

Azúcar en el Atlántico
Herramienta didáctica

Antonio Santamaría García
(Instituto de Historia, CCHS, CSIC)
Oscar Zanetti Lecuona
(Academia de la Historia, Cuba)

Azúcar es la denominación común de la sacarosa, compuesto químico que en un principio era extraído de la caña –una gramínea–, aunque posteriormente se produciría también a partir de otras plantas, principalmente de remolacha.

Originaria de Nueva Guinea, la caña se difundió por otras islas de Oceanía y de ahí pasó a India, donde se empleó por primera vez para obtener azúcar. Dicha producción se extendió luego por varias regiones de Asia, hasta llegar de la mano de persas y árabes al Mediterráneo. En el Medioevo ya se elaboraba dulce en Sicilia y la península Ibérica, desde donde fue llevada al Atlántico, a las Canarias y, sobre todo, a Madeira y demás archipiélagos portugueses, en los cuales su fabricación se perfeccionó. Tenía entonces su principal mercado en Países Bajos, pero su consumo era aún limitado, en especial como medicamento o para perfumar o adornar ciertos platos en las mesas de los nobles.

Llevada a América por Cristóbal Colón en su segundo viaje, la caña y la producción de azúcar hallaron en el Caribe y Brasil escenario excepcionalmente apropiado. Antes de mediar el siglo XVI su manufactura había arraigado en La Española (Santo Domingo) y Puerto Rico, donde, siguiendo el patrón portugués, se realizaba en plantaciones en las que se cultivaba la gramínea y luego se molía, se extraía su jugo –guarapo– y se cocía hasta convertirlo en una densa masa de la cual, por decantación, se obtenían los cristales de sacarosa. Todas esas tareas fueron realizadas por esclavos traídos de África.

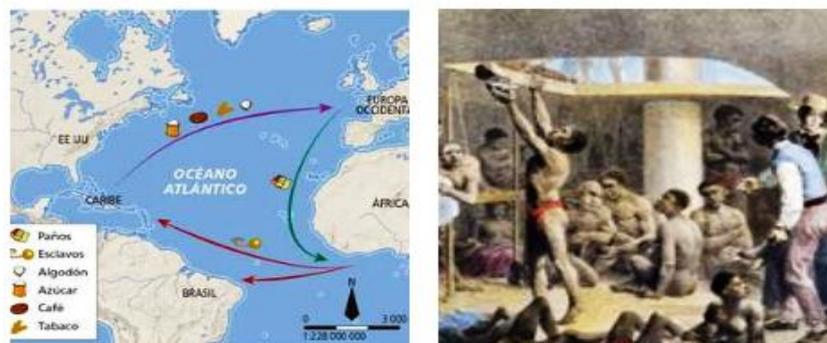
A finales del siglo XVI, las dificultades enfrentadas por el comercio español ocasionaron la decadencia de la producción azucarera en el Caribe hispano. Su centro se trasladó entonces a Brasil, donde los neerlandeses arrebataron a los portugueses la colonia de Pernambuco y otras regiones del noreste unas décadas. Tras su expulsión el liderazgo en la oferta de dulce retronó a las Antillas, pero no a las hispanas, sino a las pequeñas islas no colonizadas por España, ocupadas por Gran Bretaña, Francia, Países Bajos otros reinos europeos. Desde 1640, en la colonia inglesa de Barbados la agromanufactura cañera alcanzó dimensiones insólitas con uso masivo de esclavos, extendiéndose después hacia otras islas vecinas y siempre con el objetivo de exportar a Europa. En 1667 ya había 776 ingenios tierras barbadenses, de donde migraron colonos a Jamaica para fomentarlos. En 1795 operaban allí 450 plantaciones, mucho mayores, y poblaban su espacio 13.000 blancos y 200.000 africanos esclavizados. En todo el Caribe británico estos sumaban 100.000 en 1700 y casi 500.000 un siglo después, mientras la oferta de dulce crecía de 25.000 a 110.000 toneladas.

Hacia 1740 la oferta de azúcar del Caribe francés igualaba a la del británico. En 1700 sus Antillas menores –Martinica y Guadalupe– ofertaban 13.500 toneladas. Entonces se consolidó el dominio sobre las más extensas tierras de Saint Domingue (actual Haití) y en 1740 se producía allí más dulce que en Jamaica (26.000 toneladas), y en ingenios también más eficientes y con más población esclava, que en 1789 totalizaba 450.000 personas, el 85% de los habitantes.

La llamada revolución azucarera iniciada en Barbados modificó espacios y sociedades; lo más im-

portante fue el arribo y esclavitud de unos 10.000.000 de africanos traídos a América entre 1500 y 1870. La trata negrera dio inicio al denominado comercio triangular. Barcos europeos canjearan en África bienes por personas para llevarlas a Indias y volvían de allí cargados de azúcar.

