

BARRILES DE PAPEL No. 247©
AL SON DEL RON
Académico, Ing. Diego J. González Cruz

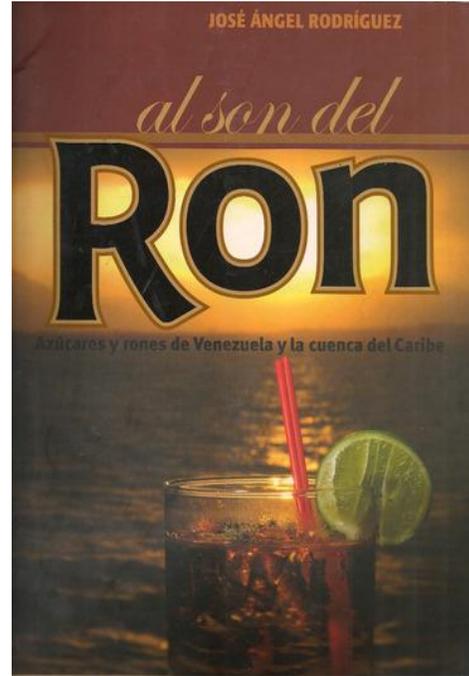
Siguiendo con nuestra tarea de informar sobre la literatura en materias de Sociedad, Gerencia, Política y Energía, esta vez voy a conversar sobre el libro:

Al Son del Ron, Azúcares y Ronces de Venezuela y la Cuenca del Caribe, escrito por Jose Ángel Rodríguez.



<https://www.buscalibre.us/libro-al-son-del-ron/40942233/p/40942233>

Ediciones B, Caracas, Venezuela,
2009



Por un momento vamos a olvidarnos del Petróleo, del Gas Natural, del Cambio Climático y de las Energías Renovables, para escribir sobre algo más popular: sobre el Ron.

En general, transcribo los excelentes textos del Libro, y en casos especiales destaco en cursiva alguna opinión mía.

Este es un voluminoso y pesado Libro, excelentemente ilustrado, y Costoso (En Mercado Libre esta a US\$ 150), que vale la pena tenerlo en cada hogar.

