

# Históricas Digital



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

Sidney W. Mintz

“El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo”

p. 227-236

*Conquista y comida:  
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## EL DULCE INTRUSO: EL AZÚCAR EN EL NUEVO MUNDO

SIDNEY W. MINTZ

Department of Anthropology  
Johns Hopkins University

La historia mundial de los alimentos cambió con el descubrimiento y la conquista de América. Los efectos de esta transformación se dejaron sentir, con el tiempo, en cientos de pueblos culturalmente diferentes, dispersos en vastas zonas del mundo; por ejemplo, cuando los pimientos picantes (*Capsicum* spp.) llegaron a los pueblos de la India y de China, la *yuca* (*Manihot esculenta*) a los de África y el maíz (*Zea mays*) y las papas (*Solanum tuberosum*) a los de Europa. En el curso de la conquista, y a lo largo del tiempo, cientos de plantas y animales nuevos, muchos de ellos alimenticios, comenzaron a fluir por los nascentes circuitos del comercio mundial, y sobre todo por aquellos que iban a dar a los centros de consumo europeos.

Los sistemas sociales y económicos propios de las regiones conquistadas fueron destruidos o modificados radicalmente por ésta, muchas veces con graves consecuencias para la perduración de las dietas tradicionales. Esto ocurrió de manera más dramática en América, pero habría de suceder también, bastante pronto, en buena parte de Asia y África, a medida que crecía el poder europeo y se intensificaba la penetración de Europa en esos antiguos sistemas sociales. Al mismo tiempo, las dietas de los mismos europeos se iban transformando notablemente.

Esto no quiere decir, de ninguna manera, que los acontecimientos que formaron parte del descubrimiento y la conquista del Nuevo Mundo carecieran de precedente en la historia humana. Los seres humanos habían estado descubriendo y adoptando alimentos, unos de otros, desde que se volvieron humanos. De todos los animales, es de la humanidad de la que se puede decir más convincentemente que no tiene una dieta “natural”. Todos reconocen la peculiar propensión humana a comerse casi todo lo que está vivo, y algunas cosas que no lo están, incluyendo bastantes que son dañinas y unas cuantas, incluso, que son tóxicas. Se sabe asimismo que los diferentes grupos culturales tienen cocinas diferentes, así como tienen diferentes lenguajes, diferentes maneras de reconocer el parentesco, diferentes costumbres funerarias. Tal como ocurre con todo lo demás, el animal que cocina “naturaliza” también los sabores y

las costumbres alimentarias, y luego trata esos sabores y costumbres como algo natural, es decir, como algo estructuralmente determinado. Y si conocemos este truco que nos hacemos a nosotros mismos, sabemos también que nuestras “naturalezas” humanas se muestran así tan variadas como las culturas en cuyo ámbito fueron creadas.

Pero la confrontación entre cientos de pueblos indígenas del Nuevo Mundo y los representantes de una veintena de sociedades europeas, que abarcó siglos y continentes, superó, por su escala y por la profundidad de sus efectos, todos los cambios similares que habían ocurrido antes. Sumada al impacto de los nuevos alimentos en las tierras europeas, resultó ser una transformación de estremecedora magnitud. Antes del descubrimiento y la conquista, la idea de que los alimentos básicos podían viajar cientos o aun miles de kilómetros para llegar hasta sus consumidores era algo casi inimaginable. Por supuesto, los productos suntuarios para las personas privilegiadas recorrían grandes distancias desde hacía milenios; es posible que esto ocurriese desde el neolítico, y se hizo visible en el posneolítico. En épocas más recientes —“clásicas”— el hielo de los Alpes refrescaba las bebidas de los emperadores romanos, mientras que el pescado fresco era llevado por corredores desde la costa del Pacífico hasta el Cuzco, para deleitar el paladar de los “orejones”. Los productos suntuarios, incluyendo alimentos y otros objetos deseables para los poderosos, se transportaban a grandes distancias desde los periodos tempranos de la civilización. Sin embargo, antes de la era de las exploraciones europeas, los alimentos básicos de las grandes poblaciones solían producirse a unas docenas de kilómetros de su lugar de consumo. Si bien Roma importaba trigo egipcio para complementar su propia producción, y existen algunos otros ejemplos similares en el mundo antiguo, esta situación es poco frecuente en la historia humana.

