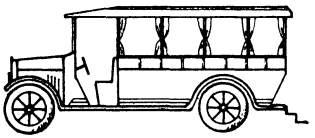
45578

ón Díaz Hernández

BIG
664.1
DIA
azu

El Azúcar en Canarias

(S. XVI - XVII)



COLECCION «GUAGUA»

DIRECTOR: FRANCISCO MORALES PADRÓN

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

RAMON DIAZ HERNANDEZ

EL AZUCAR EN CANARIAS

(S. XVI-XVII)

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
1982

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COLECCIÓN PUBLICADA POR LA
MANCOMUNIDAD DE CABILDOS,
PLAN CULTURAL, Y
MUSEO CANARIO

SE - 107 - 1982 - I.S.B.N. 84 - 85628 - 18 - 7

Artes Gráficas Salesianas, S. A., Polígono Calonge,
Parcelas 10 y 11, Nave 7 - Sevilla, 1982

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

INDICE

I Introducción 7

II Los cañaverales 10

1. *Expansión y localización de los cultivos* 10
2. *Las plantaciones* 11
3. *Propietarios, arrendatarios y aparceros* 13
4. *La mano de obra* 15
5. *La preceptiva reguladora de los cañaverales: cañaveros y desburgadores* 16
6. *Conclusiones* 17

III Los ingenios azucareros 19

1. *Estructura interna del ingenio* 19
2. *Funcionamiento y organización de los ingenios* 21
3. *Los diferentes productos de los ingenios* 23
4. *Las Ordenanzas* 24
5. *La zafra y los maestros del azúcar* 25
6. *Los primeros ingenios* 30
7. *El papel de los prestamistas y rendimientos económicos* 32

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

IV El comercio 35

V El derrumbe del negocio azucarero 39

VI Los genoveses y el comercio azucarero 41

VII Conclusiones 43

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

I. Introducción

Como cualquier publicación divulgadora, este trabajo se corresponde lógicamente, como dirían los anglosajones, al tipo OTSOG («on the soulders of giants»), toda vez que su autor se ha apoyado en «los hombros de elefantes», es decir, en los numerosos investigadores y tratadistas que han aportado datos sobre el azúcar de Canarias y cuyos resultados han servido de base para la elaboración del presente cuaderno.

Conviene hacer unas breves consideraciones sobre el cultivo y sus características. En España, la caña de azúcar, traída por los árabes, fue un cultivo muy extendido hacia finales de la Edad Media por todo el litoral levantino, al Sur de Castellón de la Plana, y en las zonas más cálidas de las costas andaluzas y del mediodía portugués, como producto destinado al consumo local y a la exportación. Por lo tanto, alcanza algo más de mil años de antigüedad en nuestra geografía, y por lo menos unos tres mil quinientos en sus zonas de origen (Indonesia, India y Ceylán), donde ya se cultivaba y cristalizaba el azúcar.

La conocida «caña dulce», que ha dado a

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

nuestro país y, en particular, a las Islas Canarias tan larga tradición cañera, se le conoce también por los especialistas con el nombre de «Saccharum officinarum». Modernamente, científicos holandeses han logrado una especie híbrida, a base de las «Saccharum officinarum» con la especie silvestre «Saccharum spontaneum», de cuyo cruce se han obtenido ejemplares altamente rentables y resistentes a las plagas, en especial a la temible enfermedad del «mosaico».

Por su fácil reproducción mediante brotes y rebrotes, se averiguó muy tardíamente que las «saccharum» eran también capaces de reproducirse mediante semillas.

Como edulcorante, si se prescinde de la miel de abeja, fue la única fuente de suministro con que contó el hombre hasta el siglo XIX, fecha en que empezó a ser desplazado por la remolacha azucarera proveniente en gran parte de los países europeos, si bien el azúcar de caña sigue siendo el principal proveedor de los mercados a nivel mundial.

En términos generales, se trata de un cultivo que introduce una cierta estabilidad económica en función de no resultar demasiado dañado por las lógicas eventualidades meteorológicas, plagas o efectos desfavorables de cualquier tipo.

Hoy día, en España, su cultivo ya no tiene la significación cuantitativa de antes, pues las explotaciones destinadas a tal fin se han quedado reducidas a cuatro o cinco mil hectáreas. En cambio, para muchos países (Cuba, Brasil, Colom

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

bia), significa ingresos sustanciosos e imprescindibles para hacer compras de productos industriales en los mercados internacionales. En muchos casos, su papel económico puede llegar a ser decisivo en los respectivos PIB *, llegándose a dar ejemplos tan ilustrativos como el de la República de Sudáfrica en el año 1974, en que la caña se convirtió en la segunda fuente de divisas detrás del oro.

Una vez implantado este cultivo en nuestras islas, éste se resiste a desaparecer del paisaje agrario después de la crisis del siglo XVI y del fracaso de la intentona azucarera del siglo XIX, y principios del XX. Todavía hoy nos encontramos con algunos cañaverales en las medianías o en las zonas bajas, compartiendo espacios con las plantaneras o con cultivos destinados al consumo interior. Ahora bien, sus pulpas ya no se emplean como antaño para la obtención de azúcares, sino que ahora se extrae de ellas un preciado líquido, que, destilado y fermentado, da origen a los excelentes y renombrados aguardientes canarios.

1. Producto de ingreso bruto.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

II. Los cañaverales

1.—*Expansión y localización de los cultivos*

Los cañaverales eran los espacios ocupados por el cultivo de la caña de azúcar. De su relevante papel nos habla la «Crónica Anónima de la Conquista de Gran Canaria» (una de cuyas versiones se cutodia en la Biblioteca de la Universidad de La Laguna)*, diciendo que «luego como se acabó de conquistar, el Governador Pedro de Vera invió a España y a la isla de la Madera por frutales y cañas de asúcares, legumbres, y todo género de ganado y de casas y se plantaron por toda la isla muchísimos cañaverales, que luego comensaron a dar infinito asúcar muy bueno, de forma que la isla en breve se ennobleció». Este fenómeno se repitió en parecidos términos en las demás islas aptas para el cultivo de las «caña-dulces».

En efecto, desde un primer momento, la caña de azúcar cubrió las amplias y feraces zonas costeras de Gran Canaria y, luego, importantes es-

* Vid. MORALES PADRÓN, F.: *Canarias: Crónicas de su Conquista*. Las Palmas, 1978.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

pacios en Tenerife, La Palma, Gomera y Hierro.

Las secas y desarboladas islas de Lanzarote y Fuerteventura se vieron privadas del enriquecimiento que produce a Canarias dicho cultivo por las exigencias en agua de esta planta de la que aquéllas carecen y por la ausencia de bosques para proveer la leña indispensable para los ingenios.

Muy pronto, desde las franjas litorales, por las cuencas de los barrancos, los cultivos se fueron adentrando en el interior de las islas, deteniéndose en las medianías, en torno a la cota de 500 metros por encima del nivel del mar, en donde la mayor humedad y la menor insolación mermaban sus rendimientos.

Fueron muy celebrados los cañaverales de los barrancos de Agaete, Aumastel, Tenoya, Guiniguada y Aguatona, en Gran Canaria, así como los de la comarca de Daute, Realejos, Icod, Taganana, Valle de Taoro y Güímar, en Tenerife. Los cañamieles se extendieron también en los Llanos de Tazacorte y Norte de San Miguel de La Palma. En la Gomera, los valles de Hermigua, San Sebastián y Vallehermoso se vieron pronto cubiertos por tan importante actividad agrícola.

