



UNIVERSIDAD DE GRANADA • FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
DEPARTAMENTO DE HISTORIA MEDIEVAL Y CIENCIAS Y TÉCNICAS HISTORIOGRÁFICAS

EL PAISAJE CULTURAL DEL AZÚCAR EN LA VEGA DEL GUADALFEO
EN ÉPOCA PREINDUSTRIAL (SIGLOS X–XVIII)

MARÍA CULLELL MURO

TESIS DOCTORAL
DIRIGIDA POR ANTONIO MALPICA CUELLO
PROGRAMA DE DOCTORADO HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA

•
GRANADA, 2017

Editor: Universidad de Granada. Tesis Doctorales
Autora: María Cullell Muro
ISBN: 978-84-9163-562-8
URI: <http://hdl.handle.net/10481/48436>

La doctoranda MARÍA PATROCINIO CULLELL MURO y el Director de tesis ANTONIO MALPICA CUELLO, garantizamos, al firmar esta tesis doctoral, que el trabajo ha sido realizado por la doctoranda bajo la dirección del Director de la tesis y hasta donde nuestro conocimiento alcanza, en la realización del trabajo, se han respetado los derechos de otros autores a ser citados, cuando se ha utilizado sus resultados o publicaciones.

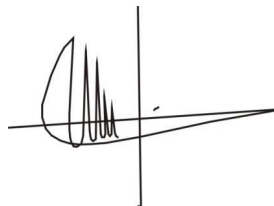
En Granada a 31 de mayo de 2017

Director de la tesis



Fdo. ANTONIO MALPICA CUELLO

Doctoranda



Fdo. MARÍA CULLELL MURO

*A los que se fueron y a los que están
siempre presentes en el pensamiento.*

Índice general

1. INTRODUCCIÓN	1
2. HISTORIOGRAFÍA, FUENTES Y METODOLOGÍA	5
2.1 HISTORIOGRAFÍA	5
2.1.1 Estudios Históricos e investigaciones	6
2.1.2 Sobre el Patrimonio	20
2.1.3 El Paisaje Cultural	32
2.2 FUENTES	38
2.2.1 Archivo Municipal de Motril	38
2.2.2 Archivo Histórico Provincial de Granada	39
2.2.3 Archivo de la Real Chancillería de Granada	40
2.2.4 Sección Nobleza del Archivo Histórico Nacional	41
2.2.5 Otras fuentes	42
2.3 METODOLOGÍA	45
2.3.1 Fundamentos teóricos y estructura del documento	45
3. EL MARCO TERRITORIAL Y EL MEDIO FÍSICO	53
3.1 COMPONENTES NATURALES	55
3.1.1 Relieves y suelos	55
3.1.2 Hidrografía	56
3.1.3 Clima	57
3.1.4 Vegetación	58
3.2 LOS CAMINOS	59
3.2.1 El Camino de Andalucía	62
3.2.2 Los Caminos de Granada	63
3.2.3 El Camino de la Costa de Málaga a Almería	65
3.2.4 El Camino Real de Motril	75
3.2.5 El Mar como camino	83
4. EL PROCESO HISTÓRICO DEL AZÚCAR EN LA COSTA DE GRANADA	95
4.1 PREHISTORIA Y ANTIGÜEDAD TARDÍA (SS. IV A.C.–VII)	96
4.1.1 La presencia fenicia en el litoral granadino	99
4.1.2 La romanización	100
4.2 AL-ÁNDALUS Y REINO NAZARÍ DE GRANADA (SS. VIII–XV)	103
4.2.1 La época andalusí	104
4.2.2 La lucha por la supervivencia (1232–1492)	106
4.2.3 La agricultura andalusí	108
4.3 CONQUISTA DE GRANADA Y LA CUESTIÓN MORISCA (S. XVI)	113
4.3.1 La imposible coexistencia	114

4.3.2 La diáspora y repoblación de la Costa	117
4.4 LOS TIEMPOS MODERNOS (SS. XVII–XVIII)	119
4.4.1 El nacimiento del Estado moderno y el descubrimiento de América	119
4.4.2 Sobre la decadencia de la Monarquía Hispánica	121
4.4.3 El siglo de las luces	125
5. EL PAISAJE CULTURAL DEL AZÚCAR EN LA VEGA DEL GUADALFEO	127
5.1 ELEMENTOS CONDICIONANTES	127
5.1.1 La evolución de la línea costera: el delta del Guadalfeo	127
5.1.2 El agua como escultora del paisaje	129
5.1.3 La acción antrópica: explotación de recursos y prácticas agrícolas	141
5.2 EL ESPACIO AGRARIO DE LA VEGA DEL GUADALFEO	148
5.2.1 La Vega del Guadalfeo y sus vegas	149
5.2.2 La Vega de Salobreña	152
5.2.3 La Vega de Lobres	158
5.2.4 La Vega de Pataura	164
5.2.5 La Vega de Motril	167
5.3 LOS OTROS ESPACIOS AGRARIOS	215
5.3.1 El Magdalite	217
5.3.2 La Dehesa	219
5.3.3 Cortijadas y cortijos	221
5.4 LA CAÑA DE AZÚCAR, EL CULTIVO Y LAS LABORES AGRÍCOLAS	233
5.4.1 Origen y procedencia	233
5.4.2 El cultivo	238
5.4.3 Las labores agrícolas y sus maniobras	243
5.4.4 El libro de la labor y cultivo de Cristóbal Miguel de Pola	252
5.5 EL AVÍO DEL INGENIO	267
5.5.1 La preparación del ingenio	267
5.5.2 Cosecheros y aviadores	272
5.5.3 Contratos y contratantes	274
5.6 EL REPARTO DE LOS SITIOS DE LEÑA	285
5.6.1 Los sitios de la leña	287
5.6.2 La cuestión del reparto	291
5.6.3 Los obligados de la leña	294
5.6.4 La falta de leña	296
5.7 La CORTA, LA MONDA Y EL ACARREO	299
5.8 ADUANAS, INGENIOS Y TRAPICHES	303
5.8.1 Un paréntesis terminológico	303

5.8.2 Ingenios y trapiches de la Costa de Granada	307
5.8.3 Ingenios y trapiches en Motril	312
5.9 LA FABRICACIÓN DEL AZÚCAR DE CAÑA	340
5.9.1 El azúcar de caña	340
5.9.2 El proceso de fabricación	341
5.9.3 Sobre la construcción social del trabajo	354
5.9.4 El libro de operarios del Ingenio de Marbella	365
5.10 EL REFINO DEL AZÚCAR Y LAS CASAS DE BLANQUEO	387
5.10.1 El refinado del azúcar	387
5.10.2 Las Casas de Blanqueo	392
5.10.3 Las Casas de Blanqueo de la Vega del Guadalfeo	395
5.10.4 La Casa del Real Monasterio de la Cartuja	404
5.10.5 Los tipos de azúcares	409
5.11. LA COMERCIALIZACIÓN	419
5.11.1 Sobre el comercio del azúcar motrileño	419
5.11.2 Los agentes de la actividad mercantil	427
5.11.3 Sobre la fiscalidad	432
5.11.4 Sobre la producción	444
6. AZÚCAR Y PATRIMONIO	448
6.1 INTRODUCCIÓN	448
6.1.1 Experiencias de intervención	449
6.2 ITINERARIO CULTURAL DEL AZÚCAR EN ANDALUCÍA.	
DE LA SOCIEDAD ISLÁMICA AL CAPITALISMO INDUSTRIAL (SIGLOS X-XX)	454
6.2.1 Ámbito territorial: Los espacios agrarios de la caña de azúcar en Andalucía	457
6.2.2 Las claves del tiempo histórico	485
6.2.3 Hacia un territorio–museo del azúcar en Andalucía	492
7. PERCEPCIÓN E INTERPRETACIÓN DE LA CIUDAD HISTÓRICA	500
7.1 LA CIUDAD PERDIDA	501
8. CONCLUSIONES	526
9. REFERENCIAS	536
9.1 FUENTES EDITADAS	536
9.2 BIBLIOGRAFÍA	540
9.2.1 Bibliografía anterior a 1900	540
9.2.2 Bibliografía	542
9.2.3 Bibliografía sobre Paisaje Cultural y Patrimonio	554
9.2.4 Artículos	557
9.2.5 Diccionarios y obras de consulta general	568
9.2.6 Tesis doctorales	570

9.2.7 Revistas y periódicos	571
9.2.8 Seminarios, jornadas y coloquios	571
9.3 OTRAS REFERENCIAS	573
9.3.1 Legislación, normativa, planes y proyectos	573
9.3.2 Páginas web	574
9.4 RELACIÓN DE FIGURAS Y TABLAS	575
9.4.1 Figuras	575
9.4.2 Tablas	577
10. APÉNDICE DOCUMENTAL	578

ABREVIATURAS

AGA	Archivo General de la Administración
AGS	Archivo General de Simancas
AHN	Archivo Histórico Nacional de España
AHPGR	Archivo Histórico Provincial de Granada
AHPM	Archivo Histórico Provincial de Málaga
AMM	Archivo Municipal de Motril
AMVM	Archivo Municipal de Vélez-Málaga
ARCHGR	Archivo de la Real Chancillería de Granada,
BHR	Biblioteca del Hospital Real. Universidad de Granada
Covarrubias	Tesoro de la Lengua Castellana o Española, Ediciones Turner, Madrid, 1979
DRAE	Diccionario de la Real Academia Española, Edición del Tricentenario

1. INTRODUCCIÓN

Desde el comienzo de la Historia el ser humano ocupa un lugar determinado en la Naturaleza. El hombre es capaz de modificar el medio físico y el resultado de esa acción transformadora produce el paisaje. Básicamente, el paisaje es una construcción artificial proyectada sobre un territorio en constante evolución¹. Si le añadimos el término «cultural» incluimos también la diversidad de relaciones que se establecen entre el sujeto y el medio. Desde este punto de vista, el estudio del paisaje muestra los comportamientos sociales, las necesidades para las que fueron utilizados, los valores que se le transmitieron y sus diferentes percepciones. La noción de Paisaje Cultural entraña una realidad no exenta de complejidad. Su construcción parte de unos bienes naturales y culturales, tangibles e intangibles, que al conjugarse adquieren un significado propio que lo hacen exclusivo y singular, lo dotan de identidad.

La «Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural» de la UNESCO (París, 1972) puso en evidencia la fundamentación patrimonial del paisaje, al establecer que la protección de los bienes que identifican a los pueblos debe ser entendida como una unidad indisoluble de su medio natural y cultural. En 1992, este organismo concreta el término Paisaje Cultural mediante la siguiente definición: «Las obras conjuntas del hombre y la naturaleza que ilustran la evolución de la sociedad y de los asentamientos humanos a lo largo de la historia, bajo los condicionantes del medio natural y de las fuerzas sociales, económicas y culturales sucesivas, tanto internas como externas».

A partir de estas bases ideológicas, las reflexiones posteriores sobre el Paisaje Cultural se han planteado desde una visión amplificada, en la que el soporte físico trasciende al incorporar una serie de variables sociales con las que interacciona y se funde conformando un «todo» integrador. Bajo este prisma se asienta la concepción actual, y de ahí que su conocimiento exija ser abordado desde una dimensión holística si se persigue una interpretación ajustada a la realidad patrimonial. Las aportaciones del

¹ RÖSSLER, Mechtild: «Los Paisajes Culturales y la Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural: resultados de reuniones temáticas previas. Acuerdo al artículo I de la Convención», MÚJICA BARREDA, Elías (ed.), *Paisajes culturales en los Andes: memoria narrativa, casos de estudio, conclusiones y recomendaciones de la Reunión de expertos, Arequipa y Chivay, Perú, mayo de 1998*, Lima: UNESCO, 2002, p. 49-57.

Convenio Europeo de Paisaje (Florenia, 2000) han sido determinantes para afianzar el alcance de este paisaje, para enfatizar su importancia y protección y, sobre todo, poner en primer término el binomio hombre-hábitat en las estrategias de ordenación y desarrollo del territorio.

Una precisión más del contexto en que nos movemos, especialmente importante para el enfoque de esta tesis, como es la enorme relevancia que adquiere la dinámica histórica en los paisajes culturales, capaz de superar, por un lado, las restricciones propias de la orientación tradicionalista del patrimonio en cuanto a objeto histórico-artístico y, por otro, la inclinación de asimilar el paisaje a la mera percepción visual del territorio. La trascendencia de la Historia como disciplina científica que nos permite desentrañar los antecedentes que han determinado la estructura y los mecanismos de funcionamiento del territorio actual; lo expone Troitiño al afirmar la necesidad de «historiar el territorio desde una perspectiva espacial» para así poder reconocer su personalidad histórica y ponderar su capacidad como recurso «ecocultural»².

Bajo estas consideraciones, el objeto de esta tesis es el Paisaje Cultural del Azúcar en la Vega del Guadalfeo en época preindustrial, se aborda en su estudio los elementos naturales y culturales asociados al cultivo de la caña y a la elaboración del azúcar que hacen posible que se pueda considerar como tal paisaje. El periodo de permanencia del cultivo en la Península Ibérica y en la Vega del Guadalfeo es muy extenso, desde la introducción de la planta en el siglo X por los árabes en al-Andalus, asociada a otros productos agrícolas en régimen de policultivo, hasta el cierre de la azucarera «Nuestra Señora del Rosario» de Salobreña (Granada) en la primera década del siglo XXI. En nuestro estudio nos centramos en el periodo preindustrial, un ciclo de casi ocho siglos cuyo límite temporal coincide con la introducción del algodón a finales del siglo XVIII, en plena crisis política y económica del Antiguo Régimen. Primera etapa que tiene su continuidad en una segunda, plenamente industrial, que abarca desde mediados del siglo XIX hasta la primera década del siglo XXI. Lo que acaba siendo una actividad marginal, en términos agrarios e industriales, no se corresponde para nada con el gran protagonismo de una planta que llega a ocupar toda la Vega del Guadalfeo y las hoyas litorales del sureste peninsular³.

² TROITIÑO VINUESA, Miguel Ángel: «Patrimonio arquitectónico, cultura y territorio», *Territorio y Patrimonio, Ciudades 4*, Universidad de Valladolid, 1998, pp. 99

³ Para la historiografía azucarera, el ciclo preindustrial de la caña de azúcar se inicia en al-Andalus con las primeras referencias aparecidas en los tratados agricultura islámicos en el siglo X y termina con la irrupción del vapor en la industria azucarera a mediados del siglo XIX. El ciclo industrial comprende la modernización del sector resultado de las innovaciones tecnológicas derivadas de la Revolución Industrial. En Andalucía tiene dos fechas muy precisas. La de 1845, año de instalación de la primera azucarera moderna en Torre del Mar (Vélez-Málaga) la azucarera «Nuestra Señora del Carmen» a

Esta persistente presencia multiseccular ha generado una extensa bibliografía en la que se evidencia la íntima relación entre la ciudad de Motril con la Vega o, si se prefiere, entre el paisaje cultural vinculado al espacio urbano histórico, agrario e industrial. Lo vemos evidenciado en memoriales y en crónicas ahistóricas, donde se afirma que «la invención del azúcar es cosa de motrileños»; en diccionarios agrícolas o literarios, en una estrofa del conocido soneto de Quevedo: «si eres campana ¿dónde está el badajo? / Si pirámide andante vete a Egipto / Si peonza al revés trae sobrescrito, Si pan de azúcar en Motril te encaja»⁴; en reseñas de escritores como Henríquez de Jorquera: «en hermosa playa del Mediterráneo mar, plantada toda de cañas de azúcar, está la famosa villa de Motril»; en los apuntes de diarios de viajeros como el de botánico Boissier: «los campos bien cultivados y cubiertos de caña de azúcar de Motril»; en aseveraciones de estudiosos del tema como el Castellano Castellano: «Motril se hizo con el azúcar»; incluso en el lenguaje de signos donde los sordomudos identifican la ciudad con el gesto de chupar caña de azúcar. Expresiones que delatan la significación y trascendencia que tiene en Motril este cultivo, confirmando que esta ciudad, con todas sus características culturales, económicas y sociales es el resultado de su historia azucarera ¿Cabe reconstruir este paisaje cultural e interrogarnos sobre las causas de tan singular trayectoria agraria e industrial en el tiempo presente, ante la paulatina desaparición de los restos materiales por desidia política y social, o por la irrupción de nuevos procesos productivos?

En esto consiste esta tesis doctoral. Tratar de averiguar la dimensión que llega a alcanzar este espacio, y cuáles son dichas causas que permiten tan largo periodo de permanencia de la caña de azúcar en las hoyas litorales de la costa granadina, en particular, y de las costas andaluzas en general. De esta forma podremos entender las señas de identidad que caracterizan este territorio, los diferentes procesos que las han propiciado, y el ingente patrimonio que ha generado. Sin el conocimiento profundo del devenir histórico no es posible formular planteamientos que sean verdaderamente útiles y auténticos para preservar, proteger y conservar los recursos culturales existentes, así como para su difusión y participación en el desarrollo social. En este sentido, la tesis aporta un estudio del patrimonio cultural azucarero, donde se demuestra el enorme potencial y el interés que subyace en su aprovechamiento. Igualmente incorporamos iniciativas similares que se llevan a cabo en distintas regiones donde la caña de azúcar sigue siendo objeto de estudio y dedicación, que permiten contrastar las posibilidades a las que nos referimos, así como las múltiples peculiaridades a que dan lugar las diversas culturas del azúcar.

iniciativa de Ramón del Sagra. Y la de 2006, año de cierre definitivo de la azucarera «Nuestra Señora del Rosario» de Salobreña, último vestigio industrial del azúcar de caña en Europa.

⁴ QUEVEDO VILLEGAS, Francisco: *Mujer puntiaguda con enaguas*, El Parnaso Español, 1648.

En base a ello hemos concebido un discurso narrativo en el que, junto a la fundamentación histórica, se incorpora la cultural permitiéndonos entrelazar una rica diversidad de aspectos indisolublemente asociados a la caña de azúcar que abarca el manejo de los campos y del cultivo, la manufactura, los modelos de organización social, económica o laboral, las técnicas de producción, el conocimiento de la tierra, el aprovechamiento del agua, las arquitecturas rurales e industriales, las obligaciones y contratos, en suma, una recuperación de los elementos que construyen el paisaje de la caña de azúcar, sin olvidar, claro está, la recuperación también de la documentación histórica que acredita su veracidad.

Agradecimientos

Finalmente, quiero manifestar mi agradecimiento a Salvador Algarra López, por su colaboración en la revisión de los textos. A Domingo A. López Fernández por su ayuda en la transcripción de algunos documentos históricos, gracias a ellos he podido consultar e interpretar algunas cuestiones relativas a la organización de los espacio agrarios e industriales. A Jesús González Ruiz, asiduo colaborador en materia histórica y documental. Su conocimiento en el campo de la gestión cultural y en la preservación del patrimonio azucarero me ha resultado imprescindible. Por último, a Antonio Malpica Cuello, profesor de Historia Medieval, persona de gran solvencia académica, cuyos trabajos en esta materia son harto conocidos, por sus inteligentes y valiosos consejos que han permitido adentrarme en el extraordinario y complejo mundo del azúcar; y, lógicamente, por aceptar y dirigir esta tesis doctoral.

2. HISTORIOGRAFÍA, FUENTES Y METODOLOGÍA

2.1 HISTORIOGRAFÍA

Seleccionar como objeto de estudio el paisaje de esta planta gramínea en un periodo determinado de la historia resulta extraordinariamente complejo. La hipótesis de investigación, la reconstrucción del fenómeno social, la dimensión histórica del cultivo, la organización de los grupos sociales en la que se inserta, las estructuras materiales e ideológicas, etc., son algunos aspectos que señalan su amplitud temática. El término «azúcar» alcanza la mayoría de campos del conocimiento. La química, las ciencias de la vida y de la tierra, ciencias agrarias, médicas, tecnológicas, antropológicas, demográficas, económicas, geográficas, históricas, mecánicas, jurídicas, políticas o sociológicas, así como a sus correspondientes disciplinas y subdisciplinas. No en vano, el cultivo de la caña y las técnicas de elaboración del azúcar forman parte de una tradición secular transmitida por las sociedades humanas de distintos orígenes y procedencias.

Al enfoque temático y multidisciplinar se añade una extensa cronología, resultado del largo proceso evolutivo, histórico y cultural a través de la humanidad. Una primera etapa preindustrial o protoindustrial que nace en Oriente con las primeras manifestaciones de la planta y termina a finales del siglo XVIII con la llegada del vapor a los ingenios y trapiches azucareros. Una segunda, plenamente industrial que tiene la Revolución Industrial como paradigma vinculado al desarrollo de la ciencia y de la técnica, al nacimiento del capitalismo moderno, las nuevas formas de producción y del trabajo y a las ideas de progreso social y bienestar.

Por ello, insertamos una historiografía básica sobre los estudios históricos e investigaciones llevadas a cabo en la Península Ibérica, la Macaronesia y Latinoamérica. Otra dedicada al Patrimonio Industrial y su disciplina la Arqueología Industrial, al entender que forma parte del Patrimonio Cultural. Autores y propuestas de conservación sobre el Patrimonio Cultural del azúcar, y del Paisaje Cultural, relativas a la valorización del paisaje antropizado, sobre la tutela y la valorización del territorio ligado a las actividades productivas. Es desde esta perspectiva globalizadora de investigaciones históricas, culturales y paisajísticas como entendemos las políticas y programas de protección del legado cultural azucarero.

En relación a las fuentes archivísticas se indican las consultas presenciales de los archivos locales y provinciales, describiendo grosso modo sus índices y contenidos. Abundante documentación histórica, en su mayoría inédita, que permite nuevos estudios y monografías sobre el azúcar en el antiguo Reino de Granada, sobre todo a lo largo de la Edad Moderna. Los archivos nacionales relacionados se han consultado también a través de Internet, así como otras fuentes y registros bibliográficos. La creciente digitalización de los fondos documentales facilita enormemente las tareas de investigación.

En cuanto a la metodología, el trabajo se ha planteado a partir de diversas escalas de aproximación al objeto de estudio con el objetivo de conseguir un entendimiento integrado de todos los acontecimientos históricos y de las transformaciones del territorio que han conformado el paisaje cultural del azúcar de la Vega del Guadalfeo. En su desarrollo se ha intentado superar el simple análisis descriptivo descifrando los nexos y relaciones que se han ido estableciendo entre el territorio y su patrimonio, para hacer posible la puesta en práctica de estrategias viables que procuren su recuperación y valorización. En la estructura del documento se observan estos aspectos en los dos grandes bloques temáticos en que se ha dividido la tesis. El primero dedicado a la descripción de los componentes del territorio y a su proceso histórico, pero también a la interpretación y deducción de la organización de los espacios agrarios e industriales o al panorama general de los sistemas agrarios, industriales y sociales.

En el segundo bloque sintetizamos una propuesta de intervención cultural sobre las culturas del azúcar y su legado patrimonial: «Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía. De la Sociedad Islámica al Capitalismo Industrial (siglos X-XX). *Hacia un territorio museo*», para la creación de un tramo en Andalucía de una hipotética ruta ibérica de la caña de azúcar. Nuestro interés en este ámbito lleva implícito un cambio de registro y discurso cultural manejados hasta ahora respecto al concepto de patrimonio. No se trata de seleccionar objetos materiales aislados y presentar una oferta museística descontextualizada, sino de identificar los territorios ligados a la actividad productiva y ser capaces de generar en ella una economía sobre el conjunto a intervenir.

2.1.1 Estudios históricos e investigaciones

Geografía ibérica de la caña de azúcar

El espacio agrario de la caña de azúcar comprende la zona de la Península Ibérica que se extiende desde las costas atlánticas del Algarve portugués hasta la parte más

meridional de Valencia, pasando por las costas de Andalucía y el Sudeste peninsular. En el Algarve portugués, la historia del cultivo de la caña de azúcar se vincula a la expansión portuguesa por el Atlántico, si bien los centros azucareros se consolidan en el Algarve y Coímbra. La comprensión de este fenómeno se encuentra en la monumental obra de Vitorino Magalhães Godinho (1918-2011), principal historiador portugués del siglo XX: *Documentos sôbre a expansao portuguesa*, Lisboa, (1945), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial* (1963) o *Ensaio* (1967), representan una historia total basada en la interdisciplinariedad, el uso, análisis e interpretación de las fuentes (José Luis Cardoso «Vitorino Magalhães Godinho and the Annales School: history as a way of thinking», Institute of Social Sciences, University of Lisbon).

En el antiguo Reino de Sevilla, en el Bajo Guadalquivir se localiza otra zona azucarera peninsular si bien los intentos de aclimatación de la caña de azúcar no llegan a fructificar (H. Blume: «El Cultivo de la caña de azúcar en Andalucía comparado con el cultivo de la caña en Luisiana», *Estudios Geográficos*, 1958). El negocio del azúcar sevillano no es la producción sino la comercialización a través del monopolio del azúcar dominicano a lo largo del siglo XVI y el refinado en las Casas de blanqueo, su regulación será objeto de ordenanzas municipales para evitar los intentos monopolizadores de los mercaderes italianos instalados en la ciudad. (Justo del Río Moreno: «Refinerías de Azúcar en Sevilla (siglos XVI-XVII), *Actas I SICA La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, 1989).

El azúcar en el Levante Peninsular

En el Reino de Valencia se desarrolla este cultivo durante los siglos XVI-XVII. Una de las causas de la implantación de la caña de azúcar es la incorporación de Sicilia a la Corona de Aragón. Unidades agrarias y de transformación ligadas al control de un gran propietario que persigue una alta rentabilidad económica entre los diversos señores y los grandes comerciantes europeos, contando con una mano de obra de pequeños obreros agrícolas en régimen de arrendamiento. Existe una profusa historiografía de cronistas, agrónomos e historiadores. Martín de Viciano: *Chronyca dela ínclita y coronada ciudad de Valencia y de su reyno* (1564) dedica dicha obra a Carlos Borja, duque de Gandía, señor de ingenios y tierras donde producen el «dulcíssimo azúcar tan necesarios a la vida humana. El historiador valenciano Gaspar de Escolano *Decada primera de la historia de la ciudad y reyno de Valencia* (1610), escribe una amplia literatura sobre la historia, origen, tipos, usos, producción, cultivo y técnicas de fabricación de azúcar en la Comarca de la Safor.

El ilustrado Mayans y Siscar en *Epistolario* dirigido a Marcos Burriel (1756) aborda la problemática de la Vega de Oliva y los derechos históricos del agua de riego. En *Epistolario 5 Escritos económicos* «Apuntes sobre el cultivo de la caña de azúcar en Oliva» (1756), describe de manera detallada el sistema de cultivo y procedimiento de elaboración del azúcar en los ingenios valencianos. La *Memoria de la Real Sociedad de Amigos del País de Valencia: sobre la restauracion de la cosecha de la caña dulce y de los ingenios de azucar en este Reyno* (1793) de Benito Monfort, editada por la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia.

El agrónomo valenciano Joseph Antonio Valcárcel *Agricultura general* (10 vols.), en el tomo I consagra un capítulo «miel y azúcar» (1798) a la evolución histórica del azúcar en el mundo. El tomo X titulado: «De la caña dulce y sus maniobras en España» arroja una extensa información sobre el proceso agrícola e industrial —plantaciones cañeras, formas de plantación, preparación de la tierra, recomendaciones de riego, corte y recogida de la caña, molienda y extracción del azúcar, purgado y productos azucareros—, el capítulo II: «maniobras con la cañamiel en América, fuertes de su azúcar, y fábrica del aguardiente de cañas», análisis comparativo entre el azúcar nacional y americano, cultivo, extracción, tipos de azúcar, empleo de las espumas y el aguardiente de caña.

En la tercera mitad del siglo XX, el estudio clásico de Pérez Vidal sobre las actividades cañeras en los espacios agrarios levantinos: *La cultura de la caña de azúcar en el levante español* (1973), recoge la historia de la industria azucarera valenciana en el periodo de mayor apogeo del cultivo, contiene métodos de obtención del azúcar, diferentes clases de producción y comercio, usos medicinales y de repostería y los conatos de restauración del cultivo en el siglo XIX.

En los últimos años, las aportaciones de Carmen Barceló y Ana Labarta sobre léxico azucarero valenciano de los siglos XV, que tratan de mostrar la herencia siciliana azucarera. Laparra López sobre el azúcar en la comarca de La Safor, siglos XV–XVII, resultado del binomio población morisca y el monopolio productivo de los Borgia; sobre arqueología y azúcar, las investigación de Gisbert Santonja, técnicas de elaboración y arquitectura del trapig valenciano y alicantino.

El azúcar en el antiguo Reino de Granada

Una de las grandes aportaciones de la civilización islámica a las prácticas agrarias peninsulares ha sido el desarrollo agrícola, un tema que sigue siendo de gran interés historiográfico. Las primeras referencias históricas sobre el cultivo de la caña y la

producción de azúcar se encuentran en los tratados geopónicos árabes de al-Andalus. El agrónomo Ibn al Awwan: *Libro de Agricultura*, el almeriense Ibn Luyyun: *Tratado de Agricultura* o el botánico sevillano Abú al Jayr: *Tratado de Agricultura*. Meritoria labor las traducciones de árabe de Díaz García donde aparece el azúcar, sus técnicas de cultivo y el papel de edulcorante propio de la cultura islámica. Las transcripciones de García Sánchez sobre la caña de azúcar y los cultivos asociados en al-Andalus recuerdan la destacada función de los andalusíes en la implantación y difusión de la cultura del azúcar, la presencia de la planta en la Vega de Granada en el siglo XII y los factores ecológicos para su desarrollo. Lucie Bolens estudia también la ciencia agronómica andalusí: *Agrónomos andaluces de la Edad Media* (1994), una nueva agricultura de regadío que introduce entre los siglos X-XIII especies vegetales desconocidas como la caña de azúcar, arroz, cítricos, berenjena y espinaca, cinco elementos que van a jugar un papel muy relevante en la cocina andalusí.

El panorama de la historiografía azucarera en la costa granadina es muy variopinto. La importancia del azúcar granadino no ha pasado desapercibida y a lo largo de su historia han sido muy numerosos los autores que han tenido algo que decir sobre ella. Desde los tiempos más remotos hasta los más actuales este singular fenómeno ha sido y sigue siendo motivo de la curiosidad de propios y extraños, de especialistas y aficionados. En este sentido el carácter de las obras es múltiple y diverso. Existen estudios de carácter científico-técnico aplicados a la reconstrucción histórica que abordan la investigación de forma particularizada operando sobre la casuística. Por regla general, se distinguen en ellos dos líneas de trabajo: la que analiza exhaustivamente las fuentes y expone asépticamente su contenido renunciando a un estudio comparado; y la que a partir del registro histórico y arqueológico confecciona su propia hipótesis interpretativa. También existen historias locales volcadas en recuperar y difundir los contenidos de las fuentes más pretéritas, completamente al margen de los debates metodológicos sobre la construcción del conocimiento histórico.

De Motril y la vega motrileña la primera información de la industria azucarera es obra del cronista Manuel Rodríguez Martín con la publicación en la revista *Alhambra* de un pleito de alcabalas del año 1620, donde se recogen antiguos ingenios azucareros motrileños (1909). Hay que esperar hasta la década de los setenta para que la profesora María del Carmen Sobrón Elguea saque a la luz, en el semanario *El Faro*, una serie de artículos sobre la historia del azúcar a partir de la documentación histórica del Archivo Municipal de Motril: «Los ingenios azucareros en el siglo XVII (1973), «El ingenio azucarero del Trapiche en el siglo XVII» y «Problemas azucareros en el siglo XVIII» (1975), «Motril en el siglo XVI» (1978); compendiando posteriormente sus investigaciones en el libro *Motril y la evolución de la vega motrileña en la Edad*

Moderna (2001). Asimismo, la historia de la industria azucarera en época moderna es objeto de continuada investigación por el historiador Domínguez García, con estudios también basados en la documentación histórica del Archivo Municipal de Motril. La labor de años de transcripción de estas fuentes archivísticas se ha materializado en artículos y publicaciones monográficas: «El ingenio del Trapiche. Una fábrica azucarera motrileña de los siglos XVII–XVIII» (1990), «Condicionamientos geográficos y antrópicos para el cultivo de la caña de azúcar en Motril en la Edad Moderna» (1990)», «La manufactura del azúcar de caña en la costa del reino de Granada. El trapiche de Vicencio de Motril, 1759–1834» (2001), «Un documento para la historia de la manufactura del azúcar de caña en España en la Edad Moderna: El inventario del ingenio de La Palma de Motril en 1641» (2002), *Ingenios y trapiches en Motril. Aproximación al estudio de la industria azucarera en la costa granadina en la Edad Moderna* (1991), y en su tesis doctoral: *Aproximación a la historia de la caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la Edad Moderna, 1570–1800* (2007), donde analiza las relaciones económicas y sociales del monocultivo cañero en Motril, señalando las etapas de crecimiento y regresión del cultivo y enfatizando sobre la personalidad e identidad cultural del azúcar en esta ciudad.

En la última década del siglo XX, en el contexto de los programas asociados al «Museo del Azúcar, siglos X–XX», el Ayuntamiento motrileño va a impulsar una serie de actuaciones sobre la cultura del azúcar en la costa granadina. De manera destacada sobresalen las actividades generadoras de conocimiento histórico del profesor Malpica Cuello en las líneas de investigación que le son propias: Historia Medieval, Cultura Material, Arqueología y Arqueología del Paisaje. La publicación: *Motril y el azúcar en época medieval*, en colaboración con Díaz García, contiene «Documento árabe sobre el aduana del azúcar de Motril, 1486» (1989), que demuestra la existencia del cultivo en época islámica y de una aduana o fábrica azucarera morisca en Motril, y *Poblamiento y territorio de la Costa de Granada en época medieval* (1994), estudio de la organización del espacio de época musulmana a cristiana.

Bajo su dirección académica y la de un consejo científico impulsa la realización de seis seminarios internacionales en el periodo 1989–1996: *La Caña de Azúcar en tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, 1990; *La Caña de Azúcar en el Mediterráneo. Dirección Este-Oeste. Siglos VII-XVI*, 1991; *Producción y Comercio del Azúcar en Época Preindustrial*, 1992; *1492: Lo Dulce a la conquista de Europa*, 1993; *Paisajes del Azúcar*, 1995; y *Agua, Trabajo y Azúcar*, 1996. Sesenta y tres trabajos de especialistas de reconocido prestigio y de distintas líneas de investigación reflejadas en seis actas editadas, nos acercan a los orígenes y trayectoria seguida por la difusión de la planta, procesos agrícolas e industriales, consumo de azúcar y generalización en los

hábitos humanos, e implicaciones económicas de su comercio.; en resumen, la actividad azucarera, estudio, metodología y aspectos derivados. En estos encuentros destacan sus contribuciones sobre el azúcar: «La cultura del azúcar en la Costa granadina» (1990), «Arqueología y azúcar. Estudio de un conjunto preindustrial azucarero en el reino de Granada. La Palma (Motril)» (1991) o «Medio físico y territorio: el ejemplo de la caña de azúcar a finales de la Edad Media» (1995). Además de otras investigaciones realizadas sobre la Costa granadina. En colaboración con Thomas May: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña» (1997), o los trabajos *Turillas, alquería del alfoz sexitano. (Edición del Apeo de Turillas de 1505)* (1984), «Las salinas de Motril. Aportación al estudio de la economía salinera del reino de Granada a raíz de su conquista» (1981), «La villa de Motril y la repoblación de la costa de Granada (1489-1510)», (1983), «Almuñécar y su tierra en vísperas de la llegada de los cristianos», (1983), etc.

Malpica Cuello concibe otra iniciativa de estudio: «Proyecto de investigación histórica *Mutrail*» (1989) orientado a la recopilación de fuentes escritas, arqueológicas, análisis etnoarqueológicos, etnolingüísticos y lexicográficos a través de la búsqueda en archivos nacionales e internacionales: Archivo di Stato di Prato (Archivo Datini), Archivo di Stato di Genova, Archivos Nacionais Torre de Tombo, Archivo de la Corona de Aragón y otros, con la finalidad de crear un centro de estudios históricos y de documentación internacional sobre la caña de azúcar. Aunque la iniciativa no logra materializarse sirve para consolidar una línea de investigación sobre las actividades económicas del reino nazarí. El estudio de esta documentación histórica a cargo de Fábregas García, permite la realización de algunas monografías, entre otras, la publicación: *Motril y el Azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada* (1996), tesis doctoral editada bajo el título: *Producción y comercio de azúcar en el mundo mediterráneo medieval: el ejemplo de reino de Granada* (2000); así como otras ediciones más específicas relacionadas con la incorporación del emirato granadino al entramado comercial europeo: *Un mercader genovés en el reino de Granada. El libro de cuentas de Agustín Spinola, 1441-1447* (2002), o la presencia de comunidades mercantiles extranjeras: *La familia Spinola en el reino nazarí de Granada. Contabilidad privada de Francesco Spinola, 1451-1457* (2004). Del Archivo Municipal de Motril, Escañuela Cuenca realiza una «selección de documentos sobre la caña de azúcar», *Motril y el azúcar. Tradición y modernidad* (1989).

En la Vega del Guadalfeo dos estudios históricos a cargo de Malpica Cuello: *El medio físico y el poblamiento en el delta del Guadalfeo. Salobreña y su territorio* (1996) y *El Libro de Repartimiento de Salobreña* (2008) en colaboración con Verdú Cano, una visión del proceso repoblador y descripción de la organización de la vida

urbana y agrícola de Salobreña mediante el análisis riguroso de la documentación histórica. Otra contribución al estudio del azúcar del litoral granadino son las Ordenanzas de Almuñécar en el siglo XVI (1990), normas reguladoras del cultivo y de su producción recogidas y analizadas por López de Coca y Castañer.

Un excelente ejemplo de historia local es la memoria de licenciatura de Castellano Castellano: *Acercamiento a una estructura socioeconómica. Motril en el siglo XVIII* (1973). Este autor realiza una investigación sobre la agricultura motrileña en la coyuntura del siglo XVIII (1991). De igual modo, una publicación póstuma: *El Siglo de las Luces. Agricultura y sociedad motrileñas* (2011), refleja de modo significativo la impronta del cultivo azucarero en la Vega del Guadalfeo.

Otra interesante aportación es la de Martínez Ruiz sobre el refinado de azúcar de caña en época morisca (1964), arroja un poco de luz sobre un tema prácticamente desconocido en la historiografía azucarera. También en la década de los setenta las contribuciones de Garzón Pareja sobre el azúcar de caña de Granada. De la profesora Birriel Salcedo destacar el estudio sobre la producción azucarera en la Andalucía mediterránea en el periodo 1500-1750 (1991), y sus contribuciones al conocimiento del comercio azucarero granadino a fines de la Edad Media y en la Edad Moderna: confiscación y venta de bienes moriscos en la Costa de Granada, el Consejo de Población o las instituciones de la repoblación del Reino de Granada, etc. La tesis doctoral de Fernández Ovies: *El cultivo de la caña de azúcar en la costa de Granada. Palabras y cosas*, un interesante análisis lexicográfico de la cultura azucarera en la costa granadina.

Sobre la época contemporánea, los estudios de historia económica del azúcar de caña y de remolacha en la provincia de Granada del profesor Martín Rodríguez: *Azúcar y descolonización. El Ingenio de San Juan, 1882-1904* (1982), *Historia económica de la Vega de Granada (siglos XV-XX)* (1982), «La industria azucarera española 1914–1936» (1987); en colaboración con Malpica Cuello: *El azúcar en el encuentro entre dos mundos* (1992), «Del Trapiche a la Fábrica de azúcar, 1799-1994» (1994); con Giménez Yanguas y Piñar Samos: «El azúcar de remolacha: la industria que transformó la Vega de Granada» (1998); o su última aportación: *Azúcar e intervención económica en España. La fábrica azucarera San Isidro, 1904-1984* (2010), en el marco de industria azucarera granadina y española y sus relaciones entre agricultores, fabricantes, obreros e instituciones. En Motril y en la Costa de Granada, los trabajos de Piñar Samos «Azúcar y paisaje en la vega del Guadalfeo, 1972–1930» (1995), aborda el declive de la economía azucarera en la Vega del Guadalfeo, incidiendo en la estructura de la propiedad y explotación de la tierra, el proceso de atomización parcelaria y de la gestión

indirecta de las grandes propiedades. En colaboración con Giménez Yanguas: *Motril y el Azúcar. Del paisaje industrial al patrimonio tecnológico, 1855-1995* (1996), y Giménez Yanguas y Martín Rodríguez: «El azúcar de la Costa» (1998).

En Málaga, su situación estratégica, la actividad de su puerto, las condiciones geográficas y climáticas del litoral entre las poblaciones de Maro y Manilva —zona azucarera preindustrial e industrial— y el resto de productos agroalimentarios caracterizan la intensa actividad económica a lo largo de la historia. Señalar en la historiografía económica medieval, la ausencia de documentación del reino nazarí de Granada si la comparamos con otros reinos peninsulares. En la mayoría de los casos, los estudios e investigaciones históricas utilizan fuentes posteriores a la conquista del emirato y de contenidos generales, lo que impide una valoración cuantitativa de la economía nazarí, que se intenta suplir mediante el relato de viajeros y geógrafos musulmanes. Por ello, adquiere relevancia el trabajo de Melis: *Málaga nel sistema económico del XIV e XV secolo* (1956), basado en documentos de archivos italianos que manifiestan la conexión del reino granadino a los circuitos bajomedievales del comercio de larga distancia controlado por mercaderes genoveses principalmente, y el papel de los puertos nazaríes como intermediarios del comercio africano y atlántico.

Las relaciones entre los grandes comerciantes italianos —los Spínola, Centurione o Grimaldi—, y el reino nazarí han sido objeto de algunas investigaciones históricas. Para el historiador francés Heers estas prácticas comerciales son signo evidente de *colonialismo*, pues se practican en régimen de monopolio al no disponer el sultanato nazarí de una flota mercante y una red comercial. En esta línea interpretativa de dependencia comercial, Ladero Quesada atribuye a Muhammad V las dos iniciativas de transformación económica: la incentivación de la comercialización de productos agrícolas de gran valor comercial, y la conversión de los puertos granadinos en cabezas de puente y almacén distribuidor para el tráfico italiano en el Magreb. Actividades que hacen aumentar la colonia genovesa malagueña ante los grandes beneficios que obtienen en ella.

Para el profesor López de Coca, cuya principal línea de investigación es el comercio marítimo en el Mediterráneo y las relaciones con el norte de África, la génesis y formación del reino nazarí son coincidentes con el cambio fundamental en las rutas comerciales europeas. Advierte de la situación económica dependiente del emirato «feudo soberano» de Castilla y el pago constante de parias que merman las arcas del Estado, traducándose en una fuerte presión fiscal sobre la población musulmana: «Málaga, colonia genovesa, ss. XIV–XV» (1973). La caída de Málaga y la conquista del reino granadino, a pesar de ser zona fronteriza no es óbice para que las relaciones

comerciales preexistentes se mantengan, pues Málaga va a seguir conservando valor de puerto de escala en la ruta Atlántico–Mediterráneo. En esta misma línea de investigación Garzón Pareja califica de valiosa aportación a la historiografía económica del reino de Granada *el Liber damnificatorum in Regno Granate*, documento del Archivo di Stato di Genova, publicado por Airaldi (1973), sobre el comercio genovés con el reino granadino a mediados del siglo XV.

A finales del siglo XVIII el comercio sigue siendo la actividad principal de Málaga. Villar García en *Los extranjeros en Málaga en el siglo XVIII* traza las inversiones del capital extranjero en las actividades productivas y comerciales: «Málaga y su comercio una aproximación» (1986). En colaboración con García Montoro las «Inversiones agroindustriales de la burguesía mercantil a fines del siglo XVIII: Tomas Quilty y la fabricación del azúcar en la costa malagueña» (1991), nos informa sobre los esfuerzos económicos y tecnológicos para la revitalización del cultivo de la caña de azúcar, interesante antecedente industrializador de los ingenios azucareros en Torrox, que adquiere el comerciante irlandés Quilty. Igualmente merecen mención los estudios de García Montoro sobre el capital mercantil, la burguesía malagueña y los empresarios andaluces en el siglo XIX y sobre el fracaso de la industrialización andaluza, tema de gran interés historiográfico que trata de clarificar cuáles son los factores que impiden el desarrollo industrial en la Andalucía del Antiguo Régimen, que dispone en principio de elementos suficientes para su despegue económico.

Algunas de las causas de la decadencia industrial andaluza, en el sector agroindustrial alimentario se apuntan en *Memoria sobre la cosecha del azúcar en España* (1818) de Lafuente Poyanos, escrita en Almuñécar o «Historia sobre el origen, progresos y estado actual de la cosecha de azúcar en España, y sobre la posibilidad de que los yngenios ó fabricas que aun existen en su Costa Meridional surtan de este preciado fruto á toda la Península». Esta monografía, que no llega a publicarse, nos permite conocer su interpretación sobre la historia del azúcar en España, la tradición cultural del cultivo, las técnicas de elaboración y el estado crítico del sector cañero antes de su desaparición de las vegas litorales andaluzas. Otra monografía, *Informe sobre el cultivo de la caña y fabricación de azúcar en las costas de Andalucía* (1845), de Ramón de la Sagra, describe el estado de ruina agrícola e industrial a la que se ha llegado, las medidas necesarias y la conveniencia de su recuperación en las costas malagueñas y granadinas. Indispensable su aportación para comprender el segundo ciclo azucarero andaluz.

La cultura del azúcar en Marbella tiene una referencia ineludible en Pérez Vidal: «Caña y trapiches de azúcar en Marbella» (1971); otro registro bibliográfico: *La caña*

de azúcar en la Andalucía mediterránea durante el siglo XIX (1985), de Jiménez Blanco, informa sobre los condicionantes geográficos y culturales, la situación del cultivo, la fabricación de azúcar y la crisis finisecular. La importante tesis doctoral de Puente Feliz sobre el cultivo de la caña de azúcar en Andalucía y sus trabajos posteriores: «La caña de azúcar: la extensión de su cultivo en el litoral cañero peninsular en el siglo XIX» (1986); síntesis sobre historia, formas y condiciones del cultivo de la caña de azúcar y «El cultivo de la caña de azúcar en el litoral andaluz» (2005). O el aporte de Onieva Marieges sobre el cultivo cañero en el siglo XVIII en la Costa del Sol malagueña (1987).

Merece especial atención los numerosos trabajos e investigaciones de Antonio Parejo dedicados a la historia económica, historia industrial y patrimonio histórico e industrial. Historiografía relativa a la industria textil antequerana de los siglos XVIII y XIX, la industria lanera española, estadísticas del sector industrial, minero y energético en Andalucía, historia económica regional: *Málaga y los Larios. Capitalismo Industrial y atraso económico, 1875–1914* (1990); *La producción Industrial de Andalucía 1830-1935* (1997) o *Economía Andaluza e Historia Industrial*, en colaboración con Sánchez Picón (1999). Sobre el proceso industrializador: «La industrialización de las regiones españolas durante la primera y la segunda revolución tecnológica: Andalucía, Cataluña, País Vasco (1830- 1975)», (2004); «Andalucía y Cataluña: dos trayectorias económicas divergentes (finales del siglo XVIII–comienzos del siglo XXI)», (2005) «De la región a la ciudad: hacia un nuevo enfoque de la historia industrial española contemporánea» (2006) o algunos capítulos de libros: «Andalucía en la industrialización de las regiones españolas (siglos XIX y XX)», *Industrialización y desindustrialización de Andalucía. Una revisión historiográfica*, en colaboración con Manuel González de Molina (2004), «La difusión de la industrialización y la emergencia de las economías capitalistas (1815–1870)», *Historia Económica Mundial. Siglos X-XX* (2005), «Orto y ocaso de una actividad agroindustrial: el azúcar de caña en la costa de Marbella (1870-1920)» (2005): El azúcar y el crecimiento económico, los antecedentes y expansión de la industria del azúcar de caña en Andalucía y el azúcar de caña en la costa occidental malagueña, «El atraso andaluz en perspectiva histórica» *Congreso Andalucía y España. Identidad y conflicto en la historia contemporánea* (2005), o «El legado físico (e inmaterial) de la industrialización», (2010).

