

## La viña de Villavicencio en Maule. 1711-1726\*

### The Villavicencio's vineyard in Maule. 1711-1726

Felipe Antonio Martínez Maldonado\*\*

#### Resumen

Las cuentas de gastos de la vendimia de Villavicencio, en la zona de Maule Sur, son la base para la realización de un análisis de los distintos elementos presentes en la faena: trabajadores y su mantención, insumos y herramientas, y de su producción. La información va desde el año de 1711 hasta 1726, lo que permite entender de cierta manera los procesos que se llevaron a cabo, poniendo en escena lo que significó la labor de cada participante y los insumos requeridos. La presente propuesta radica en entender estos “micro-espacios”, como es esta estancia, en su propia dimensión, constituida en escenario de información vitivinícola, tanto de los productos requeridos para su labor como también del componente humano imprescindible.

Palabras claves: Villavicencio – estancia – vendimia – cuentas de gastos.

#### Abstract

The expense accounts for the wine production in Villavicencio, in southern Maule, are the basis for an analysis of the different elements present in its production: workers and their maintenance, supplies and tools, and the production process. The information comes from the years 1711-1726, which allows us to start to understand the processes that were carried out, and what was required of each participant at each stage. By this we hope to begin to understand "micro-spaces" such as this hacienda in their own dimension, within the world of wine production, by studying the products required for its work, and the essential human component.

Key words: Villavicencio – grape harvest – expense accounts

---

\* CONICYT/FONDECYT/REGULAR/ N° 1140184.

\*\* Chileno, Licenciatura en Historia, Universidad de Santiago de Chile. Correo electrónico: felipe.martin.1x1@gmail.com.



## ANTECEDENTES

La tarea de visualizar el desarrollo interno de la viña y la vendimia, ha sido abordada, a lo menos, por dos estudios que muestren ciertas condiciones del trabajo enfocada en la producción de vino, tanto de procesos como de la mano de obra empleada.

El primero de ellos, centrado en la viña de Quilacoya, nos entrega un panorama de los preparativos de la vendimia, esto es, los salarios y las raciones alimenticias y los trabajadores entre 1676 y 1682, a partir de un juicio en que una de las partes trataba de magnificar los costos y la otra, de contradecirlos. Con un total de dos meses y medio, la vendimia misma se realizaba en 30 días, se empleaba mayordomo, mozo ayudante y 16 indígenas en las labores previas, que en la faena correspondieron a 480 peonadas entre vendimiadores y acarreadores de leña, a dos reales la peonada, cifra que tanto la parte contraria como el autor ponen en duda, al igual que las raciones mensuales de dos arrobas de vino y dos fanegas de trigo al mayordomo y la mitad al ayudante, aunque los testigos del juicio señalan que estas últimas cantidades para los mayordomos eran las habituales según costumbre. Aunque interesadas las declaraciones, el autor consigna que el propietario declara haber gastado en raciones alimenticias seis almudes de trigo al mes por cada peón y 40 arrobas de vino en total, a lo que los testigos refutan que lo comúnmente entregado eran raciones de carne, pues a veces se les daba tierra y aperos para cultivar trigo y legumbres, o se les repartía carne, sal, ají y a veces trigo o cebada, y que el vino se los venden a cuenta de su salario.<sup>1</sup>

El segundo artículo, con la viña de Quilicura que se ubica en la estancia Villavicencio como objeto de estudio, en el punto relativo a las necesidades de mano de obra para su beneficio, para los años 1743 y 1744, se menciona al mayordomo, los podadores (de los que se ocuparon cuatro pagados a 6 pesos durante cuatro meses, más alimentos), peones para la vendimia (17 para 22 días), un sobrestante, un fondero, un zarandador, un leñatero, un yesero y dos cocineras (una para el patrón, sobrestante y mayordomo, y otra para los trabajadores, a cuatro pesos a cada una), a los que se agrega el pajarero (de marzo a mayo), y un peón para el riego y reparo durante el año.<sup>2</sup>

La estancia Villavicencio se caracteriza porque en el devenir histórico de su constitución se presentan personajes y elementos relevantes para entenderla no solo como imagen de las actividades económicas, sino también desde la dimensión social y cultural que representa para el sector maulino. Cabe destacar que la viña plantada por los Jofré en Villavicencio, perduró en el tiempo, y que en una hacienda derivada de la antigua estancia, que conserva su nombre primitivo, aún se cultivaban viñas a inicios del siglo XX.<sup>3</sup> Por ejemplo, Villavicencio para 1902 se evaluaba en 105.000 pesos y en 1926 en 661.000 pesos, cifras que resaltan su valor cuantitativo, relevando las actividades agrícolas y ganaderas además de las hectáreas de viña que “rinden miles de arrobas de vino”. En

<sup>1</sup> Julio Retamal, “La producción de la viña de Quilacoya entre 1676 y 1682”, *Cuadernos de Historia* 5, (1985): 31 y 34.

<sup>2</sup> Juan Guillermo Muñoz, “La viña de Quilicura en el reino de Chile, 1545-1744”, *Universum* 20, vol. 2 (2005): 38-39.

<sup>3</sup> Luis Riso Patron, *Diccionario jeográfico de Chile*, (Santiago: Imprenta Universitaria, 1924): 933.



definitiva, una suma productiva que la dispone como “la propiedad rural más importante y mejor del extremo noroeste de la Provincia de Linares”.<sup>4</sup>

Ubicada cerca de Purapel y de los naturales de Loncomilla, la viña fue parte de la posesión del encomendero Juan Jufre, destacado personaje que vino al país en la hueste de Pedro de Valdivia, quien le otorgó variadas encomiendas desde 1542, las más importantes de ellas se ubicaban en las tierras de los promaucaes.<sup>5</sup> Fue uno de los primeros en desarrollar la vitivinicultura en Chile, plantando viñas en sus tierras de Ñuñoa y otra en el valle de Peuco, actual Viña del Mar.<sup>6</sup>

Villavicencio continuó en la familia, luego de la muerte de su fundador paso a manos de su hijo don Luis Jufre de Loayza. Entre 1618 y 1623, en el concurso de acreedores formado a los bienes quedados por su muerte, se anota a Villavicencio, a 12 leguas de Peteroa, a la orilla sur del Maule, con 1.500 cuadras, casa y bodega, y viña que daba 800 botijas<sup>7</sup> de vino.<sup>8</sup>

Referente a don Luis Jufre de Loayza, su hermana doña Geracina, en su testamento protocolizado en 1631,<sup>9</sup> mandó a su hijo, poner pleito a sus bienes, pues ella no había recibido de las herencias paterna y materna, más que una chacra y viña en Ñuñoa.<sup>10</sup>

No encontramos los antecedentes del pleito que su madre recomendó a don Francisco Gaete y Jofre, pero sabemos que finalmente fue propietario de Villavicencio y de otras extensas haciendas, residiendo preferentemente en aquella con su mujer doña Catalina de Agurto y Escobar Villarroel, pues su hijo nació en ella.

El siguiente propietario, don Francisco de Gaete Agurto, tuvo especial interés en dotar a Villavicencio de insumos que le dieran valor a la producción. Así, para el trigo -rubro que dio impulso a la agricultura ya a mediados del siglo XVII-, construyó un molino, cuya piedra de moler medía una vara, con dos picaderas. No descuidó la fuerza de trabajo, en 1646 más de 30 indígenas de servicio estaban asentados en la estancia.<sup>11</sup> También utilizó mano de obra esclava de origen africano.<sup>12</sup>

Si bien la economía del Maule sur se sostenía en gran medida por la ganadería, la viticultura también destacó como un rubro importante. Villavicencio se destaca por ser una de las primeras en que se plantaron vides, a manos del conquistador Juan Jufre. Esta plantación, fructífera como ya se vio más arriba, se prolongó a través de los años, como eventualmente debió ir creciendo su extensión, puesto que en tiempos de Gaete Agurto, la

<sup>4</sup> Eufrosina Chacón, *Pueblos y campos de Linares*, (Santiago: Ed. Sociedad Linarensis de Historia y Geografía, 1954): 245.

<sup>5</sup> Domingo Amunátegui, *Las encomiendas de indígenas en Chile*, Tomo II (Santiago: Imprenta Cervantes, 1910): 57.

