida de estas mujeres antiguas que aún tienen la memoria de otro Puerto Rico, de otro modo de vida y del sacrificio que se hizo por sobrevivir, por resistir una realidad económica que de no haberse sacrificado y trabajado en el clandestinaje, quizás no hubiesen sobrevivido.

## **En los Llanos Húmedos del Este**

La familia del profesor que conocí en la biblioteca me abrió las puertas de su casa, de sus memorias familiares y las de una pequeña comunidad cerca de la costa, que similar a muchas otras que vimos a través de las noticias y las etnografías antes consideradas en toda la isla, se desarrollaron en la periferia de las tierras de una de las centrales de caña de azúcar mas grande de los llanos húmedos del Este<sup>39</sup>. Luego de conversar con la señora mayor, los vecinos, al enterarse de mi presencia y del por qué de mi visita me fueron a buscar a casa de la señora. Terminé el día hablando de ron clandestino con una familia entera, un maestro de escuela pública retirado y un contratista de construcción. De todas las personas con las que hablé, sus padres o algún familiar cercano destiló ron clandestino y en el caso de uno de ellos todavía destila ron, levantando así interesantes perspectivas del pasado y del presente. Ellos comparten una memoria y una narrativa colectiva que lejos de ser idealizada, es real. Ellas fueron esposas e hijos de trabajadores de la caña en áreas aledañas a la Central Smith<sup>40</sup>, que desde el 1927 devoró toda la tierra cultivable del fértil valle donde comunidades enteras de trabajadores se desparramaron en derredor de la periferia de la propiedad de los dueños ausentistas y ahora lo que queda de la estructura

---

<sup>39</sup> Categoría Geográfica de los Suelos- Geografía de Puerto Rico, Geografía Económica de Puerto Rico- Parte Segunda, Rafael Picó 1964

<sup>40</sup> Nombre ficticio.

de la central está al intemperie, al igual que muchísimas otras en el resto de la isla están en un lento, pero certero paso de descomposición y olvido.

En el caso del maestro retirado, él estaba emocionado por hablar conmigo, me recibió en la entrada de su casa con una gran sonrisa y su esposa muy atenta me trajo una silla para conversar con él. Él estaba sentado en la puerta posterior de su vehículo estacionado al frente de su casa y yo me senté en la silla que trajo su esposa. Me presenté y hablé un poco de lo que quería hacer que era conocer esa “otra parte de la historia del ron en Puerto Rico”, él entendió inmediatamente y como buen maestro me dijo: “Pero dónde dejaste tu lápiz y papel?” rápido fui a la casa de al lado a buscar mi cuaderno y lápiz. Cuando regresé, me preguntó riéndose: “Tu lo que quieres es saber como se hacía el ron *Jíbaro*, el *Nativo*, el *Nuestro*?” En seguida comenzó a narrar como eran los tiempos cuando era un niño, que por la edad 70 años, calculo que fue alrededor de los años 50’s, me habló de lo difícil que fue para su padre, un agricultor que poseía varias cuerdas de terreno, vender sus productos en la plaza del mercado en aquella época en la que él se criaba.

“El placero<sup>41</sup> quería las cosas regaladas, y papá que tenía las manos sagradas para sembrar, se le daban los frutos buenos, pero el placero no compraba, entonces no era negocio sembrar 60 repollos, para que no se los comprarán. El sacaba ron desde siempre y lo añejaba en un barril de madera, eso era algo que no se hacía mucho, le decían ‘*Brandy*’ a ese ron. El *cacharro*,<sup>42</sup> las líneas y la serpentina eran de cobre también, pegaba las uniones con trapos amarrados con harina de maíz, compraba la miel allí en la central, eso era barato, la ponía a fermentar con un poco de sal de fermento, a los siete u ocho días eso ya estaba, y por la noche a sacar ron en el monte, ron superior, bien sazonado mejor que el que se vendía en la época. Así fue que nos ayudó a nosotros, me hice maestro de escuela, trabajé 30 años en el magisterio y ya tu ves”. Durante la conversación el maestro me habló lleno de orgullo por la historia de su padre. Esta conversación con el vecino de la familia original que visité surgió de manera espontánea, por ser vecinos de la familia del profesor y al ser una comunidad pequeña, la noticia de mi visita se propagó de boca a boca. Percibí que la esposa quería también aportar mas

---

<sup>41</sup> Dueño de puesto de ventas en la plaza del agro mercado, feria Agrícola etc.

<sup>42</sup> Otro nombre para alambique

cosas a la conversación, por que se sonreía cuando el maestro retirado se expresaba, pero igual que otras esposas de destiladores que conocí, mantenía silencio al respecto. Me despedí del maestro, ya que las hermanas del profesor que había conocido en la universidad me estaban esperando todos en el carro para ir a conocer al destilador activo. Ésta conversación inesperada me ofreció otros insights en relación a varios aspectos técnicos y sociales y unas categorías que clasifican el ron clandestino como el Jibaro, el Nativo y el Nuestro, categorías en amplio uso sin la ayuda de un aparato publicitario ni mercadológico.

## **Don Segundo**

Continuamos en carro por la carretera principal pero esta vez en dirección hacia la montaña, al interior a la casa de otro vecino de la comunidad, Don Segundo<sup>43</sup>. Su padre, quien en vida fue un trabajador de la caña de la central Smith<sup>44</sup> y además fuera un notorio destilador de ron clandestino en el área. Ahora Segundo ocupa el lugar de su padre en la destilación. Para esta visita, fui acompañado por las dos hermanas mayores del profesor, el esposo de una de ellas que manejó el vehículo y la nieta de 8 años de edad. Nos detuvimos en un *Chinchorro*<sup>45</sup> donde trabaja el hijo del destilador, allí las hermanas del profesor y su esposo preguntaron por Don Segundo para saber si estaba disponible para conocerlo, de nuevo le expliqué a su hijo de manera breve mi pesquisa y él mientras atendía la barbacoa de pinchos de pollo y cerdo frente al negocio, me aseguró que no habría problemas con su padre. En el interior del chinchorro la vellonera tocaba salsa a todo volumen, era sábado justo antes del medio día. Me invitaron a una cerveza y varios minutos mas tarde, camino arriba, llegamos a la casa de Don Segundo, él estaba junto a otros 7-8 hombres en plena faena cimentando un trecho de un camino vecinal en un área rural algo retirada de la carretera principal. Esa entrada daría acceso a un sector donde

---

<sup>43</sup> Nombre ficticio

<sup>44</sup> Nombre ficticio

<sup>45</sup> lugar de venta de bebidas alcohólicas, y de encuentro social, similar al *ventorrillo* descrito anteriormente por Manners, Wolf, Mintz y Padilla en (1956)

hay una serie de casas de difícil acceso. El grupo de hombres estaba trabajando cuando una de las hermanas del profesor los interrumpe y llama a Segundo a toda voz desde la ventana del carro; Segundo al reconocer el vehículo saluda y se acerca y le dicen; “mira que este muchacho esta haciendo un proyecto, tu sabes del pitorro y tu hijo allá abajo en el negocio, nos dijo que pasáramos por aquí” extrañamente, ellos se sintieron en total confianza de simplemente guiar hasta la casa del destilador para que yo lo conociera. Su casa está ubicada en un área rural, semi montañosa, cerca del valle en una especie de frontera entre la zona del valle costero y el las faldas del área montañosa.

Nos bajamos del carro, de nuevo, como a todos las personas anteriores le expliqué brevemente mi trabajo, como pude ya que habían muchas personas alrededor y el ruido de la mezcladora de cemento, y todos gritando pues estaba en medio una construcción. Percibí que Segundo no tenia mucho tiempo y en un momento nos apartamos de los demás, me miró fijamente a los ojos y me dijo: ¿Quieres ver el aparato<sup>46</sup>? La construcción del camino continuó y nosotros dos seguimos para su casa a pie, todos los demás se quedaron afuera. Ahora desde el punto donde nos dejó el carro, conversamos sobre varios aspectos técnicos, desde la mezcla para la batición y de como él le echaba sales específicas a la miel para acelerar el proceso de fermentación, este detalle de las sales era uno que identificaba el ron en esta área, en las otras tres áreas que ya había visitado, los demás destiladores no mencionaron el uso de estas sales para acelerar el proceso de fermentación de la batición. Pude ver los barriles para las baticiones vacíos. Su padre le enseñó a destilar y con el trabajo en la central que no era mucho pero con el apoyo económico que brindaba el ron que vendía mantuvo a sus 14 hijos. Su alambique era uno fina y detalladamente construido en acero inoxidable, poseía un termómetro y una válvula de escape de presión era uno de los alambiques únicos, es decir distinto en construcción que vi.

En esta etapa temprana de la pesquisa ya había visto dos alambiques clandestinos y tengo que confesar que me brillan los ojos cuando veo estas destiladoras, que se funden con su entorno, se visten de camuflaje con lo que rodea y solo emergen cuando son alimentados por la batición y re-animados con la leña. Dado el caso de la construcción del camino ese día, este encuentro fue uno de corta duración. De vuelta al vehículo, él me

---

<sup>46</sup> Otro nombre para alambique

preguntó directamente que iba a hacer con mi investigación, él ya había tenido encuentros cercanos con la policía, según él me narró, al parecer un vecino lo delató y llegó la policía, al momento de la llegada de los agentes, no encontraron nada, no encontraron el alambique y como no tenía ron destilado se fueron sin poder incriminarlo. Me habló de lo que él llamó estar “*caliente*”, según él ocurre cuando uno mismo vende el ron, y si el ron es de buena calidad, los rumores sobre la calidad se propagan vertiginosamente. Percibí inmediatamente su preocupación con mi trabajo y la posibilidad de que se enteraran de su actividad clandestina, a la que le aseguré mi total confidencialidad y el hecho de que ningún nombre real de persona o de lugar sería publicado. Él no iba a destilar por el momento pues está realizando obras de construcción que tenían prioridad a la destilación, pero quedamos en llamarnos para cuando llegara el momento de destilar. Realicé inúmeras llamadas posteriormente, pero nunca pude re-coordinar visitarlo de nuevo.

De regreso en la casa de la señora mayor, la persona con quien originalmente tenía planificado conversar, la visita se convirtió en una especie de reunión familiar con sus hijas y los esposos de ellas y una nieta. Ya sentados en la sala, percibí que la comunicación entre el profesor y su madre había sido mínima en cuanto a los detalles de mi visita. Así que me mantuve al margen escuchando mientras la señora y todos sus hijas y sus esposos y sus nietos se ponían al día y compartían anécdotas de sus vidas a veces relacionadas con las actividades de destilación del fallecido padre y abuelo, todos sentados con las sillas acomodadas en una media luna, con la señora en el centro. La señora me describió de forma básica el alambique, las piezas, la miel, “que se conseguía en la central, era barata, no costaba casi nada, fermentaba la miel y pasó muchas noches sacando<sup>47</sup> ron, muchas malas noches y con eso, nos ayudaba” seguido de un silencio total, en la sala. El silencio de esta señora y el de sus hijos y familiares en este caso significó más que cualquier historia, su rostro envejecido, su mirada directa al pasado quizás repasando todos esos años de sacrificio de la vida familiar por sobrevivir, por hacer un sustento económico adicional.

Conversamos de distintas cosas, fue difícil intentar moderar una conversación grupal de este tipo con todos hablando a la vez, que fue desde actualidad política y las venideras elecciones, La Central, el campo, el ron clandestino y al final una interesante

---

<sup>47</sup> palabra comúnmente usado como sinónimo de ‘destilar’

conversa sobre Elenita de la Santa Montaña, una aparecida católica, que predicó por el área desde el 1908 hasta el 1911. Alegadamente realizó milagros, curaciones y dejó una profecía para Puerto Rico que para algunos devotos ya se cumple. La madre de la señora a quien visité, o sea la abuela de todos los hijos allí presentes, era una devota y conversaban de una forma muy elocuente sobre su obra, su mensaje y sus profecías para Puerto Rico. De Elenita solo queda un libro escrito sobre los testigos de sus obras, el libro Elenita, yo personalmente no tenía la mas mínima idea de Elenita y su culto, culto que proscrito por la iglesia Católica. La iglesia ordenó a través los curas en misa, a quemar sus escritos y unas reliquias en su gruta, que esta localizada en una montaña cercana, pareció como si estuviese en otro Puerto Rico. Cabe mencionar que Elenita condenó el uso del ron. Algo especial de todo este viaje ha sido que he visto lugares remotos de difícil acceso en Puerto Rico que si no fuera por esta circunstancia especial de mi pesquisa mis ojos jamás hubiesen mirado lugares tan bellos, tan transformados por el tiempo y la historia y el humano y el no movimiento del tiempo.