Ilustración 1. Comercio triangular y bodega de un barco negrero (siglo XIX)



Fuentes: Economía y finanzas: <https://www.economiafinanzas.com/comercio-triangular/>; Vicente Fernández. “Encuentran los restos del último barco negrero que llegó a Estados Unidos”. *Quo* 26/1, 2018: <https://www.quo.es/ser-humano/a705-10/esclavitud/>.

La expansión de la plantación azucarera provocó la transformación del medio físico, la creación y extensión de redes financieras y mercantiles transimperiales y el surgimiento de culturas marginales y resistentes. Según se colonizaron las islas la plantación fagocitó el medio natural apto para la agricultura y uniformó el paisaje. Los ingenios coparon las tierras mejores y bien comunicadas, relegando a su periferia pastos, cultivos de subsistencia y flora local y esquilmando el bosque. Los parajes recónditos fueron cobijo de indios supervivientes y esclavos huidos (cimarrones), que no cesaron en su resistencia, comerciaron y, eventualmente, se aliaron con los blancos ante ataques foráneos.

Los palenques de cimarrones surgieron en Brasil en el siglo XVI y proliferaron donde quiera que se esclavizaron africanos en masa. En Jamaica fueron especialmente importantes. En 1683 fracasó una expedición contra ellos y en 1690 una revuelta en las plantaciones aumentó su población. En la Guyana neerlandesa ocurrió otra similar en 1669.

La lejanía de las metrópolis y los continuos conflictos entre ellas otorgaron cierta autonomía a las sociedades esclavistas en las Antillas británicas, galas y neerlandesas. En Barbados, Jamaica y otras islas, los criollos crearon asambleas, en Guadalupe y Martinica los colonos obtuvieron de Francia amplio autogobierno en 1772. Y junto a esos procesos siguieron las revueltas de africanos, vinculadas con la expansión del azúcar en su búsqueda de espacios cada vez mayores que permitiesen aumentar la producción.

Con la independencia de Estados Unidos (1783) aumentó el liderazgo azucarero del Caribe francés, al dejar de abastecerse ese país de las Antillas británicas, circunstancia que también impulsó la producción del dulce en Cuba, hasta entonces limitada por el monopolio mercantil español.

Reformas en la administración, la liberalización de la trata y el comercio, permitieron a Cuba iniciar

la expansión del cultivo y fabricación de azúcar, reforzada tras la revolución haitiana (1791), que eliminó del mercado al principal exportador mundial de dulce. Hacia 1790 se ofertaban en el Caribe 250.000 toneladas de ese artículo, el 40% en el británico y el 45% en el francés. La primera beneficiaria del colapso productivo haitiano fue Jamaica, pero en 1808 su metrópoli suprimió la trata y en 1838 la esclavitud, lo cual favoreció a las Antillas españolas, y Cuba superó desde 1840 al resto de sus competidores.

Ilustración 2. *Plantaciones azucareras en Brasil y el Caribe colonial (siglo XVI-XIX)*



Fuentes: 3. De izquierda a derecha y de arriba abajo: plantación colonial en Pernambuco, Brasil (Stuart B. Schwartz. *Sugar plantations in the formation of Brazilian society. Bahía, 1550-1835*. Cambridge: Cambridge University Press, 1987); disposición de haciendas de caña en Nieves (Liverpool Museums: <https://www.liverpoolmuseums.org.uk/ism/slavery/archaeology/caribbean/slave-villages/caribbean42.aspx>); molino de ingenio en Antigua, ilustración del 1823 ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The_Mill_Yard_-_Ten_Views_in_the_Island_of_Antigua_\(1823\),_plate_V_-_BL.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The_Mill_Yard_-_Ten_Views_in_the_Island_of_Antigua_(1823),_plate_V_-_BL.jpg)) ilustración 1823; el Acana, junto al ferrocarril (Justo G. Cantero. *Los ingenios. Colección de vistas a los principales ingenios de azúcar de la isla de Cuba*. Madrid. Doce Calles, COHOPU, Fundación Mapfre, CSIC, 2005. Edición de Luis Miguel García Mora y Antonio Santamaría).

La dimensión de Cuba permitió una expansión sin parangón en ella de la plantación, que alcanzó su cénit productivo-organizativo gracias a recursos tecnológicos para afrontar la carestía de los esclavos tras la abolición en el resto del Caribe, sobre todo con el tendido de ferrocarriles a partir de 1837 y que en pocas décadas comunicó todo el oeste insular.

El azúcar fue el primer ítem del comercio internacional en el siglo XIX en la medida en que su consumo se fue extendiendo. Ya antes se consideraba producto estratégico por su aporte calórico, superior a otros alimentos disponibles por su coste, sabor y utilidad como conservante cuando los víveres se preservaban sin tecnología química o frigorífica. Fácil de transportar, el dulce era un nutriente adecuado para gente pobre, poblaciones numerosas o con gran desgaste energético. Además, es una mercancía alto valor en relación con su peso y volumen. Elaborarla precisa mucho capital y trabajo, pero lo facilitaron su rentabilidad, la trata africana y otras migraciones.