<sup>6</sup> Juan Guillermo Muñoz, “Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)”, *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10, vol. 1 (2006): 163.

<sup>7</sup> En Chile, por disposición del Cabildo, las botijas fueron de una arroba, es decir de 35,552 litros.

<sup>8</sup> Mario Góngora, *Encomenderos y estancieros: estudios acerca de la constitución social aristocrática de Chile después de la conquista 1580-1660* (Santiago: Universidad de Chile, 1970): 202.

<sup>9</sup> Escribanos de Santiago (ES) 92 f. 175.

<sup>10</sup> Ricardo Manns, “Genealogía y descendencia del general Juan Jufre”, *Revista de Estudios Históricos* 10, (1962): 84.

<sup>11</sup> Julio Retamal, “Economía y sociedad en el Maule sur en el siglo XVII”, en *Estudios Coloniales IV* (Santiago: Universidad Andrés Bello, 2006): 94 y 122

<sup>12</sup> Jorge Valladares, “Pobladores de Maule a mediados del siglo XVII”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 88, (1974): 319.



viña tenía 10.560 plantas, además de contar con una bodega y lagar de 34 varas de largo por 9 de ancho y  $2 \frac{1}{4}$  de alto, evidenciando insumos de alta relevancia para la producción de vino, como un alambique para la de aguardiente.<sup>13</sup>

Le tocó a don Francisco Gaete el momento más duro tanto para la familia como para la estancia, el alzamiento indígena de 1655, que además de la muerte de un hijo y la prisión de otros en manos de los rebeldes, y de todo lo perdido en las matanzas, robos e incendios, como sucedió a sus edificios, fue un dilema presente en los años siguientes, no solo para sus propietarios sino para todos los vecinos, un alza de la tensión constante entre españoles, indígenas y autoridades, y para los estancieros la postergación de las tareas necesarias sobre sus tierras y sus producciones. El sentimiento de malestar era generalizado en el reino, se sumó la mala gestión del gobernador y de sus parientes, cuyos abusos se sindicaban como causantes de la insurrección indígena, por lo que las protestas surgieron por todas partes, las más fuertes fueron lideradas por don Francisco, el dueño actual de Villavicencio, a la sazón corregidor de Concepción, llegando a exigir la deposición del gobernador. A pesar de lo justo de la causa, un hecho tan grave debía ser juzgado por los tribunales correspondientes, por lo que fue enviado a Lima donde falleció.

El aumento de tierras que quedaron en la testamentaría permitió que, en la división de sus bienes, Villavicencio permaneciera como unidad productiva en manos de su viuda doña Mencía de Mier y Arce Fernández Gallardo, además de otros bienes, como parte equivalente a su dote y mitad de los gananciales. Curiosamente ella quedó con las históricas tierras de la familia de su marido, y de las que ella aportó en dote, Perquin, proveniente de una merced recibida por su abuelo paterno, se partieron dos de sus hijos.

Doña Mencía contrajo segundas nupcias con el comisario general Álvaro de Cereceda, y para 1663, él tenía dos indígenas asentados en Villavicencio, ella, para 1674, declara en la misma estancia 27 esclavos indígenas, de variadas edades como de ambos sexos.<sup>14</sup>

Respecto a la ganadería, la estancia contaba en 1674, con 2.349 cabezas de ganado cabrío y 670 ovejas, pero, como en el caso del trigo con el molino, los cueros contaban con la implementación necesaria para su curtiembre, consistente en un edificio de 52 varas de largo, 26 de ancho y  $2 \frac{1}{2}$  de alto, techado completamente de carrizo; junto a un molino de pangue, el jugo del cual era un insumo fundamental para esta faena, con una piedra de molienda de  $1 \frac{1}{2}$  vara de largo; dos cajones de 4 varas de largo por  $\frac{2}{3}$  de ancho, de madera de roble, y el otro de 4 varas de largo por  $3 \frac{1}{2}$  de ancho, y un almacén de cordobanes de 21 varas de largo por 8 de ancho y  $2 \frac{1}{3}$  de alto.<sup>15</sup> Todo lo cual demuestra la importancia de este rubro dentro de las explotaciones de esta unidad productiva.

Los edificios se componían en 1674 de la casa patronal, de 22 varas de largo por 8 de ancho, una bodega de 21 varas de largo por 7 de ancho, ambas de horcones y adobes, una cocina de paja, y cuatro casas de variada índole y calidad, alhajadas con objetos de calidad, destacando una caja importada de Panamá, alfombras de Quito y mantelería francesa, con variada vajilla de plata. Los frutales, entre duraznos, melocotones, ciruelos, guindos y membrillos, totalizaban 153, más ocho perales, 54 higueras, cuatro manzanos, 13 limos, dos naranjos, tres olivos y un nogal. (Retamal, 2006: 122, 138 y 140). Lo anterior da

<sup>13</sup> Retamal, "Economía y sociedad en el Maule": 112, 120 y 141.

<sup>14</sup> Retamal, "Economía y sociedad en el Maule": 94 y 137.

<sup>15</sup> Retamal, "Economía y sociedad en el Maule": 115, 116 y 120.



luces de los alcances de la riqueza que poseían los propietarios de Villavicencio y por lo tanto lo que acogió la estancia a lo largo de su existencia y la posiciona como un escenario relevante, muestra de las manifestaciones y fenómenos sociales y culturales, más allá de la importancia económica que revelan sus actividades productivas, y su diversificación.

## CARACTERÍSTICAS DE LA DOCUMENTACIÓN

El presente trabajo se confecciona a partir de la documentación proveniente del fondo Real Audiencia, volumen 2293, pieza 2, que refiere las disputas legales en que se vieron enfrascados los herederos de doña Mencía de Mier y Arce, por los bienes que dejó tras su muerte. Sin embargo los documentos que son base articuladora de la investigación, que van desde la foja 51 hasta la foja 55, refieren a las cuentas de los gastos hechos en la hacienda, específicamente de la vendimia bajo la administración de don Baltasar Gaete Bravo de Naveda, nieto de doña Mencía, quien entregaba la información con el fin de presentar herramientas para su defensa frente la acusación de don Francisco Rebollo, también nieto de doña Mencía, quien en nombre de su madre doña Catalina Gaete, demandaba por la satisfacción total de los bienes que le correspondían como heredero de la difunta.

Las cuentas se inician en 1711, el primer año de la administración de don Baltasar, y en el que cada año se contabiliza desde el 14 de abril hasta igual fecha del año siguiente y en que se obtiene el producto. Así la periodización queda como 1711-1712, por ejemplo. A partir de ello, la documentación utilizada se extiende hasta 1725-1726, otorgándonos un periodo de quince años.

A pesar que la faena estuvo a cargo mayoritariamente por don Baltasar Gaete, en el expediente se puntualiza las cuentas desde que la vendimia estuvo a cargo de don Francisco Rebollo, es decir, los periodos de 1719-1720 y 1723-1724. También es de resaltar que en dos años (1721 y 1722) no se cosechó nada producto de la quema de la viña por lo que, para el periodo siguiente, 1722-1723, aún seguía improductiva.

En cuanto a esta última situación mencionada, del periodo que va desde mayo de 1721 a abril de 1722, no queda dilucidado del todo el origen de la quema, puesto que no se hace mención si fue producto del fuego o de las heladas. Los elementos a considerar para entablar supuestos corresponden por un lado a la información que entregan las cuentas: pagar a cinco peones para “destroncar la cepa y alinear la viña porque no se arruinase, y asimismo cercarla”,<sup>16</sup> y, por el otro, considerar el tiempo de recuperación de la producción de vino, o sea dos años. Es difícil pronunciarse por una en detrimento de otra, pues el hecho del destronque de la cepa haría mención a un daño de estimación superficial, en el sentido de este no considerable para desmontar la planta. Sin embargo, el hecho de que haya tardado dos años la producción de la viña, sugiere un daño considerable, de cuidado para la continuidad de una cosecha fructífera.

En la documentación se entabla una descripción de variados ítems, valores y cantidades: la producción de vino de cada año, los operarios empleados, los trabajos efectuados en la hacienda relacionados con la viña, la paga y mantención respectiva, como también diversos insumos para la vendimia.