## **En el Llano Costero Del Norte**

Un segundo contacto de un destilador o de un iniciante de destilador al que le llamaré David ficticiamente. David llegó gracias a un colega y compadre que llegó de Nueva York de vacaciones de estudios que es su vecino de su niñez, quien sería uno que se estaría iniciando en los misterios de la destilación. Ese mismo día del mes de julio, pleno verano, en el que fui invitado sería su primera vez sacando ron y simultáneamente sería mi primera vez ante un alambique funcionando, los había visto inactivos, pero verlos en plena función y los destiladores trabajando, es algo realmente interesante. Al momento de llegar ya estaba todo listo, era solo encender la leña. Narrar el proceso de destilación comenzando por el quemador, sería comenzar a mediados del proceso, pero así fue que llegué a conocer el proceso, de una manera no lineal. Esta fue la primera vez que observé destiladores operando un alambique, en vivo. La noche anterior me quedé en casa de mi compadre quien vive en un municipio de la zona montañosa interior de la isla,

necesitaba estar cerca al destilador, por que el trabajo comenzaría a las 6:00 am a destilar y en ese momento mi base estaba en San Juan. Pasé una noche de verano en un área montañosa y fresca con una temperatura regular durante el mes de julio, es 80 grados, cuando en la Capital San Juan está a 105 grados.

Esa noche, conversamos sobre su vecino, David, quien era la persona que nos llevaría donde el destilador. David es un conocido distribuidor de pitorro, un vendedor legitimo de ron clandestino de calidad. El llegó recomendado por su hermano es un cliente satisfecho. Mi amigo me explicó de manera general lo que sabia sobre la persona y lo poco que sabía de su socio a quien llamaré ficticiamente Rafael (el destilador a quien iríamos a conocer) y aunque mi amigo no sabía quien era, también lo conocería mas tarde. El día antes que iríamos a verlos, el destilador, quien no conocía a mi amigo se arrepintió de haber accedido a que yo los conociera por temor que fuera un agente encubierto, un policía, o un informante, por tal motivo desistió de la idea de que los visitara, pero gracias a la credibilidad de mi amigo en su barrio y con el socio del destilador se niveló la balanza a mi favor.

Por fin, David, conocido de mi amigo por años, convenció al tercero a que nos permitiera visitar y observar el proceso de destilación, todo esta discusión ocurrió el día antes de la visita de nosotros. Solo dormí algunas horas hasta las 5am, que era la hora que nos daría tiempo para desayunar y guiar hasta la casa de David y después hasta la casa de Rafael el destilador, y el lugar donde el tiene sus alambiques. Ese día, la mañana llegó con nubes cargadas de lluvias. Llovió temprano, pensé que como el alambique se alimenta de leña, quizás estaría a la intemperie, no seria posible destilar, aun así llegamos al lugar y por fin conocí al socio, que terminó siendo una persona que me ayudaría bastante y mostraría una hospitalidad genuina al permitirme visitarlos varias veces y aprender y observar el proceso de destilación. Llegamos al lugar y era una propiedad amplia pero cerrada. Éramos dos vehículos extraños al área lo suficiente actividad para llamar la atención que no queríamos de vecinos. La casa yacía bajo una tenue llovizna que quizás anunciaba mas lluvia, luego me estacioné donde fui indicado me bajé del vehículo y salí a conocerlos en persona.

Esa mañana temprano, mientras esperamos a que terminara la lluvia, me sentí nervioso, sentí que me escaneaban, que me estudiaban. Luego de que nos presentaran

formalmente, de manera muy gentil me fueron hechas una serie de preguntas las cuales contesté lo mas casual que pude, en términos claros y breves les dije que era “un estudiante haciendo un proyecto sobre el ron en Puerto Rico y que quería también conocer la historia de los sacadores de ron, que no podía hablar de uno sin conocerlos”. El destilador asintió con la cabeza, señal de que aceptó mi breve explicación por mi interés en investigar el tema y paso seguido nos llevó a la antigua casa, aparentemente abandonada que es lugar donde están localizados los alambiques, lugar se destila el ron. Es una estructura invisible y ocluida para el transeúnte normal, que está dentro de su propiedad. La casa estaba siendo lentamente devorada por un bosque secundario y sus arboles y enredaderas. El bosque lleva algunos 40 años en recuperación antes de formar parte de uno de los cañaverales mas grandes de toda la región propiedad de la Central La Promesa<sup>48</sup>. Luego de la salida de los dueños de la central, lentamente el bosque retomó lo que era suyo junto con todo lo que quedaba en el medio, antiguas maquinarias de procesar caña y quizás las antiguas viviendas de los trabajadores. La vieja estructura, antes una pequeña casa del padre, quedaba bajo el camuflaje natural de las enredaderas del bosque. Ya en la sala de la casa donde seria llevada a cabo toda la actividad, comenzó mi iniciación formal en los misterios de la destilación del ron caña.

Fue un momento nuevo, nunca había estado en una situación similar en mi vida. Fui levemente interrogado por Rafael y de la misma forma tenia dos abogados; su socio y mi amigo. “él es mi amigo, y él es hermano de fulano, que es cliente mío” y luego de unos segundos me dijo; “a bueno, ¿Entonces tu quieres aprender a hacer pitorro? ¿Qué es lo que tu quieres saber? ¿Cómo se hace el ron? Pues te voy a explicar...” Y así dio comienzo la clase, paso seguido comenzó a explicarme con detenimiento, dominio de la materia y orgullo las partes del alambique y las funciones de cada una de ellas. Empezó por el *quemador*<sup>49</sup>, que es donde va depositada la batición<sup>50</sup> una vez esta fermentada, y lo que es el *cabezote*<sup>51</sup> con sus conectores, y el *condensador*<sup>52</sup>, para pasar a la *serpentina*<sup>53</sup> y

---

<sup>48</sup> Nombre ficticio

<sup>49</sup> Barril de metal, usualmente con capacidad de 45 galones de liquido, donde es depositada la batición, para ser calentada y destilada.

<sup>50</sup> Solución líquida de melaza de caña de azúcar, agua y en ocasiones frutas y azúcar mascavo.

<sup>51</sup> Una reducción de la tubería de 2” pulgadas que sale del quemador hacia la línea de cobre.

<sup>52</sup> Un contenedor pequeño de metal también, entre el cabezote y la serpentina que crea un vacío en la línea, que condensa y precipita vapores de líquidos mas pesados que el alcohol durante el proceso de destilación, en el condensador quedan líquidos no deseados en el producto final. Este detalle, según observé en las fotos

luego al galón de recolección. Ese alambique, construido de esa forma era el que mas comúnmente vi con materiales similares a los demás. La leña para el fuego, era tomada de paletas de madera del tipo que se utilizan en los almacenes para estibar las cajas de mercancías, las cuales usualmente son tiradas a la basura y no son re-utilizadas por las empresas, aquí son reusadas en el proceso de quema durante la destilación.

Su padre trabajó toda su vida en la central y sacó ron caña para generar un ingreso extra al salario que era devengado en el trabajo agrario en la central. La casa del destilador estaba localizada en tierra de propiedad familiar, originalmente de su padre y sus hermanos, los tíos de Rafael, probablemente de parcelas otorgadas por el gobierno, aunque no lo confirmé. Habían mas de las casitas antiguas de otras familias que migraron o ya murieron, que el bosque ocupaba día por día, minuto a minuto, pulgada a pulgada. Ahora había un gran bosque secundario en pleno desarrollo donde una vez habían cañaverales hasta donde llegaba la vista. El bosque se había tragado ya las casitas antiguas de los familiares, la de su padre quien era trabajador de la caña y sacador de ron también en la época de la central La Promesa<sup>54</sup>.

Luego de las conversaciones sobre los aspectos técnicos del proceso de fermentación y destilación comenzaron los trabajos. Durante la destilación, la conversación fue limitada a cuestiones sobre la intensidad del fuego, la presencia añejada de la humareda estaba tiznada en las paredes de la vieja casa, años de destilación habían pintado las paredes de negro, observé esas marcas en las paredes con la curiosidad de un arqueólogo estudia las pinturas rupestres de una caverna recién descubierta. La tarea de velar por el fuego quedó en manos de David, el también iniciante el cual fue estrictamente supervisado por Rafael. En este caso, los dos alambiques uno al lado de otro, lo que hacia todo mas complejo, “Nunca se le puede quitar los ojos a la llama, tienes que estar pendiente al alambique, tiene que calentar lo suficiente para que la batición hierva, para que comience a evaporar el alcohol, ya que el alcohol hierve primero que el agua al ser este un compuesto mas liviano que el agua, la batición debe hervir lo justo para que comience a evaporar, si la batición recibe calor de más, puede “quemar” el ron,

---

antiguas, no era utilizado en alambiques clandestinos mas antiguos, lo que pudiéramos señalar como una innovación de los destiladores clandestinos modernos lo que garantiza un ron de mejor calidad.

<sup>53</sup> Tubo de cobre en forma de espiral que colocada en un barril de metal o plástico llenos de agua, para enfriar y el vapor del alcohol y condensarlo en su forma liquida.

<sup>54</sup> Nombre ficticio

este saldría con un aspecto oscuro y un aroma a quemado indeseable”. El fuego debería estar bien alimentado mas bien para la distancia que para un momento de furia. Después de casi una hora del quemador recibir llama del fuego, en la salida de la serpentina ya comienza a expeler un vapor blanco y denso que anuncia que ya pronto saldría alcohol. Pasada esa primera etapa de tensión, lo que resta del tiempo es esperar a que comience a destilar, era el momento que el sacador y su socio comenzaban a abrirse a conversar sobre las razones por las cuales ellos sacan ron y las historias tras de esas razones.

Rafael, aunque creció familiarizado con las actividades de destilación de su papá, aprendió a destilar propiamente de su hermano mayor, quien aprendió directamente de su padre. Su hermano llevaba sacando ron algunos 30 años. Al hermano de Rafael al verse obligado a irse de la isla por razones de cuidado de medico de su hija, le abría una ventana de oportunidad para que el pudiera operar el alambique de su hermano y ganarse un dinero adicional, su hijo mayor también se unió a ese grupo que aprendió del Tío, el hermano de Rafael. Este año cumplen 7 años de estar destilando ron regularmente. ¿Que circunstancia especial sucedió en la vida de Rafael que hizo que el contemplara la producción clandestina de ron como una opción de ingreso económico para su familia? En el 2005, Rafael quedó desempleado luego de dedicar mas de 15 años de su vida como empleado en una fabrica de productos farmacéuticos debido al cierre de la misma. Muchas corporaciones extranjeras se fueron de Puerto Rico una vez se les terminaron los subsidios gubernamentales totales de agua, luz e impuestos para operar a consecuencia de una política de desarrollo por invitación fallida, abandonan la isla dejando pueblos enteros desempleados. El caso de la farmacéutica donde ellos trabajaban fue un caso emblemático de esto.

Dentro de la farmacéutica Rafael y David<sup>55</sup> realizaban labores ultra especializadas e irónicamente se vieron sobre cualificados para los requerimientos solicitados por otras empresas en la isla. Fueron de los miles que se vieron obligados a buscar empleos en lo que fuera. Así comenzaron a buscar actividades económicas alternativas para su subsistencia y las de sus familias que como todos los demás entrevistados, son padres de familia y tienen que proveer, las ayudas gubernamentales no dan para vivir día a día. Cabe mencionar que el vinculo que unía a Rafael y a David juntos en esta empresa

clandestina era que habían sido compañeros de trabajo en la empresa privada. Rafael era un “tubero”, la persona que construía y daba mantenimiento a todas las tuberías en la planta física de la farmacéutica era un experto soldador, el mismo había construido su alambique, habría construido y ensamblado a mano todas las partes y soldado todo. Cuando cerró la farmacéutica, no encontraron trabajo en ninguna parte, lo que los llevó a sendas crisis económicas familiares, las cuales debían resolver.

El ron ya comienza a salir por la serpentina del primer alambique, un líquido transparente, de un color azul claro, que fue analizado visualmente por Rafael usando un vaso blanco para ver el contraste del color. Rafael y David le prestaron una atención especial a este primer líquido que salió por la serpentina. Las razones para este color no están del todo claras para ellos, pero saben que no es tomable y que hay que esperar que comience a salir completamente transparente, esa es *la manera* en que les enseñaron. Su teoría sobre el porqué el ron sale de este color recae en el contenido de sal de la miel que es dada al las reses en la ganadería. Varios minutos después, comienza a salir totalmente transparente, inmediatamente es probado por Rafael quien dice: “está bueno, está fuerte” me miraron riéndose, ambos haciendo muecas, gestos faciales y Rafael me ofreció a probar un poco el cual probé sin ningún preámbulo, mientras el alcohol se paseaba por el interior de mi boca, a mi lengua y bajaba por mi garganta por el esófago al estomago, inmediatamente pensé en el primer mito que se esfumó en ese momento, fue que el ron sale de la serpentina caliente, el mismo sale templado, con un aroma a leña y a caña de azúcar y un sabor que secuestra todas las papilas gustativas de la lengua por breves instantes sensación que se replica hasta el esófago y creo que hasta el estomago, marcando lo que algunos le llaman “el camino del fuego”, dejando trazos azucarados atrás. Cuando el segundo alambique comenzó a destilar, de nuevo tuve que volver a probar. Fue el ron mas fuerte, nuevo y transparente que jamás había probado en mi vida hasta ese momento, de un “*aftertaste*” picante y caliente, un olor a caña de azúcar y a leña alucinante, con un sabor fuerte en extremo, esta era la primera vez que probé aguardiente acabada de salir de la serpentina, pensaba que saldría caliente, pero el vapor cuando entra por la serpentina pierde la temperatura al condensarse. Estos sacadores particulares utilizaban galones de plástico para recoger el ron, con un embudo con

algodones dentro, que prevenía que cayera dentro del galón cualquier pajita o partícula, como método sencillo, pero efectivo para mantener el ron limpio.