2.—*Las plantaciones*

Terminada la conquista de las Islas, los gobernantes recibieron de los reyes el mandato de ceder tierras y aguas entre los soldados que más

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

se habían destacado en la contienda y entre los primeros pobladores. Por lo general, a los que se comprometieron a cultivar caña de azúcar se les primaba facilitándoseles más lotes de tierra que a los que tomaban tierras para otros cultivos. Pero aquellos que, además, declaraban que iban a levantar un ingenio azucarero, les otorgaban hasta más del doble, algo así como unas treinta fanegadas de riego. De lo que se deduce que el cultivo del cañamelar obtuvo de entrada una decidida protección oficial al repartirse los mejores lotes y más superficie de tierra entre todos aquellos que orientaban sus miras a la remuneradora actividad azucarera.

Una vez liberado el suelo de piedras y de la vegetación natural que lo ocupaba a fin de que pudiera ser enteramente consagrado al cultivo —es decir, al laboreo y luego al sembrado— se procedía a la postura o plantación con tallos de la propia planta, los primeros de los cuales fueron traídos de Madera. Los primeros brotes daban lugar al cañaveral «de hoja», que estaba en las fincas durante dos años sometido a cuidados intensivos hasta alcanzar su estado de madurez e idoneidad para su corte. Una vez obtenidos los primeros frutos, el cañaveral «de hoja» daba paso al «de soca», en idéntico plazo, y luego al «de resoca», dos años más tarde. Y así sucesivamente.

La reproducción de los cañamieles es bien sencilla, obteniéndose mediante rizomas o tallos subterráneos, que no son sino pequeños trozos

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de la parte inferior de los tallos aéreos de las referidas cañas, las cuales producen nuevos brotes una vez enterrados, repitiéndose esta operación constantemente. Cada raíz tiene la facultad de conseguir varias cañas de igual o parecido rendimiento.

Labor imprescindible en el cañaveral era el riego frecuente y abundante que se hacía inundando los surcos, para lo cual se necesitaban caudalosos cursos de agua, pues esta planta exige a la vez de temperaturas superiores a 20º C. y de abundante humedad.

Otros cuidados indispensables eran la escarda, la cava, envarado (colocación de varas para sostener las cañas) y lucha contra las plagas de gusanos, langostas y roedores. Al conjunto de estas tareas se conocía por la «cura», que unido a la «guarda», eran confiadas a los cañaveros.

Cuando concluía el período del cultivo se procedía a la recolección. Después de cortadas las cañas eran limpiadas o «desburgadas» cuidadosamente. Las hojas de los tallos se empleaban para alimentar al ganado. Finalmente, se amontonaban las cañas en haces y se disponían para ser transportadas al ingenio.

3.—*Propietarios, arrendatarios y aparceros*

Las tierras de regadío estaban ocupadas básicamente por las plantaciones y la explotación de las mismas casi siempre corría a cargo de sus

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

propietarios. Las grandes propiedades apostaron por la caña de azúcar, como lo demuestra, a título de ejemplo, la escritura celebrada en Las Palmas el 15 de abril de 1577, ante el escribano Alonso de Balboa, donde se daba cuenta de la tercera agregación de bienes que poseía el Mayorazgo de Arucas, con un total de 878 fanegadas de terreno laborable de cañamieles.

La explotación directa no es óbice para que se observen diversas formas de arrendamiento y aparcería desde muy temprano. Las formas de contrato que se concertaban eran múltiples. Así las había frecuentemente «a partido», «complantatio» y «fanega». Sin embargo, el contrato «a partido» llegó a ser sin duda el más utilizado, sobre todo a instancias de los propios cañaveros, que, generalmente, tomaban las cañas «a partido» durante dos o tres zafras consecutivas, con la condición de que pudieran coger más de una suerte * de tierra.

El régimen de aparcería se hacía a menudo a precios convenidos sobre las cosechas de caña o de los azúcares ya refinados. También existen otras modalidades como los que entran a trabajar en las plantaciones a soldada, o sea, recibiendo un jornal, siendo esto último muy corriente. Tampoco debemos olvidar, puse su número fue al parecer muy elevado, a quienes tomaron tierras a renta o bajo otras modalidades de contrato.

---

* Parte de tierra de labor separada de otras por sus lindes.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

4.—*La mano de obra*

La mano de obra asalariada, indispensable para tales menesteres, debió de contar con aceptables retribuciones, si bien existieron frecuentes altibajos en los salarios, llegándose, en determinados períodos, incluso, a ser ciertamente bajos, lo que unido a la intensa dedicación no sólo durante la zafra, sino también en verano y otoño, hizo obligatorio recurrir al empleo de mano de obra de condición libre y esclava. En efecto, negros, bereberes, mulatos y hasta guanches fueron con el tiempo confirmando su idoneidad para cumplir con las duras labores agrícolas.

Los salarios asignados a los segadores llegaron a alcanzar en algún momento los 72 maravedíes mensuales, con comida incluida, o 110 maravedíes sin comida. Los podadores ganaban 72 maravedíes mensuales con comida. Los otros trabajos del cañamelar se cotizaban a 43 maravedíes con comida o a 73 sin incluir la manutención.

Las labores más delicadas requirieron del servicio directo y del asesoramiento de mano de obra especializada. Ello explica el decisivo papel que desempeñaron los portugueses traídos desde Madera y que tanto abundaban en las islas mayores de realengo. Tanto, que llegaron a ser imprescindibles para los quehaceres exigidos por el cultivo de las cañamieles, actividad en la que eran consumados expertos.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

5.—*La preceptiva reguladora de los cañaverales: cañaveros y desburgadores*

En las Ordenanzas de Melgarejo —nombre con el que también se conoce a las Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria— se puede encontrar toda la legislación sobre lo que era la actividad económica más relevante de Gran Canaria. En las demás islas en que este cultivo se implantó se dictaron también normas reguladoras, cuya amplitud y minuciosidad sobre todo lo referente a la obtención de azúcares dan una idea bien significativa y digna de tener en cuenta a la hora de valorar justamente el interés de los gobernantes.

Según aparece en las mencionadas normas, las cañas no podían estar podridas, agusanadas o roídas por ratones o conejos. A tal fin se crea la figura del «lealdador», que tenía a su cargo la delicada misión de inspeccionar el cañaveral —como también lo hacía con el ingenio— y velar en todo momento por la calidad de la producción.

Por su parte, los cañaveros, además de estar constantemente atentos al riego, cava y escarda de los cultivos, eran los responsables de custodiar las plantaciones y estaban, incluso, obligados a vivir y residir habitualmente en sus inmediaciones. Se ha querido ver en este precepto un elemento típico del régimen feudal: la adscripción de los campesinos a la tierra. Sea como fuera, es un fenómeno que, sin duda alguna, contribuyó

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

poderosamente a condicionar el hábitat diseminado que aún hoy perdura en los terrazgos de cultivos de exportación.

Otro cometido fundamental dentro del cañaveral era el desburgado o limpieza de las cañas. Dicha actividad corría a cargo de los llamados «desburgadores», que contraían una gran responsabilidad con ello, pues debían «despuntar y desollar» las cañas con sumo cuidado y precisión. Las Ordenanzas, cuando hacen referencia a esta misión advierten lo siguiente: «los desburgadores de los cañaverales deberán cortar las cañas con puñales por sus arreras y no los dejarán cortar a otras personas o tampoco desburgar las cañas con hocinos y no arrancarán ni quebrarán caña alguna si el señor del cañaveral quisiere que se descoquen». En otro apartado indica, además, que cualquier descuido e indolencia será castigado con toda severidad.