Para Antonio Parejo, la historia agroindustrial del azúcar concilia algunas preocupaciones teóricas planteadas por la historia económica. Contrastando las investigaciones realizadas en el sector cañero y remolachero afirma que, en el caso de la industria remolachera granadina, la modificación del ciclo agrícola, usos y costumbres de los agricultores beneficiarios del proceso transformador de la Vega de Granada,

contribuye de manera decisiva a la modernización de la agricultura de la zona. Sin embargo, para la industria cañera no aplica esta conclusión. Las limitaciones climáticas, los reducidos y aislados espacios agrarios, las divergencias entre la concentración de la propiedad industrial —dueña también del control del proceso productivo—, y el minifundismo agrícola o excesiva parcelación de las explotaciones, imposibilitan la modificación de métodos y sistemas de cultivo. El condicionante ecológico de la planta impone la localización de las azucareras junto a la disponibilidad de la materia prima básica, lo que obliga al establecimiento de una adecuada comunicación con el exterior, razón por la cual las fábricas se construyen junto a puertos o fondeaderos naturales por donde comercializan sus producciones y a través de ellos reciben los inputs. Nos indica otro factor muy importante para la Historia Industrial, la relación de continuismo de las actividades preindustriales desde el siglo XV a las iniciativas industriales de mediados del siglo XIX. Esta simbiosis agricultura-industria y continuismo histórico contribuye al enriquecimiento de una línea de investigación: la historia agroindustrial, especialidad que va llenando su contenido desde una perspectiva interdisciplinar: «Arqueología Industrial e Historia Industrial: algunas líneas de trabajo interdisciplinar», ponencia *II Jornadas del Patrimonio Industrial y la Obra Pública* (1994).

En el ámbito de la producción editorial la «Colección Flores de Lemus. Andalucía: Economía, Historia, Sociedad», dirigida por Antonio Parejo y Antonio Miguel Bernal, Serie Textos y Documentos dedica el título primero a Ramón de la Sagra *Informe sobre el cultivo de la caña y la fabricación del azúcar en las costas de Andalucía* (1845), edición facsímil con estudio introductorio de Cambrón Infante. El título segundo *Compagnie Fjves-Lille pour constructions mécaniques el enterprises* (1886), edición facsímil del catálogo de maquinaria azucarera con estudio introductorio de Giménez Yanguas y Piñar Samos. Una tercera publicación, en línea de investigación histórica iniciada por el Archivo Municipal de Vélez-Málaga, lleva por título: *La Axarquía, tierra de azúcar. Cincuenta y dos documentos históricos* de Purificación Ruiz García (2000) y texto de presentación de Antonio Parejo.

Para la zona almeriense mencionar a Andújar Castillo: «Una estructura de poder. El monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra, ss. XVI-XVIII» (1995), sobre el monopolio azucarero genovés en Adra durante la Edad Moderna. Análisis histórico de la documentación notarial sobre el cultivo de la caña de azúcar en la comarca abderitana y del sistema de propiedad y explotación económica del territorio. También citar a Gómez Díaz: «Tendencias económicas y empresariales de la producción azucarera en la provincia de Almería, ss. XVI-XX (1992).

Sobre arqueología y azúcar, el estudio arqueológico y económico de Paul Berthier de los ingenios azucareros marroquíes: *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs reseaux hydrauliques*, 2 vols, (1966). Las aportaciones de Rosenberger: «la producción de azúcar en el siglo XVI. Aspectos técnicos y sociales», que revisa la obra anterior, con particular atención al estudio de la infraestructura hidráulica y naturaleza de la mano de obra. En Sevilla, Amores Carredano y Chisvert Jiménez interpretan el hallazgo de un grupo de formas de azúcar del siglo XVI en la Cartuja de Santa María de la Flores de Sevilla (1990); Río Moreno sobre el refinado de azúcar en Sevilla en el siglo XVI (1990), en Granada, Fábregas García, realiza un estudio de las formas azucareras aparecidas en la Lonja de Granada (1995), y en el Albaicín (2000).

De la tecnología del azúcar Palacio Atard publica un artículo sobre las refinerías azucareras españolas. De la historia de la tecnología azucarera: *Del dios del fuego a la máquina de vapor: la introducción de la técnica industrial en Hispanoamérica* (1992, de García Tapia, aportación de transferencia tecnológica española al Nuevo Mundo. En esta línea de trabajo Fernández Pérez y González Tascón señalan el desplazamiento de cultivos alimentarios y técnicas manufactureras entre Europa y América. En solitario, el historiador de la ingeniería civil González Tascón publica una monografía sobre las fábricas hidráulicas españolas y procedimientos técnicos para obtención del azúcar a partir del análisis de fuentes arqueológicas y documentales.

El azúcar en las Islas Canarias y en la Macaronesia

La historiografía azucarera española tiene en las Islas Canarias un capítulo muy importante por su utilización como plataformas atlánticas hacia el Nuevo Mundo, al igual que la Macaronesia, región a la que pertenece y zona de actividad azucarera durante la etapa preindustrial iniciada tras la conquista de las islas por la Corona castellana en el siglo XV e industrial de los siglos XIX–XX. Los trabajos de historia local y regional de Marrero Rodríguez sobre las actividades comerciales con Castilla y Flandes durante la primera mitad del siglo XVI. La historia azucarera de Díaz Hernández, la monografía sobre Telde de Pérez Aguado, el estudio de la presencia de la familia genovesa de los Ponte, propietarios de ingenios de Rodríguez Yáñez. La tesis doctoral de Rivero Suárez sobre las actividades azucareras en Tenerife, etc. En las últimas décadas, adquiere relevancia los estudios de Viña Brito en los ingenios de Argual y Tazacorte, sobre las características de la actividad productivas, las formas de propiedad, los elementos intervinientes en el proceso de producción y comercialización. Una colaboración con Aznar Vallejo analiza la producción azucarera y su relación con el modelo portugués madeirense. La contribución de Lobo Cabrera, sobre la expansión atlántica y etapas azucareras a lo largo del siglo XVI —cultivo, procesamiento y estudio

de su organización laboral—, mercados de azúcar y esclavitud. Estudios lexicográficos de López Morales, uso y relación de la terminología azucarera antillana como trasvase cultural canario en los primeros tiempos de conquista y colonización. Macías Hernández, sobre el sistema monetario de las islas en general y función de la economía azucarera en el modelo colonizador canario.

En Madeira, las numerosas aportaciones del historiador Alberto Vieira del origen y desarrollo del cultivo en el archipiélago: *Canaviais, açúcar e aguardente na Madeira, séculos XV a XX*, la producción y el comercio de la isla durante los siglos XV–XVII, la esclavitud, etc. La capital, Funchal, reivindica su historia nucleando en torno a ella la Asociación Internacional de Historia y Civilización del Azúcar (AHICA), sede del «Centro de Estudos de História do Atlântico» (CEHA), lugar de promoción e investigación de la caña de azúcar mediante la organización del encuentro bianual *Seminário Internacional de História do Açúcar* en Funchal y edición de las sucesivas actas: *Escavos com e sem açúcar* (1996); *História e tecnologia do açúcar* (2000); *História do açúcar. Rotas e mercado*, (2002); *O açúcar e o cotidiano* (2004), y *Açúcar Antes e Depois de Colombo* (2009).

Fruto de estas actividades es el «Proyecto Atlántica, la Ruta del Azúcar y la Cultura en las islas Atlánticas», estructurado en tres grandes apartados: Historia, Arte y Patrimonio, y Geobotánica. El primero aborda el ciclo azucarero preindustrial (ss. XV–XVI) e industrial (1852-1936). El segundo, el Arte religioso flamenco, la arquitectura del azúcar y la iconografía de los hombres del azúcar. El tercero, la influencia de la actividad azucarera en la vegetación. En este contexto tiene significación el *Coloquio de Historia canario americana* de Las Palmas de Gran Canaria (2004), completo aporte historiográfico sobre el azúcar dividido en los distintos apartados de estudio: fuentes, legislación, comercio, propietarios y trabajadores, ingenios y cultura y mentalidades (ver Viña Brito y Ronquillo Rubio: «El primer ciclo del azúcar en Canarias. Balance historiográfico». El ciclo de conferencias bato el título: «azúcar. Los ingenios de la colonización canaria 1487–1525») del Museo de Historia y Antropología de Tenerife (2008), coordinados por Viña Brito, Gambín García y Chine Brito, sobre la significación del cultivo y la implantación de ingenios azucareros durante el siglo XVI. Coloquios y conferencias en la Macaronesia que muestran una nueva historiografía formulada desde la perspectiva metodológica de la interdisciplinariedad y de visiones transversales de los espacios geográficos. El proyecto Atlántica contempla también el diseño de rutas aplicadas al turismo cultural, y la propuesta de recuperación titulada «La Hacienda de Arriba. El Ingenio de Argual (siglos XVI-XI)» sobre este ingenio situado en los Llanos de Aridane, La Palma.

El azúcar en Latinoamérica

Las preocupaciones historiográficas de una gran parte de intelectuales latinoamericanos gravitan sobre la memoria colectiva y las identidades nacionales. En el siglo XIX, la historiografía azucarera estaba enfocada desde la óptica de la contemporaneidad y sujeta a la producción y al comercio. En el siglo XX, alcanzada la madurez la industria azucarera, los trabajos se nuclean en el contexto de los procesos históricos nacionales, en los ciclos de auge y regresión del azúcar en el mercado internacional, en la competencia, en las guerras internas y los conflictos regionales.

Están muy presentes los registros bibliográficos sobre la esclavitud en todas sus formas y el sistema de economía de plantación que tiene su origen en La Española a principios del siglo XVI. La monumental obra *Historia de la esclavitud en el Nuevo Mundo y en especial en los países americano-hispanos* (1879) del cubano José Antonio Saco; *Los Jacobinos Negros* (1938), sobre la revolución de Saint Domingue de 1791, del jamaicano CLR James, donde sitúa al esclavo por vez primera de protagonista y sujeto principal de la Historia; *Capitalismo y Esclavitud*, (1944), sobre el papel de la trata en la financiación de la Revolución Industrial en Inglaterra, del antillano trinitario Eric Williams; *El Ingenio, complejo económico social cubano del azúcar* (1964), del historiador cubano Moreno Fragnals, esencial obra que permite entender con toda su crudeza la esclavitud; los estudios del historiador haitiano Lerebourd sobre el significado de los ingenios azucareros en Saint Domingue que «simbolizan todo un sistema fundado sobre la más feroz falta de humanidad». Referencia imprescindible sobre el azúcar antillano *Historia del Caribe. Azúcar y plantaciones en el mundo atlántico*, (2008), del dominicano Moya Pons. La labor encomiable de Rodríguez Morel, compilador de documentación histórica procedente de archivos españoles sobre política colonial en La Española y economía de plantación, esclavitud y vida rural en los ingenios, comercio y estructuras coloniales en Santo Domingo. En Méjico, *La Historia del azúcar en México* (1988), vol. I y II, de Horacio Crespo, editada por el Fondo de Cultura Económica, ofrece una detallada relación de la evolución de su industria azucarera.

En Colombia, la historia del azúcar ocupa un lugar preferente. Genaro Ramos ha realizado algunos estudios sobre el mundo empresarial; en *Historia Económica y Social*, Mejía Prado, Dávila L. de Guevara o Londoño Mota; los trabajos del antropólogo Sosa Abella sobre historia urbana colonial, o los de Gamboa en su vertiente política. Otra pléyade de estudiosos sobre el esencialismo étnico Maya Restrepo y María Navarrete: *Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia, siglos XVI y XVII*, (2005) o *San Basilio de Palenque: memoria y tradición, surgimiento y avatares de las gestas*

cimarronas en el caribe dominicano (2008) y Eduardo Restrepo; los de Nina S. de Friedeman sobre antropología y etnohistoria. Y los del notable historiador Germán Colmenares, creador de una escuela de historiadores que tratan de reinterpretar los elementos que contribuyeron a la formación del país.

En Cuba subsiste una copiosa historiografía repleta de historias locales y regionales a pesar de la actual regresión del cultivo. Las investigaciones abarcan desde aspectos sociológicos relativos a la identidad cubana hasta programas de salvaguarda del abundante patrimonio azucarero. Intelectuales como Fernando Ortiz: *Los negros esclavos* (1916) y el magistral ensayo *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* (1940), aportación antropológica del concepto «transculturación»; Le Riverend Brussone, historiador de la economía del país e historia del azúcar antes del descubrimiento de América (1948); Cepero Bonilla: *Azúcar y abolición estudios y ensayo* (1971), etc. Junto a ellos, otra nueva generación de historiadores como Oscar Zanetti: *Caminos para el azúcar*, en colaboración con Alejandro García (1987); *Plantaciones cañeras y poblamiento en Cuba* (1989), de Andrzej Dembic; Venegas Fornias analiza la serie litográfica *El libro de los Ingenios* plasmación gráfica de los grandes ingenios azucareros cubanos y la percepción manipulada del paisaje moderno del sistema de economía de plantación, con otros trabajos sobre organización espacial de la plantación esclavista en La Habana (2000); Miguel Barnet, sobre historia arquitectura y tecnología del azúcar. Pérez Ballester: «El azúcar en matanzas y sus dueños» en *La Habana. Apuntes e Iconografía* (2007). En el ámbito de la historiografía en América Latina y España, en especial referida al área caribeña, citar al español García Santamaría que ha realizado destacadas contribuciones a la industria azucarera y a la economía cubana.

2.1.2 Sobre el Patrimonio

El término «Patrimonio» define a un «conjunto de bienes materiales e inmateriales heredados del pasado, para disfrutar en el presente y preservarlo en el futuro». Sin embargo, el concepto precisa de adjetivos que lo particularicen. El Patrimonio *Natural* relaciona los bienes producidos por la Naturaleza; *Cultural* el de las sociedades humanas y sus manifestaciones; *Histórico* los bienes testimonio de la civilización, etc. a su vez, lo clasifican según la disciplina que lo estudia: artístico, arqueológico, etnográfico, documental o industrial. Incluso, de otras categorizaciones según tratamiento legislativo y jurídico o referencie territorios. La historiografía sobre el patrimonio cultural azucarero viene condicionada por una cronología bien definida. La etapa preindustrial abarca desde los orígenes de la planta hasta la irrupción del vapor en

el proceso de obtención del azúcar. Está por tanto ligado al estudio de la cultura material, entendida ésta como resultado de las actividades laborales y sociales, donde se incluye desde los objetos del trabajo a los medios de producción. Es decir, al conjunto de actividades que utiliza la producción azucarera. Existe una escasa bibliografía subordinada a la historia económica, historia social e historia de la técnica. La etapa industrial, como su nombre indica está coligada a la Revolución Industrial. El estudio de los bienes producidos en este período surge a principios de los años setenta del pasado siglo en el Reino Unido y Francia, como movimiento de salvaguarda de los testimonios más destacados del desarrollo industrializador, lo que supedita a la industria y a las fábricas, al desarrollo de actividades económicas directamente asociadas a la producción de materias básicas, bienes de equipo y de consumo. El concepto «lo industrial», entendido como conjunto de elementos, inmuebles, estructuras arquitectónicas, maquinaria, vías de transporte y comunicación, a través de las cuáles llegaban las materias primas y se comercializaban los productos, viviendas, centros asociativos y asistenciales de los trabajadores, servicios públicos, y en última instancia, los propios paisajes modificados por la actividad extractiva e industrial. Este concepto genera una disciplina científico-técnica denominada «Arqueología Industrial». Hechas estas precisiones terminológicas sobre la cultura material y el Patrimonio Industrial y su disciplina, incluimos también una historiografía elemental sobre el «Paisaje Cultural», término y concepto indivisiblemente unido al cultivo de la caña de azúcar, cuyas actividades agrarias e industriales modelan un paisaje *construido* generadora de una cultura propia y un legado patrimonial material inmaterial y paisajístico.

El Patrimonio Industrial

Una característica del Patrimonio Industrial español es la heterogeneidad de los estudios e investigaciones como consecuencia de su diversidad territorial, y de la propia complejidad del propio proceso, abordado desde distintos enfoques y metodologías. De las regiones españolas, Cataluña es la iniciadora del «proceso de industrialización» —que no de la «revolución industrial» que será propiciada en el sur peninsular—, con el cambio en el modelo productivo tradicional de la industria textil algodonera iniciado a finales del siglo XVIII; Vicens Vives: *Manual de Historia económica* (1959); Jordi Nadal: *El fracaso de la Revolución Industrial en España, 1814–1913* ((1975) y *Atlas de la Industrialización española, 1750–2000* (2003); Gabriel Tortella: *Los orígenes del capitalismo en España*, (1975); Nadal, Jordi y Carrera, Albert *Pautas regionales de la industrialización en España* (1990), etc.

Las primeras propuestas de conservación se localizan en el Museo del Corcho de Palafrugell, Museo del papel de Capellades, o el Museo del Agua de Igualada; y, sobre

todo, en el Museo de Ciencia y Tecnología de Terrassa, antigua fábrica textil «Aymerich, Amat y Jover» rehabilitada en 1982, que nuclea en torno a él una extensa red de museos relacionados con la tecnología y la industria catalana. Casanelles i Rahola: «Un Museo en el territorio. El Sistema de la Ciencia y de la Técnica de Cataluña», (2003), «El Patrimonio Industrial, nuevo concepto de su valoración, significado y rentabilidad en el contexto internacional» (2007). Los estudios sobre espacios fabriles y desarrollo territorial en Rosa Serra: *Colònies tèxtils de Catalunya* (2000) o Sabaté y Schuster: *Projectant l'eix del Llobregat. Païssage cultural i desenvolupament regional* (2001). Feliu Torras y Alaberni i Valentí: *Cien elementos del patrimonio Industrial en Cataluña* (2002); Magda Fernández, y Joan Santacana: *L'arqueologia del segle XXI, restes i objectes del passat industrial* (1998) o Dorel–Ferré: *Vivienda obrera y colonias industriales en la Península Ibérica* (2008).

En el País Vasco, la segunda región industrial española muestra significativas intervenciones en base a la singularidad de su industria, a la calidad de los proyectos y usos o a la complejidad en su protección. En Bizkaia la Ferrería El Pobal (Muskiz), la fábrica harinera Ceres (Bilbao), los altos hornos de Barakaldo y de Sestao, o la fábrica de Boinas La Encartada (Balmaseda). En Araba, los pabellones fundacionales de la azucarera Alavesa (Vitoria–Gasteiz). En Gipuzkoa, el conjunto de La Ferrería y Molinos de Agorregi Aia, el Museo Territorio Lenbur (Legazpi) o el ecomuseo de La Sal (Leintz–Gatzaga). La Asociación Vasca del patrimonio Industrial (1984), sigue demandando un museo referencia de la industria en Euskadi. Cárcamo: *El patrimonio industrial de Bizkaia* (1998); *Viejas fábricas. Nuevos usos* (2001).

En Asturias, la carbonera asturiana condicionante del desarrollo industrial de la región a lo largo de los siglos XIX–XX. Las políticas de reconversión industrial han impulsado un fuerte movimiento cultural de recuperación, preservación y nuevos usos del legado minero. Álvarez Areces muestra un gran compromiso con este patrimonio y otros: «Museos, Patrimonio y desarrollo local en Asturias» (1999); *Recursos patrimoniales aplicados al desarrollo local* (1998); *Arqueología industrial. El pasado por venir* (2007), «El Patrimonio Industrial en España. Situación actual y perspectivas de actuación», *Jornadas del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*. Zaragoza (2007), «Patrimonio industrial. Un futuro para el pasado desde la visión europea» (2008); en colaboración: *Patrimonio industrial de Asturias. 33 propuestas de industria, cultura y naturaleza* (2009); en colaboración con Calles Oyabirde y Álvarez García: *Paisajes de la industrialización asturiana* (2009). Igualmente, la Asociación Arqueología Industrial, Patrimonio Cultural y Natural (INCUNA), entidad en defensa de la protección, estudio y fomento del Patrimonio Industrial, focaliza numerosas actividades, sobre todo la organización anual de unas jornadas monográficas:

patrimonio y turismo cultural; lugares de la memoria y proyectos de reutilización en industrias culturales; estudio de las estructuras y paisajes industriales y proyectos socioculturales; rutas culturales; didáctica e interpretación del Patrimonio Industrial; nuevos usos en el urbanismo y la cultura; arquitecturas, ingenierías y culturas del agua; patrimonio y Arqueología de la industria cinematográfica, etc.; INCUNA difunde también a través de CICEES Ediciones y la revista ABACO, estudios e investigaciones en el ámbito del patrimonio, arquitectura, arte, historia, arqueología industrial, museos y economía.

En Madrid, en los ámbitos del patrimonio histórico–científico y tecnológico, el Museo Nacional del Ferrocarril, antigua estación de las Delicias, y el Museo de Ciencia y Tecnología (MUNCYT¹) a través de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, constituye otra red museológica integrada por veinticuatro centros de diferentes tipologías: museos de historia natural, museos de ciencia y tecnología, jardines botánicos, acuarios, centros de ciencia y planetarios. Son referencias bibliográficas los trabajos de López García: *Las estaciones de ferrocarril en España. La Compañía de los Ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y a Alicante, una contribución al desarrollo de la Arqueología Industrial en España*. (1984); Rafael de Heredia: *Desarrollo histórico de la Arquitectura Industrial* (1995); Aguilar Civera: *Arquitectura Industrial. Concepto, método y fuentes* (1998); «La investigación sobre el patrimonio industrial. Una revisión bibliográfica» (2001); un aporte a la biografía del territorio valenciano: *El territorio como proyecto Transporte, obras públicas y ordenación territorial en la historia de la Comunidad Valenciana*. (2003).

En Castilla y León, los estudios de Benito del Pozo: *Territorio y patrimonio industrial en Castilla y León* (2008). En Galicia, las contribuciones de Carmona Badía y Nadal i Oller: *El empeño industrial de Galicia. 250 años de historia, 1750-2000* (2005); Houpt y Ortiz–Villajos: *Astilleros españoles 1872-1998. La construcción naval en España* (1998). En las Islas Canarias, Florido Castro: *Arqueología industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración* (1999). En Palma de Mallorca, Manera y Petrus: *Del taller a la fàbrica, el procés d'industrialització a Mallorca* (1991); Tostoes, García Brana y Landrove: *La Arquitectura de la Industria 1925-1965*, (2005). En Aragón, Biel Ibáñez y Jiménez Zorzo: *Patrimonio industrial en la provincia de Zaragoza* (2005).

En Castilla–La Mancha, las minas de mercurio en Almadén, las más significativa a nivel mundial, por antigüedad y relevancia de la historia minera de la América Española. Cerradas sus instalaciones en 2003, y convertidas en «Parque Minero de Almadén», está inscritas en el Patrimonio de la Humanidad: «Patrimonio del Mercurio.

Almadén e Idrija». Estudios sobre este patrimonio Hernández Sobrino: *Las Minas de Almadén* (2000) o Cañizares Ruiz: *Territorio y patrimonio minero-industrial en Castilla-La Mancha* (2005).

En Andalucía, las propuestas de rehabilitación y conservación del Patrimonio Industrial están presentes en los sectores mineros, de la cerámica, vitivinícola, agroalimentario, etc. En los últimos treinta años se han desarrollado algunos núcleos museográficos. De las actividades extractivas mineras, la industria del cobre en el «Parque Minero de Riotinto» de Huelva, institución cultural responsable de conservación y restauración del patrimonio histórico-minero de la comarca onubense. En el Conjunto Monumental la Cartuja de Santa María de las Cuevas de Sevilla, la industria de la cerámica el Museo Pickman, antigua fábrica productora de loza y porcelana china. La industria vitivinícola de Jerez conserva las bodegas hoy museos visitables. La rehabilitación de El Cable Inglés de Almería (2004), construido para darle salida al hierro extraído en las minas de Alquife (Granada) o la antigua Fábrica de Tabacos (Sevilla), principal edificio histórico industrial de España y actual sede de la Universidad hispalense son ejemplos significativos de la importancia de la arquitectura industrial en Andalucía. Sobrino Simal; *Arquitectura industrial en Andalucía*. Sevilla (1998); *Patrimonio Industrial de Andalucía. Portfolio fotográfico* (2006): Yravedra Soriano: *Arquitectura y cultura del vino. Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid, Ed. Munilla-Leira. (2003). El grupo de investigación de Patrimonio Industrial de la Universidad de Granada (1987), ha realizado algunas ediciones de difusión: *El pasado del futuro: vestigios de la industrialización en la provincia de Granada* (2001), *El Patrimonio Industrial en Granada* (2003) de los profesores Rubio Gandía, Giménez Yanguas y Reyes Mesa, *Miradas desde el ferrocarril del azúcar. Paisaje y Patrimonio Industrial en la Vega de Granada* (2014), iniciativas editoriales del ingeniero industrial y profesor Giménez Yanguas, cuya desinteresada labor en esta materia es reconocida a nivel nacional: asesorado a investigadores y organismos, impulsado tesis doctorales, transmisor de conocimientos a través de conferencias, prestando fondos propios para exposiciones monográficas, restaurando maquinaria y participando en numerosos proyectos de investigación sobre Patrimonio Industrial.

La destrucción del patrimonio industrial, la reconversión industrial, las competencias en materia cultural, las normas o recomendaciones internacionales, la legislación, etc., han posibilitado, según los casos y con mayor o menor fortuna, una cierta sensibilización y concienciación social ante este y otros patrimonios. Coincidiendo que una política de conservación de modo indefectible exige catalogar, inventariar y proteger los bienes industriales, es indispensable también la creación de programas de investigación y análisis sobre ellos. La valorización del Patrimonio Industrial sigue

extendiéndose en últimas décadas a todas las comunidades autónomas, integrando en sus políticas culturales planes de reactivación turística y socioeconómica, proliferando planes directores, museos, estudios de viabilidad sobre conservación de vestigios industriales, lugares de la memoria del trabajo, etc. Por ello, adquiere gran importancia la intencionalidad del *Plan Nacional de Patrimonio Industrial* (2011), que establece criterios y esfuerzos para la conservación de los elementos industriales más importantes.

El Patrimonio Industrial tiene sustanciales aportes bibliográficos en las actividades del Comité Nacional para la Conservación del Patrimonio Industrial (TICCIH–España), así como de otros grupos de investigación de las universidades, entidades y asociaciones culturales o simplemente de estudiosos de la Arqueología Industrial en las áreas de arquitectura de la industria, obras de ingeniería y transportes y paisajes industriales. La celebración de cinco congresos sobre la conservación del Patrimonio Industrial y de la Obra pública, ha servido de orientación de las políticas de conservación, preservación y valorización del Patrimonio Industrial nacional: *I Congreso sobre Protección y Revalorización del patrimonio Industrial* (Bilbao, 1982), sienta las bases metodológicas de la disciplina; *II Congreso* (Barcelona–Tarrasa, 1988); *III Congreso sobre Protección y Revalorización del patrimonio Industrial y la obra pública* (Sevilla–Motril (1990); *IV Congreso Tarrasa* (2004); *Documentación, Interpretación e Xestión do Patrimonio na Paisaxe Industrial e Cultural* (El Ferrol, 2008); *Patrimonio Industrial y Paisaje Actas V Congreso Conservación del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública en España* (2010), dedicado éste a la interpretación del patrimonio y los museos industriales y técnicos; estado de la cuestión y nuevas aportaciones metodológicas referidas a inventarios, catálogos y registros del patrimonio Industrial.; estudios sobre paisajes industriales y paisajes culturales; y memoria del trabajo en el Patrimonio Industrial. Otra bibliografía destacada es el *VIII Congreso Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial* (1995). Organizado por la Asociación Vasca de Patrimonio Industrial y Obra Pública: *La Gestión del patrimonio industrial en la Europa del siglo XXI. Congreso Vasco de Patrimonio Industrial* (Bilbao, 2002); o las iniciativas del CICP de Gran Canaria, encuentros anuales de conservación del Patrimonio: *Actas I Congreso Internacional de Patrimonio e Historia de la Ingeniería* (2006).

El Patrimonio Cultural del Azúcar en Andalucía

Si el Patrimonio Industrial lo constituyen los restos materiales de la actividad desaparecida, afirmamos su pertenencia al Patrimonio Cultural, al ser testimonios materiales e inmateriales de dicha actividad y de valores que una determinada sociedad les atribuye. En base a ello, el Patrimonio Cultural del azúcar es la herencia o legado

cultural de la actividad agrícola del cultivo de la caña y de las técnicas o procedimientos de elaboración del azúcar a través de la historia. Hablamos por tanto de las culturas del azúcar, en plural, vinculando el estudio de la Cultura Material si se refiere al periodo preindustrial y al industrial los referentes a la industrialización del proceso, en ambos casos, además de los valores culturales y paisajísticos generados. Mencionamos a continuación algunas experiencias de conservación del patrimonio cultural azucarero en la comunidad autónoma de Andalucía y en Latinoamericano, autores, jornadas y encuentros, materias y disciplinas de investigación más relevantes.

Un avance cualitativo de la historiografía azucarera en Andalucía está relacionado con el proyecto nonato «Museo del Azúcar en Motril» (1987), sistematizado a través de un programa cultural en torno al azúcar: «Jesús González: «Una aproximación a las políticas culturales de Motril. Un documento para debate» (1990), basado en dos presupuestos básicos, la valorización de la tecnología azucarera en Motril y en la Costa de Granada y la dimensión histórica del cultivo como elemento de identidad cultural. Siendo la finalidad la conversión de la azucarera «Nuestra Señora del Pilar» de Motril en museo de azúcar, el documento formula una metodología de intervención: a) Inventariado y catalogación de los elementos industriales de la azucarera; b) Diseño de programas de conservación y rehabilitación de las máquinas de vapor; c) Estudios sobre los procedimientos tecnológicos azucareros; d) Historia de la caña de azúcar en la Costa de Granada y su difusión atlántica y americana; e) Recuperación y salvaguarda del patrimonio azucarero en la zona.

Una primera aportación sobre tecnología azucarera la realiza Piñar Samos: «Ciclos de auge y regresión del cultivo cañero en el delta del Guadalfeo (1900-1986). Un balance» (1987); en colaboración con Giménez Yanguas: «La fábrica azucarera «Nuestra Señora del Pilar» Motril (Granada), valoración y propuestas de actuación» *VIII Congreso Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial. TICCIH* (1992) y la publicación *Motril y el azúcar: Del Paisaje Cultural al patrimonio tecnológico, 1855-1995* (1996).

En la edición de las actas *I Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial*, Sevilla–Motril (1990), coordinadas por Jiménez Barrientos y Pérez Masón (1994), se menciona la industria azucarera como parte integrante del «Patrimonio Industrial Agroalimentario». Los profesores de Historia Económica A. M. Bernal y Antonio Parejo, muestran un panorama general de los sectores más representativos y del estado de catalogación y características del proceso industrializador andaluz. Giménez Yanguas y Piñar Samos publican un trabajo específico sobre la trayectoria y situación del patrimonio industrial de las fábricas cañeras de la costa granadina. Bajo el concepto

de «Patrimonio Tecnológico», la Consejería de Asuntos Sociales de la Junta de Andalucía organiza una *Campaña juvenil de protección del patrimonio tecnológico de Andalucía Edición (1991–1992)*, premiando trabajos sobre la azucarera «Nuestra Señora del Rosario» de Salobreña, de la industria azucarera en la comarca de la Axarquía malagueña y de la fábrica de miel de caña de Frigiliana.

Sobre Arqueología y azúcar, bajo la dirección de Malpica Cuello, tiene lugar varias excavaciones arqueológicas de un ingenio preindustrial de la Casa de la Palma (1989–1990), estudio del conjunto preindustrial (1990), *Motril y el azúcar. Tradición y modernidad* (1989), informe preliminar de la excavación del ingenio por Gómez Becerra; actuaciones todas ellas de recuperación de la Cultura Material, convertido después en un núcleo museográfico para la ciudad.

Otra experiencia sobre Patrimonio Industrial en Andalucía: «propuesta de rehabilitación del edificio central de la antigua fábrica de azúcar *Nuestra Señora del Carmen*, y su conversión en futuro Museo del Azúcar, que recoja el patrimonio industrial, agrícola y antropológico relacionado con esta economía», *Convenio Urbanístico* Sociedad Azucarera del Mediterráneo y Ayuntamiento de Vélez-Málaga; *Informe de urgencia sobre la fábrica de azúcar «Nuestra Señora del Carmen» de Torre del Mar* (1992) de Antonio Santiago y Antonio Guzmán, trabajo que perfila la historia, arqueología y cultura de la azucarera e hitos más significativos, Torre del Mar y su relación con la conservación del patrimonio azucarero y listado de edificios, máquinas y elementos a conservar; «Programas Culturales del Azúcar (1998–1999)», diseñados por Jesús González (1997), dedicados a difundir y sensibilizar a la sociedad local; *Informe previo. La Fábrica Nuestra del Carmen. Centro de Interpretación del azúcar de Torre del Mar*, estudio multidisciplinar en el que participa la autora de esta tesis junto a Miguel Giménez Yanguas, Jesús González, Javier Piñar Samos y Pedro Salmerón Escobar (1997), donde se analiza la situación de la fábrica y la viabilidad del proyecto de rehabilitación, fija las estrategias de intervención desde el doble propósito de contribuir al desarrollo social y económico del municipio y a la recuperación patrimonial de la ciudad mediante una efectiva tutela de sus recursos culturales, intervención integral de los restos materiales de la azucarera y su proyección al territorio azucarero de la Axarquía, el turismo cultural como complemento de las actividad turística.

Fruto de estas preocupaciones metodológicas es la celebración de las primeras jornadas *La Economía malagueña en los siglos XIX-XX, una propuesta monográfica: el Azúcar*, celebradas en Torre del Mar (1999), bajo la dirección académica de Antonio Parejo. El curso profundiza en la comprensión de la realidad azucarera malagueña desde

una doble perspectiva. Por una parte, presta especial atención a los protagonistas del primer impulso industrializador —el caso paradigmático de Ramón de la Sagra— y a la trayectoria del subsector cañero provincial en la larga etapa que va desde mediados del Ochocientos hasta la década del desarrollismo franquista. De otra, contrasta diversas experiencias de conservación y reutilización del patrimonio inmueble legado por la industria del azúcar y otras especialidades fabriles en Andalucía y en otras comunidades autónomas. Para Antonio Parejo: «el curso parte de una propuesta interdisciplinar con el objeto de analizar, desde la historia económica y otras disciplinas afines, cuestiones consideradas básicas para entender la situación económica actual de la provincia y sus posibilidades de crecimiento, desarrollo y especialización [...] muy especialmente en la Axarquía que plantea una serie de retos de recuperación y conservación patrimonial que resulta obligado abordar. Se trata de actividades productivas —agrarias, fabriles y de comercialización— ligadas al cultivo de la caña y a la elaboración del azúcar, una dedicación secular en toda la costa —en la franja oriental los primeros ingenios y trapiches trabajaban ya en el siglo XVI—, que además supuso modernizarse con los primeros vientos de la revolución industrial, para llegar a convenirse, durante toda la segunda mitad del siglo XIX y la primera del XX, en uno de los sectores más dinámicos de toda la costa meridional española, hasta el punto de proporcionar elevados valores añadidos tanto en su dimensión agrícola como industrial, contribuyendo al mismo tiempo a tejer unas peculiares relaciones sociales cuya influencia llega hasta nuestros días». El desarrollo del curso se completa por la realización de una primera experiencia de itinerario cultural por la Axarquía, visitando los antiguos trapiches e ingenios azucareros. Programa: Conferencia de Jordi Nada y Oller, *La industria del azúcar en Málaga. I Las actividades productivas*. Conferencias: «El azúcar en la economía contemporánea» Antonio Parejo Barranco; «La industria azucarera en las costas andaluzas. Orígenes, expansión y crisis (siglos XII-XX)» Manuel Martín Rodríguez. *II Los protagonistas*. Conferencias: «Ramón de la Sagra y la industrialización europea» Jordi Maluquer de Motes; «La experiencia azucarera de Ramón de la Sagra en Málaga: Un proyecto económico y social» Ascensión Cambrón Infante. *El Patrimonio Industrial. I Experiencias de recuperación*. Conferencias: «La territorialización del patrimonio» Alfredo Rubio Díaz; «El patrimonio industrial andaluz» Julián Sobrino Simal; «El patrimonio industrial en Euskadi», Teresa Casanovas i Llorens; «La azucarera Nuestra Señora del Carmen de Torre del Mar: De fábrica a museo» Antonio Santiago; «El patrimonio industrial azucarero en Granada» Javier Piñar Samos; *II Políticas de conservación*. Conferencias: «El Museo de la Ciencia y de la Técnica de Cataluña» Jaume Matamala i Cura; «Museos y desarrollo local en Asturias» Miguel Ángel Álvarez Areces HUNOSA; «Itinerarios de la cultura del azúcar» Gloria López Morales; Políticas de conservación en Euskadi» Juan Manuel Legarreta Iragorri; y «Políticas de conservación en Andalucía» Reynaldo Fernández Manzano.

Desde aquellas tempranas actividades, el patrimonio cultural azucarero sigue estando presente en todos los foros de arquitectura, jornadas especializadas, folletos y publicaciones divulgativas, informes y memorias de la comunidad autónoma de Andalucía. Es más un discurso teórico y/o metodológico entre estudiosos e investigadores sobre la problemática del Patrimonio Industrial que de materialización de proyectos de conservación en la comunidad autónoma andaluza. Sobrino Simal realiza un *Balance de la situación del Patrimonio Industrial Andaluz* (1997), proponiendo la realización de un inventario arqueológico-industrial de las azucareras de caña de las vegas de Almería, Granada y Málaga, incluso llega a apostar por el modelo de gestión desarrollado en Cataluña, creando un museo similar al existente en Tarrasa en Andalucía o Museo Andaluz de la Ciencia y la Tecnología (MACT), y una red de museos tutelados por éste, entre otros, el Museo del Azúcar en Motril. Se constata la inexistencia de un Plan específico de Patrimonio Industrial en la comunidad autónoma y una falta de coordinación entre las distintas administraciones en esta materia. En *El Patrimonio Industrial en Andalucía. Jornadas Europeas de Patrimonio* de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía (2001) relaciona fábricas de azúcar de remolacha «San Juan y San Isidro» de Granada, con las de caña «Nuestra Señora del Rosario» de Salobreña y «Nuestra Señora del Pilar» de Motril. El *Foro de Arquitectura Industrial en Andalucía*, Motril (2004), propone hacer efectiva la protección de la azucarera «Nuestra Señora del Pilar» catalogada con antelación. *El Patrimonio Industrial de Andalucía. Portfolio fotográfico* de la Consejería de Obras Públicas y Transportes (2006), relaciona la azucarera del Guadalfeo de Salobreña, y la fábrica de azúcar «El Tarajal», Campanillas, Málaga. *El Plan Nacional de Patrimonio Industrial* (2011), inserta en el apartado Andalucía, a la azucarera «Nuestra Señora del Pilar» de Motril, bien industrial seleccionado para la realización de un Plan Director, realizado por el Ayuntamiento de Motril (2013).

Las *IV Jornadas de Patrimonio Histórico. Centenario de la Sociedad General Azucarera 1903–2003* (2003), organizadas por la Asociación Cilniana para la Defensa y Difusión del Patrimonio Histórico de la Costa del Sol, (2003, muestra una constante preocupación por la preservación del patrimonio cultural azucarero de la Costa del Sol Occidental malagueña. La aportación de Puente Feliz sobre «El cultivo de la caña de azúcar en el litoral andaluz», Antonio Parejo: «Orto y ocaso de una experiencia agroindustrial: El azúcar de caña en la costa de Marbella (1871-1915)», azúcar y crecimiento económico, antecedentes y expansión de la industria del azúcar de caña en Andalucía, y el azúcar de caña en la costa occidental malagueña; Gómez Zotano: «La construcción histórica del paisaje agrario malagueño: Las colonias de San Pedro Alcántara y el Ángel», bases históricas en la construcción del paisaje agrario, evolución y destrucción.

En los últimos años la historiografía española empieza a mostrar estudios relacionados con las primeras transformaciones de productos agrícolas, en este sentido tiene un enorme interés la propuesta *El patrimonio industrial agroalimentario como testimonio cotidiano del diálogo intercultural* (2009), que nos acerca al conocimiento de esta historia industrial: el vino, el trigo, el aceite, el algodón, el chocolate, el tabaco, et. En la materia que nos ocupa, citar los trabajos realizados por la autora de esta tesis y González Ruiz «La Ruta del azúcar, la dulce razón. Estudio para la creación de un itinerario cultural»; Giménez Yanguas y Piñar Samos «La arquitectura del azúcar en la provincia de Granada», relación de fábricas de azúcar de caña y de remolacha; Martín Rodríguez y otros: «Azucarera de Aragón. Zaragoza, 1893». Sector agroalimentario español y subsector azucarero que comprenden las azucareras de caña y las de remolacha. Propuestas de conservación presentes en el territorio nacional. Sirva de testimonio las iniciativas de protección de la azucarera alavesa de Vitoria–Gasteiz, o el estudio de Pablo Sánchez, miembro de la *Asociación Cultural Lámpara. Patrimonio Industrial* de la azucarera «Santa Victoria» de Valladolid» (2010), sobre la integración en el paisaje urbano de este elemento industrial junto a las infraestructuras viarias y ferroviarias que confluyen.

El Patrimonio Cultural del Azúcar en Latinoamérica

Existen numerosas experiencias de valorización del patrimonio cultural azucarero latinoamericano. Tiene gran interés el *II Coloquio Latinoamericano Rescate, preservación y uso del Patrimonio Industrial*, La Habana, (1998). En este primer encuentro internacional concluyen los países americanos de Chile, Cuba, Uruguay, Méjico, Canadá, Brasil, Argentina, Estados Unidos y Venezuela— y europeos de España, Reino Unido, Italia, Portugal, Bélgica, Francia, Polonia, Hungría, Rusia, Holanda y Chequia—, y se presentan 125 ponencias distribuidas en siete comisiones de trabajo: paisaje, urbanismo y arquitectura industrial; conservación y reutilización; rescate de la cultura material: ambientes, producciones, objetos, maquinarias, archivos / tecnología e impactos; procesos e investigaciones para la conservación y revitalización del Patrimonio Industrial / la investigación y la enseñanza; Arqueología–Industrial; Minería; dedicando la séptima al «azúcar y construcciones afines». Un total de veinte propuestas de conservación de patrimonio azucarero vinculado a la creación de museos de la caña de azúcar, eomuseos, estudios y propuestas de usos de la industria azucarera, formas de hábitats, centros de interpretación, estudios sobre trapiches, viviendas, refinerías azucareras, etc. Dato cuantitativo que aumenta si incluimos las investigaciones asociadas a los procesos productivos y al paisaje cultural: patrimonio agropecuario, paisaje urbano, valores históricos y sociales, conservación sostenible de los sitios industriales, características de los sistemas productivos, infraestructuras

hidráulicas, almacenes históricos, valores simbólicos, arquitectura agroindustrial, reutilización de los espacios fabriles, archivos de empresa, arquitectura de la industria, inventario y catalogación de Patrimonio Industrial, etc.

De igual manera, tiene gran significación la «Declaración de Santo Domingo» (2006), realizada por los asistentes del seminario internacional *El Azúcar Antes y Después de Colón* (2006), auspiciado por la Academia Dominicana de la Historia y la Asociación Internacional de Historia y Civilización del Azúcar, que insta a las autoridades de los gobiernos de la República Dominicana, España, México, Cuba, Brasil, Estados Unidos y Japón, al apoyo de los organismos internacionales para la conservación, investigación, difusión y usos de los ingenios coloniales del siglo XVI y su declaratoria como Patrimonio de la Humanidad, testimonios que urge preservar para el conocimiento de la historia y cultura americana. El proyecto *La ruta de los ingenios coloniales* incluyen los ingenios de Engombe, Diego Caballero, Casa-Palacio Ingenio Palavé, entre otros, iniciadores del proceso industrial azucarero americano, verdaderos complejos socioeconómicos que reflejan la transferencia de conocimientos y de tecnología de la cultura material sustentada en el sistema de explotación de la mano de obra indígena y africana.

En Cuba, la dimensión del patrimonio cultural azucarero está en relación directa a la capacidad productiva del país que se convierte en el máximo productor de azúcar mundial (1840). En los alrededores de la Habana llegan a localizarse 400 ingenios. En la región de Matanzas se instalan 221 ingenios. En Trinidad y el Valle de los Ingenios se construyen 43 ingenios. En 1860 el total de ingenios existentes en Cuba alcanza la cifra de 1.365 ingenios modernos. Acciones y estrategias para la conservación sostenible de los sitios industriales del Valle de los Ingenios: *La ruta del azúcar de Cienfuegos, Trinidad y el Valle de los Ingenios*, declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por UNESCO, área histórica azucarera desde del siglo XVI hasta el presente. Numerosas investigaciones de conservación y revitalización del Patrimonio Industrial cubano, rehabilitación de barracones de esclavos del Ingenio Manaca-Iznaga y su adaptación como viviendas, acciones tendentes a la protección del patrimonio ferroviario y a la locomotora de vapor, bases del desarrollo de la industria azucarera del siglo XIX. El Ingenio *La Alejandrina* (Güines), declarado «Monumento Nacional» (1981), conserva novecientos metros de acueducto, forma parte del legado cultural e histórico del país y su recuperación sigue siendo una aspiración del municipio de Güines, referente principal de su industria azucarera. En Matanzas, uno de los primeros puertos azucareros del mundo de finales del siglo XIX, contempla distintas propuestas de recuperación de patrimonio cultural azucarero, almacenes, edificios, rehabilitación de maquinaria, almacenes, etc.

En Colombia, las «haciendas de trapiche», instrumentos de conquista y penetración en el territorio y testimonios de la independencia: la Hacienda Japio, Cañasgordas El Paraíso, *Museo de la caña de azúcar en Piedechinche*, todas ellas en el Valle del Cauca, etc. El concepto de «hacienda de trapiche» nueva acepción semántica que se añade a las de aduana, trapiche, ingenio y central. La preservación de esta tipología de haciendas, características del Valle del Cauca y de la geografía americana. La «Hacienda», es una unidad económica e instrumento de control de la población indígena que surge durante el proceso de desintegración del sistema de la encomienda. En ellas, los propietarios incorporan indígenas en «sus» dominios produciendo el nacimiento de la institución del peonaje.

En Haití, el *Parque Histórico de la caña de azúcar* (Puerto Príncipe) pertenece a la memoria colectiva y testimonio de la colonización francesa y de la independencia. En la actualidad, producida la ruptura con el sistema esclavista el campesino haitiano ha dado la espalda a las plantaciones y a los ingenios azucareros, convertidos los antiguos complejos agroindustriales en ruinas. Los esfuerzos por recuperar los ingenios y trapiches azucareros más sobresalientes parecen una tarea muy difícil. La ambigua relación entre la memoria colectiva y las dificultades económicas por las que atraviesa el país lo hace inviable.

En Brasil, el *Museo del azúcar de Recife*, o el protocolo para la ruta del azúcar brasileño, entre la Cátedra Jaime Cortesao y del Museo Paulista de la Universidad de Sao Paulo y la Fundación Joaquín Tabuco. El «engenho» como referencia urbana en el «quadrilátero do açúcar», comprendido en la región formada por los municipios de Sorocana, Piracicaba, Mogi Guaçu e Jundiaí (Sao Paulo), y las ciudades de Campinas, Itú y Porto Feliz, modernos ingenios centrales y «usinas» alcoholeras y varios proyectos museológicos, como el *Engenho Central de Piracicaba*. En Argentina, el *corredor turístico en Tucumán*; en Venezuela, el proyecto de creación de un museo industrial en San Felipe.

2.1.3 El Paisaje Cultural

«Los Paisajes culturales y la Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural. Resultados de reuniones temáticas previas», es el título de Mechthild Rössler que nos introduce en *La Convención del Patrimonio Mundial* (1972) de UNESCO, instrumento internacional que interrelaciona, reconoce y protege el Patrimonio Natural y Cultural de valor universal excepcional. La *Convención*, ratificada por España en 1982, en el artículo primero, considera el Patrimonio Cultural como «Los conjuntos grupos de

construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia» En el artículo segundo el Patrimonio Natural son «los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural».

El concepto «Paisaje Cultural» incorpora de este modo la legislación estatal de protección del patrimonio. La Ley 16/1985 del Patrimonio Histórico Español se refiere a ellos de manera indirecta como lugares o paisajes naturales que poseen valor histórico, etnológico, paleontológico o antropológico. En el *XII Seminario Internacional Paisajes urbanos Históricos* (2009), el paisaje cultural vuelve a incorporar el contexto paisajístico y territorial para comprender que su configuración es el resultado de los distintos elementos que intervienen en el medio físico: organización espacial, usos del suelo, relaciones visuales, tipografía y tierras, vegetación, etc.