<sup>16</sup> Real Audiencia (RA) 2293, pza. 2, f. 54v.



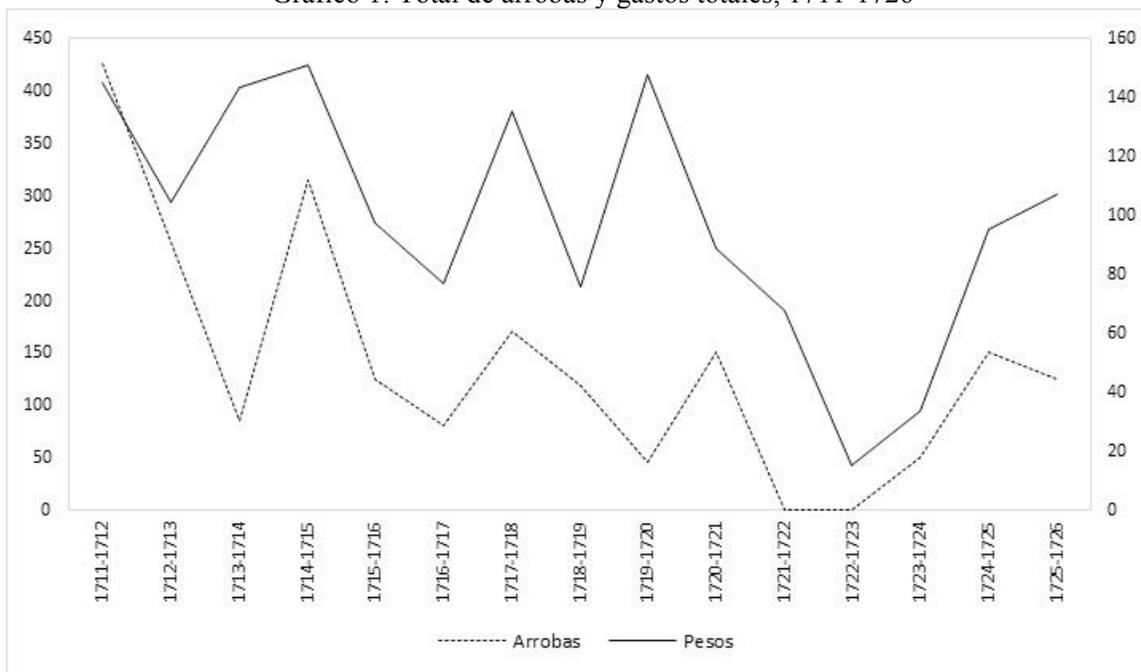
No se trata de las cuentas originales, sino de una copia que se realiza por razón del litigio, pues además se hacen tangibles ciertos errores tanto en la transcripción de la información en diversos años como respecto a la suma total de cada año. Pero esto no le quita el valor al documento y la información contenida, sino que permite ahondar más sobre los sistemas de administración de las faenas, en este caso el cuidado de la viña, la vendimia y vinificación, un tema en constante desarrollo, un tema que no se agota, que amplía cada vez más los horizontes de las investigaciones existentes.

### ARROBAS DE VINO/GASTO

El promedio de producción a lo largo del periodo estudiado es de 139 ½ arrobas de vino aproximadamente, pero que esto no plantea una tendencia constante en las cantidades anuales, por el contrario, se hace latente una diferencia entre las producciones de cada año, sean consecutivos o no; las diferencias a veces son notables, lo que podría plantear acerca de que la existencia de un determinado número de plantas de viña, no significa una constante producción de vino. La cantidad de variables presentes en la producción de vino revela un punto de atención a la hora de dilucidar los procesos de administración y gestión de la viña, por ejemplo, temperaturas y lluvias benignas, capacidad de contratación de personal y la disponibilidad de estos.

Las diferencias de la producción de cada año, nos habla del universo de variables insertas en la vendimia, los resultados que estas otorguen serán las evidencias de condiciones materiales e inmateriales, dispuestas como un fenómeno propio en cada año de su tiempo y espacio.

Gráfico 1: Total de arrobas y gastos totales, 1711-1726



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55



La producción de arrobas se puede plantear con una tendencia generaliza a la baja desde la administración de don Baltasar, mientras que los valores de los gastos se condicen en su mayoría con las variaciones que experimentaron la cantidad de arrobas de vino a lo largo del periodo. Aunque en específicos casos se muestran distinciones entre las variaciones experimentadas por la cantidad de arrobas y el valor del gasto total, como sucede en lo respectivo a 1713-1714, 85 arrobas por un valor total de 143 pesos. Este año se emplearon gran cantidad de peones en la realización de trabajos sobre establecimientos afines a la vendimia, como “5 peones que ocupó en un mes en techar los corredores de vivienda y de cortar la fajina, varilla y demás cosas que conducen a la faena” y “4 peones [...] para hacer un rancho en la viña para el vinatero.”<sup>17</sup> Esto lo puede explicar, al respecto, que para el año de 1714-1715 la cantidad de arrobas aumenta, siguiendo la tendencia de los gastos, siendo de 314 ½ arroba de vino por un gasto total de 150 pesos 5 ½ reales; incluso demostrando una mejora respecto del año 1712-1713, de 255 arroba de vino por 104 pesos 1 real.

Para 1719-1720, el número de arrobas de vino, 46 arroba, no fue para nada significativa, ni manteniéndose en los rangos precedentes; incluyendo, además, como un punto significativo, que el gasto que se hizo es el segundo más alto del periodo estudiado.

El gasto total que se realizó es de 147 pesos ½ real, mientras que el promedio de gasto de todos los años anteriores a este es aproximadamente de 115 pesos 6 ½ reales, esto es en un aumento de alrededor del 27% respecto al promedio. Y más aún, respecto al año anterior de 1718-1719, el aumento del gasto que fue de 75 pesos 5 ½ reales, se experimenta en una variación de 95% aproximadamente, año que produjo 119 arroba de vino, mostrándonos los resultados de quizás un manejo deficiente e inadecuado de la vendimia.

De esta manera, la administración de Rebollo permite plantear dos hipótesis: él era un mal administrador y gestor de la vendimia o es que le tocaron malos años agrícolas, puesto que está a cargo en dos periodos, que son los más deficientes en la producción. Esto, además, en miras de que para los años 1721-1722 y 1722-1723 no hubo cosecha de vino por los efectos de la quema de la viña, no apacigua las consecuencias de una mala gestión aparente, puesto que el año de 1720-1721 la producción de vino aumentó respecto la administración de 1719-1720, siendo de 150 arrobas, por lo que las evidencias quizás radican más en una deficiente gestión que resultados de problemas en la viña. Y más aún, esta cantidad de arrobas se concibió con un monto de 88 pesos 5 ½ reales, considerablemente menor al utilizado por Rebollo.

Lo que respecta al año de 1719-1720, la hipotética deficiencia de gestión sobre la vendimia, se refuerza por el hecho de que, en la declaración de cuentas de gastos hechos, no yace algún trabajo especial ni algún indicativo de otros asuntos que atender respecto a la viña, como sí aconteció para el año de 1713-1714, mostrándonos un camino respecto de la mano de Rebollo a cargo de la producción del vino.

Al parecer un dato que nos muestra ciertos factores, en la cuestión respecto del pago de peones por podar, sarmentar y cercar la viña, comparando el año de 1719-1720 con el mejor año de producción de la viña, 1711-1712. En la primera faena estudiada, la paga que

<sup>17</sup> RA 2293, pza. 2, f. 52v.



se realizó a cuatro peones por tiempo de un mes, es de 20 pesos;<sup>18</sup> en cambio Rebollo hizo pago a cinco peones por el tiempo de 24 días fue por un total de 45 pesos.<sup>19</sup>

De esta manera, se podría plantear tal divergencia entre ambos casos, puesto que en 1711-1712 se efectuaron variados trabajos y pagas de distintos asuntos, que en su total radicó en un gasto de 144 pesos 7 reales, mostrando que a diferencia de 1723-1724, que destinó una cantidad similar de dinero, 147 pesos  $\frac{1}{2}$  real, los gastos efectuados son en asuntos limitados, prácticamente los básicos de las faenas a lo largo del periodo total estudiado: peones de faena, peones de poda, la mantención respectiva, fondera, vinatero y su mantención y aliño de hachas y podaderas.