Como se puede comprobar, todo está encaminado a lograr que la calidad de los productos canarios no desmerezcan en los mercados.

6.—*Conclusiones*

De esta manera, en muy pocos años, las tierras de regadío se vieron ocupadas esencialmente por los cañaverales. Los menesteres para poner en explotación los cultivos eran bien complejos, pues había que preparar convenientemente la tierra, traer el agua para el regadío, roturar y

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

bonificar suelos para luego plantar los troncos que se reproducirían durante un ciclo de dos años, hasta obtenerse las cotizadas «cañas dulces». La expansión del cultivo y las necesidades de caudales de agua, provocaron la necesidad de organizar el régimen de uso de ésta, surgiendo así los primeros Heredamientos.

Con todo lo expuesto hasta aquí, no es de extrañar que la riqueza generada por las plantaciones fueran muy cuantiosas e, incluso, excepcionales. Así, en 1507, se estipulaba en 300 maravedíes el precio de una arroba. Esta cotización fue superada en la década de 1530, en que se registra el precio de 600 y hasta 700 maravedíes por arroba.

Con semejantes rendimientos, no es nada difícil explicar la rápida atracción de capitales foráneos, que pronto alcanzaron también a las plantaciones.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

III. Los ingenios azucareros

1.—*Estructura interna del ingenio*

Con muy pocas diferencias en cuanto a tamaño y capacidad, la estructura y funcionamiento de los primeros ingenios o trapiches azucareros obedecían, en líneas generales, a la descripción que pasamos a detallar. Se trataban de auténticas fábricas, de considerable capacidad productiva para la época. Consistían en unas grandes edificaciones, situadas casi siempre en los lugares más próximos a las fincas del cañamelar y a los cursos de agua.

Se componía el ingenio de varias dependencias, construidas con paredes muy sólidas, comunicadas entre sí por amplios portalones y, a menudo, tenían la techumbre baja, de la que sobresalía una chimenea.

Cada dependencia estaba destinada a un fin particular. Así había una estancia para las tareas de la molienda y el prensado que, a veces, podía ocupar un departamento propio aislado del resto del edificio. Existían otras habitaciones especiales reservadas para la cocción, solidificación

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

y enfriado que constituían la «*casa del ingenio*» propiamente dicha.

Por último, estaba el salón, donde se purgaba el azúcar. Además, de las dependencias descritas, los ingenios contaban con otras instalaciones secundarias, pero imprescindibles, tales como la bodega para guardar la miel artificial; los almacenes donde se depositaba el azúcar ya elaborado, resguardado de la humedad y parásitos por cajas de madera; diversos cuartos para la leña y otras piezas que cobijaban a los repuestos y demás aperos.

A veces se incorporaba a este conjunto otras instalaciones no relacionadas directamente con las actividades propias del ingenio, pero sí vinculadas a labores complementarias o dedicadas a cubrir los períodos de inactividad entre zafras. Eran éstos: el horno de tejas y el molino de harina.

La estructura de estos locales admitía más diversificaciones y ampliaciones si se le añadían los alojamientos de los esclavos y demás personal que atendían las tareas de la fábrica. En este mismo sentido no se debe olvidar que, desde un principio, se aprecia en torno a los ingenios la aparición de embriones urbanos que, en muchos casos y pasado el tiempo, evolucionaron hasta convertirse en auténticos pueblos. En estos incipientes núcleos habitaron los terratenientes privilegiados por los repartimientos y, cuando no, lo hacían sus albaceas con su correspondiente servidumbre; aparceros, arrendatarios,

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

mercaderes, transportistas, artesanos, autoridades civiles, militares, el clero, los jornaleros y esclavos.

2.—*Funcionamiento y organización de los ingenios*

En cuanto al funcionamiento y organización de los ingenios, el procedimiento más usual en la elaboración de los azúcares era el que se iniciaba en el molino por donde se hacían pasar los tallos de las cañamieles. El molino exigía para su funcionamiento de la fuerza motriz derivada de los saltos de caudales de agua, si bien los hubo que emplearon sólo la tracción animal.

Después de picados y molidos, los tallos volvían a ser tratados en una batería, hasta obtenerse así el jugo azucarado. Las cañadulces soltaban en esta manipulación buena parte de su líquido, pese a que, posteriormente, se las hacía pasar por la prensa, a fin de aprovechar mejor su zumo al exprimírseles totalmente y quedar reducidas a bagazo, es decir, a residuos compuestos por fibras secas que se solían emplear como abono, combustible y hasta como forraje.

Realizado este primer procedimiento, el jugo era transportado a un local contiguo conocido por «el cuarto de calderas», llamado así por encontrarse en él unos grandes tacos de cobre con sus fogones correspondientes, en los cuales se hervía el dulce líquido dentro de unos calderones de bronce, sobre fuego avivado por leña, hasta

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

que alcanzaba una determinada densidad y su punto o temple. De esta operación dependía una buena parte el éxito o fracaso de las labores ulteriores.

A fin de mejorar el producto se le solía añadir un poco de cal durante la cocción para que los alcaloides neutralizaran el ácido, que por su propia naturaleza contiene las cañas.

Una vez obtenido su punto conveniente, pasaba esta primera cochura a otro salón, en el que estaban instaladas unas tinajas de gran capacidad llamadas «enfriaderas», en las cuales era vertido el líquido, batiéndosele constantemente.

A la vez que se iba enfriando, se condensaba en la superficie unos cristales que no lograban disolverse en la miel y que eran luego extraídos con espumaderas especiales. A continuación, se colocaban en unos moldes u hormas para que se escurrieran y solidificaran. La parte del líquido que no conseguía formar masa granulenta se la hacía rehervir hasta cristalizar de nuevo. Este proceso, repetido varias veces, daba origen a los diferentes productos y subproductos derivados del azúcar.

En esta labor era muy importante la función del «purgado» o refinado del azúcar, que se realizaba, cuando ésta se encontraba en los moldes, por operarios altamente especializados, llamados «desburgadores». De esta labor dependía en una buena parte la calidad del producto y, por consiguiente, su éxito en la venta.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

3.—*Los diferentes productos de los ingenios*

El primero era el conocido por *azúcar moreno,* el cual se podía purificar mediante un sencillo procedimiento consistente en colocarlo en una especie de embudo de gran capacidad. Una vez dentro, era prensado y después cubierto con una capa de barro que generaba una humedad, motivando el desprendimiento de la miel, sin que el azúcar se disolviera, evacuándose ésta por el orificio inferior de los referidos foniles. Esta tarea culminaba al término de quince días y el resultado final no era otro que la obtención del codiciado *azúcar blanco,* objeto esencial de las ventas en los mercados europeos. Naturalmente, los cristales de este edulcorante eran mucho más gruesos y su color blanco no lograban la presentación y pureza del que se consume en la actualidad.

Los pilones que se obtenían defectuosamente eran quebrados con un martillo. De ahí el calificativo de *azúcar quebrado,* pues era de inferior calidad y, generalmente, servía para el abastecimiento local, aunque, ocasionalmente, fuera también objeto de exportación.

De rango inferior era el llamado *azúcar de espuma,* procedente de los residuos que quedaban en los calderos al vaciarse el jugo limpio. Pero existían, además, otros muchos derivados y subderivados, tales como *el azúcar de segunda y tercera, mieles y remieles, refinados, rapaduras, es-*

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

camas y reescamas, miel artificial, conservas y confituras.