Pero después del descubrimiento y la conquista, semillas, plantas, frutas y flores —por no mencionar los animales vivos— comenzaron a recorrer el mundo. Los mangos fueron de la India a América, el arruruz de América a la India; la toronja se convirtió en símbolo europeo de bienvenida; los pimientos picantes fueron llevados a África, India y China, y los pimientos dulces recorrieron toda Europa, desde España hasta Turquía; el guajolote, el pato y el cuyo (todos con nombres erróneos)\* fueron de América a Europa; el árbol del pan, llevado por el perseverante capitán Blight, llegó a Jamaica; el cacahuete fue a dar a África, y luego a China. Una vez que se ponen en movimiento un intercambio y una circulación tan asombrosos no se detienen; de hecho, muchos de los cambios resultantes acarrearán, a su vez, cambios aun mayores.

En algunos casos los productos alimenticios que comenzaron sus recorridos como rarezas o productos suntuarios se volvieron pronto prosaicos y de todos los días. En otros, los alimentos comunes siguieron siendo comunes, pero los consumían grandes poblaciones nuevas, que aprendieron a apreciarlos. Un ejemplo bien conocido es la creciente importancia que tuvieron en Europa las papas y el maíz a partir

\* En inglés se llaman, respectivamente, “turkey”, “pato moschata” y “cerdo de Guinea” [nota del traductor].

del siglo XVI. Ambos se convirtieron en alimentos importantes y resultó que ambos se podían producir en Europa.

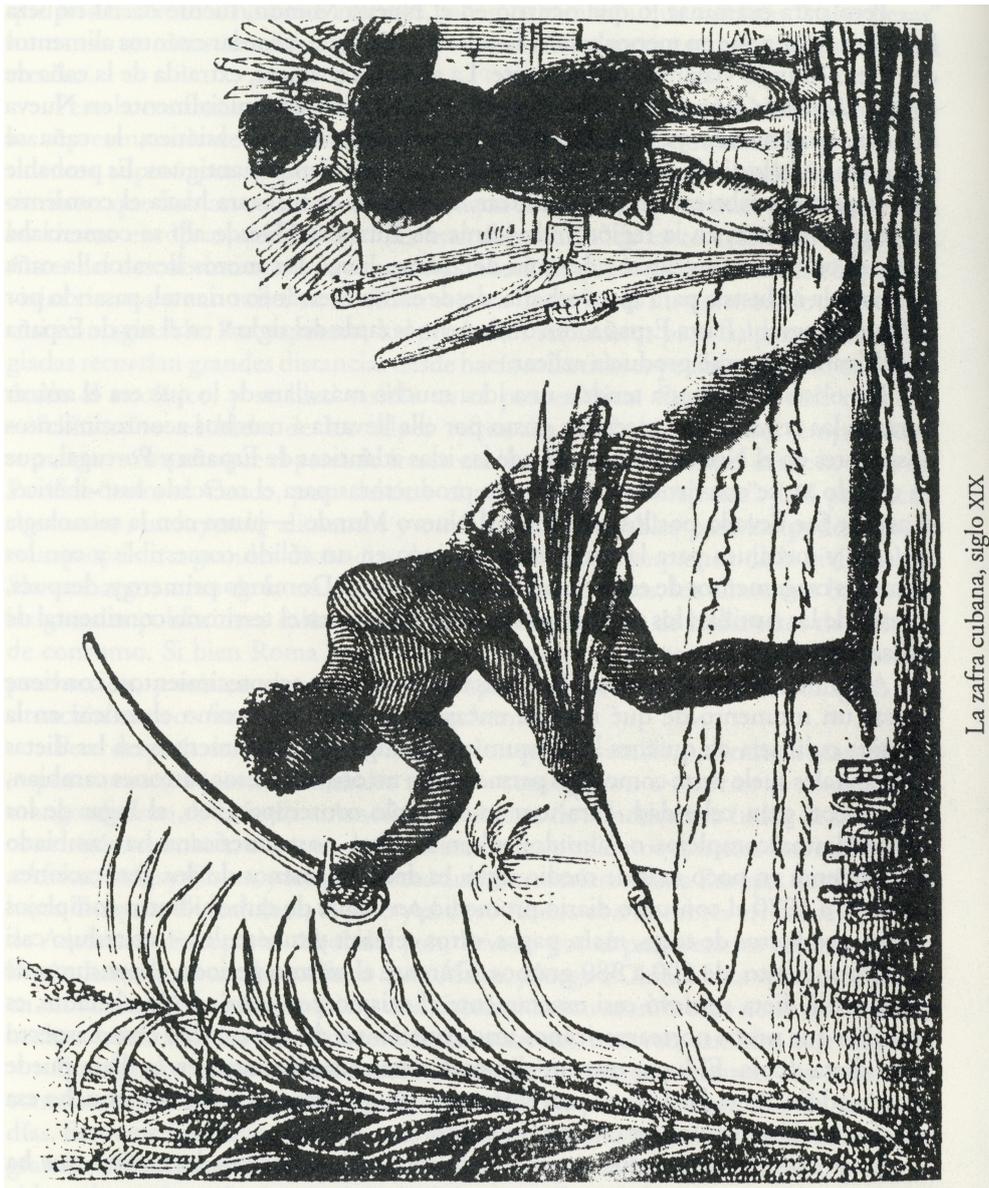
Pero para examinar lo que ocurrió en el Nuevo Mundo, fuente de tal riqueza botánica (y, aunque en menor escala, faunística), hay que recordar cuántos alimentos del Viejo Mundo viajaron hacia el oeste. La sacarosa o azúcar, extraída de la caña de azúcar (*Saccharum* spp.) es un buen ejemplo. Domesticada inicialmente en Nueva Guinea, y conocida ya durante milenios en el continente asiático, la caña se cultivaba en la India (y posiblemente en China) desde tiempos antiguos. Es probable que la primera fabricación de un azúcar no líquido se realizara hacia el comienzo de la era cristiana, en la región indo-irania de Kuzestán. Desde allí se comerciaba hacia el oeste con productos de caña de azúcar; luego los moros llevaron la caña misma, y la industria para aprovecharla, desde el Mediterráneo oriental, pasando por el África magrebí, hasta España. Sin duda no más tarde del siglo X en el sur de España se cultivaba caña y se producía azúcar.