Por ser agrario-exportadoras, las plantaciones podían autoabastecerse o importar, lo que las hizo

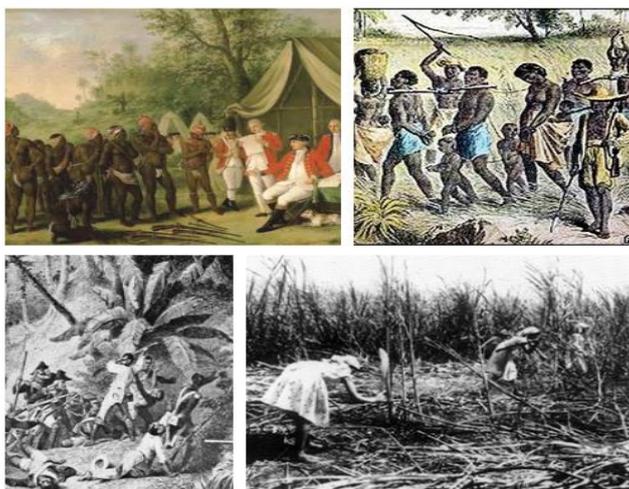
idóneas como instrumento de colonización y extensión imperial y, por ello, la producción de azúcar ha sido creadora y transformadora de espacios, sociedades y culturas e idónea para la extensión de dominios imperiales.

La mecanización del ingenio fue un proceso prolongado, aunque desde la década de 1840 se aceleró debido a la carestía laboral causada por la prohibición de la trata de esclavos y a la necesidad de competir con la creciente oferta del azúcar de remolacha, cuya producción, iniciada durante las guerras napoleónicas, fue protegida en los mercados europeos.

En Cuba el crecimiento de la oferta de azúcar también transformó su sociedad y el paisaje, y en 1840 la población negra superó a la blanca. Pero la redefinición del sistema colonial en la isla en torno al ingenio esclavista fue distinta. España carecía de mercado para la creciente oferta de su dominio y sus exportaciones de dulce se concentraron progresivamente en Estados Unidos, donde había una demanda creciente. Por eso el vínculo de la Gran Antilla con su metrópoli se basó en relaciones de negocios entre las elites de ambas y extracción de renta por medios arancelarios.

Durante el siglo XIX la oferta de dulce de Cuba creció hasta 1.000.000 de toneladas. En el Caribe británico y francés lo hizo moderadamente (200.000 y 85.000) y en Brasil hasta 175.000 toneladas. El desarrollo azucarero en esa centuria siguió implicando flujos poblacionales. Aparte de esclavos, a la Gran Antilla llegaron también canarios y chinos, estos últimos como braceros contratados en condiciones serviles, práctica común también, tras la abolición, en los dominios británicos, franceses y neerlandeses. Más de 600.000 asiáticos, principalmente chinos, hindúes e indochinos, arribaron a América entre 1840 y 1910.

Ilustración 3. *Esclavos africanos, cimarrones e indentured labourers hindúes en el Caribe*



Fuentes: De izquierda a derecha y de arriba abajo: pacificación de los *marrons* en Jamaica, 1796, pintura de Agostino Bruinas. Wahooart (<https://es.wahoo-art.com/@/9CWB34-Agostino-Brunias-Pacificaci%C3%B3n-con-el-Marr%C3%B3n-Negros-en-el-isla-de-Jamaica>); trato recibido por los esclavos en Haití y lucha contra los franceses (Revolución de Haití: <https://www.timetoast.com/timelines/revolucion-haitiana>; Iván Giménez. Un sangriento camino hacia la libertad”: <https://ivangimenez.com/2015/07/29/un-sangriento-camino-a-la-libertad-la-rebelion-de-esclavos-en-haiti/>; trabajadores hindúes en Trinidad: “Indian indentured labourers”. Brithis National Archives: <https://www.nationalarchives.gov.uk/help-with-your-research/research-guides/indian-indentured-labourers/>).

La abolición en Estados Unidos sucedió al vencer el norte al sur esclavista en la guerra civil (1865). En Cuba se inició durante su primera guerra de independencia (1868-1878), concluyendo en 1886, y en Brasil en 1888. Eso coincidió con una reorganización de la industria azucarera durante la segunda revolución industrial, llamada centralización. La mecanización total de los ingenios implicó la concentración de la elaboración de dulce en grandes y eficientes fábricas. En la Gran Antilla, por su escasa población, la falta de trabajo implicó la descentralización paralela de la oferta de caña, asumida por cultivadores relativamente independientes (colonos), proceso inusual en el Caribe que enriqueció su acervo demográfico y socio-cultural.

