

VIEIRA, Alberto, *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeira, sécalos XV a XX. Funchal (Madeira), Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Região Autónoma da Madeira y Centro de Estudos de Histórica do Atlântico (CEHA), 2004, 447 pp.*

En la economía de Madeira el primer artículo de explotación y de exportación importante fue el que le confirió su nombre, la madera, y desde tiempos remotos hasta la actualidad son conocidos sus excelentes vinos. No obstante, el cultivo de la caña y la manufactura del azúcar y de su principal derivado, el aguardiente, en los inicios de la Edad Moderna, fue lo que confirió a la isla un auge sin precedentes y una proyección internacional muy destacada. En ella se desarrollaron variedades de la gramínea y técnicas de elaboración del edulcorante que se trasladarían luego a otros territorios. Por supuesto tuvieron influencia en las Canarias y en el resto de las colonias africanas de Portugal, pero, sobre todo, en Brasil y en el Caribe, donde dicha actividad alcanzaría su máximo esplendor, primero en las posesiones británicas y francesas de las *West Indies*, y luego en el referido país sudamericano y en los dominios españoles de las Antillas, especialmente en Cuba.

El libro de Alberto Vieira es un extenso y detallado análisis del origen y desarrollo del cultivo de la caña y la manufactura del azúcar en Madeira. El autor ya había escrito con antelación sobre estos asuntos y otros aspectos de la economía insular, como el comercio o la viticultura, pero es conocido, sobre todo, por su labor en la dirección del Centro de Estudios de Histórica do Atlântico (CEHA), situado en la capital de la isla, Funchal, desde el que lleva años promoviendo la investigación de la agricultura y la industria internacional del edulcorante, fundamentalmente, con la organización de encuentros bianuales (entre otros dedicados a temas diversos, como el medio ambiente, el mundo atlántico o la ciencia), cuyas actas se han ido publicando luego en libros y continuarán editándose. Hasta ahora han aparecido, coordinados por él, *Escavos com e sem açúcar* (Funchal: CEHA, 1996), *História e tecnologia do açúcar* (Funchal: CEHA, 2000) e *História do açúcar. Rotas e mercados* (Funchal: CEHA, 2002), y se halla actualmente en la imprenta y *O açúcar e o quotidiano* (Funchal: CEHA, en prensa). Para más detalles acerca de los que decimos se puede consultar la página web www.ceha-madeira.net, y dentro de ella, el espacio dedicado a la Asociación Internacional de Historia y Civilización del Azúcar, AHICA, <http://www.ceha-madeira.net/aihca/>.

El conocimiento que el autor tiene de la historia de la industria azucarera en otras partes del mundo le ha permitido abordar el estudio de la madeirense en ese contexto, activo fundamental, puesto que, como ya hemos dicho, el desarrollo temprano del sector en la isla portuguesa tuvo una influencia esencial luego en otras partes, y fundamental-

mente en América. A ello debe añadirse, además, que trabajar desde tal perspectiva posibilita analizar las diferentes cuestiones desde una óptica comparada y contribuir con el examen de un caso local al debate y al avance del conocimiento historiográfico internacional sobre la referida actividad.

La manera en que la obra se ha concebido y publicado tiene ventajas y desventajas. El tamaño y grosor del libro dificultan su adquisición y consulta, pero también permiten una presentación del texto y, sobre todo, de la ingente cantidad de ilustraciones y fotografías que incluye con unas medidas y una calidad excepcionales. En un sentido estrictamente editorial es un libro excelente.

Tras una breve presentación del autor, *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeidra, sécalos XV a XX* comienza con un capítulo introductorio dedicado a la historia general del azúcar. Alberto Vieira analiza en sus páginas los orígenes del cultivo y manufactura de la caña en Madeira, a donde dicha planta y la tecnología para extraer de ella la sacarosa llegó de Papua Nueva Guinea. El apartado contiene también una cronología básica, sendas bibliografías de los estudios más importantes sobre la referida actividad en general y en la referida isla, un estado de la cuestión, una explicación de las tesis y de los mitos que se han vertido acerca del tema y un examen de la proyección que el sector tuvo en otros territorios de su vecindad y de todo el mundo atlántico, incluyendo América, así como una descripción de la formación en la colonia portuguesa de una *cultura del azúcar*.

Aparte del mencionado contenido puramente introductorio, el primer capítulo del libro incluye también sendos apartados acerca de “La agricultura madeirense” y “De los cañaverales al ingenio”. En el primero se analiza la economía maderera y los orígenes y primeras etapas de desarrollo del cultivo cañero en Madeira y su impacto en el medio ambiente, las rutas migratorias y de comercio –de hombres, plantas y mercancías–, las formas de explotación y dominio y los regímenes de propiedad del suelo y del agua, que en la referida isla están separados, así como el uso y abuso de los recursos hidráulicos y la influencia en todo ello del *status* colonial del territorio.