Durante las 3 horas que duró la destilación, entre observar el fuego y recoger el ron y estar pendiente de los alrededores, se da el momento para distintas conversaciones, reflexiones de personas de los tiempos en la farmacéutica, los hijos, y sobre todo para comentar los acontecimientos de la política diaria, gracias a un radio portátil de baterías que Rafael trajo a la casa, al comenzar la temprano la actividad, la noticia del día entraba junto con el aguacero mañanero y así los quehaceres del Gobernador, la cámara y el senado y el asesinato violento del momento eran discutidos, desmenuzados, analizados y resueltos en esas tres horas y tanto. Todo era hablado en un tono de voz bajo y divagado que denota la conciencia de una actividad clandestina. Todas las preconcepciones, ideas y nociones que tenía en mi mente en torno a lo que era en sí la destilación del ron clandestino, quedaron obliteradas al pasado en segundos de minutos, me veía frente a un proceso real, complejo y concreto ante mis ojos que destruía el mito del destilador precario, violento y gangsteril. Entre otras cosas, Rafael también cultiva orquídeas y pesca cangrejos en la costa para la venta, David es un experto criador de gallos de pelea, ambos realizan varias actividades económicas alternas. Antes de irme, fui obsequiado con una botella de ron recién destilado. Hasta ahora he notado una relación geográfica entre lugares donde existieron previamente centrales azucareras y el destilador. La cercanía a estos lugares es considerable, los destiladores y sus familiares con los que hablé son hijos de trabajadores de la caña, conservan la memoria de esa época, los cañaverales, la zafra, trabajo al sol. Regresé en tres ocasiones mas a destilar con Rafael y David.

## En las Montañas Lluviosas del Oeste

Eugenio y Ramón<sup>56</sup> son dos hermanos que destilan juntos y son vecinos de la misma comunidad rural. Viven en uno de los pueblos rurales de la isla donde el desempleo es rampante, es una zona donde vastas áreas fueron dedicadas al cultivo de Café, Por ejemplo, alguien de las ciudades principales costeras ya sea la capital o del área oeste, no tendría nada que hacer en ese lugar, un viaje desde San Juan sería mínimo 2 horas y 45 minutos. El *cómo* llegué hasta ellos fue una de las experiencias mas interesantes de esta pesquisa. Había entrado en contacto con una primera persona que me llevaría hasta ellos, desde antes de irme para Brasil, a finales del 2011 y por las circunstancias de la época navideña, no había podido llegar hasta este lugar. Acordamos un día para el encuentro y después que manejo hasta el área montañosa y me encuentro con mi contacto, llegamos a su casa y para mi sorpresa, ellos no me estaban esperando. Eugenio y su esposa y su hermano Ramón quien es su vecino, casualmente estaban almorzando en el balcón de la casa e inmediatamente me es dicho que mi visita no era esperada, era esperada las navidades anteriores, realmente estaba tarde por algunos meses. No creo que esto haya sido un problema serio mas allá de la sorpresa de un extraño en su casa, ya que ellos sabían de mi proyecto porque mi contacto les había explicado previamente unos meses atrás.

Me presenté brevemente y les hablé a modo general de la investigación y aceptaron conversar sobre el asunto. Me fueron hechas una serie de preguntas, inicialmente ellos no creyeron que estudiara en Brasil, luego de enseñarles mi tarjeta de identificación universitaria, me creyeron. Me tuve que explicar mucho mas en relación con los demás destiladores, de repente pensé que no me creían absolutamente nada de los que les dije. La persona que me habló de ellos, es muy importante en el área y al igual que en otros ocasiones la credibilidad de mis contactos era puesta en juicio antes de entrar a informaciones mas serias y profundas. La conversación fue muy interesante, me fueron hechas una serie de preguntas muy inteligentes, “¿Qué tu vas a hacer con esa investigación? ¿Cuáles son tus intenciones con esta investigación?” Uno de los hermanos

---

<sup>56</sup> Nombres ficticios

comenzaba a hablar y el otro terminaba, dinámica, que era intercambiada era como si el interlocutor fuera uno y el discurso comenzaba en un lado y terminaba en otro, la esposa se mantenía en la distancia escuchando mientras se mantenía ocupada trabajando en unas pequeñas esculturas. El interrogatorio cruzado, culminó con una prueba, me dieron a probar un ron de ellos destilado recientemente “Te lo *tiene*s que tomar” me dijo uno en tono de broma, pero muy serio a la vez y así lo hice, me lo bebí y continuamos con la conversación. Luego me trajeron mas ron blanco, esta vez con un poco añís. De nuevo, experiencia de catar este otro ron, de otra región de la isla, en una dimensión comparativa, me dio una idea clara y fuerte de la variedad de rones que existe en la isla. Este ron blanco, aromático y fuerte fue excelente.

La conversación continuó y me preguntaron sobre los otros destiladores que había conocido y los alambiques que había visto, les comenté en detalle todo lo que sabia y les mostré algunas de las fotos de los alambiques, ellos observaron y comentaron las similitudes y diferencias de la construcción de los alambiques, instantáneamente, fue palpable el conocimiento, dominio y amor por el arte de destilar. A partir de las fotos, notaban la intensidad del fuego, los materiales, los ángulos de los quemadores, enseguida llovieron las comparaciones y preguntas. Luego me llevaron del balcón de la casa, al patio a ver el alambique de ellos, de nuevo, otro alambique perfectamente camuflageado en su entorno. De manera magistral, me mostraron las distintas partes del alambique en detalle y la función de cada una de las partes. Una parte previa pero esencial del proceso de la destilación es la preparación de la batición, es decir la mezcla de la melaza de caña y agua, en algunos casos es agregada, miel, azúcar, azúcar morena y levadura, luego es puesta a fermentar. Aunque las mieles y las azucares son ingredientes presentes en todos los procesos, todo destilador tiene su receta propia. El proceso de fermentación es fundamental a la calidad y sabor del ron. Hasta ese momento tenia una noción clara de lo que era el proceso de la fermentación según varios textos que leí, para entender los procesos químicos con conlleva, pero ese día ellos tenían una batición en pleno proceso de fermentación, inmediatamente comenzó la clase, o digamos la iniciación.

No siempre dura el mismo tiempo en “*caer*” es decir, en fermentarse completamente la batición, depende de varios factores; de el agua si es de lluvia o de acueducto, la temperatura del ambiente, la calidad de la melaza y si son agregadas otras

cosas aparte de la levadura, como mas azúcar refinada, miel de abejas o frutas. Distintas variaciones en cualquiera de estos aspectos se traduce en diferentes tiempos para que esta batición esté pronta para destilar. Eugenio y Ramón llevan algunos 25 años destilando, han experimentado bastante con las baticiones y lo continúan haciendo. La han hecho de miel de abeja y melaza y combinaciones con azúcar negra y azúcar refinada. Me enseñaron una batición que estaba a punto de caer y así me invitaron a destilar con ellos el fin de semana próximo, ese sería el segundo alambique que vería trabajando.

“Entonces, ¿tu lo que quieres es aprender a sacar pitorro?, ¿tú quieres ser pitorrero?” fue lo que expresaron la pareja de hermanos quienes me aceptaron como su estudiante, luego de mi explicación y mi presentación, les hablé de mis experiencias con los otros sacadores y de mis conversaciones con ellos, les mostré algunas de las fotos de los alambiques que había visto, y las comparamos y comentaron expertamente. No lo había visto de esa forma y hasta que me preguntaron, no me lo había cuestionado. ¿Quería yo aprender a sacar ron también? ¿Quería yo también sumarme a la comunidad clandestina de destiladores de ron caña? Según lo que entendí, por sus preguntas percibían que yo quería hacer un tipo de trabajo científico, medir niveles, cantidades, cualidades y temperaturas. Según fuimos conversando, ellos fueron abriéndose mas a la conversación. Les pregunté por qué habían comenzado a destilar, para entender un poco sus circunstancias y quien le había enseñado. Originalmente la persona a quien ellos conocían y que sabía como destilar era el padre de su esposa y el *“se llevó todo lo que sabia para la tumba”*. Todo quedó acordado, la semana después los vería trabajando.

## La Segunda visita las Montañas Lluviosas del Oeste

Este día sería un día importante, ya que los acompañaría a destilar. Mientras me preparaba para salir al día acordado, conversaba con mi compañera sobre la posibilidad de que me acompañara para esta visita, para que así ella pudiera compartir con la esposa de Eugenio. En ese mismo instante recibí una llamada de Eugenio, sumamente incomodado y ansioso preguntándome si yo era un policía, o algo, por que su esposa tuvo un sueño donde la noche anterior llegó la policía a su casa y le confiscaron todo. Me volvió a insistir por segunda vez en lo mismo y le di mi palabra de honor y les aseguré que no tendrían problemas con la ley, así quedaron tranquilos. Momentos como este se repitieron varias veces durante estas primeros encuentros con los destiladores. Esta vez participé totalmente del proceso de destilar. Ramón me dijo que yo tendría que hacer todo, que sería mi iniciación, se reían mientras decían eso, sería un aprendiz de destilador. Afortunadamente mi compañera se integró a las actividades y fue ella quien probó el primer ron que salió por la serpentina que fue destilado para sorpresa de todos ellos, esto nos ganó la confianza de la familia.

Al momento de nuestra llegada ellos habían preparado todo, el alambique limpio y ensamblado, la leña cortada, solo había que filtrar la batición de cosas que le pudieran haber caído durante el proceso de la fermentación ya que el barril de plástico donde esta la batición esta al aire libre. Toda la levadura estaba precipitada en el fondo del barril. Esa levadura “muerta” en el fondo, era llamada el “asiento”, una parte de esa levadura muerta es guardada para la próxima batición y así era pasada de batición en batición elementos de la misma levadura, que eran acrecentados con levadura nueva cuando eran puestas a fermentar. Durante todo el proceso el chiste era que yo “tenia cara de agente-guardia-policia”. Me tenia que reír, en realidad éramos completos extraños con conocidos entre medio, no nos conocíamos, entré en un lento, delicado y cuidadoso proceso de conocerlos y que ellos me conozcan a mí. Aprecié su oportunidad de aprender y de trabajar junto a ellos. Luego de ponerle leña debajo de el quemador y comenzar el fuego a quemar constantemente, fue cuestión de sentarse a conversar e ir conociendo a mis maestros en el arte. El dúo de hermanos trabajan en prácticamente todo, construcción, electricidad y algo de agricultura pero además de esto son expertos artesanos.

Sentados afuera de la pequeña y acogedora casa donde estaba el alambique pero pendientes a el fuego y escuchando los sonidos producidos por el alambique, me relató como fue que él se aproximó a sacar ron. Eugenio durante su juventud era consumidor de ron y se interesó por su destilación por pura curiosidad, ya él conocía la historia de vida de su suegro, pero no fue su suegro quien le enseñó a él. Algunos 30 años atrás, él conocía una persona que él sabía que sacaba ron y él le preguntó que si podía aprender con él, el hombre le respondió que tenía que poner todos las piezas para hacer el alambique y los ingredientes para la primera batición y se dividían el ron destilado, él accedió y así fue que el se inició. Le tomó mucho tiempo y varias destilaciones para aprender y perfeccionar su técnica para llegar a un punto aceptable de calidad para poder vender el ron. Continuó produciendo para devengar una ganancia adicional al trabajo temporal en una fabrica de pescado en la costa. Varios años después la fabrica de pescado, en una situación similar a la farmacéutica con Rafael y David, cerró operaciones y él dependió por varios años del destilado y sus otras actividades económicas subsidiarias, realizó trabajos de diferentes tipos, electricidad, construcción y agricultura. Ya entrada la tarde y varias catas del ron, me fueron explicando varias cosas como la el alcoholismo del padre de su esposa, y de cómo se afectó su salud por el abuso del alcohol, llevándose a la tumba sus técnicas de destilación, su secreto. Esa tarde antes de irme, fui obsequiado también una botella de ron, recién destilado. Afortunadamente, regresaría a visitarlos varias veces mas.