4.—*Las Ordenanzas*

Si amplia y prolija era la normativa que regulaba hasta los últimos detalles las labores en el cañaveral, no menos minuciosos eran los preceptos que regían la actividad en la industria. Es de resaltar la especial vehemencia que siempre pusieron los legisladores con miras a obtener azúcares de óptima calidad. Se pretendía evitar a toda costa que el producto se desprestigiara en los mercados extrainsulares por descuido o negligencia. Respecto a esto existía una gran conciencia, ante las amenazas de la pronto y fuerte competencia de otras áreas productoras.

Pero, sin duda, el enorme celo con que se velaba por la calidad del azúcar era el resultado de una justa sobreestimación de su papel en el conjunto de la economía de las Islas. Ahora bien, el intervencionismo de los Cabildos, regulando la producción y penalizando severamente infracciones, se fundamentaba también en los lógicos criterios fiscales a fin de mejorar la salud de las depauperadas arcas públicas.

De todo eso debió haber un poco, como lo demuestra la lectura de un texto de entonces, que decía: «...el principal trato que en esta ysla ay es el de los açúcares e que a causa de ellos se

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

puebla e los vezinos de la dicha ysla se sostienen e las rentas de sus majestades crescen lo qual todo cesaría no haciendo los açúcares buenos...»

5.—*La zafra y los maestros del azúcar*

La zafra de la molienda y elaboración del edulcorante solía durar de enero a junio. Para hacer frente a las complejas y delicadas faenas del prensado, molienda y cocción, se contaba con numerosos maestros de azúcar: templadores, mayordomos, almocrebes o contratistas del transporte, refinadores, cocedores, moledores, lealdadores, purgadores y espumeros, entre los más significativos.

Como se puede ver, la división del trabajo encaminada a mejorar la calidad y el rendimiento ya se había instaurado en estas industrias del siglo XVI. En efecto, las especialidades están bien especificadas y representadas por hombres habilidosos, que, después de un aprendizaje más o menos largo, llegaban a adquirir una gran destreza en su oficio.

Desde un principio la dirección técnica estaba bajo control de los portugueses venidos desde Madera, que se trasladaron a trabajar a Canarias.

Para ejercer el oficio de maestro había que haber aprendido las artes y luego pasar delante de un tribunal formado por dos personas «veedores», señaladas por la justicia y regimiento (ayuntamiento, concejo o cabildo), en compañía

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

de los diputados y el escribano del Cabildo, el cual daba fe del examen y de sus resultados.

Las normas en vigor impedían ejercer más de un oficio, penalizándose a los incumplidores con multas muy gravosas de hasta 5.000 maravedíes. Como bien se puede colegir, las sanciones se imponían a todos aquellos que hicieran caso omiso o vulnerasen las Ordenanzas vigentes, amonestándoseles severísimamente.

Cada año, al iniciarse la zafra, los maestros purgadores, refinadores y espumeros, estaban obligados a prestar juramento de sus cargos en el Cabildo. En dicho juramento se comprometían a que las mieles no fueran hurtadas y a que no se hicieran fraudes a la hora de declarar las cifras totales de azúcar refinado .

a) *Los «lealdadores»*

El control de la calidad se verificaba, además, por medio de la figura del *lealdador* de azúcar —persona seleccionada atendiendo a su honradez y conocimiento del oficio— cuyo papel era esencial en la inspección del producto. En cada ingenio, de quince en quince días, poco más o menos, los *lealdadores* debían presentarse y quebrar ante escribano todos aquellos azúcares que contuvieran impurezas o no reunieran las condiciones indispensables. Este oficio estaba financiado por los propios Cabildos con asignaciones que

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

se detraían de las multas impuestas a los infractores.

b) *Los «almocrebes»*

El *almocreb* era el dueño de varias bestias de carga —única modalidad de transporte por tierra en aquella época— y jefe de los correspondientes arrieros. Su papel era fundamental, ya que garantizaba el transporte de los azúcares desde sus centros de fabricación hasta los puertos y mercados isleños para su venta. Pero también era el responsable de conducir las cañamieles desde las fincas hasta los ingenios, así como transportar los haces de leña que, en grandes cantidades, demandaban las industrias.

La leña preferida era la procurada por el laurel, granadillo y acebuche, y se utilizaba tanto para la construcción de embalajes de panes de azúcar y demás artilugios del ingenio, como para alimentar el fuego imprescindible en la cocción de los zumos. La leña era, por lo general, cortada y transportada desde las montañas más próximas hasta las fábricas, donde se almacenaba en unos cuartos especiales.

Las modalidades de contratos que solían pactar los señores de los ingenios con los *almocrebes* eran muy diversos. Los había que fijaban el precio de cada carga en una determinada cantidad de maravedíes, otros preferían tasar el

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

servicio acordando un real de plata por animal y día de trabajo.

c) *Otros especialistas*

Asimismo se desorrollaba en los ingenios una serie de trabajos auxiliares ejercidos por personal cualificado, pero ajeno a los mismos. Tales eran los carpinteros que se encargaban de la fabricación de las diferentes piezas de la maquinaria, tales como ruedas, prensas, ejes, embalajes, etc.

Los albañiles se ocupaban de la edificación y mantenimiento o conservación de las casas del ingenio.

Todo lo relativo a herrajes y construcción de útiles metálicos corría a cargo de los herreros. Es decir, que existían una serie de actividades más o menos fijas que exigían la presencia de un cierto número de artesanos.

d) *Los esclavos y los salarios*

Al lado de los mencionados especialistas, de condición libre, estaban también los esclavos, cuyo número fue ciertamente relevante. Se adquirían a los mercaderes castellanos o portugueses que los vendían en las Islas a precios que oscilaban entre los trece y quince mil maravedíes. Estas inversiones iniciales eran pronto amorti-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

zadas merced a su alta rentabilidad en trabajos meramente mecánicos, para los cuales se adaptaban fácilmente. Los esclavos constituían una mano de obra necesaria y barata en las tareas de las plantaciones e ingenios.

A los dueños de los trapiches les estaba recomendado no abonar en azúcar los servicios prestados por los jornaleros y oficiales, sino en numerario o en otra modalidad a convenir entre las partes. Al parecer con ello se trataba de evitar la especulación y el mercado negro de azúcar.

Los sueldos que se pagaban a los operarios eran muy variados. El mayordomo del ingenio cobraba unas sesenta doblas de oro al año, más las comisiones correspondientes si las ventas resultaban gananciosas. El salario podía también deducirse a porcentajes sobre el montante total de la producción. Así, pues, un maestro de ingenio ganaba el 6 por ciento de las arrobas que se fabricasen.

Los oficiales cobraban cantidades que oscilaban entre los 1.250 y los 1.750 maravedíes mensuales. A los aprendices les pagaba el propio oficial, correspondiéndole la alimentación al señor del ingenio.

A fin de evitar fraudes de todo tipo, existía un control muy estricto sobre las pesas. En cada ingenio tenían que estar expuestas las pesas fieles, es decir, pesas marcadas de hierro de una o más arrobas.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

6.—*Los primeros ingenios*

Los ingenios azucareros empezaron a construirse en todas partes tan pronto como la conquista de las Islas quedó realizada, coincidiendo su localización geográfica con las zonas regables.

a) *La expansión de los ingenios en Gran Canaria*

Uno de los primeros fue el que levantó el propio Pedro de Vera en las tierras que él mismo se adjudicara en la margen derecha del Guiniguada, con las cañamieles que cosechaba en las fértiles vegas de San José. En Firgas, cerca de la ermita de San Juan, hizo construir el capitán Tomás de Palenzuela un ingenio. Levantó otro en el barranco de Guadalupe y dos más en el Cerrillo. Sus herederos agregaron al patrimonio familiar otro ingenio en los llanos de Sardina del Sur y tres más en Telde.