En la actualidad, el marco de referencia en materia de Patrimonio Cultural, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, es el *Convenio Europeo del Paisaje*, iniciativa del Consejo de Europa (2000) firmada por España (2007), y tiene el objetivo de la promoción, protección, gestión y ordenación de los paisajes. Una importante novedad en la protección del Patrimonio Cultural material y conservación de la Naturaleza, es la fusión de los conceptos «Patrimonio Cultural» y «Patrimonio Natural», visión integradora del paisaje que contempla sus aspectos naturales y culturales. La otra novedad es la introducción de la dimensión social del paisaje y su consideración como elemento de bienestar en la relación que se establece entre el ser humano y el medio donde habita. Asimismo, el preámbulo nos advierte de la preocupación por «alcanzar un desarrollo sostenible basado en una relación equilibrada y armoniosa entre las necesidades sociales, la economía y el medio ambiente» constituyendo un recurso favorable para la actividad económica, cuya protección, gestión y ordenación pueden contribuir a la creación de empleo, a la formación de las culturas locales y a la consolidación de la identidad europea. En el capítulo uno, artículo primero, *definiciones*: «por paisaje se entenderá cualquier parte del territorio tal como la percibe la población, cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos». El capítulo dos, artículo quinto, *medidas nacionales*: «el compromiso al reconocimiento jurídico de los paisajes como elemento fundamental del entorno humano, expresión de la diversidad de su patrimonio común cultural y natural y como fundamento de su identidad». De igual forma, se obligan a definir y aplicar en materia de paisajes, políticas destinadas a su protección, gestión y ordenación del paisaje, entre otras a la *identificación y calificación*.

Paralelamente, la formulación del Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía (2006) que tiene como objetivo contribuir al desarrollo territorial sostenible, cohesionado y competitivo de Andalucía, apuesta por la cooperación territorial mediante la creación de redes entre las ciudades con la finalidad de aprovechar complementariedades, economías de escala y sinergias y articular un conjunto de estrategias regionales de protección del Patrimonio Natural, Cultural y Paisajístico. Intervenciones que permitan asimismo, la integración exterior de Andalucía a escala nacional y continental a través de los ejes de desarrollo europeo que refuercen la dimensión y el protagonismo euromediterráneo de la región. En Andalucía, el Paisaje Cultural, está presente en la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, afrontando la protección del patrimonio desde el enfoque territorial mediante figuras de nueva creación como «Zona Patrimonial» y acentuando la coordinación con la legislación urbanística y los planes de ordenación del territorio.

Siguiendo las recomendaciones del *Convenio*, la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio elabora la «Estrategia Andaluza del Paisaje» (2009) que viene a incidir en las proposiciones citadas, lo que exige la formulación de estrategias y directrices conducentes a la adopción de medidas específicas con vistas a su protección, gestión y ordenación. La transversalidad competencial atribuye a la Consejería de Cultura, la identificación, protección y valorización del paisaje de interés cultural. A la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, la integración del paisaje en los planes y programas de desarrollo turístico como factor de diferencia, identidad y calidad del espacio turístico. A la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, el diseño de los nuevos espacios productivos con excelencia paisajística y recalificando el paisaje de los espacios industriales en declive. Finalmente, a la Consejería de Educación, la sensibilización de los ciudadanos hacia el paisaje y su reforzamiento en los planes de estudio en todos los niveles de enseñanza.

Algunas iniciativas en este ámbito patrimonial han sido promovidas por el Patronato de la Alhambra y Generalife, organismo autónomo adscrito a la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. En el marco de la III Conferencia Internacional de la Alianza de Paisajes Culturales Patrimonio Mundial, que incorpora la «Declaración de la Alhambra» (2009), el discurso integrador del paisaje y el carácter transversal en el territorio de las políticas urbanísticas, medioambientales, patrimoniales, turísticas y económicas. Al hilo de las jornadas *Uso y gestión del agua en los paisajes culturales*, apunta la búsqueda de propuestas y consenso sobre el uso y disponibilidad del agua, en un marco político que permita el desarrollo de medidas concertadas entre la administración estatal, regional y local, y sobre todo la defensa de los principios de sostenibilidad de los paisajes culturales. Igualmente, la publicación «Hacia un Paisaje

Cultural: La Alhambra y el Valle del Darro» (2012) muestra la dimensión del paisaje en la configuración del Patrimonio Cultural.

El Plan Nacional de Paisajes Culturales (2012), que tiene su base legal en la Constitución Española, artículos 46 y 149.2, y en el desarrollo de diferentes Leyes, órdenes, decretos de carácter nacional y local en materia de Patrimonio, Medio Ambiente, Suelo y Ordenación Territorial, define el Paisaje Cultural: «resultado de la interacción en el tiempo de las personas y el medio natural, cuya expresión es un territorio percibido y valorado por sus cualidades culturales, producto de un proceso y soporte de la identidad de una comunidad». Es decir, el paisaje como realidad dinámica, resultado de la evolución histórica del territorio donde se integran los componentes naturales y culturales, materiales e inmateriales.

Desde la perspectiva de la planificación y el desarrollo territorial se incluyen los Paisajes Culturales dentro del Patrimonio Cultural. Las acciones de los Planes Nacionales de Patrimonio Cultural, auspiciados por el IPCE, se concretan en la realización de «estudios» y «planes directores» de paisajes culturales. El *Estudio del Paisaje Industrial de Ojos Negros* (Teruel), caracteriza la evolución de un paisaje natural transformado en paisaje industrial como consecuencia de la explotación minera, y una vez desaparecida, en paisaje cultural. La utilización de la historia, la memoria colectiva de las gentes del lugar y los elementos materiales propios de la industrialización en la zona conforman el nuevo paisaje. El *Plan Director del paisaje industrial de la Sierra Minera de Cartagena–La Unión* (Murcia), Temprano modelo de intervención que establece la delimitación geográfica, la identificación de todos los elementos integrantes y las propuestas de reconversión de infraestructuras industriales con fines turísticos, culturales y educativos en la sierra minera de Cartagena–La Unión, extensa zona de explotación desde época romana hasta la década de los ochenta del siglo XX, que transcurre paralela al litoral mediterráneo entre Cartagena y Cabo de Palos, en cuyo territorio llega a existir 290 minas y 45 fábricas de fundición (1845). En Andalucía, el *Proyecto de adecuación paisajística de la Bahía de Bolonia* propone una intervención sobre el paisaje cultural resultado de los valores culturales, ambientales, escenográficos y estéticos de la Ensenada de Bolonia de Tarifa (Cádiz) en la que se sitúan los restos de la ciudad romana de Baelo Claudia.

Existen también investigaciones y estudios sobre la protección de los paisajes agrarios. El proyecto de investigación internacional «Paisajes agrarios europeos», realizado por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid (2008–2009), tiene como objetivo general la identificación de los componentes característicos de los paisajes agrícolas europeos. *Los Paisajes agrarios en España. Caracterización, evolución y*

tipificación (2011), de Molinero, Ojeda y Tort, iniciativa del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que viene a confirmar la larga trayectoria geográfica de estudios de paisajes. Este estudio incorpora análisis sobre geografía, economía, sociología, arquitectura y otras ciencias sociales.

Respecto a la Vega del Guadalfeo mencionar algunos antecedentes e iniciativas de conservación y preservación sobre el Patrimonio Cultural y Natural de la zona. El Catálogo de Espacios y Bienes Protegidos de la provincia de Granada (1987) clasifica esta vega como *zona de protección especial compatible* por su alto valor ecológico, productivo y paisajístico e intenta limitar la realización de actividades constructivas o transformadoras del medio incompatibles con el mantenimiento de sus características y valores. Machado Santiago y Jiménez Bautista: *Proceso de transformación del paisaje agrario del litoral granadino (Vega de Motril–Salobreña). Implantación, desarrollo y crisis de la caña de azúcar: conflictos y tendencias* (1995), estudio sobre la preservación y valorización del paisaje agrario que aborda cuestiones como la degradación generalizada de sus valores paisajísticos y culturales.

La declaración de la Vega del Guadalfeo como Paisaje *agrario singular* (2004) *integra la vega en una categoría a la solo* pertenecen espacios agrarios de notable singularidad. Javier Calatrava: «Valoración económica de paisajes agrarios: Consideraciones generales aplicación al método de valoración contingente al caso de la caña de azúcar en la Vega de Motril-Salobreña» (1996), precursor estudio sobre la tipología del paisaje agrario de la caña de azúcar, historia del cultivo, análisis de las condiciones de rentabilidad financiera, metodología de la valorización del paisaje cañero, etc. El estudio de Serrano y Rosúa: «La Vega de Motril (Granada) como espacio verde periurbano: su valor paisajístico para el desarrollo sostenible» (2008) trata la utilización del paisaje en las políticas de planeamiento y ordenación ante su paulatina degradación. Se incide en la ordenación y gestión del territorio en base a la valorización del paisaje y a la preservación de los valores patrimoniales y su conversión en espacio natural protegido en la figura de «Parque Periurbano». Zazo Moratalla: «Motril: tres procesos de urbanización en coevolución. La competencia por el suelo entre sus sectores productivos» (2009) es otro ejemplo de intervención del espacio agrícola entre la ciudad y el campo. Iniciativas de preservación del entorno rural y del patrimonio agrícola tradicionales relacionadas con la promoción de un parque periurbano en el área norte de la ciudad por parte de la Junta de Andalucía, y el mencionado parque agrícola de la caña de azúcar en el periurbano sur, inserto en el Plan de Acción de la Agenda 21 Local, iniciativas fallidas por cambios institucionales e intereses en favor de otras políticas menos sostenibles basadas en la competitividad urbana y turística.

El Centro de Estudios Paisaje y Territorio, organismo de la Consejería de Obras públicas y Transportes de la Junta de Andalucía propone también nuevas líneas de trabajo: *Carreteras paisajísticas. Estudio para su catalogación en Andalucía* (2009). Pensar en una Andalucía sostenible significa apostar por un nuevo modelo de desarrollo productivo. La modernización de las infraestructuras viarias andaluzas ha significado una profunda transformación del paisaje y de la percepción que se tiene de ellas. En Motril el ejemplo se hace muy evidente. El aislamiento histórico de la zona debido a la geografía y orografía se manifiesta en el comportamiento social, cultural y forma de vida. Cabe por tanto plantear una carreta paisajística para el *Camino de Motril*, atractivo turístico y factor de desarrollo económico, en sintonía con este proyecto.

Asistimos a un renacimiento de los regadíos tradicionales e históricos considerados valores patrimoniales y paisajísticos. El discurso de Silva Pérez: «Claves para la recuperación de los regadíos tradicionales. Nuevos contextos y funciones territoriales para viejas agriculturas» (2012) remite al análisis de los procesos productivos a los que se ha visto sometido el medio físico encaminados a su protección, ordenación y gestión. *El Plan de Protección del Corredor litoral de Andalucía*, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (2013) alude a la Charca de Suárez, Reserva Natural Concertada por sus altos valores ambientales. Gejudo y Castillo: «La Vega de Granada. La construcción patrimonial de un espacio agrario» (2014), analizan la valoración patrimonial de la vega granadina asentada sobre el reconocimiento de una parte del patrimonio agrario andaluz, identificando los valores patrimoniales susceptibles de protección: sistema hidráulico de la cuenca del río Genil para el riego y explotación agraria, la arquitectura agrícola y los asentamientos poblacionales, las vías de comunicación, los cultivos, el paisaje y los valores inmateriales de la Vega, proponen figuras de protección como «Zona Patrimonial» y «Parque Cultural» junto al desarrollo de programas que posibiliten su dinamización a través de una agricultura adecuada a la condición histórica del espacio agrario, ecológico y sostenible, y otros usos culturales, recreativos o turísticos compatibles.

Reseñar, finalmente, algunas de las recomendaciones sobre el Patrimonio Etnológico de las *X Jornadas Andaluzas de Etnología. Los lugares de la memoria: patrimonio e identidades locales* (2000), que inciden en la importancia de proteger los paisajes culturales: «puesto que paisaje y cultura forman parte de los mismos procesos de identidad colectiva, y la necesidad de tenerlo en cuenta no sólo como testimonios del pasado sino como parte activa en el sostenimiento y desarrollo de dichos territorios»; así como en determinados sistemas de aprovechamiento tradicionales y la puesta en valor de sus bienes etnográficos, como recursos para proyectos de turismo ecológico y cultural.

La Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, el Convenio Europeo del Paisaje, el Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía, El Plan Nacional de Paisajes Culturales, la Ley 16/1985 del Patrimonio Histórico Español, la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, vienen a reforzar la protección jurídica de los valores patrimoniales territoriales. El impulso dado al paisaje implica una responsabilidad de las administraciones públicas y un compromiso en relación con la protección del paisaje cultural. Se apuesta por un desarrollo sostenible y equilibrado entre los sectores económicos y los valores intrínsecos y patrimoniales culturales, medioambientales o sociales, pues todos ellos contribuyen a la formación de las identidades culturales y a la calidad de vida de la sociedad en su conjunto. La legislación tiene instrumentos cada vez más precisos para evitar las constantes amenazas al paisaje por las lógicas transformaciones relativas a las técnicas productivas, agrícolas, industriales, urbanísticas, etc. Cultura, patrimonio, territorio: paisaje cultural. Ante todo, la calidad del territorio, sea o no un paisaje excepcional, es la labor prioritaria y fundamental. No hay gestión paisajística si el modelo de desarrollo territorial no es sostenible. Los responsables políticos con la participación de la sociedad tienen que valorizar el paisaje que poseen sus territorios.

2.2 FUENTES

Se han utilizado documentación histórica procedente de los archivos locales, provinciales y nacionales: Archivo Municipal de Motril, Archivo Histórico Provincial de Granada, Archivo de la Real Chancillería de Granada, Sección Nobleza del Archivo Histórico Nacional. Asimismo, la procedente de otras fuentes primarias, registros bibliográficos y fuentes secundarias: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Biblioteca Universitaria de Granada, Biblioteca Nacional Biblioteca digital hispánica, Hispana, Dialnet, Real Academia de la Historia y PARES portal de archivos españoles.

2.2.1 Archivo Municipal de Motril

El archivo histórico motrileño es fundamental para el conocimiento de la historia del cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Motril. En los últimos años buena parte de la documentación ha sido transcrita y objeto de estudios monográficos, publicaciones y tesis doctorales. No obstante, nos interesan los registros bibliográficos y documentos históricos más destacados. Lo que comporta, en primer lugar, su localización y clasificación, para proceder después a sus correspondientes análisis e

interpretación desde la perspectiva del paisaje cultural. Este archivo dispone también de documentación inédita proveniente del FONDO BORNOS del A.H.N., Subsección «Títulos y Familias», Sección «Diversos», trasladados a la Sección «Nobleza» (Toledo), signatura BORNOS, C.1-829, (correspondientes a las antiguas 1142-1967, 2447 y 2582, 2583). El primer Bornos, Francisco Ramírez «de Madrid», Secretario de los Reyes Católicos, y su mujer, Beatriz Galindo «La Latina», fundan en 1504 el mayorazgo de Ramírez en cabeza de su primogénito Hernán Ramírez Galindo, y un segundo mayorazgo en el segundo hijo Nuflo Ramírez Galindo. La transcripción y análisis de esta documentación data del siglo XVIII relativa a las propiedades rústicas y urbanas en Motril y Salobreña, lo que permite conocer las actividades agrícolas e industriales de ambos mayorazgos que se remontan a la época de la conquista: bienes y rentas, arrendamiento de tierras, cuestionarios sobre producción de azúcar, relaciones de propiedades, estado de fincas, inventarios de ingenios, cuentas de gastos, etc.

2.2.2 Archivo Histórico Provincial de Granada

Contienen una enorme riqueza documental sobre el azúcar en el antiguo Reino de Granada a lo largo de la Edad Moderna, la mayoría de ella todavía poco investigada. Hace mención a los ingenios y trapiches preindustriales de Adra, Motril, Pataura, Lobres, Almuñécar, Maro, Nerja, Nerja, Torrox y Marbella: denominación de establecimientos, propietarios, localización e identificación, etc. Nos ha parecido adecuado realizar un índice general completo de la documentación custodiada, para proceder en una segunda fase a la selección de documentos relativos a la Vega del Guadalfeo o vinculados al proceso cultural del azúcar. Desde documentación de las «Casas de Blanqueo», actividad productiva de gran interés y lugar donde se refinaba el «azúcar en prieto» obtenido de los ingenios y trapiche hasta el fondo «Fisco de la Inquisición», de la institución del Santo Oficio de Granada, propietaria y arrendataria de algunos ingenios y protagonista relevante en la historia del azúcar en el antiguo Reino de Granada: expedientes de secuestro de bienes, pleitos con estamentos eclesiásticos, posturas de ingenios, administración de bienes, contratos de arrendamiento, confiscación de ingenios, venta y remate de trapiches, expedientes de obras, censos sobre viñas, compras de hazas de cañas, averiguaciones de fincas, listado de deudores, cobranzas, reclamaciones de cantidad, venta de mieles, reparación de linderos, comunicaciones de contaduría, rentas del azúcar, adjudicación de molineras, cuentas de la cosecha de azúcar, escrituras de arrendamientos, cartas de poder, redención de censos, deslindes y adjudicaciones de hazas, traslado de escrituras, libro de operarios, etc. La edición electrónica *Real Fisco de la Inquisición*, facilita la localización de documentos mediante texto libre, series, onomástico y toponímico. Existe

documentación de los bienes de moriscos del partido de Almuñécar, Motril y Salobreña (1575). El archivo custodia también el *Catastro de Ensenada* de gran importancia para el estudio de la Vega del Guadalfeo. Han sido consultado los libros de *Lobres* (L-1358 Abecedario de eclesiásticos, tierras, casas y propietarios eclesiásticos y civiles, especies, oficios azucareros, descripción ingenio y tierras. L-1359 Relaciones juradas del vecindario eclesiástico y secular. L-1360 Autos, respuestas generales y estados). Los libros de *Motril* (L-1424 Respuestas particulares del vecindario eclesiástico, vecinos eclesiásticos nombre y apellidos, personas a las que sirven, cargo y propiedades, dueños de ingenios, casas de blanqueo, tierras y huertas, molinos y cargos. L-1425 Respuestas particulares del vecindario secular. L-1426 Respuestas particulares del vecindario secular de Motril y L-1427 Respuestas generales del vecindario secular de Motril y L-1428 Cuadernos de cotejo y reconocimiento de tierras de Motril). Los dos libros de *Pataura* (L-1475 Respuestas particulares. L-1476 Respuestas generales). Los dos libros de *Salobreña* (2 vols.) y los dos libros de *Lobres* (L-1358 Lugar de Lobres y L-1359 Cuaderno de reconocimiento de los bienes de regadío de su término).

2.2.3 Archivo de la Real Chancillería de Granada

En una primera fase se ha realizado una consulta genérica para la localización de la documentación sobre el azúcar en el antiguo Reino de Granada, empleándose también distintos localizadores: «Motril», «Acequia», «Salobreña», «Guadalfeo», y supervisando todos los índices de la «Serie de pleitos», «Series de expedientes del Real Acuerdo», «Registro de probanzas» y «Catálogo de Pergaminos» desde principios del siglo XV hasta mediados del siglo XIX. En el Fondo Real Audiencia y Chancillería aparece documentación de los ingenios y trapiches azucareros de Almuñécar, Marbella, Nerja, Maro, Motril, Salobreña y Lobres, relativas a la Inquisición, diezmos del pan y del azúcar, ventas de tierras de moriscos, fiscalidad, incumplimientos de contratos, arrendamientos de ingenios, pagos de cosecheros y trabajadores, informes sobre estado de fábricas, creación de montepío de cosecheros, fomento de fábricas, expedientes sobre moliendas de cañas, remate de fundición de metales, rentas de azúcares, concurso de acreedores, renta de azúcares, expediente sobre destrozos de cañas dulces, cuidados de los montes, competencias jurisdiccionales, acequias y molinos, etc. En el catálogo «Serie de pleitos», localizador «Motril» existen 356 instancias relativas a Motril, Granada, Pataura, Salobreña y Granada, desde primeros del siglo XVI hasta mediados del siglo XVII: pleitos sobre viñas, pastos, aguas, capellanías, reparos de acequias, reivindicación de tierras, fundaciones y mayorazgos, cultivadores de cañas, propietarios y administradores de ingenios, salarios, reparto de sitios para la leña de los ingenios, bienes comunales, administración de azúcar, aguas del río, derechos del azúcar,

recaudaciones de rentas, bienes concursados, riegos de la acequia, avenidas de las ramblas, etc. En el «Registro de Probanzas», localizador «Motril»: acequias y molinos, propietarios de ingenios, plantaciones de cañas de azúcar, arrendamiento de hazas de cañas, precios de molindas, etc. Los contenidos temáticos, en general, refieren las actividades industriales del azúcar y de la seda de la población morisca en el siglo XVI.

En el siguiente siglo se apunta la presencia de los comerciantes italianos, la familia de Los Franquis, propietarios del Ingenio de los Toledanos, molindas y precios, tareas, fianzas, impuestos, repartos de leñas y compra del Concejo de Motril de la villa de Vélez de Benaudalla, testamentos e instituciones de mayorazgo de Alonso de Contreras, regidor y depositario general de la villa de Motril, conflictividad entre el Concejo y los propietarios de ingenios por repartos de leña, certificaciones de producciones de los mayordomos de las molindas en tareas y pilones e inventarios de ingenios y casas de blanqueo. Del siglo XVIII existe documentación describiendo las faenas agrícolas, precios de jornales, cuentas pormenorizadas de los ingenios, obligaciones de los dueños de ingenios relativos a las molindas, condiciones y contratos, productos azucareros, proceso de elaboración del azúcar y de refino. De mediados del siglo XVIII, participación de bienes de propietarios y fundadores de ingenios, deudas de ingenios, libros de cuentas y partidas sobre molindas de las cañas, blanqueo de azúcares, intereses azucareros de instituciones religiosas motrileñas, intervenciones del Concejo de los cosecheros instrucciones sobre las campañas azucareras, expediente sobre jurisdicción de Motril sobre Salobreña, intentos de siembra de arroz en la Vega de Motril, denuncias del ganado vacuno por pastar en la vega, autos sobre ingenios, sangrías en el río Guadalfeo, construcción de alamedas o sotos para la defensa del Guadalfeo, expediente sobre la creación de una Escuela de Agricultura en Motril, obras y reparos en ingenios, pleitos del Fisco de la Inquisición granadina, réditos de censos sobre haciendas. Además de constante documentación de Granada y la Costa, intensas actividades azucareras del estamento eclesiástico y secular, que hunde sus raíces en la conquista castellana. De Salobreña también existe documentación sobre las actividades agrícolas que informan sobre hazas y plantaciones cañeras en los pagos de su vega, topónimos, arbitrios de los azúcares, infraestructuras hidráulicas, etc.

2.2.4 Sección Nobleza del Archivo Histórico Nacional

Se han realizado también varias consultas de documentos digitalizados del Archivo de los Condes de Luque, heredero de los bienes de Alonso de Contreras, regidor y depositario general de Motril, propietario de bienes rústicos y urbanos, señor de ingenios y fundador del mayorazgo de su mismo nombre. Abundante documentación

referida a escrituras de compraventas de ingenios, bienes del mayorazgo, cobro de censos, impuestos sobre hazas de tierras, arrendamiento de tierras de secano, obras de los márgenes del río Guadalfeo, escrituras de compraventa de plantíos de cañas, reconocimiento de tierras en los «majuelos de la vega», rentas y ventas de azúcares, actos judiciales para el desembargo de bienes, pleitos sobre el cobro de réditos, testamentos, producción de azúcar, etc. Asimismo, la documentación digitalizada del archivo de los Condes de Bornos⁵: escrituras de posesión de fincas, casas y solares del ingenio de fabricar azúcares de Vicencio, dictámenes de legítimas y mayorazgos, pleitos de la Familia Ramírez, construcción del ingenio, cuentas generales de la administración de Motril, etc. Finalmente, del Archivo de los Condes de Osuna, un pleito sobre el ajuste y liquidación de las cuentas del azúcar.

2.2.5 Otras fuentes

Se ha empleado Internet en la búsqueda de fuentes primarias, registros bibliográficos y fuentes secundarias: diccionarios, tratados, manuales, documentos históricos, etc. El uso de la informática y acceso libre y gratuito a portales y archivos digitales facilita enormemente las tareas de investigación: portales destinados a la difusión del patrimonio histórico documental, revistas electrónicas y bases de datos de entidades científicas y académicas.

Consejo Superior de Investigaciones científicas (CSIC)

El CSIC pone a disposición de los investigadores una base de datos digitalizada donde se pueden localizar numerosos trabajos de investigación histórica o producciones bibliográficas. Existe abundante documentación relacionada con el azúcar, la alimentación, la agricultura árabe, el regadío en Al-Andalus, transcripción de fuentes árabes sobre agronomía, etc. Se ha recurrido al sumario «Ciencia y Tecnología», para comprobar los registros bibliográficos relacionados con las infraestructuras viarias e hidráulicas en la costa de Granada (construcción de presas y carreteras), evolución del delta del Guadalfeo, estudio sobre aprovechamiento integral de la caña de azúcar en la zona de Motril, etc.

En el sumario «Ciencias sociales y humanidades», sobre actividades extractivas, propuestas de conservación del Patrimonio Natural de la Vega del Guadalfeo, vida cotidiana, protección del patrimonio industrial mueble, cerámica medieval, mecenazgo

⁵ PORRAS ARBOLEDAS, Pedro A.: «Inventario del archivo del conde de Bornos», *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Historia Medieval*, t. 8, 1995, págs. 183-289.

artístico, el comercio azucarero, esclavos berberiscos, actas capitulares, transformación del paisaje agrario del litoral granadino, historia oral, defensa de la costa granadina, desarrollo industrial, repoblación del litoral granadino, salinas de Motril, emigración, etc. En el sumario «ISOC–Ciencia y Tecnología»: arquitectura de los ingenios azucareros de la América colonial, azudes, molinos y norias; ingenios hidráulicos de origen medieval, ingenios hidráulicos históricos; batanes y ferrerías, obras hidráulicas en la América colonial, ingenios de un Nuevo Mundo, etc. En el término «ingenios», sumarios «ISOC–Ciencias Sociales y Humanidades»: diezmos, trabajadores en los ingenios, patrimonio azucarero, la fuerza del trabajo en los ingenios, el azúcar y la deuda ecológica, la organización social del trabajo en los ingenios, Patrimonio Industrial, historia y arqueología azucarera, plantaciones y fábricas azucareras, inmigración, privilegio de ingenios, crisis sector azucarero preindustrial, colonos, agricultores cañeros, caña de azúcar y producción, norias e ingenios hidráulicos, explotación de los ingenios desamortizados, comercio y transporte en la economía del azúcar, inventos y artificios, ingenios con solera, desarrollo agroindustrial azucarero, la cuestión agraria, obras manuscritas de los geóponos andalusíes, etc.

De especial interés es la revista electrónica *Hispana* que publica este organismo dedicada al estudio de las sociedades en las épocas medieval, moderna y contemporánea, en la que se incorpora una sección monográfica a cargo de historiadores españoles y extranjeros, y una amplia sección bibliográfica. Reúne repositorios institucionales de las universidades españolas y las bibliotecas digitales de las Comunidades Autónomas. En el localizador «Motril» aparecen: libros impresos sobre obras del río Guadalfeo, memorias descriptivas de la ciudad, documentos históricos sobre la caña de azúcar, prensa local, memorias de infraestructuras viarias, monografías e informes económicos, defensa de la costa y expedientes relacionados con la industria azucarera.

Biblioteca universitaria UGR

Se ha consultado el catálogo general de la Biblioteca de la Facultad de Letras de la Universidad de Granada en las siguientes colecciones: fondo antiguo, catálogo de producción científica, biblioteca José Saramago y biblioteca Domínguez Ortiz, tesis doctorales en papel y DVD, y otros documentos electrónicos. Ha sido de gran utilidad las revistas electrónicas y el repositorio institucional de documentos digitales de carácter científico (DIGIBUG), clasificados en cuatro comunidades de registros: Investigación, revistas, docencia y fondo antiguo. En la Biblioteca de la Facultad de Filosofía y Letras se ha consultado tesis doctorales, memorias de licenciatura y trabajos de investigación de tercer ciclo, junto a bibliografía sobre políticas de protección y de

conservación de patrimonio, lexicografía azucarera, monografías sobre la caña de azúcar, patrimonio azucarero, memoria oral, tecnología azucarera, azúcar y la alimentación, estudios sociológicos e historia ambiental.

Biblioteca digital hispánica

Se ha recurrido también al portal de documentos digitalizados de la Biblioteca Nacional de España para la búsqueda de documentación sobre el azúcar y la historia azucarera en la que se contiene un importante volumen de documentación: memoriales, diccionarios de agricultura y geográficos, atlas e itinerarios, derroteros generales, informes, tratados, procedimientos de fabricación, cultivos de plantas industriales, manuales de cultivo, informes económicos, manuscritos de economía política, ensayos de historia azucarera, diccionarios de agricultura práctica y economía rural, memoriales sobre cosechas cañeras, diccionarios geográficos y etimológicos, memorias genealógicas, sistemas de cultivo agrarios, historia del derecho, historia de los moriscos, libros de agricultura, historia natural, geografía física, libros de viajeros y anuarios regionales.

Real Academia de la Historia

Se ha empleado la consulta de su biblioteca digital. El término «Motril» muestra documentación sobre pleitos de ventas de tierras, rentas de azúcares, correspondencias, deudas sobre cargamentos de azúcar, memorias genealógicas, discursos y memoriales de Martínez de Mata, ordenanzas de la Acequia principal de Motril, memoria sobre el cultivo y cosecha del algodón en Motril. El término «Salobreña» algunos artículos relativos al castillo árabe, datos de fabricantes de azúcar e informe de los labradores, propietarios y colonos de cañas de Salobreña y Lobres, informes sobre cultivos, etc. El término «azúcar» publicaciones y estudios monográficos, derechos de los cosecheros cañeros, solicitud de azúcares, denuncia de cargas de azúcar, programa y estatutos de la Sociedad de Fomento para el desarrollo de la industria azucarera y las plantaciones del algodón en las costas del mediodía de España, informes sobre la crisis del cultivo cañero, documentos de compra de azúcar y negocios, pedidos, arreglo de cuentas y petición de azúcar.

Dialnet

El mayor portal bibliográfico del mundo visibiliza la literatura científica hispana a través de la consulta de la base de datos. El localizador «azúcar» muestra artículos de revistas y de libros colectivos, actas de congresos, tesis doctorales y reseñas

bibliográficas: historia y comercio colonial, historia ambiental, deforestación, paisajes industriales, valoración de paisajes agrarios, esclavitud y migraciones, estudios sobre paisaje, estudios históricos medievales, modernos y contemporáneos, refinerías, enfermedades del cultivo, arqueología azucarera, organización social del trabajo, infraestructuras hidráulicas, crónicas de viajeros, producción azucarera, tributación, impuestos y rentas, industria agroalimentaria, etc.

2.3 METODOLOGÍA

2.3.1 Fundamentos teóricos y estructura del documento

La experiencia metodológica sobre el estudio de los paisajes culturales es incipiente en España, los trabajos en torno a ellos no acaban sino de empezar. Hasta la fecha, los estudios sobre el paisaje o los de carácter territorial han discurrido desde parcelas independientes que precisan encontrar un mecanismo de aproximación tanto desde el punto de vista práctico como teórico. La mayoría de trabajos, proyectos o programas que han nacido con la voluntad de conjugar las distintas orientaciones que pesan en el territorio son muy escasos y generalmente se han supeditado al interés de los convenios urbanísticos de planeamiento y ordenación territorial, relegando a un último plano la concepción cultural y concediendo una importancia menor a aquellos usos y aprovechamientos que históricamente han sido sostenibles.

La falta de referencias nos hace volcarnos en el propio concepto de «paisaje cultural» como fundamento teórico en el que apoyar esta tesis, por ahora un tanto idealizado y poco materializado. Y, por supuesto, en el «azúcar de caña», elemento generador de culturas diversas, repartidas por los cinco continentes, lo que lleva a esta planta y producto a ocupar un puesto de primer orden en la historia del hombre. En el apartado dedicado a la historiografía se han reseñado estudios históricos e investigaciones que avalan sobradamente la dimensión universal del cultivo y su larga tradición. Igualmente, las experiencias realizadas sobre el patrimonio que lo integra afirman el alcance que puede llegar a tener la cultura del azúcar como recurso particular de un territorio, pero también como eje vinculante de proyectos globalizadores que fomenten el acercamiento de distintos pueblos y sociedades. En este sentido se origina la tesis, en la que se plantea el territorio de la Vega del Guadalfeo con categoría de Paisaje Cultural en base a dos hipótesis, la orientada a comprobar que existen argumentos teóricos suficientes para

merecer esta consideración y la sustentada en la existencia de condiciones que pueden desencadenar las sinergias que se atribuyen a esta figura patrimonial.

Una doble vertiente que marca a su vez las dos áreas temáticas que comprende nuestro discurso. La primera dedicada al Paisaje del Azúcar en la Vega del Guadalfeo, descripción del proceso histórico del cultivo y de la industria azucarera, el espacio agrario e hitos cronológicos más relevantes desde la aclimatación de la planta hasta su desaparición a principios del siglo XIX. El territorio, geomorfología y relieve, junto a las formaciones vegetales, una mirada al marco geográfico, exigencia y requisito necesario para comprender la implantación del cultivo y los diversos modos de producción en la Península Ibérica: el modelo islámico y el cristiano, una vez ocupada el territorio por la corona castellana.

Una secuencia histórica en la Vega del Guadalfeo, cuyos antecedentes hunden sus raíces en el Neolítico hasta la denominada «Revolución agrícola islámica» y las primeras actividades productivas, la aclimatación de la planta y su consolidación en la vega, el azúcar andalusí de los siglos XII–XV, la conquista castellana y la cuestión morisca, y el cultivo de la caña de azúcar a lo largo de la Edad Moderna. Se identifica las peculiaridades de la zona y su impronta cultural. La historia agraria y el espacio geográfico, los factores ecológicos y geográficos y las sociedades humanas que lo transformaron. Es esa relación entre los condicionantes físicos —formación de los suelos, topografía, hidrología, vegetación—, y la utilización de los recursos naturales —formas de explotación de la tierra, gestión del agua, innovaciones agrícolas, ensayos de cultivos—, los aspectos que tratamos de analizar.

Pero no es suficiente para la comprensión del paisaje cultural conocer la organización de los espacios agrarios, la trascendencia histórica de la caña de azúcar, la de los otros espacios agrícolas y cultivos que cohabitan en el medio, es necesario, además, analizar la organización del espacio industrial. Es decir, toda la urdimbre que subyace en las fábricas, en los ingenios, trapiches y en las casas de blanqueo. La tecnología azucarera y los oficios y otras actividades productivas forman parte importante del paisaje cultural del azúcar. Hay que conocer las actividades productivas preindustriales e integrar los aspectos tecnológicos, económicos y sociales y su propio proceso evolutivo.

El objetivo es, al menos, poder ofrecer un panorama general que ayude a la comprensión del fenómeno azucarero. Este binomio «tradición agraria–tradición industrial» es consustancial a la caña de azúcar, y forma parte de su trayectoria histórica. Además, no hay que olvidar que el sector terciario tiene su origen en la

prestación de servicios de actividades industriales y que éstas necesitan para poder desarrollarse personas con formación específica, oficio y profesionalización. A las aportaciones descriptivas sobre fábricas y procedimientos es preciso realizar ahora ejercicios de carácter interpretativo, pues la asociación entre la producción y el desarrollo están fuera de toda duda: estructura jerárquica y entramado social, relación fabricantes y cosecheros, organización de ingenios y trapiches, relaciones sociales de producción, espacios industriales y urbanos, el mundo del trabajo, etc.,

El Patrimonio Cultural es la segunda área temática, en ella se tratan los valores que posee nuestro paisaje y se contextualizan en orden al territorio al que pertenece y al que contribuye como legado propio y partícipe de la cultura azucarera de las vegas azucareras andaluzas, cuya singularidades geográficas y ecológicas, procesos históricos y paisajes culturales presentan similares características y diferentes modos de manifestación. Se desarrolla el contenido en base a una propuesta de gestión cultural de los recursos patrimoniales que hemos titulado «Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía. De la Sociedad Islámica al Capitalismo Industrial (siglos X-XX). *Hacia un territorio museo*», hipotética ruta ibérica de la caña de azúcar que comprende las vegas situadas en la franja litoral mediterránea desde la provincia de Málaga hasta la de Almería. En la de Málaga: las vegas de Manilva, Marbella, Málaga, Vélez-Málaga, Torrox, Frigiliana, Nerja y Maro; en la de Granada: La Herradura, Almuñécar, Jete, Salobreña, Lobres y Motril; en la de Almería, la Vega de Adra. No es casual que el mapa azucarero coincida exactamente con el clima mediterráneo subtropical, cuya área geográfica se extiende de igual manera por las comarcas naturales de la Costa del Sol Occidental, Málaga, la Axarquía malagueña, la Costa de Granada, y el Poniente Almeriense. Propuesta que debe entenderse como marco conceptual fundamentado en el diálogo y reconocimiento de las culturas del azúcar a nivel local-regional y nacional-internacional.

La estructura de los contenidos que se apunta en el índice general comprende un primer apartado dedicado al marco territorial y físico, a la interpretación del territorio y a la descripción de sus componentes abióticos y bióticos. El medio físico y geográfico de la Vega del Guadalfeo es el punto de partida de un ecosistema cuyas características se hacen evidentes con la simple contemplación del paisaje. Lo sintetiza con gran acierto en el siglo XIV el visir granadino Ibn al Jatib: «Motril, es un famoso lugar dotado de tierra de extremada calidad y donde se disfruta de un sereno ambiente». Un medio que engloba elementos y procesos naturales y antrópicos al ser el soporte y el contenedor de las actividades y procesos generados a través de la historia. Su original situación en relación a otros pueblos de la costa de Granada, de Andalucía y de España hace posible un espacio paisajístico singular —una hoya litoral abrigada por una serie

de alineaciones montañosas bañada por el río Guadalfeo—; y excepcionales condiciones geográficas y naturales en cuanto a clima, vegetación, suelos y recursos. Todo ello unido por la proximidad del monte y la llanura que ha propiciado la coexistencia de dos espacios agrarios distintos y complementarios, como son la agricultura de secano y la de regadío. Destacamos del medio físico su accidentado relieve, la discontinuidad espacial y los fuertes contrastes ecológicos en cortas distancias que permiten el cultivo de la alta montaña junto al de las vegas litorales, donde crece la caña de azúcar y los árboles tropicales.

Los factores que dan respuesta a la formación de este espacio privilegiado están en el territorio. Buena parte de culpa la tiene el «río de Motril» de los cristianos o el «río de la Quebrada» o el «paso angosto» de los musulmanes, que por una estrecha garganta penetra el Guadalfeo que nace en Sierra Nevada y viene a morir al Mar Mediterráneo. Tortuoso y turbulento camino que rompe las cadenas de montañas, arrastra tierras y limos, y «fertiliza la rica Vega de Motril, donde pueden crecer todas las producciones vegetales de la zona tórrida»⁶. El río generador de un paisaje resultado de la acción de la naturaleza y del hombre en lucha constante de conquista para el aprovechamiento del valioso recurso productivo: «el agua», pero también, contra un medio pantanoso, improductivo y hostil finalmente domesticado en el siglo XX. El río como elemento vertebrador de una unidad territorial: la Vega del Guadalfeo, y como vía de comunicación con el interior del país y con el exterior a través del Mediterráneo.

Terminamos el marco territorial con una exposición de las vías de comunicación terrestres y marítimas. La zona, situada en la Andalucía Occidental, individualizada en el tiempo histórico por el reino de Granada, pertenece también a la Andalucía del Mediterráneo que confina por el sur con el mar y por el norte con una sucesión de cordillas pertenecientes al macizo de Sierra Nevada, Serranía de Ronda y Sierra Bermeja, Sierra Tejeda y Almijara, Sierra de Lújar, Contraviesa y Gádor. Son estos relieves accidentados, de fuertes pendientes precipitadas al mar, obstáculos en buena parte insalvables que han menoscabado el desarrollo de iniciativas agrícola e industriales y generado un desequilibrio del territorio respecto al del resto de Andalucía.

El proceso histórico del azúcar en la Costa de Granada es el apartado siguiente. Analizado el espacio ecológico, intentamos ahora bajo aparentes digresiones dimensionar como el cultivo de la caña y la industria azucarera pertenece a unos determinados procesos históricos que le son propios. Por ello, tenemos que recurrir a señalar cuáles son sus antecedentes, las primeras actividades y los espacios productivos

⁶ BORIS DE SAINT VICENT: «Sur la géographie physique du la peninsule iberique», *Guide du voyageur en Espagne*, 1823, Capítulo I, pp. 171-172

en el territorio, las aportaciones de las colonizaciones en el mundo antiguo y el modelo de aculturación que produjeron. Una síntesis de la dinámica histórica y económica de la Costa de Granada está presente, lo que supone la romanización del litoral, las prácticas industriales y comerciales de los recursos marinos y la intensificación y tipo de la agricultura en el mundo antiguo, la creación de centros producción cerámica, la extracción de minerales y algunos datos de la organización social y urbana. Así, en esta concatenación de hechos, causas y consecuencias llegamos a la conquista de los árabes de la Península Ibérica y de sus transformaciones políticas, culturales y económicas, el florecimiento de al-Andalus, y su revolución agrícola, el desarrollo de la industria, el comercio o las ciencias en general. Por tanto, un somero análisis del espacio productivo y las fases de evolución del paisaje agrario desde el Neolítico y Mundo Antiguo a la llegada de los árabes y la islamización del territorio hasta el reino nazarí de Granada, destacando la agricultura andalusí, los tratados de Agricultura y la presencia del cultivo de la caña de azúcar en la Costa de Granada.

Bajo el título «El paisaje cultural del azúcar en la Vega del Guadalfeo» aparece un gran bloque de contenidos que se inicia con los elementos que conforman este paisaje. Nos referimos a la evolución de la línea litoral, como cualquier otro elemento del paisaje sujeta a importantes cambios, naturales o antrópicos. A las diferentes producciones agrícolas consecuencia de la explotación de los recursos naturales que admiten una agricultura diversificada. Desde las características del modelo islámico hasta la implantación de un modelo de producción de mayor escala. La crisis del sector a consecuencia de la Guerra de Granada, la expulsión de los moriscos, y la posterior repoblación de cristianos viejos. El esplendor azucarero del siglo XVII y las transformaciones experimentadas por la ciudad y la Vega del Guadalfeo.

La ciudad modifica su paisaje urbano-histórico, término éste que nos sugiere una reinterpretación del contexto paisajístico y territorial del fenómeno a través del cual puede estudiarse la morfología urbana y la vida agrícola: mejora de la red hidráulica y la ampliación del regadío en tierras de secano, el reparto desigual de la tierra y su concentración en unos pocos patrimonios nobiliarios y eclesiásticos, en su mayoría absentistas; el declive azucarero de la tercera mitad del siglo XVIII; el Siglo de la Luces y el desarrollo de otros cultivos industriales; decadencia agrícola e iniciativas de aclimatación de otros cultivos, desarrollo de las viñas en el pago de Magdalite al socaire de privilegios localistas, el arroz, que llega a generar un intenso conflicto de intereses en su establecimiento y, el nuevo ciclo agrícola en torno al algodón en los años finales del siglo XVIII. Todo ello, para mostrar la versatilidad de las vegas capaces de acoger nuevos cultivos. Se hace hincapié en el uso y gestión del agua que ha posibilitado la implantación de una agricultura de regadío representada por la infraestructura hídrica

más importante de las Vegas de Motril, Pataura, Lobres y Salobreña, causa esencial en la modelación del medio natural, junto a las acequias, ramblas, barrancos, correntías y arroyos que sirven a la formación de la llanura aluvial, cuyo hito mayor es la construcción de la Acequia de Riegos, suministradora de agua a las poblaciones y de fuerza motriz a las instalaciones fabriles establecidas a lo largo de su cauce. El agua estableciendo una línea divisoria de las tierras de regadío y de secano, pero también del espacio urbano y agrícola, demarcaciones todas ellas prácticamente inalterables desde su construcción en época medieval hasta la primera mitad del siglo XX.

Insertamos a continuación el campo y las actividades agrarias identificando la morfología de los espacios agrarios de la Vega del Guadalfeo y de su término municipal, explotación y uso de las tierras o sistema de cultivo. Realizamos una descripción general de la Vega del Guadalfeo y de sus vegas: las de Motril, Pataura, Lobres y Salobreña al conformar las cuatro una unidad geográfica y territorial. Llegado a este punto, queremos llamar la atención sobre la conveniencia de profundizar en este tipo de estudios —que aunque no sea objeto principal de la tesis— advierte de la urgencia y necesidad de hacerlo mediante metodologías propias de la Arquitectura del Paisaje —disciplina que puede acercarnos a un mayor conocimiento de su evolución y transformación natural y antrópica—. En esta primera y modesta aproximación nos hemos limitado a localizar, caracterizar e identificar los distintos pagos de la Vega del Guadalfeo. A partir de la documentación consultada y dada la amplia secuencia histórica referenciamos algunos de los pagos islámicos de finales del siglo XV, otros inmediatos a la conquista del reino nazarí de Granada, y los castellanos que se mencionan en el Catastro de Ensenada de mediados del siglo XVIII. Informamos también de la denominación, número de marjales, lindes, y algunas otras características que nos parecen interesantes. De la agricultura de secano nos limitamos a señalar su existencia en el término jurisdiccional de Motril, en las Cortijadas de Lagos, La Garnatilla, La Gorgoracha y Los Tablones y los distintos tipos de cultivos, si bien somos conscientes de su importancia en la economía de la zona a pesar de su consideración de agricultura periférica.

Proseguimos el estudio con la descripción del cultivo de la caña de azúcar y de sus labores o «maniobras» agrícolas. Insertamos algunos textos islámicos alusivos a la siembra en época medieval que recogen algunos agrónomos andalusíes y otros aspectos no menos importantes, como la variedad de la planta, el clima, el terreno, la posición del plantío, la tierra, el agua, el abono y las labores. Hemos seleccionado un documento del primer cuarto del siglo XVIII, donde aparecen los gastos de las labores de unas hazas de cañas. Fuente directa de información que utilizamos para una mejor interpretación de

las tareas del proceso agrícola, además de describir algunos de los oficios agrícolas más relevantes que aparecen en la documentación consultada.

Antes de mostrar el proceso de fabricación del azúcar nos aproximamos a los preparativos correspondientes a la puesta a punto de las fábricas azucareras y al comienzo de la «monda o zafra» y de la molienda propiamente dicha de la caña de azúcar en los ingenios y trapiches. Destaca en esta fase intermedia tres actividades principales. La primera es el «avío de los ingenios» por parte de los propietarios de las fábricas, la segunda, el «reparto de los sitios de leña», la tercera, el corte, acarreo y monda. Actividades agrícolas e industriales que exigen una estrecha coordinación entre campo e industria, cuya única finalidad es la extracción del azúcar que contiene el tallo de la planta.

Nos hemos adentrado en la fabricación de azúcar en los ingenios y trapiches y la organización del espacio industrial; en la terminología de aduanas, ingenios y trapiches; la identificación y localización de los ingenios y trapiches moriscos de la Costa de Granada, de las fábricas motrileñas de época moderna y en sus distintas dependencias. Descritas y documentadas, definimos el proceso de fabricación, distinguiendo los espacios productivos y las operaciones realizadas por los operarios en el interior del ingenio o trapiche. Seguimos el procedimiento tradicional de fabricación, la extracción del jugo mediante la presión de las cañas en el molino, la conducción del jugo exprimido a las calderas de la cocina de la fábrica donde es sometido a acción del calor para su clarificación y purificación, el trasiego del mismo de unas a otras calderas, la concentración de la masa cocida hasta llegar al punto de cristalización, la purgación o separación del azúcar de la melaza. Completamos los textos con algunas consideraciones generales sobre la economía agraria que sustenta la industria azucarera y desciframos a los distintos agentes que intervienen en el recinto fabril y sus funciones principales.

Aportamos también un apartado al refinado del azúcar en las «Casas de Blanqueo». En ellas se produce la última fase de fabricación del azúcar. Analizamos en qué consiste el refinado y las operaciones de purgación y de cocción dirigidas a eliminar las mieles incrustadas en el azúcar. Estudiamos las casas de blanqueo como instalaciones fabriles de menores dimensiones que los ingenios y trapiches y la organización de sus espacios y características, localizando algunas de las numerosas casas de blanqueo existentes en Motril, Lobres o Granada y, especialmente una de ellas, la del Real Monasterio de la Cartuja de Motril.

Bajo el término «comercialización», incluimos algunos aspectos relacionados con los tipos de azúcares, el comercio interior y exterior del azúcar motrileño, y algunos datos sobre fiscalidad y producción. Hemos conocido que la clave del proceso de elaboración de la caña consiste en la obtención de un azúcar cuanto más blanco mejor. Hemos indagado sobre el sistema impositivo que pone manifiesto la excesiva fiscalidad sobre el azúcar granadino a lo largo de cuatro siglos, una de las causas, según algunos historiadores, de la desaparición del cultivo en época preindustrial. También nos adentramos en la producción hasta el punto que nos ha permitido la información disponible que, en todo caso, y a nuestro parecer, es enormemente relevante del volumen de fabricación que se obtenía.

