

## El sucre de l'indi Baruta

Recerca núm. 3

### El sucre de Baruta

Recordem que en el web del Gobierno Bolivariano de Venezuela trobem: “En el tercer viaje, agosto de 1498, Colón llega a las costas del Golfo de Paria, desembarcando en “Macuro” (actual Estado Sucre).”

A la wikipedia trobem que l'Estat de Sucre és un dels 23 estats de Veneçuela, situat a la regió nord-oriental del país. Limita al nord amb el mar Carib; per l'est, amb el golf de Paria i a l'oest, amb el golf de Cariaco. L'estat es compon de 15 municipis, un dels quals és el municipi Sucre. La capital del municipi de Sucre se situa en el nord-oest, enfront del mar Carib, i es diu Cumaná. La seva àrea és de 598 Km<sup>2</sup> i té una població de 304.823 habitants. La patrona regional és la Verge de la Vall.

En canvi, segons el web del Govern de l'Estat de Sucre, sembla que el nombre d'estats de Veneçuela siguin 20: “La Constitución de 1901 divide política y territorialmente al país en 20 estados. El Estado Sucre queda constituido al separarse Cumaná de Barcelona y Maturín. Pero volvió a unificarse con Barcelona y Maturín formando nuevamente el estado Bermúdez. Más tarde, se promulga la constitución de 1.909 con la cual se estableció la División Politico-Territorial de Venezuela en 20 estados, constituyéndose así SUCRE en un estado independiente de Anzoátegui y Monagas”.

Tal com vàrem poder comprovar en la descripció geogràfica del municipi Baruta: “El Municipio **Baruta** limita por el Norte con los municipios Libertador, Chacao y Sucre; por el Este con los municipios **Sucre**, El Hatillo y Paz Castillo”, el municipi de Baruta està situat al costat del municipi Sucre i en el paràgraf anterior hem llegit que Sucre també és a prop de Barcelona.

L'expansió del sucre està lligada a l'avanç de les conquestes i l'esdevenir de la història. Segons Carlos Azcoytia, la ruta de la canya de sucre ha estat d'Orient a Occident, des de l'Índic al Mediterrani i, finalment, a l'Atlàntic. Van ser els indis els pioners a provar el seu sabor l'any 4500 abans de Crist. Cap a l'any 510 adC, el sucre arriba fins a Pèrsia, on els soldats del rei Darío, fascinats per les seves propietats, la denominaven "aquesta canya que dóna mel sense necessitat d'abelles". El seu desembarcament a Europa es produeix en el segle IV abans de Crist, arran dels viatges i les conquestes d'Alexandre Magne a través d'Àsia. Més tard, l'Imperi Romà l'anomenarà "sal de l'Índia". En el segle VII el descobreixen els àrabs en envair les regions del Tigris i l'Eufrates. Els químics egipcis en perfeccionen el seu processat i el refinen. Amb les Croades a Terra Santa, es dóna a conèixer en tot el món cristià.

A l'arribar a Catalunya s'implanta com a espècia alimentosa, i és usada per perfumar plats, el mateix que la sal o el pebre. Els boticaris comencen a utilitzar

el sucre com a part integrant de gran quantitat de receptes, per preparar medicines per guarir tota classe de mals, inclòs el "mal d'amors".

Carles Camp, en *L'origen català de la indústria sucrera americana*, ens explica la versió oficial sobre l'arribada del sucre des del Mediterrani a Amèrica: "del Pròxim Orient va arribar, pels volts del segle X, a la Sicília musulmana, on la producció va ser industrialitzada per iniciativa de Frederic II, al segle XII, mitjançant experts musulmans. De Sicília, va passar a Madeira per obra d'Enric el Navegant, el 1433, i, de Madeira, va passar a les Canàries per obra del governador Pedro de Vera a la dècada del 1480, i a les Açores i al Brasil, durant les primeres dècades del segle XVI. De Canàries va passar al Carib i a Centreamèrica." En el seu treball exposa les evidències que contradiuen la història oficial i demostren que l'origen de la indústria sucrera de les colònies portugueses, de Canàries i d'Amèrica cal trobar-lo a València. "Qualsevol desviació cap a Sicília no ens mou dels estats de la Monarquia Catalana. La indústria sucrera representa un lligam més dels catalans amb la descoberta del Nou Món. Un lligam que se'ns ha volgut fer creure que no va existir, en atribuir fets i personatges inequívocament catalans a altres nacions; normalment Castella i, quan ha convingut o no s'ha pogut prendre aquesta opció, com és el cas de la indústria que ens ocupa, a Portugal o a Itàlia, amb la complicitat d'historiadors que, per ignorància o mala fe, desconeixen l'existència d'una realitat històrica catalana independent. La indústria sucrera americana té origen valencià perquè València formava part de la Monarquia Catalana i van ser els catalans els qui van organitzar, finançar i realitzar l'empresa de la descoberta. I res de més normal que els catalans duguessin a Amèrica els productes i les indústries que coneixien."