El segundo apartado del capítulo inicial de la obra de Alberto Vieira analiza la evolución de los cañaverales, entre los siglos XVII y XX, de las plantaciones, de la industria del azúcar y del alcohol y de la legislación que reguló dichas actividades. El autor sostiene que su desarrollo se explica en función de la combinación de factores locales, comerciales (el mercado exterior) y financieros, entre los que destaca la importancia de las inversiones extranjeras. Explica, además, que tales variables dieron lugar a la formación de una clase de agricultores dedicada al cultivo de la *Saccharum Officinarum* y diferenciada de los dueños de ingenios, con los que establecieron relaciones de cooperación, pero también de competencia, y hace especial hincapié en la incidencia que tuvieron en el progreso del sector los ya mencionados derechos sobre el suelo y el agua y las disputas en torno a ellos, y las formas de trabajo coercitivo, fundamentalmente esclavo, que se emplearon. Afirma, finalmente, que en la decimosexta centuria, cuando los grandes competidores caribeños, y particularmente Barbados, revolucionaron las técnicas de producción de edulcorante y sus exportaciones, en Madeira no habían alcanzado la fase de plantación moderna que caracterizaría a aquellos otros lugares.

El capítulo segundo de *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeidra, sécalos XV a XX* estudia la agroindustria azucarera. Es, sin duda, la parte más lograda del libro. Alberto Vieira examina en ella los ingenios, desde los establecimientos, más primitivos hasta los que surgieron gracias a las llamadas tecnologías de la Revolución Industrial, sus costes, su organización espacial, los métodos de fabricación del edulcorante y de sus derivados, alcohol y aguardiente, e ilustra todos esos procesos con imágenes, fotografías, gravados y descripciones de la época, así como con el análisis de un caso particular, el de la familia Hinton.

El capítulo tercero está dedicado a la mano de obra, a la producción de azúcar *com e sen escravos* –dice textualmente–. En él se analiza la trata y la esclavitud, la propiedad de los esclavos en relación con las actividades de cañaverales e ingenios, la evolución conjunta de los procesos de elaboración del edulcorante y del sistema laboral, incluyendo un anexo acerca de los oficios ligados al cultivo y manufactura de la *Saccharum Officinarum*.

El mercado del azúcar, del alcohol y el aguardiente se analizan en los capítulos cuarto y quinto, tanto en su dimensión internacional como local, incluyendo en este último caso apartados específicos sobre las formas de intercambio y sobre el consumo del edulcorante, su monto y sus formas, puro y en conservas y dulces, y las actividades que surgieron para transformarlo o utilizarlo en la preparación y preservación de otros productos.

En el caso de las rutas y de las exportaciones, Alberto Vieira estudia también las formas de intercambio, el papel del azúcar en el comercio atlántico, la competencia de la producción del Brasil y los precios del edulcorante. El autor examina específicamente también los casos de Diogo Fernández Branco, de los italianos y de la comunidad sefardí de Madeira en relación con la venta y el tráfico del referido artículo y sus mercados en general y en Europa en particular.

El capítulo quinto termina con un examen de “El azúcar madeirense de los siglos XVIII al XX”; es decir, hasta el presente. Desde hace años la producción de edulcorante ha dejado de ser rentable en la isla y no se fabrica. Permanecen las fábricas dedicadas a la destilación de su jugo para obtener el conocido aguardiente local, pero incluso en este caso es dudoso que sin las subvenciones con que cuenta el sector la actividad pudiese rendir utilidades.

El patrimonio generado por el cultivo, manufactura y comercio de la caña en los pueblos y ciudades madeirenses son el contenido del sexto capítulo del libro de Alberto Vieira. En él se examina la importancia de dichas actividades en el poblamiento y urbanización del territorio, en la configuración del paisaje humano y en las expresiones artísticas. Además de edificios singulares –fábricas, establecimientos mercantiles–, el cultivo de la gramínea y la industria y mercadeo del edulcorante dieron lugar a la acumulación de un gran volumen de pintura flamenca, gran parte de la cual se exhibe en los museos locales junto con los instrumentos fabriles.

Finalmente, *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeidra, sécalos XV a XX* concluye con un séptimo capítulo destinado al estudio de la “Administración y Derechos”, en el que se analizan la importancia del azúcar en las finanzas públicas madeirenses, los tipos de cargas y tributos impuestos a su agro-industria y se incluye un sumario acerca de la legislación.

En síntesis, la obra de Alberto Vieira es, por la importancia que el azúcar tuvo en ella y en su proyección internacional, una historia de Madeira y de Madeira en el mundo. La calidad de sus páginas y de su edición, el modo en que está ilustrada, aunque dificultan el acceso a ella, la convierten, sin duda, en un libro imprescindible para el conocimiento del pasado de la isla y también de la industria del edulcorante.

ANTONIO SANTAMARÍA GARCÍA