
Catalanismes en el vocabulari del sucre a Amèrica

Autor:

Data de publicació: 02-09-2011

La canya de sucre va arribar al Mediterrani a través dels àrabs. Aquest cultiu i la tècnica d'extracció del sucre havien arribat a les valls del Tigris i l'Èufrates des de l'Índia. Des d'aquelles valls, es van estendre cap al Pròxim Orient, Egipte i a la Sicília musulmana cap al segle X, on la producció va ser industrialitzada en època de Frederic II Hohenstaufen (1194-1250), de la mà d'experts musulmans. De Sicília hauria passat a Madeira el 1443, per obra d'Enric el Navegant; des de Madeira, Pedro de Vera l'hauria duta a les Canàries, durant la dècada de 1480. Les primeres dècades del segle XVI, la canya de hauria passat de les Canàries al Carib i a l'Amèrica Central i de Madeira a les Açores i al Brasil

Antecedents

La canya de sucre va arribar al Mediterrani a través dels àrabs. Aquest cultiu i la tècnica d'extracció del sucre havien arribat a les valls del Tigris i l'Èufrates des de l'Índia. Des d'aquelles valls, es van estendre cap al Pròxim Orient, Egipte i a la Sicília musulmana cap al segle X, on la producció va ser industrialitzada en època de Frederic II Hohenstaufen (1194-1250), de la mà d'experts musulmans. De Sicília hauria passat a Madeira el 1443, per obra d'Enric el Navegant; des de Madeira, Pedro de Vera l'hauria duta a les Canàries, durant la dècada de 1480. Les primeres dècades del segle XVI, la canya de hauria passat de les Canàries al Carib i a l'Amèrica Central i de Madeira a les Açores i al Brasil (vegeu l'Annex 1)

A grans trets aquest és el recorregut que, segons la historiografia oficial, hauria dut la canya de sucre, primer des d'Àsia a Europa i, finalment, des d'Europa cap a Amèrica. Tanmateix, una mirada atenta a tot aquest procés revela detalls que modifiquen sensiblement el discurs oficial, com veurem tot seguit.

Ja hem dit que la canya era coneguda i conreada a la Sicília musulmana, però la producció de sucre tenia una dimensió artesanal, gairebé casolana, dirigida al consum domèstic. Durant el regnat de Frederic II Barbarroja (1) es comença a produir sucre a gran escala, mitjançant unes instal·lacions semiindustrials anomenades trapijos (conegudes com a enginys, a partir dels segles XV i XVI), on es triturava la canya i es purificava el suc resultant fins a obtenir el sucre.

Aquesta producció industrialitzada requeria uns capitals relativament potents que poguessin suportar les inversions necessàries i, allò que era més difícil de trobar, mestres sucres capaços de fer funcionar un procés tan complicat com el de convertir el líquid fosc i enganxós que s'obté del trinxat de la canya en sucre blanc i cristal·lí.

Era de preveure que la imminent caiguda de Palestina a mans dels musulmans dificultés seriosament la importació de sucre des del Pròxim Orient i deixés desabastits els mercats que italians i catalans havien obert a Europa, la qual cosa faria del cultiu de la canya a escala industrial en algun lloc proper als mercats europeus i sense problemes d'accés un negoci força rendible. Per això Frederic II, que volia augmentar els seus ingressos a Sicília, va demanar a Riccardo Filangeri, batlle del regne de Jerusalem, que li enviés a Palerm "dos homes que bé sàpiguen fer el sucre" (2), l'any 1239-40. Els ports de l'àrea catalana, sobretot els més potents (Barcelona, València i Mallorca), tenien una importància cabdal en el comerç general del Mediterrani occidental i, en particular, en el del sucre en aquesta zona (3).

Seguint amb la versió oficial, tothom està d'acord que la introducció del cultiu de la canya de sucre a Madeira va ser obra de l'infant Enric el Navegant, el 1433. En el que ja no estan d'acord els investigadors és d'on va importar la tecnologia del cultiu i la seva industrialització. N'hi ha que diuen que ho va fer de Sicília (Cadamosto, 1944; Dias Leite, 1947; Fructuoso, 1873) o, com diu Gonzalo de Reparaz "Don Enrique va iniciar la política colonial de Portugal poblant l'illa amb colons i enviant canyes de sucre que va importar de Sicília, així com els tècnics especialistes d'aquest cultiu"(4). Altres, en canvi, diuen que ho va fer des del sud de Portugal o des de l'Espanya musulmana. Finalment, en

Duarte Leite (1941) creu que va ser obra de mercaders italians (5). Com veiem la confusió és total.