En el bloque dedicado a azúcar y patrimonio se desciende a una propuesta de aplicación práctica derivada de todo el soporte teórico anterior, plasmada en un itinerario cultural o «tramo regional» de una ruta internacional. En este caso superamos el territorio de la Vega del Guadalfeo para instalarnos en toda la costa azucarera andaluza, también rebasamos el espacio cronológico al incorporar el periodo industrial, y con ello pretendemos subrayar el continuo histórico de la planta, su tradición y la autenticidad del acervo cultural de todo este territorio. Hablamos de un «territorio–museo» porque el dialogo entre los recursos patrimoniales y los componentes naturales guardan una íntima relación y se reflejan en común identidad, una cohesión histórica y geográfica singular y distinta a la de otros paisajes azucareros, con un enorme poder evocador de una cultura propia y autóctona.

Hemos dejado para el final un ejercicio de percepción e interpretación sobre Motril, una ciudad que se fue forjando al ritmo de la caña y del azúcar, adquiriendo un carácter muy peculiar de indentidad. Reconstruimos el Motril histórico a través de una serie de textos que hacen referencia a su evolución, y a la forma en que fue percibida a lo largo del tiempo por los personajes que la recorrieron y se adentraron en sus parajes. Completan los contenidos las conclusiones, el apéndice documental, fuentes y bibliografía.

3. EL MARCO TERRITORIAL Y EL MEDIO FÍSICO



Fig. 3.1 El Delta del Guadalfeo en 1973, mar, llanura y montaña⁷.

Ubicado en el litoral de Andalucía, en el extremo occidental de la cuenca del Mediterráneo, el territorio de la Vega del Guadalfeo comparte todas las características que son propias del espacio mediterráneo. Pertenece, por tanto, a una zona geográfica con una historia y cultura común, donde se han desarrollado similares formas de entender la relación del hombre con el medio. Al descender a una escala menor la afinidad territorial se mantiene. La Vega del Guadalfeo se inserta en un conjunto unitario de llanuras costeras que se extiende a lo largo de las provincias de Málaga, Granada y parte de Almería, limitado al Oeste por el municipio de Manilva y al Este por el de Adra.

⁷ Paisajes Españoles, 1973, Archivo Municipal de Salobreña.

Se trata de un territorio cuya morfología está fuertemente influida por la existencia de la cadena montañosa de las sierras Béticas. En este sector discurre paralela al litoral, con ramificaciones transversales que penetran en el mar dando lugar a pequeños cabos y tramos intermedios, entrantes y salientes, haciendo curvas más o menos acentuadas. El frente montañoso ofrece un aspecto macizo y rocoso, alternando zonas de altos acantilados con costas bajas y arenosas, dando como resultando un espacio muy compartimentado y de difícil accesibilidad. Entre las diferentes sierras se abren una serie de llanuras de suelos aluviales que constituyen fértiles vegas donde se han concentrado los asentamientos humanos. Las de mayor dimensión son la Vega del Guadalhorce (Málaga), la de Vélez-Málaga, Guadalfeo (Motril-Salobreña) y Adra; junto a ellas otras menores como la de Almuñécar, Albuñol o la Rábida. El clima mediterráneo-costero y la particular orografía han condicionado de antiguo las actividades económicas de estas tierras, centradas en la pesca y, sobre todo, en la agricultura de regadío y secano.

En el contexto geográfico de la costa granadina, el ámbito territorial de la Vega del Guadalfeo se localiza en el centro del litoral, comprendida la mayor parte de superficie en el actual término de Motril y una pequeña porción en el de Salobreña. Es un espacio enmarcado al Norte por la fachada de las sierras de Almirante y Lújar, a cuyos pies se despliega la gran planicie aluvial surcada por el tramo final del río Guadalfeo, limitada al Sur por el Mar Mediterráneo. La situación en el borde litoral y la barrera montañosa han sido las causas principales de uno de sus rasgos distintivos, el aislamiento, manifiesto tanto por la falta de comunicación con las zonas limítrofes costeras como con las del interior.

Otra característica principal es la relevante especialización agrícola, partícipe de la dualidad monte-vega. Por un lado, el cultivo de la vid, el trigo y el olivo; de otro, los cultivos de huerta, árboles frutales, y el cultivo de la caña de azúcar, que llegó a convertir la Vega del Guadalfeo en el principal centro de producción cañera de Andalucía. La cabecera de este territorio es Motril, en un pasado histórico lo fue Salobreña, ahora segunda localidad en importancia. En su entorno se agrupan los núcleos de Lobres, Torrenueva, Calahonda, Carchuna, Varadero, Puntalón, Los Tablones y La Garnatilla; a excepción de los dos últimos situados en el interior de la Loma de Jolúcar, los demás se desarrollan en la llanura o en las laderas entre el mar y la montaña, compartiendo un mismo paisaje.

3.1 COMPONENTES NATURALES

3.1.1 Relieve y suelos

En la morfología del paisaje de la Vega del Guadalfeo se hace evidente el predominio de las tierras llanas, y aunque la zona de montaña representa una brusca elevación tampoco llega a alcanzar excesivas altitudes; la gran llanura donde se asienta la vega ocupa unos 40 Km² de superficie entre Salobreña y Motril. De Oeste a Este, el perfil montañoso comprende la Sierra del Chaparral —unidad de la Sierra de la Almijara— con un relieve de lomas y escarpes cortado por Tajo de los Vados o Garganta de Escalate, espectacular cañón fluvial tallado por el río Guadalfeo. Continúa la Sierra de Escalate que actúa de divisoria entre el término de Motril y Vélez de Benaudalla, y la Sierra del Jaral con la máxima altitud de la zona —Cerro Alto (1.004 m)—. Finalmente la de mayor entidad, Sierra Lújar, con perfil alomado, profundas entalladuras y barrancos muy cerrados; una de sus ramificaciones, la Loma de Jolúcar, llega hasta el mar en forma de acantilado —Cabo Sacratif—. Otra ramificación hacia el sur, pero de la Sierra de Escalate, compone la zona de Minasierra —antiguamente denominada Magdalite—, conjunto de cerros por debajo de los 500 m de altitud donde estuvo enclavado el desaparecido núcleo de Pataura.

La estructura del paisaje que hoy conocemos procede de la evolución geológica de un manto de corrimiento del Complejo Alpujárride, desplazado y elevado por la orogenia alpina, e inclinándose hacia el sur, dando pie a la formación de la red hidrográfica del río Guadalfeo⁸. Los movimientos eustáticos combinados con fuertes cambios climáticos durante el periodo Cuaternario favorecieron el proceso erosivo, en gran parte fluvial, y la creación del delta o la llanura aluvial en el valle bajo del río.

Los suelos vienen determinados por la naturaleza del substrato geológico y según el relieve sea de montaña o llanura. En la Sierra del Chaparral aparecen materiales silíceos en zonas próximas al litoral, carbonatados hacia el interior y con formas kársticas en las que destaca la del mencionado Tajo de los Vados, producida por la erosión del río a la entrada de la vega. Los materiales de Sierra Lújar se componen de un estrato de calizas y dolomías sobre una base de esquistos y filitas; debido a la naturaleza de estas rocas, las filtraciones de agua han generado mantos acuíferos intermedios. Los aportes sedimentarios de los barrancos de Sierra Lújar son los causantes de la llanura litoral de los Llanos de Carchuna.

⁸ ALDAYA VALVERDE, Florencio: «Los mantos alpujárrides al Sur de Sierra Nevada (zona bética, provincia de Granada)», *Acta Geológica Hispánica*, t. IV, nº 5, 1969, pp. 126–130.

Centrándonos en los suelos, en las zonas altas de montaña afloran las rocas carbonatadas junto a litosoles pedregosos y suelos sobre esquistos, en general son suelos pobres y superficiales. En las laderas y piedemonte son más frecuentes los cambisoles o luvisoles arcillosos, suelos con mayor espesor y aptitud para el cultivo. Los terrenos aluviales de la llanura varían según la proximidad al mar, los más alejados acumulan material detrítico muy combinado, a continuación aparecen limos y algo menos de arcillas, y en las playas gravas y arenas.



Fig. 3.3 El río Guadalfeo, el Tajo de los Vados, entre las sierras de Chaparral y Escalate, y Sierra Nevada⁹.

3.1.2 Hidrografía

El curso de agua principal es el río Guadalfeo, de marcado carácter nivopluvial y torrencial. Llamado Río de Motril, de la Quebrada, Grande o Velecillos, tiene su origen en la Sierra de Bérchules a unos 2.500 m de altitud y hasta su desembocadura en el Mediterráneo realiza un tortuoso y turbulento recorrido de 71 km a través de Sierra Lújar y Sierra de Tejada. En la unión de los dos ríos menores de los que procede —río Chico y río Grande— recoge las aguas de la vertiente meridional de Sierra Nevada, y

⁹ Foto: José Rubia González, Motril, 2016.

continúa con un caudal variable en todo el curso, correspondiendo los máximos al deshielo de las nieves en la primavera y a las lluvias de otoño. Al depósito de los materiales arrastrados por el río se debe la formación de la llanura de la Vega del Guadalfeo. Sus crecidas y desbordamientos han sido una constante a lo largo de la historia hasta la construcción de los pantanos de Béznar y Rules. A través de dos presas situadas en las cercanías de Vélez de Benaudalla y Lobres, respectivamente, sus aguas son derivadas a la red de acequias que abastecen las tierras de Salobreña, Lobres, Motril y Carchuna.

A este recurso hídrico se añade el de las numerosas ramblas que atraviesan los relieves circundantes, todas ellas también encauzadas en la actualidad por su carácter torrencial. Además cabe señalar la existencia de acuíferos formados por la filtración de agua entre los distintos substratos litológicos, que resurge ocasionalmente de forma natural, aunque más frecuentemente se extrae por captación artificial, con sistemas que ya fueron utilizados en época islámica¹⁰.

3.1.3 Clima

El clima es uno de los factores más determinantes de este medio y de su actividad económica y social. El conjunto de variables naturales interdependientes ha dado como resultado unas combinaciones de vegetación muy específicas y unas posibilidades agrícolas muy concretas. El territorio se favorece de la contención de los vientos fríos del Norte por la pantalla de la Sierra de Lújar, de la regulación térmica que proporciona el mar cálido de Alborán, y de la situación de solana debida a la exposición meridional de las laderas montañosas que corren Este–Oeste. El resultado de la conjunción de los tres factores es un tipo de clima templado–cálido con matiz subtropical¹¹.

Las condiciones de soleamiento son excepcionales, cerca de 3.000 horas de sol al año y una ratio de las más altas de España. La temperatura media anual es de 15–19°, inviernos suaves y ausencia de heladas o nieve. El régimen térmico viene influenciado por la altitud, que aporta una variabilidad en las áreas serranas interiores propia de un clima continental mediterráneo. En la Sierra de Lújar, por ejemplo, los inviernos pueden

¹⁰ MALPICA CUELLO, A., FISCHER, J. y PÉREZ GARCÍA, J.: «Sistemas de regadío y ocupación del territorio en costa de Granada: los barrancos de La Arraijana», *Actas del I Coloquio de Historia y Medio Físico. El agua en zonas áridas: Arqueología e Historia*, Almería, 1989, vol. I, pp. 489–514.

¹¹ FRONTANA GONZÁLEZ, Josefa: *El clima de la Costa del Sol de Granada*, Granada, 1984; CAPEL MOLINA, Francisco: *Geografía de Andalucía*, Tartessos, 1987.

soportan temperaturas muy bajas, incluso inferiores a 0°, y la presencia de algunas nevadas.

Las precipitaciones vienen marcadas por la diferencia estacional. Las lluvias en invierno y primavera oscilan entre 400–550 mm/año en la costa, y 650–800 mm/año en la zona más alta de Sierra de Lújar; el promedio en la estación seca —mayo a septiembre— no alcanza los 30 mm/mes. Las precipitaciones se producen muy de tarde en tarde, con gran violencia y brevedad. La sequía estival, las lluvias torrenciales y el régimen pluviométrico clasifican la zona como semiárida.

Las características del clima son excelentes para el cultivo de subtropicales que no soportan las heladas prolongadas y se desarrollan bien en climas secos. Sin embargo, no son las más idóneas para la caña de azúcar que necesita un promedio de precipitaciones de 1.200–2.000 mm/año, propio de zonas tropicales húmedas. Este cultivo ha sido posible por el aporte de aguas del río Guadalfeo.

3.1.4 Vegetación

Se identifica la vegetación en relación a los dos pisos bioclimáticos principales¹². En el termomediterráneo no quedan restos del bosque mediterráneo, el bosque existente está formado por los pinares de la Sierra Almirajara, Sierra del Chaparral y Sierra de Lújar. Aunque parte de los pinares de Sierra Lújar y un alcornocal existente en la Sierra del Jaral fueron destruidos en un incendio en el verano de 2015. En el sotobosque de los suelos silíceos crece el cantueso y la bolina; en los carbonatados abunda el romero, tomillo, esparto, hiniesta y espino negro. Los pinares persisten en el piso mesomediterráneo de las sierras señaladas, con restos de bosque mediterráneo en las cumbres de Sierra Lújar. También en este piso aparece monte bajo y sotobosque con profusión de aulaga y retama, junto a matorral denso y achaparrado de encinas, coscojas y enebros.

Teniendo en cuenta que cerca de la mitad de la superficie de la costa de Granada está ocupada por cultivos y usos antrópicos, la presencia de la vegetación natural es minoritaria y escasa. Por otra parte, se trata de un territorio intensamente cultivado desde hace siglos. El tradicional cultivo de la caña de azúcar ha sido sustituido en la actualidad por la hortaliza bajo plástico y los frutales subtropicales. Igualmente la hortaliza en los Llanos de Carchuna, zona pionera en el desarrollo de la nueva

¹² MARTÍNEZ PARRAS José M^a. y PEINADO LORCA, Manuel: «Andalucía oriental», *La vegetación en España*, M. Peinado Lorca y S. Rivas Martínez (eds.), Alcalá de Henares, 1987, pp. 231–255.

agricultura de invernadero. En cuanto a los cultivos de secano también se encuentran en pleno proceso de transformación hacia a una agricultura intensiva.

3.2 LOS CAMINOS

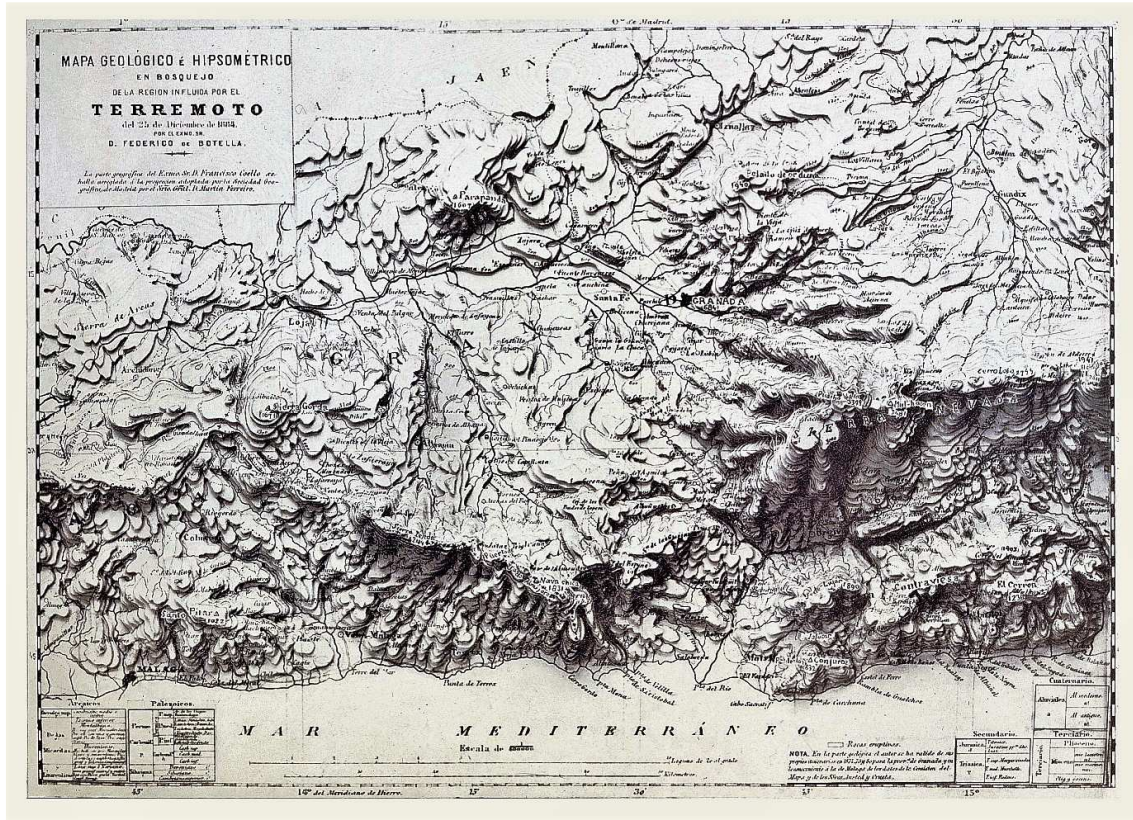


Fig. 3.4. Mapa geológico e hipsométrico de la costa de Andalucía desde Málaga hasta Adra¹³.

«La Andalucía del Mediterráneo es una montaña que se precipita hacia el mar, brutalmente [...] la erosión, sobreexcitada, ha formado profundos barrancos en esta inmensa vertiente. Resulta de ello un relieve atormentado, de naturaleza caótica, extraordinariamente compartimentado, donde las pendientes, siempre fuertes dominan por completo. La región, toda entera, es un mundo de vertientes enmarañadas cuya repetición se ve raramente interrumpida por algunos pasos heroicos y donde es preciso realizar algún esfuerzo para poder encontrar un principio de organización»¹⁴.

¹³ SOCIEDAD GEOGRÁFICA DE MADRID: *Mapa geológico e hipsométrico en bosquejo de la región influida por el terremoto del 25 de diciembre de 1884*, Madrid, 1884. Biblioteca Nacional de España.

¹⁴ MIGNON, Christian: *Campos y campesinos de la Andalucía Mediterránea*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1982, p. 14.

La imagen que brinda Mignon de la Andalucía a la que pertenece nuestro medio expresa el poder de la fuerza de la Naturaleza y las trabas que puede llegar a interponer cuando se quiere «acceder» a ella. En la adjetivación «pasos heroicos» se condensa la extraordinaria complejidad que ha significado para estas tierras transcender los límites de su entorno, de su comarca y de su región. El aislamiento geográfico del territorio de la Vega del Guadalfeo se hace extensivo a una gran parte del área que encierra la Cordillera Penibética cuando desciende hasta el mar: el Suroeste de la provincia de Almería, la mitad Sur de la provincia de Granada y casi toda la de Málaga. Por disposición y orientación, el conglomerado de relieves montañosos ha entorpecido de antiguo las relaciones de los núcleos de población en ellos asentados; aislados por cuestión de orografía más que por la distancia real de separación. La percepción del espacio es coincidente en todos los viajeros que se adentraron por estas tierras en distintas etapas de la historia: paisajes de exquisita belleza y contrastes, pero herméticos, separados, con obstáculos insalvables y peligrosos recorridos tanto por mar como por tierra.

Del centralismo estatal imperante en materia de comunicaciones poco pudo esperarse para lograr la apertura. Entre otras razones, el elevado coste que significa superar los accidentes geográficos se antepone de manera recurrente al esencial desarrollo de sus gentes, menoscabando cualquier iniciativa de índole industrial, agrícola, comercial o marítima. Los mapas de la red caminera durante el Antiguo Régimen denotan el desequilibrio territorial de la región andaluza¹⁵. En el siglo XVI, los ejes principales que recorren esta región son el camino de Andalucía hasta Sevilla, el que une esta ciudad con Granada, y el que conecta a su vez esta con Jaén y con el camino de Andalucía. En el siglo XVIII, el desarrollo comercial de los puertos de Cádiz y Málaga hace que se prolonguen las rutas principales hasta estos extremos. El diseño de la red caminera se acompaña al desarrollo económico, se densifica en torno a estas ciudades o comarcas con mayor actividad económica mientras que se aclara o sencillamente desaparece en

¹⁵ El itinerario realizado en 1517 por el hijo del Cristóbal Colón recoge algunos datos de las poblaciones andaluzas, COLON, Hernando: *Descripción y cosmografía de España*, Real Sociedad Geográfica, Madrid, 1908, 1910 y 1915; así mismo para el siglo XVI se recogen veinte itinerarios andaluces en VILLUGA, Juan Pero: *Repertorio de todos los caminos de España* [Facsímil de la edición de Pedro de Castro, Medina del Campo, 1546], De Vinne Press, New York, 1902. Para la red en el siglo XVIII, ESPINAL y GARCIA, Bernardo: *Dirección general de Cartas en forma de Diccionario para escribir a todas las ciudades*, Oficina de Pantaleón Aznar, Madrid, 1775.; ESCRIBANO, José Matías: *Itinerario español o guía de caminos para ir desde Madrid a todas las Ciudades*, Imprenta de Miguel Escribano, Madrid, 1775. Trazados de la red viaria nacional y descripción de los caminos principales, CABANES, Francisco Xavier de: *Guía general de correos, postas y caminos del reino de España*, Imprenta de Don Miguel de Burgos, Madrid, 1830.

los puntos más deprimidos o atrasados¹⁶. Es evidente que a la hora de proyectar nuevas rutas pesa el interés económico, pero tampoco se puede soslayar el factor físico. En el territorio que tratamos, la estrecha franja de tierra disponible entre los cordones montañosos y el mar dificulta la ejecución de caminos tanto como su mantenimiento: aportes torrenciales de los ríos, ramblas y arroyos; la naturaleza pantanosa de las llanuras deltaicas; el desbordamiento y cambio del trazado natural de los cauces, etc.; además, juega en contra de los trazados longitudinales de largo alcance la posibilidad de travesías marítimas de cabotaje. Factores a los que se debe incorporar, lógicamente, el acontecer histórico.



Fig. 3.5 Red de caminos en 1546 según Juan Villuga¹⁷.

¹⁶ JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía en la segunda mitad del siglo XVIII (1750–1808)*, Universidad de Córdoba, Córdoba, 1988, pp. 15–26.

¹⁷ Mapa diseñado por Menéndez Pidal según el original de Juan Villuga, MENÉNDEZ PIDAL, Gonzálo: *Los caminos en la Historia de España*, Ediciones de Cultura Hispánica, Madrid, 1951 (plegado al final).

3.2.1 El Camino de Andalucía

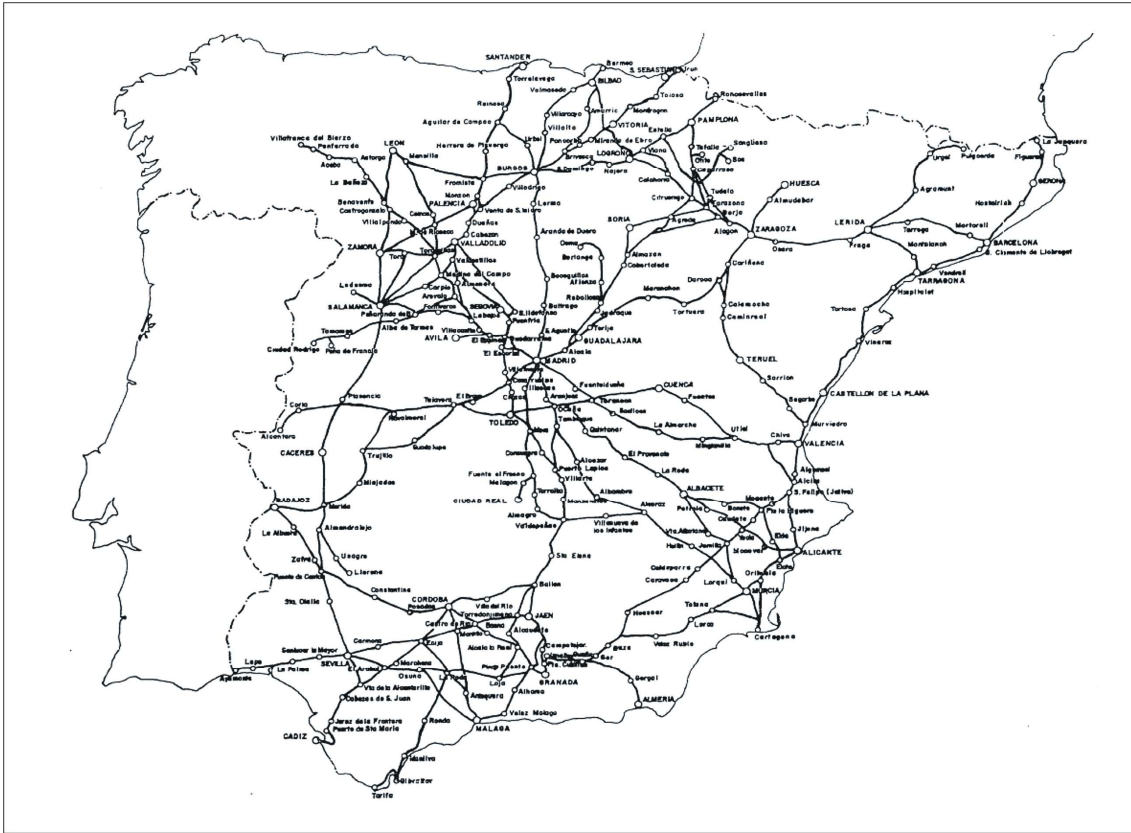


Fig. 3.6 Los caminos de ruedas en el siglo XVIII y el vacío del Sureste peninsular¹⁸.

El único nexo de comunicación de Sierra Morena con el mar a través de la cuenca del Guadalquivir era el «Camino de Andalucía», eje histórico de la Monarquía Hispánica y del Reino de Sevilla en la colonización del Nuevo Mundo; ruta marítima-terrestre en la Carrera de Indias que enlazaba los territorios americanos con la Península Ibérica a través de la capital hispalense. Desde el siglo XV hasta mediados del XVIII, el monopolio comercial de las riquezas americanas y el abastecimiento de mercancías hacen de este puerto el más importante de España y centraliza gran parte de la red viaria. El enlace entre la Meseta y Andalucía se realiza por el valle de Alcudia salvando el paso de Sierra Morena por Almodóvar del Campo —hasta finales del siglo XVI por el camino del puerto del Muradal y el puerto del Rey¹⁹, ambos en las estribaciones septentrionales de Sierra Morena—, atravesando Conquista, municipio de Córdoba,

¹⁸ Mapa tomado de URIOL SALCEDO, José Ignacio: «Apuntes para una historia del transporte en España. Los caminos de ruedas del siglo XVIII», *Revista de Obras Públicas*, núm. 3143, marzo 1977, p. 147.

¹⁹ En 1524, Andrea Navagero, embajador de Carlos V, en su *Viaje de España*, pasa por el Puerto del Muladar hasta el Viso cuando regresa de Andalucía, RUIZ VARGAS, Luis: «Ruta de Don Quijote. La primera salida», *Dicenda, Cuadernos de Filología Hispánica*, Universidad Complutense de Madrid, 17, 1991, p. 56.

Adamuz, localidad de la comarca del Alto Guadalquivir, Córdoba, Posadas en la comarca del Valle Medio del Guadalquivir, y los pueblos sevillanos de Peñafior, Lora, Villanueva del Río, Tocina, Sevilla, hasta finalizar en Sanlúcar de Barrameda. En su largo recorrido atraviesa las comarcas del Bajo Guadalquivir, la campiña jerezana, la bahía gaditana, el Aljarafe sevillano, el Condado de Huelva y el Andévalo y la frontera lusitana. A mediados del siglo XVIII, el camino de ruedas de Andalucía Madrid–Cádiz, recorrerá las ciudades de Andújar, Córdoba, Écija, Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María²⁰. Son los dos momentos históricos del comercio colonial sevillano primero, gaditano después, consecuencia de la demanda americana de productos que posibilitará el crecimiento económico de Andalucía Occidental, resultado de las mejoras y acondicionamientos sucesivos del trazado ligado a dichas actividades.

3.2.2 Los caminos de Granada

La conexión de Andalucía Oriental con el centro y norte de España se efectúa desde Granada. Y ésta enlaza con el Camino de Andalucía por caminos de segunda categoría. La vía Granada–Córdoba por el noroeste de la vega de Granada desde Pinos Puente — asentada sobre un itinerario histórico en sus inmediaciones: la ciudad iberorromana Ilurco y la califal Madinat Ilbira—, Alcalá la Real, La Rábida, —localidad giennense frontera del antiguo reino nazarí—, Luque, Baena, Castro del Río y Córdoba. El segundo trazado denominado «Camino Real de Granada a Cuenca»²¹, por Albolote, Deifontes, Iznalloz, Guadahortuna, Venta de las Guardia, Úbeda, Vilches, y desde Venta Palacios hacia Toledo. El tercero, establecido a mediados del siglo XVII, enlaza Granada–Jaén por Bailén. Esta última población giennense de la comarca de Sierra Morena se convierte en punto estratégico de penetración hacia el sur desde el centro y norte del país, y nudo de comunicación Cádiz–Madrid. Este camino de ruedas comprende Bailén, Mengibar, Jaén, La Guardia, Carchil, Carchelejo, Campillo de Arenas, Campotéjar, Benalúa, venta del Puerto y Granada: «Aunque este camino es el mas frecuentado de los caleseros, no es el mejor, pues ha sucedido varias desgracias entre el Carchelejo y el Campillo, por ser caminos voladeros, y será más seguro huir del peligro, y apartarse en llegando a Bailén, a Torre Campo, y sin entrar en Jaén a la Guardia. Después, sin pasar por Martos, hai un buen camino derecho a Alcaudete. Alcalá la Real, Puerto Lope, Pinos de la Puente y Granada»²². A lo largo de la Edad

²⁰ JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía...*, p. 35.

²¹ PLAZA SIMÓN, Ángel: «El Camino Real de Granada a Cuenca ¿Un Itinerario romano entre la Celtiberia y la Oretania por la Mancha y el Campo de Montiel?», *Nuevo Miliario*. Madrid, 2009, pp. 2–29. El autor plantea la existencia de un itinerario romano entre la Celtiberia y la Bética, señalando la coincidencia de algunos trozos del camino con las rutas romanas tradicionales.

²² JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía...*, pp. 28–29.

Algo similar ocurrirá con las carreras generales de postas en España establecidas en el primer cuarto del siglo XVII²⁵. La red focalizada en Madrid se divide en tres clases, los caminos generales o de primer orden, los transversales o de segundo orden y los de tercer orden o ramificaciones de corto alcance. El principal enlace con sur peninsular cubre la ruta Madrid, Manzanares, Andújar, Córdoba, Écija, Sevilla y Cádiz. También de primer orden es el camino general de postas de Madrid–Málaga cuyo trayecto pasa por La Carolina, Jaén, Granada y Loja. De segundo orden la carrera hasta Granada a partir de Andújar por Escañuela, Martos, Alcaudete, Alcalá la Real, Puerto Lope, Pinos Puente y Granada. En un tercer nivel la de Granada, Padul, Motril y Almuñécar. Siguiendo a Cabanes, el modo de viaje habitual era a la ligera o en ruedas, dependiendo del estado de los caminos²⁶.

3.2.3 El camino de la Costa de Málaga a Almería

Terminada la Guerra de Granada, la política exterior desarrollada por los Reyes Católicos en el Mediterráneo obliga la organización y defensa del reino granadino. La costa se convierte en un espacio con fuerte carácter de frontera, cuya vigilancia es efecto de una doble preocupación: evitar el permanente ataque de corsarios moriscos y turcos, y asegurar la repoblación de la zona ante la huida masiva de la población autóctona a Berbería. A partir de ahora la función principal de la ruta costera es la militar. El viario se protege con un sistema defensivo de fortificaciones que se extiende desde Gibraltar hasta la Sierra de Almagrera en el límite del reino de Murcia, y está integrado por construcciones situadas en puntos estratégicos de control territorial²⁷ jalonando caminos y pasos de playa de tránsito civil y militar.

²⁵ RODRÍGUEZ CAMPOMANES, Pedro: *Itinerario de las Carreras de Posta de dentro y fuera del Reyno, que contiene tambien las leyes y privilegios con que se gobiernan en España las Postas desde su establecimiento y una noticia de las especies corrientes de moneda extranjera, reducidas a las de España, con los precios a que se pagan las postas en los varios Payses*, Imprenta de Antonio Pérez de Soto, Madrid, 1761. Biblioteca Nacional de España. La publicación contempla el estado del correo nacional, leguas y postas de los itinerarios, tratados legales, medidas, monedas, precios y otros servicios postales, informando también de la existencia de 26 postas en la Carrera desde Madrid a Cádiz entre las ciudades principales de Toledo, Ciudad Real, Córdoba, Écija, Sevilla, Jerez de la Frontera y Cádiz. Desde Madrid a Granada 20 postas entre Toledo, Ciudad Real, Alcalá la Real, Granada.

²⁶ CABANES DE, Francisco Xavier: *Guía general de correos, postas y caminos del reino de España*, Imprenta de Don Miguel de Burgos, Madrid, 1830, pp. 36–55

²⁷ A fines del siglo XV la costa granadina incluye la siguiente dotación: la estancia del Pino (entre Vélez–Málaga y Almuñécar), Torre de la Caleta (Cantarrián), Peñón de la Herradura, Rábita de Xarfa (desembocadura del río Jate), estancia del Chuchuelo, Torre de Camedio, Torre del Cambrón, estancia de los Henares (Salobreña), pesquerías de Motril, Itenfalcazas (Trafalcacís), Cerro Gordo, Baños de Castell de Ferro, Torre del Cautor, estancia de Melicena, La Rábita, estancia de Guare y Alcaçaba, LADERO

El periodo de inseguridad tendrá una continuidad de tres siglos con etapas de mayor o menor virulencia; a las razias africanas se unen después los ataques y desembarcos de ingleses, franceses y holandeses. El deterioro de la infraestructura defensiva se va acusando con los años a consecuencia de la paulatina decadencia española, económica y de todos los órdenes. Los informes de los mandos militares sobre el estado de las edificaciones delatan el incremento de la inseguridad recomendando su mantenimiento, reconstrucción y el levantamiento de nuevos recursos. Así lo pone de relieve el que dirige el general Antonio Bucarelli al Secretario de Estado Ricardo Wall (1761) sobre el estado que presenta la defensa de la costa de Málaga en el que reseña cuestiones concernientes a la escasa y mal pagada tropa, ruina y abandono de torres y atalayas, falta de baterías, y un largo etcétera de calamidades²⁸. Por estos años el Capitán General de la costa de Málaga aporta el suyo sobre el camino que conecta la capital con Vélez-Málaga: «casi impracticable por lo peligroso de los dos sitios, que son la Bajamar y el de la torre de San Telmo...Ambos ofrecen evidente riesgo con motivo de las reiteradas abundantes lluvias que han antecedido y robado enteramente el de la Bajamar, de modo que es preciso caminar por el agua, que oculta peñascos y hace zozobrar a los caballos y ahogarse alguno»²⁹.

En el tramo granadino la organización de la defensa a mediados el siglo XVI cuenta con quince fortalezas enlazadas por medio de estancias —pequeños torreones o atalayas— donde se refugian las guardas y sirven de puntos dominantes de observación y vigilancia³⁰. Los castillos de Salobreña y sobre todo el de Almuñécar van a ser objeto

QUESADA, Miguel Ángel: «Defensa de Granada a raíz de la conquista (1492–1501)», *Granada después de la conquista. Repobladores y mudéjares*. Granada, 1988, pp. 221–232.

²⁸ JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía...*, p. 21.

²⁹ JURADO SÁNCHEZ, José: «La red viaria malagueña en la segunda mitad del siglo XVIII», *Estudios Regionales*, nº 32, 1992, p. 83.

³⁰ La gente de guerra que defendían estas fortificaciones eran escuderos o gente de a caballo llamados «lanzas» y peones o gente de a pie, que eran los «ballesteros» y «espingarderos». A estos solían sumarse los «atajadores» y los de «acostamiento» o gente del pueblo con salario fijo, que hacían menesteres de guardas y de avisadores en caso de peligro. El autor transcribe un párrafo del documento *Estancias de la Costa del mar del partido de la ciudad de Almuñécar y de las villas de Motril y Salobreña*, del siglo XVI, relativo a la forma de hacer las guardas: «En la torre de cambron que es una legua de salobreña ay tres guardas; la una duerme en la torre y las otras dos se van a dormyr a sobre la caleta de las viñas que es cerca del pueblo del peñón de salobreña y en la mañana van con el atajo a dycha torre; y el que duerme en la torre va a dar el atajo al otro de la torre de en medio que hay hasta la torre de en medio una legua, en la torre de en medio, son tres guardas, la una duerme en la torre y las otras dos van a dormyr sobre la cala de belilla que esta a una legua adelante; y a la mañana la una vuelve con el atajo de la torre de en medio y la otra queda allí en la atalaya el dya y todo, y la de la torre va a dar el atajo al de la torre del cambron. En la estancia del Hachuelo son tres guardas [...]», MORAL MARTÍN, Victoriano del: «El castillo de Almuñécar y la defensa costera del antiguo reino de Granada», *Revista de Historia Militar*, nº 38, XII, Servicio Histórico Militar, Madrid, 1975, p. 135.

de reestructuración para convertirse en piezas de primer orden militar. Igualmente aquí, el paso del tiempo hace mella en la conservación de las construcciones. El informe que el Mariscal de Campo Marqués de Valdecañas emite tras su visita a la costa del Reino de Granada (1739) reproduce la problemática malagueña. El fragmento correspondiente al distrito de Almuñécar tiene además el interés de mostrar hasta qué punto la peligrosidad de la zona desaconseja la apertura de caminos: En su distrito está el puerto que llaman de *La Herradura* [...] con playa grande y descubierta [...] lo que ocasiona mui frecuentes desembarcos de los Moros y que la soledad del paraje cautiva a pasajeros [...] lo que les hace huir con gran sobresalto. *Ciudad de Almuñécar...*su distrito es de tierra quebrada con distintas calas y entre ellas se halla el *Puerto* que llaman *de los Verengueles*, que es donde mas se refugian los corsarios. La ciudad tiene recinto de Murallas antiguas, con sus torres quebradas, se hallan mui maltratadas y necesitan gran reparación [...] dista de Granada once leguas...No tiene carretera sino caminos bien dificultosos de herradura [...] Algunos particulares de Granada por sus intereses propios, han intentado que se abriese la carretera entre estas dos ciudades, pero podria ser insentivo en tiempo de Guerra para que los enemigos discurriesen introducirse a hazer alguna extorsion a la referida Capital»³¹.

Los peligros no siempre vienen de la mar, el bandolerismo forma parte del paisaje humano inherente al territorio y sus caminos. El abandono de las atalayas contribuye a fomentar su presencia en estos lugares, al ser perfectos refugios cercanos al paso de viajeros desde los que organizar tropelías como la acontecida en la Torre de los Diablos: «Esta un cuarto de legua retirada de la torre del Cambron, siguiendo desde ella el Camino Real para Almuñécar retirado del mismo camino como un tiro de piedra ensima de un montecillo, que hace caveza de otros varios que bajan a desfilan con el mar llamase esta torre de los Diablos, que hoy esta medio caida sin poderse abitar, de ella salieron unos ladrones, vestidos de diablillos como los que salían dia de Corpus Christi, y robaron unos pasajeros, que iban por dicho camino»³².

Ser viajero en la costa significa transitar a lomos de caballería por caminos de herradura³³, generalmente con firmes de tierra. Los caminos carreteros se restringen a

³¹ MORAL MARTÍN, Victoriano del: «El castillo de Almuñécar...», p. 137.

³² Esta referencia se encuentra en una carta fechada en mayo de 1780 en Motril; LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico de España: Málaga y Granada* [manuscrito entre 1701 y 1800?], Biblioteca Nacional de España, f. 398 v.

³³ «Otros Caminos ay, que tambien mencionan nuestras Leyes, los cuales se llaman Carreteros, esto es, por donde pueen caminar Coches, o a lo menos Carretas; a que se oponen los otros, que llamamos de Herradura, por donde no puede caminars sino a caballo. Otros Caminos ay que son empredrados, o enlosados, que se llaman Estradas; y otros solo son de tierra», FERNÁNDEZ DE MESA, Tomás Manuel: *Tratado legal, y político de caminos públicos, y possadas*, Joseph Thomas Lucas, Valencia, 1755, p. 23.

escasos tramos del litoral cercano a la capital malagueña, los restantes circulan por zonas de interior bastante apartadas del litoral y comportan hacer un rodeo una importante longitud. En el siglo XVIII existe un camino de ruedas que comunica Motril y Vélez–Málaga con itinerario Vélez de Benaudalla, Pinos del Valle, Venta del Padul, La Malahá, Alhama de Granada y Venta de la Viñuela³⁴; la distancia que media entre las dos localidades por la costa es de unos sesenta kilómetros.

Los viajes se hacen en compañía, al menos de un mozo que cuida de las cabalgaduras y equipaje, o incorporándose a las caravanas de mercaderes. La ruta se divide en etapas con paradas intermedias en las ventas; albergues que ofrecen cama y comida, establos para los animales y la posibilidad de reponer provisiones. En el viaje de 1757 que organiza Sancho Lerena y Armenta, apoderado del Real Fisco de la Inquisición de Granada para supervisar los trapiches de Marbella, se hace acompañar de un mozo de mulas, un faenero que las conduce, y dos «maestros de azucares que vinieron de Motril para los reconocimientos de los trapiches [...] Se previno para el camino una quartilla de vino; dos quartillos de aguardiente; tres arrelde de jamon, un quarteron de tabaco de humo que repartia entre los maestros y mozo, ynporto todo, 39 r^svⁿ 10 m A Diego Cabrera mozo de mula, le di 23 quartos para un par de alpargatas que son de quentta todos los gastados del real fisco por averse asi ajustado»³⁵.

La ruta que efectúan comprende un itinerario interior que parte de Granada camino de Alhendín (ver fig. 3.8) y La Malahá dirección Vélez–Málaga a través del Boquete de Zafarraya; prosigue costeano el litoral para alcanzar Málaga y se encamina de nuevo al interior atraveando Coín y Ojén antes de llegar a Marbella. En su realización, el apoderado contabiliza meticulosamente los gastos efectuados con los correspondientes apuntes de lugares y ventas: « Ytem, se gastaron 9 r^svⁿ en la posada de la Malaa donde se hizo mediodía en recuas para las mulas y asistencia Ytem, pague en la Bentas de Guelma a donde se hizo noche dho dia 4 y por la mañana nueva que avia 40 r^svⁿ en la cena paja y zevada para las cabalgaduras Ytem, en el dia 5 se gasto en la posada de Ahama para hacer medio dia 30 r^svⁿ 12 mms en la comida y pienso a las bestias [...] Ytem, se gastaron en las Ventas del Mellado en la cena y almuerzos y zevada para las mulas 31 r^svⁿ Ytem, en dha ciudad de Velez, zenan y almuerzan el dia siete camada, paja y zevada para las quatro bestias se gastaron 62 r^svⁿ Ytem, en el dia 7 que se llevo a Malaga ael medio día se gasto en la Posailla, comer cenar y almorzar el dia 8 zevada y paja para los mulos 58 r^svⁿ Ytem, en la Posada de Coin el dia 8 se gasto en la comida cena y almuerzo el dia siguiente y piensos de las quatro mulas 46 r^svⁿ Ytem, de

³⁴ JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía...*, pp. 28–29.

³⁵ AHPGR, leg. 4544, exp. 19, s.f., Cuentas de Don Sancho de Lerena y Aumenta. Rentas de azúcar. Granada y Marbella, 1757.

prevención de pan y vino para el camino que se hizo en Coin 3 r^svⁿ Ytem, se gastaron en un par de alpargatas que se compraron ael mozo 2 r^svⁿ Ytem, se gastaron en deferrar las mulas en el lugar de Ojen 5 r^svⁿ [ilegible] hasta el día 15 de mañana que salieron los dos inferidos con una mula, quedándome yo con otra, para maravella».



Fig. 3.8 El paisaje de Alhendín en 1779. En el camino dibujado a la izquierda se puede leer: «camino para la malá y malaga»³⁶.

³⁶ Dibujo tomado de LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico de España...*, f. 178.

Como dijera el naturalista irlandés William Bowles cincuenta años atrás: «De Motril a Almería se va siempre costeando las montañas del país»³⁷, cabe deducir que la inaccesibilidad de este trayecto por el litoral se mantuvo durante bastante tiempo (ver fig. 3.9). Destaca en el viaje la dificultad de todo el itinerario, especialmente el trayecto Almuñécar–Salobreña y, sobre todo, de Carchuna hasta Adra



Fig. 3.9 Acantilados del Melonar en la costa oriental granadina. Escarpado rocoso entre Calahonda y Castell de Ferro. AGA, 1996.

. Sabemos que en esta época todavía el camino entre Málaga y Motril es de herradura³⁸, y también se deduce que hay etapas que no se pueden realizar si no a pie: «De Málaga a Almuñécar. Saliendo de Malaga al Este va el camino de Velez [Vélez–Málaga] por la playa, esta es llana hasta un poquito mas alla del castillo de Santa Catarina [...] de muy poco mas allá hasta la torre de San Telmo se ha hecho el camino para Velez, sobre la peña caliza de las faldas de los cerros que se meten en el mar y hacen peñascosa su playa [...] desde la torre de San Telmo se retiran un poco los cerros, [...] dejando desembarazada la playa [...] y un poco mas espaciosa la llanura [...] Desde los Cantales sigue el pais en colinas que se avanzan pizarrosas adentro del mar, dejando transitable la playa en muchos trechos [...] Entre el castillo del Marques y Velez hay un corte herrizo inmediato al agua del mar de un cuarto de hora [...] En torre

³⁷ BOWLES, Guillermo: *Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España*, III edición, Imprenta Real, Madrid, 1789, pp. 161–162.

³⁸ CABANES DE, Francisco Xavier: *Guía general de correos...*, p. 36–55.

de la Mar habitan varios vecinos con sus casas al lado y hay un hermoso trapiche [...] la playa y parte del pais muy inmediata son llanos hasta la torre del Algarrobo, donde interrumpen los cerros su planicie, siendo herrizos, como se ve bien en uno que media entre la torre del Algarrobo y la de Lagos y en el que sostiene a esta, que es cortado, y la torre del Moche. Desde la torre del Moche se exaspera barbaramente el pais hasta Almuñécar, ya las colinas, ya las sierras se meten en el mar y dejan impracticable la playa, aun al que va a pie si la marea no está baja. Asi se ve obligado a rodear mucho elevandose por malisimo camino sobre cerros que tiene que subir y bajar continuamente y en que no se puede esperar otro encuentro, fuera de los Pueblos, algun cortijo y las torres, que el de los contrabandistas que se descuelgan de las sierras a cargar su contrabando y embargan a veces por muchos días las bestias del pasajero. En ningun trecho corrido hasta aquí se ven cortes tan altos y repetidos bañados por el mar ni pais tan aspero como este. Nerja esta sobre un corte herrizo, como todos. Luego que se pasa el pueblecito de Maro [...] muy pronto entramos en el paso mas malo que va Rio de la Miel arriba hasta la Ensenada de la Herradura, cuya vista recrea mucho al fatigado viajero. El nombre de la Ensenada está perfectamente aplicado, ella es todavia cortada en los dos lados que la forman puntas altas que lame el mar, pero su arco es llano»³⁹.

«*De Almuñécar a Motril.* Desde luego se da con un pais y playa como los que acabamos de pasar, sino peores, muy cortos son los pedazos en que los cerros o sierras dejan de ser bañados por el mar y no muy raros los trechos en que se ve amenazado el viajero de ser precipitado al mar desde las alturas por donde va el pésimo camino a ser pasto de los peces, que allí abundan mucho como no los persiguen. [...] las peñas y cerro avanzado dentro del mar sobre que esta el gran castillo caduco de Almuñécar. [...] El Taramay es una Loma que arranca desde el extremo occidental de la Columba y va a rematar en el mismo Salobreña, limitando por esta parte la Vega de Motril. Pero queda uno bien vengado de los malos pasos anteriores apenas llega a la hermosísima y feracísima Vega de Motril. Vegetación vigorosísima por todas partes, con mil plantas raras y no vistas hasta allí, campos de algodón inmensos, un río caudaloso (aunque sin puente y homicida), una playa arenosa libre, un cielo hermoso; Salobreña sobre un peñón calizo algo semejante al de Gibraltar, con su castillo y un ingenio (derrumbado) al lado son los objetos que a primera vista sorprenden y alborozan. Aquí completan la escena las cumbres de Sierra Nevada, que se divisan cubiertas de nieve perpetua y las de la de Columba, la Almirajara y Lújar»⁴⁰.

