

CAÑA DE AZÚCAR*

a José Manuel Urdaneta Gabaldón

Briceño-Iragorry, Mario

El vocablo azúcar lo tomó el castellano del árabe zucar, derivado tal vez del persa xacar, y éste del sánscrito sarkara. La última edición del Diccionario de la Academia trae nuestra palabra como derivada del vocablo azucar, mas o menos hemos remitido para la fonética a los datos de Alderete, quien consultó el célebre vocabulista fray Pedro de Alcalá, del Orden de San Gerónimo, ido a Granada a recoger a lo vivo las palabras castellanas enlazadas con las voces de quienes acababan de perder el señorío en la Península. Parece, pues, que los árabes españoles dijeron zucar. Los ingleses tomaron su palabra sugar del viejo francés sucre, sukere, derivado a la vez del latín medieval saccarum, entroncado en los vocablos árabe, persa y sánscrito ya transcritos.

Con toda esa noble genealogía lingüística vino la caña de azúcar a nuestro hemisferio occidental por el año de gracia de 1515. Los españoles la trajeron de Canarias, adonde, según algunos, llegó del África del Norte, que la veía cultivar desde el siglo VII.

Pero América iba a ser el mundo del azúcar. Brillat-Savarín escribió en su admirable *Fisiología del Gusto*: “Ha sido en las colonias del Nuevo Mundo donde el azúcar ha tenido realmente nacimiento; la

caña ha sido importada hace dos siglos y su cultivo prospera.

Se ha intentado utilizar el jugo dulce que fluye, y de tentativa en tentativa se ha llegado a extraer sucesivamente el guarapo, el jarabe, el azúcar bruta, la melaza y el azúcar refinada en diferentes grados.”

En 1578 los alcaldes de El Tocuyo informaban “que el tracto y contractación principal de esta tierra es... caña y algún azúcar”. Quizá sean los trapiches tocuyanos de los más antiguos del país, aunque debieron ser corianos los primeros de Occidente. A ciencia cierta no sabemos cuándo se trajo a Tierra Firme

(...) la caña hermosa
de do la miel se acendra,
por quien desdeña el mundo los panales.

¿Vino con Alfínger? ¿La trajo Ocampo o Castellón? ¿La había introducido Ampíes n la costa coriana? Por datos que suministran Juan de Castellanos, sabemos que en Curazao tuvieron Ampíes y su yerno Lázaro Bejarano

Un ingenio, que es gran heredamiento.

A la isla de los Gigantes se redujo, con gobierno para dos vidas, el viejo Martínez de Ampíes, cuando Coro o Venezuela fue

*Tomado del libro *Mensaje sin destino y Alegría de la tierra* (Pequeña apología de nuestra agricultura antigua). Fundación Imprenta Ministerio de la Cultura. Guarenas-Venezuela. Noviembre 2007. Páginas 227-234.

entregada por Factoría a los alemanes. Pudieron, pues, padre y yerno, haber emprendido el cultivo de la caña de azúcar durante el breve tiempo que permanecieron en Tierra Firme. Hombre de buenas letras, don Lázaro hacía justa compañía al bondadoso Ampies. "Su musa digna fue de nombre eterno", escribe el Beneficiado de Tunja. De hacerse cierta su estada en Coro, podría decirse que con Lázaro Bejarano llegaba a nuestra tierra un espíritu lleno de fresca amplitud renacentista, en cuyo equipaje pudo venir, junto con la supuesta. *Sacharum officinale*, un ejemplar del *Enchiridion* de Desiderio Erasmo, de quien el generoso conquistador recibió suaves y enérgicas armas para defender a los indios de las flechas aristotélicas de Ginés de Sepúlveda. ¿Pasó por Venezuela Bejarano? Difícil asegurarlo, pero es grato imaginar el diámetro del gran Manaure, convertido en el cristiano y bonachón don Martín, con este sutil viajero que representa el nuevo espíritu erasmiano del Renacimiento.