## **Hacia el interior de Las Montañas Lluviosas del Oeste**

A mediados del verano del 2012, ubicado en algún lugar de las montañas del interior tuve una conversación informal con un vecino me hablaron de un señor mayor, que vivía en el campo que coleccionaba botellas antiguas y que sabía “*hacer ron*”. Pensé que era una buena pista a seguir y que aunque fuera una persona mayor de edad, debería conocer o quizás me llevaría a varios de los destiladores de ese pueblo. La persona que me conocía me llevó a su casa y me lo presentó. El señor, a quien llamaré Don José, vivía

en un área remota hacia el interior, luego de una serie de montañas se encuentra un amplio valle, donde algunos 60 años atrás existió una central de caña de azúcar a la que llamaré ficticiamente '*Central La Colonia*', en un lugar tan montañoso y difícil de llegar, que percibo que en el 2013, nadie se sospecharía que allí existió una central azucarera, que en comparación con la extensión de terreno que ocupaban las demás, era pequeña. Fuimos todo el camino conversando con mi contacto y de sus impresiones sobre el ron en general, el ron clandestino y compartiendo anécdotas de sus viajes por Latinoamérica algunos años atrás y su experiencias tomando licores tradicionales allá y su interesante teoría sobre las raíces indígenas de la confección de licores en las Américas, particularmente aquellos confeccionados con maíz y tubérculos.

Las actividades de esta central azucarera comenzaron en el 1911 y terminaron en el año 1949, sus maquinarias fueron vendidas en Haití para fundar otra central azucarera allá. En esa antigua central también hubo una destiladora legal, con su ron que llevaba el mismo nombre de la Central. Aun permanecen las ruinas allí, algunos de sus edificios están en pie. Localizar centrales o ingenios antiguos es relativamente sencillo, una vez uno llegue al área es escanear el horizonte buscando las chimeneas que se extienden de la tierra al cielo como antenas, como antiguos y desgastados obeliscos egipcios que nos dicen que ahí en ese lugar alguna vez vivió otra civilización, con otros modos de vida. Por alguna razón la chimenea de esa central fue destruida, las hierbas altas del valle impiden encontrar algunos de los edificios, si uno no va con alguien, difícilmente encuentra las ruinas. Interesantemente, que uno de los edificios que esta en pie, era donde se localizaba la destiladora.

Su padre fue un trabajador de "*La Colonia*" y destilador durante muchos años. El hombre de algunos 65 tantos años o mas, compartió conmigo varias anécdotas de esa época donde la producción de la central dominaba totalmente la vida de esa población. Según él me narró, su padre sacaba ron durante todo el año y se iba en su caballo a vender el ron a diferentes puntos del campo, incluyendo a policías insulares que eran sus clientes. Su padre era el proveedor de ron clandestino del legendario burdel de Toña la Negra en la ciudad sureña de Ponce. Él le vendía cientos de galones anuales a ella. Este destilador tenía varios alambiques trabajando simultáneamente. Me narró como trabajaba por 4 meses al año solo para Toña a finales de los años '50. Según Don José me contó;

“Mi papá tenía una yegua que la llamaba ‘Volantona’, se iba con dos candungos<sup>57</sup> de ron, para el pueblo a vender ron donde está “De aquí no me voy” una tienda, rural o ventorrillo, que era el punto de vender ron, algunos días, en el pueblo habían dos policías, se enganchaban detrás en dos caballos bien grandes que tenían ellos, unos clase de caballos bien grandes y la yegua del viejo los pasaba por la piedra<sup>58</sup>, él se iba a galope, en el monte el venia y se paraba y los esperaba y era para beber ron con los guardias. Mi hija dibuja, quiero que me pinte esa escena, la de mi papa a caballo y los guardias persiguiéndolo y después ellos bebiendo ron debajo del palo.”

Continúa su narración Don José; “Con todo y eso, hay gente que prefiere el pitorro, con tanto ron bueno que hay por ahí...Papi sabia, sabia como hacerlo, cuando el viejo le vendía a Isabel La Negra”. Su padre trabajaba por cuatro o cinco, meses tenía muchas botellas de cristal guardadas para re-usarlas cuando las necesitara. “¿Tú sabes esas guagüitas bien viejas Tornado? En una de esas mismas guaguas venia *Manolín* a llevarse el ron, *Manolín* era la mano derecha de Toña. Yo veía bajar esa guagua, eso fue en el ’58 todavía ellos enviaban ron para allá (para el burdel). A ella la mataron y en los 60’s y 70’s en su negocio, lo movió como tres veces. Cerca de donde es el museo de Ponce. Años después estábamos pescando y nos encontramos con los restos de un edificio que tenía muchos cuartos pequeños, como cubículos y un amigo me dijo que ese era el antiguo edificio del burdel, de Toña la Negra, en la misma orilla del río. Papi tenía tres negocios de ron, cuando se iba en la yegua con los guardias, el negocio y el de toña la negra, además mi abuela tenía un negocio y también vendía ron allí.”

El recuerda vivamente como era que construían los alambiques en esa época, con partes y conexiones de las líneas en bambú. El condensador era hecho en bambú, ellos conectaban el tubo de cobre al bambú en una especie de híbrido de materiales con los materiales que tenían accesibles. También se le ponía una pasta hecha de harina de maíz y agua que mantenía todo sellado sin escapes. A pesar de esos detalles, el alambique de su padre tenía un reloj para medir la presión del quemador lo que denota que él intentaba producir, un ron con una calidad o cualidad similar siempre, tenía una receta fija. Este señor que vive de la agricultura de su finca, es un arqueólogo autodidacta, el identifica

---

<sup>57</sup> Envases medianos de metal, usados para guardar latas, reusados para transportar líquidos.

<sup>58</sup> Frase popular que significa ‘ganar la carrera’

lugares donde hubieron casas antiguas cuando encuentra los cimientos y usando una antena de carro de metal, localiza donde era la letrina y va tanteando hasta cuando encuentra el vidrio, ya que antiguamente según sus hallazgos, se depositaban las botellas de vidrio en las letrinas, de esta forma ha recolectado una extensa colección de botellas antiguas, de probablemente miles de botellas, las cuales orgullosamente me enseñó y por supuesto gran parte de ellas son de los ya desaparecidos rones legales de Puerto Rico, rones que ya nadie recuerda, nombres que ya no significan nada para nadie, logomarcas que ya no tienen simbolismo vigente.

Hay una diferencia significativa en leer sobre los rones que ya no están, ver sus afiches y anuncios antiguos que ahora ver sus botellas, hay algo que emana de esos materiales. Si existe alguna forma de viajar en el tiempo es a través de materiales antiguos. Estuve ante cientos de botellas de mas de 60-70 años de edad que nos iluminan sobre la diversidad de rones en el pasado. Al día de hoy no existen ni la mitad, ni una cuarta parte de rones que existían hace 60 años. Vemos también el esfuerzo por los destiladores en destilar un ron de buena calidad, para sus clientes aunque con instrumentos relativamente precarios lo cual denota la creatividad e inventiva de los destiladores. Además de esto, confirmamos varios de los relatos vistos en las noticias y en las etnografías donde vemos a policías comprando y consumiendo ron clandestino.

### **La tercera visita a las montañas lluviosas del oeste: preparando la batición**

Esa mañana de noviembre, me perdí en el camino a casa de Eugenio, llegué ese día tarde, se me pasó la entrada hacia el barrio de los dos hermanos y dada la vegetación abundante se me hizo difícil recordar la entrada a su casa. Hice la ruta desde la costa oeste de la isla subiendo por las montañas, la vegetación va poco a poco de leve a densa y de poblado a despoblado, de cafetales a bosque. Él me había citado para eso de las 9:30 am y llegué algunos 20 minutos tarde, como todo buen maestro me cobró seriamente los

20 minutos de tardanza. De manera directa y seria me pidió que limpiara los cubos para el agua que utilizaríamos para transportar la miel a lo que procedí inmediatamente. Le pedí que me diera unos paños y el jabón y me acuclillé frente a la toma de agua y procedí a lavar los cubos donde depositaríamos la melaza para la batición cuidadosamente. Había estado en situaciones similares donde un maestro evalúa un prospecto estudiante y le asigna cierta tarea para medir las actitudes del aspirante, pensé para mi mismo; si quieres aprender debes empezar por lo mas simple que seria limpiar y preparar los cubos y demostrar la actitud correcta. Recordé cuando en la primera entrevista que se tornó interrogatorio por parte de ellos, él me había preguntado si yo quería ser un pitorrero, con mis acciones respondí afirmativamente a esa pregunta, estaba dispuesto. Mientras lavaba el ultimo cubo, le pregunté; ¿qué harías si yo te decía que ‘no’ a lavar los cubos? A lo que me contestó, “Pues no te enseñaba nada, me metía para dentro de la casa, te dejaba solo ahí”.

Habíamos acordado previamente ir a comprar la miel juntos en mi carro, pues el suyo estaba defectuoso, iríamos hacia el próximo pueblo en dirección al Este a comprarla en un centro agrícola. La melaza es vendida sin problema alguno a cualquier persona. Este era un centro agrícola que él conocía muy bien, justo antes de irnos de la casa, llegó Ramón, su hermano con mas cubos, ya que él quería también comprar miel para el destilar ron por que necesitaba el dinero extra. El camino seria algunos 40-45 minutos, así que salimos en mi carro por el camino yo manejaba y como todos los viajes en carro, siempre hay conversaciones interesantes. Particularmente esto fue la segunda semana de noviembre justo después de las elecciones.

Los ánimos de la gente, particularmente los pueblos del interior montañoso donde me estaba hospedando estaban aun caldeados por el tumulto político de las elecciones y el animo de mis maestros evidentemente no era la excepción. La campaña política por la gobernación del 2012 fue una particularmente reñida, el nuevo gobernador electo del Partido Popular Democrático solo ganó por 1% del electorado. Demostraciones en masa de ambos partidos a menudo terminaban en hechos violentos entre los partidarios quienes median fuerza por las alcaldías locales haciendo caravanas de cientos de carros que eran destripados de sus tuberías silenciadoras para hacer ruido y hacían los infames ‘burnouts’ acción que consiste en acelerar el vehículo detenido en seco accionando el mecanismo

del freno en el mismo lugar mientras las gomas traseras continúan en marcha haciéndolas trizas y humo. Estas caravanas eran acompañadas por vehículos 4x4 con poderosos equipos de alto parlantes que tocan constantemente el slogan del partido político. Fue un caos total con hedor a llantas quemadas, ese fue el espectáculo a ver todos los fines de semana por dos meses hasta el mismo día de las elecciones. Se puede decir que este era el espíritu general de la isla entera. Era imposible estar en un espacio con estos hombres y que no se respirara esa tensión política que ya se disipaba luego del evento de las elecciones. No era necesario preguntarles de qué partido político eran, para mi era evidente. Mas su descontento por la situación política actual era al punto de la indiferencia, ya que dejaron en blanco las papeletas para el candidato de la gobernación.

De regreso a la casa por primera vez, me permitieron filmar todo y grabar el audio para poder repasar todo el proceso de la batición luego con mas calma, me dijeron que yo iba a hacer todo. Eugenio me acompañó todo el tiempo dictándome instrucciones sobre las cantidades y que exactamente que hacer, cuando y como. Estuvieron pendientes a todos los detalles. Su esposa observaba desde la puerta trasera de su casa. Ramón colaboraba en la instrucción también acentuando detalles de los procesos. La miel que compramos, no tenia la viscosidad normal, era mas fina, mas liviana, es decir la consistencia aun mas liquida, “realmente no es de buena calidad, antes cuando se caía en el piso, duraba meses en borrarse la mancha”. La miel, se mezclaba muy rápido con el agua, según ellos hay una relación directa entre viscosidad y la cantidad de alcohol que dará esa batición, demora mas en *caer*, es decir en fermentarse. Los comentarios sobre la calidad de la miel cruzan el espectro entero de las opiniones de todos los sacadores. Ese día Eugenio me miró y me dijo; “realmente, no es de buena calidad la miel, esta muy aguada”, la nostalgia por la calidad de la miel en el pasado era evidente, es una especie de indicador sobre el estado de las cosas en general, al contrario de época anteriores donde la melaza provenía directamente de centrales de la región del destilador, en la actualidad es casi imposible determinar la procedencia de la melaza. Usualmente, las conversaciones comenzaban por ahí.

Sus comentarios sobre “*la miel de antes*” fueron particularmente significativos. Para estos hombres mayores, que están entrados en sus 60’s, la miel de antes, (es decir la melaza), pudo haber sido la de afinales los años 80’s cuando todavía en el área oeste

quedaban una o dos centrales en operación. Para ellos, la diferencia en calidad es todavía mayor por que tuvieron acceso a una calidad superior, directa de la fuente. Recordemos que para ellos, los destiladores, la materia prima para sacar el ron, *la melaza*, era obtenida fácilmente en el pasado debido a que era en las centrales mismas que procesaban caña y refinaban azúcar, el sub producto, residuo de esa actividad azucarera es precisamente *Miel de Purga*, las mieles finales, con eso es que destilaba el ron desde el principio, centrales que eran localizadas relativamente cerca del destilador. Estas mieles destinadas al ganado pueden haber sido procesadas una, dos y hasta tres veces, dejando mieles de segunda y tercera calidad. Entendí que hay una relación entre la viscosidad y la cantidad de veces que ha sido procesada esa miel, la miel que se usa en la actualidad. Una ausencia total de producción de caña de azúcar en la isla significa que lo única miel disponible que entra a la isla es la de la calidad utilizada por los ganaderos para alimentar las reses. Por eso, se adquiere en los centros agrícolas que venden productos para los ganaderos. Los productores de ron industrial de la isla importan sus mieles directamente de otros países, especialmente Republica Dominicana y Brasil. Aun teniendo esa calidad de mieles, digamos inferior, los destiladores han mejorado sus equipos de destilación considerablemente, mejorando la técnica. Se mantienen buscando formas de mejorar la miel añadiéndole azúcar.