CONTENIDO

Agradecimientos . 9

Prólogo . 13

INTRODUCCIÓN . 19

La caña caribeña 21

AZÚCARES Y RONES EN LA CUENCA DEL CARIBE . 35

The Sugar and Rum Islands 37

La joya del imperio 37

Azúcar amargo 42

La mina jamaicana 46

Hambres de azúcar 49

El ocaso de los pioneros 52

Kill-Devil 55

Rumbullón 58

¡Un licor tres veces más sano! 61

La rochela de los piratas 67

Los más antiguos 72

Más rones del Caribe inglés 77

Sucre et rhum des Antilles 83

Les habitations sucrières 83

El ron de los dominicos 88

Control y evasión 91

La conquista de la metrópoli 96

La capital del ron 98

La perla de las Antillas 100

Azúcar y rones hispanicos 121

Quisqueya y las cañas de Colón 121

El azúcar en La Española 124

Migración fecunda 130

La tierra más hermosa 133

El despegue cubano 135

Caña, bosques, tabaco 139

Del trapiche al central 143

Eslavos y asalariados 146

El ron de don Facundo 147

La caña en Boriquén 152

Tiempos de auge y crisis 155

Rones de Puerto Rico 160

Del istmo con sabor 164

En Veracruz y Caldas 169

AZÚCARES Y RONES VENEZOLANOS . 175

La caña hermosa venezolana 177

Los primeros tiempos 178

Los brazos de la caña 180

Azúcar en *grande exceso* 182

La ruina de las revoluciones 185

Nuevas cañas e instrumentos 187

Los cañeros inteligentes 190

La persistencia de la rutina 193

Sudor de sangre y vapor 195

La era de los centrales 198

<p>El ron en Venezuela 203</p> <p>Primero el aguardiente 206</p> <p> España y sus caldos 206</p> <p> La tenacidad de los alambiqueros 208</p> <p> El contrabando antillano 210</p> <p>El gran romo viejo 212</p> <p> Influjo antillano 212</p> <p> Peripetias técnicas y artísticas 215</p> <p>El ron de los corsos 218</p> <p>Las canas del ron 223</p> <p>La fiebre ronera 225</p> <p> Rones marabinos 226</p> <p> Rones centrales 228</p> <p>Los circuitos etílicos 232</p> <p>Entre santos y paganos 237</p> <p> Rones santificados 237</p> <p> La resistencia pagana 244</p> <p>Las medallas del ron 252</p> <p>Las caricaturas del ron 253</p> <p>A catarrito, cata ron 259</p> <p>El Estado abusador 264</p> <p>La madurez se decreta 272</p> <p>Denominación de origen 278</p> <p>Todos son rones 280</p> <p> C. A. Ron Santa Teresa 282</p> <p> Destilería Carúpano, C. A. 283</p> <p> C. A. Bebidas El Mucó 284</p> <p> Complejo Industrial Licorero del Centro 285</p> <p> Destilerías Unidas, S. A. 286</p>	<p>CON UN POQUITO DE RON - 291</p> <p>Los cócteles del ron, por Cristina Guzmán 293</p> <p>El ron en el fogón, por José Rafael Lovera 309</p> <p>EL RON SEGÚN UN MAESTRO RONERO, por Luis Figueroa 323</p> <p> El arte del ron 324</p> <p> Procesos para la elaboración del ron 326</p> <p> Glosario básico del ron 343</p> <p>Marcas y mercado de rones en el mundo 348</p> <p>Las fuentes del ron 351</p> <p>Créditos de imágenes 370</p>
---	--

El Contenido completo del libro más claro se puede leer en:
<https://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-518572365-al-son-del-ron-azucares-y-Rones-de-venezuela-y-el-caribe- JM#&qid=1&pid=5>

La caña de azúcar es tan Caribeña que algunos le han otorgado Nacionalidad Americana, El Conocimiento del Cultivo y los Secretos de la elaboración de los Productos finales partieron de Brasil hacia el Arco Oriental Antillano. Plantas e Ingenios llegaron a esos reducidos espacios a Medios del siglo XVII, no de la mano de los Lusitanos, empeñados de proteger de Extraños, como podían, los Secretos del azúcar, sino de los Holandeses, quienes habían aprendido de la Planta, en un primer momento, en la Isla de Madeira.

Se necesitaron muchos Esclavos para el cultivo de la caña. Con respecto al Tráfico de Esclavos, se calcula entre diez y quince millones los Africanos traídos al Continente Americano en siglos de Tráfico Negrero. La Abolición de la Esclavitud fue desigual según las Áreas Culturales. En el Caribe Anglosajón data de 1838, mientras que en el Caribe Frances data de 1848, salvo en Haití, donde los Esclavos Conquistaron su Libertad en 1804. Holanda por su parte la Decretó en 1863. En los Dominios Españoles fue más tardía: 1828 en Guatemala, 1854 en Venezuela, 1873 en Puerto Rico, 1880 en Cuba.

Brasil fue el último País en abolirla, ocurrió en 1888.

Los Españoles Transportaron y Sembraron por primera vez, la caña de azúcar en America. Su introducción se debió a Cristóbal Colón, quien trajo los Vástagos en su Segundo Viaje de las Islas Canarias –adonde la Planta había llegado de la vecina Madeira- para sembrarlas en La Española en diciembre de 1493. Colón había Descubierta Cuba en 1492, y según sus palabras era la Tierra más Hermosa que ojos Humanos hayan podido ver. Pero pronto se desinteresó de tanta Hermosura, pues no encontró prueba alguna de que hubiera Oro. El Cultivo e Industria de la caña de azúcar fue un Proceso muy lento en Cuba. Y no pudo ser de otra Manera, dado el curso de los Acontecimientos Históricos que convirtieron a la Isla, sucesivamente, en lugar de Paso, Centro Expedicionario, llave de Indias, Agitado Centro de Contrabando y Activa Región Ganadera.

La Destrucción del Bosque Cubano fue Progresiva e Irremediable. Entre sus peores saldos Negativos se cuentan *el desprecio del Cubano por el árbol* y el empobrecimiento, a largo plazo, de los Fértiles suelos de la Isla. Cuba se convertiría en Principalísima importadora de Madera de Estados Unidos, tanto para obtener leña como para Fabricar las Cajas donde se envasaba azúcar.