Pero si por 1540 había ingenios en Curazao, debe aceptarse que ya en Tierra Firme estaban sembrando bases para el humeante torreón de los trapiches, donde es molida y beneficiada la rica caña, dicha criolla con el tiempo, no sólo en razón de su largo arraigo en nuestra tierra, sino para diferenciarla de la llamada "caña de solera", comenzada a cultivar por 1772 en los alrededores del Puerto Cabello (después, se han ensayado diversos tipos de caña hasta llegar a la P.O. y M.L.).

Al aparecer el ingenio, la vida del colono tuvo un sentido nuevo. Junto con el trigo, y con mayor fuerza que éste, cambió la caña la geografía vegetal de nuestra Patria. Al indio se sumó para el laboreo de la caña, la ruda y fuerte mano del negro. Al Rey se pidieron licencias para introducir "piezas" de esclavos, en razón de las necesidades de las minas y cañamelares. El propio indio aprendió luego a hacer moldes para el vaciado de las mieles. Cuando el Gobernador Porras y Toledo visitó los indios de Mano, escribió: "los indios

hacen hormas de barro para azúcar, grandes y pequeñas, donde se echa el melado". El negro era más resistente. Por ello nuestra primera cultura de la caña está vinculada al trabajo esclavo.

"La cultura de la caña aristocratizó al blanco en señor y degradó al indio y principalmente al negro, primero en esclavo, después en paria. Aristocratizó la casa de cal y cantó en casagrande y degradó la choza en 'mucambo'. Valorizó el cañaveral y despreció el conuco", escribe, en relación con el Brasil, el ilustre Gilberto Freire. Tal vez pudiera tener la misma dimensión económica dicho concepto si lo trasladamos al pasado de nuestro país. La casa del dueño de cañas tuvo y ha tenido un sentido mayor de feudo que la casa del dueño de vegas de tabaco, de añil o de café. En los primeros años la caña era un cultivo esclavo. Por eso fue más duro el régimen de la peonada. El rejo del capataz empezó a provocar la huida del negro y la formación de "cimarronadas" y "quilombos". Una buena historia agrícola de Venezuela debiera ahondar no sólo en lo botánico y productivo del proceso, sino en lo social de su especulación. ¡Cómo se iluminarían las páginas de nuestra historia política si saltaran a los tipos de imprenta los nombres de honorables terratenientes que sostuvieron a Páez a los Monagas, a Guzmán, a Crespo, a Castro, a Gómez, a trueque de que hicieran caso omiso de las cárceles y cepos a que era reducida, al igual de los antiguos esclavos, la peonada libre, y porque no se tomase cuenta de las "fichas" que anulaban los míseros salarios!

Venezuela se fue cubriendo lentamente de verdes y altivas, cañas, entre cuya espesura el rojizo torreón echaba al aire las grises espirales que delatan la molienda. Más que renglones exportables, sus productos no abastecían el consumo doméstico. Depones consideraba por 1804 nula la exportación del azúcar. Nosotros hemos visto estadísticas originales del puerto de la Guaira que en uno de los años finales del siglo XVIII acusan la

salida de trece mil libras de azúcar y que el año siguiente señalan cincuenta y cinco atados.

El consumo era esencialmente doméstico. Nuestros antepasados, como buenos descendientes de españoles, tomaban azúcar en exceso (Pereda refiere la historia de una heredera de indiano que reventó de tomar azucarillos con agua de azahar). Los boticarios, toda pócima la disfrazaban con jarabe. A quien le faltaba algo esencial, se le decía que estaba "como boticario sin azúcar". Conservas, confituras, tortas, pastas, cremas, refrescos, manjares, mermeladas, escarchados pedían azúcar. El chocolate y el café tenían el azúcar como complemento. Un papelón se daba de avío a los peones que iban a ganar los páramos.