No obstante, Europa tendría una idea mucho más clara de lo que era el azúcar durante las cruzadas; su creciente gusto por ella llevaría a muchos acontecimientos posteriores en el Nuevo Mundo. Desde las islas atlánticas de España y Portugal, que en el siglo XV se convirtieron en grandes productoras para el mercado luso-ibérico, el azúcar fue llevado por los españoles al Nuevo Mundo —junto con la tecnología agrícola y mecánica para la conversión del jugo en un sólido comestible y con los primeros cargamentos de esclavos africanos— a Santo Domingo primero y, después, al resto de las Antillas; los portugueses la introdujeron en el territorio continental de Sudamérica.

A fin de comprender mejor la importancia de estos acontecimientos, conviene pensar un momento de qué manera encajaba un producto como el azúcar en la práctica culinaria de quienes lo consumían. El lugar de los alimentos en las dietas tradicionales suele verse como algo permanente; no obstante, esos patrones cambian, a veces con gran celeridad. Para usar un ejemplo contemporáneo, el lugar de los carbohidratos complejos o “almidones” en la dieta norteamericana ha cambiado radicalmente en poco más de medio siglo, es decir, en menos de dos generaciones. De 1910 a 1970 el consumo diario promedio *per capita* de carbohidratos complejos —pan, productos de trigo, maíz, papas, otros cereales y tubérculos— se redujo casi un 25 por ciento, de 500 a 380 gramos. Durante el mismo periodo el consumo de grasas en la dieta se elevó casi exactamente el mismo porcentaje.<sup>1</sup> No obstante, es probable que pocos norteamericanos sean conscientes de este cambio como aspecto de su dieta diaria. El lugar que un alimento determinado ocupa en la dieta puede verse modificado radicalmente con el tiempo, sin que llegue a advertirse mucho esa transformación mientras se está produciendo.

Estos asuntos tienen que ver con la historia del azúcar por lo mucho que ha

<sup>1</sup> L. Page y B. Friend, “Levels of Use of Sugars in the United States”, en H. Sipple y K. McNutt, comps., *Sugars in Nutrition*, New York, Academic Press, 1974.



