

L'ORIGEN CATALÀ DE LA INDÚSTRIA SUCRERA AMERICANA

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'aquestes valls es varen estendre cap al Pròxim Orient, Egipte i a l'Espanya musulmana en el segle X.

I a grans trets podem resumir així *el que se'ns explica* sobre l'arribada del sucre des del Mediterrani cap a Amèrica: del Pròxim Orient va arribar a la Sicília musulmana pels voltants dels segle X, on va ser industrialitzada la seva producció per iniciativa de Frederic II en el segle XII mitjantçant experts musulmans. De Sicília va passar a Madeira per obra d'Enric el Navegant el 1433, i de Madeira a Canàries per obra del Governador Pedro de Vera a la dècada dels 1480. I de Canàries va passar al Carib i Centreamèrica, i de Madeira a les Açores i al Brasil durant les primeres dècades del segle XVI.

Repassem amb detall cada pas descrit en l'anterior paràgraf i en descriurem uns importants detalls que canvien sensiblement d'aquesta història i l'origen autèntic del sucre americà, gràcies a la inestable col·laboració dels nostres amics els censors, que apareixeran molt sovint en el present estudi.

Ja hem dit que el cultiu de la canya va ser introduït amb força a Sicília gràcies a l'Emperador Frederic II Barbarroja (1). Expresar-ho així, però, és inexacte, ja que a la Sicília musulmana la canya ja era coneguda i cultivada. El que no hi havia era un cultiu a gran escala, amb la seva conseqüent industrialització. En efecte, perquè el cultiu del sucre pugui ser alguna cosa més que una simple producció artesanal, diríem que casolana, pel consum domèstic, que és el que hi havia a la Sicília musulmana, necessita instal·lacions a gran escala anomenades trapig, (que més endavant, en els segles XV i sobretot el XVI, va passar a l'enginy) on es tritura la canya, i una sèrie d'instal·lacions semiindustrials on s'obté i es purifica el sucre a partir del suc obtingut del triturat de la canya.

Tot això requereix uns capitals relativament potents que puguin suportar les inversions necessàries i, més difícil de trobar encara, un mestre de sucre o mestre sucrer, que és la persona que sap fer funcionar tot aquest complicat i difícil procés.

Per això l'esmentat Frederic II volent augmentar els seus ingressos a Sicília, demana a Riccardo Filangeri, Batlle del Regne de Jerusalem, que li enviï a Palerm “ *dos homes que bé sàpiguen fer el sucre* ” (2), l'any 1239-40. La imminent caiguda de Palestina a mans de musulmans dificultava ja seriosament la importació de sucre des del Pròxim Orient i deixava desabastits els mercats que italians i catalans havien obert a Europa i fent, per tant, rendible el seu cultiu a escala industrial en algun lloc físicament més proper als mercats i amb molts menys problemes d'accés. Els ports de l'àrea catalana, sobretot els més potents

(Barcelona, València i Mallorca) tenien una importància cabdal en el comerç del Mediterrani Occidental i tenien un gran pes sobre el comerç del sucre en aquesta zona (3).

Seguint amb la narració tothom està d'acord que el 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 estudiosos és d'on va importar la tecnologia del cultiu i la seva industrialització. Uns diuen que des de Sicília (Cadamosto 1944; Dias Leite 1947; Fructuoso 1873) o com diu en 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, que des del Sud de Portugal o de l'Espanya musulmana, i, finalment, en Duarte Leite (1941) creu que varen ser mercaders italians (5).

Tota aquesta confusió és un signe evident que, per la raó que sigui, no hi ha cap documentació ni cap altra mena de prova que clarifiqui d'on va venir aquesta tècnica a Madeira.

Anem a pams. Si bé els mercaders italians coneixien bé 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 coneguessin la tecnologia de l'explotació agrícola d'aquesta planta i de la seva complicada manufactura, impossibles de conèixer en el clima de les regions on hi havien les principals ciutats comercials italianes (Gènova, Pisa, Venècia, Florència, Siena, etc), llevat que sabessin on contractar mestres sucres amb garanties, fet no comprovat.