Por su parte, Juan de Aríñez, natural de Vizcaya y exsecretario de la reina Isabel la Católica, tenía en Arucas un ingenio, al parecer en el lugar conocido por «El Pino». Este Aríñez, asociado con el gobernador Lope Sosa, levantó un ingenio en el lugar conocido hoy por «Los López», en la localidad de Arucas.

También en la demarcación de Firgas, Martín de Adulza y Lope Sánchez de Valenzuela, gobernador de Gran Canaria en 1499, tenían cada uno

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

su propio ingenio. Juan de Maluenda fue propietario de un potente ingenio en el Cerrillo, que luego pasaría a manos de Gaspar Rodríguez de Palenzuela por un censo anual de 400 doblas. Luego se traspasaría el referido ingenio al capitán García de Ossorio, regidor de Gran Canaria, para, finalmente, en 1551, engrosar el patrimonio de Pedro Cerón, fundador del mayorazgo de Arucas.

En la costa de Layraga, Bartolomé Páez, natural de Portugal, hizo construir un notable ingenio. Más arriba, en el lugar conocido precisamente por El Trapiche, funcionaron dos importantes ingenios conocidos por «La Higuera» y «Rosales».

En general, los conquistadores más favorecidos por los repartimientos de tierras y aguas levantaron ingenios en Telde, Tenoya, Las Palmas, San Lorenzo, Moya, El Palmital, Guía, Gáldar y Agaete, además de las localidades referidas, hasta sumar un total de veinticinco ingenios.

b) *Los ingenios en las Islas occidentales*

En Tenerife, el proceso es más o menos parecido, si bien el número de ingenios fue algo menor, aunque eran, en cambio, mucho mayores en cuanto a tamaño y producción. Sobresalen, entre otros, los existentes en Güímar, Abona, Adeje, Icod, Orotava y Taganana, en las proximidades de los cañaverales de la parte baja.

Los ingenios de Los Sauces, Argual y Taza-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

corte, en la Isla de La Palma, fueron muy renombrados por la calidad de sus productos y por sus altos rendimientos. Al principio pertenecieron a la familia alemana de los Welser, pasando luego a incrementar el patrimonio del flamenco Jacomo Monteverde.

En la Gomera, gracias a los abundantes cursos de agua disponibles, la actividad azucarera tuvo un despegue también rápido. En efecto, las plantaciones se extendieron de tal forma, que pronto se cosechaba un volumen de caña que va a parar a cinco ingenios ubicados en Hermigua, Valle de Gran Rey y San Sebastián.

La familia Peraza, señores de la isla, se apoyaba económicamente en los ingenios, llegándose a convertir en una de las principales fortunas de Canarias. Los campesinos gomeros estaban obligados a moler la caña en los molinos del señor y, a la vez, satisfacer las banalidades correspondientes en numerario o en cantidades convenidas sobre los azúcares obtenidos, según estipulaba el derecho señorial vigente en aquella isla de señorío.

7.—*El papel de los prestamistas y rendimientos económicos*

Sin las cuantiosas inversiones hechas, la creación de sociedades, la actuación de los prestamistas y la presencia de capitales foráneos, difícilmente se podría explicar el súbito auge económi-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

co que conocieron las Islas al término de la conquista. En efecto, el capital de los mercaderes —sobre todo genoveses— se volcó en inversiones azucareras que cubrían tanto la financiación de ingenios y plantaciones, como la comercialización del producto.

No sólo se limitaron a prestar e invertir, sino que, incluso, muchos comerciantes levantaron ellos mismos potentes ingenios, cuando no los adquirían a los propietarios castellanos. Así podemos observar cómo uno de los ingenios de mayor valor y rentabilidad era el que tenía el genovés Francisco Palomar en Agaete. Su compatriota, Francisco Riberol, poseía también otros dos ingenios, uno en Gáldar y el segundo en Layraga (Costa de Bañaderos), que le rentaban unos trescientos mil maravedíes anuales.

En la villa de Las Palmas estaba ubicado el ingenio del también genovés Constantín Cairasco, que con las tierras aledañas se valoraba en unos 200.000 mrs. y rentaban a su dueño la cantidad de 300.000 mrs. anuales. Otro genovés, Jerónimo Orerio, era propietario de un ingenio en Gáldar por el que percibía una renta anual de 350.000 maravedíes.

Y para concluir una relación que sería interminable, citaremos a Bartolomé Fontana, genovés y regidor de Gran Canaria, en 1504, varias veces mayordomo del Cabildo, el cual poseía un importante ingenio en las cercanías de Arucas.

Se ha comprobado que la rentabilidad de los ingenios fue casi siempre muy alta. Dice el pro-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

fesor Ladero Quesada que en algunos hasta se podía amortizar el capital invertido inicialmente a lo sumo en un par de años.

Aquellos campesinos que no disponían de ingenio propio, no tenían otra opción que entregar la cosecha de caña al que poseyera uno, es decir, al señor del ingenio. Cuando esto ocurría, convenían repartirse a medias el producto de la molienda y el refino.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

IV. El comercio

La situación atlántica estratégica, al oeste de Africa y en el cruce de las grandes rutas mercantiles, favorecen la actividad portuaria, el comercio de tránsito entre las Islas entre sí y, a su vez, entre éstas y los mercados europeos. En principio, con estas inmejorables condiciones, las Islas ofrecen sus azúcares que son muy bien acogidos en todas partes. Su industrialización, elaboración y selección se realizaban esencialmente con vistas a un mercado cada vez más absorbente, que pagaba con esplendidez y, en buena moneda, las exportaciones isleñas.

Los puertos del Mediterráneo español e italiano (Valencia, Barcelona, Génova y Civitaveccia) junto a los de las riberas occidentales europeas, fueron los encargados de recibir y distribuir la producción de azúcares. Asimismo, las valiosas escalas en Cádiz y Sevilla, ciudades en las que residían capitalistas, mercaderes y accionistas, con enormes intereses en el cultivo, industria y comercio de la producción azucarera, jugaron un decisivo papel en el circuito canario-mediterráneo. Por otra parte, las localidades de Amberes, Rouen, Lille, Arras junto a otras ciudades y bur-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

gos del Norte de Francia, se encargaron eficazmente de abastecer los mercados de los ya asiduos consumidores europeos. Las ciudades hanseáticas propagaron el producto por todo el centro del continente, orillas del Báltico y mercados nórdicos.

En los primeros años de la etapa azucarera, el intervencionismo de la Corona no se hace sentir poderosamente en el régimen interior de Canarias, en cuanto al sistema de ventas se refiere. No sucedió otro tanto con la administración local, que atentamente vigiló siempre todas las actividades comerciales a través de sus regidores y gobernadores, pero sin adoptar medidas restrictivas como las que empezaron a aparecer a partir del reinado de Felipe II.

Gracias al régimen de franquicias el comercio del azúcar pudo desarrollarse espléndidamente, provocando una fuerte acumulación de beneficios.