### ALIMENTACIÓN DE PEONES

La información sobre mantención la clasificamos entre tres tipos de peones: los de la faena, los de poda y los de trabajos extras. La consideración acerca de los años en que se quemó la viña en el tema de la clasificación, radicó en que se dispuso de los únicos peones declarados, como poda, a pesar de que para el año 1721-1722, se agrega al cercado de la viña, común en todos los años del periodo “podar, sarmentar y cercar la viña”, además del hecho de que los peones trabajaron para “destroncar la cepa y aliñar la viña porque no se arruinase”.<sup>20</sup> Y para el año 1722-1723, la consideración sobre qué tipo de peones fue bastante clara, pues se anuncia en los gastos sobre ellos, que se emplearon en podar y cercar la viña, más no en sarmentar.

#### *Peones de faena*

Entre los tres tipos de peones, la alimentación se producía en base a tres tipos de productos: carnes, cereales y especias. Respecto de la carne, para los peones de faena, se considera la presencia del mayordomo en 1711-1712, único año en que se halla declarado, puesto que es diferenciada su mantención, ya que a este se le dieron carneros, en cambio a aquellos se les dieron ovejas. De un total de 15 años de cuentas, se erradican tres por razón de dos años en que no se produjo nada por haberse quemado la viña. Entre 1721-1722 y 1722-1723, 1723-1724, no se pronuncia nada sobre los peones de faenas, a pesar de existir una producción de 50 arrobas de vino a cargo de Francisco Rebollo, más solo se declaran los peones de poda y cercado de la viña. Quedando 12 años restantes, se suma lo referente al mayordomo por tener cantidades y tiempo considerables en la viña. Así corresponde a diez ocasiones donde se entregan ovejas, y tres para los carneros en los 12 años.

El total relativo a la carne se estima en 90 pesos 7 reales para un total de 79 peones empleados (realmente constatados en las cuentas), siendo de ellos 77 pesos correspondientes por un total de 308 ovejas, a razón de 2 reales cada oveja; y por cantidad de 37 carneros, un valor de 13 pesos 7 reales, según se contabiliza 3 reales por carnero. La entrega de carne correspondía comúnmente a un animal por semana para cada peón. Se

<sup>18</sup> RA 2293, pza. 2, f. 51v.

<sup>19</sup> RA 2293, pza. 2, f. 54.

<sup>20</sup> RA 2293, pza. 2, f. 54v.



estima que se emplearon alrededor de 1 peso 1  $\frac{1}{5}$  real por razón de carne a largo del periodo, por cada uno.

Respecto a los cereales, si bien se solo menciona el trigo como base de todo, la mantención también incluyó productos elaborados en base a este, como la harina y el pan. En este caso el mayordomo se unifica con los peones pues se le hizo entrega de trigo a ambos.

Los cereales en los años considerados se dividen porcentualmente. Cada uno participa un 33.3%, pues trigo, harina y pan se presenta en cuatro años, cada uno a lo largo de los 12 años. El trigo total entregado en el periodo corresponde a 206 almudes, o sea 17 fanegas 2 almudes, aunque es destacable que en la primera mitad del periodo su presencia es mayoritaria, destacando por sobre todo el primer año, donde se entregó un total de 94 almudes, es decir, 7 fanegas 10 almudes, entre los peones y el mayordomo, que corresponde a un 45,6% del trigo total entregado. Aunque esto tiene relación con el hecho de que ese fue el año de más tiempo de faena, dos meses y medio, a la vez que el mayordomo permaneció por un lapso de seis meses. En cambio, en la segunda mitad, el trigo solo se presenta una vez.

La harina que se entregó a los peones da un total de 54 almudes, esto es, 4 fanegas 6 almudes, aunque este modo de entrega se realizó de manera intermitente con las otras.. Donde para 1715-1716, se hace entrega de 1  $\frac{4}{5}$  de almud por peón por el tiempo de trabajo; para 1718-1719 la entrega por peón correspondió a 2  $\frac{2}{5}$  de almud. Y sucede que para 1724-1725 y 1715-1726 son las mismas cantidades, tanto de almudes de harina como de peones y tiempo de trabajo, donde 12 almudes de harina por un valor de 24 reales se repartía en 7 peones en un mes de trabajo, lo que arroja una cifra que ronda los 2  $\frac{1}{2}$  almud por peón. A partir de estos casos se concibe un valor de 2 reales almud.

En el caso del pan, la declaración no cuenta con una cantidad específica, sino que radica en una mención acerca de este producto como medio de mantención, nada más. Y en los cuatro casos que se hace presente, totaliza un valor de 12 pesos 3 reales. En 1713-1714 se hizo entrega de un real en pan por día a todos los peones. Para 1716-1717, por falta del tiempo de trabajo, solo concluimos que la mantención se concibió con 3  $\frac{1}{3}$  reales en pan por peón. En el año de 1717-1718 se entregan 5 reales por peón por los 20 días, estimando 2 reales en pan por día; y en 1719-1720, la ausencia de la cantidad de peones empleados, limita las conclusiones al respecto.

El tipo de entrega de los cereales, no se plantea con una relación directa entre la cantidad de peones presentes y su modo de mantención. A pesar que entre las tres mayores cantidades de peones trabajando en la vendimia, hay una relación, que para 1714-1715, año de mayor presencia de doce peones, la mantención se haya hecho en 56 almudes, o sea 4 fanegas 8 almudes de trigo; para 1715-1716 donde se cuentan diez peones, la mantención se hizo con 18 almudes, o sea 1 fanega 6 almudes de harina; y para 1717-1718, para ocho peones, se haya hecho entrega de pan para su mantención. Pero el hecho de que el resto de los años no dicte las mismas tendencias, permite visualizar las variaciones de mantención entre los distintos años. Puesto que para 1712-1713, por tiempo de un mes para cuatro peones se hizo entrega de 32 almudes de trigo, o sea 2 fanegas 6 almudes; para 1718-1719 por tiempo también de un mes, pero para cinco peones, se hizo la mantención con 1 fanega de harina; y para 1720-1721 por el mismo tiempo, pero para seis peones, se hizo entrega de 2 fanegas de trigo.



Cuadro 1: Peones en faena

Del 14 de abril al 14 de abril	Cantidad (faena)	Tiempo de trabajo	Valor (reales)	Animales	Valor (reales)	Cereales	Valor (reales)	Especias (Aji/Sal)	Valor (reales)
1711-1712	7	2,5 meses	s.d.	70 ovejas	140	70 almudes trigo	46 1/2	17 1/2 almudes sal	70
Mayordomo	1	6 meses	160	24 carneros	72	24 almudes trigo	16	6 almudes sal	24
1712-1713	4	1 mes	320	32 ovejas	64	32 almudes trigo	64	8 almudes sal	32
1713-1714	6	11 días	198	6 carneros	18	pan	11	sal/aji	8
1714-1715	12	1 mes	576	56 ovejas	112	56 almudes trigo	37 1/2	12 almudes sal	48
1715-1716	10	20 días	265	20 ovejas	40	18 almudes harina	36	sal/aji	9
1716-1717	6	s.d.	162	10 ovejas	20	pan	20	sal/aji	6
1717-1718	8	20 días	216	20 ovejas	40	pan	40	sal/aji	8
1718-1719	5	1 mes	192	20 ovejas	40	12 almudes harina	24	sal/aji	8
1719-1720	s.d.	24 días	504	7 carneros	21	pan	28	sal/aji	8
1720-1721	6	1 mes	240	24 ovejas	48	24 almudes trigo	16	6 almudes sal	24
1721-1722	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1722-1723	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1723-1724	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1724-1725	7	1 mes	280	28 ovejas	56	12 almudes harina	24	7 almudes sal	28
1725-1726	7	1 mes	280	28 ovejas	56	12 almudes harina	24	7 almudes sal	28

Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55.