³⁹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía, Historia Natural del Reino de Granada (1804–1809)*, [Edición, transcripción, estudio e índices de Antonio Gil Albarracín], Almería–Barcelona, 2002, pp. 146–147.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 153.

«*De Carchuna a La Rábita*. Desde Carchuna hasta Castell de Ferro, playa impracticable por los tajos calizos de la Loma de Jolucar, sobre cuyo remate se eleva la torre del Cerro. Antes del mismo castillo cala de poca extensión a que aboca la Rambla de Lujar. Entre el Castell de Ferro y la torre de Cambriles hay también playa anchita que comunica con la otra que aboca la Rambla por orilla el agua, que deja bastante paso. El Castillo y la Torre que sigue de Cambriles sobre un cerro aislado que corre a lo largo de la costa, impracticable por él; hasta que apenas se pasa la torre sigue la playa limpia, sin arena [...] que tendrá un cuarto de hora de extensión. Al instante se exaspera del todo intransitable la playa por el tajo calizo que baja de la Contraviesa hasta que se da en el Castillo de Baños, sito sobre un área llanita a que aboca la Rambla de Cautor, área poco mayor que la Playa de Cambriles. La Torre del Cautor sigue al instante, ya sobre un alto tajo calizo que lame el mar; sigue pasada la Torre una playita más chica que la de Cambriles, que llaman la Mamola. Ya no hay quien pase la costa hasta pasada la torre del Puntal, donde se allana la playa de la Rábita, en que esta Albuñol, playa poco mayor que la de Cambriles. Ya no hay quien pase más por la brava playa hasta Adra»⁴¹.

«*De Albuñol a Adra*. Se va comodamente en cinco horas y se iría en cuatro o poco más vía recta, pero se baja primero a La Rabita por la Rambla en poco más de una hora y luego se sigue por la playa hasta Adra. Algunas veces se ve obligado aun el que va a pie a dejar la orilla del agua y seguir el camino, que tuerce bastante frecuentemente por las lomas vecinas que en todo el camino impiden que la vista se extienda nada por la parte de tierra, excepto que cerca ya de Adra asoma ya por sobre ellas la Sierra que lleva su nombre»⁴².

En La Rábita se acaba la posibilidad de continuar el itinerario por el borde litoral, para llegar a Adra hay que remontar las fuertes pendientes de las sierras de Lújar y de la Contraviesa con caída directa al mar sin llanuras intermedias. A falta de este tramo la conexión Motril–Almería por la costa no es viable a causa de la orografía. La otra causa es el abandono secular en materia de comunicaciones de la provincia de Almería, al que no se le puso remedio hasta bien entrado el siglo XX⁴³.

La búsqueda de especies singulares de moluscos es la razón que impulsa al naturalista Rossmäler a adentrarse en nuestro litoral en 1853. El diario de su expedición muestra la intención de repetir la experiencia anterior de Clemente Rubio. Inicia el viaje

⁴¹ *Ibid*, p. 345

⁴² *Ibid*, p. 388.

⁴³ A finales del siglo XIX las reclamaciones al gobierno de la nación para poner fin al problema son constantes pero nunca obtendrán respuesta. Almería sencillamente no interesa ya que los principales productos de exportación se destinan al mercado extranjero por mar: minerales, esparto y uvas de mesa, NAVARRO PÉREZ, Luis Carlos: *Transformaciones agrarias liberales en Andalucía Oriental: Almería, siglos XVIII–XIX*, [Tesis Doctoral], Universidad de Granada, Granada, 1999, Notas, p. 161.

en Granada donde toma una tartana en dirección Málaga, yendo por Santa Fe, Loja y el «camino de Colmenar o de Los Montes»⁴⁴: «Hemos viajado desde Granada [...] por un Camino Real, es decir un camino de primera clase, que sin embargo una hora después de Loja terminó y se hizo cada vez mas intransitable [...] el camino subía y bajaba sin cesar y un paisaje montañoso se imponía a otro [...] Desde el puerto de Alfarnate, un paso que corta la Sierra de Loja y de Alhama, nuestro camino avanzaba dentro del laberinto de la montaña que se extiende hacia la costa [...] Hacia la tarde llegué, siempre detrás del carro en cuestión, a la pequeña ciudad de Colmenar, que había visto durante mucho tiempo delante de mí al pie de una alta cresta»⁴⁵.

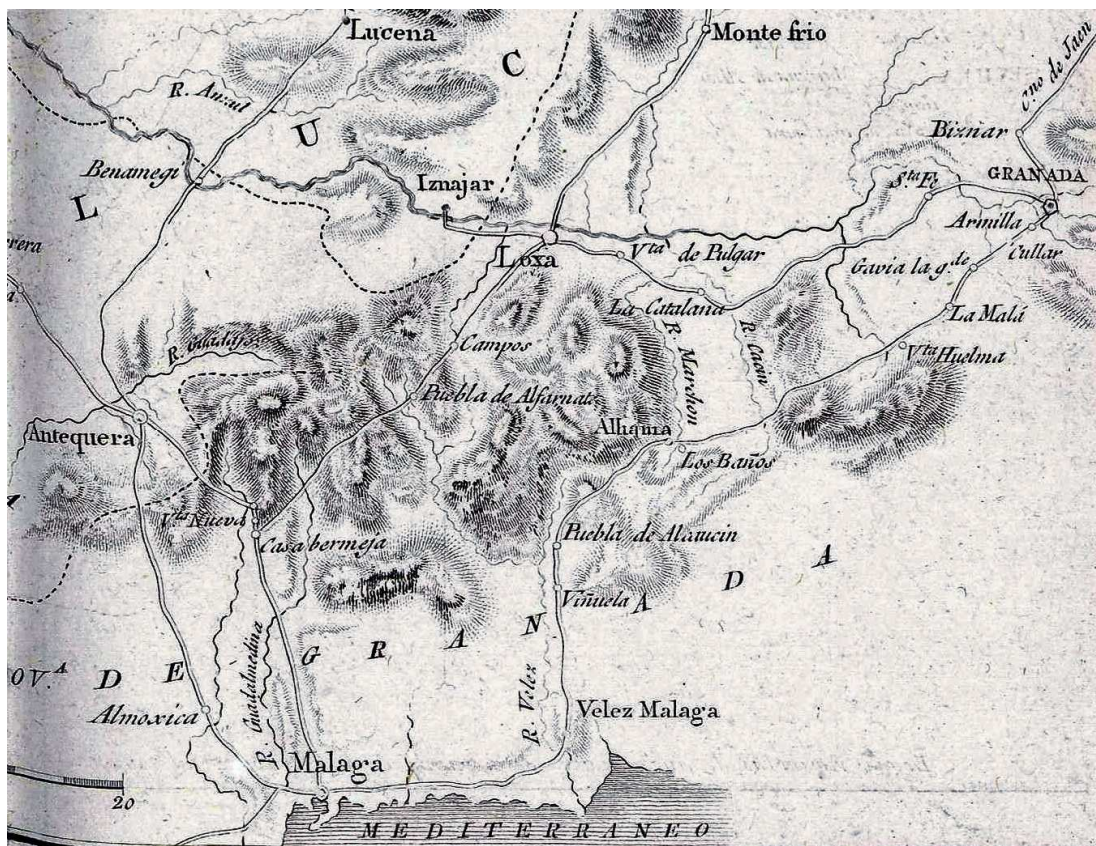


Fig. 3.10 Las dos rutas de Granada a Málaga por los montes. A la izquierda del mapa, a través de Loja, a la derecha, por Alhama y Vélez Málaga⁴⁶.

⁴⁴ El camino de Colmenar era una vereda medieval hasta convertirse en la carretera general que enlazaba Málaga con Granada y Madrid en el siglo XIX; su estudio detallado en HEREDIA FLORES, Víctor Manuel: «La carretera de los Montes y la Fuente de la Reina», *Isla de Arrairán*, nº 8, 1996, pp. 7–22.

⁴⁵ ROSSMÄLER, Emil Adolf: *Recuerdos de un viajero por España* [Estudio preliminar, traducción, índices y edición crítica a cargo de Irene Prüfer Leske], Ministerio de Ciencia e Innovación, CSIC, Madrid, 2010, pp. 290–291.

⁴⁶ Detalle del «Mapa de los caminos de una parte de la Andalucía comprendidos entre los meridionales de Granada y Cádiz y entre el Río Guadalquivir y el estrecho de Gibraltar», *Atlas del Itinerario descriptivo de España, II Edición*, Imprenta de José Ferrer de Orga, Valencia, 1826.

En la segunda jornada realiza el descenso por la Cuesta de la Reina hasta Málaga: «Durante mucho tiempo las montañas por cuyas crestas llevaba el camino hasta muy cerca de Málaga, eran de la misma formación geonóstica que ayer [...] Este paisaje avanza hacia Málaga y baja entonces bastante abrupto, de modo que la tarea de seguir un camino en esta pendiente es tan difícil como bien resuelto. Ignoro si este camino era de los romanos, godos o moriscos; lo único que sé es que los españoles conservaban mal el camino heredado»⁴⁷.

Decidido a no demorar más la llegada a su destino, prosigue desde Málaga por el camino que bordea la costa y continúa faldeando la Axarquía hasta la vega baja de Vélez-Málaga, haciendo el tránsito con la tartana por el río: «Decidí continuar mi viaje siempre a lo largo de la costa en dirección este [...] contaba con mucha expectativa de obtener buenos ejemplares entre Almería y Motril, cuya fauna me había sido descrita por otros de manera muy favorable. Allí incluso se cultiva algodón [...] Alrededor de las cuatro llegamos a la amable y maravillosamente bien situada ciudad de Vélez Málaga, después de cruzar poco antes sin puente ni balsa el Río de Vélez. En aquel momento no suponía ningún problema. Sin embargo, a menudo, los viajeros deben tener mucha paciencia, hasta que el río vuelva a tener su nivel de agua normal. Felizmente se produce dicha situación a las pocas horas, ya que especialmente los ríos pequeños de la costa bajan de las sierras y tienen una fuerte caída»⁴⁸.

Pensaba Rossmässler que el camino carretero proseguía sin mayor problema hasta Almería, lo que sigue es suficientemente expresivo de la realidad: «Al final del día cambié mis planes de quedarme algunos días aquí y decidí salir a la mañana siguiente hacia Motril. Cuando por esta razón di a la mañana siguiente mis instrucciones a Ramón, oí con espanto que lo que me proponía era irrealizable, ya que no existía hacia el este ningún camino más. Primero creí que Ramón me estaba engañando y tenía nostalgia de Málaga, pues allí se había sentido de maravilla. Pero lamentablemente, se reunió casi la mitad de la población de Vélez-Málaga para confirmar que Ramón decía la verdad. Fue la hora más desagradable de mi viaje, ya que debía seguir por Málaga, Colmenar, Loja, Granada hasta Guadix para llegar a Almería, lugar de destino imprescindible para mí. Sin embargo, tuve que poner buena cara al mal tiempo y viajar, en comparación, desde Leipzig a Dresde vía Berlín. Todo el mundo con el que había tomado contacto en Vélez-Málaga vio y oyó con mucha comprensión mi enfado, encogiendo los hombros. Podrían pensar que era inconsciente por parte del Señor Extranjero pretender viajar por toda España con el carro sin más. Para mi consuelo, la ya marchita dueña me regaló la rosa de su pechera y un largo trozo de salchicha de higo.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 300.

⁴⁸ *Ibid*, pp. 292-306.

Con ello, aparentemente, debía disipar mi disgusto. Al menos la salchicha de higo era deliciosa y mucho mejor que el pan de higos, aunque hecho de la misma manera como yo lo había comido en Colbató al pie del Monserrat Acostumbrado a encontrar siempre el buen lado en cada desgracia, me alegré de poder volver al lugar donde había encontrado el día anterior aquella babosa pero sólo en pocos ejemplares»⁴⁹.

3.2.4 El Camino Real de Motril

Como dijimos, a raíz de la conquista del reino nazarí las vías de comunicación van a estar ligadas a la presencia militar. Las Capitulaciones de 1500 insisten en respetar las consignaciones presupuestarias que el emirato tenía establecidas para el mantenimiento de los caminos: «Otro si mandamos que todos los heredamientos diputados para los pobres e reparos de caminos e para cautibos se gasten e distribuyen cada cosa de la renta de ellos, lo de los pobres para los pobres e cautivos cristianos, e de los caminos para el reparo de los dichos caminos»⁵⁰. De esta forma se trataba de garantizar la defensa, entre otros, de los tres caminos que enlazaban el litoral con Granada atravesando la Sierra de Tejeda, Almjara y Alhama; utilizados habitualmente para el suministro de mercancías a la capital, pero también por guerrilleros y asaltantes que encontraban refugio en el accidentado relieve serrano: «Por estos tres caminos se lleva mucho pescado a Granada y an muerto y cautivado mucha gente los moros en tiempos pasados y hace de guardar y asegurar una sierra en que ay muchas sierras que vienen asidas unas a otras. Desde Velez y desde Gavia corre la sierra quince leguas hasta Restabal y Pinos y en estas quince leguas no se puede andar sino por tres caminos para salir de la costa a tierra llana que es el camino que va de Motril a Granada por la cuesta de la Cebada y el otro que va de Almuñecar a Granada por el puerto de Lentexi, y el otro que va de Torrox a Granada por el puerto Blanco»⁵¹.

La importancia estratégica que tuvieron las comarcas de las Alpujarras y la Costa en la conquista granadina no deja de estar presente en los años inmediatamente posteriores. La voluntad de no descuidar las escasas vías de penetración de estos territorios e, incluso, de aumentar su trazado la expresa el rey Fernando al corregidor de Granada Gutierre Gomez: «Yten, avéys de tener cargo espeçial de entender en que se haga lo mas presto que pueda ser el carril que está acordado de hazer desde la dicha çibdad de

⁴⁹ *Ibid*, p. 308

⁵⁰ «Capitulaciones que en el año de 1500 hicieron los Reyes Católicos con los Moros de Motril y tierra de Salobreña que se convirtieron a nuestra santa Fe Catolica», RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril*, Sección Tipográfica del E. M., San Fernando, 1915, pp. 2–6.

⁵¹ MORAL MARTÍN, Victoriano del: «El castillo de Almuñecar...», p. 135.

Granada a la çibdad de Almuñecar e villa de Motril. Yten, avéys de tener mucho cuydado de poner de mucha diligencia para que luego se adoven y repartan los caminos e pontones de las Alpuxarras y Valdelecryn, pues tiene propios diputados para ello»⁵². Sin embargo, poco se pudo hacer por mejorar las condiciones existentes teniendo en cuenta la deficitaria situación económica causada por la guerra —incrementada a posteriori por las revueltas moriscas— y el alto coste de conservación de unos caminos demasiado expuestos a la erosión y a las contingencias meteorológicas, o el que igualmente exigía la apertura de nuevas vías en terrenos tan contrarios.

En el contexto de las amenazas de turcos y berberiscos, Felipe II encarga la medición de caminos entre Granada y la costa para apoyar el decreto de expulsión de los gazís (1563); grupo tachado de colaboracionista al que se obliga a permanecer alejado de del litoral no menos de 12 leguas tierra adentro⁵³. Por el procedimiento realizado se sabe que son dos los caminos de conexión y que ambos comparten un primer tramo de Granada a Padul que se bifurca en dos ramales independientes con término en Almuñecar y Salobreña, respectivamente. El camino de Almuñecar atraviesa el Suroeste de Valle de Lecrín hacia las Albuñuelas y Jete, mientras que el de Salobreña o Camino Real⁵⁴ de la Costa y las Alpujarras se desvía a Sureste de dicho valle para continuar

⁵² «(1513, julio, 29). Valladolid. El rey Fernando da instrucciones a *Gutierre Gómez de Fuensalida, corregidor de la ciudad Granada, sobre el repartimiento del servicio de veintiún mil ducados a los moriscos, otros asuntos referentes al gobierno de su corregimiento y a la zona de las Alpujarras*», recogido en ARROYAL ESPIGARES, P. J., CRUCES BLANCO, E. y MARTÍN PALMA, M. T.: *Cedulario del Reino de Granada (1511-1514)* [Estudio introductorio de Ángel Galán Sánchez], Universidad de Málaga, Málaga, 2008, p. 272.

⁵³ Tras la conquista muchas fueron las disposiciones que trataron de limitar la presencia de los mudéjares en el litoral: «ya en 1526 se había decretado la prohibición de que los gazís poblasen el territorio a menos de 10 leguas de la costa. Sólo que la disposición, problemática en su aplicación, no se llevó a efecto y quedó aplazada como las demás, a pesar de que por Real Provisión del 29 de julio de 1531 se repitió de nuevo el decreto de alejamiento, esta vez ampliado a las 15 leguas y recogiendo como áreas vedadas, no sólo las Alpujarras, sino también el marquesado de Cenete [...] Sabemos que representaban, junto a helches y tagarinos, una de las minorías de origen musulmán que convivían con los moriscos en la Granada del XVI [...] lo realmente importante es incidir en el origen norteafricano de esta población. Porque precisamente esa condición es la que los convierte, a los ojos de la administración real, en una minoría plagada de sediciosos y espías por naturaleza. autoridades cristianas por su posible implicación en las labores de espionaje y contraespionaje desarrolladas por los corsarios turco-berberiscos», JIMÉNEZ ESTRELLA, A. y MAROTO MARTOS, J.C.: «Estado, distancia y control social: reflexiones en torno a una medición de caminos en la granada de mediados del siglo XVI», *Scripta Nova*, vol. VIII, nº 166, 2004.

⁵⁴ Sobre los caminos reales: «En nuestras Leyes los caminos reales, o públicos de primer orden, se llaman *cabdales*, o *caudales*, esto es, como *cabezales*, o *capitales*, por ser cabeza de donde se derivan otros como miembros; o porque dirigen, o guian a Lugares que son cabeza de otros [...] Hugo Celso en su Repertorio dize baxo la voz *camino*: *Caminos, cabdales, y publicos que van de una ciudad a otra, son del rey, y deven ser guardados, y amparados por su Alteza*», FERNÁNDEZ DE MESA, Tomás Manuel: *Tratado legal*,

paralelo al río Guadalfeo y, dejando atrás Vélez–Benaudalla, en el Vado de la Bernardilla se bifurca de nuevo a una y otra margen del río para alcanzar Salobreña y Motril.

El viario descrito permanece sin variación sustancial hasta finales del siglo XVIII. Ni el periodo de auge económico de la industria azucarera de mediados de dicho siglo, ni el intento industrializador del algodón motrileño en décadas posteriores son revulsivos suficientes para atraer inversiones que mejoren esta infraestructura. El *Diccionario Geográfico Histórico de España* de Tomás López recoge datos precisos sobre el itinerario existente en 1779. Este parte de Granada en el puente sobre la confluencia del río Darro y el Genil y transcurre por Armilla, Alhendín, Venta de Alhendín y Puerto del Suspiro del Moro [conexión con camino de la Alpujarra]. En este punto se bifurca a la derecha el «Camino Real de Almuñécar» que desciende por Lentejé, Otívar y Jete. El nombrado por Tomás López «Camino Real que pasa por las Alpujarras» continúa adelante desde el Suspiro del Moro hacia Padul, fuentes de Dúrcal, Dúrcal, Venta del Torrente, Talara, Béznar, puente de Tablate, Lanjarón, Venta de Lanjarón y Órgiva⁵⁵.

El «Camino Real de Motril» se desvía del anterior antes de llegar a Padul hacia una venta situada en las inmediaciones de la Laguna del Padul: «El camino de Motril [...] es tambien camino real mui pasagero, y atraviesa todo el Valle, [...] ai una venta que se llama la Venta del Padul [...] en donde desciende en cuesta larga asta el rio de Albuñuelas, que pasado sin puente, y pasado asciende una cuestezita corta, hasta el lugar de Restabal [...] asta el lugar de Pinos [...] por el varranco de zazan [...] donde ai una venta que se llama la Venta de la Zevada, desde donde desciende en cuesta larga [...] hasta el rio que se llama la (?) cuesta de la Zevada, y pasado el rio sin puente, asciende una cuestezita mui corta, para subir a la villa de Velez de Benaudala, o por otro nombre velozillos y desde allí sigue a Motril»⁵⁶. En el texto transcrito «el Valle» corresponde al Valle de Lecrín, el «lugar de Pinos» al actual Pinos del Rey⁵⁷ y el puente

y político de caminos públicos, y possadas dividido en dos partes: la una se habla de los caminos, y la otra de las possadas, Valencia, Joseph Thomas Lucas, Valencia, 1755, p. 41

⁵⁵ Las cartas enviadas desde Motril a Tomás López para la realización del diccionario fueron manuscritas por el capellán Joseph Antonio de Herrera en 1779. LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico...*, ff. 343v–453r.

⁵⁶ El geógrafo señala: «Distanzia de las poblaciones por quartos de legua Desde Alhendin ael Padul ai de distancia seis quarttos de legua, desde El Padul a Durcal, quatro quartos y medio de legua. Desde Durcal a Talara, quatro quartos de legua. Desde Talara a Beznar, quarto y medio de legua [...] Desde el Padul a Restabal en el camino de Motril diez quartos de legua. Desde Restabal a Pinos, dos quartos de legua. Desde Pinos a la venta de la Zevada quatro quartos de legua. Desde dicha Venta asta Velez de Benaudala quatro quartos de legua», LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico...*, ff. 452 v y 453 r.

⁵⁷ Recoge el manuscrito: «Pinos del Rey pasa por medio del el camino Real que va de Granada a Motril, y es pueblo de jornada de una y otra ciudad», *Ibidem*, f. 343v.

a continuación de la Cuesta de la Cebada se identifica con el antiguo Puente de Vélez de Benaudalla⁵⁸.

El tiempo continúa detenido en estos caminos cuando pasados más de veinte años los transita Clemente Rubio en su viaje de Motril a Granada. Aunque el recorrido no deja de ser idéntico al referido por Tomás López merece la pena seguirlo por las descripciones que aporta en cuanto a su dificultad y larga duración. El científico al salir de Motril se desvía hacia Vélez de Benaudalla para bajar desde allí hasta el río Guadalfeo y quedar a la espera de que puedan cruzarlo: «Diez hombres estaban en el vado del Guadalfeo, que corre por allí muy rápido empleados en asistir a los pasajeros que les dan comúnmente dos reales por bestia»⁵⁹.



Fig. 3.11 Vadeadores cruzando el río Guadalfeo cerca del paraje de la Bernadilla⁶⁰.

⁵⁸ Se identifica este puente por la descripción del ministro Jerónimo de Ustáriz: «Permanece porción grande de una puente de piedra, llamada de Belecillos de Benaudalla, del nombre de un lugar inmediato, camino de esta ciudad a la de Granada. Falta este puente de sesenta años a esta parte, por habérsela llevado el río, y desde entonces se ha deteriorado el comercio, y aun extinguido, por las repetidas desgracias que han sucedido, y suceden a los que se atreven a vadearlo, en particular en tiempo de avenidas, lo que se dice haber representado la ciudad al Rey en su Consejo el año de 1703, y que les hizo la merced de un real sobre cada arroba de azúcar para el restablecimiento del referido o puente, y también para el reparo de los caminos que se hallan en muy mal estado. Este arbitrio se está cobrando todos los años, y el daño existente, porque nada se ha ejecutado para el reparo a que se destinó», USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y práctica de Comercio y de Marina*, Madrid, 1724, pp. 429–430.

⁵⁹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, pp. 173–174.

⁶⁰ Colección Jesús González Ruiz, Motril, ca. de 1910.

El paso del río se convertía en una arriesgada aventura cuando el caudal era cuantioso y/o bajaba a gran velocidad, generalmente en época de lluvias o deshielos. También influía la zona por donde se vadease, cuanto más aguas arriba la situación iba a peor al ser más pronunciada la pendiente del cauce. En ocasiones, el río Guadalfeo, llamado también de Cádiar, Órgiva o Velecillos según el lugar cercano por donde discurriese, tenía que ser vadeado varias veces. Una experiencia en estas condiciones adversas es la sucedida a un grupo de viajeros procedentes de Sierra Lújar: «A media legua como salimos de la Venta senos presento el rio que llaman de Orgiba (porque a una legua mas abajo pasa junto a una villa del mismo nombre) trahia bastante caudal de aguas turbias de las nieves de la inmediata sierra, y venían algo rapidas. Fuimonos metiendo en un estrecho entre dos montes muy asperos en el qual debiamos vadear el rio junto ya con el de Cadiar cinco veces. Pasamos la primera con trabajo por la fuerza dela corriente. Mayor le hubo en la segunda o tercera (no me acuerdo qual) enque una de las mugeres huvo de ahogarse. Yo la vi transportada ya y vencida del todo la caballería en que hiva de suerte que si se tarda un momento en socorrerla hubiera sin duda percido. Salioze por la misericordia de Dios de aquel apuro y nos quedaban aun dos vados y el que se seguía decian los que venian con nosotros que era el mas malo. Tomaronse las preocupaciones posibles de reatar los mulos, y se paso sin desgracia de nuestras personas»⁶¹.

Retomando a Clemente Rubio, después de este inciso, una vez salvado el río hay que acometer el ascenso hacia las cumbres de la Sierra de Las Guájaras, que supone una subida de más de setecientos metros para recorrer una distancia en línea recta de poco más de dos kilómetros. El tortuoso recorrido bordea altos cerros y profundos barrancos antes de llegar a la Venta de Cebada donde, posiblemente, se hacía una parada para descanso o recambio de la caballería antes de iniciar el descenso a Pinos del Rey. El inhóspito camino continúa atravesando la Sierra de Las Albuñuelas, de similares perfiles a la anterior, y el río Saleres, otro cauce que salvar para poder llegar a Restábal: «Fuimos subiendo la larga y difícil Cuesta de la Cebada hasta la Venta del mismo nombre, que está al fin de ella junto a un castillo viejo; a la izquierda queda la Sierra de [la] Columba, de puntas muy escarpadas [...] La vecindad de Pinos del Rey se anuncia por un valle todo cultivado y rodeado de viñas que atraviesa un arroyo copioso. Pueblo partido en dos, situado sobre la ladera de un cerro sobre las peñas [...] De Pinos se pasa en $\frac{3}{4}$ de hora a Restábal y de aquí al Valle atravesando 1º el Río de Saleres, que pasa inmediato a Restábal y luego unos cerros calizos. Ahora lo pasamos nosotros con agua hasta la rodilla y sin vadeadores por junto a las ruinas del puente»⁶². En el dibujo de

⁶¹ PÉREZ BAYER, Francisco: *Diario del viaje desde Valencia hasta Andalucía en este año de 1782*, Biblioteca Nacional de España, p. 88.

⁶² CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, pp. 173–174.

Restábal del Catastro de Ensenada que aparece en la **fig. 3.13**, se puede apreciar la confluencia de varios ríos y arroyos al pie del lugar, entre ellos el río Saleres que refiere Clemente Rubio. El paisaje combina tierras de secano, en las sierras, y huertas y arbolado junto a los cauces. Aparecen dos molinos —alto y bajo— junto al río Grande y el tramo del camino de Granada que asciende hasta el llamado Viso de las Cuestas de Granada (ver **fig. 3.12**).

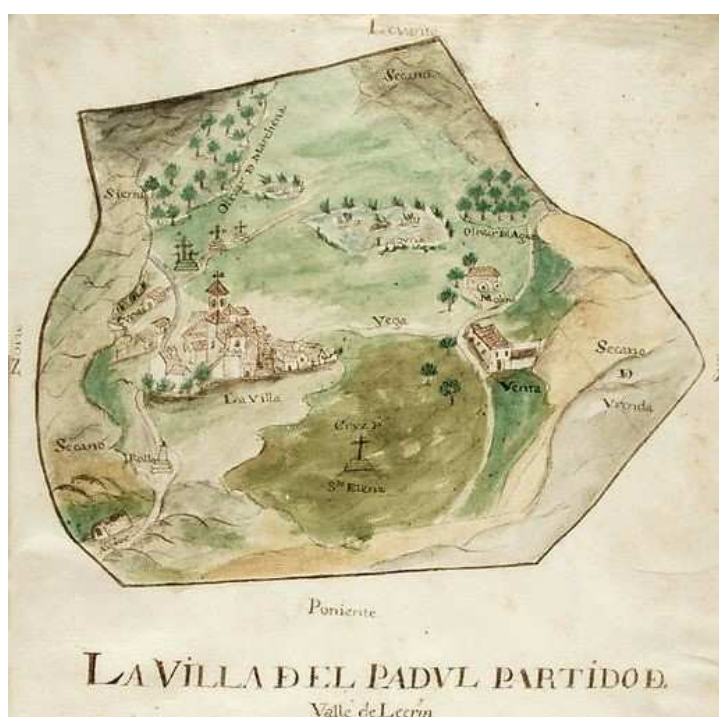
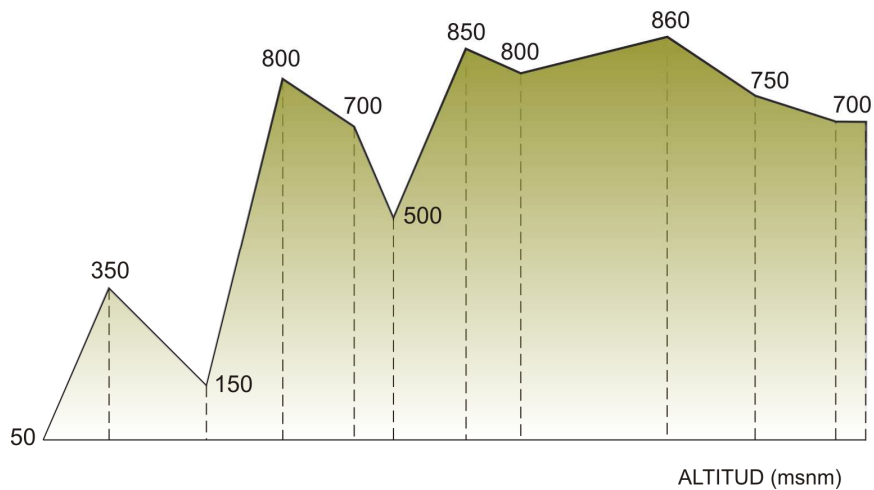
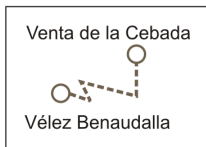


Fig 3.13 El lugar de Restábal y la villa del Padul en el Catastro de Ensenada.



EL CAMINO REAL DE MOTRIL

Hipótesis del tramo



* Punto más alto de la Cuesta de Restábal
Los lugares marcados son los existentes en la actualidad

Fuentes: Diccionario Geográfico de Tomás López: Granada
1ª Edición de los mapas de Granada, Dúrcal y Padul (1931)
del Instituto Geográfico Nacional

Elaboración propia

Fig. 3.12 El camino real de Granada a Motril.

Lo que resta de camino presenta menos complicación y debe tener mayor consideración por ser conexión de varias rutas y su cercanía a la capital. No deja de ser significativo el comentario del botánico sobre el mal olor de la Laguna del Padul y la conveniencia de desecarla. También en el plano del Catastro del Padúl aparece la laguna, y un camino que bordea un molino con una venta junto al paraje denominado Cruz de Santa Elena (ver **fig. 3.13**). Creemos que debe ser la Venta del Padul por la que pasaba el camino de Granada, como se recoge en la documentación histórica: «luego entramos en el Valle de Lecrín, lleno de Pueblos labradores [...] El Padul es un Pueblo bastante grande y bien situado, su vega dilatada le acrecentaría mucho si lograsen desecar enteramente la Laguna que ocupa el centro de ella; ya han logrado robarle algo de sus orillas por dos acequias hechas ha unos 15 años [...] Antes de que se hicieran las zanjales actuales se veía el agua estancada cuyos efluvios mortificaban infinito al pasajero desde el cuarto de hora de distancia; ahora ya no se percibe el mal olor y el carrizo no deja ver agua ninguna [...] En el Suspiro del Moro acaba el Valle y pasado él comienza a bajarse hacia la Vega de Granada [...] Desde Granada a Dúrcal hay camino de ruedas con el cual coincide el nuestro desde poco más allá de la Venta del Padul. El pedazo desde Armilla a Granada es muy hermoso, con alameda a uno y otro lado»⁶³.

En 1839 se inician las obras de la nueva carretera Granada–Motril. El trazado entrará en funcionamiento antes de que acabe el siglo y supone un cambio drástico respecto al antiguo, pues se abandona el circuito por las sierras de la Almirajara y la Cuesta de la Cebada y se construye un puente sobre el Guadalfeo, a la altura de Vélez de Benaudalla, que hace innecesaria la actividad de los vadeadores. La descripción paisajística del geógrafo francés Jean Sermet explicita en prosa poética el nuevo recorrido: «No hay en este aspecto excursión más reveladora que la de Granada a Motril por la admirable carretera del Valle de Lecrín. Desde que las barrancas que bajan hacia el mar nos ponen al abrigo de los vientos del Norte, el cambio es manifiesto. Después del Suspiro del Moro y de sus blandas ondulaciones sembradas de cereales, la hoya de Padul [...] muestra ya una densa agricultura irrigada. Pero después de los dos pasmosos barrancos abiertos en rojos conglomerados [...] que encuadran Dúrcal, la carretera asfaltada y sabiamente trazada baja, sinuosa, unas cuevas con bancales que, a partir de Talará, ostentan tupidos naranjales [...] Nos llega a tufaradas el perfume de los azahares, abiertos como estrellas blancas. A lo largo de todo este descenso encantador, ese aroma nos marea y embriaga [...] las terrazas perfectamente irrigadas de Vélez de Benaudalla. Y llegamos a la Vega de Motril, delta del Guadalfeo, ahito de agua y de limo, donde los apretados cuadros de caña, de plataneros, de chirimoyas, ofrecen una visión antillana. No falta ni siquiera el olor desagradable del bagazo y del guarapo, y los chiquillos, negritos casi, se deleitan chupando los pedazos de la cañadú hurtados o caídos de la

⁶³ *Ibid.*

carga de los burros camino de las azucareras. Y sin embargo, basta levantar los ojos para ver, muy cerca, la nieve de la montaña»⁶⁴.

3.2.5 El Mar como camino

Hemos visto como las particularidades geográficas del medio en que nos movemos obstaculizan la comunicación con el interior del país. Sin embargo, no es menos cierto, la disponibilidad en este territorio de vías de comunicación marítima como alternativa a las terrestres. El relieve de la línea costera ha propiciado la formación de pequeñas ensenadas al resguardo de los vientos que permiten ser usadas como fondeaderos para el transporte de mercancías y viajeros. La preferencia por determinados lugares obedece a las peculiaridades particulares de los relieves, la profundidad de los fondos marinos, las ventajas de refugio ante los vendavales o la disponibilidad de agua dulce⁶⁵. Desde el Neolítico hasta la actualidad, las actividades comerciales —agrícolas, pesqueras y mineras principalmente— han estado vinculadas, según etapas y secuencias históricas, a la navegación marítima a través de estos fondeaderos, que se hacen presentes en las cartas náuticas medievales, en las rutas comerciales de los mercaderes italianos, en los ataques piráticos de turcos y berberiscos, en los portulanos europeos, etc.⁶⁶

Los estudios sobre la prehistoria y antigüedad en el litoral granadino ponen en evidencia la vinculación de Almuñécar a las corrientes de navegación y comercio del Mediterráneo⁶⁷. La ubicación de la ciudad en la orilla del mar, arropada de la influencia

⁶⁴ SERMET, Jean: *La España del Sur*, Juventud, Barcelona, 1956, p. 126.

⁶⁵ Las condiciones orográficas y climáticas del Mediterráneo hacen complicada su navegación que no es practicable ni segura durante todo el año y su régimen de vientos está sometido a un cambio constante. Las tormentas provocadas por los vientos de Levante y Norte determinan que se puedan cruzar o no sus aguas durante unos determinados meses al año. En la Antigüedad existían dos periodos náuticos: el *mare clausum* y el *mare apertum* que se corresponden con las peligrosas travesías de invierno y la bonanza climatológica de verano que permite una navegación más o menos segura. Para algunos autores, las complicadas condiciones de navegación «fueron las que precisamente originaron la ocupación humana primitiva en determinados puntos de la costa mediterránea», MUÑERA NAVARRO, David: *Musulmanes y cristianos en el Mediterráneo. La costa del sureste peninsular durante la Edad Media (ss. VIII–XVI)*, [Tesis doctoral], Universidad de Murcia, Murcia, 2010, p. 41

⁶⁶ GÓMEZ BECERRA, A. y FÁBREGAS GARCÍA, A.: «La Costa de Granada. El territorio y la vida marítima. De la Prehistoria al Siglo de las Luces». *El Puerto de Motril*, (GONZÁLEZ RUIZ, Jesús Edición y Dirección), Asukaría Mediterránea, Motril, 1996, pp. 31–110.

⁶⁷ ARTEAGA, O., NAVAS, J., RAMOS, J., ROOS, A.: *Excavación de urgencia en el Peñón de Salobreña*, Salobreña, 1992. MENJIBAR SILVA, José Luis; MUÑOZ GARCÍA-LIGERO, Miguel J.; GONZÁLEZ RÍOS, Manuel J. y QUIRÓS SÁNCHEZ, Rafael: «La cueva de las Campanas (Gualchos, Granada). Un yacimiento neolítico en la costa granadina», *Antropología y Paleocología Humana*, 3, 1983, pp. 101-127. NAVARRETE, M.S.; CARRASCO, J.; TERUEL, J. y GAMIZ, J.: «La Sima de Los Intentos: un yacimiento

de los vientos por un anfiteatro de sierras, sobre una colina centrada entre dos playas a poniente y levante que permiten el desembarco⁶⁸ la convierte en escenario de los intercambios comerciales de la colonización fenicia, además de centro de exportación de productos agrícolas y sobre todo pesqueros derivados de los salazones. La importancia y desarrollo de esta industria va a ser determinante para la consolidación de la ciudad en época romana⁶⁹. La crisis de las redes comerciales del Mundo Antiguo trae consigo la decadencia urbana de Almuñécar, pero no así la total desaparición del comercio y la navegación. El yacimiento tardorromano de La Rijana (Gualchos–Castell de Ferro) apunta un uso como fondeadero para dar salida a los recursos de las tierras cercanas del interior; posiblemente igual que el de las calas existentes en la franja litoral que media entre Calahonda y Castell de Ferro⁷⁰.

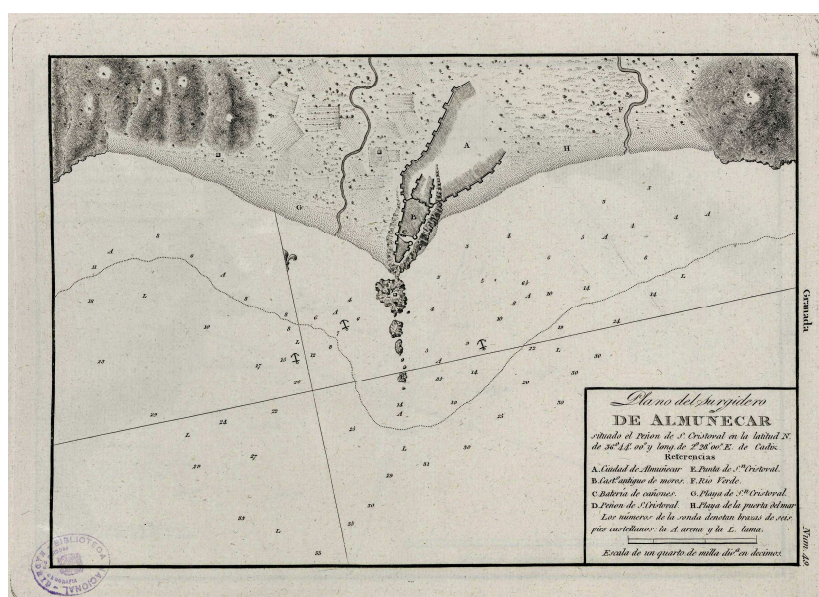


Fig. 3.14 Las dos playas del fondeadero de Almuñécar: San Cristóbal a la izquierda y la denominada en la cartografía «de la puerta del mar» a la derecha⁷¹.

neolítico en la Costa granadina», *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, nº 11, 1986, pp. 27-64. MALPICA CUELLO, Antonio, y MAY, Thomas: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña», *II Encuentros de Arqueología y Patrimonio*, Salobreña, 1991.

⁶⁸ PELLICER CATALÁN, M.: «Excavaciones en la necrópolis púnica Laurita del Cerro de San Cristóbal (Almuñécar, Granada)», *Excavaciones Arqueológicas en España*, 17, 1962. MOLINA FAJARDO, F.; RUIZ FERNÁNDEZ, A., y HUERTAS JIMÉNEZ, C.: *Almuñécar en la Antigüedad. La necrópolis fenicio-púnica de Puente de Noy*, Granada, 1982.

⁶⁹ MOLINA FAJARDO, F y JIMÉNEZ CONTRERAS, S.: «Estado actual de las excavaciones en la factoría de salazones El Majuelo», *Almuñécar, Arqueología e Historia*, II, 1984.

⁷⁰ MALPICA CUELLO, A. y GÓMEZ BECERRA, A: *Una cala que llaman La Rijana. Arqueología y Paisaje*, Granada, 1991.

⁷¹ *Portulano de las Costas de la Península de España, Islas adyacentes y parte de la costa de África construido y publicado en la Dirección Hidrográfica*, Cádiz, 1813, Biblioteca Nacional de España.

El fondeadero de Almuñécar continúa siendo utilizado durante el periodo altomedieval y es probable que estuviera incluido en las rutas marítimas de largo alcance. Lo reflejan hechos como el desembarco de Abd al-Rahman I procedente del Magreb en el año 755 o las alusiones al carácter portuario de la ciudad en el relato del final de la *fitna* en los últimos años del emirato cordobés⁷².

Hacia el siglo XI, el litoral granadino adquiere protagonismo con la consolidación del nuevo modelo de poblamiento andalusí. Se denota en la ocupación del yacimiento de El Maraute (Motril), la fortificación de La Rijana (Gualchos-Castell de Ferro) encargada de vigilar las ensenadas a poniente y levante y, sobre todo, en el empeño del rey zirí de Granada Abd Allah de fortificar la plaza de Almuñécar —pieza imprescindible del sistema defensivo—, convirtiéndola en el principal puerto del reino, máxime cuando este constituye la salida hacia el mar de los productos granadino; la importancia de la ciudad se manifiesta al ser referida como *madina* en los itinerarios islámicos⁷³. El Peñón de Salobreña continúa siendo islote marítimo y la fortaleza enclavada en el promontorio rocoso ofrece seguridad y refugio a los navegantes, alejada como estaba de la entonces zona pantanosa e insalubre que representaba la desembocadura del río Guadalfeo.

De igual manera, las fuentes escritas dejan constancia de la existencia de un poblamiento de cierta densidad en el litoral granadino enlazado por una vía de comunicación marítima. La descripción de la costa islámica de al-Bakri en el siglo XI así lo corrobora, como también la correspondencia de diversos puertos de esta orilla con la norteafricana. Un siglo después, el geógrafo ceutí al-Idrisi detalla el itinerario de Almería a Málaga como una ruta de cabotaje de Este a Oeste, en la que enumera los posibles fondeaderos del litoral granadino y la distancia entre ellos: «De Adra a la alquería de Balisana, 20 millas, y es una alquería poblada sobre la orilla del mar. De aquí a marsa-l-Firruy, 12 millas, y es un puerto como un pequeño estanque. De aquí a la alquería de Batarna, 6 millas, y en ella hay una mina de atutía que es superior a las mejores minas de atutía. De aquí a la alquería de Salawbiniya, 12 millas. De Salawbiniya a madina al-Munakkab en el mar, 8 millas. De al-Munakkab a Sat 18 millas»⁷⁴. De la identificación realizada por algunos historiadores y los datos que aporta la información disponible se pueden perfilar a grandes rasgos los lugares citados.

⁷² GÓMEZ BECERRA, A. y FÁBREGAS GARCÍA, A.: «La Costa de Granada. ...», pp. 31-110.

⁷³ LEVI-PROVENÇAL, E. y GARCÍA GÓMEZ, E.: *El siglo XI en 1ª persona. La memorias de Abd Allah, último rey zirí de Granada, destronado por los almorávides (1090)*, Madrid, 1988, (reimp. de la obra original de 1980).

⁷⁴ DOZY, R. y DE GOEJE, M.J.: *Edresi. Description de l'Afrique et de l'Espagne*. Leyde, 1969 (reimp. de la obra original de 1866).



Fig. 3.15 El fondeadero de Salobreña se extendía a los pies del promontorio de Salobreña, en un espacio que fue ganado posteriormente para tierra de cultivo, como se aprecia en la imagen⁷⁵.

«Caria–Balisana». Corresponde a Melicena, pedanía de Sorvilán. La documentación castellana sitúa aquí una pesquería nazarí, así como una torre transformada por los castellanos⁷⁶. El que se cite como «alquería poblada sobre la orilla del mar» se ha puesto en relación con un asentamiento anterior relacionado con el actual pueblo de Sorvilán, ubicado laderas arriba de la rambla del mismo nombre.

«Marsa–Iferrug». Se identifica con Castell de Ferro. El término árabe *marsà*, significa «puerto», mientras que *firruy* es traducible por «hierro», aunque también por «fuerte» o «seguro». Puerto natural en la ensenada situada entre el cerro del Castillo y la punta de Cambriles e, incluso, en la llanura formada al Oeste por la rambla de Castell de Ferro, en la actual playa del Sotillo.

⁷⁵ Fotografía cortesía de José Rubia González, Motril, 2016.

⁷⁶ MALPICA CUELLO, Antonio: «El territorio de la costa oriental de Granada en época nazarí a la luz de un testimonio castellano del mediados del siglo XVI», *Chronica Nova*, 19, 1991, pp. 433-462.

«Batarna». En este lugar se encuentra el yacimiento de El Maraute (Torrenueva, Motril)⁷⁷, en la margen izquierda de la rambla del Villanueva y a los pies de la loma del cabo de Sacratif, elevación montañosa que cierra la Vega del Guadalfeo por su lado oriental. Como veremos más adelante al hablar de los pagos de la vega, el Catastro de Ensenada menciona esta zona como «pago de Paterna». En la información que intercambian el cronista motrileño Rodríguez Martín y el arabista Eduardo Saavedra se habla de una fuerte crecida en la rambla de Villanueva a mediados del siglo XIX, que dejó al descubierto los cimientos y el cementerio de un antiguo asentamiento entre la rambla del Puntalón y la loma del cabo Sacratif. Asimismo, hacen mención a la «Paterna» nombrada en *Fath al-Andalus* —obra anónima de la conquista de España de finales de siglo XI o comienzos del XII—, como lugar de desembarco forzoso del pretendiente omeya Abderramán I, antes de arribar a Almuñécar⁷⁸. Con todos estos argumentos parece que se afianza la posible existencia de un fondeadero intermedio entre Castell de Ferro y Salobreña, ocupando el espacio de lo que hoy conocemos como Torrenueva.

«Salawbiniya». El fondeadero de Salobreña se encontraba en la ensenada que hoy está ocupada por la vega que se extiende desde el Peñón de Salobreña hasta el núcleo de La Caleta, bajo la pared occidental del promontorio donde se asienta la población. Los restos de una torre y varias defensas a modo de coracha que protegen el paraje nombrado El Gambullón señalan el antiguo embarcadero a la entrada de la ensenada⁷⁹. Desde este punto asciende un camino bordeando el macizo rocoso hasta llegar al pueblo que quizás sea la cuesta que menciona Ibn al-Jatib en el siglo XIV: «Atrae vivamente a quienes la visitan y posee una fortaleza enclavada en lugar elevado, para llegar al cual es necesario subir empinada cuesta»⁸⁰.

«al-Munakkab». La importancia que ha adquirido Almuñécar a partir del siglo XI se evidencia en la atribución de *madina* que se significa en el itinerario. Sobre las zonas de atraque dice el diccionario geográfico de al-Himyari: «El puerto de Almuñécar

⁷⁷ MALPICA CUELLO, A. y GÓMEZ BECERRA, A.: «Excavaciones de urgencia en el Maraute (Motril). Campaña de 1995, Anuario Arqueológico de Andalucía, Consejería de Cultura, Sevilla, 1995. pp. 191-199; RUIZ MONTES P. y SERRANO ARNÁEZ, B.: «La Cañada de Vargas (Torrenueva, Granada) un nuevo centro productor de ánforas en la Costa oriental de Andalucía», *Antiquitas*, nº 21, M.H.M. Priego de Córdoba, 2009, pp. 115-124; García-Consuegra Flores, J.M. y Pérez Hens, J.M.: «De nuevo sobre el Maraute. La Cañada de Vargas (Torrenueva, Granada) y el estuario del Guadalfeo en época romana. La trastienda del negocio sexitano», *Arqueología y Territorio*, nº 11, 2014, pp. 79-96.