Este comercio tuvo a su vez un importante efecto favorecedor en el desarrollo de los puertos y varaderos, construcciones navales, al tiempo que brindaba grandes posibilidades a las comunicaciones por mar. Por lo que a pesar de las gabelas, los riesgos de la travesía a causa de las borrascas y las corrientes, fragilidad de las embarcaciones e inseguridad de los viajes, en una época de rivalidad comercial y de piratería como modo de vida, el transporte por mar fue no obstante siempre intenso y remunerador.

Como contrapartida a las ventas del edulco-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

rante, las Islas pudieron importar bienes que ellas por sí mismas no poseían ni los podían producir, en especial las manufacturas. La población de entonces pronto empezó a demandar bienes de consumo tanto de primera necesidad como suntuarios. Las sedas, lienzos y paños italianos, ingleses, bretones y flamencos se traían de Amberes, Brujas, Venecia, Nápoles, Marsella, Génova, Cádiz, Sevilla y Palencia. Pero, además, desde las referidas ciudades llegaban a las Islas armas, mercería, cobre y herrajes, papel, quincallería, aceite, jabón, muebles y alguna que otra obra de arte religioso (imágenes, trípticos, flamencos, tapices, etc.), azafrán y especies en los mismos barcos que venían por el azúcar. Es de resaltar el extraordinario papel que jugaron en el incipiente comercio canario-europeo las pujantes industrias textiles francesas, flamencas y, en particular, las de Barcelona e Italia.

Durante los primeros decenios, este comercio exterior se vio entorpecido por la ausencia de moneda. Tan sólo en la isla de Tenerife, el 60 por ciento de los pagos se tuvieron que hacer en azúcar, entre 1508 y 1510. En efecto, ante la ausencia de dinero amonedado, el azúcar se llegó a emplear con cierta frecuencia como moneda corriente. Este hecho produjo no pocos contratiempos, pues, ante el temor de que ese procedimiento abaratara los precios en el mercado, los gobernantes de entonces se vieron obligados a disponer que los pagos se hicieran, si no en su totalidad, sí en gran parte mediante productos

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

gos del Norte de Francia, se encargaron eficazmente de abastecer los mercados de los ya asiduos consumidores europeos. Las ciudades hanseáticas propagaron el producto por todo el centro del continente, orillas del Báltico y mercados nórdicos.

En los primeros años de la etapa azucarera, el intervencionismo de la Corona no se hace sentir poderosamente en el régimen interior de Canarias, en cuanto al sistema de ventas se refiere. No sucedió otro tanto con la administración local, que atentamente vigiló siempre todas las actividades comerciales a través de sus regidores y gobernadores, pero sin adoptar medidas restrictivas como las que empezaron a aparecer a partir del reinado de Felipe II.

Gracias al régimen de franquicias el comercio del azúcar pudo desarrollarse espléndidamente, provocando una fuerte acumulación de beneficios.

Este comercio tuvo a su vez un importante efecto favorecedor en el desarrollo de los puertos y varaderos, construcciones navales, al tiempo que brindaba grandes posibilidades a las comunicaciones por mar. Por lo que a pesar de las gabelas, los riesgos de la travesía a causa de las borrascas y las corrientes, fragilidad de las embarcaciones e inseguridad de los viajes, en una época de rivalidad comercial y de piratería como modo de vida, el transporte por mar fue no obstante siempre intenso y remunerador.

Como contrapartida a las ventas del edulco-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

rante, las Islas pudieron importar bienes que ellas por sí mismas no poseían ni los podían producir, en especial las manufacturas. La población de entonces pronto empezó a demandar bienes de consumo tanto de primera necesidad como suntuarios. Las sedas, lienzos y paños italianos, ingleses, bretones y flamencos se traían de Amberes, Brujas, Venecia, Nápoles, Marsella, Génova, Cádiz, Sevilla y Palencia. Pero, además, desde las referidas ciudades llegaban a las Islas armas, mercería, cobre y herrajes, papel, quincallería, aceite, jabón, muebles y alguna que otra obra de arte religioso (imágenes, trípticos, flamencos, tapices, etc.), azafrán y especies en los mismos barcos que venían por el azúcar. Es de resaltar el extraordinario papel que jugaron en el incipiente comercio canario-europeo las pujantes industrias textiles francesas, flamencas y, en particular, las de Barcelona e Italia.

Durante los primeros decenios, este comercio exterior se vio entorpecido por la ausencia de moneda. Tan sólo en la isla de Tenerife, el 60 por ciento de los pagos se tuvieron que hacer en azúcar, entre 1508 y 1510. En efecto, ante la ausencia de dinero amonedado, el azúcar se llegó a emplear con cierta frecuencia como moneda corriente. Este hecho produjo no pocos contratiempos, pues, ante el temor de que ese procedimiento abaratara los precios en el mercado, los gobernantes de entonces se vieron obligados a disponer que los pagos se hicieran, si no en su totalidad, sí en gran parte mediante productos

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

agrícolas, exceptuando el azúcar. Asimismo se prohibió importar azúcar desde otras islas, como adquirirlo para luego revenderlo. Las medidas sobre reventa de azúcares debieron ser tan rígidas como ineficaces, puesto que el propio emperador insistió sobre este tema en diciembre de 1537, publicando una Real Provisión que reforzaba más todavía las normas en vigor.

La mayor parte de las operaciones de compraventa corrían a cargo de un importante sector comercial establecido en Tenerife, La Palma y Gran Canaria. Genoveses, florentinos, judíos, flamencos y catalanes predominaban en el negocio azucarero, sin olvidar a los portugueses, franceses y alguna que otra casa alemana.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

V. El derrumbe del negocio azucarero

Los primeros síntomas de crisis se empezaron a vislumbrar allá por las últimas décadas del siglo XVI. La ruina del comercio de los azúcares canarios es paralela a la rápida expansión de los cañaverales en tierras americanas. Fueron los propios canarios quienes llevaron al Nuevo Mundo las técnicas del cultivo y la molienda, acogiéndose a las grandes disponibilidades de tierras óptimas y a los ilimitados recursos de agua. La competencias antillana era ya un hecho desde que en 1503 se construyera un ingenio en la isla Española.

Pronto se multiplican las plantaciones y los ingenios hasta acabar por desplazar definitivamente a Canarias como proveedora de los mercados europeos. Por si fuera poco, la implantación de la caña también por los propios canarios en las costas marroquíes, hace que hacia 1575 se cuenten allí hasta un total de quince ingenios, acentuándose aún más si cabe la crisis de la producción ante las lógicas limitaciones naturales con que contaban las Islas.

El ritmo que sigue la desaparición del cultivo es naturalmente el mismo que se va obser-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

vando en el cierre de los ingenios. Así, hacia 1560, se cuentan en Gran Canaria tan sólo unos doce ingenios en activo. Un número más o menos parecido era el que todavía seguía moliendo caña en Tenerife. Unos cuatro lo hacían a su vez en La Palma y tan sólo uno funcionaba en esa fecha en la Gomera.

Más tarde, a medida que se incrementaba la competencia, hacia 1590, quedaban ya tan sólo unos ocho ingenios en Tenerife y cinco en Gran Canaria. Mediante el estudio de los diezmos —que se pagaban en arrobas de azúcar— se ha podido comprobar que los ingenios no desaparecieron del todo. En efecto, permanecieron en activos unos pocos, en particular los de la isla de La Palma.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

VI. Los genoveses y el comercio azucarero

El destacado papel que desempeñaron los genoveses no puede silenciarse en este trabajo y merece una breve mención. Desde 1330 se tienen abundantes noticias de la presencia de los genoveses en las Islas, desempeñando cargos de diversa importancia, pero siempre relevantes, como hombres de empresa, en la administración local, el clero y el ejército.