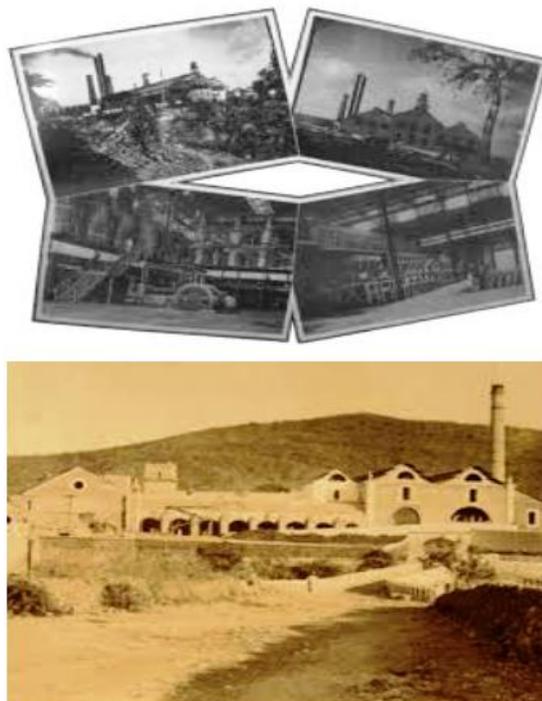
A principios del siglo XX, Cuba, ya independiente, se convirtió en destino de inmigración masiva y por primera vez no compulsiva, principalmente de españoles y antillanos, atraídos por su crecimiento económico basado en la producción de azúcar. De los 4.000.000 de habitantes insulares en 1930, cuando cesó ese flujo humano, 1.500.000 eran oriundos de España o descendían de ellos, y más de 100.000 de islas vecinas.

La tecnificación también estandarizó el acabado del azúcar y desde la década de 1880 el centrifugado se impuso en el comercio mundial. Eso permitió desarrollar en los importadores fábricas que completaban su refinado y los productores cañeros se especializaron en elaborarlo crudo, lo que en Cuba reforzó la concentración de sus exportaciones en Estados Unidos, dado que un arancel protegió a las refinerías de ese país en 1891. A las nuevas tecnologías en los ingenios se sumó, además, la revolución varietal en la agricultura. Se descubrió que la caña podía plantarse con semillas y era factible mejorar sus cepas y resistencias a las plagas.

Las mejoras en la agromanufactura del azúcar permitieron elevar su oferta. Surgieron productores nuevos (Argentina, 135.000 toneladas en 1895), se reanimaron algunos que se habían rezagado (República Dominicana 53.000, México 50.000, Brasil 320.000), incluso creció la producción remolachera estadounidense (77.000 en 1900). En los mercados mundiales aumentó progresivamente el proteccionismo. Los europeos preservaron así la demanda interior para sus fábricas de remolacha y subsidiaron la exportación de stocks, y en el norteamericano se incrementaron los aranceles a aquellos países que no ofrecían ventajas aduaneras a sus bienes. En ese contexto las agro-manufacturas de dulce que no se renovaron tecnológicamente se limitaron a suplir el consumo interno.

En Cuba se erigió un país en torno a la oferta de azúcar con rasgos peculiares. Estados Unidos intervino en su independencia contra España, ocupó la isla en 1898 y en 1902 se estableció una república como un virtual protectorado de ese país. En 1902 el gobierno norteamericano firmó con el insular un tratado que redujo el arancel para el dulce de la Gran Antilla a cambio de la concesión de grandes ventajas a las importaciones estadounidenses. Con él la producción cubana de edulcorante aumentó hasta 2.500.000 toneladas en 1913.

Ilustración 4. *Centrales azucareros cubanos (1914) y hacienda azucarera Atlihuayan, Morelos, México (1900)*



Fuentes: Antonio Santamaría. “El progreso del azúcar es el progreso de Cuba. La industria azucarera y la economía cubana a principios del siglo XIX a través de una fuente: El Azúcar. Revista Industrial Técnico-Práctica”. *Caribbean Studies* 42, 2015 (<http://digital.csic.es/handle/10261/121884>); Carolina Cervantes. “La repercusión agroindustrial en el sistema ferroviario durante la época porfiriana en Morelos” (<http://practicacomplementaria.blogspot.com/2012/05/la-repercusion-agroindustrial-en-el.html>).

Los subsidios europeos a sus exportaciones de azúcar afectaron en tal medida al comercio y precios mundiales que en 1902 se impuso la concertación de un primer tratado internacional para limitar dichas prácticas e impulsar la demanda. La oferta planetaria de dulce, por la demanda creciente, aumentó en una década de 10.700.000 a 14.800.000 toneladas, y la fabricada de caña, fruto del convenio de 1902, recobró posiciones en ellas (del 49 al 54%).

La primera guerra mundial alteró el mercado del azúcar. La oferta europea disminuyó un 50% y fue compensada por la cañera aprovechando el aumento de precios. En Cuba, Puerto Rico y República Dominicana crecieron las inversiones en centrales y en la primera se extendieron por el este insular. Tras la paz, desde 1920, la cotización se redujo y por ello y por la recuperación de la producción del viejo continente, se inició una crisis que se agravaría con la depresión de la década de 1930 y el aumento del proteccionismo de los mercados importadores de dulce.