La segona explicació tampoc no és possible puix que està comprovat que en aquestes zones, sobretot a l'Espanya musulmana, és a dir, en el Regne de Granada, no hi havia en absolut cap producció industrial de sucre. La canya de sucre era cultivada, com succeïa en la Sicília musulmana, en cultius petits, casolans, gairebé només per 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 en aquella zona fins entrat el segle XVI, i, tot i així, estava en mans de moriscos i de conversos, que no consten mai, en cap moment de l'expansió de la canya de sucre per l'Atlàntic (6).

Fins i tot, com diuen la Carme Barceló i l'Antoni Labarta: “ *Si hagués existit a l'al-Andalus una indústria sucra, tant sols incipient, en època islàmica, la seva nomenclatura tècnica s'hauria conservat. O, dit d'una altra manera, la indústria sucra hauria heretat els seu vocabulari dels àrabs, si [el Regne de València] n'hagués heretat les seves tècniques* ”. 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 sucra. Això resultaria especialment estrany si a*

la seva època haguessin existit a la zona granadina manufactures de sucre heretades dels nazarís, ja que l'obra fou composta a Granada el 1505 ” (7).

L'explicació que en Pedro de Alcalá era, com molts dels erudits de la seva època que contradiuen els preceptes de la història oficial, un pobre imbècil que no coneixia el vocabulari emprat a la inexistent (com hem vist) indústria sucrera de Motril, a 70 Km de Granada, és totalment inversemblant. És una explicació molt típica, d'altra banda, com hem dit, de la història oficial, davant de la qual val més riure per no plorar (8).

Això fa que l'única explicació creïble de les donades sigui la de l'origen sicilià.

Recordem que llavors Sicília formava part de la Monarquia Catalana, i que fins i tot la mateixa família real catalana havia tingut plantacions de canya en aquesta illa, i era un cultiu del qual l'Estat en treia molts ingressos via impostos (9).

Cal recordar també que l'Infant Enric el Navegant era cunyat d'Isabel d'Urgell, filla d'en Jaume d'Urgell el Dissortat. Això li va donar a l'Infant els contactes necessaris per a accedir a la tecnologia de la producció sucrera.

Però, per què anar tan lluny quan tenia més a la vora seu un altre lloc on la indústria del sucre era ja molt potent ? Ens referim al Regne de València.

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

I amb força èxit. Ja el 1395 consta un “molí de sucre” a Gandia, a Cullera el 1400. El 1408 el Consell Municipal de València contracta en Nicolau Santafè com a “mestre sucrer”. Es produïa sucre el 1415 per 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. I moltes altres més. La noblesa de la zona, els Vic, els Cardona i sobretot els Borja varen estimular l'extensió d'aquest cultiu lucratiu de forma extensiva i la seva producció a escala industrial (10).

Així ho confirma l'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 Madera 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. 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 a l'octubre de 1494 qui escriu : “ *s'hi cria abundantíssima canya de sucre, que vaig veure coure en quantitat innombrable a certa casa. Oh, quants motllos vaig veure, en els que posen el sucre i formen masses piramidals ! Era una labor enorme, amb molts criats. Vàrem veure clarificar-la, coure-la, escollir el més delicat, elaborar sucre candi. Era per a nosaltres un espectacle enllubernador. Varem veure igualment les canyes tal i com es crien, i vàrem 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 València on neix es produeixen anualment unes sis mil càrregues ” (12)*

Tant fou així que es coneixen casos de famílies de la nació catalana 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 Xipre una gran plantació de canya de sucre, en el temps dels venecians, a Limasol (13). Recordem que els Ferrer eren familiars del Descubridor. No se sap si això pot tenir a veure amb el fet de que la Leonor d'Aragó i Arenós, descendent directe d'Alfons III, també coneguda com a Leonor de Gandia, es va casar amb el Rei Pere I de Xipre el 1353, país del del que va ser-ne co-regent des del gener del 1369. Provenint ella d'una zona del país on la indústria sucrera era prou potent, no seria gens d'extranyar que ella, o algú del seu seguici, intruïssin aquesta indústria a aquesta illa.