La colonia genovesa en el Archipiélago debió ser muy nutrida y sus miembros se vieron atraídos al activarse el comercio de la orchilla con los mercados europeos *.

A finales del siglo XV, las actividades mercantiles y bancarias de los genoveses descuellan notablemente y su importancia económica se incrementa progresivamente. Sus firmas aparecen un poco por todas partes, pues son ellos quienes fletan los navíos que cargan en las Islas el azúcar, los envían a Europa y los hacen regresar abarrotados de tejidos y otros productos que allí embarcan por su cuenta. Son los genoveses precisamente quienes van a monopolizar desde muy pronto las ventas de las manufacturas importadas, imponen los precios y pagan los azúcares que adquieren con tales mercancías.

---

* Véase los números 3 y 8 de esta Colección.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

El negocio principal que realizaban era el de la producción y comercio del azúcar. En este sentido su actividad fue esencial, como muy bien lo prueba el siguiente testimonio: «...si saben... que después de pasada e fecha la conquista de esta dicha isla (se refiere a Gran Canaria), estando bruta e salvaje, sin que nadie en ella quisiera edeficar ni fazer edeficio, ni las personas que en ella estavan tenían aparejo de dineros, ni caudal para lo fazer, el dicho Francisco de Riberol (uno de los genoveses instalados en Canarias con más genio emprendedor) e los ombres e factores que en esta ysla tenía començaron a fazer ingenios para açúcar e a poner e plantar muchas cañas de açúcar para ello, faziendo muchos edeficios de acequias necesarias para aprovechar las aguas, e faziendo mucho caminos para servicio de los tales heredamientos e de las gentes que en dicha isla bivían».

Está claro que los genoveses no sólo se dedicaron a exportar productos agrarios de las Islas, sino que, además, acometieron cuantos otros negocios les resultaban remuneradores. Así, por ejemplo, se les ve concediendo préstamos, fomentando industrias artesanas, creando compañías por acciones y desarrollando lazos comerciales con los puertos de Marsella, Génova, Civitaveccia, Nápoles, Venecia, L'Ecluse, Amberes y otros muchos más donde tenían consulado, sucursales y factores.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

VII. Conclusiones

La «etapa azucarera» tuvo en el Archipiélago sus comienzos allá por las últimas décadas del siglo XV; alcanza su máximo esplendor en torno a 1550, para, finalmente, entrar en una crisis manifiesta y gradual algunos decenios más tarde, languideciendo su importancia hasta concluir definitivamente a principios del siglo XVII. Durante todo ese período, de más de un siglo de duración, el panorama económico del Archipiélago estuvo en gran medida supeditado a la caña de azúcar, mediante el cual se acumularon los primeros excedentes de capital y surgieron a raíz de ello las primeras fortunas isleñas.

En estas conclusiones conviene precisar una cuestión importante y es la de que, como quiera que los factores que hicieron posible los primeros cultivos eran muy variados por las notables diferencias de temperaturas y heterogeneidad de los suelos aprovechables, según el relieve y la posibilidad o no de riego, así como por la diversidad de las Islas, la caña de azúcar, como producto de exportación, nunca constituyó un monocultivo general sino parcial.

Procedente de la isla de la Madera se introdujo la caña en Canarias, a renglón seguido de la

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

conquista. Los primeros gobernadores, una vez pacificadas las Islas, tuvieron un papel muy activo —tanto en sus respectivas actuaciones públicas como privadas— en la aclimatación de los cañaverales e instalación de ingenios azucareros, que contaron siempre con todo género de facilidades y con la protección más decidida de los poderes locales. Véase, si no, los textos de las Ordenanzas del Consejo de Gran Canaria, que regulaban los detalles más ínfimos de todo lo concerniente al cultivo, la industria y el mercado azucarero. Con el fin de ofrecer mayores facilidades aún a la implantación de los cultivos, se hizo venir desde Madera y Portugal a numerosos maestros y consumados especialistas en calidad de jornaleros y artesanos para que transmitieran sus conocimientos y habilidades a los naturales de estas islas. Pero la importancia de los lusitanos debió de ser mayor aún si cabe en el sentido de que constituyeron una parte bastante apreciable en los primeros pobladores, como lo demuestra el que se llegaran a redactar en portugués nada menos que albaranes de datas que luego eran firmados por el gobernador otorgante respectivo. Es decir, que muchos portugueses se establecieron también como colonos trayendo consigo métodos de cultivo, costumbres y terminología propias, que con el andar del tiempo se irían entroncando con las formas existentes.

Por si fuera poco, los repartimientos de tierras y aguas, que constituyen la base del nuevo poder agrario de la aristocracia terrateniente,

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

permiten la rápida puesta en explotación de vastas extensiones de tierra en la que llegan a emplearse esclavos procedentes de Africa.

Canarias se va a ver convertida, desde un primer momento, en un país con una economía agraria de características claramente coloniales, a la vez que una plataforma de gran importancia en las relaciones de todo tipo con América. Todo ello beneficia y potencia el desarrollo de los puertos y de los centros urbanos de las Islas Canarias, surgiendo con ello una burguesía mercantil y financiera ligada a la presencia de poderosos grupos extranjeros que orientan la economía de estas islas hacia el intercambio mercantilista con Europa, e imponiendo inclusive el tipo de producción, el ritmo y hasta las mismas formas de intercambio. Esta será sin duda alguna una constante que se irá repitiendo desde entonces casi invariablemente a lo largo de nuestra historia.

Con los azúcares, además de introducirse esta área completamente en el ámbito económico del capitalismo incipiente, llegaron al Archipiélago nuevas técnicas y cuantiosas inversiones desde Europa. Tal fue el papel que desempeñó el comercio azucarero que las restantes actividades (como eran la pesca en el banco canario-sahariano, la exportación de orchilla, los cultivos de huerta, frutales y parrales, el pastoreo, la siembra en las medianías de cereales y leguminosas en régimen de secano), con su innegable significación dentro del mercado interior como exte-

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

rior, no pudieron empañar su enorme importancia como principal producto de exportación.

Así debió ser, ya que el activo comercio que generó permitió obtener ingresos para la adquisición de las más diversas manufacturas y demás mercancías que el incipiente consumo local empezaba a demandar. Sírvanos de botón de muestra de la variedad de mercancías importadas —muchas de las cuales eran raras y suntuarias para selectos adquisidores— todas las que el comerciante francés (de la ciudad de Rouen) Juan Mansel exhibía en su establecimiento de Las Palmas para su venta y que eran compensadas con la exportación de azúcares, que él mismo remite a Flandes y Francia, procedentes del ingenio que poseía en Arucas su hija, Sofía de Santa Gadea. Eran estos artículos: plata labrada, tapicería francesa, lienzos ruaneses, damascos alemanes, tafetanes y paños de fabricación portuguesa, marfiles africanos, trigo y otras muchas más mercaderías de las cuales eran deficitarias estas islas.

Por otra parte, y como ya se ha señalado, la industria azucarera demandaba la concurrencia de importantes sumas de capital, desde el comienzo del cultivo de la caña hasta que el producto se encontraba en condiciones de lanzarse al mercado. Había, pues, que cubrir un conjunto de operaciones que van desde la obtención de los primeros plantones y las complejas labores que precisan los cañaverales, hasta el poder disponer de caudales de agua suficientes, afrontar

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

los altos costes de la construcción de los ingenios, adquisición de calderas metálicas y un sin fin de útiles, la compra de leña y los lógicos gastos de personal. Todo lo cual no podía acometerse sin disponer previamente de abundante numerario, por lo que era imprescindible acudir a los prestamistas que lo facilitaban, pero con altos intereses y para cobrarse en poco tiempo.