La zafra cubana, siglo XIX

cambiado el papel mundial de ésta. El uso de azúcar en Europa antes del siglo XVI (y, de hecho, aunque en menor medida, hasta el XX), era primordialmente el de medicina y condimento, tan elevado era su precio y tan pequeñas las cantidades en que solía consumírsele.<sup>2</sup> En la segunda mitad del siglo XVII el azúcar comenzó a utilizarse cada vez más como endulzante de bebidas calientes, sobre todo de las bebidas nuevas: café, té y chocolate, pero también de bebidas alcohólicas, en especial del vino (el hipocrás) y del hidromiel, hecho a base de miel. Pronto el azúcar rebasó a la miel en consumo *per capita*; posteriormente su precio fue menor que el de ésta, y la reemplazó como ingrediente para la cocina y la repostería. Las bebidas alcohólicas elaboradas a base de miel —onfacomel, hidromiel, enomiel, rodomet y demás— cayeron en desuso;<sup>3</sup> mientras tanto el ron, destilado de melaza proveniente de las Antillas Británicas, se convirtió en la bebida oficial de la marina inglesa.

En síntesis, en doscientos años el azúcar pasó de ser un costoso artículo suntuario de los ricos y poderosos a convertirse en un hábito cotidiano —incluso en una necesidad— de los trabajadores pobres. Como tal, contribuyó con porcentajes cada vez más elevados a la ingesta calórica total de las poblaciones europeas, y de *endulzante* se transformó en *alimento*. Nos brinda así un excelente ejemplo del papel cambiante de un alimento en las dietas. Estos cambios son un aspecto significativo de la forma en que evolucionaron los diferentes alimentos en el mundo poscolombino.

A partir del neolítico las dietas de los pueblos agrícolas parecen haberse conformado en torno a una tríada de categorías de alimentos, para configurar un patrón más o menos estable.<sup>4</sup> En este patrón el alimento nuclear es un cereal o un rizoma, como trigo, arroz, papas o maíz. Lo acompaña una leguminosa, como el frijol, los garbanzos o los cacahuates, que proporciona proteínas vegetales y calorías adicionales. Estos dos elementos básicos se combinan con un conjunto periférico de alimentos saborizantes o “condimentos”, que varían mucho de región en región: los tomates y los chiles en Mesoamérica, la soya y el jengibre en Asia, etcétera. Tras estabilizarse regionalmente, esta tríada, que llamo “patrón núcleo-margen-leguminosa” (o PNML), puede mostrarse muy conservadora, tal como lo sugieren las persistencias y profundas diferencias entre las regiones consumidoras de arroz, de maíz y de trigo.

Pero los cinco siglos transcurridos desde la conquista han sido signados por la erosión gradual de este patrón en buena parte de Europa y en algunas de sus antiguas colonias (por ejemplo Estados Unidos, Argentina y Australia), donde otros alimentos, no ya los carbohidratos complejos, han reducido de manera significativa la importancia del almidón nuclear en la dieta. Durante esos mismos cinco siglos

<sup>2</sup> S. Mintz, *Sweetness and Power*, New York, Viking-Penguin, 1985.

<sup>3</sup> S. Mintz, “The Conquest of Honey by Sucrose: A Psychotechnical Achievement”, en G. Hagelberg, comp., *Sugar: Essays to Mark the 125th Anniversary of F. O. Licht*, Ratzeburg, s. e., 1989, p. 11-18.

<sup>4</sup> S. Mintz, “Food and Culture: an Anthropological View”, en P. M. Hirschhoff y N. G. Kotler, comps., *Completing the Food Chain*, Washington, Smithsonian Institution Press, 1989, p. 114-121. Véanse también los trabajos de Schlettwein-Gsell, Murcott y Mintz en M. Schaffner, comp., *Brot, Brei und was dazugehört*, Zurich, Chronos, 1992.

el lugar del azúcar en la dieta occidental ha aumentado, en general, en forma importante; por lo tanto, hasta un breve análisis de la historia del azúcar en el Nuevo Mundo tiene que tomar en cuenta esos cambios.

Durante casi un siglo después de la instalación de las plantaciones azucareras portuguesas en territorio sudamericano, el mercado europeo estuvo dominado, en buena medida, por sus agentes. Pero a mediados del siglo XVII el surgimiento de los sistemas de plantación noreuropeos en las Antillas se enfrentó a los productores luso-ibéricos; las colonias de Inglaterra, Francia y Holanda entraron en lo que Eric Williams llamó la carrera de relevos de la producción azucarera.<sup>5</sup> Desde 1650 hasta finales del siglo XVIII los noreuropeos, junto con las empresas plantadoras danesas en las islas Vírgenes, produjeron azúcar para ellos mismos, para sus colonias y para los consumidores de todos los países del mundo que no tenían colonias. A finales del siglo XVIII Cuba (y, en menor escala, Puerto Rico), motivados en parte por la destrucción de la industria azucarera de Santo Domingo durante la revolución haitiana, ampliaron su producción de azúcar para el mercado europeo. Pero después de 1830 Europa comenzó a producir azúcar de remolacha. A partir de entonces el mercado azucarero mundial se volvió muchísimo más complejo, a medida que se expandía la producción de remolacha y que la abolición de la esclavitud en el Nuevo Mundo (el último país que la decretó fue Brasil, en 1888) estimulaba el cultivo de caña en áreas nuevas (como la isla Mauricio) y la expandía en las ya productoras (como Java).