El ajuste económico postdepresión supuso la regulación de los mercados azucareros. En el de Estados Unidos se asignaron cuotas a sus proveedores y, tras concertar un nuevo tratado comercial con Cuba, aparecieron dos cotizaciones internacionales para el dulce, la norteamericana y la mundial, que tomó como referencia la del London Stock Exchange. Para regular este último en 1937 se firmó un convenio en la capital británica con el fin de estabilizar oferta, demanda y precios y tuvo efectos en los productores.

El aumento de la injerencia estatal en las economías y el reparto de las cuotas de mercado provocaron una regulación de la agroindustria del dulce que alcanzó todas sus latitudes, incluido el trabajo donde los movimientos sociales tuvieron mayor dimensión. En Cuba se limitaron las zafras para adaptarlas a dichas cuotas y estas se prorratearon entre centrales y colonos, a la vez que se establecían salarios mínimos y otras mejoras en las condiciones laborales. Con las medidas citadas la isla mantuvo su especialización azucarera y aminoró los conflictos sociales derivados de la crisis mundial. Brasil o México protegieron sus mercados internos, como se hizo con toda la producción nacional con el propósito de promover la industrialización.

En las circunstancias descritas la oferta mundial de azúcar creció de 15.000.000 a 29.000.000 de toneladas en el lapso 1920-1940, pero sufrió una redistribución geográfica. La de Cuba se redujo de 5.300.000 a 3.500.000, mientras, gracias al proteccionismo, aumentó en los países con grandes mercados internos o asegurados (la de Argentina a 500.000 toneladas, la de Brasil a 1.200.000, la de México a 320.000, la del Caribe francés y británico a 120.000 y 613.000, y la de Puerto Rico a 830.000).

Pocos bienes han estado tan determinados externamente como el azúcar. La segunda guerra mundial relegó los planes de estabilizar los mercados, pero tras ella retornaron. Los conflictos de la guerra fría tuvieron efectos similares. Al lidiarse sobre todo en el Pacífico, solieron permitir aumentar las exportaciones de los productores atlánticos, pero para después tener que ajustarse. Entre 1940 y 1959 la oferta internacional pasó de 29.000.000 a 51.000.000 de toneladas.

El fin de la guerra mundial y la descolonización de África provocaron procesos reivindicativos de la población negra en todo el orbe, reforzados por el civil rights movement norteamericano y vinculados al alineamiento ideológico de la guerra fría. El Caribe colonial experimentó entonces una emergencia de su pensamiento y acción identitarias, independencias o redefinición de su estatus frente a los países europeos. La revolución de 1959 en Cuba influyó notablemente en todo ello y alteró sensiblemente el mercado azucarero. Tuvo entre sus causas los efectos sociales de una estructura económica articulada en torno a la industria cañera, la concentración de su comercio en Estados Unidos y la injerencia de este país en la isla.

A las medidas nacionalizadoras del gobierno revolucionario de Cuba respondió la administración de Estados Unidos con un embargo y el cese de las importaciones de dulce de la isla, cuya cuota de mercado fue asignada a terceros países, en algunos casos con criterios políticos. Eso favoreció extraordinariamente la producción de México, Colombia o Brasil que, en conjunto, aumentó de 1.170.000 a 5.300.000 toneladas entre 1940 y 1980. Sin embargo, la principal beneficiaria fue República Dominicana, cuya oferta creció de 400.000 a 1.050.000. El dictador Rafael L. Trujillo era uno de los grandes hacendados.

Ilustración 5. *Corte y tiro de caña, Tucumán, Argentina (1940) y Fidel Castro cortando caña, Cuba (1979)*



Fuentes: Archivo General de Tucumán (<https://www.twipu.com/AGNArgentina/tweet/1156279813407158273>); Panamá América (<https://m.panamaamerica.com.pa/fotos-del-recuerdo-de-la-vida-de-fidelcastro>).

Cuba halló una alternativa para exportar su azúcar a la URSS y Europa del este, donde halló nuevos aliados políticos. La especialización productiva, aunque había sido una de las causas de la revolución, subsistió al consolidarse esta al disponer de tales mercados, que además pagaban precios mayores que los mundiales. En el resto del Caribe, independiente o aún colonial, el dulce había dejado ya de ser la oferta principal, si bien en muchos lugares se sigue fabricando y en todos ha dejado una impronta primigenia, sobre todo por su legado cultural, especialmente por la esclavitud. Muchos de esos territorios se han integrado en acuerdos de comercio preferencial con la Unión Europea, que protegen sus exportaciones y ofrecen cotizaciones superiores a los internacionales.

Tras las crisis del petróleo y la deuda en las décadas de 1970 y 1980 y el consiguiente ajuste de las economías de América Latina y de la reducción de la injerencia y regulaciones estatales, la situación en los mercados del azúcar no varió notablemente. Los intentos de estabilizarlos siguieron fracasando, aunque el avance de la desregulación sí tuvo notables efectos. Por ejemplo en Puerto Rico se dejó de fabricar azúcar. Surgió también la necesidad de hallar alternativas más ecológicas, que provocaron una nueva revolución en la industria cañera. Los ingenios, sobre todo en Brasil y Colombia, empezaron a elaborar etanol, usado en sustitución de combustibles fósiles o en su oxigenación.