Antes de comenzar a preparar la batición, me pidieron que me cambiara la camisa para que no se me manchara con la melaza, Eugenio insistió que me cambiara la camisa y me prestó una de sus camisas de trabajo, la cual me puse antes de comenzar. Siguiendo las instrucciones de ellos, vacié las dos pailas de melaza que es un liquido oscuro y viscoso en un barril metálico grande y procedí a mesclar la miel con 5 pailas de agua de lluvia utilizando mis manos, por que Eugenio insistía en que debía sentir al tacto la viscosidad y que no hubiera miel asentada en el fondo sin mezclarse con el agua. A indicación de mis maestros, tenia que batir la mezcla con la mano, tuve que introducir mi mano completa en el barril y realmente entender lo que el indicaba, había una gran cantidad de melaza en el fondo del barril que aun no se mezclaba con el agua, continué agitándola hasta llegar al punto en que era todo homogéneo en color marrón oscuro y tacto. “Cómo va eso? toca el fondo! tócale el fondo, que esté bien diluida, le llegas al

fondo?” Me preguntó Ramón. “Él necesita saber todos los detalles, necesita mucha práctica, dijo Eugenio”.

No podía asentarse en el fondo miel sin ser mezclada con el agua. Mientras hacíamos todo esto ellos me preguntaban por los demás destiladores con los que conversé. “fuiste allá a Cabo Rojo? Al alambique ibas a ver, hablaste con el señor? A lo que contesté, sí, hablé con él en su casa, pero ya él no está sacando ron, tiene mucho todavía destilado en la casa, -se preparó bien entonces, sacó a principio de año José, dijo Ramón.” Esta ocasión con Eugenio y Ramón se dio a finales de noviembre, en esa época ya comienza a enfriar en la montaña, las temperaturas frescas del invierno caribeño, indican la proximidad de las navidades, causan que el proceso de fermentar demore mucho tiempo mas que en la temporada caliente y húmeda, usualmente los destiladores detienen los trabajos de destilación cuando comienzan a enfriar los días.

El próximo paso era añadirle la levadura en polvo, no sin antes mezclar la levadura con un poco con agua tibia para activarla. Constantemente Eugenio verbalizaba la importancia de aprovechar toda la miel; “En esto no se puede perder ni una gota, ni de la miel, ni del producto final”, me dijo Eugenio, instantáneamente, la mezcla entera comenzó a tornarse efervescente y a emitir un fuerte aroma, lo que indicaba que ya comenzaba el lento proceso de la fermentación, las bacterias de la levadura comenzarían a devorar el azúcar de la melaza y así se comenzaría a producir el alcohol. “Esta es la levadura que se utiliza para hacer crecer la masa de el pan José, rápido que le añades la levadura, el olor cambia, te das cuenta? me dijo Eugenio.” Continué agitando la mezcla por unos instantes mas hasta finalmente dejarla en reposo para que ocurriera el proceso químico. “La levadura le da mucho sabor, si le echas mucho, le puede cambiar el sabor al ron.” La esposa de Ramón se integró por momentos a las actividades como fotógrafa documentando todo el proceso, después se concentró en sus esculturas de barro.

Eugenio y Ramón debatían si agregarle algunas frutas a modo de experimento, a una de las dos baticiones para añadirle mas azúcar y en la casa de Ramón había un árbol de Jaguas<sup>59</sup> fruta usada comúnmente en la isla para remedios caseros. “Qué quieres hacer José? Me preguntaron, a lo que contesté, no sé ustedes son mis maestros” y así fuimos a la finca de Ramón a buscar las Jaguas para agregárselas a la batición. Regresamos de la

---

<sup>59</sup> Genipa Americana

finca con dos cubos llenos de jaguas y cortamos todas las Jaguas que teníamos y se las echamos a las baticiones. Un momento en el que Eugenio aprovecha para recapitular el proceso y me pregunta; “José, resumen, ¿Qué tú hiciste, aquí, ahora?” a lo que le contesté en manera cronológica; le echamos 2 pailas de miel, 5 pailas de agua, las batimos, le echamos una taza de la levadura, las batimos, les echamos las jaguas a una de ellas y las dejamos listas para fermentar, aprovechamos todo.” A lo que Eugenio me contestó “Recuerda que como la materia prima es tan escasa, hay que aprovecharlo todo, mira los resultados, como siendo dos baticiones similares tiene dos formas de reacción a la levadura diferentes, recuerda que hicimos el proceso diferente, esta tiene las jaguas, y aquella solo miel y agua percibes el olor? Ahora hay que esperar hasta que baje la efervescencia, cuando regreses a destilar la semana que viene, la vas a ver cuando la levadura consume todo el azúcar y baja el nivel, al contrario de ahora que subió de manera efervescente”. Observamos en conjunto como la composición de la solución de la miel con el agua cambió frente a nuestros ojos, burbujas comienzan a salir casi instantáneamente lo que indica la activación de la levadura y su consumo del azúcar de la mezcla.

Luego continuamos la conversación dentro de la casa, ya era cerca de la hora del almuerzo y todos sentados a la mesa repasamos los detalles de la preparación de la batición y regresamos a varias dudas que tenía. Su esposa había preparado el almuerzo y mientras comíamos, me narró una anécdota de como algunas personas destilaban el ron adaptando una olla de presión con una pequeña serpentina de cobre a la tapa de la olla, “Eso no da para nada, no es costo efectivo, no se le saca ni una caneca, quizás te sirva para aprender el proceso, pero para vender no sirve” dijo Eugenio, volvimos a discusiones algo exploratorias y reflexivas sobre la calidad de la miel que habíamos utilizados para preparar y sobre la calidad de su ron preocupados con el resultado del proceso de la fermentación, en esos instantes comenzó a entrar en toda la casa el aroma de la batición fermentándose.

El orgullo sobre su producto destilado, su ron, contrasta con las cualidades que se encuentran en el mercado clandestino. Fue evidente en esta conversación cuando Eugenio me dijo; “Yo te enseñé a ti lo que yo hago, te dije todo, no te escondí nada, yo no rebajo mi ron con agua”, ante la noción algo generalizada de hacer dos galones de ron de uno

puro, agregándole agua para que rinda mas ganancia, practica que algunas personas encuentran común. Eugenio criticó eso, por que no es alto el contenido alcohólico y al aguarlo pierde mucha de la fuerza original del ron. “Por eso es que no te puedo vender en botellas plásticas, por que el plástico no lo aguanta, como lo voy a rebajar si está bueno? Tu lo mejoras si está *flojo* (nivel alcohólico bajo), le echas jugo, frutas, azúcar, miel o cosas así para mejorarlo”. Yo no lo vendo curado, yo lo vendo puro, pero si quisiera lo haría pero me quedaría como lo que gente tiene por ahí, le echas miel, le echas frutas, especias y cositas así”. Eugenio y Ramón le dan prioridad y atención especial a la calidad de su ron, en su estado blanco, es decir casi puro, lo que preparen las personas a quien su intermediario le vendía pues es asunto de gustos de las personas, pero no estaba de acuerdo a que se “rebajara” para obtener mas producto. Los visité una vez mas, para destilar esa batición que preparé junto a ellos.

## **De vuelta al Llano Costanero del Norte**

Rafael y David se mantuvieron ocupados destilando durante casi toda la primavera, el verano y entrado el otoño. No pude acompañarlos todas las veces a destilar debido a la distancia, ya que desde donde me localicé queda a algunas dos horas de viaje en carro, pero cuando fue posible los visité y me integré a sus actividades, ya sea destilando, arreglando el techo de la casa antigua donde estaban los alambiques y en carácter de cliente de compra de ron. Ya a mediados de noviembre, cuando las fiestas de navidad estaban cerca le compré a David algunos 5 galones de pitorro de Guanábana curados para llevarlos a algunas fiestas a las cuales fui invitado. Ya para la segunda vez que destilamos en agosto me había integrado a las actividades, los asistí en picar la leña, en velar el fuego e ir recogiendo el ron según salía por la serpentina.

Se acercó la hora cero de las elecciones y la conversaciones inevitablemente giraron en torno a la carrera de los candidatos por la gobernación. Al igual que con los demás destiladores y los barrios donde viven, la carrera política tornó toda la pesquisa mas complicada, ya que si algún vecino se enteraba de las actividades y era de un partido

opositor podían haber problemas de llamadas anónimas a la policía. Además de eso la actividad político partidista hervía por todas partes con las masivas caravanas de vehículos podían atrapar a uno horas en el tráfico. Toda la preparación y el proceso de destilación tenía que realizarse con extremo secreto y de cierto modo la elecciones interfirieron algo con las actividades de destilación y con la posibilidad de estar en mas ocasiones con ellos. De igual forma al interior montañoso, las actividades políticas locales de cada pueblo estaban caldeadas según se acercaba la fecha de la consulta electoral, se iban acuartelando los miembros de cada partido, sin duda alguna los destiladores tenían sus preferencias políticas, pero las mantenían al margen ya que se acercaba la época navideña que es cuando entra en su periodo máximo de ventas.

Ya acostumbrado a la rutina en derredor del alambique y el proceso de la destilación, observé y aprendí a cuidar de el fuego, en este caso eran dos alambiques simultáneos, además de esto aprendí a mantener mi distancia y permitir que ellos hagan su trabajo, aprendí a observar con cierta distancia y prudencia. Durante esa segunda ocasión tuvimos un percance serio, ya que una de las juntas de la serpentina de uno de los alambiques se aflojó y comenzó una fuga de vapor de alcohol, hubo que repararla inmediatamente, por que no solo se pierde ron en esa fuga sino que si llega a las llamas por su concentración tan alta existe un riesgo de explosión, peligro adicional al que se exponen los destiladores. Al momento, salí de la casa y me mantuve a distancia y dejé que los expertos trabajaran la emergencia. Rafael le retiró la leña al segundo alambique lo que causó que disminuyera la presión del escape, luego se colocó unas gafas de seguridad y unos guantes y tomó sus herramientas y apretó la junta del cabezote con la serpentina y en unos segundos ya estaba corregida la fuga de vapor alcohólico, fue un momento crítico pues el peligro de ser quemado por una explosión es real, no niego el miedo que sentí al ver el metal del quemador deformarse con la presión causada por el calor y como dijo Rafael, “la calidad del barril de metal utilizado no era la mejor, por lo menos no se perdió tanto ron”, los destiladores muchas veces trabajan con los materiales disponibles al momento. Ese día después de recoger los 6 galones destilados, los depositamos en un envase grande donde se procede a mesclar el primer galón el llamado de *cabecera*, que es el mas fuerte, con el ron de los demás galones destilados paulatinamente. Mientras se va mezclando el alcohol de diferentes galones, se observa por la *perla*, que es un sistema de

control de calidad que interpreta la viscosidad del alcohol por medio de la cantidad de tiempo que duran las burbujas de aire en desaparecer del alcohol. Luego se le va añadiendo mas ron del segundo y tercer galón y se va homogenizando alcohólicamente todos los rones de ese día y así llegan a tener aproximadamente la misma calidad, todo se logra probando y observando, utilizando los cinco sentidos.

Esa mezcla de alcoholes se realiza ya al final de la sesión de la destilación. Se vacían en galones individuales y estaba listo para ser entregado. Ese día conversamos Rafael y yo y me explicó lo que les sucedió el día que los despidieron de la farmacéutica; “nunca vi a tantos hombres llorando juntos, nos reunieron en un salón a todos y nos dijeron la noticia, la mayoría, se fue para sus casas ese mismo día como David, yo me quedé un par de meses mas a lo que se terminaba de desarmar toda la estructura de los edificios principales y pude trabajar un poco mas, después cuando se acabó caí en una depresión profunda, no hablaba, no me salía de la cama con las deudas encima y ahí comenzamos a buscar ayuda por que no me querían dar mi pensión, por que no tenia cierta cantidad de años trabajados, no me querían dar nada y ahí caí peor, mi esposa me acompañaba a las citas (con el sicólogo), no podía ni hablar me echaba a llorar”. En ese ínterin Rafael comienza a aprender a destilar con su hermano y poco a poco consigue resolver algo de su situación, por que es difícil destilar solamente en grande escala sin ser descubierto, quizás eso limite la cantidad de ron producido. Rafael y otros empleados lograron reclamar ciertos derechos y recibir alguna compensación económica luego de varios años de lucha.