I, com que tot el que és català a partir dels Reis Catòlics (a vegades fins i tot abans) queda menyspreat o, la majoria de vegades simplement desaparegut, la indústria sucrera valenciana ha sigut tradicionalment menysvalorada. Fins al punt que, pels voltants del 1500 hi havia gran consum de sucre a la Península d'origen valencià. Diu l'Ángel 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, el 1500 i primeries del segle XVI.

El primer enginy de sucre instal·lat a Madeira no hi consta fins l'any 1452 (15) en una llicència que l'Infant Enric concedeix a en Diogo de Teive, personatge molt vinculat a Catalunya i al Descubriment, puix va ser ell i el seu pilot Pero Vasques qui varen comunicar en Colom l'existència d'un Continent a l'altra banda de l'Atlàntic (16). Un familiar seu, 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 a l'estiu del 1463 (17). Les relacions d'aquesta família amb Catalunya eren més que evidents.

Per tant, no és veritat que la introducció de la producció sucrera va ser simultània a Madeira i a València, importada simultàniament i directa de Sicília com algú ha afirmat (18). A Madeira va ser posterior, tal com està comprovat i contrastat.

Hi ha un detall important: es coneix el nom del mestre sucrer que va dur la tecnologia de la indústria sucrera a les Açores. Segons unes fonts es deia Antonio Curvelo, però per altres es deia Antonio Catalão, curiosament (19). El canvi de nom té una explicació si sabíem que Castella va dominar 60 anys Portugal (1580-1640), temps més que suficient per "arreglar" la documentació al seu gust.

El pas següent és l'arribada d'aquesta tecnologia a les Canàries.

Ens diuen els estudiosos 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 dugui a l'Espanyola mestres de sucre canaris* ” (20).

Aquesta història xoca, però, amb uns importants problemes pràctics. La primera és: i com se li va ocórrer a un andalús de Xerés d'aquells temps com diuen que era en Pedro de Vera cultivar canya de sucre precisament ? Què en podia saber ell d'aquest cultiu ? Segona, i més important encara: en aquells temps Castella i Portugal eren enemics mortals. ¿ Com permetria Portugal que una tecnologia seva, tan lucrativa en aquells temps, com hem vist, fos cedida des de casa seva al seu pitjor enemic ?

En un altre estudi demostrarem com en Pedro de Vera era, en realitat, natural del Regne de València i era un membre dels Martínez de Vera, de la comarca de la Safor, i de sang reial, i que, per això mateix podia ser Governador. En el Regne de València, sobretot en aquella zona, com hem vist, la indústria sucrera era molt potent. Això obvia tots els problemes, creiem que insuperables, de la teoria oficial: el Governador Vera senzillament se'n va endur del seu país els experts i els planters necessaris per a produir el que ja es produïa, i amb molt d'èxit, a casa seva.

A més, cap estudiós concreta en quina documentació o en quines proves es basa aquesta afirmació. Els uns se citen als altres, però ningú no aporta cap prova concloent (21). Simplement cròniques redactades pels voltants del 1600 on s'explica que el Governador Pedro de Vera va fer venir “*d'Espanya i de Madeira*” tot d'articles de producció agrícola i ramadera, entre les que hi havia el

planter de sucre (22). Com que no es versemblant que l'arxienemic l'ajudés, això fa pensar que "i de Madeira" és una interpolació més dels censors per a intentar despistar puix l'únic lloc d'on podia venir el sucre des d'Espanya era el regne de València, fet que calia esborrar de la història. A part de tot en cap dels textos esmentats concreta que la canya de sucre vingués de Madeira ! Concloure que la canya de sucre va venir exactament de Madeira és una mera suposició, quasi una conjectura basada en la negació de l'existència d'una indústria sucrera a "Espanya", negació totalment i absoluta inexacta, com hem vist, suposició a la que els censors volien que els lectors de les cròniques esmentades arribessin.