Cuadro 2: Peones de poda

Del 14 de abril al 14 de abril	Cantidad (poda)	Tiempo de trabajo	Valor (reales)	Animales	Valor (reales)	Cereales	Valor (reales)	Especias (Aji/Sal)	Valor (reales)
1711-1712	4	1 mes	160	16 ovejas	32	16 almudes trigo	10 1/2	4 almudes sal	16
1712-1713	4	1 mes	160	16 ovejas	32	16 almudes trigo	10 1/2	4 almudes sal	16
1713-1714	6	15 días	270	15 ovejas	30	pan	30	s.d.	s.d.
1714-1715	4	1 mes	160	16 ovejas	32	16 almudes trigo	10 1/2	4 almudes sal	16
1715-1716	4	12 días	144	6 ovejas	12	pan	12	Sal/aji	6
1716-1717	4	1 mes	160	16 ovejas	32	pan	24	Sal/aji	6
1717-1718	5	1 mes	200	20 ovejas	40	12 almudes harina	24	Sal/aji	8
1718-1719	4	20 días	108	10 ovejas	20	6 almudes harina	12	Sal/aji	6
1719-1720	5	24 días	360	12 ovejas	24	pan	24	Sal/aji	8
1720-1721	4	20 días	108	20 ovejas	40	pan	20	s.d.	s.d.
1721-1722	5	1,5 mes	360	36 ovejas	72	36 almudes trigo	24	9 almudes sal	36
1722-1723	4	15 días	81	15 ovejas	30	pan	15	s.d.	s.d.
1723-1724	5	20 días	135	20 ovejas	40	pan/sal	20	s.d.	s.d.
1724-1725	4	20 días	108	20 ovejas	40	pan	20	s.d.	s.d.
1725-1726	4	1 mes	160	16 ovejas	32	pan/sal	16	s.d.	s.d.

Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55.



Cuadro 3: Peones extras

Del 14 de abril al 14 de abril	Cantidad (extra)	Tiempo de trabajo	Valor (reales)	Animales	Valor (reales)	Cereales	Valor (reales)	Especias (Aji/Sal)	Valor (reales)
1711-1712	2	3 meses	160	24 ovejas	48	24 almudes trigo	16	6 almudes sal	24
1712-1713	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1713-1714	5	1 mes	200	20 ovejas	40	20 almudes trigo	13 1/2	5 almudes sal	20
1713-1714	4	s.d.	72	3 ovejas	6	pan	6	s.d.	s.d.
1714-1715	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1715-1716	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1716-1717	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1717-1718	4	18 días	27	9 ovejas	18	6 almudes harina	12	Sal/aji	6
1718-1719	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1719-1720	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1720-1721	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1721-1722	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1722-1723	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1723-1724	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1724-1725	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.
1725-1726	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.	s.d.

Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55.

Sin embargo, una relación que sobresale en varios años, no solo referente a los peones de faena, sino también los de poda y de trabajos extras, es que cuando se entrega trigo, la mantención con ovejas mantiene la misma cantidad de cabezas que almudes de cereal (ver cuadros 1, 2 y 3).

Respecto a las especias, estas se encuentran predominantemente representadas en la sal y el ají, aunque la primera se encuentra presente en todos los años y también con valores y cantidades específicos por sí solos. Esto permite visualizar la repartición en específico de la sal como así los valores minoristas. Los siete casos en que la repartición de especias solo se realizó en base a sal, donde se estima por separado a peones con el mayordomo para el caso de 1711-1712, da la estimación de un almud por peón por razón de un mes, a un precio de 4 reales almud. Aunque para el año de 1712-1713 da lugar a una excepcionalidad, donde se les entregaron 8 almudes a 4 peones por tiempo de un mes. Quizás resultado de alguna bonificación o estímulo para el término de la faena.

Para el resto de los años, donde se menciona en conjunto la sal y el ají, el valor promedio es de 1 peso total entregado, a pesar de las variaciones de cantidad de peones y de tiempo de faena. Por ejemplo, para el año de 1715-1716, donde se emplearon 10 peones por 20 días, el valor por sal y ají es de 1 peso 1 real; para el año de 1717-1718, por 8 peones por tiempo de 20 días, se entregó un peso en sal y ají; para 1718-1719, se declaran 5 peones por tiempo de un mes, en que se gastó un peso en sal y ají.

Resulta llamativo el hecho de que, para los dos últimos años del periodo, se haya dispuesto, por así decirlo, una regularidad en lo referente a los peones de faena, pues en ambos años, se emplearon siete peones por tiempo de un mes, se les hizo paga de 35 pesos por su trabajo, más su mantención estuvo dispuesta por 28 ovejas, tanto para 1724-1725 como para 1725-1726, por razón de 7 pesos; 1 fanega de harina cada año, por valor de 3 pesos y también 7 almudes de sal por 3 pesos 4 reales. Mostrando quizás una tendencia de búsqueda de estabilidad para la viña como en los gastos efectuados sobre estas, aunque conservando un valor muy por debajo del primer y mejor año sobre producción de arrobas, es significativo que tras un periodo de problemas y deficiencia experimentada se quiera dar una vida estable a la viña.

### *Peones de poda*

En cuanto a los peones de poda, estos eran encargados de podar, sarmentar y cercar la viña tras la vendimia. Esta se realizaba comúnmente en periodo de un mes, pero también en otras ocasiones ocurría en menos tiempo, 12 días, 15 días, 20 días, 24 días, y para el caso del año en que se quema la viña, se emplearon los peones por tiempo de un mes y medio.

La mantención también se realizaba con productos de la clasificación de más arriba, es decir, carnes, cereales y especias. Lo correspondiente a la carne, en este caso, se haya totalmente resuelto con ovejas, donde se repartieron un total de 248 ovejas en los 15 años por un total de 63 pesos 4 reales; en promedio 16 ½ ovejas por año. En total se recurrió a 66 peones, la media cuatro peones por año, o sea, se hizo mantención por cada peón de alrededor de tres o cuatro cabezas, a razón de 1 peso por cada peón en ovejas. Las cantidades de animales sobre cada año son bien estables, las variaciones se experimentan en contados casos y no son de grandes diferencias.

Respecto a los cereales, donde igualmente se emplea al trigo como producto base, los modos de entrega de este es variable, pues trigo se hizo mantención en cuatro años, con



un total de 7 fanegas; en el caso de harina, esta se incurrió en dos años, contabilizando 18 almudes, o sea 1 fanega 6 almudes; pero para este caso de peones, destaca que el mayor modo de mantención en cuanto a cereales, se emplea a través del pan, en que participa en 9 años, o sea un 60 % de los casos, a pesar que en dos años, se hizo declaración del pan con la sal en conjunto. De un total de gasto en cereales de 38 pesos  $\frac{1}{2}$  real, corresponde respectivamente a trigo, harina y pan, 6 pesos  $7 \frac{1}{2}$  reales, 4 pesos 4 reales y 25 pesos 5 reales, lo que nos entrega una predominación del pan como producto de mantención, para este caso, que hipotéticamente puede ser efecto de una disponibilidad del mismo en las fechas de trabajo.

En cuanto a las especias, resalta algo muy relevante, pues en seis años de los 15, no se hizo entrega de ningún producto, tanto sal como ají, y más significación posee pues en todas las faltas se empleó el pan para la mantención, como también los dos casos donde se hizo entrega de pan y sal conjunta en la cuenta. Esto podría implicar en por qué en tantos casos se hizo mantención con pan. En el resto de los años, solo en cuatro se hizo entrega de almudes de sal, para 1711-1712, 1712-1713 y 1714-1715 se hizo entrega de 4 almudes a 2 pesos, según corresponde a cuatro reales almud y un almud al mes por cada peón. Y para el año de 1721-1722, donde se emplearon peones para la recuperación de la viña, se hizo entrega de 9 almudes por 4 pesos 4 reales.

En cuanto al reparto de sal y ají en conjunto, se empleó en los cinco años restantes, donde en tres de los cinco casos se hizo entrega de un total de 6 reales, en cambio para los otros dos se hizo entrega de lo correspondiente a un peso.

La mayor cantidad de gasto, corresponde al año en que se quemó la viña, pues se emplearon cuatro por tiempo de un mes y medio, a razón de 45 pesos por paga del trabajo; la mantención se hizo con 36 ovejas, 36 almudes de trigo y 9 almudes de sal, valorizados en conjunto en 16 pesos 4 reales. Así empleándose en cada peón por mantención 4 pesos 1 real.

### *Peones extras*

En cuanto a los peones empleados en lo que clasificamos como trabajos extras a la faena y poda. Son tres años los que se presentan con esta situación. El año 1711-1712 se consideró en la declaración del salario y la mantención por dos peones que "...desde el 1° de julio, por haber cumplido su tiempo de la hacienda, hasta postreros de septiembre, para cuidar los ganados [...] asistieron tres meses..."<sup>21</sup>, en donde se le pagaron 10 pesos a cada uno; su mantención se realizó con 24 ovejas por un valor de 6 pesos: una razón de cuatro ovejas por peón por mes por un valor de 1 peso; dos fanegas de trigo en 2 pesos, lo que arroja cuatro almudes por cada peón por mes de trabajo; y seis almudes de sal por un valor de 3 pesos, disponiendo un almud por peón por mes. Entonces se contabiliza un total de 11 pesos en la mantención completa.

Otro año de tales características corresponde a 1713-1714, donde se emplearon peones para dos labores extras. Una es el empleo de "...cinco peones que se ocupó en un mes en techar los corredores de vivienda y en cortar la fajina, varillas y demás cosas que conducen a la faena",<sup>22</sup> por un salario total de 25 pesos. La mantención de estos se realizó

<sup>21</sup> RA 2293, pza. 2, f. 51v.

<sup>22</sup> RA 2293, pza. 2, f. 52v.



mediante 20 ovejas avaluadas en 5 pesos, igual que antes corresponde a 4 ovejas por peón por mes; 1 peso 5 ½ reales por una fanega y ocho almudes de trigo, lo que arroja el mismo promedio por peón antes visto; y cinco almudes de sal en 2 pesos 4 reales. La otra labor corresponde a "...cuatro peones a 3 reales por el día para hacer un rancho en la viña para el vinatero",<sup>23</sup> trabajo efectuado por un salario total de 9 pesos. La mantención fue realizada con 6 reales por tres ovejas, lo que resulta 1 ½ real por peón en ovejas; y 6 reales de pan, también implicado en 1 ½ real por peón. Y para este caso, las cuentas no muestran mantención referente a sal y/o ají.

El último año donde se contempla trabajos extras corresponde a 1717-1718, donde se pagó "27 pesos [...] a cuatro peones en 18 días a 3 reales para techar un lienzo de la despensa".<sup>24</sup> La mantención recae en nueve ovejas por un valor de 2 pesos 2 reales, 4 ½ reales en ovejas por peón, como también resalta el hecho de que corresponda a una oveja cada dos días; media fanega de harina a 1 peso 4 reales, mostrando un valor de 2 reales almud, lo que promedia 1 ½ almud por peón por el tiempo de trabajo, valorados en 3 reales; y 6 reales de sal y ají, a razón de 1/3 reales de sal/ají por día.

Todos estos trabajos se cuantifican por un valor total de 107 pesos 1 ½ real, contemplando salarios y mantención de los peones que denominamos de trabajos extras a lo largo del periodo estudiado.

## VINATERO

La presencia del vinatero se enfrasca en 11 de los 15 años totales. Su ausencia concierne al primer año del periodo estudiado, quizás por razón de que las cuentas corresponden a una copia del original; 1721-1722 y 1722-1723, los dos años en que por efecto de la quema de la viña no se produjo vino; y el año siguiente a estos, 1723-1724, año a cargo de Rebollo, donde se muestra una declaración bastante dudosa.

El vinatero y su labor podrían conjugarse con las arrobas de vino producidas, poniendo en relación que la ausencia de este sujeto, para el año de 1723-1724 quizás haya desencadenado la segunda más baja producción del periodo estudiado, más si se le suma la gestión de Rebollo.

El trabajo que este pudiera realizar no está especificado en las cuentas, más la única referencia que se puede tomar, es de "asistencia de la vendimia" que se menciona en gran parte de los años.

Para el caso del vinatero, los datos cuantificables son estables, pues los valores de gastos se mantienen constantes a lo largo de los años en que se halla presente. El pago que se le realizaba, correspondía a 10 pesos por un período de dos meses, equivalentes a 5 pesos por mes como aclara la declaración de los años 1720-1721 y 1725-1726.

Las raciones que se le otorgaban al vinatero, como ya se mencionó, permanecen en el mismo valor para todos los años, en 3 pesos 5 ½ reales. Pero en este caso lo que más destaca, es que para el año de 1714-1715, se menciona en el ítem, el valor es "de sal para

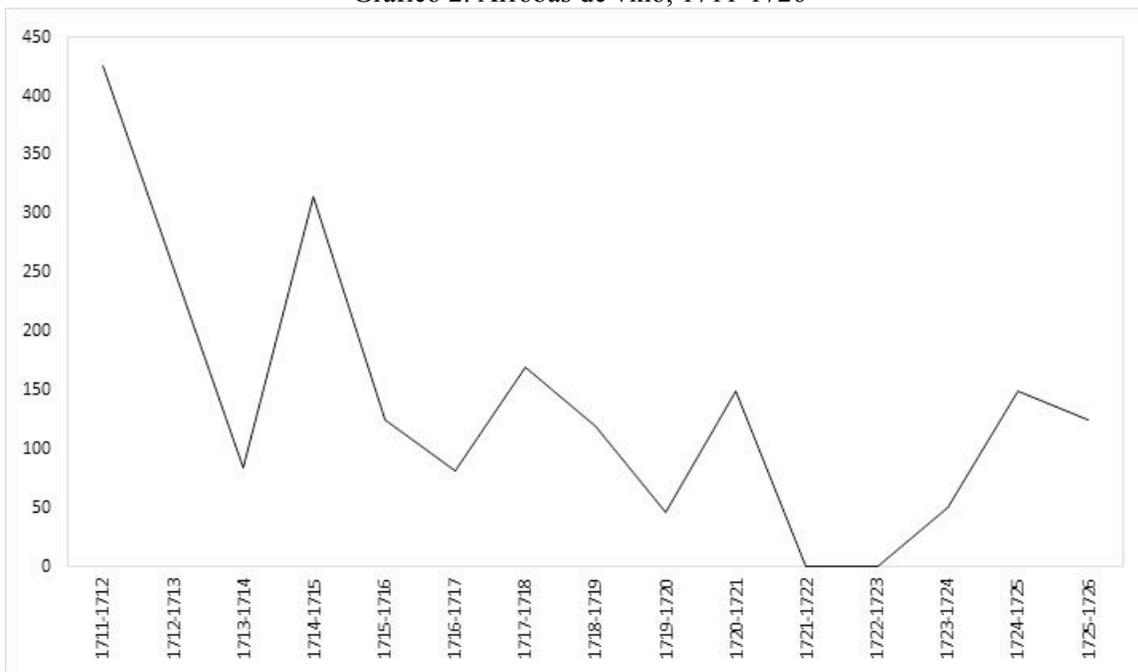
<sup>23</sup> RA 2293, pza. 2, f. 52v.

<sup>24</sup> RA 2293, pza. 2, f. 53v.



raciones”.<sup>25</sup> Aunque esto también puede verse implicado por la transcripción que efectuaron en aquella época del documento de cuentas original.