## La Melancolía y los Valles Húmedos del Oeste

Recibí una llamada de una colega que realiza trabajo de campo en la comunidad La Melancolía, situada en el valle húmedo de la costa oeste de el isla. Ella me narró que mientras estaba en una reunión con vecinos, en casa de un hombre mayor, a quien llamaré Luis, llegó en bicicleta a traerle una botella de ron caña otro hombre a quien llamaré Ricardo. Ella sabía sobre mi investigación y le preguntó a Luis si era posible conversar con el. Pasaron algunas dos semanas y mi colega me llamó y la cita estaba hecha. Llegamos a la comunidad y fuimos recibidos por Don Luis y su nieto de 2 años de edad a quien cargaba en sus brazos. Don Luis me extendió su mano para saludar, su apretón fue tal y como la ha sido el de otros sacadores, son manos de trabajo manual, de construcción y trabajo agrario. Fui recibido con una cierta sonrisa suspicaz que en cierto modo me decía que me recibió por que alguien me recomendó, que estaba claro, que no habrían problemas con la ley. Don Luis vivía en una casa mas cerca de la carretera que cruza desde el valle costero subiendo la montaña, de nuevo nos encontramos en una comunidad quizás fundada por antiguos trabajadores de la Central que llamaré ficticiamente ‘La Melancolía’, su antigua chimenea aun se extiende hacia el cielo en el valle. Don Luis tuesta su propio café en su casa, tiene su casa en una pequeña parcela de terreno, la cual tiene sembrada con café, chinas, toronjas, parchas y algunas verduras. Cuando llega el tiempo de cosechar el café, el lo recoge y hace todo el proceso para obtener la harina final allí mismo en su casa y así tiene café todo el año para si mismo y para regalar a sus amigos, no creo que sea lo suficiente como para vender.

Conocí a estos señores casi finalizado mi trabajo de campo en Puerto Rico ya entrada la época navideña. Don Ricardo<sup>60</sup>, lleva 50 años destilando ron clandestino. El Conoció lo que era el ron clandestino a temprana edad, comenzó a los 19 años de edad a trabajar con destiladores. A través de todos sus años destilando, la policía le destruyó su alambique en cuatro ocasiones diferentes pero como tenia amigos policías que le avisaban cuando venían las redadas a su área y el se escondía y nunca fue arrestado por destilar. En cierto momento tuvo que parar de destilar por que se “*calentó*” con la

---

<sup>60</sup> Nombre ficticio

policía. Ricardo fue de los destiladores que conocí, el mayor, con 78 años de edad y más de 50 años de experiencia destilando clandestinamente. Conocí a Don Ricardo a través de Don Luis, un vecino de su comunidad, es la persona a quien siempre le compra su ron.

Ese día, Ricardo llegó temprano a casa de Luis con una botella de ron en la mano de regalo para la esposa de Luis, para que prepara *coquito*, que es un licor a base de raspadura y leche de coco y canela muy popular durante las navidades. Ricardo es un hombre mayor, grande, de manos grandes y gran expresividad, procedió a explicarme desde el principio, todo el proceso de la fermentación y la destilación. Luis le llama cariñosamente a Ricardo “*El Químico*”. Me dice Ricardo, “Hacer ron es convertir el blanco en negro, es la alquimia, ya tu vistes la miel? De que color es la miel? Negra verdad? y de que color sale el ron? Blanco.” Don Ricardo llegó a nuestro encuentro con una botella de su ron caña en sus manos. Fuimos presentados y hubo algo de confusión al principio, por alguna razón, ambos pensaban que yo era un estudiante de ingeniería del colegio de Mayagüez. Inmediatamente les hablé un poco de mi y de mi experiencia con otros sacadores, para dejarles saber que ya estaba familiarizado con el oficio, es decir que había destilado ron varias veces y sabía como fermentar la miel. La botella que trajo era un regalo para la esposa de don Luis, aun así no perdió tiempo en enseñarme la perla del ron, su viscosidad, su transparencia y el aroma, era evidente que era ron caña. El ron caña tiene un inconfundible aroma a caña de azúcar y a leña me parece que esos son los principales aromas. “Mira, tu sabes lo que es la *perla*?” y procedió a hacer la perla, agitando la botella vigorosamente y en efecto las burbujas demoraron en desaparecerse, mostrando un ron de calidad excelente, dando una mirada orgullosa a mi y a Luis. Al olfato, saltan de la botella esos olores increíbles, un ron comercial con 40% de alcohol es decir 60% de agua jamás puede llegar a eso.

Ya para cuando conocí a Ricardo había participado en cinco destilaciones, sentía que conocía bien el proceso de fermentación y destilación, a lo que él me dijo; “Pero ya tú eres un pitorrero!”. Luego de esa corta pero concisa conversación, fuimos a su casa a ver su alambique y a conversar un poco sobre su historia. La comunidad donde ellos residen está localizada en un amplio valle que arropa varios pueblos del área oeste de la isla, donde al igual que en los casos anteriores existió una gran central azucarera que llamaré ficticiamente, “La Melancolía”. Aunque Ricardo no trabajó directamente en ella,

si trabajó en múltiples trabajos de construcción y agricultura y era allí donde el compraba la melaza para hacer sus baticiones. Su esposa escuchaba calladamente toda la conversación mientras planchaba ropa en la sala de la casa. Me narró como de joven había ido preso por problemas personales con vecinos, me explicó que el mundo clandestino del ron era uno muy peligroso, hasta violento. Su esposa lo interrumpió y le dijo riéndose; “pero Ricardo el va a pensar que tú eras un *gangster*” a lo que nos reímos todos, pero yo los entendí a ambos, con lo que aprendí de las noticias del periódico el mundo, la asociación hecha por la prensa del destilador al bajo mundo criminal y violento, era casi naturalizada. Ricardo destiló ron durante toda la primavera y el verano y tenía en ‘stock’ una gran cantidad de ron, incluso varios clientes llegaron a comprarle “al químico” a su casa, mientras conversábamos. Le pregunté sobre la comunidad donde vivió toda su vida en años anteriores, en su juventud, “todo era caña, todo ese monte desde el valle hasta la montaña completa, aquí sembraron caña después del café, la miel era mejor y era mas barata, ahora esa miel que llega aquí, no se sabe ni de donde es”.

Ricardo me hizo varias preguntas sobre mi trabajo ya que había leído en el periódico que el pitorro era legal en uno de los pueblos cercanos y de repente no entendía el porqué yo quería estudiar algo que ya no era ilegal. “pero es que ya el Pitorro es legal en Mayagüez, eso salió en el periódico”. Vemos como las nociones esparcidas por las noticias de años recientes y analizadas en los capítulos anteriores causaron un efecto grande en la percepción de Ricardo sobre la legalidad del ron. Esa noción generalizada, pero falsa, de que ya el pitorro es legal, es en parte efecto de como estos rones de marca Pitorro, Pitorrico, Alambique y Ron Cañita del Alambique compañías destiladoras legales se mercadearon a través de la prensa.

Ricardo es un hombre mayor de 72 años, exactamente la edad de mi padre. Habló con una atención minuciosa para el detalle, con una cara muy seria. Observé que tenía un pedazo de cartón protuberante en el bolsillo de su camisa, junto con un lápiz de albañil y procedió a sacar el cartón de su bolsillo, para mi sorpresa era un esquema de su alambique diagramado en un pedazo de cartón con las partes y las funciones claramente señalizadas, con una excelente calidad para fines didácticos. Por la próxima hora completa recibí un seminario sobre la construcción de alambiques, sus materiales, sus dimensiones y la preparación y destilación de ron, pimentado con algunas narrativas ultra

personales del sacador, que también son parte de toda la comunidad y la sociabilidad, narrativas que inmanentemente fueron parte de su ser evidenciado en sus manos y su rostro, casi 50 años destilando ron.

Ricardo, al igual que Eugenio y Ramón también trabajó en la ya infame procesadora de pescado del oeste. Don Ricardo saca ron desde los 19 años de edad, desde que aprendió con Don Dámaso, o Maso como le conocían sus amigos. Algo interesante de su conversa fue que él dijo que ahora los alambiques están mejores contruidos que los antiguos, en esencia funcionan mucho mejor que los anteriores, pero el detalle de los condensadores para recoger las impurezas que pueda tener el alcohol sin que este llegue a la serpentina, el recuerda que en los tiempos de antes, por la prisa que se tenía para sacar el ron, pues se hacía todo muy rápido, a veces sin importar la calidad. Don Ricardo conoce muy bien los problemas que pudiera tener con la ley, por sus experiencias en el pasado. Por eso, siempre procura tener a sus vecinos “contentos” con regalos de ron, y a los borrachitos locales los tenía contento también, ya que si la policía llegaba era por que alguien lo acusó y lo señaló. Me narró una ocasión en que llegó al sitio donde estaba la policía, era de noche y se tiró de cabeza por un matorral sin importar lo que hubiera, con tal de que no lo llevaran de nuevo a la cárcel, tenía conocidos dentro de la policía que le indicaban cuando podía llegar un redadada, aun así siempre hubieron sorpresas. Como un accidente cargando un botellón de cristal de 5 galones en la oscuridad de la noche tropezó y se cayó el botellón le explotó en el pecho, esta se rompió y le cortó la cara, el pecho y el brazo, cicatriz que un conserva. Así al final de la conversa Ricardo sacó una botella de su ron de su escondite y me la obsequió, a lo que me sentí algo culpable ya que no había participado de ese trabajo. Conversé con hombres que ya trabajaron lo que iban a trabajar, están dedicados a sus hijos y nietos pero realizan actividades económicas como destilar ron, criar gallos de pelea, pesca de cangrejos para ganar un ingreso adicional al seguro social que casi nos les da dado el alto costo de la vida en la isla. Podrían ser mis abuelos o mis padres, en sus rostros estaban talladas expresiones e historias, miles de horas de trabajo manual bajo el sol, ya sea en la tierra, en la agricultura, en la construcción de sus casas con sus familias. Sus manos son grandes y endurecidos con callos, que evidencian años de duro trabajo. Años de cambio dramático al paisaje, el cambio del café a la caña, el desmantelamiento sistemático de formas antiguas de vida.

## **Mi Última visita a las Montañas Lluviosas del Oeste**

Esa semana después de las elecciones a finales de noviembre, la efervescencia política de la isla había pasado, y el ambiente estaba más calmo. Regresé a la casa de Ramón, ese sábado llegué temprano a la casa y enseguida comenzamos a realizar los trabajos, era la segunda destilación que hice con ellos y la cuarta y última visita. Me permitieron hacer todo el proceso bajo su estricta supervisión. Llenamos el quemador con toda la batición, es increíble como se calma la efervescencia del proceso de la fermentación y el aroma de alcohol inunda el aire. Le puse el fuego a la leña que ya ellos habían recolectado. Así pasé ese día, destilando y conversando.

Ramón repasó conmigo punto por punto los principales detalles del proceso de la destilación, sobre la accesibilidad de los materiales para construir el alambique, aspectos de la calidad de la miel y sobre su percepción sobre la producción clandestina de ron. Sobre la construcción del alambique explicó; “Eso se basa en cuales materiales tu tienes accesibles y los que tu puedas conseguir para montar tu equipo. Hay personas que tienen conexiones y pueden llegar a un grado de “stainless steel” para trabajar, yo no tengo conexiones para conseguir el equipo en “stainless steel”, me tengo que ir en bronce y cobre, el mejor material que se puede usar es el acero inoxidable porque la batición no lo desgasta, no es poroso, es más difícil que la batición lo penetre, para mí la batición es como un ácido, es una efervescencia que te coge los metales y los destruye, si se come el cobre, imagina lo fuerte que es, el cristal también resiste, por eso en los laboratorios las probetas son de cristal, pero no vienen tan grandes para hacer un alambique”.

Otro aspecto específico de la destilación fue sobre la aplicación de la levadura a la melaza; “es importante diluir primero la levadura en agua tibia, una diferencia técnica como esa puede afectar el producto final”. Para Ramón hay muchos los destiladores que no le prestan atención a su producto final; “Son gente que no conocen de la materia, no se preparan profundamente, no saben que lo que es la levadura, se creen que es una bobería, no saben que es una bacteria viva, no es solo polvo que se le echa. si la activas con agua tibia funciona mejor, si tu las ves con agua fría se vuelve una pelota, como me paso a mí

muchas veces, pero yo averigüé y me funcionó mejor, pero no la puedes calentar mucho, no puede calentarse mucho mas que temperatura ambiente por que se muere, ella tiene que sobrevivir.” Otro aspecto crucial es el fuego, por que “de acuerdo al color del fuego es la temperatura, es mejor bajito, no muy caliente”. Con eso reflexionó sobre formas de innovar en la destilación. “por eso pienso que es mejor el gas fluido por que puedes ajustar y puedes graduar la temperatura, pero el problema es que hay que añadir ese gasto de gas al precio y la gente lo quiere regalado, que tu se lo regales, no quieren comprar, por eso yo he dejado de trabajarlo, hay lugares que están vendiendo hasta 50 dólares el galón, otros en 40, quieren bebérselo, pero no quieren pagarlo, yo vivo en un pueblo que lo que hay es hambre y necesidad, la mayor parte de la gente vive del empleo del municipio y el municipio tiene a la gente con un paga bien baja, se me quitan los deseos de trabajar, ya la materia prima no tiene la calidad que tenia antes, no es lo que era antes, antes uno sacaba cómodamente con esa miel que nosotros compramos hoy hasta 5 galones buenos, habían días que hasta 6 ó 7 galones buenos, ahora lo que rinde son 3 galones”.