Hemos llegado al papelón y bueno es referirnos a los nombres de nuestra agradable azúcar negra, que tanta variedad han logrado en América. La meladura aún con melaza, viene en ser nuestra azúcar negra. En los Andes y gran parte del interior se la vacía en hormas rectangulares, de mayor o menor grosor. Se la llama panela, dulce o papelón. Este último los describe el Diccionario como "meladura ya cuajada en una horma cónica". Posiblemente de la forma cónica que tuvo la meladura cuajada en la región del centro, vino el nombre de papelón, hoy extendido a toda manera de meladura cuajada. La Academia la aceptó en la forma restringida en que la definió don Julio Calcaño. Este dice que tomó tal nombre por haber sido de papel las primeras hormas. No parece que el papel sirviese de molde sino para pequeñas confecciones caseras, de donde se extendiese el nombre a la pieza grande. En Colombia se llama dulce o panela. En Costa Rica dulce y tiene forma de cono truncado y también de marquetas. En Perú Chancaca (se informa que nuestros Piaroas del Amazonas le dan este mismo nombre). Más cercano a los propios laboratorios de la naturaleza que el azúcar refinada, el papelón, el dulce o la panela, tiene una fuerza nutritiva que lo hace uno de los más poderosos alimentos populares. Con la

propia bestia que monta en los agrios caminos donde se forman nuestros hombres, comparte su ración de panela el sufrido venezolano.

Junto con los usos apuntados, los productos de la caña de azúcar sirvieron para engrosar los alambiques y las guaraperías, que constituyeron rentas apreciables durante la Colonia. "Cierta licor, dice el Contador Mayor Don José de Limonta, compuesto del azúcar en bruto, o la miel de caña y otros ingredientes, que puestos a fermentar producen una bebida a manera de cerveza, aunque más dulce y grosera, se conoce en estas provincias con el nombre de guarapo, y su estanco produce una renta considerable concedida en Caracas al Hospital de San Lázaro...; en las otras es de corta entidad, y pertenece a la masa común de la Real Hacienda, excepto en la de Maracaibo en que está también concedida al Hospital de Santa Ana". El origen de esta renta estaba en Cédula que el Rey otorgó el 17 de enero de 1759, cuando se notó que lo producido por el permiso de galleras no era suficiente al mantenimiento del Hospital.

Era, pues, el guarapo la cerveza del pueblo colonial (si todavía se bebiese guarapo en forma comercial, ya tendríamos al capital holandés haciendo de las suyas). Bebida nutritiva, como producto directo del papelón, ayudaba eficazmente a balancear la dieta popular. Con acemita y guarapo almorzaba frecuentemente un peón en apuros. El papelón se dice que es rico en calcio y sales de hierro y en no sé que vitamina. El guarapo hervido suple el biberón de leche de vaca en los hogares pobres. Se le dejaba fermentar, y llegaba el guarapo a emborrachar. Esto lo vigilaban las autoridades. Sin embargo, algunas hacían la vista gorda y recibían su "comisión". Cuando en su visita de 1782 a la población de Maracay, informaron al obispo Martí de que el Teniente Gobernador era "untado" con trescientos pesos al año para que dejase subir la flema de los caldos.

La extracción del aguardiente de caña estuvo sometida a las restricciones que imponían los cosecheros de viñas de

Andalucía y los dueños de navíos y factores guipuzcoanos, interesados en el comercio ultramarino de vinos. Por Cédulas del 30 de septiembre de 1714 y 15 de junio de 1720 se prohibió para México y Perú la venta de aguardiente de caña, por perjudicial a la salud pública y a los derivados de la vid. Esta prohibición se extendió a nuestras provincias por Cédulas posteriores. El intendente don Francisco de Saavedra, por 1783, y ya desaparecida la Guipuzcoana, representó en orden a que se autoriza se la saca y venta de aguardiente de caña, "por ser único uso a que se podía aplicar el melado y purga que destilan los azucres, y aun las mieles de los nuevos plantíos de la caña dulce". Esta gestión fue fructuosa y el intendente enunció luego a poco que Su Majestad autorizaba la destilación de aguardientes, con un impuesto de dos por ciento sobre cada barril de veintiséis frascos. Posteriormente se permitió completar con aguardiente de caña los cargamentos de algodón, café y añil que se despachaban para puertos extranjeros.