Exposem ara les fonts d'on surt l'explicació de que la indústria sucrera de Canàries ve de Madeira:

Crònica Ovetense (del 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 gobernador Pedro de Bera ynbió a España y a la ysla de la Madera por frutales y cañas de asúcar, legunbres 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 (23). Costa de creure que a Madeira sobressin, per a l'enemic a més, tants mestres sucres.

Crónica Lacunense (còpia tardana, del segle XVII), on en Pedro de Vera és anomenat Rodrigo (però només a la portada) i posen l'inici de la campanya de l'anomenat Jean de Bethencourt el 1439 en contes del 1402, que és el que ens diu la història oficial, ben bé no es pot estar en tot. El text que ens ocupa, en aquest cas, és el mateix (24).

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* " (25). Atenció al detall: ja no és Espanya, és de Castella 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, que és una 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* " (26).

Libro Segundo prosigue la conquista de Canaria diu ser una còpia fidel (sic) d'un original escrit per uns anomenats Pedro Gómez Escudero (Scudero) i un Sedeño o Cerdeño i ens diu: “ *El Governador 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, cauallos, ieguas, vacas, bueies, conejos, perdices, menos liebres que no ai.” (27)

Les hem posades totes senceres, a risc de fer-nos pesats, però es visualitza perfectament la poca solidesa d'aquestes probes, ja que totes elles venen d'una única font, i, degut a l'absència d'original mínimament propers i la gran llunyania en el temps dels fets descits en fa dubtar força de la seva veracitat.

Per cert, l'esmentat Alonso Jaimes de Sotomayor era “aragonès”, segons les cròniques (28).

Un punt essencial és la coincidència del lèxic. És clar que aquesta tecnologia, tant la que trobem a Canàries com la que trobem a Madeira, venia del mateix lloc, però no de Sicília, sinó del Regne de València.

Així tenim la paraula castellana “**trapiche**”, que està admès que és la castellanització de la paraula catalana “**trapig**” (29) que és el nom que des de les primeries del segle XV se li dona al molí de sucre en el Regne de València.

Diuen que trapig ve de “*trapeto*”, paraula amb la qual els sicilians anomenaven al mateix instrument. Per tant l'ús de la paraula “*trapiche*” a Madeira i a Canàries ve del català, del Regne de València. I del mateix lloc ve l'ús de la mateixa paraula a les Índies.

Conseqüentment, és fa molt inversemblant que del sicilià “*trapeto*” es passés al portugués en forma de “*trapiche*”, i del portugués passes al castellà. A més, a Múrcia, la paraula “*trapiche*”, com a castellanització de “*trapig*” ja era usada l'any 1456 (30), 30 anys abans del suposat viatge de la paraula de Madeira a Canàries.

En Joan Coromines remarca l'origen mossàrab del terme, no castellà (31) i afegeix l'estudiós Humberto López Morales: “ *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 una paraula que devia tenir uns quants segles de vida,...*” (32). Molts segles, però, en català, és clar. Paraula que els censors no varen poder evitar d'usar-la, substituint-la, quan varen poder, per la paraula “ingenio”.

Segons el Diccionari Alcover-Moll un “*trapig*” és una fusta per a premsar, no és així solament l'acció de “*trepitjar*”, és la mateixa eina en que es fa. Tampoc és d'extranyar que s'escrigui amb “a” puix el verb “*trepitjar*” és “*trapitjar*” en

català occidental, segons ens diu en Joan Corominas. Per cet, l'ús de la paraula “*trapig*” com a instrument de premsar canya de sucre ja consta a Castelló de la Plana el 1417.

Hi ha després el tema del vocabulari relacionat amb la indústria sucrera, tal i com ens ha senyalat en Manel Capdevila.