Los Alrededores de la Ciudad de Santiago de Cuba figuraron entre las Áreas cañeras que surgieron en la en la Temprana Época Colonial. En Santiago la caña recibió un Notable impulso desde Comienzos del siglo XVII cuando la Ciudad amparó a Refugiados del Norte de La Española, quienes habían huido por el Desmantelamiento de los Pueblos Costeros Ordenado por España para acabar con el Contrabando con Portugueses y Piratas. La Medida no solo Empobreció la Región sino toda la Isla. La Ciudad de Santiago, en cambio, salió Beneficiada por el Empuje creador de estos Inmigrantes: para 1617 existían ya Veintisiete Trapiches e Ingenios en la Zona. Esa Febril Actividad captó la mirada de numerosos Inmigrantes Españoles, entre ellos buena parte de la Familia Bacardi-Massó, que llegó a Santiago de Cuba entre 1830 y 1840 (*hay que visitar el Museo del Ron en La Habana*). Después del triunfo de la Revolución Cubana en 1959, la Compañía Traslado sus Operaciones a la Destilería de Puerto Rico, creada en 1935. Esa Planta hoy es la Destilería de Ron más Grande del Mundo.

Sin embargo, hay que Enfatizar no solo el hecho de que fue en el Caribe Hispano donde se Plantó por Primera vez la caña sino también Donde comenzó la Producción de Azúcar y del Aguardiente de Caña, si bien en las Antillas Española estuvieron al Margen del mundo de la Plantación y del Mercado Mundial de Azúcar, Melazas y Rones hasta Medios del siglo XVIII. Entre todas las Islas Barbados figura como la cuna del Ron. Los Primeros Tiempos Estuvieron signados por la Precariedad de su Confección, pues según los Testimonios Coetáneos era una Bebida Ruda, Terriblemente Desagradable y, como el Aguardiente de La Española referido por Las Casas, Letal sí se Tomaba en Exceso.

Al considerar lo “Caribeño” como lo Insular se ignora la Sugestiva Producción de las Tierras Ístmicas y Continentales Aledañas, con varios siglos de Tradición en la Materia, y en la Actualidad entre los Productores de los Mejores Rones del Mundo como es el caso de Nicaragua y Guatemala.

Antes del azúcar, Barbados era y olía a Higuera. Así lo percibieron los Portugueses, los primeros en visitarla, quienes en 1536 la bautizaron con el Original Nombre de *Os Barbudos* (Los Barbados), en Consideración según se dice, a las Numerosas Higueras

que la Poblaban entonces, cuyas Largas Raíces Colgantes semejaban “Barbas”. Otra teoría es que los Portugueses se toparon con Indios con Barbas y de allí el Nombre.

Trinidad-Tobago Produce en la Actualidad uno de los Mejores Ronos Antillanos. Se trata del llamado *Angostura 1824*, Elaborado desde 1947 por la *Trinidad Distillers Limited*. Recordamos el Amargo de Angostura, destinado en sus Inicios a la Cura de Enfermedades, es hoy Día Ingrediente Imprescindible para la Preparación de Muchos Cócteles. Hay la Historia del Viajero Friedrich Gerstaker, según la cual la Esposa Venezolana del Viajero era la Auténtica Creadora del Amargo en Cuestión.

En el siglo XIX Martinica se Convirtió en la Primera Exportadora Mundial de Ronos y Saint-Pierre en el Fondeadero más Activo del Caribe y del Mundo entero en Materia de Ronos. Hoy México y Colombia también Producen excelentes Ronos.

Los Centrales Azucareros Constituyeron otra Panacea para Enfrentar los Nuevos Tiempos, cada vez más Dificiles para todas las Islas Azucareras Antillanas debido a la dura Competencia del *Azúcar de Remolacha*, cuya producción desde 1875, precipitó los precios hasta fines de siglo.

El Autor le dedica 113 páginas a los Azucares y Ronos Venezolanos!!!.