Anem a pams. Si bé els mercaders italians coneixien perfectament els mercats del sucre (no menys que els catalans, com hem vist) i sens dubte disposaven de capitals suficients, és molt més difícil de creure que estiguessin familiaritzats amb la tecnologia de l'explotació agrícola d'aquesta planta i de la seva complicada manufactura, ja que provenien de zones (Gènova, Pisa, Venècia, Florència, Siena, etc.) el clima de les quals n'impossibilitava el conreu, llevat que sabessin on contractar mestres sucres amb garanties, per exemple a Sicília.

Pel que fa a una possible procedència del sud de la península Ibèrica, tampoc no ens sembla versemblant pel fet que, ni a l'Algarve portuguès ni a les restes de l'Espanya musulmana, és a dir, al regne de Granada, no està documentada cap producció industrial de sucre. La canya de sucre era cultivada, com succeïa a la Sicília musulmana, en cultius petits, casolans, gairebé només per a l'autoconsum, amb uns petits excedents. No hi ha cap evidència, ni arqueològica ni documental, de producció de sucre a gran escala ni de l'existència de mestres sucres fins entrat el segle XVI i, tot i així, era un conreu que, en gran part, estava en mans dels moriscos i dels conversos, dels quals no hi ha de la seva participació en l'expansió de la canya de sucre per l'Atlàntic (6).

Fins i tot, com constaten Carme Barceló i Antoni Labarta: "Si hagués existit a l'al-Andalus una indústria sucrera, tant sols incipient, en època islàmica, la seva nomenclatura tècnica s'hauria conservat. O, dit d'una altra manera, la indústria sucrera hauria heretat el seu vocabulari dels àrabs, si [el regne de València] hagués heretat les seves tècniques". Hi afegeixen: "Els testimonis cristians sobre aquest vocabulari difereixen molt de l'usat pels àrabs, mentre que s'acosten a l'usat pels sicilians". I ho rematen dient: "És important de ressenyar sobre això que en Pedro de Alcalá no recull en el seu Vocabulista cap paraula relacionada amb la indústria sucrera. Això resultaria especialment estrany si a la seva època haguessin existit a la zona granadina manufactures de sucre heretades dels nassarites, ja que l'obra fou composta a Granada el 1505"(7).

Veiem així com un diccionari de llengua castellana fet a Granada el 1505, és a dir, en una zona i en un temps en què teòricament existia una indústria sucrera, no recull cap paraula relacionada amb aquesta indústria en la llengua castellana del moment en aquella zona. L'explicació que Pedro de Alcalá, com molts dels erudits de la seva època que contradiuen els preceptes de la història oficial, no coneixia el vocabulari emprat a la —com hem vist— inexistent indústria sucrera de Motril, a 70 Km de Granada, és totalment inversemblant(8).

Per tant, de moment, l'única explicació creïble de la introducció de la indústria sucrera a Madeira és la que fa referència a l'origen sicilià. Però, per què Enric havia d'anar tan lluny si tenia més a prop, tant geogràficament com personalment, un altre lloc on la indústria del sucre era ja molt potent, com era el cas del regne de València. Cal recordar que Enric el Navegant era cunyat d'Isabel d'Urgell, filla de Jaume d'Urgell el Dissortat, casada amb Pere, duc de Coïmbra i regent de Portugal. Enric, per tant, hauria pogut tenir els contactes necessaris per accedir a la tecnologia sucrera valenciana.

A mitjan segle XIV, el conreu de la canya de sucre proporcionava molts ingressos via impostos(9) a l'estat sicilià. Sicília formava part de la Monarquia Catalana i, fins i tot, la mateixa família reial catalana hi havia tingut plantacions de canya. Sicília i València eren dos estats sota la mateixa corona i, per tant, l'intercanvi tecnològic es produïa de forma natural.

En efecte, ja el 21 de desembre de 1305, el rei Jaume II sol·licitava que li enviessin de Sicília un esclau sarraí mestre en cotó i, un altre, mestre en canya de sucre, a més de llavors de cotó i canya en quantitats suficients. Tot i que, ja en el segle XIII, la canya de sucre era un cultiu força important al regne de València, Jaume II es va proposar d'estimular-ne la producció a escala industrial, atesos els beneficis que donava aquesta activitat.