Amb el descobriment d'Amèrica, el sucre viatja de mans dels conqueridors catalans a la República Dominicana, on es conrea per primera vegada a gran escala. Se sap que el primer que va fer sucre a Amèrica era el català Miquel Ballester. Segons Ernest Vallhonrat i Llurba, en el museu 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". També en el gran monument a la canya de sucre a Santo Domingo hi ha una placa en la qual podem llegir: " ... Miguel Ballester (sic) el primero en extraer su jugo ...", tal com ja havia escrit el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo en la seva *Historia General y Natural de las Indias*: " ... el alcalde de La Vega, Miguel Ballester, natural de Cataluña, fue el primero que hizo azúcar".

L'escriptor cubà Carlos Martí, en *Los Catalanes en América* (1919), escriu que el primer molí espremedor de sucre o *trapiche* era de Miquel Ballester i estava situat a la boca del riu Nigua, de Sant Cristóbal (Santo Domingo), i que al final de la primera dècada del segle XVI hi havia vint "ingenis" a l'illa.

A l'obra de Luis Arránz Márquez *El Repartimiento de Alburquerque de 1514*, Miquel Ballester consta amb el domini de 35 comandats en quatre comandes situades dins la regió de La Bonaventura. A l'esmentat llibre consta Miquel

Ballester també com a cacic. El director de l'Arxiu Nacional de la Nació, de Santo Domingo, Dr. Ramón A. Font Bernard, afirma que era costum entre els conqueridors casar-se amb la muller d'un cacic mort, perquè així s'obtenia l'autoritat sobre els indígenes i el territori de la comanda.  
<http://www.tinet.org/~evl/ct/resumen2.htm>

Fins ara hem aportat la versió oficial de la història de Veneçuela sobre l'indi Baruta i la descripció del municipi Baruta al costat d'un altre que es diu Sucre en l'estat de Sucre. L'expansió del sucre està lligada a l'avanç de les conquestes i està demostrat que l'origen de la indústria sucrera d'Amèrica el trobem a la Corona d'Aragó. És el català Miquel Ballester el primer que elabora sucre en les noves terres conquerides a Amèrica.

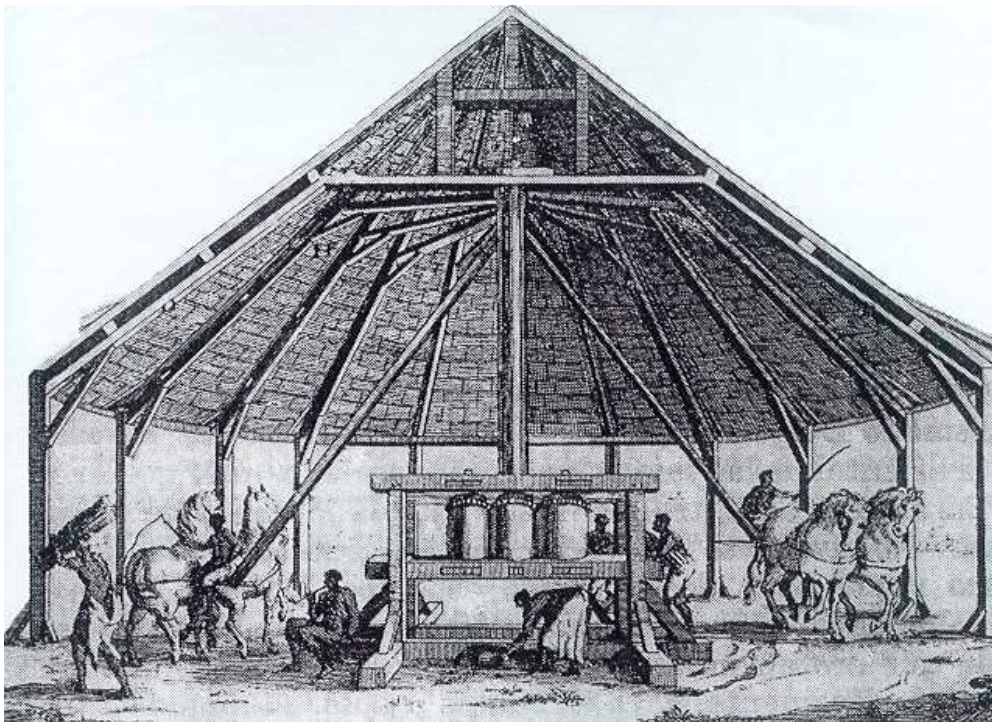
Josep Barba Raventós  
Recerca de moliners.com



Ubicació de l'Estat de Sucre a Veneçuela



Monument a la canya de sucre, a Santo Domingo, on es pot llegir:  
" ... habiendo Miguel Ballesterero extraido el jugo ..."



Un dels primers trepigs o *trapiches* amb força animal per a la mòlta de la canya de sucre, a l'illa La Hispaniola.



Vestigis del primer trepig de sucre instal·lat per Miquel Ballester a la boca del riu Nigua, a San Cristóbal (República Dominicana).



Ruïnes del Castillo San Antonio de la Eminencia de Cumaná capital del municipi de Sucre.



Parque Nacional Península de Parí, de l'Estat de Sucre.