La Caña de Azúcar llegó a Venezuela en el siglo XVI y, aunque en Menos de un siglo Ocupó todo el Territorio, su Desarrollo fue un Proceso Bastante Lento. Fueron Varios los Contratiempos a Enfrentar por sus Cultivadores, entre ellos la Escasez de Mano de Obra, la falta de Capitales, las Arcaicas Técnicas Agrarias y Artesanales del Cultivo y Producción de azucares, y la Precaria Infraestructura Vial.

Los Incesantes Levantamientos Armados a lo largo del Periodo Republicano Provocaron También Severos Daños a las Propiedades Cañeras. A Pesar de Todas las Dificultades, la Caña Adquirió Gran Relieve desde el siglo XVIII y se Convirtió en uno de los Frutos Primordiales del País. Fue, Además, el Primer Rubro Agrícola que Sufrió una Intensa Industrialización. *Esta sección está bellamente ilustrada.*

El Ron en Venezuela: el Aguardiente y el Ron constituyen los Derivados más Populares en Venezuela desde hace al menos cinco siglos. El Primero se Destiló desde el Mismo Momento en que la Gramínea llegó a Territorio Venezolano en el siglo XVI. Su Presencia se Convirtió Incluso en un Auténtico Malestar para las Autoridades Españolas, que Procuraron Eliminar su Producción y Consumo para Proteger el Mercado Metropolitano de Vinos. El Ron es Mucho más Joven, pues Data de Comienzos del siglo XIX. Las Primeras Alabanzas al Denominado *Gran Romo Viejo* son de 1811.

El Ron de Carupano, Capital de los Ronos Venezolanos hasta 1930, data de 1841. En el siglo XX Aparecieron las Santas, encabezadas por Santa Teresa, actualmente el Ron más Antiguo del País. Le siguieron Santa Ana, Santa Clara, Santa Lucia, pero también San Luis, San Mateo y San Agustín.

Los Ronos Paganos no se Amedrentaron por el Agresivo Éxito de la Santidad y Resintieron con Apelaciones de Fuertes Sabores Decimonónicos: Cristal, Topacio y Diamante. Hubo incluso un Ron Demócrata, una Provocación en Tiempos de Caudillos Feroces, que se Batió en Duelo Etilico con sus Iguales: Matusalén, El Gallo, Libertador y Taparita. El Ron Pampero Galopó desde 1938 y los Carupaneros se Recuperaron en la Década de 1950 con El Muco y Real Carupano. Un Dato no Poco Importante: la Bebida en Venezuela se considera Ron si tiene un Envejecimiento Mínimo de Dos Años. A menor Edad se considera Aguardiente.

Carupano fue la capital de los Ronos Venezolanos hasta 1930. Su base material fueron las Áreas Azucareras que se Desarrollaron al Amparo de la Actividad de sus Industriales Habitantes y del Injerto de las Migraciones. Entre Ellos Destacan en Primera Línea, los Inmigrantes Franceses Procedentes de la Isla de Córcega, quienes Forjaron en Gran Medida la Fama de los Ronos de la Otrora Orgullosa Ciudad Portuaria. *Aquí el Autor presenta una lista de 18 Corsos fabricantes de Ronos (pág. 219).*

También presenta como una curiosidad los Ronos Marabinos, donde se estableció una destilería a comienzos de 1880. También menciona los Ronos centrales, producidos en Caracas, La Guaira, Miranda, Carabobo, Aragua, Yaracuy, Cojedes y en los Llanos Guariqueños.

Como el Ron era una bebida típicamente masculina, surgió la opción para las damas: el famoso Ponche Crema de Eliodoro Gonzalez P. (hay una foto de él en la pág. 258).

Sigue con una simpática mención a los caricaturistas Venezolanos que tocaron el tema del Ron en los principales Diarios y Revistas Venezolanos: Leo y Job Pim, Pardo, Zapata entre otros.

Y termina con los usos del Ron en la Cocteleria y la Cocina Venezolana.

Como han leído, es un libro de colección, que vale la pena tenerlo en cada hogar.

Académico, Ing. Diego J. González Cruz.
e-mail: gonzalezdw@gmail.com
Teléf. +58 416 605.8299

Caracas, 06 de septiembre de 2021