I amb força èxit. El 1395, consta un "molí de sucre" a Gandia, a Cullera el 1400. El 1408, el Consell Municipal de València contracta Nicolau Santafè com a "mestre sucrer". El 1415 està documentada la producció de sucre a la zona de Castelló; el 1415 a Gandia; el 1413 a Oliva, on el 1433 hi havia aquest cultiu a gran escala. El 1417, a Xeresa. El 1434 (com a mínim), a Beniarjó, entre molts altres llocs més. La noblesa de la zona: els Vic, els Cardona i sobretot els Borja van estimular l'extensió d'aquest cultiu lucratiu de forma extensiva i la seva producció a escala industrial (10). Només cal anar a Gandia i veure el palau ducal i la universitat que va finançar Francesc de Borja per comprovar com n'era de rendible aquesta indústria.

Així ho confirma Onofre Vaquer Bennasar qui, investigant el lloc de naixement del descobridor d'Amèrica diu: "El document Assereto ens presenta en Cristoforo Colombo com passatger mercader quan el descobridor duia 10 anys com a navegant. És estrany anar a cercar sucre a Madeira des de Gènova. Fins a finals del segle XV el sucre passava de la Mediterrània a l'Atlàntic. Es cultivava la canya de sucre a Xipre, Sicília, Mallorca i València"(11). Una persona

que ha estudiat bé aquest tema confirma les meves sospites: la indústria a Madeira era incipient, escadussera, en el segle XV, ja que la canària no va començar a ser important fins a finals del segle XV, a la dècada del 1490, com veurem més avall. I ni una paraula sobre la suposada indústria sucrera granadina.

D'altra banda, això ho confirma un contemporani, el viatger i geògraf alemany Jerònim Münzer, que va visitar València l'octubre de 1494, que escriu: "s'hi cria abundantíssima canya de sucre, que vaig veure coure en quantitat innombrable a certa casa. Oh, quants motlles vaig veure, en els que posen el sucre i formen masses piramidals! Era una labor enorme, amb molts criats. Vam veure clarificar-la, coure-la, escollir el més delicat, elaborar sucre candi. Era per a nosaltres un espectacle enlluernador. Vam veure igualment les canyes tal i com es crien i vam provar el seu suc, extraient-lo de les canyes. Em va dir el patró de la fàbrica –home honrat i digne de crèdit– que en les de regions de València s'hi produeixen anualment unes sis mil càrregues" (12)

Tant és així, que es coneixen casos de famílies catalanes que tenien cultius de sucre fora de la península i, fins i tot, fora de l'àrea dominada per la Monarquia Catalana. Un exemple són els Ferrer, que tenien a Limasol (Xipre) una gran plantació de canya de sucre, en el temps dels venecians(13). No sabem si això pot tenir a veure amb el fet que Elionor d'Aragó i Arenós, descendent directe d'Alfons III, també coneguda com a Elionor de Gandia, es va casar amb el rei Pere I de Xipre, el 1353, país del qual va ser coregent des del gener del 1369. Provenint ella d'una zona del país on la indústria sucrera era prou potent, no seria gens d'estranyar que ella, o algú del seu seguici, introduïssin aquesta indústria en aquella illa.

I, com que tot el que és català, a partir dels Reis Catòlics (a vegades fins i tot abans) és menystingut o, la majoria de vegades, simplement desapareix, la indústria sucrera valenciana ha estat tradicionalment menysvalorada. Fins al punt que, pels voltants del 1500, els historiadors oficials no han reconegut el fet que hi havia gran consum de sucre a la península d'origen valencià, fet no reconegut pels historiadors oficials. Diu l'Àngel Barrios: "No acabo de comprendre com tants pocs marjals de canyes dolces a la Vall del Guadalfeo i Río Verde poden abastir el consum internacional o si volem [només] el consum de la part peninsular europea. Potser hi ha un problema de fonts..."(14). I tant que hi ha un problema de fonts!: ignorar la gran producció que hi havia al País Valencià per aquestes dates, pel 1500 i primeries del segle XVI i suposar que el sucre consumit a la península i totes les exportacions registrades eren degudes als moriscos de l'antic regne de Granada.

--

De València a les Canàries

El primer enginy de sucre instal·lat a Madeira el trobem documentat l'any 1452 (15) en una llicència que l'infant Enric concedeix a Diogo de Teive, personatge molt vinculat a Catalunya i al descobriment, puix va ser ell i el seu pilot Pero Vasques els qui van comunicar a Colom l'existència d'un continent a l'altra banda de l'Atlàntic (16). Un familiar de Diogo de Teive, anomenat a Catalunya Velasco de Tayde, prior de l'Orde de Sant Joan de Jerusalem a Portugal i lloctinent del gran mestre de l'Orde, el català Pere Ramon Sacosta, era a Catalunya, amb un seguici de 16 acompanyants, l'estiu del 1463 (17). Apareixen nombrosos Teive lluitant amb Pere IV en els anys de la Guerra Civil catalana de 1462-1472 (18).