En medio de estas inmejorables condiciones actuaron decididamente los banqueros, quienes aprovecharon más que nadie la favorable conyuntura que se daba en aquella naciente sociedad básicamente constituida por soldados, aventureros y segundones, más dados a otros menesteres que al desempeño de actividades agrícolas, industriales o comerciales, si bien existieron muchas excepciones que escaparon a esta regla.

La caña, pues, provocó la primera estructuración del agro canario, ya que permitió la rápida ocupación de las franjas litorales, en particular las orientadas a barlovento, más favorecidas por el constante soplo del alisio húmedo y con grandes recursos hidráulicos disponibles.

La irrupción de los cañaverales trajo consigo la despoblación forestal, bien por roturación de amplias superficies ocupadas por el bosque, bien por talas abusivas para la obtención de leña destinada a los ingenios y, también, para extraer la pez para calafatear embarcaciones.

El desarrollo de esta industria supuso asimismo el despertar de las comunicaciones, tanto en el interior de cada isla y entre éstas, como entre

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

el Archipiélago y los puertos europeos. En efecto, se abren caminos en diversas direcciones, empujados por la necesidad de poner en comunicación a los cañaverales y los puntos de suministro de leña con los ingenios, y de éstos, a su vez, con los puertos de exportación.

A menudo en las encrucijadas de caminos y las proximidades a los puertos e ingenios surgieron los primeros núcleos de población y hasta embriones urbanos de cierta importancia.

Las dificultades del transporte terrestre hicieron aconsejable el uso de abrigos y calas naturales, o también la construcción de auténticos muelles, como los de Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife, con capacidad de atraque para varios buques. En otros sitios se habilitaron como embarcaderos los abrigos de Agaete, Sardina del Norte y San Nicolás, en Gran Canaria; Güímar, Icod, Garachico y La Orotava, en Tenerife. En La Palma, aparte del de su capital, se menciona también el puerto de Tazacorte.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

BIBLIOGRAFIA

BERGASA, O., y GONZÁLEZ VIEITEZ, A.: *Desarrollo y subdesarrollo en la economía canaria.* Madrid. Ed. Guadiana; 1969.

CAMACHO PÉREZ GALDÓS, G.: «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)». Las Palmas. A.E.A., núm. 7; 1961.

FABRELLAS JUAN, M. L.: «La producción de azúcar en Tenerife». *Revista de Historia Canaria,* núm. 100. La Laguna; 1953.

LADERO QUESADA, M. A.: «Estructura económica de Canarias a comienzos del siglo XVI». Revista *Campus.* Enero de 1974. La Laguna.

MILLARES TORRES, A.: *Historia General de las Islas Canarias.* 10 Tomos. Las Palmas; 1893-1895.

MORALES LEZCANO, V.: *Síntesis de la Historia Económica de Canarias.* Ed. Aula de Cultura de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife; 1966.

MORALES PADRÓN, F.: *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria.* E. Cabildo Insular. Las Palmas de Gran Canaria; 1974.

ROSA OLIVERA, Leopoldo De la: *Estudios Históricos sobre las Canarias Orientales.* Ed. Plan Cultural de la Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Las Palmas de Gran Canaria; 1978.

SERRA RAFOLS, E.: *Alonso Fernández de Lugo.* Ed. Aula de Cultura de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife; 1972.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COLECCION «GUAGUA»

1.—*Cómo vivían los antiguos canarios,* por Francisco Morales Padrón.
2.—*El retablo barroco en Canarias,* por Alfonso Trujillo Rodríguez.
3.—*Los primeros europeos en Canarias* (siglos XIV y XV), por Miguel Angel Ladero Quesada.
4.—*Organización económica de las Islas Canarias después de la conquista* (1478-1527), por Eduardo Aznar.
5.—*Antropónimos guanches,* por Juan Alvarez Delgado.
6.—*Las comunicaciones marítimas interinsulares en Canarias* (siglos XVI al XIX), por Carmen Gloria Calero Martín.
7.—*La masonería en Canarias,* por Manuel de Paz Sánchez.
8.—*Grupos humanos en la sociedad canaria del siglo XVI,* por Manuel Lobo Cabrera.
9.—*Figuras de la Iglesia canaria, Tavira* (1791-1796), por José A. Infantes Florido.
10.—*La literatura canaria,* por Joaquín Artiles.
11.—*El pleito insular,* por Marcos Guimerá Peraza.
12.—*La Real Sociedad de Amigos del País de Tenerife,* por Enrique Roméu Palazuelos.
13.—*Historia de las tradiciones del Pino,* por Santiago Cazorla León.
14.—*Franchy y Roca,* por Ambrosio Hurtado de Mendoza.
15.—*Aspectos de la Arquitectura Mudéjar en Canarias,* por María del Carmen Fraga González.
16.—*Cajas de Ahorros y Montes de Piedad,* por Juan A. Martínez de la Fe.
17.—*Las cerámicas aborígenes canarias,* por Rafael González Antón.
18.—*Canarios en la conquista y repoblación de Tenerife,* por Leopoldo de la Rosa Olivera.
19.—*El Jardín Botánico de Tenerife,* por Vicente Rodríguez García.
20.—*Manolo Millares,* por Eduardo Westerdahl.
21.—*El ornamento personal entre los aborígenes canarios,* por M.ª Cruz Jiménez Gómez.
22.—*La formación arbórea de Canarias,* por Francisco Ortuño Medina.
23.—*Santa Cruz de Tenerife,* por Alejandro Cioranescu.
24.—*La pintura de Antonio Padrón,* por Lázaro Santana.
25. *La medicina en la provincia de Las Palmas,* por Juan Bosch Millares y Juan Bosch Hernández.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

26.—*El imaginero José Luján Pérez,* por José Miguel Alzola.
27.—*Viejos y nuevos cultivos canarios,* por María Luisa Navarro Hernández.
28.—*Dialectología y cultura popular,* por Manuel Alvar.
29.—*Los cuadros de Animas de Tenerife,* por Juana Estarriol Jiménez.
30.—*El enterramiento en las Canarias Prehispánicas,* por María del Carmen del Arco Aguilar.
31.—*La Arquitectura de Las Palmas en el primer tercio del siglo XX,* por Sergio T. Pérez Parrilla.
32.—*Prehistoria de la Isla de la Gomera,* por Juan Francisco Navarro Maderos.
33.—*Alonso Quesada,* por Andrés Sanchez Robayna.
34.—*Grabados rupestres de Canarias,* por Mauro Hernández Pérez.
35.—*Enfermedades y accidentes de la población aborigen,* por Pilar Julia Pérez.
36.—*Arquitectura de la posguerra en Canarias,* por María Isabel Navarro Segura.
37.—*Víctor Doreste,* por M.ª Dolores de la Fe.
38.—*La Real Sociedad Económica de Amigos del País,* por Cristóbal García del Rosario.
39.—*El azúcar en Canarias (S. XVI-XVII),* por Ramón Díaz.

EN PRENSA

40.—*Ultimas tendencias del arte en Canarias,* por Carlos Díaz Bertrana.
41.—*Canarias y América,* por Francisco Morales Padrón.

© Del documento, de los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

COLECCION GUAGUA 39

CANARIAS Y LO CANARIO