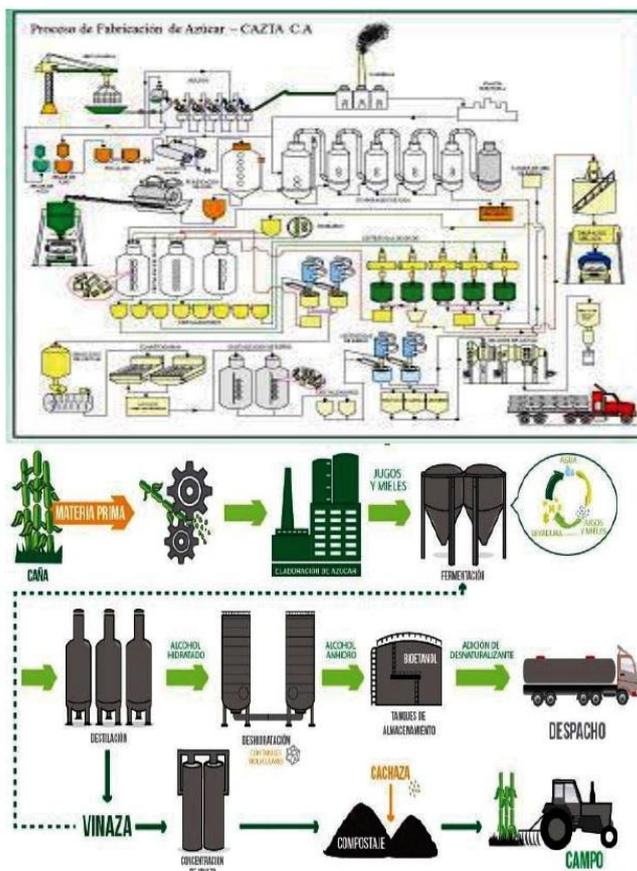
El aumento de la producción y demanda de etanol combustible ha supuesto la apertura de un mercado para los oferentes azucareros tan importante o más que el del dulce y sus derivados tradicionales. Y un suceso más ocasionó importantes variaciones en estos últimos. Desde la desaparición de la URSS en 1991 los centrales cubanos se quedaron sin clientes y las casi 9.000.000 de toneladas que llegaron a fabricar se han reducido progresivamente a menos de 1.500.000, por lo que en 2002 se cerraron gran parte de ellos. En la actualidad solo operan 50.

En 2019, liderada por Brasil y los productores atlánticos, la oferta de azúcar sigue concurriendo a

mercados muy regulados y fragmentados. Además, por su efecto en la salud y la competencia de sustitutos naturales o artificiales, ha sufrido campañas en contra, aunque su demanda ha continuado aumentando, favorecida por el creciente consumo de las economías emergentes y su empleo en la elaboración de alimentos y bebidas.

En sintonía con la estructura mercantil descrita, la producción de los ingenios se ha diversificado. Edulcorantes diversos, ron, cachaza, licores, refrescos, celulosa o papel de bagazo o fertilizantes, fabricados en ellos y en industrias asociadas, tienen larga historia comercial, y el referido bioetanol goza de una demanda al alza.

Ilustración 6. *Proceso actual de elaboración del azúcar y el bioetanol de caña*



Fuentes: CENICAÑA: <https://www.cenicana.org/>.

Con 170.000.000 de toneladas en 2018, la oferta mundial de azúcar duplica a la de 1980 y el 78% es de caña. El consumo supera las 174.000.000 gracias al bajo precio desde 2015 y a la demanda de los países emergentes. Brasil (37.500.000 toneladas), India (25.000.000), Unión Europea (20.100.000), Tailandia (12.000.000), China (10.500.000) y Estados Unidos (7.500.000) son los principales productores.

Actualmente es en América donde más azúcar se produce (20% de la oferta mundial). Aparte de Brasil, mayor oferente internacional, en México se elaboran 3.000.000 de toneladas, en Colombia 2.400.000. También se fabrica en otros países, como Venezuela, Argentina, los centroamericanos –

sobre todo Guatemala, 2.700.000 toneladas—, y algunos antillanos, incluida Cuba, pese a la reducción de sus zafras. Muchos de los grandes productores, como Estados Unidos, son también importadores. En India, extremo Oriente, África ecuatorial y austral y Oceanía se surte el consumo interno, aunque también se exporta algo. Los mayores demandantes son los estados del sur de África y Europa del este y Rusia. Entre todos adquieren unos 16.000.000 de toneladas al año.

Ilustración 7. *Industria azucarera en Guatemala, Colombia y Brasil (2018)*



Fuentes: De izquierda de derecha: Azúcar en Guatemala (<https://www.azucar.com.gt/>); Deterioro ambiental por quema de caña (<http://quemacanaazucar.blogspot.com/p/descripcion.html>); “Brasil. Trabajadores caña azúcar”. La Tinta (<https://la-tinta.com.ar/2018/07/brasil-la-superexplotacion-del-trabajo-en-el-siglo-xx/brasil-trabajadores-cana-de-azucar-la-tinta/>).