Per tant, donada aquesta data de 1452, no és veritat, com algú ha afirmat (19), que la producció sucrera fos importada simultàniament i directament des de Sicília a Madeira i a València. A Madeira, com hem vist, hi va arribar més de cinquanta anys després que ho fes a València (v. capítol anterior).

Un detall important a l'hora de corroborar la hipòtesi de la procedència valenciana de la tecnologia sucrera portuguesa és el del nom del mestre sucrer que la va dur a les Açores i que, segons unes fonts era Antonio Curvelo, però que, segons d'altres, era, simptomàticament, Antonio Catalão(20).

Des de Madeira, sempre segons la versió oficial, la tecnologia sucrera va fer el salt a les Canàries. Ens diuen els investigadors Eduardo Aznar Vallejo i Ana Viña Brito: "La planta [canya de sucre] fou introduïda [a Canàries] des de Madeira, d'on el governador Pedro de Vera la va fer venir, juntament amb el personal necessari per a la seva posada en cultiu i industrialització. Aquest origen portuguès deixarà una àmplia marca en la designació de les instal·lacions, els operaris, els instruments...". I continuen: "Des de Canàries el sucre passarà a les Índies, com posen de manifest les reials cèdules per què en Lope de Sosa [governador de les Canàries] dugui a l'Espanyola mestres de sucre canaris" (21).

Aquesta història topa amb alguns problemes importants. En primer lloc, cal tenir present que, en aquells temps, Castella i Portugal eren enemics irreconciliables. Com permetria Portugal que una tecnologia seva, tan lucrativa fos cedida al seu pitjor enemic?

En efecte, l'arxiver Silva Marques documenta que, a Madeira, l'any 1478, hi vivia el mestre sucrer valencià James (Jacme/Jaume) Timer. El novembre d'aquell mateix any, el príncep de Portugal, futur rei Joan II, l'autoritzava a tenir naus per comerciar des de Madeira amb Portugal i amb altres regnes, excepte Castella (22).

Aquest document és importantíssim ja que, d'una banda, confirma la hipòtesi aquí defensada: que van ser els mestres sucres valencians els que van dur la tecnologia de la indústria sucrera a Madeira i, de l'altra que, si Portugal no permetia ni tant sols exportar a Castella mercaderies provinents de Madeira, especialment sucre, com hauria permès que Castella rebés la tecnologia i els experts en la fabricació del sucre? Completament impossible. Tot i la firma del Tractat d'Alcaçobas de 1479 amb què, en teoria i entre altres coses, es va acordar la pau entre els dos regnes, la desconfiança i la rivalitat portuguesa envers Castella, primer i amb la Monarquia Hispànica després, no va deixar d'existir mai i encara perdura.

Per altra banda, un altre punt feble de la versió oficial el trobem en tota la informació referida a la personalitat del governador Pedro de Vera, del qual parlarem més extensament en un proper article, suposadament andalús però, en realitat, membre de la família dels Martínez de Vera, de sang reial, la qual cosa capacitaria Pedro de Vera per ocupar el càrrec de governador, un càrrec reservat tradicionalment a persones vinculades amb la casa reial. Els Martínez de Vera eren, a més, originaris de la comarca de la Safor, regió amb una indústria sucrera molt potent. El fet que Pedro de Vera fos valencià i de la Safor explicaria moltes de les contradiccions i els buits que envolten la seva figura. Pedro de Vera, senzillament, s'hauria endut amb ell, del seu país a les Canàries, els experts, els planters i la maquinària necessàries per introduir i implementar una tecnologia i una producció amb què estava perfectament familiaritzat.

Finalment, cal remarcar un problema important que afecta la versió oficial en el seu conjunt. Els documents a partir dels quals ha estat confeccionada no són contemporanis sinó que són tardans o molt tardans, del segle XVII, tret d'un de datat el XVI. L'allunyament temporal pot distorsionar la veracitat dels fets que s'hi recullen. Les diverses fonts es referencien entre si i semblen basar-se en un mateix relat primari que hauria desaparegut. Cap d'elles, però, concreta les proves en què es basa l'afirmació que el sucre va arribar des de Madeira a les Canàries (23). Simplement, vagues referències a tot un seguit d'articles de caire agrícola i ramader (24) que Pedro de Vera hauria fet venir "d'Espanya i de Madeira", entre els quals, sense precisar exactament la procedència, hi havia la canya de sucre.