La historia de la producción de azúcar en el Nuevo Mundo debe verse, entonces, en términos de diferentes etapas, a medida que los arreglos mercantilistas y nacionales eran reemplazados por la aparición de un mercado mundial, y que la demanda local se volvía residual. Sería absurdo tratar de analizar en este artículo esos mercados que se intersecaban. La producción de caña de azúcar británica en las Antillas, por ejemplo, se elevó marcadamente al principio y permitió que los ingleses se apoderaran de los mercados europeos; pero el consumo británico aumentó con tal rapidez a lo largo de un siglo, que casi toda la producción de las Antillas Británicas se mandaba a la misma Gran Bretaña, y ya allí no se la enviaba a ningún otro lado. Posteriormente, y a fin de librarse del mercado de ventas garantizadas que había concedido a sus plantadores antillanos, Gran Bretaña habría de presionar para poner fin a dichas obligaciones mercantilistas, con objeto de que los consumidores ingleses pudiesen tener acceso directo al azúcar a los precios prevalecientes en el mercado mundial. Éstos son sólo dos de muchos ejemplos que permiten entrever la forma en que los mercados locales y mundiales se han traslapado en la historia del azúcar.

En América precolombina, no se conocía el azúcar. Pero en ciertas regiones, las abejas de la familia Meliponidae, silvestres y sin aguijón, producían una miel famosa, muy apreciada por los pueblos indígenas.<sup>6</sup> La difusión de la caña de azúcar a partir

<sup>5</sup> Eric Williams, *Capitalism and Slavery*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1944.

<sup>6</sup> Miel que hizo famosas el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss, en un poético pasaje de su libro *From*

de 1492 fue relativamente rápida tanto en Sur como en Centroamérica, y más rápida aún en el Caribe. El azúcar moreno (conocido como moscabado, panela, *rapadou*, etcétera) llegó a ser, hacia mediados del siglo XVIII,<sup>7</sup> un endulzante común de las bebidas y el principal ingrediente para hacer dulces en Centro y Sudamérica y en el Caribe, y sigue siendo el endulzante tradicional preferido por poblaciones importantes, aunque menguantes (al menos porcentualmente) en todo el hemisferio sur.<sup>8</sup>

La producción para los mercados locales de consumo del Nuevo Mundo, que caracterizó antes la producción azucarera de México y Colombia, por ejemplo, se transformó con el tiempo en parte de la producción para el mercado mundial, pero sólo en una escala limitada.<sup>9</sup> En el siglo XX se crearon, en buena parte de la región, modernos ingenios azucareros, con lo que en Latinoamérica se volvió habitual que las ciudades y las clases medias consumiesen azúcar blanco, y las áreas rurales y las clases trabajadoras utilizasen azúcar moreno y poco refinado. Con el transcurso del tiempo, en el Nuevo Mundo el azúcar moreno perdió importancia frente al blanco, cosa que no ocurrió al mismo grado en la India, por ejemplo, o en China.

La caña de azúcar se ha visto favorecida, en su competencia con otros cultivos, sobre todo en las tierras agrícolas pobres, no sólo por el peculiar atractivo de su sabor dulce, sino también por su notable rendimiento de calorías por unidad de superficie. Aunque las comparaciones con las cosechas de zonas templadas no son totalmente válidas, señalemos que para producir los ocho millones de calorías que puede rendir un acre de azúcar se necesitarían cuatro acres de papas o de nueve a doce de trigo. Esta impresionante desproporción se agudiza, probablemente, si se incorpora a la ecuación el tiempo de la mano de obra. En consecuencia, el azúcar se convierte en un alimento políticamente importante; es probable que a sociedades como las de México o Cuba les resultase difícil reemplazar con otros alimentos las calorías que sus ciudadanos consumen en azúcar. Alrededor del ocho por ciento de las calorías que se consumen a nivel mundial provienen del azúcar (de caña y de remolacha, juntas).<sup>10</sup> En vista del consumo relativamente bajo en la India, en China y en África, resulta fácil imaginar la importancia del azúcar en el resto del globo.