Los productores de azúcar que gozan de acuerdos de comercio preferente han disfrutado de sus ventajas y padecido sus inconvenientes. En Jamaica y Guyana, por ejemplo, el convenio ACP de la Unión Europea ha acabado con las oscilaciones históricas de su oferta de dulce, pero también ha mermado su potencial de crecimiento, constreñido por cuotas que varían poco debido al estancamiento del consumo en el viejo continente y a la regulación y fragmentación de otros mercados.

En el Atlántico americano la producción de azúcar continúa siendo la mayor del mundo y la que crece más actualmente, pese a las complejas condiciones del mercado y al hallarse este controlado por grandes grupos internacionales con capacidad para fijar precios. Sin embargo ese liderazgo se debe en unos casos a la competitividad y en otros a la dotación de factores y regulaciones que aún persisten. También desempeña un papel creciente en la operación de la agroindustria cañera el aprovechamiento de derivados. El principal ha sido tradicionalmente el alcohol y su destilado como ron o aguardiente (cachaza en Brasil). El mercado del primero mueve 1.300.000.000 de litros al año, un 20% de ellos de alta calidad. Aparte de Bacardí, la marca más famosa junto a la cubana Havana Club, destacan otras en Venezuela, Colombia, Centroamérica y Antillas no hispanas.

La impronta mundial del azúcar y su historia no se limita a su producción y comercio. La esclavitud y el trabajo compulsivo ulterior de millones de seres, la transformación y deterioro medioambiental, la subyugación colonial de los territorios que lo cultivan y su herencia en jerarquías sociales en las que

aún prevalecen el europeísmo, la blanqueidad y el racismo son las consecuencias más negativas. Las positivas, en cambio, residen en el aspecto multicultural y la diversidad de manifestaciones. Colonización, azúcar y esclavitud han dado lugar en la América atlántica a uniformidades y diferencias culturales. En el Caribe se hablan idiomas de Europa y otros nacidos de su mezcla con africanos y asiáticos, como el creole o el papiamentu. El legado culinario universal del dulce tiene parangón en pocos bienes y también ha dejado improntas urbanísticas, arquitectónicas, en plantaciones, bateyes (valle de los ingenios en Cuba, molinos de viento de las Antillas británicas o neerlandesas), palenques, urbes y puertos, cuyos edificios se concibieron conforme a las necesidades del almacenaje y mercadeo azucareros.

La impronta socio-cultural del azúcar se aprecia en el arte, la música (salsa y derivados, blues, reggae, samba), en la pintura, mezcla de lo negro, europeo y asiático, en fiestas, ritos, danzas (tumba francesa del este cubano), en los credos sincretizados de base africana, candombe (Brasil), santería (Cuba) y vudú (Haití). Proyectos auspiciados por organismos nacionales e internacionales para la puesta en valor y democratización del conocimiento procuran hoy mostrar y difundir ese legado hasta donde ya no se fabrica el dulce y, particularmente concienciar de los horrores de su historia, como en La Ruta el Esclavo de la UNESCO.

Ilustración 8. *Legado de la industria azucarera y la esclavitud en el Caribe*



Fuentes: De izquierda de derecha y de arriba abajo: Calle del Puerto, Kingston, Jamaica (<https://www.todocoleccion.net/postales-america/postal-kingston-jamaica~x5128816>); rito de Yemayá. Latin Reportes (<http://www.latinreporters.com/noelnouvelan25122014jves.html>); cuadro de Tugu Bastein, Haití. Dibujo y pintura en el Caribe: <https://enciclopediapr.org/encyclopedia/dibujo-y-pintura-en-el-caribe/>); Destilería de Saint James, Martinica (<https://www.france-voyage.com/francia-fotos/destileria-saint-james-4249.htm>); Museo de la Caña, Colombia (<http://www.museocanadeazucar.com/>).

Donde hay o hubo industria azucarera se han abierto espacios museísticos, agromanufactureros, urbanos, paisajísticos, en Colombia (Pidechincle), Venezuela (ingenio Bolívar), Cuba (Morón, Caibairén), México, Haití, Barbados, Guadalupe, Brasil (Museu do Homen do Nordeste). Con planes interpretativos y participación de la comunidad local –sin la que carecen de sentido– persiguen rescatar la herencia que el cultivo y procesamiento de la caña, y la esclavitud que los sostuvo, tienen en la conformación de países, regiones, sociedades, culturas, a fin de preservar su memoria y darle uso turístico. Muchos son Patrimonio de la Humanidad material o inmaterial, los centros de Bahía, Paramaribo, Santo Domingo, La Habana, Trinidad (Cuba), con su valle de los ingenios, el astillero de Antigua, el parlamento de Barbados, los parques histórico-nacional de Haití, Morne Trois Pitons (Dominica), Montañas Azules-John Crow (Jamaica), Pitons-Soufrière (Santa Lucía), la lengua y danza garífunas, la samba del Recóncavo y el ritual yoruba (Brasil), el carnaval de negros y blancos (Colombia), la tumba francesa y la rumba (Cuba), el reggae (Jamaica).