Arribats a aquest punt, val la pena fer un breu comentari de cadascuna d'aquests fonts:

Crònica Ovetense (1639), que se'ns diu que és una còpia de l'original escrit per l'alferes Alonso Jaimes de Sotomayor, original que, naturalment, tal i com seria d'esperar, s'ha "perdut": "el governador Pedro de Bera ynbíó a

España y a la ysla de la Madera por frutales y cañas de asúcar, legumbres y todo jénero de ganados, y casa, y se plantaron por toda la ysla muchísimos cañauerales, que luego comensaron a dar ynfinito asúcar muy bueno... ...el dicho gobernador Bera hiso el primer ynjenio de agua serca de la ciudad... ...y el alféres Sotomayor hiso otros, que molía con caballos” veient de passada com el cultiu es va estendre sobremanera (25). Costa de creure que a Madeira sobressin, per a l'enemic a més, tants mestres sucrrers i més tenint en compte la prohibició abans citada.

Crónica Lacunense (còpia tardana, del segle XVII), on Pedro de Vera és anomenat Rodrigo (però només a la portada) i l'inici de la campanya de conquesta de les Canàries del dit Jean de Bethencourt el 1439 en comptes del 1402, que és el que ens diu la història oficial (26).

· Crónica Matritense (la més propera als fets, “només” uns setanta anys després, a mitjans del segle XVI). Ens dóna una versió diferent: “hiço traer de Castilla y de la isla de Madera muchos sarmientos y otras plantas y semillas y cañas de asúcar... ...Y Pedro de Vera hiço el primer ingenio de el agua en ella... ...y Alonso Jaimes hiso otro que molía con caballos... ...Así que los dichos ingenios fueron los primeros que fabricaron açúcares en Canaria” (27). Atenció al detall: ja no és Espanya, és de Castella d'on vénen els béns productius importats pel governador, a part de Madeira, és clar. Això ens dóna a entendre que no era ni “Espanya” ni “Castella”, de ben segur que era “Catalunya” o “València”.

· Historia de la conquista de las siete yslas de Canaria, (recopilació feta el 1646) que també diu “el gouernador Vera imbió a España y a la ysla de Madera por frutales y cañas de asúcar, legumbres y todo género de ganados y casa, y con esto se plantaron por toda la ysla muchísimos cañaverales, que luego empesaron a dar mucha abundancia de asúcar muy bueno” (28).

Libro Segundo prosigue la conquista de Canaria (passa per ser una còpia fidel (sic) d'un original escrit per uns anomenats Pedro Gómez Escudero (Scudero) i un Sedeño o Cerdeño) Diu: “El Gouernador Pedro de Vera invió a Spaña i a la isla de la Madera a buscar frutales para plantar luego que se acauó la conquista, con que en brebe tiempo se pobló de frutos: parras, cañas de asúcar, i todo género de árboles, legumbres, animales, asnos, caualllos, ieguas, vacas, bueies, conejos, perdices, menos liebres que no ai. ” (29).

Si ens hi fixem bé, enlloc concreta que la canya de sucre vingüés de Madeira! Concloure que la canya de sucre va venir exactament de Madeira és una mera suposició, basada en la negació de l'existència d'una indústria sucrrera a “Espanya”, negació totalment inexacta, com hem vist.

En definitiva, com que no és versemblant que els enemics s'ajudin entre si, i ja hem vist que hi havia una expressa prohibició de comerciar amb Castella, es fa difícil pensar que hi hagués un traspàs tecnològic –i més d'un producte estratègic- des de Portugal a Castella. Si això afegim que l'únic lloc d'on podia venir tecnologia per a la producció industrial de sucre des d'Espanya (entesa com a entitat geogràfica) era el regne de València, fet que calia esborrar de la història, tot fa pensar que “i de Madeira” és una interpolació posterior amb una clara intencionalitat política: ocultar la presència de súbdits de la monarquia catalana en un territori que Castella volia apropiarse en exclusiva.

El lèxic relacionat amb la tecnologia sucrera pot ser un instrument molt valuós a l'hora d'establir la connexió de la indústria del sucre de Madeira i de les Canàries i, per extensió d'Amèrica, amb València.

Prenem, per exemple, el mot castellà *trapiche* que designa un element essencial del procés sucrer: el molí emprat per extreure el suc de la canya de sucre. Malgrat que hi ha qui l'ha volgut relacionar amb el sicilià *trapeto*, que haurien adoptat els portuguesos i d'on hauria passat al castellà transformat en *trapiche*, està reconegut que aquest terme és una castellanització de la paraula catalana *trapig* (30), nom que, des d'inicis del segle XV, rebia el molí de sucre al regne de València. La castellanització *trapiche* ja està documentada a Múrcia, l'any 1456 (31), en un intent fallit d'introduir la indústria sucrera en aquella zona, trenta anys abans del suposat viatge de la paraula de Madeira a les Canàries

Joan Coromines remarca l'origen mossàrab –no pas castellà– del terme, en el seu *Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana*. L'investigador Humberto López Morales, afegeix: “És curiós que la primera documentació del vocable [*trapiche*] no aparegui (segons el que avui sabem) fins al 1535, precisament a la Història de Fernández de Oviedo, data en veritat molt tardana per a una paraula que devia tenir uns quants segles de vida...”(32)(33). Molts segles de vida sí, però, en català, és clar.

Segons el diccionari Alcover-Moll la paraula “*trapig*” designa una fusta per premsar i no només l'acció de “*trepitjar*”. És l'eina amb què es fa l'acció de premsar. No ens ha d'estranyar que s'escrigui amb “a” puix el verb “*trepitjar*” és “*trapitjar*” en català occidental, segons ens diu Joan Coromines. Per cert, l'ús de la paraula “*trapig*” com a instrument de premsar canya de sucre ja consta a Castelló de la Plana el 1417.

L'origen català del mot *trapiche* tan sols seria la punta de l'iceberg d'un vocabulari que, tot i que requeriria d'una anàlisi etimològica acurada, desprèn un inequívoc aroma català, com ens han revelat les profuses investigacions de Manel Capdevila. Esmentarem alguns exemples:

La paraula “*melassa*” (líquid de color fosc i sabor dolç que resta com a residu del sucre de canya), amb un significat semblant a mel basta o poc refinada, en castellà *melaza* (que no sembla derivar de miel, puix la “i” abans de la “e” en castellà s'hi acostuma a afegir, no a treure), en francès *mélasse* i *molasse* en anglès.

O el terme “*bagàs*” (residu de la canya de sucre un cop se n'ha tret el suc), *bagazo* en castellà, però en francès i en anglès *bagasse*. No sembla que aquesta paraula francesa vingui del castellà, sinó que, per la seva forma, sembla més aviat agafada directament del català.

El concepte “*massa cuita*” (suc de la canya escalfat amb vapor), en francès *masse cuite* i *fullmasse* o *masse cuite* en anglès. Com que el conreu de la canya a les possessions franceses del Carib es posterior a l'hispanic és versemblant pensar en una influència hispànica sobre el vocabulari tècnic francès i no al contrari.

A Santo Domingo, la part de la planta que quedava a terra un cop tallada la canya l'anomenaven *zoca* i la segona *soca*

El mot perol o parol, escrit d'aquesta darrera forma també en portuguès, i que té el mateix significat que en català (35), documentat per primer cop a Canàries el 1586 i a Santo Domingo el 1547. És absurd el suposat origen portuguès d'aquesta paraula, que no apareix documentada en aquest idioma fins el 1711 al Brasil, i que el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española reconeix com a provinent del català.

Les paraules escumero o espumero o maestro de espumas, que fan venir del portuguès escumeiro (36). Al meu entendre, és un catalanisme provinent de les paraules catalanes escuma i del seu derivat escumer.

Desburgar i el seus substantius desbargue i desburgador, que fan venir des portuguès esburgar, que significa pelar la canya, traient-li el cabdell i les fulles (37). Sembla molt més simple fer-lo derivar del català esporgar i esporgador, del mateix significat.

A moltes d'aquestes paraules, com hem vist, els ha estat atribuïda una etimologia portuguesa, justificada, de vegades, per la presència de grups relativament nombrosos de portuguesos en territoris colonials hispànics. És el cas d'uns 200 portuguesos que treballaven com a tècnics en els enginys sucres, el 1535 (38). Ja vam veure en el capítol anterior que no resultava gaire creïble el transvasament d'especialistes en tecnologies estratègiques entre estats que rivalitzaven per l'hegemonia mundial.

En la majoria de casos, l'origen català del vocabulari sucrer respondria amb naturalitat, per una banda, els problemes etimològics i, per l'altra, encaixaria millor amb la realitat política de l'Amèrica hispànica ja que, a diferència dels portuguesos, la presència dels súbdits dels estats catalans en terres americanes, a més de ser del tot normal, estava jurídicament emparada per les lleis d'Índies.

Sabem que el mateix Colom va dur plançons de canya de sucre en el seu segon viatge per comprovar com s'acimatava aquesta planta a les illes del Carib. La presència catalana va ser evident des del primer moment de la descoberta. I, a més, relacionada amb la indústria sucrera. Va ser el català Miquel de Ballester, primer alcaid de Concepción a l'illa Espanyola qui va instal·lar la primera producció industrial de sucre (39).