És més espinós l'evaluació de la paraula “*melassa*” (líquid de color fosc, sabor dolç, que resta com a residu del sucre de canya), en castellà “*melaza*” (que no sembla deriva de “*miel*”, puix la “*i*” abans de la “*e*” en castellà s’hi acostuma a fegir, no a treure), en francès “*mélasse*” i “*molasse*” en anglès.

També es pot considerar la paraula catalana “*bagàs*” (residu de la canya de sucre un cop se n’ha tret el suc), que és “*bagazo*” en castellà, però en francès és “*bagasse*”, igual que en anglès. No sembla pas que aquesta paraula francesa vingui del castellà, sino que per la seva forma sembla més aviat agafada directament del català.

Cal tenir en compte també el concepte “*massa cuïta*” (suc de la canya escalfat amb vapor) anomenada en francès “*masse cuite*” i “*fullmasse*” o “*masse cuite*” en anglès. Al ser el cultiu de la caña fet pels francesos al Carib posterior, varen agafar el seu vocabulari dels espanyols que ja feia temps que hi produïen sucre, i per al mateix concepte els francesos també varen agafar la paraula catalana.

A Santo Domingo, per cert, la part de la planta que quedava a terra un cop tallada la canya l’anomenaven “*zoca*” i la segona soca era anomenada “*rezoca*” (33): òbvies catalanitzacions de les paraules catalanes “*šoca*” i “*resoca*”, del mateix significat.

Més complicat és l’assumpte de la paraula “*tafia*”, escrita així en molts idiomes diferents, que és el líquid resultat de la fermentació del suc extret de la canya de sucre. Tot i que a Canàries asseguren que allí s’hi va produir la primera tafia ningú sap qui va inventar tal producte i molt menys quin és l’origen del mot.

Molt més complicat és encara l’origen del “*rom*”, és a dir, el líquid obtingut amb la destilació de la tafia, i sobretot també en l’origen de la paraula amb els seus derivats, “*ron*” i “*rhum*”. L’única teoria en vigor diu que ve de la paraula anglesa “*rumbuillon*”, que en l’anglès col·loquial mariner de l’època volia dir tumulte, motí o gresca desenfrenada, ocasió aquesta darrera on es feia gran consum d’aquest producte. Però això és una mera especulació ja que també podria ser al revés perfectament.

La primera vegada que apareix la paraula escrita és a Barbados pels 1650. Pels 1660, un tal Pare Labat, monjo francès resident a Guadalupe que va salvar la vida

després d'usar-lo com a medicina, va ser qui el va refinar fent servir el mètode “conyaquès”. El va refinar, però ell no el va pas inventar, això ningú ho diu.

Un gran misteri plana així sobre la tafia i el rom. No tenim cap font que ens informi dels seus orígens ni el significat ni menys l'origen d'ambdós mots.

I per dir que no eren castellans se'ns diu que hi havia a l'illa de Santo Domingo uns 200 portuguesos treballant com a tècnics en els enginys sucres el 1535 (34). Resulta igualment molt increïble que Portugal permetés tanta gent experta que marxés del seu país per anar a beneficiar (i molt) a l'arxienemic, que era Castella. És molt més verssemblant que fossin valencians o sicilians; en qualsevol cas súbdits de la Monarquia Catalana, cosa que la censura no podia tolerar que quedés escrit.

Ja en Colom va dur plançons de canya de sucre en el seu segon viatge per a comprovar com s'acimatava aquesta planta a les illes del Carib. Només algú de la Nació Catalana, on la indústria del sucre era potent, se li hauria ocorregut la possibilitat d'aquesta activitat econòmica. La presència catalana era tan evident que ha hagut d'admetre que va ser el català Miquel de Ballester, primer alcaid de La Vega de la Concepción a l'Illa Espanyola qui va instal·lar la primera producció industrial de sucre (35). En efecte, en el museu de les Casas Reales de Santo Domingo hi ha una inscripció que especifica el següent: “1505.- *Se producen azúcares en La Vega por los vecinos Ballester y Aguillón o Aguiló*” essent aquest darrer un altre cognom català. Això va ser el 1514, encara que Fra Bartomeu Casaus afirma que va ser un tal Aguilón (Aguiló ? Agulló ?) el 1506 (36), contradient en Fernández de Oviedo que diu que es deia Pedro de Atienza (37).