Gráfico 2. Arrobas de vino, 1711-1726



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55

## COCINERA

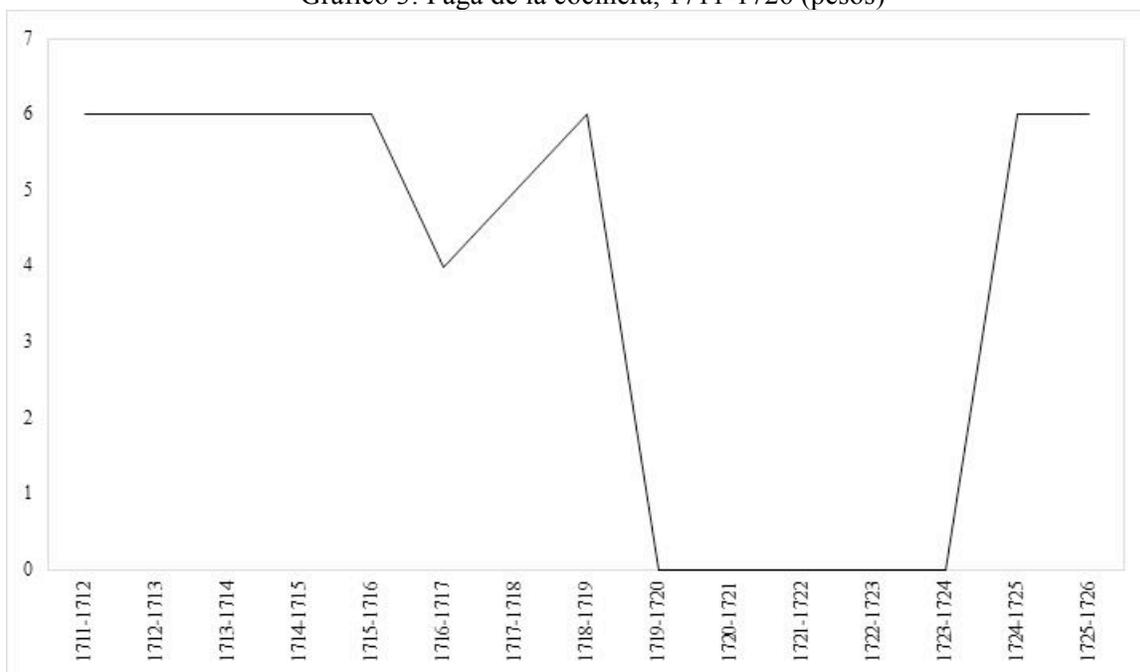
En las cuentas revisadas, también existe la presencia de una trabajadora que se le denomina fondera y cocinera. Se evidencia su presencia en 10 de los 15 años revisados. En el año 1711-1712, es el único año en que se menciona el tiempo de su labor, correspondiente a un mes. La paga que recibe por sus servicios son 6 pesos, lo que también se mantiene hasta 1715-1716, por lo que suponemos que en los años sucesivos al primero también corresponde a una labor por un mes. Para 1716-1717, se declara un pago de 4 pesos por su labor y para el año siguiente de 5 pesos, más sin mención si corresponde a un menor tiempo de trabajo o algún otro asunto. Entre los años 1719-1720 y 1723-1724 no se presenta en las cuentas, solo retorna en los dos últimos años revisados, en que solo se menciona la paga de los 6 pesos.

En las cuentas, los datos extras que pueden otorgar son muy limitados. Al respecto en tres casos se menciona como criada. Pero el más interesante corresponde que para el año 1713-1714, se menciona que los 6 pesos también contemplan para sus raciones.

<sup>25</sup> RA 2293, pza. 2, f. 52v



Gráfico 3: Paga de la cocinera, 1711-1726 (pesos)



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55

## INSUMOS PARA LA VENDIMIA

### Yeso

Parte de los insumos necesarios para la vendimia según las cuentas de gastos, se vincula el yeso, al parecer un elemento de relevancia pues se declara en la mayoría de los años, pero así también por su presencia en otros tiempos y lugares, como en la viña de Quilicura para 1744, para la vendimia.

En promedio, la presencia de yeso es de alrededor de 2 ½ arroba por año, aunque hay años en que se declaran más, como para 1711-1712 en que se declararon 4 arroba. También se constata que en ciertos años no se declara la presencia de yeso, como es en 1712-1713 y 1713-1714 sin algún argumento aparente como sucede con los años 1721-1722 y 1722-1723, que por haberse quemado la viña no se declaran más cuestiones que los peones que trabajaron sobre de la viña para su eventual recuperación.

El valor del yeso para vendimia permanece en el rango de los 12 reales arroba, pero destacando que en ciertos años no se plantea como yeso para vendimia, sino sale yeso a secas, pero en otras también aparece “para la cosecha” como en el año 1720-1721. Aunque se dicta así, la falta de información sobre el uso específico deja un vacío sobre el entendimiento del funcionamiento de uno de los insumos para la vendimia.

La cantidad de yeso se condice mucho con la cantidad de arroba de vinos producidas, pues los cambios que se presentan en cada año, se ven reflejadas en que la variación de la cantidad de yeso persigue los mismos movimientos en la mayoría de los años. Lo que puede aparentar una correlación entre la presencia y cantidad de yeso como un factor del conjunto necesario para la cantidad de arroba resultantes de la vendimia,

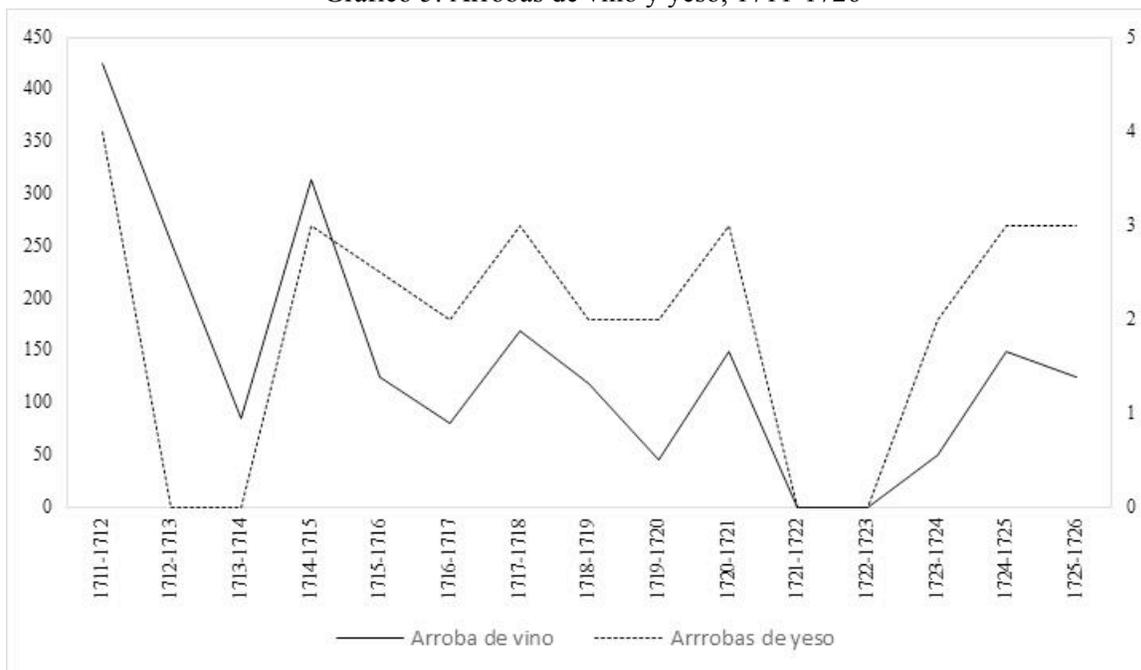
posicionando la incógnita sobre el yeso como algo necesario de dilucidar para entender a plenitud los procesos de la vendimia en Villavicencio.

Gráfico 4: Arrobas de yeso, 1711-1726



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55

Gráfico 5: Arrobas de vino y yeso, 1711-1726



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55

Aunque de acuerdo a consultas en fuentes orales surge la hipótesis de que el yeso podía ser usado en el control y eliminación de plagas, por ejemplo, para ratones y/o conejos, donde el mineral se esparcía en polvo junto a alimentos, con tal de que los animales que eventualmente rondaran y afectaran la viña, lo consumieran y así este provocara su muerte a raíz que se le endureciera el estómago.