Continuó en su reflexión Eugenio; “La calidad del producto final es lo mas importante por que cuando tienes personas que lo que les gusta es calidad, pues tienes que tener calidad todo el tiempo, depende del cliente, tu cuando fabricas algo de mala calidad, la gente se da cuenta, pierdes clientes. Pero cuando tienes clientes de alta calidad, no te van a delatar por que saben que si te delatan pierden un productor bueno, nosotros llevamos en esto años, y los últimos 17 años trabajando de lleno, aunque en los últimos años ha sido solo para personas selectas. Estuve años queriendo aprender a sacar ron, pero por mi mismo. No me salía como era, a veces dejaba fermentar la batición por mas tiempo y lo que destilaba era como una acetona, no había nadie que se lo bebiera, no servía, había visto el proceso de destilación en una feria científica y después lo vi en casa de un familiar, solo que yo no tenia un alambique a nivel comercial ni nivel técnico bueno, solo tenia un barril, unas manguitas y unas cositas mas. Pero era que yo no sabia el tiempo que había que darle a la batición, ya cuando lo descifré pues ya todo el proceso ya lo tenia bien bajo control, lo había controlado, lo que quería era el tiempo en que cae la batición, tu la viste cuando no tenia burbujas ni nada, se la va la espuma la efervescencia o sea el azúcar descomponiéndose. Mi alambique estaba a nivel

profesional, estaba a nivel comercial, cabezote y con la tubería de cobre, todo bien hecho. Se montó y se tiró, lo único que necesitaba era saber el día que iba a caer la batición.”

Por otra parte discutimos las recetas para baticiones con miel de abejas y azúcar refinada; “Las baticiones de azúcar y miel de abejas, esas son para conocedores de la materia, yo uso el azúcar para subir la cantidad de azúcar cuando tengo una melaza floja que te sube a su vez la cantidad de alcohol que te deja la batición, para compensar la calidad de miel, la pérdida en contenido azúcar que tiene la miel. Como ya la cantidad de azúcar que tiene es tan poca, pues la gente repone, yo hice la prueba y me funcionó bien uno le sube un par de libras de azúcar yo lo hice, le puse 5 libras mas, y me fue mucho mejor que incluso la azúcar negra. Hay muchos factores, mira donde tu estas ahora mismo, estas como a 700 pies del nivel del mar, aquí es mas fresco que en la costa. Allá en la playa es mas húmedo, mas caliente, a cero pies al nivel del mar, aquí estamos alto estos factores afectan el tiempo que dura la fermentación, la batición y la levadura reaccionan diferentes. Yo quisiera hacer la próxima con frutas, pero aun estando en el campo no las consigo, es difícil. Destilar ron es una inversión grande de tiempo y dinero por que tienes aprender a destilar y tienes que construir el alambique y si lo quieres bueno, es caro, y los galones de cristal, que es un problema grave. He visto gente vendiendo en galones de plástico, todo alcohol bueno derrite el plástico, no puedes almacenarlo en plástico, se pierde el ron. Se consiguen los galones. Ahora mismo yo no vendo si no tienen cristal, yo los compro a los negocios para vender. El precio que tiene el ron ‘hecho acá’, que es de mas calidad que el Bacardí y Don Q y no vale mas caro, el litro de ron vale lo mismo, 10-12 dólares lo que te vale un litro de ron regular.”

Sobre su trabajo de destilación, comentó que “el trabajo que hago con el ron, esto es un trabajo artesanal, a mi me gusta hacerlo 100% artesanal. Una cosa es que es ilegal, pues como el gobierno no recibe ingreso por esa venta, pero el pitorro, hasta el papa se lo bebe!, es un buen ron, yo, lo hago por amor al arte. Yo no creo que esto sea algo típico de aquí, en todos los países se producen licores similares, y se usan técnicas diferentes pero lleva a lo mismo, al alcohol. A mi me gusta el trabajo, me gusta elaborarlo, tu puedes hacerlo y alguien se lo lleva, lo tengas ahí y al tener al alguien que lo distribuya y ahí te lavas las manos. Ahora con el problema de la economía mucha gente a tenido que recurrir a inventar la rueda, años atrás no había tanta gente que vendía, esto se hace para

sobrevivir. Bueno José, ya hiciste el trabajo esto no es ‘copypaste’, no lo buscaste en internet y hiciste tus observaciones, tu viniste aquí y hiciste el trabajo. Lo mío no es el negocio, lo mío estar investigando, haciendo pruebas, jugar con las cantidades frutas, es investigar y probar. No todas las cosas están escritas en piedra es bueno uno investigar, cada días vemos cosas diferentes, tu vistes hoy, se hacen cosas distintas.

## **De Camino a Casa**

De vuelta manejando por la carretera rural que atravesaba parte de la Cordillera Central hasta el pueblo donde está localizada la pequeña casa que tuvimos como base durante los 9 meses de esta investigación, medité en la experiencia multidimensional de aprendizaje con todos estos hombres y en la gran oportunidad que tuve en conversar con ellos, al punto que me permitieran entrar a un nivel cercano de sus historias de vida, que es en esencia, su historia familiar. Es la revelación del secreto de cómo un hombre provee el sustento para su familia, o la manera en que sus jefes de familia proveyeron el sustento en un pasado. Es la historia de la resistencia a través de la subsistencia económica clandestina del trabajo para producir ron ilegal, que luego de la transacción de venta continua en una trayectoria donde se le atribuirán y configurarán múltiples significados en el momento del consumo, dinámica que ilumina el contexto social y humano de ese ron (Appadurai, 1986). La mayoría de los destiladores son hijos de trabajadores de la desaparecida industria de la caña y residen en áreas cercanas a antiguas y decaídas centrales azucareras, todos se ganan la vida realizando diversos tipos de trabajos ya sean de construcción, electricidad, agricultura, pesca y artesanato entre otros.

Considero fundamental el hecho, de haber podido llegar hasta el espacio mas íntimo de ellos, sus casas, (gracias a la ayuda de muchas personas que me colocaron en el lugar correcto) y arriesgaron su invisibilidad, su posición en el clandestinaje profundo para colaborar conmigo para obtener algo de sus historias de vida y su relación con la destilación de ron clandestino y simultáneamente transmitirme ese saber centenario de la destilación de ron de caña de azúcar. Conocimiento que muy bien pudieron haber corrido

la suerte de otras actividades tradicionales y simplemente optar por el nuevo producto traído de afuera o hecho “con todas las de la ley”. Durante este tiempo me convertí en un estudiante asiduo de su técnica y sentado atendiendo el fuego del alambique aprendí a entender sus silencios y aprendí un arte que quien sabe en el futuro pueda también complementar, mi renda. Aprendí de ellos que pueden surgir situaciones económicas, totalmente fuera de nuestro alcance y control donde tengamos que “re-inventar la rueda” debido a la situación del país. Aprendí que es necesario conocer alguna actividad económica complementaria, ya que nunca sabemos cuando cierran la Central, La fabrica o la Farmacéutica y nos quedemos sin trabajo. Sin duda alguna es inevitable realizar la asociación de fuentes de trabajo externas, que dependen de políticas dudosas que pueden dejar el trabajador sin sueldo, literalmente de la noche a la mañana

Otra dimensión de resistencia, es la capacidad de innovar, no tan solo mejoraron el modelo de alambique añadiéndole un condensador que retiene las impurezas que puedan evaporarse del agua, sino que mejoraron el rendimiento de las mieles debido a la calidad (de segunda o tercera clase, no lo sabemos a ciencia cierta), para continuar destilando ron, lo que hace que el ron de la actualidad probablemente sea de mejor cualidad que el anterior. Podemos ver la destilación como un sistema de trabajo clandestino donde se produce independientemente y circula y un producto amplia pero clandestinamente por la sociedad, sin pagar impuestos, sin ley, sin limites gracias a esa resistencia de sus productores y sus consumidores a través del tiempo. La desaparición de las centrales de caña, pudiera haber hecho del ron caña y su destilador clandestino un símbolo vivo del trabajador de la época, no de la industria, un memorial alcohólico al trabajador que felizmente lo adquiría y lo consumía en sus limitados momentos de socialización, celebración y recreación y al las centrales decaer en los años 90’s y el verlas descomponerse visible y lentamente por todas partes de la isla lo convierte en un poderoso símbolo de esa antigua capacidad humana de trabajo agrario, un remanente de los que Mintz llamó la cultura del trabajador de la caña de azúcar.

## Consideraciones finales

*“Cada sistema de dominación está imbricado de la tendencia a proclamar su propia normalidad, el reconocer la resistencia como un fenómeno en masa, es reconocer que hay algo anda mal con el sistema.”  
(Trouillot, 1995)*

En el principio de esta experiencia investigativa, comencé a buscar y leer todo lo que estuviera a mi alcance para poder empaparme de informaciones de diversas fuentes y así entender o intentar entender claramente el fenómeno social que rodea este notorio licor. Fueron varias las preguntas que me hice para aproximarme al tema de estudio; ¿De donde salió el ron originalmente y quiénes lo tomaban? ¿Quién trajo, o de quien es el conocimiento, es decir, el saber de fermentar las mieles y destilar? ¿Por qué es ilegal, por qué es prohibido en la actualidad? ¿Por qué se le llama clandestino? ¿Quiénes lo destilan? Y por último, ¿Por qué se consume solo en las fiestas navideñas? Me aproximé al tema por medio de la bibliografía disponible, el acervo periodístico y luego específicamente al ron clandestino mediante la experiencia de trabajo directo con los destiladores. El compartir, trabajar y aprender con ellos, fue el complemento enriquecedor a la información recopilada por vía bibliográfica y pude tener una mejor comprensión de la complejidad de la historia económica, cultural y social del ron clandestino.

Según aprendí durante la lectura de la bibliografía disponible, de manera general, todo comienza con la llegada de la planta de la caña de azúcar a Las Américas, tan pronto como en el 1521, habían trapiches sacando azúcar del jugo de la caña en varias localidades del “Nuevo Mundo” (Hernández Palomo, 1974). Ese alcohol precario, sacado de la melaza de caña, ese *rumbullion*, que quizás fue descubierto de casualidad, de igual forma que los europeos llegaron a Las Américas, fue el mismo ron dado a los esclavos e intercambiado para obtener más esclavos y parte del triángulo esclavista. Fueron los esclavos quienes adaptaron el *uso* del ron por la falta de sus licores usados en sus tierras a una nueva realidad, y lo incluyeron durante el mínimo de recreación permitida y su uso

social fueron esencial para la resistencia y la supervivencia de la vida social en las sociedades esclavistas, esa adaptación, les daba la capacidad de interactuar especialmente con sus dioses, despedir a sus muertos y recibir a los nuevos en lo que James Scott le llamó un espacio de disidencia. En ese momento el ron era producido, controlado y administrado por los amos y los esclavos lo almacenaban para usarse durante ese momento especial donde era esencial una libación con alcohol. Además su consumo se expandió a los trabajadores agrarios de toda clase que también lo utilizaban como alimento, en sus momentos de recreación pos-trabajo y en sus fiestas familiares y vecinales. Aunque en ese momento, no era ilegal ni clandestina su producción, su consumo y su uso social constituía una de las formas de resistencia de los trabajadores a las condiciones de trabajo de la época. (Smith, 2001)

Con el pasar de los siglos y a través de las transformaciones de carácter social, cultural y económica causadas por la invasión del subsiguiente poder colonial, ese conocimiento, el secreto, el saber y la capacidad de destilar ron pasó de las clases dominantes a manos de los trabajadores de la caña quienes ya poseían el paladar por el licor de caña, quizás viendo como se hacía el proceso ingeniaron sus propios alambiques caseros. Trabajadores que a partir del 1898, estaban concentrados en las centrales azucareras norteamericanas y a mediados del siglo XX, en las centrales administradas por el gobierno estatal. Como punto importantísimo encuentro fundamental el año del 1917, el mismo año en que la ciudadanía norteamericana es otorgada a los Puertorriqueños y el mismo año en que los hombres puertorriqueños deciden en un referéndum por la prohibición de alcohol, ley que destruyó la industria establecida licorera relacionada directamente con empresarios del régimen anterior. Época de gran convulsión social y precarias condiciones de trabajo y pésimos salarios que posiblemente hicieron que hombres con necesidad de aportar o complementar un ingreso sus hogares aprovecharan la amplia disponibilidad de mieles y sus precios baratos para destilar ron de manera casera y agregar a la renda del hogar, demostrando quizás un segundo momento de capacidad de adaptación y resistencia, cuando a duras penas hubo trabajo disponible durante todo el año para generar ni siquiera un ingreso fijo.