⁷⁸ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Abderrahmen I», *La Alhambra*, Granada, 1901, pp. 399-403.

⁷⁹ MALPICA CUELLO, Antonio: *Medio físico y poblamiento en el delta del Guadalfeo. Salobreña y su territorio en época medieval*, Granada, 1996.

⁸⁰ IBN AL-JATIB: *Miyar al-ijtiyar* [bn al-Jatib; texto árabe, traducción castellana y estudio por Mohammed KAMAL CHABANA], Rabat, 1977, pp. 121-122.

constituye un fondeadero de verano, que ofrece un abrigo en su lado Este»⁸¹; a partir de este dato y los que ofrece el Libro de Repartimientos de finales del siglo XV, se puede situar el puerto principal en la ensenada de Levante —actual Paseo del Altillo—, un acceso a la ciudad a través de una denominada Puerta del Mar, y un área asociada de fuerte actividad comercial en torno a la Plaza de la Rosa del centro histórico de la ciudad⁸².

«Sat». Se ha identificado con el desaparecido lugar de Jate, de frecuente alusión en las fuentes árabes. La existencia en las cercanías de hasta tres yacimientos arqueológicos de época medieval dificulta una concreción exacta de su ubicación. Malpica Cuello indica un posible núcleo de población relacionado con la vida marítima en la ensenada de La Herradura, que iría asociado al yacimiento fortificado del Peñón de Los Castillejos en la parte alta del cauce del río⁸³.

Las referencias de Idrisi a la costa de Granada en contraste con el conocimiento del poblamiento del ámbito destacan la relevancia del puerto de Almuñécar, al que siguen los de Jate, Salobreña y Castell de Ferro; éste último favorecido en su función por ser de aguas tranquilas: «De aquí a marsa—l—Firrui [...] y es un puerto como un pequeño estanque». Superando la mera comunicación entre asentamientos locales, la pertenencia del tramo granadino a la ruta marítima Almería—Málaga confirma el desarrollo en nuestras costas de redes comerciales islámicas de cierta extensión, norteafricanas y mediterráneas, tal como también se reflejaba en la obra de al—Bakri.

La apertura del Estrecho de Gibraltar y el establecimiento de la ruta atlántica hacia el Mar del Norte son las nuevas circunstancias históricas que vienen a dar un giro drástico a la concepción de la navegación que se tiene hasta el momento. La visión de Antonio de Company nos parece más que ilustrativa para explicar este hecho: «En su infancia la navegación se practicaría con bastimentos costeros; mas conforme fueron creciendo la industria y el lujo, fue necesario abrir comunicación con los pueblos vecinos para permutar con ellos los objetos recíprocos de sus necesidades y fantasías. Quando los de países más cercanos no bastaron, u otros aunque de tierras más remotas y menos conocidas, prometieron mayores ventajas; empezaron algunos osados navegantes a penetrar en las regiones ultramarinas, saltando al principio de isla en isla, o de promontorio en promontorio [...] Las mayores ganancias que provenían de los primeros

⁸¹ AL—HIMYARI: *Kitab al—rawd al—Mitar* [Al—Himyari; texto árabe, traducción por M^a Pilar MAESTRO GONZÁLEZ], Anubar, Valencia, 1963, pp. 372–374.

⁸² MALPICA CUELLO, Antonio: «Los judíos de Almuñécar antes de la llegada de los cristianos», *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebráicos*, XXXII, 1996, pp. 95–112.

⁸³ MALPICA CUELLO, Antonio: «Musulmanes y cristianos en la tierra de Almuñécar: la alquería de Jate», *Actas del III Coloquio de Historia Medieval andaluza*, Jaén 1984, pp. 99–120.

viajes largos, alentaron la codicia mercantil hasta hacerle despreciar los peligros de todos los mares y las inclemencias de todos los climas. A lo menos este ha sido el orden progresivo que siguió la navegación en el mediterráneo, de la qual tratamos; y parece muy natural que fuese también el mismo que ha seguido en los demás mares [...] y en el siglo XIII [los venecianos] surcaban sus quillas el elado mar de Azoff en concurrencia con los activos Genoveses: sin perder de vista el nuevo proyecto de abrir la puerta del Océano para dirigir su rumbo hasta la opulenta Brujas, emporio universal de las producciones e industria del norte y del medio día en aquella edad»⁸⁴.

Las costas del reino de Granada se convierten a partir de este momento en el objeto de atracción de navegantes y comerciantes, Almería primero y Málaga más tarde serán las últimas escalas ante de emprender la travesía del largo viaje oceánico⁸⁵, y la llamada «ruta de Málaga» servirá de puente hacia el Atlántico ejerciendo de vía de contacto con el Norte de África. Los genoveses, florentinos y venecianos se convierten en los grandes beneficiados en esta área meridional de la Península. La dinámica económica nazarí se desarrolla en un círculo de dependencias que propicia el intervencionismo externo. Los mercaderes extranjeros proveerán de artículos deficitarios a cambio de facilitar en Berbería la redistribución de objetos suntuarios procedentes de Levante y Norte de Europa⁸⁶, o pagarán en oro sus transacciones a las autoridades granadinas, siempre acuciadas por disponer del metal precioso con que satisfacer las parias castellanas. La agricultura del reino nazarí se supedita cada vez más a las leyes que el mercado europeo impone potenciando cultivos tradicionales como la caña de azúcar, la vid o la seda con los que participar en el nuevo orden comercial.

Se conforma ahora toda una red litoral de puertos oficiales y caladeros naturales adaptados para el trasiego de mercancías. Almería, Almuñécar y Málaga son los centros neurálgicos desde los que se ordena todo el tráfico naval y de los que parten las vías de penetración hacia el interior de los intereses comerciales foráneos. En las descripciones de las costas granadinas en época nazarí se citan las actividades portuarias y el potencial de que disponen las tres ciudades para la construcción de barcos⁸⁷. Con la afirmación de las rutas hacia Poniente se irán desplazando en esta dirección los núcleos de actividad

⁸⁴ DE CAPMANY Y DE MONTPALAU, Antonio: *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Imprenta de D. Antonio de Sancha, Madrid, 1779, vol. I, pp. 37–38.

⁸⁵ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Comercio exterior del reino de Granada», *El reino de Granada en la época de los Reyes Católicos. Repoblación, comercio, frontera*, Granada, 1989, vol. II, pp. 129–180.

⁸⁶ SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Manuel: «Comercio nazarí y piratería catalano-aragonesa (1344–1345)», *Relaciones de la Península Ibérica con el Magreb (siglos XIII–XIV)*, Madrid, 1988, p. 58.

⁸⁷ AL-HIMYARI: *Kitab ar-rawd al-mitar fi habar al-aktar* [Al-Himyari; texto árabe, edición y traducción por E. LÉVI-PROVENÇAL], Leiden, 1938, pp. 215–225.

comercial, cediendo el puerto almeriense al malagueño la larga tradición mercantil que ostentaba desde el siglo XI, mientras Almuñécar y Vélez Málaga se integran como escalas de la ruta regular de Flandes⁸⁸. Junto a este activo, las calas y ensenadas que salpican el litoral se convierten en los «loca carigatoria regni Granate» que aparecen en la documentación notarial genovesa, cuyas playas facilitan este tráfico y en las que se cargan productos de la tierra con destinos lejanos. La proyección internacional de estos lugares se conjuga con la de su pertenencia a un territorio donde la economía agrícola y pesquera mantiene un estrecho vínculo, tal como se refleja en la propia extensión de los cultivos que llegan a alcanzar casi la orilla del mar. Se practica así otro tipo de tráfico organizado, en pequeños barcos cuyo objeto es el comercio de pescado y de productos agrícolas para abastecer las poblaciones circundantes del litoral e interior, e incluso llega hasta la capital del Reino⁸⁹.

Toda la red de vigilancia formada por torres y estancias en promontorios o en las mismas ensenadas va a dar cobertura a la protección de puertos, fondeaderos y pesquerías ante el peligro de ataques piráticos, e incursiones cristianas y norteafricanas motivadas por la consideración de frontera marítima del litoral nazarí. La inseguridad costera y la sensación de peligro se mantienen y acrecientan con la implantación castellana. A las causas anteriores se añade ahora la política ofensiva del turco que no duda en frenar el avance cristiano en sus dominios mediante la participación de corsarios, financiando asaltos berberiscos o contribuyendo a la rebelión de la población sometida.

El carácter militar de la zona costera persiste durante los dos próximos siglos condicionando el desarrollo de las actividades comerciales, en las que a su vez incide el decaimiento del tráfico mediterráneo cada vez más relegado a favor del atlántico. La crisis de los antiguos movimientos comerciales impulsa la pequeña navegación de cabotaje que sostiene la comunicación de las tierras y el intercambio interior. También se mantiene a lo largo del siglo XVI, aunque sea de forma esporádica, la entrada de barcos extranjeros en busca de cargamentos de azúcar al puerto de Motril, así se contiene en el derrotero del mar Mediterráneo del capitán de galeras Martín de Estrada: «De salobreña a mutrill 2 leguas que es playa con abrigo del este todo limpio y ay torre en ella en que cargan navios de azucar que lo ay muy bueno»⁹⁰. Sin embargo, la posibilidad de consolidar este comercio es muy lejana ante la alarmante inseguridad de

⁸⁸ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Comercio exterior...», pp. 139.

⁸⁹ MALPICA CUELLO, Antonio: «El pescado en el Reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel del consumo», *Manger et boire au Moyen Age, Actes du Colloque de Nice*, 1982, p. 111.

⁹⁰ *Derrotero del Mar Mediterráneo. Del capitán Martín de Estrada que lo fue de unas de las galeras de la esquadra de España, viviendo en el Puerto de Santa María año de 1636*, [manuscrito entre 1601 y 1700], Biblioteca Nacional de España, p. 28.

la costa de Granada; las defensas se encuentran arruinadas desprovistas de guardias y armamento, los desembarcos y ataques piratas se convierten en una asechanza permanente. Las noticias que solicitan atención y refuerzos a la Corona junto a las de asaltos de navíos de mercaderías son cuantiosas, sirva de ejemplo el que facilita Henríquez de Jorquera sobre el secuestro de sendos barcos en la ensenada de Castell de Ferro y en el puerto motrileño en 1625, u otros hechos similares que recoge el mismo autor en la década de los cuarenta⁹¹.

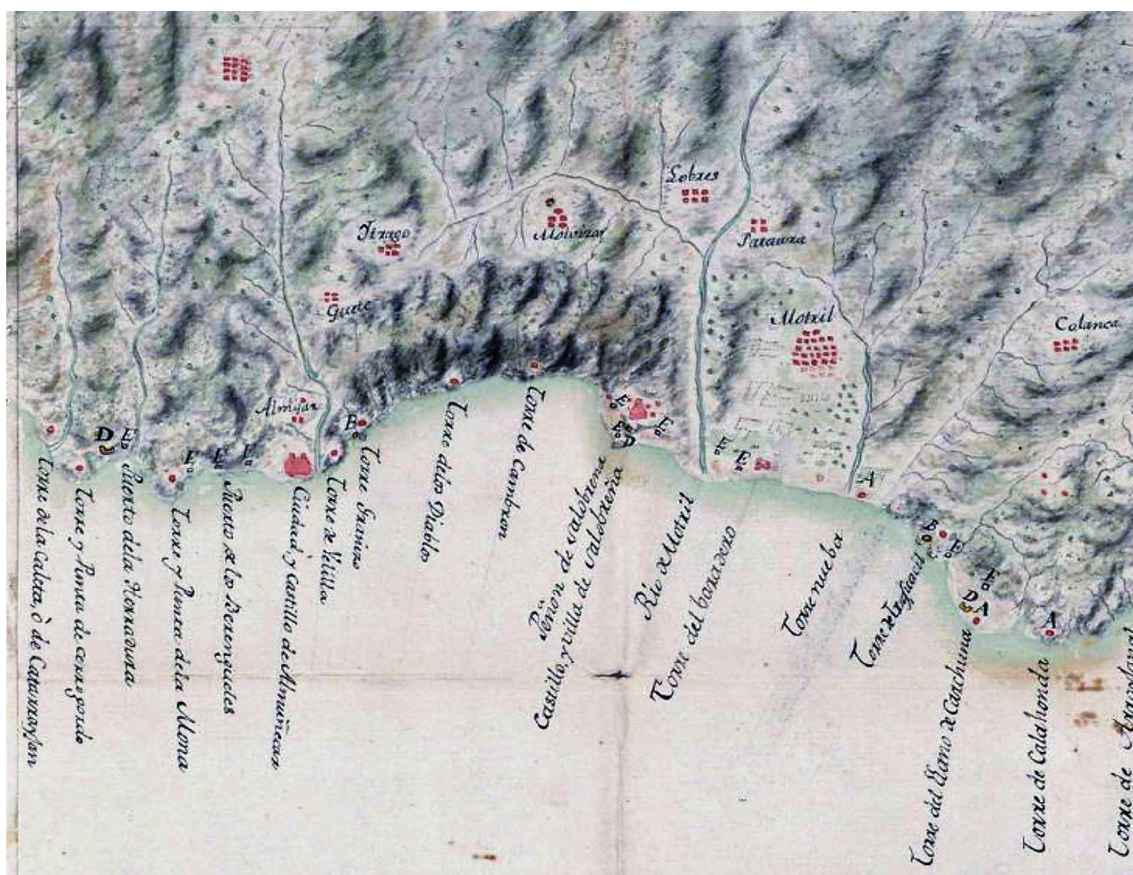


Fig. 3.16 Detalle del sistema defensivo existente a mediados del siglo XVIII en el tramo costero entre Almuñécar y Motril⁹².

El despegue del gran movimiento marítimo comercial no sobreviene hasta el siglo XVII, cuando el control de las operaciones mercantiles en Andalucía pasa a manos de

⁹¹ HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco: *Anales de Granada*, [Estudio preliminar: Pedro Gan Giménez; Nuevos índices: Luis Moreno Gazón], Archivum, nº 1, Universidad de Granada, 1987, vol. II, p. 641.

⁹² Detalle tomado del *Mapa de la Costa del Reyno de Granada*, 1764, AGS, Secretaría de Guerra, leg. 03428.

mercaderes ingleses y holandeses en detrimento de los italianos⁹³, centrado su interés en el aprovisionamiento del mercado andaluz y peninsular a través del puerto de Málaga. En este orden de cosas, el mal endémico de la indefensión costera constituye una rémora de peso para que la situación de los puertos orientales no participe del beneficio, lo que no impide que persista la afluencia de embarcaciones dispuestas a cargar azúcar de puerto en puerto en el interior del reino.

Conviene precisar que hemos hecho extensivo el uso del término «puerto» a las pequeñas bahías, ensenadas o playas de nuestra costa que han permitido el atraque de los barcos al abrigo de algunos vientos a lo largo del tiempo histórico. Una descripción de sus características es la que ofrecen los derroteros de cada época. El realizado por Martín de Estrada en 1636 viene acompañado de una interesante representación gráfica del litoral desde Málaga hasta Almería, donde se reflejan los antiguos caminos que enlazan las distintas ensenadas, el relieve montañoso y las torres de vicia, como se puede ver en la siguiente figura.

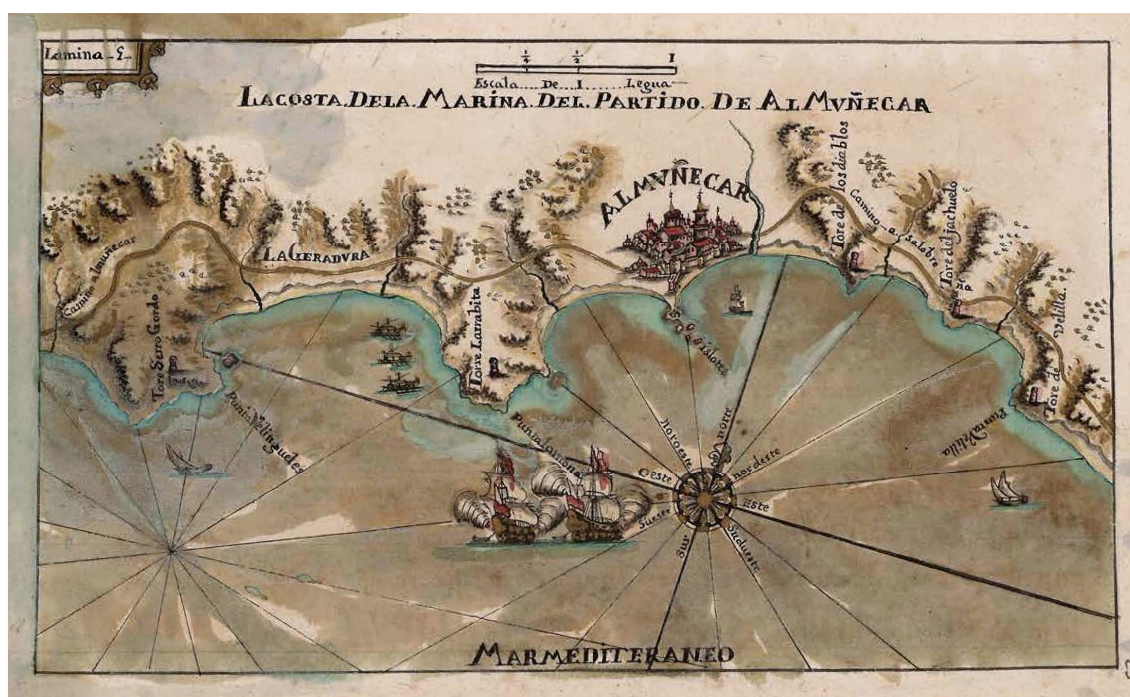


Fig 3.17 Los fondeaderos de la costa granadina en el derrotero de Martín de Estrada⁹⁴.

⁹³ PULIDO BUENO, Ildelfonso: *Almojarifazgos y comercio exterior en Andalucía durante la época mercantilista, 1526-1740. Contribución al estudio de la economía en la España moderna*, Huelva, 1993, pp. 13-15.

⁹⁴ *Derrotero del Mar Mediterráneo. Del capitán Martín de Estrada...*, pp. 25 y 29.

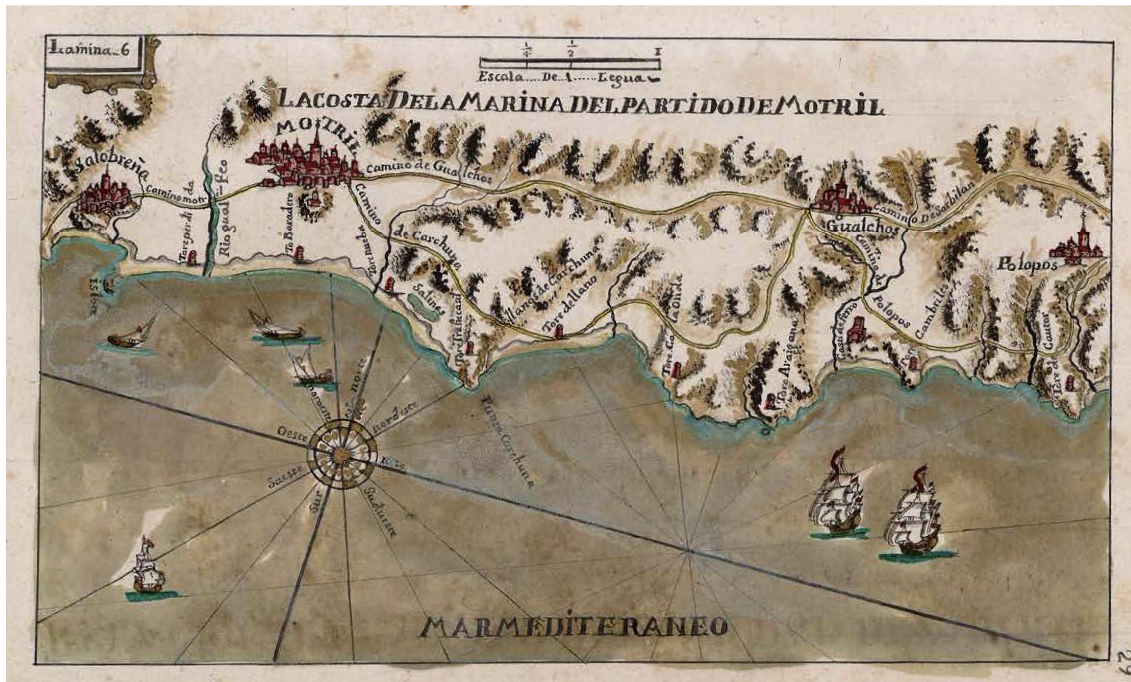


Fig 3.17 Los fondeaderos de la costa granadina en el derrotero de Martín de Estrada⁹⁵.

Una mayor descripción es la que aporta el *Derrotero de las costas de España en el Mediterráneo y su correspondiente de África*, realizado entre 1787–1788 por el marino y cosmógrafo Vicente Tofiño San Miguel; primera obra de la cartografía española moderna que tuvo vigencia hasta bien entrado el siglo XX. Hemos seleccionado el fragmento correspondiente al tramo de Salobreña a la Punta de Carchuna —espacio donde se ubica la Vega del Guadalfeo—, que ilustra estos espacios de embarque a finales del siglo XVIII: «Esta playa de Salobreña es formada por el Río de Motril, cuya punta le hace abrigo de levante para embarcaciones de todos portes. Se fondea en cualquier parage de la playa, pero el lugar mas a propósito es al O. del peñón, desde 9 hasta 18 brazas de fondo lama, desde cuyo sitio, si se pone a la vela con viento al O. se puede montar la punta del río que corre SE. y a media milla de distancia hay 20 braças de fondo. El viento SO. que es travesía no permite rebasadero, y en tiempo de invierno se hace temible por la fuerza con que vienta, y lo mucho que en grosa la mar. El lugar esta situado a una eminencia a corta distancia de la playa, pero agua la hay en varios parages, y la mas cómoda está al pie del referido peñón por la parte del N. junto al mar en un nacimiento importante. Esta playa esta tendida NO. SE., y tiene de largo desde el fondo de la ensenada cerca de 2 millas, y en su medianía a la orilla del mar esta el espesado peñó, que antes era una isla. En una palabra, tanto al E. como al O. de él hay un fondeadero para embarcaciones menores, en caso de necesidad, dando cabo a tierra,

⁹⁵ *Derrotero del Mar Mediterráneo. Del capitán Martín de Estrada...*, pp. 25 y 29.

pero con el cuidado de los vientos S.O. que no dejan rebasadero y del fondo que es algo sucio. Doblada diha punta del río sigue la costa rasa de playa al E. 17° S. hasta la punta de Carchuna o cabo sacratif, que está en 36° 41´ de latitud y longitud de 2° 49´ distante 9 millas y media, en cuyo espacio está el castillo del varadero de Motril, separado de la punta del río cerca de 4 millas, y a 2 millas al S. 10° E. de la ciudad, y mas al E. de él hay una torre también situada en la playa llamada Torre Nueva con dos cañones. En toda esta playa no hay fondeadero, y cualquier viento de fuera agita mucho la mar por ser costa tirada, pero con vientos a la tierra se fondea donde se quiere. La punta de Carchuna es la tierra mas alta que hay a la orilla del mar en este pedazo de costa, la que es abarrancada en ella y sus cercanías, y tiene una torre encima»⁹⁶.

En el recorrido del litoral granadino que realiza Tofiño para confeccionar su derrotero distingue los fondeaderos del resto de ensenadas, calas o playas que pueden ser utilizados en caso de urgencia, de esta forma aparecen: fondeadero de la Herradura; ensenada de los Berengueles, ensenada del Peñón de las Caballas, ensenada entre la Punta de la Mona y la Punta de San Cristóbal de Almuñécar, fondeaderos de Almuñécar, fondeadero de Belilla, ensenada de Salobreña, playa de Motril, playa de Torre Nueva, ensenada de la Torre de los Llanos, fondeadero de Calahonda, cala de la Rijana, fondeadero de Castell de Ferro y playa de Cambriles. Como se puede apreciar en la relación, Motril no tiene fondeadero. Hasta la construcción del puerto a principios del siglo XX, se denomina como tal, indistintamente, la ensenada de Calahonda y la playa del Varadero. Será a finales del siglo XVIII, desaparecido el peligro fronterizo de la costa y la problemática subyacente, cuando el moderno «Puerto de Motril» inicie su andadura hasta llegar a convertirse en una de las más importantes vías de comunicación de la zona.

⁹⁶ TOFIÑO DE SAN MIGUEL, Vicente: *Derrotero de las costas de España en el Mediterráneo y su correspondiente de África*, Imprenta Real, Madrid, 1832, pp. 44–46.

4. EL PROCESO HISTÓRICO DEL AZÚCAR EN LA COSTA DE GRANADA

El cultivo de la caña de azúcar y la fabricación de azúcar de caña en época preindustrial comprende un extenso periodo de más de ocho siglos de permanencia en la Península Ibérica, desde la introducción de la gramínea en los jardines árabes en el siglo X hasta su desaparición de las costas mediterráneas andaluzas durante la crisis del Antiguo Régimen. Puede entenderse la dificultad de abordar la significación y complejidad que representó en el decurso de la Historia este «precioso cultivo» tan importante en la alimentación humana y en la historia económica de Europa y América. Para ello, hay que establecer las relaciones entre el modo de producción agrícola de las distintas etapas de ese período, las singularidades del cultivo de la caña de azúcar, y el grado de influencia que ha tenido en la construcción de los procesos históricos y culturales desarrollados en esos siglos.

Puede parecer secundario, incluso sin relación con todo ello, el análisis, por ejemplo, del modelo de conquista castellana en América, el de las islas Canarias o el del reino nazarí. De la misma forma, igual de irrelevante se presentaría hablar de la conquista de la Hispania romana por los árabes en el siglo VIII y de la caña de azúcar caribeña, o de los tratados de agricultura islámica en relación con el sistema de plantaciones azucareras americanas. Sin embargo, al referir estas u otras cuestiones intentamos, bajo aparentes digresiones, dimensionar como el cultivo de la caña y la industria azucarera pertenecen a unos determinados procesos históricos que le son propios. Por ello, tenemos que recurrir a señalar cuáles son sus antecedentes, las primeras actividades y espacios productivos del territorio objeto de estudio, las aportaciones de las colonizaciones de la antigüedad y el modelo de aculturación que produjeron.

Así pues, es necesario reseñar la dinámica histórica de la Costa de Granada, y reflexionar sobre la romanización en el litoral, las prácticas industriales y comerciales de los recursos marinos de Almuñécar en la Antigüedad, la intensificación y tipo de la agricultura, la creación de centros producción cerámica, la extracción de minerales y la organización social y urbana.

También, en esta concatenación de hechos, causas y consecuencias, hay que destacar la conquista de los árabes de la Península Ibérica y sus transformaciones políticas, culturales y económicas, el florecimiento de al-Andalus, y su relevante participación en

el desarrollo de la agricultura, la industria, el comercio o las ciencias en general; y, por descontado, la introducción del cultivo de la caña en las costas litorales españolas en el siglo X, junto a otras plantas traídas de Oriente y aclimatadas en la Península, la agricultura de regadío y la organización de espacios agrícolas.

Se considera igualmente imprescindible hacer referencia a la tecnología azucarera y la difusión de la agricultura islámica, a los tratados de agricultura, y a las actividades comercializadoras del reino nazarí de Granada, donde los tributos a Castilla obligan a los sultanes granadinos a la especialización agrícola del cultivo, o al monopolio comercial ejercido por los comerciantes genoveses. O resaltar cómo se consolida en las costas mediterráneas andaluzas este cultivo, dada la idoneidad edafológica de los terrenos, las características climáticas del medio y la disposición de abundante agua para el riego.

En este relato sincrónico hay que señalar la Conquista de Granada y la cuestión morisca, etapa que trasciende de la medieval y que está presente durante más de un siglo en la historia política española, donde los vencedores imponen un nuevo paisaje humano y agrícola; desde la imposible convivencia a la homogeneización y castellanización del territorio islámico, a la expulsión de los judíos y el descubrimiento de América; el nacimiento de la Edad Moderna, el expansionismo marítimo portugués y español y el crecimiento de Europa a partir de sus orillas atlánticas, el nacimiento del primer capitalismo y el sistema de economía mundial que, comenzando en el siglo XVI, continuará su materialización hasta la Revolución Industrial.

Habrà que repasar los acontecimientos y profundos cambios de las sociedades europeas y americanas, donde el azúcar va a jugar un papel destacado y, de forma más específica, hacer referencias a las distintas zonas de producción azucarera que nos ayuden a vislumbrar la extraordinaria magnitud que alcanzan en la formación de sociedades mixtas basadas en la explotación inhumana de la trata negrera europea durante cuatro siglos, el azúcar en la economía-mundo, término reseñado por la ciencia histórica, modelo interpretativo del proceso histórico de los tiempos modernos ligado al comercio de larga distancia y al sistema de plantación esclavista.

4.1 PREHISTORIA Y ANTIGÜEDAD TARDÍA (SS. IV A.C.–VII)

Las evidencias arqueológicas muestran un poblamiento prehistórico ligado a la explotación de los recursos naturales tanto en los valles abiertos como en los montes y costas del litoral granadino. Los yacimientos de la Cueva del Capitán (Lobres,

Salobreña), entre las estribaciones orientales de la Sierra del Chaparral y la Vega del Guadalfeo, muy próximos a la línea litoral⁹⁷; el Peñón de Afuera (Salobreña), la Cueva de las Campanas (Sierra de Lújar), la Sima de los Intentos (Gualchos–Castell de Ferro), entre otros, son establecimientos propios de la Cultura de las Cuevas vinculados a un modelo de ocupación social de grupos reducidos y seminómadas dedicados a la ganadería y al aprovechamiento de los recursos del bosque mediterráneo. La constatación de núcleos poblacionales al aire libre confirma la estrecha relación entre el espacio costero y las actividades agrarias de roturación de espacios y cultivos cerealísticos⁹⁸; es el caso de la Cueva de los Murciélagos en Albuñol que, datada en el Neolítico tardío, señala ya la tendencia ocupacional de los rebordes montañosos y la llanura aluvial del Guadalfeo⁹⁹.

A partir de la Edad del Cobre se produce un importante cambio con la aparición de asentamientos estables situados sobre promontorios rocosos de fácil defensa cercanos a manantiales o cursos de agua para su abastecimiento. En Salobreña, los del Monte de los Almendros, Cortijo de la Presa, Barranco de Pontes, ramblas de Cañizares y Escalate, monte Hacho y Promontorio de Salobreña; en Motril, los del Cerro Toro o de las Provincias. Los hallazgos encontrados indican una economía basada en la agricultura de regadío, pero también en actividades ganaderas, de caza y pesca¹⁰⁰.

En la Edad del Bronce se experimenta una mayor densidad de poblamiento conjugando la permanencia de algunos de los asentamientos anteriores con nuevas fundaciones. En torno a Almuñécar, las necrópolis de Pago del Sapo y el Cerro de Velilla apuntan a la consolidación de una incipiente estructura habitacional, al igual que en Salobreña las necrópolis del peñón del pueblo y los restos del peñón exterior. Los numerosos yacimientos de este horizonte cultural descubiertos en Sierra Lújar y La Contraviesa, y los más escasos pero significativos aparecidos en la confluencia de las faldas montañosas con la margen derecha del río, contiguos al Tajo de los Vados, permiten suponer no sólo la ampliación del territorio ocupado respecto a épocas

⁹⁷ PELLICER CATALÁN, Manuel: «Actividades de la delegación de la zona de la provincia de Granada durante los años 1957–1962», *Noticiario Arqueológico Hispano*, VI, 1994, pp. 345–347; NAVARRETE ENCISO, Soledad: *La Cultura de las Cuevas con Cerámica Decorada en Andalucía Oriental*, Cuaderno de Prehistoria 1, Granada, 1976, pp. 301–306; ARTEAGA, Oswaldo y otros: *Excavación de urgencia en el peñón de Salobreña (Granada)*, Ayuntamiento de Salobreña, 1992. pp.15–23.

⁹⁸ PELLICER CATALÁN, Manuel: *Aproximación a la Prehistoria de Salobreña*, Salobreña, 1993, pp. 56–61.

⁹⁹ GÓMEZ BECERRA, Antonio: *El Poblamiento altomedieval en la Costa de Granada*, THARG, Granada, 1998, p. 53.

¹⁰⁰ NAVAS RODRÍGUEZ, J. y GARCÍA-CONSUEGRA FLORES, J. M^º: «La incidencia humana en el paisaje costero de la desembocadura del río Guadalfeo (Granada)», *Arqueología y Territorio*, nº 5, 2008, pp. 169–170.

precedentes sino también el control de las vías de comunicación hacia zonas del interior¹⁰¹. Las actividades económicas desarrolladas por estas comunidades prehistóricas van a iniciar la secuencia de transformaciones en el medio ambiente debidas a la mano del hombre. De los estudios de Hoffman y Arteaga sobre los cambios de relieve en las llanuras aluviales de los ríos Verde y Seco, y Guadalfeo, del litoral granadino, se infiere que el retroceso del frente costero por un proceso de colmatación de las respectivas bahías se verá acelerado durante la etapa final de la Prehistoria¹⁰².

Respecto a la llanura del Guadalfeo, según Malpica Cuello, las modificaciones debieron comenzar en los últimos tiempos del Bronce cuando el poblamiento de la zona llegó a ser importante y permanente. Tecnológicamente más avanzados y estratificados socialmente, estos grupos humanos desarrollan actividades que alteran la cubierta vegetal de manera intencionada propiciando la acción de los agentes erosivos.

Si bien el alcance de esta capacidad de modificación no se puede medir con precisión cabe deducir que la roturación de nuevos espacios para ampliar la superficie agrícola, tanto en las colinas cercanas como en la propia llanura del Guadalfeo, tuvo que incidir en la acumulación de depósitos y en el proceso de relleno del lecho fluvial¹⁰³.

¹⁰¹ ESCORIZA MATEU, Trinidad y LÓPEZ CASTRO, José Luis: «Informe preliminar sobre la primera fase de prospección en el curso bajo del Guadalfeo y vertiente sur de la Sierra del Chaparral», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1987. p. 130. Los autores citan cinco yacimientos de la Edad del Cobre. Uno en el Cortijo de la Presa en la confluencia de la Rambla del Escalate con el río Guadalfeo; dos pequeños a unos 500 y 700 metros del anterior dirección Noreste-Sureste; otro de mediana extensión emplazado en la Rambla de Cañizares; y el último, de pequeña extensión en el paraje de la Cueva de la Paloma en el margen derecha de dicha rambla. De la Edad del Bronce, dos yacimientos; en el Barranco de los Díaz o de Cerro Gordo, situado en una de las mayores elevaciones de la zona (529 m de altitud), cuya posición domina toda la Vega del Guadalfeo y el curso de la Rambla de Cañizares por el Norte; y el segundo, pequeño pero de gran interés por estar situado en la Rambla de los Secanos sobre un estratégico escarpe rocoso en la margen derecha del río Guadalfeo en su confluencia con el río de la Toba.

¹⁰² HOFFMAN, Gerd: *Holozänstratigrafie und Küstenlinienverlagerung an der Andalusische Mittelmeerküste*. Bremen, 1988, pp. 64-71. ARTEAGA MATUTE, Oswaldo: «La transformación del medio ambiente costero de Salobreña (Granada). Causas naturales e históricas», *Ciclo de conferencias pronunciadas con motivo del V Centenario de la Incorporación de Salobreña a la Corona de Castilla (1489-1989)*, Salobreña, 1990, pp. 59-60.

¹⁰³ MALPICA CUELLO, A. y MAY, T.: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña». *II Encuentros de Arqueología y Patrimonio*, Salobreña, 1991, pp. 198-199.

4.1.1 La presencia fenicia en el litoral granadino

Quizás la presencia fenicia en la costa mediterránea andaluza no haya sido todavía valorada en su justa dimensión. Es de lamentar la escasez de información de que disponemos para la costa granadina, prácticamente reducida a los trabajos llevados a cabo en Almuñécar y apenas unos indicios hallados en la Gorgoracha (Motril) y en la ensenada y peñón de Salobreña.

La referencia más antigua que alude a los antecedentes indígenas encontrados por los fenicios en sus primeros viajes exploratorios —siglo X al IX a.C.— se encuentra en el relato del griego Poseidonio recogido por Estrabón (*Geografía*, III, 5, 5). En él se describe cómo los fenicios enviados por un oráculo a fundar colonias en las Columnas de Hércules se detuvieron en la «ciudad» de los exitanos (Almuñécar). Con estos viajes, en los que se persigue el intercambio comercial, se inicia un lento proceso en el sur peninsular cuya característica esencial es la modificación de los sistemas de organización simples de las comunidades indígenas por sociedades más complejas basadas en la división en clases y en desarrollo de instituciones de carácter estatal. Habrá que esperar a la etapa plenamente colonial —siglos IX al VIII a.C.— para que, una vez fundado el templo de Melqart en Gadir, proyección de la soberanía de Tiro, se impulse la creación de nuevos asentamientos al oriente del Estrecho, preferentemente en los estuarios de los ríos principales del litoral. Centros como Malaka, Abdera, Baria o Sexi se erigen en un primer momento como red de apoyo logístico para la navegación comercial, pero irán evolucionando hasta configurar su propio territorio de influencia para el aprovechamiento de los recursos¹⁰⁴. Si bien, las fuentes literarias señalan a Sexi como primer punto de desembarco de la precolonización peninsular, la fundación de una primitiva factoría data de las primeras oleadas migratorias de mediados del siglo VIII a.C. relacionadas con el comercio de metales del sur peninsular.

Siguiendo las tesis de Arteaga, a lo largo de la centuria siguiente una serie de nuevas oleadas provoca una masiva corriente de nuevas fundaciones por todo el Mediterráneo occidental, a la par que una revitalización demográfica de las colonias anteriores, especialmente de las costas hispanas orientales. A inicios del siglo VI, estos antiguos centros que han ido experimentando un paulatino desarrollo industrial y comercial interno se han convertido en entidades capaces de gestionarse por sí mismas. Mediado el siglo, el abandono de las producciones mineras occidentales impulsa la reestructuración de las estrategias económicas y comerciales fenicias, especializándose

¹⁰⁴ BRAVO JIMÉNEZ, Salvador: «Evolución del poblamiento fenicio en la costa mediterránea andaluza», *Espacio, Tiempo y Forma, II, Historia antigua*, t. 13, 2000, pp. 19-23.

a partir de entonces en la industria de la pesca y salazones y en actividades colaterales como la producción cerámica y salinera.

Bajo estas premisas, y a la vista de los resultados de los sondeos practicados por Molina Fajardo, Sexi se convertiría en una auténtica colonia fenicia de población mixta oriental e indígena, con una diferenciación social jerarquizada etnográficamente en base a una clase dominante de estatus social elevado, contingente foráneo procedente de Tiro y Sidón en la segunda mitad del siglo VIII a.C. —exclusivamente representada en la necrópolis Laurita del Cerro de San Cristóbal—, a la que sigue la de artesanos e industriales también de origen oriental y, finalmente, el grupo de población indígena dedicada a la explotación y transformación de los recursos; las necrópolis de Puente Noy y de Cerro de Velilla de finales del siglo VII y del siglo VI a.C. son un buen exponente de esta clasificación. De economía diversificada, las actividades agropecuarias giran en torno al cultivo cerealístico, la vid, el olivo, la ganadería bovina y ovicaprina. El dominio de su territorio se extiende hacia las sierras litorales y las desembocaduras de los ríos Verde y Seco, y por supuesto a sus fondos marinos. Las excelencias de las salazones de atún y caballa de Sexi serán celebradas por el autor griego Dífilo en el siglo V a.C., una industria constatada por las numerosas ánforas halladas en los pecios de su litoral, precedente del gran auge que alcanzará esta actividad durante el periodo romano¹⁰⁵. De aquella centuria y asimismo vinculada a la actividad pesquera debe entenderse la fundación de una pequeña factoría en la Selambina (Salobreña) de las fuentes clásicas. Los restos hallados en la ensenada y en el Peñón de Afuera son testimonios de esta explotación de los recursos marinos¹⁰⁶.

4.1.2 La romanización

La continuidad de los núcleos de población preexistentes respecto a los «oppida» ibéricos y a las factorías fenicio-púnicas seguirá protagonizando las actividades económicas en el periodo romano. Ahora, los elementos que configuran la organización territorial son las ciudades, «villae» (unidades residenciales de explotación agraria y de otras actividades), y entidades agrícolas menores.

¹⁰⁵ PELLICER CATALÁN, Manuel: «La Necrópolis Laurita (Almuñécar, Granada) en el contexto de la colonización fenicia», *Cuadernos de Arqueología Mediterránea*, vol. 15, Universidad Pompeu Fabra, Barcelona, pp. 73-75.

¹⁰⁶ ARTEAGA MATUTE, Oswaldo., «La transformación del medio...», pp. 59-60; ARTEAGA MATUTE, O., NAVAS RODRÍGUEZ, J., RAMOS MUÑOZ, J. F. y ROOS, Anna-María: «El Registro arqueológico del Peñón de Salobreña (Granada). Excavación de Urgencia de 1992», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1992. p. 356-362.

La organización de nuestro territorio en época romana se nuclea en torno a las ciudades de Almuñécar (con consideración de «oppidum», es decir, un asentamiento de segunda categoría) y Salobreña, cuya existencia se apoya en torno a las factorías de salazones. A la explotación de los recursos marinos se suma la producción de cerámica de Los Matagallares, yacimiento del siglo III d.C., con un taller alfarero de grandes proporciones dedicado mayoritariamente a la fabricación de ánforas para el transporte de salazones y de vino, y en menor cantidad de aceite¹⁰⁷.

En Almuñécar, elementos sociales, cronológicos y jurídicos afirman la instauración de la «civitas» romana en la antigua factoría fenicio-púnica de «Sexi», una evolución urbana desde el «oppidum» a municipio romano. El rango que adquiere de ciudad se manifiesta plenamente desde fines del siglo I d.C. y principios del siglo II d.C. cuando se construyen las principales obras públicas y arquitectónicas, convertidas hoy en patrimonio monumental: el acueducto, esencial para el abastecimiento de agua potable a la industria de salazón¹⁰⁸ —cuya larga actividad se prolonga hasta el siglo IV d.C.—; las termas aparecidas bajo el tramo del acueducto de la Carrera; el columbario La Albina en los alrededores del cauce del río Verde, el de la Torre del Monje perteneciente a una villa romana cercana; el foro, emplazado en la parte alta de la ciudad o el criptoórtico conocido como Cueva de los Siete Palacios.

En estrecha relación con la ciudad se encuentra la explotación de los recursos naturales de su «ager» (territorio de influencia) y el sistema de «villae». Se conoce un importante número de ellas en las colinas que separan el río Verde del Seco en el área de influencia de Almuñécar; en Salobreña la mencionada de Los Matagallares, y la de la Loma de Ceres en Molvízar. Aunque su producción hay que asociarla con carácter dominante a la actividad agropecuaria participan también en el desarrollo de otras actividades necesarias para la industria de salazones. Así lo atestiguan los restos encontrados en La Herrería (Rambla del Puntalón), en el cortijo de La Reala (Carchuna) y en El Maraute (Torrenueva)¹⁰⁹, todos ellos en el área de Motril e, incluso, en esta

¹⁰⁷ BERNAL CASASOLA, Darío y NAVAS RODRÍGUEZ, José: «Informe de la Intervención Arqueológica de urgencia en los Alfares romanos de los Matagallares de Salobreña (Granada)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1995. pp. 200-208.

¹⁰⁸ MOLINA FAJARDO, Federico (Dir.): *Almuñécar. Arqueología e Historia*, Caja Provincial de Ahorros de Granada, 1983, p. 237.

¹⁰⁹ En el período postcalifal (ss. X–XI) se relaciona con la explotación minera y salitrera de «Trafalçais», asentamiento islámico bajo el nombre de «Batarna», mencionado por al-Bakri en el siglo XI, conocido, entonces por su excelente producción de zinc, GÓMEZ BECERRA, Antonio: *El Maraute (Motril). Un asentamiento medieval en la costa de Granada*, Motril, 1992. Se ha documentado en torno a la «Paterna» romana un área caracterizada por la presencia masiva de desechos de la producción de ánforas, cerámicas comunes y, de manera subsidiaria, materiales de construcción en torno al siglo II d. C., cuyos talleres, hornos, dependencias y otras áreas productivas debieron estar en la ladera del cerro del Maraute, junto a

misma localidad, donde fue excavada una cisterna de época romana en la Avenida de Salobreña. Las referencias arqueológicas no dejan lugar a dudas sobre la extensión de la vida agrícola romana y el aumento de las tierras cultivadas, un crecimiento que incide, sobre todo, en las laderas del piedemonte y consecuentemente en la roturación de parte del bosque mediterráneo. La colonización romana hizo posible un notable avance en el desarrollo de la agricultura. Columela muestra en su tratado de agricultura el nivel alcanzado en el laboreo de la tierra, abonos, tipos de cultivos, etc. La agricultura sería la causa principal del cambio en el medio físico con un aumento de los sedimentos en la desembocadura de los ríos durante este periodo. Se conoce que el avance de la línea de costa en Almuñécar entre el 900 a.C. y la época medieval obedece a un proceso de fuerte erosión ocurrido entre el 150 a.C. y el 200 d.C.¹¹⁰

La crisis de las redes comerciales del Mundo Antiguo en el siglo V traerá consigo la decadencia urbana de Almuñécar. La consecuencia será el cese de las actividades industriales, y el abandono de los asentamientos litorales. Es el caso del Peñón de Afuera (Salobreña)¹¹¹; o El Maraute. La tendencia general de ruralización producida en el siglo VI en el occidente europeo supondrá la descomposición del proceso urbano, la ocupación del suelo agrícola centrado en el cultivo del cereal, de la vid y el olivo y la intensificación en la explotación de los recursos naturales de las llanuras aluviales y del piedemonte¹¹².

Será un extenso período que conocerá un primer ciclo de desarrollo durante los primeros tiempos de la romanización y otro de crisis y decadencia con la desmembración del imperio: escasez de granos, aumento de impuestos, desaparición de pequeños propietarios y acumulación de la riqueza territorial dando origen a los latifundios. Situación agravada más tarde por la presencia violenta en la Península Ibérica de las naciones bárbaras del norte de Europa durante el siglo V que destruyen instituciones políticas, usos y costumbres y el atraso y ruina de la agricultura¹¹³.

la Cañada de Vargas, ver RUIZ MONTES, P. y SERRANO ARNÁEZ, B.: «La Cañada de Vargas (Torrenueva, Granada): un nuevo centro productor de ánforas en la Costa oriental de Andalucía», *Antiquitas*, 21, Museo Histórico Municipal de Priego de Córdoba, 2009, pp. 115–124.

¹¹⁰ GÓMEZ BECERRA, Antonio: *El poblamiento altomedieval...*, p. 59.

¹¹¹ GARCÍA RAMOS, A. y otros: *Estudio de piezas cerámicas arqueológicas de Salobreña y su entorno*, Ayuntamiento de Salobreña, 1992, p. 89.

¹¹² MALPICA CUELLO, Antonio y BAY, Thomas: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña», *Actas II Encuentros de Arqueología y Patrimonio*, Ayuntamiento de Salobreña, 1991.

¹¹³ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura*, BOUTELOU, Claudio, (traducción castellana de BANQUERI, José), Librería de Victoriano Suárez, Madrid, 1878, pp. 18–19.

4.2 AL-ÁNDALUS Y REINO NAZARÍ DE GRANADA (SS. VIII–XV)

La invasión musulmana supondrá un cambio absoluto a la estructura política y económica precedente. Una nueva situación que hará florecer en al-Andalus la agricultura, la industria, el comercio y todas las ciencias en general, en unos tiempos de atraso y de ignorancia donde los conocimientos útiles eran desconocidos en casi toda Europa. La irrupción del Islam en el Mediterráneo revitalizará el «Mare Nostrum».

Dozy matiza sobre la presencia de estos recién llegados: «En cierto sentido, la invasión árabe fue hasta un bien para España, pues produciendo una importante revolución social, hizo desaparecer gran parte de los males que afligían al país hacía siglos. El poder de las clases privilegiadas, del clero y de la nobleza, resultó disminuido, casi aniquilado, y como las tierras confiscadas habían sido repartidas entre gran número de personas, se acrecentó la pequeña propiedad, lo cual fue un gran bien y una de las causas del florecimiento de la agricultura en la España musulmana. [...] La suerte de los siervos que poblaban las tierras de los musulmanes mejoró también, llegando a convertirse en una especie de arrendatarios y disfrutando de cierta independencia [...] En cuanto a los esclavos y siervos de los cristianos, la conquista les proporcionó un medio muy fácil para emanciparse»¹¹⁴.

La implantación de al-Andalus como sociedad islámica vendrá caracterizada por la mezcolanza étnica y cultural de su abigarrada población. Los habitantes autóctonos establecidos antes de la conquista, las comunidades hispanorromanas y judías, los árabes procedentes de distintas partes del Oriente Medio, los bereberes norteafricanos que llegaron formando parte de los ejércitos musulmanes, los esclavos de diversas procedencias, etc. formarán una nueva civilización hispanoárabe, aunque de insegura unidad bajo el Islam. Un largo proceso de transculturación de ocho siglos muy diferente al que se gesta en el Occidente feudal.

En este proceso hay que reseñar dos cuestiones fundamentales como fueron el dominio estatal y la ocupación del territorio. La instauración de un poder estatal protagonizado por las élites de los conquistadores y los sucesivos dirigentes musulmanes sobrepasará las estructuras tribales de la población árabe y berberisca, y también al incipiente modelo feudal hispano-godo. El poder político islámico se manifestará en representaciones oficiales, oraciones, dirección del ejército, orden económico, percepción de tributos por el Estado y control administrativo. Sobre la ocupación del territorio, la conquista fue el paso previo para sentar las bases de una

¹¹⁴ DOZY, Reinhart Pieter Anne: *Historia de los musulmanes de España hasta la conquista de los almorávides*, Libro II, Calpe, Madrid-Barcelona 1920, pp. 42–43.

completa remodelación del territorio; la fórmula empleada por los árabes se basará en los pactos realizados de forma voluntaria entre autóctonos y musulmanes, y mediante las capitulaciones que siguieron a los enfrentamientos militares entre las facciones litigantes¹¹⁵.

4.2.1 La época andalusí

Desde inicios de la conquista de la Hispania visigoda hasta la unificación política de al-Andalus bajo la figura de Abd al-Rahman I, las frecuentes luchas y enfrentamientos entre los distintos clanes árabes y entre árabes y bereberes por la ocupación y reparto del territorio conquistado se traducirán en continuos cambios de propiedad y en el uso precario de las tierras, supeditadas en la mayoría de los casos al frágil equilibrio político y militar de las facciones enfrentadas, actuaciones que repercuten en el aumento o disminución de las zonas cultivadas. Este carácter étnico y tribal entre las diferentes comunidades es uno de los factores del modelo de organización rural que determinará con el paso del tiempo la transformación del paisaje hispanorromano al plenamente andalusí.

Adquiere gran trascendencia la alquería —del árabe «qaria»— entidad básica de poblamiento rural protegida por una fortificación de altura o «hisn», en cierta medida heredera de los asentamientos hispanorromanos¹¹⁶. La alquería es el punto de conexión entre la población autóctona y la islámica, un espacio constantemente modificado bajo la influencia de la experiencia diaria y la interacción de sus habitantes, que ejercerá además de equilibrio medioambiental entre el litoral y la montaña; dos paisajes de gran diferencia morfológica y de fuertes contrastes ecológicos donde se yuxtaponen dos tipos distintos de cultura agraria a muy corta distancia que tienen en común la creación de un nuevo paisaje rural: el que se establece en las llanuras litorales con la construcción de redes de irrigación derivadas del cauce de los ríos, y la extensión del regadío a las zonas de montaña. La misma necesidad de vencer las fuertes pendientes exigirá la aplicación de técnicas de captación de agua en un medio alejado de los cursos permanentes. El aterramiento de las áreas de cultivo y el aprovechamiento de los mantos subterráneos

¹¹⁵ VIGUERA MOLINS, María Jesús: «El establecimiento de los musulmanes en Spania—Al-Andalus», V *Semana de estudios medievales*, (IGLESIA DUARTE, José Ignacio de la, coord.), Nájera, 1995, pp. 49–50.

¹¹⁶ Para lo zona que estudiamos Glick señala las siguientes: «Almuñécar, Pino Moscaril y Jate: Peñón de los Castillejos; Salobreña; Vélez de Benaudalla: Los Castillejos, La Haza de los Almendros de Lagos y Picos del Castillejo; Motril: El Maraute, El Cortijo del Cura y el Cortijo de la Real; Gualchos–Castell de Ferro: La Rijana, Pico Águila, Cortijo de los Pastores; Órgiva: Castillo de Olías, Castillejo de Órgiva», GLICK Thomas F. *Paisajes de Conquista. Cambio cultural y geográfico en la España medieval*, PUV, Valencia, 2006. p. 28;

de agua y las capas freáticas de los barrancos servirán de base a una nueva agricultura de montaña¹¹⁷. Es el caso de las Alpujarras, un paisaje agrario dividido en circunscripciones territoriales llamadas «taa» — en su origen «yuz» o agrupaciones espontáneas—, unidades de poblamiento abiertas y carentes de tejido urbano compuestas de núcleos distintos y separados por zonas ajardinadas ligadas a grupos tribales y/o familiares, junto a una serie de fortalezas erigidas sobre un peñón dominando caminos y cursos fluviales.

Este modelo de organización alcanzará su auge en la «época clásica» durante el Califato de Córdoba. Se dividen las zonas conquistadas en «coras», amplias unidades territoriales de finalidad administrativa, militar y fiscal dispuestas en torno a una capital y a un territorio circundante. Éstas a su vez se componen de «distritos» o «iqlim» con una población principal a la cabeza de otros núcleos menores. Es el caso de la Cora de Ilbira —límite similar al que ocupa en la actualidad las provincias de Granada y Almería—, cuya capital es «Medina Elvira», y en torno a ella se explotan los recursos agrícolas de la vega granadina, las hoyas de Guadix y Baza y del valle del Almanzora, y la zona costera de los términos de Al-Munakkab (Almuñécar), Sat y Muscaril (Jete y Moscaril), y Salawbbinya (Salobreña).

El geógrafo cordobés al-Razi (888–955) cita el puerto y la producción agrícola de Almuñécar, pero es hacia el siglo XI cuando el poblamiento islámico se consolida. El itinerario de Al-Idrisi (1100–1165), precisa las alquerías litorales de la actual provincia granadina: Melicena, Castell de Ferro, Torrenueva, Salobreña, y la ciudad de Almuñécar. En relación con Salobreña, todas las fuentes árabes señalan el distrito agrícola de «Caria Xelûbênia» en aumento a medida que evoluciona su alfoz¹¹⁸. El almeriense al Hudri (1002-1086) la denomina «iqlim Salawbbiya», división territorial formada por la llanura del río Guadalfeo y la zona montañosa inmediata¹¹⁹; la referencia de «hins» que hace el geógrafo Yaqut (1179-1229) supone la presencia de una fortificación en uso en el lugar¹²⁰; descripciones, todas ellas, que confirman la ascendencia económica, política y militar de esta localidad sobre los demás sitios de la zona.

¹¹⁷ BARCELÓ, M.: «Saber lo que es un espacio hidráulico y lo que no es o al-Andalus y los feudales». BARCELÓ, M. y otros: *El agua que no duerme*, Granada, 1996, pp. 75-85, en especial p. 80.

¹¹⁸ Xerif Aledris: *Descripción de España*, (traducción y notas de D. ANTONIO CONDE), Imprenta Real, Madrid, 1799.

¹¹⁹ GÓMEZ BECERRA, Antonio: *El Poblamiento altomedieval...*, p. 81.

¹²⁰ GAMAL ABD AL KARIM: «La España musulmana en la obra de Yaqut (siglo XII-XIII), repertorio enciclopédico de ciudades, castillos y lugares de al-Andalus, extraído del Muyan al-Buldam (Diccionario de los países)», *Cuadernos de Historia del Islam*, nº 6, 1974, p. 82.

La fragmentación política del Estado califal consiente una mayor gestión agrícola a escala regional. En palabras de García Gómez, había que «volver a la tierra». Esto acontecerá durante los Reinos de Taifas. El norte, centro y sur de al-Andalus había sido el solar de los grandes latifundios visigodos que persistieron bajo el Emirato independiente, el Califato de Córdoba y, por circunstancias históricas, durante las invasiones de almorávides y almohades, consolidándose más tarde durante la conquista castellana a través de los repartimientos, mercedes y privilegios concedidos por los reyes cristianos que premian a los que combatieron en sus filas, sobre todo a la nobleza e Iglesia. Las taifas peninsulares de los siglos XI y XII, y parte del XIII forman un pequeño paréntesis de propiedad minifundista necesitada de una producción agrícola intensiva, consecuencia de la economía y la política que pudo hacerse gracias al alto nivel técnico alcanzado, a la constante de antiguos conocimientos agrarios y a la capacitación de los labradores andalusíes¹²¹.

4.2.2 La lucha por la supervivencia (1232–1492)

La formación del reino nazarí de Granada añade un estado más a la estructura política de la Península Ibérica en la primera mitad del siglo XIII que perdurará hasta finales del siglo XV, último periodo islámico de al-Andalus. La proclamación de Sultán del caudillo Muhammad ben Yusuf ben Nasr, fundador del reino, tiene lugar en Arjona en 1233. Este sultán granadino será responsable de la estabilidad del reino hispano-musulmán, detendrá el expansionismo territorial del reino de Castilla, y tratará de sobrevivir mediante difíciles relaciones diplomáticas con los estados mediterráneos, los benimerines norteafricanos y la corona de Aragón, puntos de apoyo en su política pendular con Castilla, sometida a ésta mediante pacto feudal-vasallático. Bases poco sólidas a las que habría que sumar la evolución del sultanato hacia formas e instituciones islámicas —en especial durante la segunda etapa de su historia— como resultado de los pactos entre los diferentes linajes aristocráticos. Todo ello en un contexto de recursos naturales limitados con dependencia exterior de cereales y ganado y un régimen tributario alejado de la tradición canónica islámica, gravando la actividad productiva de sus súbditos para así poder comprar la tranquilidad de las fronteras ante la superioridad militar castellana, a lo que se suma el control de los resortes del poder al no haber reglas claras de sucesión al trono, las luchas palaciegas y guerras civiles. Aunque el tesón de los nazaríes, la prudencia y capacidad de sus dirigentes, y la experiencia de los súbditos refugiados en el territorio por el avance de las fuerzas cristianas en la frontera permitirán momentos de riqueza cultural y prosperidad

¹²¹ GARCÍA GÓMEZ, Emilio: «Traducciones alfonsíes de agricultura árabe», *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, 1985, p. 392.

económica gracias al sistema de agricultura intensiva, a los oficios urbanos y al comercio.

Madina Garnata será la capital del sultanato, centro neurálgico de la vida religiosa, social, jurídica y económica que gira en torno a la mezquita mayor y el centro político la ciudad palatina de la Alhambra. Ocupaba el reino la actual Andalucía Oriental (las provincias de Málaga, Granada y Almería) y algunas zonas de las de Córdoba, Jaén, Sevilla y Cádiz. Estaba dividido en tres «coras» o provincias: la cora de Bayyana (Almería), la de Elbira (Granada) y la de Rayya (Málaga), subdivididas a la vez en distritos o «Iqlim», así como en «taas», división geográfica y administrativa de las Alpujarras aparecidas en las postrimerías del reino¹²². En la costa de Granada la ciudad de Almuñécar es cabeza de un alfoz y Salobreña tiene rango de «madina». Motril es definido como «lugar» por Ibn al-Jatib (1313-1374): «...en un extremo de la llanura se halla Motril, que es un famoso lugar, dotado de tierra de extrema fertilidad, en el que se disfruta sereno ambiente», perteneciente por tanto al distrito de Salobreña.

Las actividades económicas y comerciales vienen determinadas por el extenso litoral mediterráneo de su frontera meridional cuyos límites geográficos señalan el extremo NE del término de Pulpí (provincia de Almería), y por el SO la punta de la Chullera (provincia de Málaga). Son más de 300 km de costa con radas, bahías y ensenadas que permiten el transporte de mercancías y de productos naturales. La navegación marítima de cabotaje enlaza la costa con los distintos núcleos urbanos y la de largo alcance conecta la economía granadina con el mar Mediterráneo y Europa. Las parias debidas a Castilla obligan a los sultanes granadinos a potenciar los circuitos comerciales de larga distancia, estableciendo una política de internacionalización de la vida económica cuya estrategia consiste en la especialización de productos de alta rentabilidad, muy demandados en los mercados medievales cristianos: «el ejemplo más claro de esta especialización de las tierras ricas, en beneficio de los mercaderes de Florencia y Génova, es sin duda, el que ofrecía el reino de Granada *colonizado* por los genoveses»¹²³. La firma por Muhammad II del tratado comercial entre Génova y Granada (1278–1279) vinculará a los comerciantes genoveses al territorio nazarí a lo largo de los siglos siguientes, a través de los puertos nazaríes de Málaga, Almuñécar y Almería, importando productos como el trigo norteafricano e italiano, paños flamencos, etc. y exportando azúcar, seda y frutos secos¹²⁴.

¹²² TORRES DELGADO, Cristóbal: *El antiguo reino nazarí de Granada (1232-1340)*, Anel, Granada, 1974.

¹²³ HEERS, Jacques: *Occidente durante los siglos XIV y XV*, Labor, Barcelona, 1968, p. 112.

¹²⁴ TORRES DELGADO, Cristóbal: «El Mediterráneo nazarí: diplomacia y piratería. siglo XIII-XIV», *Cuadernos de Estudios Medievales*, IV–V, Universidad de Granada, 1979, pp. 203–210.

4.2.3 La agricultura andalusí

Cuando los musulmanes llegan a la Península Ibérica encuentran una agricultura de base romana conservada prácticamente sin variación por los visigodos, cuyos elementos principales son la trilogía mediterránea, algunas hortalizas y diversos árboles frutales. Sobre esta base organizan una auténtica «revolución agrícola»¹²⁵. Uno de sus componentes principales fue la introducción de un gran número de cultivos, algunos de ellos de origen indio y del sudeste asiático, que fueron transportados hacia el Oeste a través de Oriente medio y África del Norte. Entre éstos, cabe destacar, la caña de azúcar, el algodón herbáceo o anual, el arroz asiático de la India y Mesopotamia, el zorgo o zahina, grano utilizado para hacer harina y forraje; el trigo duro, los frutos cítricos, la naranja, el limón, la lima; las bananas y plátanos; las hortalizas, frutas y verduras, entre ellas la sandía, berenjena, espinaca y la colocasia; árboles tropicales como mangos y la palmera de coco, y numerosísimas plantas de muy variados usos¹²⁶.

El segundo componente de la agricultura islámica fue la mejora y extensión del sistema de riego. El agua es el protagonista, y con ella, la creación de espacios de regadíos y la construcción de redes hidráulicas, condicionante de los asentamientos y la transformación de ecosistemas precedentes¹²⁷. La abundante bibliografía nos indica la estrecha relación entre la sociedad andalusí y la irrigación, la tecnología hidráulica y la gestión del agua, metodología básica para la interpretación del espacio cultural musulmán¹²⁸. Los sistemas de cultivo eran los clásicos de secano y de regadío. Las tierras de secano recibían el agua a través de las precipitaciones y las de regadío mediante los procedimientos establecidos por los árabes. El agricultor andalusí, aprovechando los sistemas de riego romanos junto a las técnicas agrícolas orientales importadas consigue un excepcional aprovechamiento del agua. El modo de riego más sencillo lo constituyen las acequias (*al-saquiya*) por las que corría el agua de los ríos o los manantiales, sirviéndose de los desniveles del suelo. Para la utilización de las aguas fluviales empleaban los azudes (*al-sudd*) o presas y los alquezares (*al-qasara*) o cortes. La captación de agua subterránea la hacían mediante la construcción de pozos y galerías

¹²⁵ WATSON, Andrew M. «Innovaciones agrícolas en el mundo islámico», *La caña de azúcar en el Mediterráneo*, II SICA, Motril, 1990, p. 8. El entrecomillado es nuestro.

¹²⁶ *Ibidem*, pp. 9.

¹²⁷ MALPICA CUELLO, Antonio: *El agua y la agricultura en al-Andalus*, Legado Andalusí, Almería, 1995, p. 31.

¹²⁸ GLICK, Thomas F.: *Paisajes de Conquista. Cambio cultural y geográfico en la España medieval*, PUV, Valencia, 2006. El autor llama la atención del avance de la Arqueología Medieval en España y sobre sus enfoques relacionados con los procesos de cambio social y cultural. La teoría de la conversión de Richard Bulliet, el modelo de organización rural de Pierre Guichard, el concepto de *incastellamiento* de Pierre Toubet o los trabajos de profesores españoles, entre otros, Malpica, Barceló, Marín, etc.

perforadas, aplicando técnicas orientales importadas, perfeccionado además el sistema de base de la canalización del agua mediante los *qanats*. Las aguas de los ríos y de los pozos y galerías las aprovechaban empleando ruedas elevadoras o aceñas (*al-saniya*) provistas de cangilones o arcaduces (*al-dadus*) que se recogían en la alberca (*al-birka*), de donde salían a las acequias y canales. Entre estas ruedas se contaban las que se movían directamente por la corriente del agua, como la citada aceña, y otras que funcionaban con la fuerza del animal o noria (*al-naura*)¹²⁹. El tercer componente fueron los nuevos sistemas de rotación de cultivos. Con ello consiguieron aumentar la productividad de las tierras y la intensificación de los suelos sin menoscabo de la pérdida de la fertilidad de la tierra gracias al uso inteligente de estiércoles humanos y animales.

En cuanto a la sociedad rural islámica, una primera categorización la distingue como una sociedad sin feudo, justo lo contrario de la sociedad hispano-goda y después la cristiana. La castellanización del territorio de al-Andalus consolidará el proceso feudal iniciado antes de la presencia del Islam. Para Sami Nair, la sociedad islámica se define como «tributaria-mercantil» pues no desarrolla un capitalismo autónomo ni proletariza a la mano de obra, donde el excedente de producción se realiza mediante tributo al Estado. Para Barceló, otra diferencia sustancial es la ausencia de señores feudales que desvían a través de la renta parte de la producción agrícola, además de la autonomía e independencia del labrador en el proceso de producción agrícola. Para Malpica, igual manera que Nair, en la sociedad islámica no hay señores feudales que a pesar de la existencia de la gran propiedad territorial concibe el Estado como entidad pública productora de artículos de lujo para un fin estrictamente comercial¹³⁰.

Otro aspecto es la estructuración de las sociedades mediante tribus y clanes unidos por lazos de tipo agnaticio, que se perderá paulatinamente por la exogamia y las migraciones a lo largo de la Edad Media. Las áreas agrícolas, normalmente representan un sistema de policultivo irrigado que pertenece a pequeños y medianos propietarios integrados en comunidades rurales organizadas en alquerías que mantienen irrigados los espacios agrícolas garantizando el autoabastecimiento y los excedentes dedicados al comercio. Sus pobladores ejercerán el control de los territorios ante el Estado como entidades jurídicas propias con plena autonomía en las tierras comunales y en los habices, sin sometimiento feudal, obligados solo al pago tributario producido y distribuido colectivamente por las personas de mayor edad. Además de los propietarios

¹²⁹ ÁLVAREZ DE MORALES, Carlos: «Agrónomos andalusíes y sus legados», *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente* (NUEZ, F.), Fund. la Huella Árabe, UPV, Valencia, 2002, p. 18.

¹³⁰ TRILLO SAN JOSÉ, Carmen: *Una Sociedad rural en el Mediterráneo medieval. El mundo agrícola nazarí*, Liberbolsillo, Granada, 2003.

están los aparceros dedicados al trabajo de grandes propiedades de las élites urbanas o de asociaciones de propietarios, son asimismo trabajadores de la tierra que comparten gastos de labor y cosecha —como consta en las consultas jurídicas o «fatwa»—. En la cúspide de la estructura social se encuentra el Consejo de Ancianos, el órgano más representativo de la comunidad rural e instrumento consultivo ante el Estado y el resto de poderes públicos.

Los tratados de agricultura

Los árabes en al-Andalus llegan a convertirse en verdaderos maestros en el arte de la agricultura. La sistematización del conocimiento empieza a ser divulgado para mayor beneficio de la tierra y la prosperidad de sus labradores. Es un largo proceso de estudio de una agricultura experimental iniciada por los agrónomos andalusíes en los jardines botánicos que finaliza en el campo, en sus prácticas agrícolas y en explotación. El desarrollo agrícola islámico comienza inmediatamente después de la conquista, continuando después en los reinos de taifas y en el emirato granadino. Los primeros tratados geopónicos andalusíes aparecen en torno al siglo IX. Son obras que tratan de diferentes materias y disciplinas, desde el conocimiento de la tierra hasta la botánica, las ciencias naturales o la medicina —estudios especialmente descriptivos de las plantas y de sus propiedades curativas—. Recogen las enseñanzas de griegos y romanos, los trabajos botánicos de Aristóteles, Galeno, Discórides, y de Junio Moderato Columera, el gran agricultor de la primera mitad del siglo I. Traducen las obras de griegos, romanos y bizantinos, particularmente del latín y griego, primero al siríaco y de éste al árabe.

Durante los Reinos de Taifas, periodo de gran profusión de tratados agrícolas, destacan Abu Umar ibn Hayyáy, autor del libro geopónico titulado *al-Mugni* o «El suficiente» (1073); el sevillano Abu-l-Jayr, apodado «el Arboricultor» que contiene fragmentos geopónicos en su obra (1100); el granadino Tignarí o «el Háyy» (peregrino), natural de Tígnar, pueblo cerca de Albolote, autor del libro de agricultura *Zahr al-bustan wa-nuzhat al-adhán*, los trabajos de Ibn Wafid con la «Suma de la Agricultura», Ibn Luyun «Tratado de Agricultura» y Abenvenif, obra inspiradora de la «Agricultura General de Gabriel Alonso Herrera»¹³¹.

Al-Tignari (siglos XI–XII) será uno de los representantes más destacados de la escuela agronómica andalusí. Su «Tratado de Agricultura» sigue el método dualista en el que la teoría racional va acompañada de la práctica vivida y experimentada y cuyo

¹³¹ CALATRAVA REQUENA, Javier: «Los estudios económicos referentes a la agricultura: Grandes etapas de su evolución histórica», *Revista de Estudios Agrosociales*, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 1985.

contenido es similar a los restantes tratados. Una parte inicial, junto al calendario agrícola de referencias de tipo astronómico, astrológico y cosmográfico, capítulos de contenido filosófico acerca de la génesis, nutrición y desarrollo de las plantas, y otros relativos a tierras, abonos y aguas, normas de carácter general sobre las labores agrícolas y consejos de economía doméstica; y temas de fitotecnia arbórea y herbácea¹³².

Merece mención igualmente Abu Zakariyya Ibn al-Awwám, sevillano que a fines del siglo XII o comienzos del XIII escribió *Kitab al-Filaha al-Nabatiyya* o «Libro de agricultura», donde recoge las noticias y consejos de los agrónomos precedentes, sobre todo Columela y Al-Nabati¹³³. Es un tratado enciclopédico del saber agrícola y zootécnico de su época y considerada la obra geopónica de mayor relieve de toda la Edad Media, editada y traducida por José Banqueri a principios del siglo XIX —durante siglo y medio, la única obra conocida de la geoponía andalusí—.

También cabe citar al almeriense Ibn Luyun (1282–1349) y su tratado de agronomía fundamentado en los cuatro pilares básicos de la agricultura: tierra, agua, abonos y labores, en el que testimonia cultivos como el de la caña de azúcar. El contenido aúna digresiones sobre el aprovechamiento industrial de determinados productos, acondicionamiento de suelos mediante realización de «paratas» y «bancales», utilería rústica y calendario agrícola.

Aunque castellano, Alonso de Herrera publica a mediados del siglo XVI la obra *Libro de agricultura*, una compilación más que un trabajo original donde se consignan prácticas propias de las comarcas españolas y de los escritores clásicos, sin referencia alguna a las enseñanzas islámicas recibidas —el libro sexto precisa la clase de trabajos que han de emprenderse en cada fase de luna obviando su pertenencia a la tradición musulmana de origen caldeo—, ni a las condiciones especiales de los cultivos en los países del Centro y Norte de Europa¹³⁴. La obra de Columela, Ibn al-Awwám y Alonso de Herrera se pueden asociar a los tres períodos más característicos del cultivo agrícola en la Península Ibérica, de ahí la importancia que tuvieron estos tratados y la enorme influencia que ejercieron en el desarrollo de la agricultura española desde la época de dominación romana hasta la castellana.

¹³² GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «Las fuentes citadas en el tratado agrícola de al-Tignari», *Dinamis, Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, núm. 21, Granada, p. 206.

¹³³ GARCÍA GÓMEZ, Emilio: «Traducciones alfonsíes...», p. 391.

¹³⁴ ALONSO DE HERRERA, Gabriel: *Agricultura general adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*, t. I, Imprenta Real, Madrid, 1818.

El cultivo de la caña de azúcar en la Costa de Granada

Las fuentes refieren la llegada de la caña de azúcar en época del Califato de Córdoba. Las primeras noticias proceden del *Calendario de Córdoba* (961) y la *Crónica del moro Rasis* que hacen mención a la existencia de la caña de azúcar en Almuñécar, Salobreña y en la zona de Sevilla. Hay escasas referencias al cultivo en las obras de los botánicos Ibn Wafid, Abu-l-Jair e Ibn Hayyay del siglo XI. En época almorávide el agrónomo granadino al-Tignari proporciona una detallada descripción de la planta y del método de siembra, incidiendo en las condicionantes edafológicas, hídricas y climatológicas que requiere, sus propiedades nutricionales y aplicaciones terapéuticas de la planta y de su jugo. Ibn al-Awwam a finales del siglo XII, en *Kitab al-Filaha* o «El libro de la agricultura» dedica unas páginas al cultivo de la caña dulce y a la elaboración del azúcar. En este mismo siglo y siguiente dos autores de origen granadino, Ibn Gálíb e Ibn Said, vuelven a mencionar su cultivo en la zona granadina, sin precisar una ubicación exacta¹³⁵. Durante el periodo nazarí diversos textos agrícolas informan del cultivo de la caña y los métodos de extracción del azúcar.

La profusión de referencias confirma la existencia del cultivo de la caña en la costa granadina en época almorávide, y que las labores agrícolas y el proceso de elaboración del azúcar formaban parte de la tradición cultural de la zona¹³⁶. Los numerosos estudios históricos realizados por Malpica Cuello sobre la costa del reino de Granada en el período medieval¹³⁷ afirman esta práctica agrícola favorecida por los condicionantes

¹³⁵ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época preindustrial. Una fugaz visión a través de un largo periplo (siglos X–XIX)», *Motril y el Azúcar: Paisaje, Historia, patrimonio*, Fundación Pública Andaluza El legado Andalusi, Granada, 2013, p. 15.

¹³⁶ García Sánchez asevera «que los árabes, a fines del siglo décimo, conocieron la manera de cristalizar el azúcar; pero en Europa este conocimiento fue muy posterior», GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época...», p. 17; y otros autores del siglo XIX afirman como «Se cultivaba con buenos resultados en el siglo XIII en todo el Mediodía de España, donde los árabes la importaron en el siglo XI», MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias rurales*, t. II, Hijos de D. J. Cuesta, editores, Madrid, 1886, p. 655; también en CORTÉS MORALES, Balbino: *Cultivo de plantas industriales*, I parte, Establecimiento tipográfico de M. Minuesa de los Ríos, Madrid, 1884, p. 232.

¹³⁷ MALPICA CUELLO, Antonio: *Turillas, alquería del alfoz sextitano*, Granada, 1984; *La cerámica altomedieval en el Sur de al-Andalus*. Granada, 1993; *Poblamiento y territorio de la Costa de Granada en época medieval*, Granada, 1994; *Medio físico y poblamiento en el delta del Guadalfeo. Salobreña y su territorio en época medieval*, Granada, 1996; «El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo» *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice*, Niza, 1984, t. I, pp. 103–117; «Estructura de poblamiento de la costa granadina a fines de la Edad Media», *Studia Historica*, VII, Salamanca, 1989, pp. 157–186; «El paisaje vivido y el visto. Asentamientos y territorio en el reino de Granada al final de la Edad Media», *Arqueología Medieval*. Campo Arqueológico de Mértola, 4, 1996, pp. 37–58; «El medio físico y sus transformaciones a causa del cultivo de la caña de

climáticos del medio y la disposición de abundante agua para el riego de la planta, orientada a la transformación de pequeños espacios agrarios en las llanuras aluviales costeras. Un modelo islámico de producción que persigue el aprovechamiento e intensificación del uso de la tierra y de sus recursos naturales, con el que la caña de azúcar colonizará las zonas pantanosas y quedará inserta como cultivo asociado a una agricultura de regadío, junto a otras plantas y árboles, en régimen de policultivo.

En el periodo nazarí, las poblaciones de Almuñécar y Salobreña son centros de producción azucarera del reino granadino. En el texto del escritor sirio al-Umari (1300-1384) se recoge la siguiente cita: «Salobreña es la ciudad designada para recibir a los miembros de la familia del sultán que han excitado su cólera. En ella se cultiva la caña de azúcar»¹³⁸. Asimismo, al-Umari e Ibn al-Jatib aluden a Almuñécar. El primero hace mención en el itinerario que describe la situación económica granadina de mediados del siglo XIV, donde señala que su alfoz es famoso por la producción de pasas y caña dulce. El segundo, la ocupación de sus tierras por extensas y famosas plantaciones de caña de azúcar. En Motril, la única documentación relacionada con el azúcar de que se dispone está asociada a su fabricación. Se trata de un documento árabe de 1486 correspondiente a un pleito particional de la herencia de un caballero morisco propietario de una aduana de azúcar: «la oficina de beneficio dispuesta para prensar la caña de azúcar en Motril Dios la guarde»¹³⁹.

4.3 CONQUISTA DE GRANADA Y LA CUESTIÓN MORISCA (S. XVI)

Al final de la Edad Media se produce la ruina del islam granadino. El reino de Granada siguió indefectiblemente vinculado al pago de tributos a la corona castellana para asegurar la supervivencia, lo que significó una política de explotación intensiva de la tierra alentando a los agricultores en la práctica de cultivos capaces de producir excedentes susceptibles de ser exportados. Mientras esto sucedía se estaba desarrollando en el reino de Castilla un nuevo movimiento político e ideológico procedente de la unión dinástica de los reinos de Castilla y Aragón, cuyo objetivo final es la construcción de un nuevo Estado, y el factor imprescindible para su consecución será la unificación

azúcar en época medieval. El caso de la costa de Granada», en *História e tecnologia do açúcar*. Madeira, 2000, pp. 87-104.

¹³⁸ MALPICA CUELLO, Antonio: «Salobreña de la época medieval a la moderna», *Ciclo de Conferencias pronunciadas con motivo del V Centenario de la Incorporación de Salobreña a la Corona de Castilla (1489-1989)*, Salobreña, 1990, pp. 103.

¹³⁹ MALPICA CUELLO, Antonio y DÍAZ GARCÍA, Amador: *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina en época medieval*, Ayuntamiento de Motril, 1989.

de las creencias religiosas. En su definitivo establecimiento la coexistencia de siglos con el reino islámico peninsular ya no va a ser posible¹⁴⁰.

La consecuencia inmediata de la guerra de Granada (1482–1492) va a ser la cuestión morisca (1500–1609), algo más de un siglo de enfrentamientos y rebeliones entre moriscos y cristianos. Por su parte, la «reconquista» iniciada contra los infieles musulmanes significa un apreciable esfuerzo económico para la Corona que conlleva el endeudamiento con nobles, prelados, concejos, y mercaderes, resarcido posteriormente con altos intereses y privilegios. En 1492, las capitulaciones de Granada terminan en noviembre con acuerdos extremadamente benévolos para los musulmanes respecto a sus propiedades, formas de vida y religión; en enero se produce la rendición de Granada y en mayo se decreta la construcción de la iglesia metropolitana, un hecho representativo del establecimiento de un nuevo modelo contributivo donde el Estado eclesiástico jugará un papel de extraordinaria trascendencia.

4.3.1 La imposible coexistencia

Terminado el proceso de conquista, el interés principal de la Corona castellana será la creación de un Estado fuertemente centralizado utilizando para ello las instituciones políticas y religiosas que permitan una plena castellanización del territorio. De este modo, las zonas con mayor predominio de población musulmana experimentarán una profunda transformación desde el momento en que los medios de producción pasan a manos castellanas. Los vencedores imponen a los vencidos un modelo de sociedad casi feudal que incidirá en todos los aspectos de la vida política, económica y cultural y, por ende, en el paisaje agrícola. Una labor plenamente colonizadora que tiene mucho que ver con el modelo que se implantará en las Islas Canarias tras el proceso de conquista del archipiélago y posteriormente en América¹⁴¹.

¹⁴⁰ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique, «La Conquista de Granada: El testimonio de los vencidos», *Norba. Revista de historia*, vol. 18, pp. 33–50.

¹⁴¹ Los estudios de Melis y Heers apoyados en la documentación de archivos italianos, vinculan el emirato nazarita a los circuitos bajomedievales del comercio a larga distancia, ocasionando una dependencia colonial de sus productos a los intereses comerciales genoveses. Asimismo, los trabajos de López de Coca sobre la incorporación de Granada a la Corona de Castilla, el proceso repoblador y sobre el comercio exterior nazarita. Combinando fuentes arqueológicas y documentales, Fábregas García centra su investigación en las actividades económicas de judíos, genoveses y moriscos del reino nazarí de Granada, en una primera etapa de estudio sobre la producción y comercio de azúcar, FÁBREGAS GARCÍA, Adela: *Producción y comercio de azúcar en el mundo mediterráneo medieval: el ejemplo de reino de Granada*, Universidad de Granada, Granada, 2000. Con posterioridad seguirá desarrollando temas más específicos relacionados con el reino granadino, el entramado comercial europeo y la presencia de comunidades mercantiles extranjeras en el territorio nazarí: *Un mercader genovés en el reino de*

Las generosas capitulaciones no serán mantenidas durante mucho tiempo, no se firmaron legitimando la forma de vida musulmana sino como estrategia para la sumisión de la población. A pesar de experiencias pasadas, la gran mayoría decidió permanecer en sus casas y pueblos con el convencimiento de que los acuerdos alcanzados protegerían su fe y creencias, aunque la realidad fuese otra bien distinta. La actitud de la nueva clase dirigente queda dividida entre los partidarios de la integración morisca en la nueva sociedad representados en la Capitanía General del Reino por el conde de Tendilla, alcaide de la Alhambra, el primer arzobispo de Granada, Fray Hernando de Talavera y las órdenes de franciscanos y jesuitas que creyeron en una conversión sincera, frente a los partidarios de la expulsión representados por la Real Chancillería de Granada, la Inquisición y el Cardenal Cisneros, arzobispo de Toledo y Primado de España.

En este clima, la emigración de parte de la población al Norte de África se acelera con el abandono por parte del destronado rey Boabdil de sus posesiones en la Alpujarra almeriense (1493). Dos años más tarde, la coexistencia basada ya en la desconfianza mutua se rompe cuando la Corona exige a los musulmanes granadinos el pago de un tributo extraordinario desorbitado que tendrá como inmediata reacción la sublevación de los mudéjares de las Alpujarras y sierras de Almería en 1500, y los de Ronda y Marbella en 1501. Atrapados entre la aceptación del bautismo o la expulsión del territorio otra gran mayoría seguirá los pasos de los primeros emigrados. La política de Carlos V hacia la población morisca se inicia con una serie de normativas represivas que se irán moderando hasta desembocar en una etapa de «contemporización» derivada de las necesidades financieras del Estado encubiertas bajo la retórica sobre el bien de las almas y la seguridad del reino¹⁴².

Hay que tener en cuenta que los grandes núcleos de población morisca radicaban en Valencia, Aragón y Andalucía. En las dos primeras regiones, el morisco era, por lo general, labrador y vasallo de los señores territoriales, quienes los defendieron contra la Inquisición y los oficiales reales. Los moriscos no constituían una clase social específica sino que hubo entre ellos una minoría aristocrática, una burguesía enriquecida, un artesanado activo y una sufrida masa de campesinos y jornaleros. Entre sus principales actividades económicas cabe destacar los cultivos de regadío en las huertas valencianas y murcianas, los arrozales, los viñedos y los campos de los cereales. En Granada

Granada. El libro de cuentas de Agostino Spínola (1441-1447), THARG, Granada, 2002; *La familia Spínola en el Reino nazarí de Granada. Contabilidad privada de Francisco Spínola (1415-1457)*, THARG, Granada, 2004.

¹⁴² FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, Manuel: *La sociedad española del Renacimiento*, Salamanca, Anaya, 1970, pp. 228-229.

floreció la industria azucarera y en Castilla abundan las referencias demostrativas de la actividad mercantil, en particular como transportistas¹⁴³. El choque entre «letrados y señores» será fatal para el futuro de los naturales, al romper las vías de negociación entre los moriscos y la monarquía, que en los años sesenta contribuirán sin duda a la radicalización que condujo a la rebelión de las Alpujarras y guerra de Granada¹⁴⁴.

Felipe II no mantendrá el espíritu de tolerancia que había distinguido finalmente a su predecesor. En la determinación de acabar de una vez con la «cuestión morisca» posiblemente influyera la lucha hegemónica del espacio estratégico del Mediterráneo junto al expansionismo hispánico en el Norte de África. En 1566, Felipe II elaboró una pragmática obligando a los moriscos al uso de la lengua castellana, la prohibición de hablar árabe, llevar sus vestidos y costumbres, que se debía hacer efectiva en el plazo de tres años. La respuesta a la unificación lingüística, religiosa e institucional fue la revuelta de las Alpujarras, lo que supuso una nueva escalada de represión aplastada a sangre y fuego por don Juan de Austria entre 1568 y 1571, y terminando con los decretos de expulsión, destierro y/o diáspora de los moriscos granadinos por diversas regiones del centro peninsular. Arruinado el Reino de Granada, se neutralizaba así el peligro de una hipotética rebelión a gran escala —justificada o no— en la propia Península de manos de la población morisca en conexión con la turca al servicio del Islam. Finalmente, será Felipe III el firmante de los decretos de expulsión de 1609 y 1610 de los moriscos del suelo peninsular.

El desarraigo, la expulsión o huida de la población morisca supone a corto y medio plazo una involución de la agricultura y la industria, resultando casi imposible determinar su alcance con exactitud. Hay que considerar la despoblación que sufrieron las ciudades costeras debido también al descubrimiento del Nuevo Mundo que abría posibilidades de enriquecimiento fácil. Los que se quedaron soportaron el modelo de conquista impuesto por los vencedores que de manera arbitraria tomaron sus bienes, ocuparon sus tierras y términos, impusieron tributos y les obligaron a llevar una vida de sometimiento y semiesclavitud¹⁴⁵.

¹⁴³ REGLÁ CAMPISTOL, Joan: *Estudios sobre los moriscos*, Ariel, Esplugues de Llobregat, 1974, p. 200.

¹⁴⁴ BENÍTEZ SÁNCHEZ-BLANCO, Rafael: «La política de Carlos V hacia los moriscos granadinos», *Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V*, Madrid, 1999, pp. 415–446.

¹⁴⁵ LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña de azúcar en España*, Real Academia de la Historia, Madrid, 1818.

4.3.2 La diáspora y la repoblación de la Costa

Este periodo convulsivo de la historia del reino de Granada se inicia en la Costa con la presencia castellana a finales de 1489. La primera fase de ocupación comprende un proceso de dominación política y militar ejercida desde Salobreña por el alcaide Francisco Ramírez de Madrid —secretario de los Reyes Católicos—, de organización social con la creación del Concejo, de concesión de una serie de bienes raíces y derechos, y de control del litoral ante la proximidad africana. La política de odio contra la población musulmana se manifiesta en la sublevación de Salobreña: «En Salobreña avia ochenta vecinos, y casi todos los Christianos viejos, los lugares que estaban poblados de Moriscos se alçaron y se subieron a las tierras de las Guajaras huyendo del daño que los Moriscos de Motril les hazian para que se rebelasen, porque luego estos supieron que los de Orgiba se avian revelado; salieron en cuadrillas a robar casas y ganados, sin hazer daño alguno a las Iglesias, porque el Alcaide don Diego Ramirez fue avisado por el Marques de Mondejar de que los Moriscos estaban rebelados»¹⁴⁶.

A la diáspora de moriscos motrileños iniciada en 1493 con el traslado del antiguo rey de Granada al reino de Fez¹⁴⁷ le sigue la que tiene lugar en 1507 encabezada por el morisco Fernando de Castilla y buen número de berberiscos: «que al tienpo que los dichos vezinos desta dicha villa nuevamente convertidos se pasaron allende, vinieron a la dicha villa e costa della nueve fustas de moros de armada, e la gente del las entraron en la dicha villa de Motril a llevar los dichos vezinos e llevaron la mayor parte de los vezinos desta dicha villa»¹⁴⁸. El mismo relato lo escribe Tomás Aquino: «se levantaron los moros de Motril recien convertidos coadyuvados de los de Granada y de los que vinieron por ello en varias naves y galeras de Berberia»¹⁴⁹.

¹⁴⁶ BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco: *Historia Eclesiástica, principios y progresos de la ciudad y religión católica de Granada*, Imprenta Real, Granada, 1638, pp. 253.

¹⁴⁷ Se estima en 6.320 musulmanes granadinos que formando parte de la comitiva real se embarcaron en los puertos de Málaga, Marbella, Almuñécar, Motril y Adra, aunque no se conocen cuántos moriscos motrileños emigraron a Berbería. Las cuentas anotadas por Juan de la Torre, pagador de las Guardas Reales aparece los gastos de moros y flete de Aben Comixa: «cargo de pasaje de moros que pasaron por Motril Cuenta de Juan de la Torre. *De ciertos maravedies que recibió para la paga del rey moro e de las armadas de Sus Altezas y para pagar a los corregidores del reyno de Granada y para otras cosas e gastos extraordinarios*», LADERO GALÁN, A. y LADERO QUESADA, Miguel Á.: «Ejércitos y Armadas de los Reyes Católicos. Algunos presupuestos y cuentas de gastos entre 1493 y 1500», *Historia Militar*, 92, XLVI, Ministerio de Defensa, Madrid, 2002, p. 61.

¹⁴⁸ «Testimonio de dos jurados de la Villa de Motril sobre un ataque sufrido en 1507 por obra de los moros de allende, y acerca de la huida de gran parte de sus cristianos nuevos, Motril, 1518», ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental para la Historia de Motril*, Diputación de Granada, Granada, 1983, p. 59.

¹⁴⁹ *Ibidem*, p. 60.

El remedio a la gran despoblación en que va a quedar sumida la zona tras la definitiva expulsión morisca es la repoblación con cristianos viejos que se produce en la tercera mitad del siglo XVI. A los recién llegados se les proporcionan las tierras confiscadas a los moriscos mediante censo perpetuo¹⁵⁰, una operación que va a acarrear grandes gastos a la Corona. A pesar de ello, el asentamiento contó con muchas dificultades dada la dudosa calidad de las tierras —las mejores habían sido repartidas en los primeros momentos de la ocupación— y las duras condiciones que fueron impuestas causadas por la peligrosidad del litoral: «algunos de los pobladores que se traxeron, salieron inútiles, otros huyeron de sus poblaciones, y fue forzoso traer otros que supliessen aquella falta [...] han de ser obligados a hacer en los Lugares de la Marina, o en los que fuera menester, en las partes que le fuese señalado, para su seguridad, y guarda, un cercado, o reducto de tapias, como las que de presente ay en este Reyno, y han de tener todos los Pobladores espadas, y con ella un alcabuz, o ballesta, con sus aderezos, rodela, o alabarda, o partesana, o otras armas semejantes enhastadas [...] Ansimismo han de ser obligados a labrar, y cultivar las tierras, y Heredades, conforme a la costumbre de la tierra, de manera que siempre vaya en crecimiento, y no venga en disminución»¹⁵¹. Finalmente se consiguió la repoblación con la siguiente distribución y número de vecinos: «Motril 77, Pataura 50, Lobres 35, Los Guajares 108, Molvízar 36, Vélez de Benaudalla 42, Otívar 10, Lentejé 56 y Jete 35, en total de vecinos asciende a 491»¹⁵². Se les prohibía la construcción de ingenios o trapiches azucareros en la población ante el riesgo y peligro de incendios. Así se verifica en las partidas de ventas rematadas de casas y sitios de Motril: «y con condicion que no ade poder labrar en el dicho yngenio para moler cañas para haçer açucar»¹⁵³.

¹⁵⁰ «Censo. Es la cantidad anual que se paga a la Real Hacienda por rédito o reconocimiento de casas, heredades y otros derechos enajenados de la Corona. Las heredades confiscadas a los moros de Granada que faltaron a la Capitulación otorgada al tiempo de la reconquista se dieron después a nuevos pobladores con cierto canon a que se dio el nombre de «Censo de población del reino de Granada», *Historia de las Rentas y Contribuciones de España*, [manuscrito entre 1801 y 1900?], Biblioteca Nacional de España, p. 174.

¹⁵¹ *Ibidem*, pp. 33–34.

¹⁵² *Ibid*, pp. 45–46.

¹⁵³ AHPGR, L6711, s.f.

4.4 LOS TIEMPOS MODERNOS

4.4.1 El nacimiento del Estado Moderno y el descubrimiento de América

Pero la cuestión morisca sólo forma parte del «largo siglo» XVI, término que viene a expresar la persistencia de los centros económicos mediterráneos y el crecimiento de Europa a partir de sus orillas atlánticas englobando la economía mundial. Para Braudel exponente del papel desempeñado por los europeos en el nacimiento de la modernidad y en la formación del sistema mundial. Un proceso que comienza en el siglo XVI a partir del «desafío latino» con el surgimiento de los estados modernos de España y Portugal y el descubrimiento de América, y que se materializará con la Revolución Industrial¹⁵⁴.

La Monarquía hispánica será la protagonista principal de la historia moderna universal durante de los siglos XVI, XVII y XVIII, al menos desde el reinado de los Reyes Católicos hasta el de Felipe IV. El expansionismo ibérico de Portugal en las costas africanas y atlánticas (Islas de Azores, Madeira y de Cabo Verde) y de España en las Islas Canarias conforma una primera etapa colonizadora que tiene su continuación en las Antillas españolas y en América. En menos de medio siglo se creó un vasto imperio para la corona castellana. Diversos historiadores vienen a señalar que la eficiente organización administrativa del Estado, la vitalidad de Castilla y los recursos de las Indias fueron las causas que permitieron su hegemonía política y económica a lo largo del siglo XVI. Se instauró un eficiente sistema de comercio marítimo, cuyo coste del transporte exigía una amplia producción de riquezas de manera inmediata gracias al oro y a la plata americana que fluía a través de España a los mercados europeos¹⁵⁵. Una fuente suficiente de recursos para las necesidades del consumo, de las campañas militares, mantenimiento del aparato del Estado y de las empresas mercantiles, bien a través de préstamos y de financiación a las instituciones políticas o al desarrollo de actividades agrícolas e industriales propias.

A este crecimiento comercial le acompañará la expansión política en Europa con la proclamación de Carlos V como emperador del Sacro Imperio Romano Germánico en 1519, lo que incluía en sus dominios buena parte del territorio europeo. Sin embargo, esta extensión hay que entenderla a la postre como una debilidad a corto plazo para la Monarquía Hispánica, que tendrá que salvar enormes distancias en sus dominios africanos, europeos, americanos y asiáticos, lo que unido a los constantes conflictos

¹⁵⁴ GEMELLI, Juliana: «Braudel y América», *Fernando Braudel*, [Traducción a cargo de Anacleto Pons y Justo Serna], Universidad de Valencia, Valencia, 2005, p. 249.

¹⁵⁵ CHAUNU, Pierre, *L'Amérique et les Amériques*, París, Armand Colin, 1964, pp. 85–86

militares terminará pervirtiendo el sistema económico¹⁵⁶. En 1556, con la abdicación del emperador Carlos y el reparto de su herencia familiar el imperio de los Habsburgo dividió los problemas exteriores del Imperio de los estrictamente concernientes a la Monarquía hispánica. A partir de ese momento se inicia un período lleno de acontecimientos de gran relevancia, que supondrá una nueva situación política internacional.

Wallerstein asevera que la organización económica del comercio internacional había llegado a un grado notable de eficiencia, superior a los sistemas económicos de la época, que se verán finalmente arruinados por la lucha entre España y los Países Bajos y por las guerras de religión en Francia¹⁵⁷. La bancarrota en 1557 de Felipe II trajo la ruptura que decidió finalmente el destino de Amberes y la crisis en Flandes.