Segons l'historiador Mervyn Ratekin, el 1519, davant les necessitats dels propietaris dels productors de sucre de L'Espanyola es varen emetre unes ordres reials per a “ *reclutar tècnics de molí [de sucre] des de les Illes Canàries i des d'Espanya i enviar-los a L'Espanyola* ” (38). Ja hem vist que l'únic lloc del que podem entendre per “Espanya” i que hi havia tècnics sucres era el Regne de València.

Va ser en aquesta data quan els colonitzadors de L'Espanyola començaren a adornar-se'n de que l'extracció d'or havia deixat de ser rendible i aquest havia deixat de ser un mètode d'enriquiment, que és el que aquests homes volien. Així va començar una fortíssima esbranzida d'aquesta indústria, segons explica en Frank Moya Pons. I va ser un tal Hernando de Gorjón qui se li va ocórrer tal idea, i va ser dels primers a impulsar l'importació de maquinària i la vinguda de mestres sucres. La idea va agradar molt i va tenir múltiples seguidors. Un tal Gonzalo de Velloso va importar també maquinària i tècnics, associats amb els germans Francisco i Cristóbal Tapia. Els Pares Jerònims varen començar a concedir préstecs de 500 pesos a tothom qui volgués engegar un negoci sucrer. Es varen engegar no més de 40 trapigs o enginys entre 1519 i 1520. La llista és

enorme, i no m'hi extrendré més, ja que seria llarguíssima. El cas és que la idea va ser molt ben acollida per tothom i en Frank Moya Pons fa servir la paraula “*entusiasme*” per a descriure la reacció de la gent per a iniciar aquesta activitat. Varen ser moltíssims els pobladors de L'Espanyola que s'hi varen apuntar, conseguint una represa de l'economia illenca i l'abominable tràfic d'esclaus negres necessaris per al funcionament d'aquesta indústria (39).

Si segons la història oficial tots eren castellans, extremenys i andalusos, i per tant, no havien vist ni una canya de sucre i menys encara un trapig en tota la seva vida, com se'ls va ocórrer de produir sucre ? com coneixien la manera d'engegar-ne la producció ? com podien calcular els costos de posada en marxa d'una producció sucrera jugant-s'hi amb tota la tranquil·litat del món tot el que tenien i de vegades el que no tenien ? Una explicació podria ser que disposaven de ciència infusa. La que defenso i afirmo és que en realitat aquests colonitzadors eren catalans, per això estaven familiaritzats amb aquesta indústria, de molta tradició i potència al Regne de València, com hem vist.

Conclourem aquest estudi afirmant que totes les evidències (com el viatge de la paraula trapig-trapiche) i les explicacions lògiques i versemblants (i no les contràries que ens vol fer creure la història oficial) ens duen al fet que l'origen de la indústria sucrera portuguesa (millor dit, de les seves colònies), de Canàries i d'Amèrica és clarament d'origen valencià. Qualsevol poc probable desviació cap a Sicília no ens mou del Estat de la Monarquia Catalana, que ens han dit fins ara que no va tenir res a veure ni amb el Descobriment ni amb la Conquesta d'Amèrica.

Andalusia no tenia una indústria desenvolupada ni cap mestre sucrer, per tant d'allí no va sortir la indústria sucrera americana. **Només el Regne de València tenia el potencial tècnic i humà capaç de desenvolupar-la**, encara que fos via Canàries, del mateix origen.

Es fa així molt clar quin és l'autèntic origen de la indústria sucrera americana. El seu inequívoc origen valencià és una prova més de que va ser la nació catalana la que va conquerir i descobrir el Nou Món.