Esta información se instala junto con lo expuesto en la viña de Quilicura, donde se empleó para la vendimia de 1744 “un yesero, que es quien quemaba y molía el yeso” y también la necesidad de conducir la carreta con el yeso.<sup>26</sup> En Quilacoya, se da un valor de dos pesos a cada arroba y “se preparaban las vasijas con yeso y vino”.<sup>27</sup>

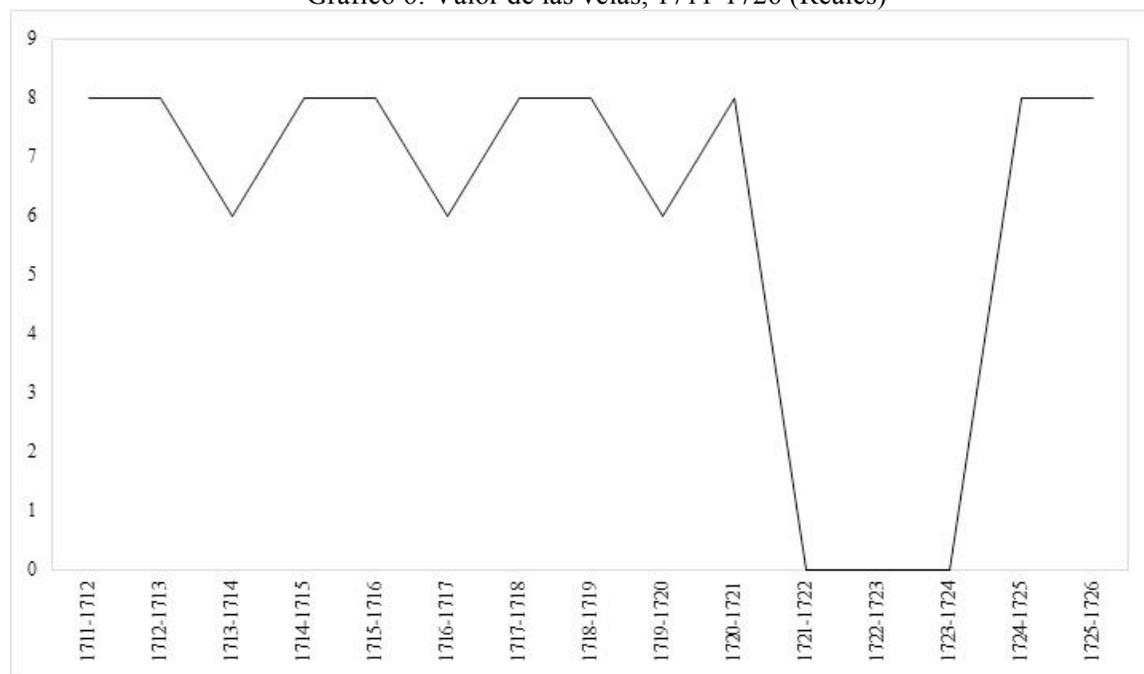
### *Velas*

Un insumo que se menciona en gran parte de los años, corresponde a las velas. Aunque no se conoce con certeza la función para la que estaba predispuesta, en las cuentas se indica como caracterización que servía tanto “para ejecutar”, también “para asistencia” y de igual forma “para hacer” la vendimia. Los años en que no se menciona, corresponde a los años en que se quemó la viña y también el año sucesivo a estos, a cargo de Rebollo.

El valor mayoritario que se declara por las velas es de 1 peso, en 9 de los 12 años presenciales. En cambio, en los tres restantes, su valor radica en 6 reales. Las cantidades no son mencionadas, y por tanto no hay una cuantificación de las cantidades que se usaban, ni tampoco los valores unitarios.

Resulta interesante que desde el año de 1711-1712 hasta el 1719-1720, que cada dos años, por un valor de 1 peso, el tercero corresponda a 6 reales.

Gráfico 6: Valor de las velas, 1711-1726 (Reales)



Fuente: Elaboración propia, basado en RA 2293, f.51-55

<sup>26</sup> Muñoz, “La viña de Quilicura”: 39.

<sup>27</sup> Retamal, “La producción de la viña”: 32.



*Hachas y podaderas*

Un dato bastante interesante, trata sobre el aliño<sup>28</sup> de hachas y podaderas. Relativo a remendar o componer estas, se puede plantear una interrogante, de si el tratamiento se efectuaba antes o posterior de su uso en la vendimia, en el sentido de si se preparaban las herramientas antes de la faena o después de esta se componían para el próximo año.

Remendar las herramientas se efectúa año por medio, partiendo desde 1711-1712, proceso que no se ve afectado, ni por la quema de la viña ni algún otro hipotético problema que hubiera surgido en el transcurso del periodo estudiado. Las cuentas declaran el aliño de cuatro hachas por un valor de 4 pesos, y así también la labor sobre cuatro podaderas por 2 pesos. Valores que se mantienen a lo largo de los años, sin ninguna variación apreciable.

## CONSIDERACIONES FINALES

Tras efectuar una revisión sobre la información contenida en los documentos, hay una característica que resuena a lo largo de todo el periodo estudiado, del total de años trabajados: el carácter propio que posee el proceso de la vendimia, la particularidad presente en cada año, el marco proporcionado en que se desarrollan las labores y la producción. Lo que se trata de plantear es el sentido único que se presenta desde la información, ilustrada en lo correspondiente a la variabilidad gastada cada año, no tan solo referente al dinero total, sino también en relación a la cantidad de peones empleados, la mantención de estos, que muestra disparidades al compararla año tras año, la ración unitaria que recibe cada uno, tanto sea de trigo, cabezas de ganado o el salario por el trabajo. Esto direcciona en sentido de que cada año, cada faena esta inmiscuida en la realidad del momento, en las condiciones materiales e inmateriales del lugar y tiempo de su realización, hipotéticas situaciones que van más allá del archivo mismo.

Si bien las cuentas entregan ciertas constantes, como la base de la mantención de los peones (carne, cereales y especias) para construir un sentido en el análisis, no hay que ignorar el hecho de la particularidad de los procesos pertenecientes a la producción, en este caso vitivinícola. Además, esa misma propiedad que hacemos manifiesto a la información, no es un cuadro cerrado, sino que está abierto al presente, en este sentido, como hipotéticamente se resolvieron dudas al respecto del yeso a través de la consulta de fuentes orales. Lo que hace referencia a una constante relación del pasado con el presente, un dialogo necesario para obtener imaginario de un tiempo y espacio histórico diferente.

A partir de esto es que las cuentas de gastos de Villavicencio, no solo aporta en el ámbito cuantitativo, sino que abre ciertas ventanas sobre lo cualitativo, ciertas cotidianidades del trabajo de la vendimia para el siglo XVIII, la diversidad de insumos requeridos, las necesidades que van de la mano de la producción. Villavicencio transformado en un minúsculo universo de un ámbito de la vida, tanto para los involucrados, como para un sentido más amplio, una perspectiva social y cultural de la época. Todo esto se involucra en la mirada que se le otorga a lo analizado. Lo que deja un anhelo de aprendizaje constante y enriquecedor a cada momento.

<sup>28</sup> Componer o remendar, RAE.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMUNÁTEGUI, Domingo. *Las encomiendas de indígenas en Chile*, Tomo II. Santiago: Imprenta Cervantes, 1910.
- CHACÓN, Eufrosina. *Pueblos y campos de Linares*. Santiago: Ed. Sociedad Linarens de Historia y Geografía, 1954.
- GÓNGORA, Mario. *Encomenderos y estancieros: estudios acerca de la constitución social aristocrática de Chile después de la conquista 1580-1660*. Santiago: Universidad de Chile, 1970.
- MUÑOZ, Juan Guillermo. “La viña de Quilicura en el reino de Chile, 1545-1744”, *Universum* 20, n° 2 (2005): 34-41.
- MUÑOZ, Juan Guillermo. 2006. “Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)”, *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10, n° 1 (2006): 121-177.
- MANNS, Ricardo. “Genealogía y descendencia del general Juan Jufre”, *Revista de Estudios Históricos* 10 (1962): 67-107.
- RETAMAL, Julio, coord. *Estudios Coloniales IV*. Santiago: Universidad Andrés Bello, 2006.
- RETAMAL, Julio. 1985. “La producción de la viña de Quilacoya entre 1676 y 1682”, *Cuadernos de Historia* 5 (1985): 25-36.
- RISO PATRON, Luis. *Diccionario jeográfico de Chile*, Santiago: Imprenta Universitaria, 1924.
- SALINAS, René. “Raciones alimenticias en Chile colonial”, *Historia*, n° 12 (1976): 57-76.
- VALLADARES, Jorge. “Pobladores de Maule a mediados del siglo XVII”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 88 (1974): 311-330.