Del mismo modo como durante cien años luchó en Europa contra la remolacha, en América también hubo de luchar la caña indígena con la vid hispánica. Ganó la pelea con el competidor extraño y ganó nombre en la glosa del pueblo. Caña por ella misma se llamó su aguardiente, y no por el fino vaso andaluz donde se bebe cualquier manera de vino. Caña como valor de su genuino espíritu. Cañandong se la llama en argot de botillería. (Esta caña tiene una larga historia de honras diluidas y de vidas fracasadas. Bien sabido es que la única parte del hombre que no se conserva en alcohol es la conciencia). Apenas tiene precio social como fuente de imposiciones fiscales. Sobre el impuesto de aguardiente se fundamentó durante mucho tiempo la renta pública. Fue también materia de remate, con que se satisfacía la necesidad de dinero de los caciques regionales y se daba oportunidad de enriquecer a la familia y a los amigos del amo de turno. Impuestos aduaneros e impuestos de aguardiente fueron principales entradas del erario público. Hoy son la renta petrolera y la

tributación directa quienes sostienen las arcas públicas. El petróleo, que empezó a producir racionalmente desde que el ilustre presidente Medina Angarita retó la iras yanquis y reformó los ruinosos contratos antiguos. La tributación directa, desde que el mismo magistrado desafió la oligarquía capitalista y obligó a los ricos a pagar impuestos sobre las ganancias excesivas. De donde, en razón de ser poco interés la imposición sobre alcoholes, se comenta que el gobierno piensa en serio, con salvedad de los buenos rones, en una laudable política de restricción general de aguardientes ordinarios.

Nuestro país, pese a la extensión de sus cañamelares sufre a menudo crisis de azúcar y se la trae de afuera. Hubo época en que se la exportaba a Inglaterra para que los dueños de centrales mantuviesen sus precios altos en el país. A veces hay crisis de brazos para la zafra y se les contrata en otros países. Se quiere hoy abandonar el fácil y viejo trapiche de dulce o papelón para motar el moderno ingenio azucarero. Se piden créditos, se hacen consorcios, se fomentan ligas. Claro. El ingenio azucarero es una alta expresión capitalista. Rinde más, aunque el azúcar nutra menos. Lo que el capitalismo busca son las ganancias y no saludes. El trapiche es la forma individual de trabajo del campesino modesto, para quien no hay créditos. Todos, los mismos cañeros, pregonan la necesidad de acabar con los trapiches y formar los grandes centrales de azúcar. Un médico abastado de erudición en Nutrología, me decía en noches pasadas: "Lo que debiera acabarse es el azúcar. El papelón tiene los principios alimenticios de la melaza". El azúcar es hermoso y delicado para la mesa, pero el papelón tiene la fuerza que nutre. El azúcar es el niño "bien" que se engoma el cabello. El papelón es el muchacho que sabe colear toros y esguazar ríos. También puede decirse que el azúcar es la niña limpia para el lucimiento de la casa. Hay, por ello, necesidad de conservarla y de colocarla bien. Con ella se hace lo delicado que regala. Con el otro se mantiene el aguante de la familia.

Nobles, generosos, papelón y azúcar han ayudado a la economía nacional, no sólo en especulaciones de agricultura y de comercio, sino en el orden menudo de la economía hogareña. ¡Cuántas familias crecieron gracias a la generosa paila de dulce, trabajada en el sufrido y modesto recato del hogar! Granjerías llegaron a llamarse en nuestro mundo antiguo los dulces, pastas, confites, cocadas, besitos, suspiros, coquitas, melcochas, azucarillos, que hacían las familias para la venta al menudeo en calles y bodegas. Si yo usara escudo de nobleza, le agregaría a los campos ocupados por el águila explayada de los Briceño y por el jabalí de los Iragorry, un nuevo cuartel, en cuyo centro luciera, con mayor honra y dignidad que aquellos animales, una altiva caña de azúcar, en memoria del sufrido y noble trabajo que mi buena madre consagró a las guarderías con que, viuda, pudo levantar y educar a sus hijos.