I com a corolari d'aquesta conclusió explicarem que s'ha comprovat que el sucre *no era un aliment habitual en el Regne de Castella* ni a Andalusia abans del segle XVI, i *si que ho era en els territoris catalans i a l'Aragó*, especialment al Regne de València (40). En el Regne de Castella només els moriscos de l'antic Regne de Granada el consumien habitualment. Pels cristians de Castella era un producte de gran luxe en el millor dels casos, quan no s'usava només com a medicament. I en Colom, el 1494, fa portar una quantitat relativament important de sucre (parla de 10 caixes) cap a les Índies, ja que els espanyols que ja hi eren instal·lats el troben a faltar (41). 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,

a l'any 1498, en Colom regala als indígenes de l'illa ja anomenada per ell de la Trinitat, entre altres futeses, sucre, ignorem, però en quina quantitat (42). Si haguessin sigut del Regne de Castella, com ens volen fer empassar, aquests mai haurien regalat un producte tant car i escàs, un producte que era per ells de gran luxe i a més, un medicament que els podria ser imprescindible més endavant, això, només per a fer una gràcia, no ho haurien mai regalat i menys encara tenint altres coses per a fer-ho, que segurament eren ja suficients. Unes proves més, si calessin, de la nacionalitat dels qui varen descobrir i conquerir Amèrica.

NOTES

(1) Henri Bresc, La canne de sucre dans la Sicile Medievale, dins les 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) Nota (1), p.45.

(3) Ángel Barrios García, Precios de mercado y niveles de precios en Europa Bajomedieval, dins les 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, Sección VII, Geografía, Nº 75, Editorial Labor, S.A., Barcelona-Buenos Aires, 1931.

(5) Sidney M. Greenfield, Sugar cane in the Atlantic Islands, dins les 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, dins les Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1994, p.89-90.

(7) Carme Barceló, Antoni Labarta, La industria azucarera valenciana y su léxico (siglos XV-XVI), dins les 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) Nota (7), p.98.

(9) Nota (1), p.51.

- (10) Santiago Laparra López, Un paisaje singular: Borjas, azúcar y moriscos en la Huerta de Gandía, dins les 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) Jerònim 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, dins les Actas del Tercer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1991, p.141.
- (15) Nota (5).
- (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.
- (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) Nota (7), p.75.
- (19) Nota (5), p.71.
- (20) Eduardo Aznar Vallejo, Ana Viña Brito, El azúcar en Canarias, dins les Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1989, p. 155.
- (21) 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, 1983, p.260.
- (22) Francisco Morales Padrón, Canarias, Crónicas de su conquista, Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1978, p. 164, 226, 253, 317 i 419.
- (23) Nota (22), p. 164.
- (24) Nota (22), p. 226.

- (25) Nota (2), p. 253.
- (26) Nota (22), p. 317.
- (27) Nota (22), p. 419.
- (28) Francisco Morales Padrón, Canarias, Crónicas de su conquista, Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1978, p. 65.
- (29) María Martínez Martínez, Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo XV, dins les Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1992, p.155..
- (30) Nota (22), p. 158-62.
- (32) Humberto López Morales, Orígenes de la caña de azúcar en Iberoamérica, dins les Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1989, p.201.
- (33) Nota (32), p. 199-200.
- (34) Nota (32), p. 197.
- (35) Nota (32), p. 192.
- (36) Fra Bartolomé de Las Casa, Historia de Indias, Llibre III, Capítol CXXIX.
- (37) Gonzalo Fernández de Oviedo, Historia General y Natural de las Indias, Llibre IV, Capítol VIII.
- (38) Mervyn Ratekin, The Early Sugar Industry In Española, Hispanic America Historical Review, febrer 1920, p.1-19.
- (39) Frank Moya Pons, La Española en el siglo XVI 1493-1520, edita Universidad Católica Madre y Maestra; Santiago, República Dominicana, 1978, p. 256-268.
- (40) Expiración García Sánchez, El azúcar en la alimentación de los andalusíes, dins les Actas del Primer Seminario Internacional sobre la Caña de Azúcar, Casa de la Palma, Motril (Granada), Junta de Andalucía, setembre 1989, p.230.
- (41) Nota (32), p. 192.

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