En los países desarrollados como Estados Unidos el azúcar es importante tam-

*Honey to Ashes* (1952); mieles —dice— que “tienen una riqueza y una sutileza que resulta difícil describir a quienes nunca las han probado, y que pueden llegar a parecer de un sabor casi insoportablemente exquisito. Un deleite más intenso que el que suelen proporcionar el gusto o el olfato atraviesa las barreras de la sensibilidad y obnubila sus registros, hasta el punto de que quien come esa miel se pregunta si está saboreando una golosina o ardiendo en el fuego del amor”. Claude Lévi-Strauss, *From Honey to Ashes*, Chicago, University of Chicago Press, 1952, p. 52.

<sup>7</sup> Pero no en Norteamérica. Aunque la melaza importada del Caribe era una fuente vital de alcohol, y pese a que también se la utilizaba como endulzante, el jarabe de arce y, posteriormente, el de sorgo, competían con la caña de azúcar, por lo menos hasta la guerra de secesión.

<sup>8</sup> Véase, por ejemplo, M. Wismantel, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988, p. 109.

<sup>9</sup> J. H. Galloway, *The Sugar Cane Industry*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989, p. 182 y s.

<sup>10</sup> G. Hagelberg, “Sugar in the Caribbean: Turning Sunshine into Money”, en S. Mintz y S. Price, comps., *Caribbean Contours*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1985, p. 87.

bién por otras razones. Ingrediente casi óptimo de los alimentos preparados y de las llamadas “comidas rápidas”, el azúcar se utiliza en confitería, en la fabricación de refrescos, en la preparación de salsa catsup, pepinillos dulces y mostaza, en el proceso de envasado de la sal, en la mantequilla de cacahuete y los encurtidos, en los aderezos para ensaladas y, desde luego, en la elaboración de dulces y productos de repostería. En la actualidad su consumo se ha reducido sólo porque se ha elevado el de endulzantes hechos de maíz, que ahora resultan más baratos en el ámbito tarifario de Estados Unidos.

Durante largo tiempo el azúcar ha sido, y sigue siendo, un alimento sujeto a una controversia considerable. Su importancia nunca hubiese podido ser imaginada por esos colonos españoles que iniciaron su producción en el Nuevo Mundo, hace casi cinco siglos. Pero las continuidades de su historia en este hemisferio son tan importantes como las características inesperadas de esa misma historia. Siempre campo de batalla de diferentes intereses económicos, siempre producida por mano de obra coaccionada o maltratada, el azúcar ha sintetizado, desde hace mucho, el peor aspecto de la historia del Nuevo Mundo. *Pero es dulce*. Su importancia simbólica —tal como la revelan nuestras canciones de amor, nuestro folklore, nuestros sobrenombres, nuestros regalos de cumpleaños, nuestros obsequios a las personas enfermas y nuestras festividades— no ha declinado jamás.

#### BIBLIOGRAFÍA

- GALLOWAY, J.H., *The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from its Origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.
- HAGELBERG, G.B., “Sugar in the Caribbean: Turning Sunshine into Money”, en S. Mintz, y S. Price, eds., *Caribbean Contours*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1985, p. 85-126.
- LÉVI-STRAUSS, C., *From Honey to Ashes*, Chicago, University of Chicago Press, 1952.
- MINTZ, Sidney W., *Sweetness and Power*, New York, Viking-Penguin, 1985.
- , “The Conquest of Honey by Sucrose: A Psychotechnical Achievement”, en G. Hagelberg, ed., *Sugar: Essays to Mark the 125th Anniversary of F. O. Licht*, Ratzeburg, 1989, p. 11-18.
- , “Food and Culture: An Anthropological View”, en P.M. Hirschhoff and N.G. Kotler, eds., *Completing the Food Chain*, Washington, Smithsonian Institution Press, 1989, p. 114-121.
- PAGE, L., y B. FRIEND., “Levels of Use of Sugars in the United States”, en H. Sipple y K. McNutt, eds., *Sugars in Nutrition*, New York, Academic Press, 1974.
- SCHAFFNER, M., ed., *Brot, Brei und was dazugehört*, Zürich, Chronos, 1992.



WILLIAMS, E., *Capitalism and Slavery*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1944.

WISMANTEL, Mary, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988.



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS