

RESEÑAS / REVIEWS

MARÍA DEL CRISTO GONZÁLEZ MARRERO, JORGE ONRUBIA PINTADO (eds.), *Paisajes azucareros atlánticos (siglos XV-XVII). Arqueología y patrimonio*, Archaeopress, Oxford, 2023, 209 págs., ISBN 978-1-80327-684-7.

Esta obra colectiva, editada por M^a del Cristo González y Jorge Onrubia, propone una aproximación novedosa e integral a la historia de la industria del azúcar, en tanto que pone el foco en la materialidad vinculada a las instalaciones azucareras y a todo su patrimonio asociado, que florecen en las tierras bañadas por el Atlántico durante los siglos XV al XVII. Este es, sin duda, el propósito principal de esta obra, tal y como indican sus editores, y por eso se han privilegiado las perspectivas de análisis y las metodologías propias de la arqueología y de la historia de las técnicas. Pero no la única. A lo largo de sus más de doscientas páginas, los lectores podrán encontrar análisis relacionados con los talleres y paisajes donde se producen objetos imprescindibles para la manufactura azucarera, como las cerámicas fabricadas en Portugal que consumen buena parte de los ingenios de las islas atlánticas, o también sobre el patrimonio lingüístico, cuyo legado constituye una huella insustituible de su cultura.

El libro comienza con una apretada y consistente introducción, rubricada por Jorge Onrubia y M^a del Cristo González, que ayuda a contextualizar en profundidad el objeto de la obra, rozando en ocasiones una suerte de estado de la cuestión que evidencia un control exhaustivo sobre la bibliografía disponible. En la última parte, como no podía ser de otro modo, se adelantan las propuestas que irán componiendo el resto de libro, finalmente concentradas en los diez capítulos que siguen.

El primero, escrito por Adela Fábregas, está dedicado a la historia del azúcar en al-Andalus, en donde el cultivo de la caña se instaló en torno al siglo X. La autora subraya en su texto el éxito de la comercialización del azúcar nazarí que relaciona, entre otras razones, con la puesta en práctica de unas estrategias mercantiles audaces y adaptadas a las nuevas tendencias de los mercados occidentales. Estas prácticas comerciales, que llevan la firma de los grupos mercantiles genoveses, fueron las responsables de que los mercados europeos se inundaran de una nueva generación de azúcares mediterráneos, entre los que se cuentan los granadinos. La calidad media y baja de estas producciones, con grados de refinado mucho menores, se convirtió en una fuerte competencia para

los más caros azúcares orientales y significó su consolidación como producto de consumo masivo que contaba con otra interesante ventaja: la posibilidad de poder ser sometidos a nuevos procesos de purificación en los puntos de venta. No obstante, y como recuerda Fábregas, este éxito no se tradujo en un aumento desmedido de la producción, que nunca pudo competir con los niveles que se alcanzaron en las islas atlánticas primero y en el Nuevo Mundo después, sino que está íntimamente relacionado con la realidad socioeconómica nazarí, en la que todavía predominaba una economía campesina de subsistencia que no dejaba demasiado espacio a cultivos con una clara vocación especulativa.

En absoluta concordancia con el objeto del libro, se hacía imprescindible abordar el papel que el reino de Portugal, con sus islas atlánticas, han desempeñado en el desarrollo, expansión y comercialización del azúcar. A ello se dedican en el capítulo 3 André Teixeira, Ricardo Costeira, Inês Pinto, Filipa Galito y Sara Ferreira, quienes subrayan, por un lado, que se sabe muy poco sobre la manufactura del azúcar en el territorio continental luso, y, por otro, que el poblamiento de las islas atlánticas a lo largo de los siglos xv y xvi se debió en gran medida al desarrollo del cultivo de la caña, cuyo éxito estuvo subordinado a las diferentes condiciones naturales del territorio. A la cabeza estaba Madeira, que contaba con 14 molinos a fines del siglo xv y 34 a lo largo de todo el siglo xvi, convirtiéndose en la más importante de todas en cuanto a calidad y cantidad del producto, solo superada, aunque era menos excelente, por la producción de Santo Tomé en el segundo cuarto de este siglo.

En lo que atañe al Portugal continental, hasta los antecedentes medievales donde la cultura del azúcar se desarrolla inicialmente en el Algarve, estimulada por el pujante comercio genovés de la mano del monarca João I. La ausencia de evidencias documentales y arqueológicas de ingenios azucareros, con excepción de unos vestigios hallados en el castillo de Silves, cuya lectura parece dudosa, es resaltada por los autores que, sin embargo, se congratulan de los avances proporcionados por el estudio de centros de producción de formas azucareras, como los de Mata de Machada y Santo António de Charneca, Lisboa, Averio, Paimogo y Peniche, que han permitido establecer tipologías del registro cerámico asociado a la fabricación de azúcar.

La siguiente aportación, que hace el capítulo 4 nos lleva, de la mano de Morgane Godener y Abdallah Fili, a tierras marroquíes. En este caso, y por fortuna, existe una magnífica documentación arqueológica y textual que permite a los autores adentrarse en la historia del cultivo de la caña y de la manufactura del azúcar, como lo hiciera P. Berthier en la década de los 60, en cuyo magnífico trabajo, sin duda, se inspiran. A partir de diez ingenios azucareros situados en las proximidades de Tarudant, que presentan una conservación desigual, Godener y Fili realizan un análisis de los sistemas hidráulicos y el parcelario de los campos de cultivo, cuya ubicación topográfica hace imprescindible la existencia de acequias y *jettaras* que facilitarían su riego. La adscripción cronológica de esta decena de centros de producción de azúcar permite a los autores concluir que su puesta en funcionamiento y su desarrollo es el resultado de un proyecto premeditado que impulsó la dinastía saadí al objeto de obtener un producto de calidad que pudiera competir en mercados ajenos al territorio marroquí, cuestión que parece

garantizar la presencia de especialistas procedentes de Madeira y de las vecinas islas Canarias.

Y, precisamente, las dos aportaciones que siguen versan sobre la historia de la manufactura azucarera en dos islas del archipiélago canario: Gran Canaria y La Gomera. La primera de ellas, escrita por M^a del C. González, Jorge Onrubia, Valentín Barroso y Pedro Quintana, aborda la identificación y localización de los ingenios y trapiches que se fabricaron en la isla de Gran Canaria, así como el tiempo que se mantuvieron en funcionamiento, dentro de una horquilla cronológica que empieza en el siglo xv y termina en el siglo xvii. Como la autora y autores señalan, existen estimables precedentes y no se trata de una aproximación nueva. Sin embargo, su labor ha consistido en la posibilidad de combinar la ingente y, a veces difícilmente transitable, documentación escrita con las novedosas informaciones que pueden obtenerse a partir de recientes trabajos arqueológicos en cuatro de los ingenios que funcionaron en la isla en esa época. La unión de todas esas noticias ha permitido a los autores confirmar el uso de los rodillos horizontales y la disposición vertical de las ruedas de estos molinos, así como aumentar el conocimiento sobre el funcionamiento de la sala de calderas para lo que cuentan con una interesante y novedosa información arqueológica.

En el capítulo 6, Juan Francisco Navarro Mederos y Juan Carlos Hernández Marrero presentan los resultados preliminares de las primeras observaciones arqueológicas sobre el ingenio de Alojera, situado al noroeste de la isla de La Gomera, en el municipio de Vallehermoso. El proyecto del que forman parte los datos presentados se aproxima al estudio del escenario donde se ubicó aquel ingenio, levantado en una fecha imprecisa dentro del margen de las dos últimas décadas del siglo xv, en el que hoy día pueden contemplarse los vestigios del complejo azucarero, así como huellas de los espacios ocupados por la antigua población de la isla. Como muchos de los ingenios canarios, sus primeros propietarios fueron los italianos Blasino y Giovanni Filippo de Inglesco, naturales de Piombino, que se vieron obligados a abandonarlo cuando el adelantado Alonso Fernández de Lugo, casado con la señora de la isla, Beatriz de Bobadilla, lo requisó para agrandar sus propiedades, ofreciéndoles a cambio otro ingenio en la isla realenga de Tenerife. Los restos materiales de este ingenio reúnen a un buen número de cerámicas de importación junto a algunas vasijas fabricadas, sin torno, elaboradas a mano por la población indígena. La historia de este espacio, que los autores del texto comienzan a reconstruir a partir de los datos que ofrece, además de la toponimia y la documentación escrita, la tradición oral, alcanza algunas décadas antes de la construcción del ingenio de Alojera. Eso parece evidenciar la presencia de unas ruinas para las que se propone una filiación portuguesa, relacionada con los primeros contactos lusos con el territorio insular y la erección de una ermita en un lugar que los vecinos conocen como Santa Lucía La Vieja.

El capítulo 7, firmado por Santiago Duval, está dedicado al estudio de los trapiches e ingenios azucareros instalados en la isla antillana de La Española. Lamentablemente, poco puede decirse de aquellas instalaciones, en torno a treinta en la primera mitad de la decimosexta centuria, a partir de lecturas arqueológicas. El trabajo se concentra en la información que han ofrecido algunos

trabajos arqueológicos de cierta intensidad en el ingenio de Diego Caballero y, en menor medida, en el de Engombe. Pero Santiago Duval acomete un análisis comparativo que incluye también, además de estos dos enclaves, los de Boca de Nigua y Palavé, que forman el conjunto de bienes individuales incluidos en la ruta cultural de los ingenios insulares que ha sido inscrito en la lista indicativa del Patrimonio Mundial de la UNESCO, bajo la nomenclatura de «Primeros ingenios coloniales azucarero de América». Junto a estos complejos, la panorámica integral que acomete Duval incorpora el estudio de otras dos instalaciones, la de Sanate y la que se ubica en la desembocadura del río Oca, mandado a edificar por Alonso de Suazo. Como han subrayado los editores de esta monografía (p. 9), a pesar de la importancia en la difusión y adaptación de la tecnología azucarera que tuvo el Caribe, la información actual que poseemos a través de la arqueología sigue siendo escasa, tanto en la República Dominicana como en el sector que conforma la República de Haití.

Las ruinas del ingenio azucarero de São Jorge dos Erasmos, mandado a construir por Martín Afonso de Souza, se presentan ante nosotros como la materialidad más lejana de la presencia portuguesa en Brasil, testigos de importantes transformaciones del paisaje que las acoge durante algo menos de 500 años de existencia. Sobre esta materialidad versa el capítulo 8, en el que Vera Lucía Amaral, Beatriz Pacheco, André Muller y Rodrigo Christofolletti reclaman, a partir de este ejemplo brasileño, la eficacia, pertinencia y sentido del concepto de paisaje cultural que en su día planteara, de manera novedosa, Luis Saia, arquitecto responsable de la restauración y recalificación de este monumento nacional. Con tal objetivo, las autoras y autores transitan por cinco décadas de trabajo comprometido en un espacio tan excepcional como es este complejo azucarero, fundado en 1532. Sus vestigios hacen posible un estudio privilegiado, al hacer visible la difícil y compleja relación que se establece entre los espacios construidos y la naturaleza, y entre todos ellos y los modos de producción y las prácticas sociales y culturales, cuyo resultado es una identidad concreta que no podría darse tomando en cuenta cada uno de estos factores de forma disociada. En línea con esta idea exponen su defensa del recurso a un relato multidisciplinar que no priorice ninguna de las disciplinas vinculadas al ejercicio de comprender históricamente esta instalación azucarera cuyo paisaje cultural está en constante cambio. Sin ir más lejos, la urbanización del entorno, la transformación más reciente que ha conocido, ha contribuido en mucho a concienciar a los habitantes de este territorio que, comprometidos con su patrimonio, han asumido de manera activa la custodia de este vestigio que los vincula con su pasado.

Sébastien Pauly y sus colaboradores asumen, en el capítulo 9, el estudio de los obradores franceses y los inicios del refinado de azúcar durante los siglos xv y xvi, centurias para las que no se dispone, como advierten, de un registro notable de fuentes escritas y arqueológicas. Ambos repertorios resultan escasos para poder dibujar con minuciosidad el panorama de lo que sucedía en esos siglos. Parece claro, y esa es una de las razones que argumentan, que los consumidores franceses preferían por aquel entonces los productos azucareros poco transformados o los jarabes y melazas que podían conseguir en las farmacias de las instituciones

religiosas. Así que habrá que esperar hasta mediados del siglo xvii, momento en el que los datos son más abundantes, para que la mayor demanda de azúcares blancos impulse el establecimiento de instalaciones de refinado de los productos poco elaborados que llegan a los puertos franceses procedentes de las Antillas. El estudio pormenorizado de un catálogo interesante de formas azucareras y ollas de purgación, objetos característicos del proceso de refinado, han sido el hilo conductor de este trabajo en tanto que, en palabras del autor principal del texto «permet, en croisant les sources archéologiques et archivistiques, de réinterroger et étayer l'image des prémices de la transformation des sucres au sein des territoires français comme de renseigner ses acteurs en Europe et aux Antilles» (p. 159) y añade, para terminar, que «au delà de l'histoire des techniques, dont les transferts assurent en partie la viabilité d'affaires individuelles, communautaires et nationales au sein d'une économie qui se globalisera, une telle démarche amène à souligner le dynamisme et la capacité d'adaptation de ses acteurs» (p. 172).

El capítulo 10, que firma Alejandra Gutiérrez, permite viajar a través de la historia del azúcar en Inglaterra durante el medievo y la Edad Moderna, gracias a una exhaustiva revisión de las evidencias documentales y materiales. La autora subraya que estas últimas no están presentes de manera equitativa en todas las etapas estudiadas. El punto de partida de este viaje pudo estar en el siglo xi, pero con seguridad al regreso de los cruzados, que lo hicieron habiendo incorporado a sus gustos los productos dulces. La apertura del Estrecho de Gibraltar a partir del siglo xiii, cuando el mundo islámico en la península Ibérica comenzó su desintegración y se rompió su vínculo con el norte de África, el azúcar arribó a las costas inglesas como parte de un comercio a pequeña escala fomentado por los mercaderes hispanos y genoveses. En esta primera fase el azúcar se importaba directamente de las zonas productoras, principalmente del Mediterráneo. El panorama cambió desde mediados del siglo xvi y hasta comienzos del siglo xvii cuando, para contrarrestar la competencia de Amberes, ciudades como Bristol o Londres comenzaron el refinado del azúcar con materia prima importada de Madeira, Canarias, Marruecos o Brasil. El último tramo de este itinerario se localiza a un lado y a otro, en las colonias antillanas de Barbados, Nevis, Montserrat y St. Kitts, en donde se procesaba parcialmente el azúcar y en las instalaciones de Gloucester o York, que lo refinaban, multiplicándose la producción, la difusión y el consumo.

El patrimonio lingüístico asociado a la cultura del azúcar es, sin lugar para la duda, una huella indeleble cuyo rastro, en su viaje desde el Mediterráneo hasta el Atlántico, puede seguirse a partir de la documentación de archivo y también de la toponimia. Dolores Corbella y Ana Viña se han ocupado de seguir su pista en el último capítulo de esta monografía, en un ejercicio de arqueología lingüística, tal y como ellas mismas señalan, que ha ido desvelando una potente estratigrafía que parte de sus precedentes mediterráneos hasta alcanzar el escenario transoceánico, en y el que el peso del influjo canario es indiscutible. Para seguir, paso a paso, el proceso de conformación de este léxico asociado al cultivo de la caña y a la producción azucarera, Corbella y Viña nos invitan a que ocupan uno y otra y, por supuesto, lo que incluye también visibilizar a las personas cuyo trabajo

especializado hizo posible que el azúcar se convirtiera en uno de los productos clave de aquella primera globalización transoceánica. Este trabajo pone de manifiesto las diferencias léxicas por razones geográficas, la indudable influencia lusa en la configuración de este vocabulario o la presencia de algunos rastros indudable de la lengua árabe en vocablos como zafra, que llegó a Canarias desde Madeira y que volvemos a encontrar en América.

Esta monografía nos invita a realizar un viaje cuyo recorrido ofrece un itinerario de ida y de vuelta, de orilla a orilla del Atlántico. Seguirlo, paso a paso, nos traslada a la época de las cosechas, a los escenarios donde se cultivaba la caña y a aquellos otros donde se molía, al tiempo que duraba el proceso de elaboración del azúcar y, como adelantaba más arriba, a las personas que protagonizaron, antes que nosotros, este viaje, cuyas palabras seguimos escuchando, afortunadamente, muchos siglos después.

Ángel Rodríguez Fleitas
Gobierno de Canarias
Consejería de Universidades, Ciencia e Innovación y Cultura
<https://orcid.org/0009-0005-6518-3359>
jrodfle@gobiernodecanarias.org