Segons l'historiador Mervyn Ratekin, el 1519, per atendre les necessitats dels propietaris sucres de l'Espanyola es van emetre unes ordres reials per tal de "reclutar tècnics de molí [de sucre] des de les illes Canàries i des d'Espanya i enviar-los a l'Espanyola"(42). Ja hem vist que l'únic lloc de l'Espanya" d'aquell moment d'on podien provenir els tècnics sucres era el regne de València.

Va ser per aquestes dates que els colonitzadors de l'Espanyola van començar a adonar-se que l'extracció d'or havia deixat de ser rendible. Així, van reprendre amb molta força la indústria sucrera, segons explica en Frank Moya Pons. Sembla que un dels primers impulsors de la importació de maquinària i mestres sucres va ser un tal Hernando de Gorjón que, aviat va ser imitat per altres propietaris com Gonzalo de Velloso o els germans Tapia. Els pares jerònims van començar a concedir préstecs de 500 pesos a tothom qui volgués engegar un negoci sucrer. Es van posar en marxa no menys de 40 trapigs o enginys entre 1519 i 1520. La idea va ser molt ben acollida per tothom i van ser moltíssims els pobladors de l'Espanyola que s'hi van afegir, de manera que es va aconseguir una forta represa de l'economia illenca i, de retruc, del massiu tràfic d'esclaus negres africans emprats per al funcionament d'aquesta indústria (43).

Tot el que hem anat exposant fins aquí, apunta clarament a un origen valencià de les indústries sucreres colonials de Madeira, Canàries i Amèrica. Qualsevol -poc probable- derivació siciliana no ens mouria, de fet, del estat de la Monarquia Catalana, que ens han dit fins ara que no van tenir res a veure ni amb el descobriment ni amb la conquesta d'Amèrica. L'origen valencià de la indústria sucrera d'ultramar constitueix una prova més del protagonisme català en les empreses de descoberta i conquesta canària i americana. (v. Annex 3)

I com a corol·lari d'aquesta conclusió hem de dir que s'ha comprovat que el sucre no era un aliment habitual al regne de Castella ni a Andalusia abans del segle XVI i, en canvi, sí que ho era en els territoris catalans i a l'Aragó, especialment al regne de València (44). A Castella, només els moriscos de l'antic regne de Granada en consumien habitualment. Per als cristians de Castella era un producte de gran luxe en el millor dels casos, quan no s'usava només com a medicament.

Colom, el 1494, fa portar una quantitat relativament important de sucre (parla de 10 caixes) cap a les Índies, perquè els espanyols que ja hi eren instal·lats el troben a faltar (45). Si aquests espanyols, tots ells cristians, haguessin sigut andalusos, extremeny o castellans, com ens volen fer creure, no haurien trobat a faltar un aliment que habitualment no consumien. Igualment, en el tercer viatge, l'any 1498, Colom regala als indígenes de l'illa ja anomenada per ell de la Trinitat, entre altres foteses, sucre, ignorem, però en quina quantitat (46). No és gaire versemblant pensar que, conqueridors castellans regalessin com una fotesa un producte tan car i escàs, un producte per a ells de gran luxe i, a més, un medicament que els podria ser imprescindible.

Carles Camp

30/09/2011

Bibliografia

(1) Henri Besc, "La canne de sucre dans la Sicile Medievale". Actas del Segundo Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1990, p. 43-57.

(2) Henri Besc, op.cit., p.45.

(3) Ángel Barrios García, "Precios de mercado y niveles de precios en Europa Bajomedieval". Actas del Tercer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1991, p. 9-28.

(4) Gonzalo de Reparaz (fill), La época de los grandes descubrimientos españoles y portugueses. Colección Labor, Secció VII, Geografía, Nº 75, Editorial Labor, S.A. Barcelona-Buenos Aires, 1931.

(5) Sidney M. Greenfield, "Sugar cane in the Atlantic Islands". Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1989, p.67.

(6) G. Rosselló Bordoy, "Cerámica y azúcar en época medieval". Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la

(7) Carme Barceló, Antoni Labarta, "La industria azucarera valenciana y su léxico (siglos XV-XVI)". Actas del Segundo Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1990, p.77, 96-7.

(8) Carme Barceló, Antoni Labarta, op.cit., p.98.

(9) Henri Bresc, op.cit., p.51.

(10) Santiago Laparra López, "Un paisaje singular: Borjas, azúcar y moriscos en la Huerta de Gandía". Actas del Quinto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1993, p.130-1.

(11) Onofre Vaquer Bennasar, "¿Dónde nació Cristóbal Colón?" El Calaix d'El Tall-4, El Tall Editorial, Palma de Mallorca, 1991, p. 38.