“No te canses, ¡oh numen! en alumbrar especies, pues a favor producen de Cibeles las cañas mieles”, cantaba Manuel Justo Rubalcaba hacia 1790. Siglo y medio después escribía José Lezama Lima del azúcar y su proceso: “es más un período geológico que una industria, una medida relacionable entre el vegetal, el hombre y el fuego, un juego de posibilidades”. Pocas citas ilustran y comprenden mejor el recorrido histórico de dulce por el Atlántico.

Bibliografía

- Deerr, Noel. *The history of sugar*. London. Chapman & Hall. 1950 (2 v).
- Drescher, Seymour. *Econocide: British slavery in the era of abolition*. Pittsburgh. Pittsburgh University Press. 1977.
- Mintz, Sydney W. *Sweetness and power: the place of sugar in Modern History*. New York. Penguin Books. 1985.
- Moreno Friginals, Manuel *et al.*, eds. *Between slavery and free labor: the Spanish-speaking Caribbean in the Nineteenth Century*. Baltimore. Johns Hopkins University Press. 1985.
- Santamaría García, Antonio, ed. *Azúcar, patrimonio y paisaje en Cuba*. Madrid; La Habana. Digital CSIC. 2019 (<https://digital.csic.es/handle/10261/173982>).
- Alejandro García Álvarez, coords. *La industria azucarera en América*. Monográfico de *Revista de Indias* 235 (Madrid. CSIC). 2005.
- Schwartz, Stuart, ed. *Tropical Babels: sugar and the making of the Atlantic world, 1450-1680*. Chapel Hill. University of North Carolina Press. 2004.
- Solow, Barbara; Stanley Engerman, eds. *British capitalism and Caribbean slavery*. Cambridge. Cambridge University Press. 1987.
- Vieira, Alberto, ed. *História do açúcar. Rotas e mercados*. Funchal (Madeira). Centro de Estudos de História do Atlântico. 2002.
- Zanetti, Oscar. *Esplendor y decadencia del azúcar en las Antillas hispanas*. La Habana. Ciencias Sociales; Ruth, 2013.

Material multimedia

CENICANA. <http://www.cenicana.org/web/>.

Esclavos. Trata humana a través del Atlántico. National Geographic: https://www.nationalgeographic.com/es/historia/grandes-reportajes/esclavos_8681/2.

Ruta del escalvo. UNESCO: <http://www.unesco.org/new/es/social-and-human-sciences/themes/slave-route/>.

Ruta del esclavo. Mapa didáctico. <http://www.lacult.org/docc/mapaRE.pdf>.

Comercio triangular. Historia y biografías: https://historiaybiografias.com/expansion_colonial_europea/.

Azúcar, patrimonio y paisaje. <http://digital.csic.es/handle/10261/173982>.

Glosario de tecnología azucarera. <http://digital.csic.es/handle/10261/17661>.

Museo de Caibairén, Cuba. https://www.ecured.cu/Museo_Azucarero_en_Caibari%C3%A9n.

Museo de Haití. <http://www.arqueotur.org/yacimientos/parque-historico-de-la-cana-de-azucar.html>.

Museo de Barbados. <https://www.visitbarbados.org/es/sir-frank-hutson-sugar-museum>.

Museo del Hombre del Nordeste. Brasil. https://www.viamichelin.es/web/Lugar-Turistico/Recife-52061_540-Museo_del_Hombre_del_Nordeste-a5299rc1.

Destilería St James. Martinica. <https://www.france-voyage.com/francia-fotos/destileria-saint-james-4249.htm>.

Libro *Los ingenios*. <http://digital.csic.es/handle/10261/53936>.

Valle de los ingenios. <https://onlinetours.es/blog/post/1088/descubra-el-valle-de-los-ingenios-joya-colonial-de-trinidad>.

Inmigración hindú al Caribe. Guayana. <https://www.portalmochilero.com/guyana-hinduismo-en-plena-selva-sudamericana/>.

Cimarronaje. Caribe y Brasil. <http://cimarronajesss.blogspot.com/2012/03/documental-negro-cimarron.html>.

Sebastiao Salgado. Fotos: héroes de la caña. <https://fondodocumental.villadeainsa.com/sebastiao-salgado-8>.

Día internacional de la abolición <http://www.un.org/es/events/slaveryabolitionday/>

Cosecha de la caña en Brasil. <http://footage.framepool.com/es/shot/386304871-cosecha-de-cana-de-azucar-machete-plantacion-de-cana-de-azucar-cultivo-de-la-cana-de-azucar>.

Molinos de viento históricos. <https://www.alamy.es/foto-molinos-de-viento-historicos-patrimonio-de-la-humanidad-de-la-unesco-kinderdijk-sur-de-los-paises-bajos-antillas-europa-164932387.html>.