La ley de prohibición del alcohol del 1917, esencialmente creó el mercado de producción de ron clandestino y simultáneamente clandestinizó el trabajo de destilar ron casero. Con esa ley destilador es convertido en un criminal, obligado producir fuera del alcance de la ley y como consecuencia se sume en una dimensión de invisibilidad, transgresión y desobediencia. Luego de la abolición de la ley de prohibición en el 1933, se establecen en la isla varias destiladoras estadounidenses y cubanas que acapararon el vacío dejado por las anteriores compañías “criollas” que cerraron operaciones durante la duración de la ley y que no pudieron reabrir sus operaciones dado los nuevos impuestos y requerimientos de la ley, como plantas de tratamiento de agua. Esas compañías licoreras recién llegadas reconocieron el tamaño del mercado del ron local (y por reflejo el valor del ron clandestino entre la población de la isla) y notablemente intentaron establecer tan pronto como en el 1956 marcas legales con nombres alusivos al ilegal, como *Pitorro* y *Cañita* ambos productos de la misma compañía y en conjunto con el gobierno, impulsaron y realizaron por décadas la persecución de los destiladores, multando, encarcelando y destruyendo sistemáticamente sus medios de producción.

Como vimos en las noticias de El Mundo, este ataque fue ampliamente registrado en los medios por décadas, mas de cuarenta primeras planas con fotos de los arrestos, notas editoriales y caricaturas, localizando el lugar social al ron clandestino entre las clases pobres. Esto lo vimos retratado antropológicamente con el trabajo analizado de “The People Of Puerto Rico”, libro de particular interés para esta pesquisa ya que recogió etnográficamente varias impresiones de destiladores de los años '50, los mismos que eran representados como criminales y gánsteres en el periódico El Mundo, los vemos como una clase trabajadora pobre que resistió la crisis, (la crisis de haber perdido sus formas de subsistencia tradicionales, que persiste hasta nuestros días) y trató de “re-inventar la rueda” con los materiales que tenía a su disposición, un interesante contraste que me iluminó el camino hacia los destiladores hoy día. Como cité en la introducción, la actividad de destilación clandestina durante la prohibición (1917-1933) y en las décadas subsiguientes fue verdaderamente una de las mayores prácticas de desobediencia civil, colectiva y sistemática al sistema jurídico-político del gobierno federal y local de la isla de Puerto Rico, jamás se ha visto semejante articulación de esfuerzos gubernamentales estatales o federales para perseguir a individuos excepto para la persecución y

desarticulación de los movimientos nacionalistas en la isla y luego mas tarde durante la “guerra anti drogas” que bajo mi lectura, desplazó el interés de los medios en la persecución a los destiladores clandestinos en los 80’s.

En la actualidad la destilación del ron clandestino sufre una continuidad de esa criminalización y caricaturización en los medios noticiosos, utilizando imágenes criminosas en ocasiones burlescas. Es el discurso higiénico decimonónico perennizado y sedimentado a través de mas de un siglo utilizado inicialmente y ahora para justificar el estado alegadamente insalubre de la fabricación de ron casero. La destilación clandestina vive un segundo momento de apropiación simbólica, de los valores identitarios que poseía el ron entonces y el que ahora posee el ron clandestino que de nuevo en la actualidad refleja el inmenso mercado local del ron y el paladar nativo por un ron fuerte. Vemos la cooptación de uno de los pilares culturales del pueblo de Puerto Rico por las corporaciones nacionales y transnacionales por medio de su publicidad, acción que no solo banaliza el símbolo, sino que produjo un ron de menor calidad que el clandestino, discusión que al final de cuentas es cuestión de paladares, de gustos. Para algunas personas con las conversé el argumento de la pureza debería comenzar por el “*standard*” de 40% (en algunos casos menos) de alcohol por cada botella, el ron legal no es que sea mas puro, en realidad es alcohol con un 60% agua, o es agua alcoholizada con un 40% de alcohol, razón por la cual muchos prefieren el ron clandestino.

Previamente, utilicé una cita de Eric Wolf de *The People Of Puerto Rico* y ahora la encuentro pertinente a mi reflexión final, por que entiendo que capta el sentido profundo del destilador de ron clandestino, esa etnografía a pasear de tener mas de 60 años, está vigente y encierra perfectamente el parecer general de toda la experiencia, “*Yo hago (ron) caña. Yo tengo 8 hijos y esta finca pequeña. Lo hago por mi familia. Mira, aquí hay una botella, si me coge la policía iré preso ahora mismo. Pero el ron que yo hago es muy bueno... el problema es que hay muchos policías nuevos en el pueblo, ayer fue un inspector a la tienda pero cuando el ron desaparece...nadie sabe donde. Nunca le pondrán un punto final a esto en Puerto Rico. Un hombre pobre se cuida a si mismo haciendo ron*” (Wolf, 1956).

Realmente esta cita recoge el parecer general de los destiladores de ron, con los que hablé, “un hombre pobre se cuida a si mismo haciendo ron” es la voz que habla sobre

su situación, real, es la posibilidad de ganarse la vida y proveer para sus familias realizando un oficio centenario. Que aunque ilegal, perseguido y estigmatizado, complementa la renda familiar y en ocasiones ayuda a mejorar considerablemente sus condiciones materiales de vida. En ese sentido el conocimiento de cómo fermentar mieles, ensamblar y operar un alambique de manera que se pueda obtener un producto final de calidad se convierte en un puerto seguro en un mar de incertidumbres políticas y económicas en esta era en que a Puerto Rico ya no es mas “milagro económico” de Latino América, es ahora la “Grecia del Caribe”. En momentos como este, (y así como lo fue en el pasado) el tener ese tipo de conocimiento es esencial para sobrevivir, subsistir y resistir, haciendo de la decisión de ser un destilador casi una decisión política.

Ese ron clandestino es el que en las fiestas familiares y vecinales es distribuido amplia y gratuitamente, obsequiado en forma de regalo, de presente, para todos los que allí están, el mismo ron ilegal el cual fue adquirido mediante una transacción económica en la calle en algún lugar fuera de la mirada publica posiblemente mucho antes de que la fiesta se llevara a cabo, que en este sentido representaría la ilegalidad, dentro de la casa, es regalado como signficante social de buena fe de amistad entre amigos, entre familia y desconocidos, y potente símbolo de reafirmación de nociones de identidad puertorriqueña. Y así persisten los destiladores en su cimarronería alcohólica, sin la percepción de las marcas, ni controles de calidad, sin nombres fijos y en cambio constante, que dentro de la diversidad de nombres a través de todas las regiones de la isla, se liberó de las cadenas de la marca, del amo, mayoral, del Colono de la corporación y es libre para ser su propia esencia, su propio espíritu.

## Bibliografía

ALEGRÍA Ricardo. 1983. *Discovery, Conquest and Colonization of Puerto Rico, 1493-1599*: Colección de Estudios Puertorriqueños. Puerto Rico

BENÍTEZ ROJO, Antonio. 2009. *La Isla que se Repite. El Caribe Y La Perspectiva Posmoderna*. Plaza Mayor. San Juan, Puerto Rico

BLOCKER, Jack S. FAHEY, David M. TYERRE, Ian, R. 2003. *Alcohol and Temperance in Modern History: An International Encyclopedia*. ABC-CLIO.

BOSCH, Juan. 2009. *De Cristóbal Colon a Fidel Castro, El Caribe Frontera Imperial*. H. Cámara de Diputados, LX Legislatura Embajada de la Republica Dominicana en México

DA CÁMARA Cascudo, Luis. 1968. *Prelúdio da Cachaça. Etnografia, História e Sociologia da aguardente no Brasil*: Rio de Janeiro.

DIETZ, James L. 1986. *Economic History of Puerto Rico: Institutional Change and Capitalist Development*. Princeton University Press. United Kingdom

CHEZ CHECO, José.1988. *El ron en la historia dominicana: Desde los antecedentes hasta finales del siglo XX*. Ediciones Centenario de Brugal 1888-1988. Santo Domingo, RD., Miguel Ángel Porrúa, Editor. México

DEL VALLE ATILES, Francisco. 1887. *El campesino puertorriqueño: sus condiciones físicas, intelectuales y morales, causas que las determinan y medios para mejorarlas..* Tipografía de José González Font. San Juan, Puerto Rico.

FERNANDEZ APONTE, Irene. 1993. *El cambio de soberanía en Puerto Rico: Otro '98*. (Colección Independencia de Iberoamérica) Editorial MAPFRE. San Juan, Puerto Rico.

HERNÁNDEZ PALOMO, José Jesús. 1974. *El aguardiente de cana en México, 1724-1810*. Escuela de Estudios Hispano-Americanos. España

LABAT, Jean Baptiste . 1724. *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique. Contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion & le gouvernement des habitans anciens & modernes: les guerres et les evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le long séjour que l'auteur y a fait. Le commerce et les manufactures qui y sont établies, & les moyens de les augmenter. Ouvrage enrichi d'un grand nombre de cartes, plans & figures en taille-douce*. La Haye.

LAS CASAS, Fray Bartolomé. 1988. *Obras Completas*: Ed. Ramón Hernández, O.P. and Lorenzo Galmés, O.P. Alianza Editorial. Madrid.

LEDRÚ, Andrés Pedro. 1863. *Viage a la isla de Puerto Rico en el año 1797, ejecutado por una comisión de sabios franceses de orden de su gobierno y bajo la dirección del Capitán Baudin, con objeto de hacer indagaciones y colecciones relativas a la historia natural; conteniendo observaciones sobre el clima, suelo, población, agricultura, comercio, carácter y costumbres de sus habitantes*. Traducción de Julio L. De Vizcarrondo. Imprenta Militar de J. González. Puerto Rico

MINTZ, Sidney Wilfred. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Viking-Penguin. New York

2010. *Three Ancient Colonies: Caribbean Themes and Variations* (The W. E. B. Du Bois Lectures). Harvard University Press

OLIVER, José R. 2009. *Caciques and Cemi idols : the web spun by Taino rulers between Hispaniola and Puerto Rico*. The University of Alabama Press Tuscaloosa, Alabama, USA.

MORENO, Fraguinals, Manuel. 1984. *Plantaciones en el Caribe: El caso Cuba- Puerto Rico- Santo Domingo (1860- 1940) La Historia como arma y otros estudios sobre esclavos, ingenios y plantaciones*: Editorial Critica. Barcelona

MILLER, Robert J. 2006. *Native America discovered and conquered: Thomas Jefferson, Lewis & Clark, and Manifest Destiny*: Praeger. Westport, CT

PICÓ, Fernando. 1983. *Los Gallos Peleados*. Ediciones Huracán. San Juan, Puerto Rico

PICÓ, Fernando. 1986. *História General De Puerto Rico*. Ediciones Huracán. San Juan, Puerto Rico

SCOTT, James C. 2000. *Los dominados y el arte de la Resistencia Discursos ocultos*. Ediciones Era, S. A de C. V. México

SMITH, Frederick H. 2001. *Spirits and Spirituality: Alcohol in Caribbean Slave Societies* [www.kislakfoundation.org/prize/200102.html](http://www.kislakfoundation.org/prize/200102.html)

STEWART, Julian Haynes. 1956. *The People of Puerto Rico*. University of Puerto Rico (Río Piedras Campus). Social Science Research Center University of Illinois Press

ROSARIO URRUTIA, Mayra. 1996. 585-594. “*Re construyendo la nación, la ruta hacia el progreso en el discurso popular anti-alcohólico*”, *La Nación soñada, Cuba, Puerto Rico y las Filipinas en 1898*. Ediciones Doce Calles, España.

1995. 167-200. “*La génesis de la conciencia anti-alcohólica bajo el dominio hispánico*”, Op Cit, Revista del Centro de Investigaciones Históricas, Facultad De Humanidades, Departamento de Historia, U.P.R., Río Piedras, Número 8.

TROUILLOT, M-R. 1992. *The Caribbean región: An open frontier in anthropological theory*. Annual Review Anthrpological, v. 21 (p.19-42)

TRUMAN R. Clark. Feb., 1995. *Prohibition in Puerto Rico, 1917-1933*. Journal of Latin American Studies, Vol. 27, No. 1, pp. 77-97 Cambridge University Press

WILSON, Thomas M. 2005. *Drinking Cultures: Sites and Practices in the Production and Expression of Identity*: International Publishers Ltd. Oxford

WILLIAMS, Eric. 2008 *Capitalism and Slavery*. Williams Press. UK

Williams, Ian. 2005. *Rum: A social and Sociable history of the Real Spirit of 1778*, Nation Books, New York

MANNERS, Robert. 1956. *Tabara: Subcultures of a Tobacco and Mixed Crops Municipality*.

WOLF, Eric R. 1956. *San Jose; Subcultures of a "Traditional" Coffee Municipality*.

PADILLA SEDA, Elena. 1956, *The Subculture of Workers on a Government-Owned Sugar Plantation*

MINTZ, Sydney. 1956. *Cañamelar: Subculture of a Rural Sugar Plantation Proletariat*

SCHEELE, Raymond L. 1956. *The Prominent Families of Puerto Rico*