(12) Jerónimo Münzer, Viaje por España y Portugal. Ediciones Polifemo; Madrid, 2002, p. 47-8.

(13) Eugeni Casanova, Almogàvers, monjos i pirates. Viatge a l'orient català. Ed. Proa; Barcelona, 2001, p.225.

(14) Ángel Barrios, Actas del Tercer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1991, p.141.

(15) Sidney M. Greenfield, "Sugar cane in the Atlantic Islands". Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1989, p.67.

(16) Carles Camp Pérez, "Diogo de Teide, Colom i la Descoberta", Actes del Segon Col·loqui sobre Colom, Portugal, i la Descoberta d'Amèrica, en premsa
<http://www.histocat.cat/index.html?msgOrigen=6&CODART=FA0078&PatronBusquedaDescripcion=diogo+de+teive>

(17) Jaume Sobrequés i Callicó, Catálogo de la Cancillería de Enrique IV de Castilla, Señor del Principado de Cataluña. Centro Superior de Investigaciones Científicas, Institución Milá y Fontanals, Departamento de Estudios Medievales, Anuario de Estudios Medievales, Anejo 7; Barcelona, 1975, p. 281, 295.

(18) J.Ernest Martínez Ferrando, Catálogo de la documentación de la Cancillería Regia de Pedro de Portugal (1464-1466). General de Archivos y Bibliotecas, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación Nacional; Madrid, 1953, Documents nº 456, 616, 1.287, 1.298, 1.345, 1.376, 1.379, 1.386, 1.496, 1.911, 2.396, 2.622, 2.942, 2.969, 3.037 i 3.197.

(19) Carme Barceló, Antoni Labarta, Carme Barceló, Antoni Labarta, "La industria azucarera valenciana y su léxico (siglos XV-XVI)". Actas del Segundo Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1990, p.75.

(20) Sidney M. Greenfield, op. cit., p.71.

(21) Eduardo Aznar Vallejo i Ana Viña Brito, "El azúcar en Canarias". Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar; Casa de la Palma, Motril (Granada), setiembre 1989, p. 173-188.

(22) B. Bonet Reverón, "Las expediciones a las Canarias en el siglo XV". Revista de Indias (1945), p.127, Nota 58 a peu de pàgina: João Martins Silva Marques, Descubrimientos portugueses. Vol. III, núm. 138, p. 178.

(23) Eduardo Aznar Vallejo, La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1526). Colección Viera y Clavijo, VI, Ed. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna; La Laguna, 1983, p.260.

(24) Francisco Morales Padrón, Canarias, Crónicas de su conquista, Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1978, p. 164, 226, 253, 317 i 419.

(25) Francisco Morales Padrón, op. cit., p. 164.

(26) Francisco Morales Padrón, op. cit., p. 226.

(27) Francisco Morales Padrón, op. cit., p. 253.

(28) Francisco Morales Padrón, op. cit., p. 317.

(29) Francisco Morales Padrón, op. cit., p. 419

(30) María Martínez Martínez, "Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo XV". Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril Junta de Andalucía, setembre 1992, p.155.

(31) María Martínez Martínez, op. cit., p. 158-62.

(32) Humberto López Morales, "Orígenes de la caña de azúcar en Iberoamérica". Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril. Junta de Andalucía, setembre 1989, p.201.

(33) Humberto López Morales, op. cit., p. 202.

(34) Humberto López Morales, op. cit., p. 199-200.

(35) Cristóbal Corrales, Dolores Corbella, "Contribución a la historia de la terminología azucarera canaria". Anuario de

(36) Cristóbal Corrales, Dolores Corbella, op. cit., p. 350.

(37) Cristóbal Corrales, Dolores Corbella, op. cit., p. 352-353.

(38) Humberto López Morales, op. cit., p. 197.

(39) Humberto López Morales, op. cit., p. 192.

(42) Mervyn Ratekin, "The Early Sugar Industry In Española". Hispanic America Historical Review, febrer 1920, p.1-19.

(43) Frank Moya Pons, La Española en el siglo XVI 1493-1520. Universidad Católica Madre y Maestra; Santiago, República Dominicana, 1978, p. 256-268.

(44) Expiración García Sánchez, "El azúcar en la alimentación de los andalusíes". Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar. Casa de la Palma, Motril. Junta de Andalucía, setembre 1989, p.230.

(45) Humberto López Morales, op. cit., p. 192.

(46) Cristóbal Colón, Textos y Documentos completos, edición de Consuelo Varela. Alianza Editorial, 1992, p. 395.