En relación a la financiación, reviste asimismo un gran interés historiográfico las relaciones con los banqueros y entidades de las ciudades-estado italianas, principalmente Génova y su gran burguesía comercial, los banqueros alemanes y centroeuropeos. Invita a la reflexión Ramón Carande al decirnos que la dependencia de la España del siglo XVI respecto a la banca extranjera fue una consecuencia directa de la expulsión de los judíos. Desde una perspectiva nacionalista, la orden promulgada contra ellos por los Reyes Católicos en 1492 posiblemente significó una de las decisiones más difíciles que tuvieron que tomar. Los motivos están suficientemente explicados, se trataba de una comunidad religiosa muy preparada en el terreno de la medicina, la política, la ciencia y el comercio, pero especialmente en el mundo de las finanzas. No se deben obviar las aportaciones económicas realizadas a Castilla por los prestamistas y banqueros judíos en la Guerra de Granada. En relación a los italianos, la conexión entre las ciudades-Estado y la Península Ibérica tenía unos precedentes mercantiles bajomedievales con los reinos cristianos y el reino nazarí de Granada, consolidados y desarrollados con posterioridad por los castellanos. En parecido término se pronuncia Vicens afirmando que no había una burguesía urbana como esta en el resto de Occidente. Este vacío fue llenado por una clase social ajena a la religión cristiana¹⁵⁸.

¹⁵⁶ ELLIOT, Jonh H.: *Richelieu y Olivares*, Crítica, Barcelona, 2001. Conclusiones.

¹⁵⁷ WALLERSTEIN, Immanuel.: *El moderno sistema mundial. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía mundo-europea en el siglo XVI*, Madrid, 1979, p. 261.

¹⁵⁸ Para Vicens Vives, la ucronía de la coexistencia pacífica entre las tres clases sociales durante la Edad Moderna bajo la Monarquía hispánica y la no expulsión de los judíos y árabes hubiera supuesto en el aspecto social y económico un desarrollo comercial propio y autóctono, junto al agrícola, cuya preparación y conocimiento dieron prueba los moriscos, sin la concurrencia de los comerciantes genoveses, extranjeros en definitiva, que vienen a suplir las carencias y falta de preparación de los castellanos en las tareas imperiales, VINCENS VIVES, Jaime: *An economy history of Spain*, Princeton University Press, 1969, p. 248.

La histórica relación España–Génova es todo un verdadero «matrimonio de conveniencia»: la Corona española se aprovecha políticamente de Italia y los hombres de negocios italianos se aprovechan económicamente de España a través de sus posesiones en el Nuevo Mundo y más tarde en Flandes, lo que hizo posible el control de una parte importante del comercio americano a lo largo del siglo XVI. Los banqueros genoveses acaparan los beneficios de la explotación de las minas americanas y los armadores el suministro de las flotas; los mercaderes italianos —junto a flamencos y franceses— se apoderaron de las ferias de Medina del Campo y los embarques de Sevilla y Cádiz del negocio colonial.

Similares actuaciones tuvieron los banqueros alemanes de las casas de Augsburgo, los Fugger, los Welser, los Hochsteter en la financiación de la política de Carlos V, con operaciones que alcanzaban la concesión de préstamos, asientos, escrituras de suministro, giros de crédito, donación de tierras americanas por pago de deudas, concesión de Maestrazgos de las Órdenes militares, pagadurías de los Consejos, comercio de manufacturas y de materias primas. etc.

Cabe citar también en esta estructura a los hombres de negocios españoles, en su mayoría banqueros castellanos, si bien la mayoría de ellos no disponían de capital suficiente para los cuantiosos anticipos que exigía la Corona por lo que casi todos ellos acabaron arruinados: Fernández de Espinosa, Malvenda, Salamanca, Pedro de Isunza o Simón Ruiz, este último el único que consiguió salvar su fortuna, aunque su sobrino Cosme quebró en 1606¹⁵⁹.

4.4.2 Sobre la decadencia de la Monarquía Hispánica

No es posible una cronología de la decadencia española, si bien empieza a vislumbrarse a lo largo del siglo de Oro con el declinar de la ganadería, la agricultura, la industria y el comercio en la España del seiscientos¹⁶⁰. Para Henri Hauser la crisis financiera europea de finales del siglo XVI dificultó la evolución del capitalismo comercial e impulsó la transformación de la geografía económica. Tawney opina que el sistema económico se vino abajo a causa de las ruinosas guerras europeas, lo que hacía inviable el sistema imperial dadas sus limitaciones estructurales —niveles bajos de productividad e insuficiencia del marco burocrático frente a una economía expansiva basada en empresas de tamaño medio—. En España, la riqueza generada por el

¹⁵⁹ DOMÍNGUEZ ORTÍZ, Antonio: *Política fiscal y cambio social en la España del siglo XVII*, Instituto de Estudios Fiscales, Madrid, 1984, p. 29.

¹⁶⁰ ELLIOT, John H.: *Richelieu y Olivares...*, Conclusiones.

suministro de metales preciosos sirvió para financiar la política de los Habsburgo y le proporcionó una alternativa a la devaluación de la moneda, convirtiéndose en el instrumento de la inflación de la guerra, así como la causa general del empobrecimiento social¹⁶¹. Aunque la España que heredó Felipe III en 1598 seguía siendo un vastísimo organismo de recursos casi inagotables amenazados constantemente por numerosos enemigos, las sucesivas quiebras financieras iban minando sus bases económicas, políticas y sociales, entrando cada vez más en una especie de confusiónismo financiero capitalista de incesante búsqueda de nuevos préstamos y recursos económicos para mantenerlo a flote.

El esquema colonial de los españoles en América en un principio era el establecimiento de áreas de comercio de metales preciosos y especies que, casi de inmediato, se transforma en régimen de colonia en el Mar Caribe y en el área adyacente —México, Guatemala, Colombia, Perú y Chile—, concebidas como complementos económicos destinados al continente europeo y la Península Ibérica. Los colonizadores importan de España los bienes de consumo que necesitaban para mantener sus modos de vida. Para el pago de dichas importaciones desarrollan actividades ganaderas, agrícolas y mineras. Desaparecida la población indígena taína y caribe deciden repoblar las islas con mano de obra negra para el desarrollo de las plantaciones azucareras creando así un nuevo comercio de esclavos con África Occidental. Nace así el sistema de economía de plantación. A mediados del siglo XVI, localizadas las minas de plata más ricas del mundo, las actividades extractivas y la acuñación de moneda se convierten en el soporte principal de las actividades económicas que permitirán pagar las importaciones de los productos de la metrópoli y de Europa¹⁶².

El agotamiento del sistema vendrá con la guerra de los Treinta Años (1618–1648), primer acto de una inmensa tragedia que asoló a toda Europa. El gobierno español desde su posición de potencia hegemónica abraza los dos principios básicos de su política: el apoyo a la religión católica y la solidaridad con la rama austríaca de los Habsburgo, encontrándose poco a poco envuelto en una maraña de guerras de las que no pudo liberarse: contra Holanda en 1621; contra Inglaterra, a partir de 1625; contra Francia, desde 1635; contra Suecia y otras potencias protestantes; contra Portugal, desde el levantamiento de 1640. Sin contar las hostilidades permanentes contra los berberiscos.

Para hacer frente a estos gastos extraordinarios se emplearon unos medios muy perjudiciales: la acuñación de moneda de vellón, gastar por anticipado las rentas nacionales de los años venideros, y los recursos americanos. A la pérdida de

¹⁶¹ WALLERSTEIN, Immanuel.: *El moderno sistema mundial...*, p. 228.

¹⁶² *Ibid.*, p. 199.

credibilidad política se añade la incapacidad de aprovechar para el beneficio del país el gran potencial que seguía siendo la América Española. Así lo indica Vives, al señalar la falta de capitales e inversiones en el propio país, ya sea en la agricultura, la industria o en la constitución de sociedades mercantiles propias para la explotación de dichos recursos, pues hasta el asiento de negros, actividad de alta rentabilidad económica, estaba en manos de las compañías comerciales portuguesas, francesas e inglesas. Firmada la paz del Westfalia, España reconoció la independencia de Holanda. A nivel nacional se producirán la reintegración de Cataluña y los disturbios en Andalucía de 1652, población muy descontenta por los efectos de la interminable guerra, por la epidemia que acababa de padecer, y por las dificultades alimenticias y los excesos de los recaudadores de tributos¹⁶³.

Mientras, en esta difícil coyuntura de finales del siglo XVII para las estructuras sociales europeas, comienzan una segunda etapa de crecimiento económico e ideológico en Europa vinculada a la filosofía moderna, y la renovación científica —la cosmografía, la minería y otras ciencias aplicadas— que había caracterizado a España da paso a un nuevo pensamiento alejado de la concepción medieval en que la autoridad establecida por Dios es la protectora del bien común y la que obliga al individuo a subordinar sus intereses propios a la colectividad. Los conflictos militares y las guerras entre la Europa del Norte y el Noroeste mostraron cómo los intereses de las élites políticas y económicas pueden llevar a la sociedad al lamentable estado de postración en la que se encontraba.

En España, la nobleza permanece inmersa en una vida de apariencias y gastos suntuarios. La Iglesia, como fuente de poder y riqueza que había desempeñado el ideal de misión ecuménica del Estado, costado guerras santas contra el Islam, el judaísmo y la herejía protestante, llevado la labor evangelizadora en América..., sigue conservando la autoridad espiritual y ejerciendo el adoctrinamiento moral de una sociedad masivamente analfabeta a dictados de catecismos y Contrarreforma. La burguesía, desbordada ante la revolución de los precios y los efectos inflacionistas, consolida el régimen señorial prefiriendo invertir en la compra de tierras, lo que proporciona cuantiosos beneficios y seguridad en tiempo inflacionista. Además, la posesión de las tierras permite llevar una forma de vida señorial a semejanza de la nobleza, lo que supondrá el fortalecimiento de las estructuras agrarias tradicionales y el latifundio español entre finales del siglo XVI y mitad del siglo XVII. La hidalguía, la honra y los honores serán los valores culturales imperantes de la sociedad en general provocando un embotamiento y rigidez avocada a una profunda crisis social en la que un capitalismo sin envergadura, infecundo, esterilizante, absorbe la riqueza sin producir nada, donde

¹⁶³ DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *Alteraciones Andaluzas*, Narcea, Madrid, 1973.

predomina la ganadería sobre la agricultura —La Mesta—, propiciadora de una reserva de hombres que facilitaron el reclutamiento de soldados para las constantes empresas militares.

Por el contrario, asistimos en Europa a la consolidación y fortalecimiento de la sociedad burguesa. El caso holandés es muy significativo. Después de liderar la lucha por la independencia contra España y haber sido protagonista principal en la creación del nuevo estado libre, consolida con éxito el tráfico marítimo transatlántico a través de sus grandes compañías mercantiles, que invierten sus capitales en la agricultura y el comercio principalmente con la entera discreción del Estado.

En Inglaterra —perfecto contramodelo de España—, que había emprendido en el siglo XVI la liquidación del régimen señorial y la confiscación de los bienes de la Iglesia, la revolución social acabó con la decapitación del rey Carlos I (1649), precedida por el desmoronamiento de la antigua jerarquía feudal, aumentando la riqueza y el poder de una clase empresarial conformando una pequeña nobleza terrateniente la «gentry», a expensas de los grandes feudos eclesiásticos medievales. De este cambio se derivará en gran parte un notable avance económico en el siglo XVII. Para algunos estudiosos de este tiempo, la primera revolución burguesa sienta las bases del capitalismo moderno que viene acompañado por una ideología de libertad e individualismo religioso, rompiendo el ideal de la «república cristiana», iniciando el debate libre y abierto sobre el derecho a «ser diferente» sin ser tachado de herejía o rebeldía¹⁶⁴. El modelo de la «Glorious Revolution» seguirá más tarde con la transformación agrícola del Norfolk, centrada en nuevos sistemas de cultivo y rotaciones de las tierras y eliminación del barbecho, empleo de fertilizantes minerales y métodos de siembra y selección de semillas.

En Francia, la nobleza francesa del XVIII, respaldada por importantes bienes raíces, adaptará el señorío a las necesidades de la economía de mercado, beneficiándose del alza de la renta de la tierra, participando en el lanzamiento de grandes negocios comerciales o industriales, asegurándose una parte de la prosperidad del reino. Desde entonces la Europa que realmente cuenta, por el número de sus hombres y por la potencia material no es ya la Europa mediterránea, que pasará a un segundo plano.

¹⁶⁴ CASEY, James: «La revolución inglesa del siglo XVII», *Manuscripts*, nº 9, Barcelona, 1991, pp. 227–245, en especial p. 228.

4.4.3 El siglo de las Luces

En España, el siglo XVIII es el siglo de la Ilustración o de las Luces, de la Guerra de Sucesión, y de las tímidas reformas políticas, económicas, sociales y científicas emprendidas por un Estado monárquico señorial de tipo absolutista, que sigue siendo el centro del poder político del país. A pesar de la herencia económica recibida, y de la timidez de las políticas reformistas, la Ilustración española, sobre todo en el reinado de Carlos III, alcanzó cierto relieve. Surgieron hombres de talento y obras de las que pudo vanagloriarse España, pero no fue suficiente para modernizar el país cuyos avances conseguidos quedaron truncados por el estallido de la Revolución francesa y la mediocridad de los hombres de Estado. Para algunos historiadores, lo que verdaderamente impidió la consolidación de este movimiento fue la ausencia de un soporte social amplio y activo de hombres libres, una verdadera aristocracia, —a la inglesa—, y una fuerte burguesía emprendedora cuyos intereses hubiesen coincidido con el programa de la Ilustración europea.

La sociedad estamental con sus tres niveles, dos estamentos privilegiados, Nobleza y Clero, y un Estado general o llano que comprendía la gran mayoría de la población, era una herencia medieval que los tiempos modernos habían transformado y anunciaban su inminente disolución. El ilustrado Mayans describe con gran realismo la situación española del último cuarto del siglo XVIII: «Hay más haraganes que labradores; los pocos que hay no han tenido más maestros que a sus padres o amos, mal instruidos, sin patrocinio de la nobleza y de los eclesiásticos, que solamente tiran a tenerlos como unos esclavos meramente aplicados a la tierra por una forzosa necesidad de vivir con suma pobreza; y su cuerpo es fantástico, pues no le hay ni aun en representación; y así los labradores no tienen voz ni aun para quejarse»¹⁶⁵. Un sistema político y económico degenerado que se manifiesta en todo los órdenes de la vida pública y privada: «Nuestra constitución está muy viciada; nuestros tribunales apenas sirven para lo que fueron creados; los cuerpos del derecho se aumentan visiblemente, y visiblemente se disminuye la observancia de las leyes; la demasiada justificación hace retardar demasiado las providencias justas; la agricultura clama por una ley agraria [...] Yo comparo nuestra monarquía, en el estado presente, a una casa vieja sostenida a fuerza de remiendos, que los mismos materiales con que se pretende componer un lado, derriban el otro, sólo se puede enmendar echándola a tierra y reedificándola de nuevo»¹⁶⁶.

¹⁶⁵ Extracto de la carta de Gregorio Mayans a Miguel de Nava Carreño fechada el 4 de febrero de 1765, LÓPEZ, François: «Los problemas económicos del siglo XVIII. Rasgos peculiares de la Ilustración en España», *Mayans y la Ilustración. Simposio Internacional en el Bicentenario de la muerte de Gregorio Mayans*, t. II, Oliva, 1981.

¹⁶⁶ *Ibidem*.

Las dos citas describen un paisaje social fuertemente estratificado formado por un pueblo llano que constituye el 90% de la población, la mayoría de ella campesina sin instrucción y una clase trabajadora inculta y analfabeta, en algunos casos con capacidad de firmar, y sin posibilidades de acceso a la cultura, dominada ambas por la nobleza terrateniente o a la burguesía propietaria de tierras de las cuáles depende su subsistencia, y por la Iglesia, poderosa y rica que sigue gozando de enormes privilegios. Junto a ellos, una alta burocracia militar y civil, pequeños empleados del Estado para la recaudación y administración de las rentas reales principalmente. Sobre el pensamiento ilustrado, la alta nobleza que goza de la renta de la tierra manifiesta actitudes antagonistas, algunos nobles muestran interés por los nuevos conocimientos científicos o filosóficos y políticos, mientras otros, de rechazo y apego al mantenimiento de los valores tradicionales.

El clero o estamento eclesiástico, de carácter casi feudal, que no es ni mucho menos un conjunto homogéneo en cuanto a riqueza y nivel cultural, salió reforzado de la crisis económica. El aumento de la población eclesiástica a lo largo del siglo XVII y en las primeras décadas del XVIII fue la consecuencia de que muchos españoles tomaron el hábito para escapar de la miseria. La escolástica medieval frente al racionalismo europeo fue la respuesta del clero español ante las ideas ilustradas, ejerciendo en régimen de monopolio la educación a lo largo del siglo XVIII, —desde la alfabetización hasta la docencia universitaria— impidiendo el normal desarrollo cultural de la sociedad.

Finalmente, por lo que respecta a la Monarquía, parecía que las reformas iniciadas por Carlos III iban encaminadas hacia la modernización del país. Se llegó a diseñar una ley agraria, se tomaron iniciativas educativas como la reforma universitaria, el catastro, el impuesto territorial, etc., actuaciones que no pasaron de ser meros proyectos siempre obstaculizados y aplazados. Incluso se resguardaron del contagio revolucionario gracias a la Inquisición, entidad encargada de establecer un cordón sanitario contra los folletos, proclamas y periódicos introducidos desde Francia. Los ilustrados españoles tuvieron que esperar hasta las Cortes de Cádiz para abolir los privilegios que atenazaron al país durante la Edad Moderna.

5. EL PAISAJE CULTURAL DEL AZÚCAR EN LA VEGA DEL GUADALFEO

5.1. ELEMENTOS CONDICIONANTES

Definido el marco territorial y el contexto histórico, trataremos ahora de mostrar como en el paisaje de la Vega del Guadalfeo los rasgos que caracterizan el territorio al que pertenece se acentúan hasta el punto de hacerlo singular y diferente. Este hecho radica en una serie de elementos condicionantes que se muestran principalmente en cuatro facetas: la evolución de la línea litoral, la incidencia de la acción antrópica, el aprovechamiento del río y, sobre todo, la implantación de la agricultura de regadío. Bien se puede aplicar aquí la personificación del agua como escultora del paisaje, su acción ha sido esencial en la modelación de este medio natural. Acequias, ramblas, fuentes y arroyos sirvieron a la formación de la llanura aluvial, a la explotación de los recursos naturales y a la adopción de diferentes prácticas de cultivo que han posibilitado una agricultura diversificada, principal fuente de riqueza y el eje de su sistema agrario.

5.1.1 La evolución de la línea costera: el delta del Guadalfeo

La llanura en la que se extiende la vega del Guadalfeo es el resultado de la formación de un delta a partir de procesos de transformación de la línea costera bajo la influencia de la sedimentación fluvial y del régimen de mareas¹⁶⁷. En el periodo Cuaternario este litoral del mar de Alborán se encuentra más retirado y a un nivel bastante más inferior al actual, al igual que el lecho del río y el antiguo valle junto a la desembocadura. Con el ascenso eustático de la última glaciación, el mar inunda el valle creando un estuario que posteriormente se va colmatando por la sedimentación de los materiales que arrastra el río. Las aguas torrenciales procedentes de lluvias y deshielos van a facilitar la disgregación de las rocas situadas en ambos márgenes que, desplazadas hasta la zona de remanso del río junto al mar, se distribuyen y superponen dando paso a la formación de la llanura aluvial¹⁶⁸.

¹⁶⁷ MALDONADO LÓPEZ, Andrés: «El delta del Guadalfeo», *XXVII Semana de Estudios del Mar*, AESMAR, 2009, p. 196.

¹⁶⁸ MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...*, p. 183.

El depósito de tierras, arenas, detritus vegetales y restos de animales sobre la madre original del Guadalfeo ha llegado a alcanzar en esta transformación del espacio físico un espesor de 80 metros, cuando no mayor como se ha estimado en la zona del cañón del Tajo de los Vados¹⁶⁹ antes de que fuera construida la presa de Rules. Debido a la pronunciada capa de rellenos se puede decir que el río está formado por dos cauces, el superficial que circula por encima de los sedimentos y otro subterráneo que lo hace por debajo de ellos, siendo a este nivel donde fluyen la mayor parte de las aguas en época estival. En base a esto, se han generado en el fondo de la llanura deltaica unos suelos profundos, muy aptos para la labor agrícola, por conservar durante los periodos de mayor temperatura un potencial de humedad favorable a la vegetación, frente a aquellos que están situados en cotas más elevadas, expuestos a la acción no siempre beneficiosa de los vientos¹⁷⁰.

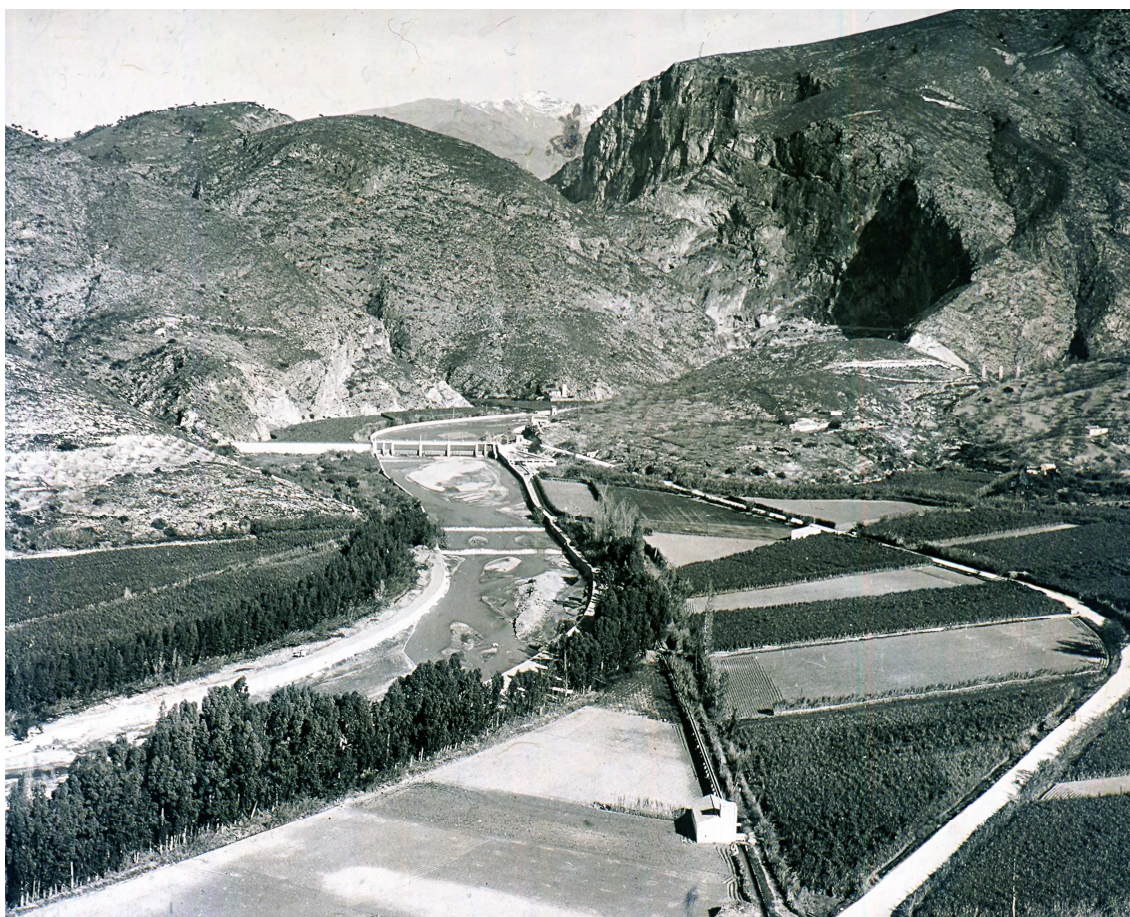


Fig. 5.1 El río Guadalfeo a su salida del tajo de los Vados, 1968, Paisajes Españoles.

¹⁶⁹ GARCÍA MANRIQUE, Eusebio: *Los cultivos subtropicales en el costa granadina*, Universidad de Granada, Granada, 1972, p. 21.

¹⁷⁰ MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...*, p. 183.

5.1.2 El agua como escultora del paisaje

Las crecidas del río

Si las crecidas del río han motivado la feracidad de los suelos de la Vega del Guadalfeo, también han sido la causa de un sin fin de desastres que jalonan su historia moderna, acarreando grandes pérdidas económicas a propietarios y labradores, cuando no la desaparición completa de núcleos poblacionales como el de Pataura. La problemática de estas grandes avenidas hay que buscarla en el propio régimen fluvial del río y en la pérdida de su encauzamiento natural en la desembocadura, donde se ramifica libremente en forma de abanico. Como claramente explica Clemente Rubio: «El río corre estrechado entre elevados montes principalmente en el sitio que llaman el Tajo de los Vados, hasta que llegando a la Vega de Motril se extiende considerablemente por ella; su corriente es siempre rápida y cuando se aumenta por lluvias copiosas arrolla cuanto encuentra, arrastra muchos peñascos y se lleva consigo las plantas y tierras, dejando a éstas infructuosas. Como no tiene caja o madre se extiende por todos lados¹⁷¹.

La zona más afectada ha sido siempre la de Pataura y los pagos situados en su vega baja. En el informe de reconocimiento del río Guadalfeo que realiza el ingeniero militar Jorge Próspero de Verboom en 1723 describe como la última inundación de estas tierras ha sido causada por la enorme cantidad de cascajo que ha elevado el cauce del río, provocando un desnivel de cuatro metros de altura en los más de ochenta metros entre sus orillas. En su obra sobre la riqueza nacional, Ustáriz cita el informe del ingeniero y suscribe la necesidad de acabar definitivamente con los continuos estragos que acaecen: «Esta ciudad sería de las mejores de la Costa, si se redimiese los grandes daños que hace el río, que no obstante ser muy caudaloso, se pudiera encauzar con facilidad por su antiguo término, e impedir las ruinas que causa cuando crece, llevándose pedazos de las Vegas de Panata, Pataura, y de la misma ciudad de Motril, y asimismo de las de Lobres, y Salobreña, de la otra parte del río, con gran detrimento de sus marjales».

Los intentos por controlar los desbordamientos siempre estuvieron presentes en la población, que no dudaba en contribuir a cualquier medida que los evitase, aunque a veces el remedio fuera mayor que la enfermedad. Refiere Ustáriz como en 1716 se envía desde la Sala de Granada un abogado: «quien por falta de inteligencia, y no querer sujetarse a otro dictamen que al suyo, empezó la obra por donde se había de rematar, y con materiales defectuosos, y desproporcionados a la importancia, y calidad de ella, por cuyos motivos se experimentó, que sobreviniendo, en el intermedio de sus trabajo, una creciente, se llevó a la mar todo lo hecho, malográndose más de 30.000 reales,

¹⁷¹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 158.

contribuidos por los vecinos para la referida obra, y dejando el daño de peor calidad, pues ocasionó que el río entrase con más velocidad en las tierras, y sumergiese más de 6.000 marjales plantados de cañas dulces, además de 10.000 que tenía ya perdidas»¹⁷².

Treinta años después se repite el intento, aunque ahora la solución se encomienda a un ingeniero hidráulico. Las obras que se llevan un lustro para su realización consistieron en abrir una nueva caja en el río en línea recta a través de la vega, construyendo una empalizada de madera reforzada en su trasdós por una hilera de álamos. El informante de la actuación, Clemente Rubio, da cuenta del éxito de la empresa: «A la primera avenida del río, que sucedió en 4 de Octubre de 751, apenas quedó señas de todo lo hecho por el Ingeniero»¹⁷³. Prosigue el naturalista contando la costumbre de los lugareños de colocar «caballos» para cerrar las hendiduras del borde del río por donde se desmoronan las tierras: «éstos los forman hincando en el suelo tres maderos o palos gruesos para cada uno de los caballos en figura de triángulo, los dos al frente del río y el otro por la espalda, sujetándolos en las puntas o extremos que salen al aire con sogas de esparto, cubriendo con cañas sujetas también con esparto el dicho frente y formando en el centro de cada caballo una especie de parigüela que cargan de piedras, a fin de que este peso lo mantenga firme»¹⁷⁴.

Pero la violencia del río golpea una y otra vez causando a su paso efectos devastadores como los de la riada de 1787, esta vez llevándose por delante los pagos de «Adrianos, Jocinillo, Casa de Contreras y Cantarranas, cuio lindero por Poniente es el río Guadalfeo [...] el rio con su irrupción destrozó las tierras, inundó los balates, borró las lindes, riegos y sangraderas, en conformidad de que se perdió el antiguo orden»¹⁷⁵. Rememorando la antigua obra del ingeniero se intenta de nuevo prevenir la siguiente avenida poblando las riberas de árboles y arbustos: «se han plantado [...] y estan criando con el mayor esmero y cuidado unas extensas alamedas, o sotos que igualmente sirven para defender la mayor porción de la vega de Motril de las furiosas avenidas del río Guadalfeo»¹⁷⁶.

¹⁷² USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y práctica...*, pp. 428–429.

¹⁷³ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 158; Algo de lo poco que permaneció se recoge en el interrogatorio de Pataura del Catastro de Ensenada: «no ay plantio alguno de los arboles que contiene, y si solo en las orillas de dho Rio Guadalfeo algunos sotos de alamos y mimbres», AHPGR, L1476, f. 32 r.

¹⁷⁴ *Ibidem*.

¹⁷⁵ ARCHGR, Caja 547, pieza 2, s.f.

¹⁷⁶ Expediente de reparación del río Guadalfeo dirigido a los dueños, administradores y apoderados de los pagos de la Vega de Pataura y la de Motril, que suponía la ocupación de 404 marjales de tierra consideradas tierras improductivas situadas a sus márgenes, obligándose a plantar una alameda que sea continuación a la que realizó el Conde de Bornos en sus hazas en la Vega de Pataura y que enlazara con ellas hasta las inmediaciones de la playa: «obligandose a plantar una alameda unida a la que tiene puesta

Los esfuerzos por conquistar las tierras anegadas por el río nunca fueron válidos, y eso que no faltaron propuestas de envergadura como la de realizar espigones formulada por Ustáriz, o encauzar el tramo desde Pataura hasta Salobreña, idea anticipada por Clemente Rubio que será posteriormente materializada. Sea por razones económicas o políticas los intentos por controlar el río se quedaron ahí, en meros intentos. Las avenidas continuaron azotando la Vega del Guadalfeo hasta la década de los sesenta del siglo XX cuando se emprenden una serie de proyectos con los que definitivamente se domestica el impetuoso río. La margenación llegó con el «Plan de Nuevos Riegos» del Ministerio de Obras Públicas y Confederación Hidrográfica del Sur de España, con el que se ampliaron las zonas regables —2.575 ha para Motril y 531 ha para Salobreña—; se construyó una galería de captación de aguas subálveas bajo el lecho del río que permitió el aprovechamiento de las aguas y la canalización de las antiguas acequias y cauces secundarios, y la construcción de los embalses de Béznar y Rules regularon la cuenca con la finalidad de aumentar los caudales en periodos de estiaje.

La acequia de riegos, estructura y recorrido

Hemos de buscar nuevamente en el río Guadalfeo el origen de un hito de enorme transcendencia para la creación de la vega que estudiamos, nos referimos a la Acequia Principal o Acequia Vieja de Motril. Su caudal aseguró el abastecimiento de las poblaciones de Motril y Pataura, incrementó los límites de los espacios de cultivo e hizo posible el funcionamiento de las instalaciones fabriles establecidas a lo largo de su curso. El trazado de la acequia estableció la línea divisoria de las tierras de regadío y de secano, pero también del espacio urbano y agrícola; unas demarcaciones que irán evolucionando al compás de ritmo marcado por su crecimiento. Aunque no se conoce en qué momento se inicia su construcción, se vincula a la etapa de implantación de la agricultura de regadío en época islámica¹⁷⁷.

el Excelentísimo señor Conde de Bornos en tierras que no son de su propiedad y si para reparo de la introducciones de dho rio en la que posee y de otros dueños a la parte de levante, cuio sitio que ha de ocupar la alameda en tierras axenas se ha demarcado desde donde remata la de dho señor Conde de Bornos hasta abrazar las tierras propias del ynteresado que ofrece el plantio, y coste del largo que ha de tener 500 pasos, y de ancho 50», AHPGR, leg. 3208, exp. 19; «Los sotos eran sitios de posiciones hondas y húmedas por estar en las inmediaciones de los ríos o de los arroyos que solían cubrirlos en ciertas ocasiones de avenidas», GARCÍA SANZ, José: *Novisima guía de labradores*, t. II, ed. II, Librería de Leocadio Pérez, Madrid, 1855, p. 330.

¹⁷⁷ «Desde el año de mil cuatrocientos ochenta y nueve en que los moros entregaron esta ciudad [Motril], que entonces era villa, por capitulación a los señores Reyes Católicos don Fernando y doña Isabel, fueron los principales pactos relativos a la conservación de la acequia que recibiendo el agua del río Guadalfeo distribuye sus riegos por diversos acueductos a toda su fértil vega», DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia Principal de Motril*, Imprenta de la V. de Servaty, Motril, 1880, p. 45.

La acequia es considerada base de la economía de la zona y preocupación de la Corona castellana desde los primeros tiempos de la conquista, pues de ella va a depender el asentamiento de la población y la posterior repoblación: «Esa dicha villa se había sustentado así en tiempos de moros como de cristianos mediante una acequia de agua de la cual se regaban las huertas y las heredades y todos los sembrados, trigos y cebadas y panizos y los morales con que se criaban gran cantidad de seda y las cañas de azúcar que mantenía esa dicha villa sin haber otro comercio ni otra cosa de que sustentarse y era cierto que la dicha acequia faltase la dicha villa se despoblaría»¹⁷⁸. La importancia del control y regulación de uso de sus aguas motivará la redacción de las «Ordenanzas de 1561»¹⁷⁹, cuyos veinte artículos se mantendrán vigentes, con tan solo una adición, hasta 1924: «las ordenanzas especiales que nos rigen desde el año 1561 y su adición del 1803, no hay que someterlas a ninguna aprobación; puesto que a más de haber sido sancionadas por el Rey Don Felipe II y Don Carlos IV viniéndose gobernando por ellas, este Cuerpo General de Hacendados [...] reconoce esta vigencia»¹⁸⁰.

Una cuestión fundamental sobresale por encima de las demás en esta normativa: asegurar la limpieza permanente de la acequia. En su momento, para el consumo humano parece que se tomaba el agua de los manantiales: «conducidas desde los cerros del Norte [...] como se conoce por los restos de cañerías y alcubillas existentes hacia dicha plaza»¹⁸¹, pero la acequia fue siempre la principal fuente del recurso: «el pueblo

¹⁷⁸ *Ibidem*, p. 9.

¹⁷⁹ En el periodo islámico el control de caudales, la protección de acequias y balates, la limpieza de cauces, turnos de riegos, etc., están basados en el derecho consuetudinario y de él emanan las normas de uso del agua. Con la ocupación castellana, se impone el derecho escrito y recae el control de la acequia en el Consejo municipal. La creación del «Mayordomo de la Acequia» a propuesta del Concejo y nombrado por el Corregidor de Granada o la designación de un consejo asesor son medidas que suponen la pérdida de control de los propietarios de las tierras. Este sistema se prolonga hasta 1561, cuando las ordenanzas son definitivamente sancionadas por Felipe II, con las que se crea la Diputación de Aguas compuesta por cuatro vecinos «honrados, ricos y de conciencia», en quienes se delegan los poderes del antiguo mayordomo. En 1803 se sustituye este organismo por la Junta de Aguas, que mantiene el mismo número de miembros: dos elegidos por los regantes, un canónigo de la Iglesia Mayor y un regidor electo por el Ayuntamiento; siendo presidente de la Junta el gobernador político y militar de Motril. Por las ordenanzas se estipula el cuidado de la acequia, la prohibición de abrevar en ella los ganados, la limpieza de ramales secundarios y balates, el orden y turno de riego, etc., DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «La acequia de riegos de Motril y las ordenanzas de 1561», *I Coloquio de Historia y medio físico*, IEA, Almería, 1989, pp. 953–968.

¹⁸⁰ CORPORACIÓN DE HACENDADOS DE LA VEGA DE MOTRIL: *Proyectos que se presentan para su estudio de las Ordenanzas de la Acequia Principal*, Tipografía Castillo, Motril, 1924, p. 1.

¹⁸¹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 161.

de Motril no tiene más aguas para beber que las muy turbias de la acequia que deposita en los campos gran cantidad de tarquín arenisco»¹⁸².

Las labores de limpieza también tenían que ver, y mucho, con el desbordamiento del río. Cuando ocurría, los materiales de acarreo cegaban la acequia y anegaban los cultivos, y la única forma de su recuperación era mantener expeditos los elementos que permitían el drenaje y evacuación; una obligación por otra parte que venía de antiguo: «tener los balates y sangraderas corrientes, y limpias conforme a ordenanza, según que en todos tiempos se ha obligado a los dueños cuando las tierras han estado incultas o por cargo del labrador cuando se hallan de cultivo»¹⁸³.

Encontramos en la documentación que la problemática en torno a balates y sangrías¹⁸⁴ surge de la propia pertenencia de estos elementos a los dueños de las tierras donde están instalados y de la interdependencia de este sistema de elementos: «al menos limpie y ponga corrientes los balates y sangraderas como corresponde para que desaguando y desarenando al mar los rebozos del río, no arenen ni inutilicen más dichas tierras como las de los antedichos señores, ni infieran los evidentes perjuicios que experimentamos por ello, los inmediatos»¹⁸⁵. Otra mala práctica es la de invadir con cultivos parte de sus tramos como se indica en las ordenanzas: «prohibiéndose que por ningún labrador se introduzca en cultivo el terreno que ocupe cualquiera de estos balates y sus bordes bajo la pena de quatro ducados de multa y de la restitucion de dicho terreno»¹⁸⁶.

Lo que si se consiente e incluso se llega a convertir en una práctica habitual que no todos están dispuestos a aceptar es la utilización de los balates como canales para abastecer el riego. Así lo hicieron unos labradores del pago de la casa de Contreras con el consiguiente pleito interpuesto por los afectados que ven menoscabados sus derechos. En su defensa aquellos llaman a declarar a Pedro Rodriguez, alias el Crudo, guarda del pago para que justifique la procedencia de una actuación afirmada por la costumbre:

¹⁸² *Ibidem*.

¹⁸³ DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia...*, p. 30.

¹⁸⁴ En cuanto al significado de *balate*: «el valate principal que en todo tiempo ha tomado y recogido los remanes y desagües que vajan a dho valate de la vega», ARCHGR, Caja 547, pieza 2; En la Vega del Guadalfeo: «Balate es la acequia que conduce al mar las aguas sobrantes del riego y las que depositan en ella las sangraderas o zanjas abiertas para desaguar el terreno húmedo. Del balate toman a veces para el riego otros campos», CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 161; Todos los pagos de la Vega del Guadalfeo tienen en la actualidad un balate principal del que se toma agua para riego, al que se vierte la sobrante y la procedente de desaguar las tierras cuando se encharcan. Para el término sangradera, en DRAE, s.v. sangradera, acep. 4ª: «Compuerta por donde se da salida a un caz».

¹⁸⁵ ARCHGR, Caja 547, pieza 2, s.f.

¹⁸⁶ DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia...*, p. 3.

«para recoger los trasminos, y derrames que descenden y bajan de la vega del lugar de Pataura, entran inmediatamente en el balate que nombran de la Casa de Contreras, llegando hasta el sitio que nombran el pago de Cantarranas para que los labradores de esta parte de la vega, puedan regar sus tierras [...] cuyo balate para este fin ha estado abierto de inmemorial tiempo a esta parte»¹⁸⁷.



Fig. 5.2 El sistema de riego de la Vega del Guadalfeo en 1722 (arriba) y 1761 con la representación de las acequias principales y los ramales secundarios¹⁸⁸.

¹⁸⁷ ARCHGR, Caja 547, pieza 2, s.f.

¹⁸⁸ Detalles extraídos del Mapa de un pedazo de la costa meridional del Reino de Granada que comprende el Puerto y Baía de Motril con sus campos y demás terrenos plantados de cañas dulces

Los datos procedentes de la documentación escrita que pueden arrojar luz sobre la tecnología empleada en el sistema de riego de la vega para el periodo que trabajamos son aislados y muy escasos, como también la documentación gráfica anterior al siglo XVIII, que hoy por hoy entendemos inexistente para este propósito. Un primer indicio se encuentra en las mencionadas ordenanzas. En ellas se alude al afianzamiento de los lados de la acequia con tallos de carrizo y cañas: «Item. que el carrizo y caña que hubiere en los bordes de la dicha Acequia no se puedan coger hasta pasado el día de año nuevo»¹⁸⁹; la existencia de «puchas»¹⁹⁰ cerradas para derivar el agua a las hazas: «Item. que la persona que fuere a regar y se dejare la pucha destapada de manera que el agua vaya perdida, incurra en pena de 200 mrs»¹⁹¹; y de balates que se utilizan para regar las tierras: «Item. porque algunas veces se suele regar y riega por algún balate e por causa del dueño de no tenerlo limpio, el agua no puede pasar ni tiene despiciente que se requiere que, en tal caso, la tal persona que lo dejara por limpiar; pague de pena 100 mrs»¹⁹². También, por una sesión del Cabildo de 20 de abril de 1518 que proporciona Sobrón Elguea, que la longitud del canal principal en esa fecha alcanza hasta Torrenueva, donde estaba situada la antigua alquería de Trafalcasis: «que hoy se pregone que pase el agua hasta Trafalcáz y que ninguna persona sea osada de abrir pucha sin licencia, so pena de 6.000 mrs»¹⁹³.

A principios del siglo XIX cuando Clemente Rubio recorre el trayecto de la acequia le calcula una longitud de unas tres leguas de recorrido —bastante sinuoso—, y unas dimensiones medias para el interior del cauce de tres varas de profundidad y dos varas de anchura. El lado de la vertiente que da al río: «es de cantería casi todo hasta el fin de la acequia y sujeto a quiebras, que son frecuentes. El otro lado es el mismo monte o tierra socavados para abrir el cauce». La acequia toma el agua del río a través de una presa, sujeta por unos débiles caballos, que se localiza pasado el barranco de Escalate, con una compuerta para regular la salida del agua. El tramo inicial de la acequia, de bastante profundidad, está tallado en roca caliza, a lo que añade el naturalista: «A la

distintos árboles frutales en las Poblaciones que expresa, 1722, AGS, MPD, 52, 044; y del Mapa de la costa del Reino de Granada dividido en sus nueve partidos: Partidos de Almuñécar y de Motril que comprenden desde la Torre del Cerro Gordo hasta la del Cautor, 1761, Ministerio de Defensa, Centro Geográfico del Ejército.

¹⁸⁹ DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia...*, p. 30.

¹⁹⁰ «Pucha. En el Alto Andarax, punto de intersección y captura entre una acequia principal y un ramal o cauce secundario», RODRÍGUEZ VAQUERO, Jesús E.: «Aproximación a un glosario básico para el estudio de los usos del agua en el sureste de la península ibérica», *Nimbus n° 05-06*, Universidad de Almería, 2000, p. 83.

¹⁹¹ DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia...*, p. 30.

¹⁹² *Ibidem*, p. 31.

¹⁹³ SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su Vega en el Antiguo Régimen. Tres siglos de historia*, Ayuntamiento de Motril, Motril, 2001, p. 117.

parte estrecha de ella por donde corre el agua más veloz llaman un *zacamín* y a las compuertas *matracas*»¹⁹⁴.

En el proyecto para revestir su vaso de 1941 se recoge una aproximación al curso existente por entonces que es anterior a los cambios introducidos por la ejecución del Plan de Nuevos Riegos¹⁹⁵ y, con bastante más detalle, en un acta de notoriedad¹⁹⁶ solicitada por la Diputación de Aguas de Motril para acreditar el derecho de aprovechamiento de aguas fechada en 1970. En ese último documento se reseñan explícitamente los tramos antiguos que se han conservado después de la realización de los nuevos regadíos. El antiguo el sistema de captación del agua del río es una presa de caballos y tierra —como la que viera Clemente Rubio— que cruza el Guadalfeo en diagonal, con uno de sus extremos en la desembocadura del Barranco del Búho al margen derecho del río, y el otro a unos cincuenta metros aguas arriba del actual emplazamiento del Azud de Nuevos Riegos, frente a la Rambla de Cañizares y cerca de la Garganta del Dragón, actual Tajo de los Vados¹⁹⁷.

La Acequia Principal, también nombrada Acequia Vieja, es una acequia de riego por gravedad con 14,60 km de longitud¹⁹⁸ desde que inicia su curso en la presa del Tajo de los Vados, a una altura aproximada de 60–70 m s.n.m., hasta acabar en el mar en

¹⁹⁴ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, pp. 158–159; «Maglaca. Del árabe *maglaca*. “Y si el rio viniere crecido, ha de alçar la maglaca grande y atapar la del arco en la boca de la acequia en la presa del río”, Ordenanzas de Granada», EGUILAZ Y YANGUAS, *Glosario etimológico...*, p. 441;

¹⁹⁵ AHPGR, 4716-160, OP/DHSE. Proyecto de Revestimiento de la Acequia de Motril, Madrid, 1941. Entre la documentación de este proyecto aparece una descripción de: «Matraca de desagüe. Son análogos a los tomaderos, teniendo una abertura de 6,60 cm de ancho, la compuerta está formada por tablones unidos mediante pletinas en cruz y puede ser elevada por medio de un dispositivo de tornillo sin fin».

¹⁹⁶ *Acta de notoriedad a requerimiento de Don Juan Antonio Escribano Castilla, como presidente de la Diputación de Aguas de Motril y de la Comunidad de Regantes en formación de dicha ciudad*, Antonio Alba Alonso [notario], registro notarial nº 944, Motril, 1970.

¹⁹⁷ «Azud. Topónimo árabe de carácter hídrico que significa *la presa*», ASIN PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia árabe de España*, Imprenta de Estanislao Maestre, Madrid, 1940, p. 81; «Azud. La presa que se hace en los ríos para sacar el agua por las acequias y otros usos. Del árabe *as-sudd*», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, Imprenta de La Lealtad, Granada, 1886, p. 326; «Presa construida en los ríos con objeto de derivar aguas para el riego», MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...*, p. 693. «Boca del Dragón, garganta natural encajonada en el tramo bajo del río Guadalfeo de grandes paredones rocosos a ambos lados, MADDOZ, Pascual: *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Imp. P. Madoz y L. Sagasti, Madrid, 1846–1850, s.v. *GUADALFEO*; «El rey [de Aragón, Alonso el Batallador] caminando con recelo a través de barrancos y precipicios horribles y tanto conocía el peligro, que al pasar el Guadalfeo, no lejos de Lanjarón, exclamó desde el profundo cauce: «Gentil sepultura, si hubiera quien desde lo alto nos echase tierra encima», LAFUENTE ALCÁNTARA, Miguel, *Historia de Granada*, t. III, Granada, 1843. p. 247. «Vado. Lugar por donde se cruza el río», ASIN PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia...*, p. 165.

¹⁹⁸ AHPGR, 4716-160, OP/DHSE. Proyecto de Revestimiento de la Acequia de Motril, Madrid, 1941.

Torrenueva, siendo la altura media en la mayor parte de su trayecto de 50 m s.n.m. En su trayecto riega las Vegas de Pataura y de Motril apoyada en el relieve topográfico de las laderas que atraviesa, faldeando los montes de Magalite por la vertiente que da al río y el borde superior de la vega de Panata y Pataura hasta llegar al Cortijo del Jaril, a unos 600 m de la carretera N-340, donde curva y toma su misma dirección.

En este tramo parten de la acequia tres ramales secundarios, dos en dirección Oeste para regar el pago de las vegas mencionadas. El tercero en dirección Sur, cruza la carretera N-340 hacia el pago de Peñuelas, y discurre paralelo al camino viejo del río —antiguo cauce del Guadalfeo—. Este ramal riega además del dicho pago de Peñuelas, los del Paraje del Soto, de Balabarca, de Contreras —una parte—, y de Vascos; todos ellos situados al sur de la antigua carretera en su tramo Málaga-Motril. De este ramal secundario parte un terciario¹⁹⁹ en el Cortijo de los Fideos para regar la parte restante del pago de Contreras, de Fatisfalcon y de La Isla²⁰⁰.

A partir del Cortijo del Jaril, el curso principal quiebra en dirección Este hacia Motril por el antiguo camino que enlaza Pataura con la ciudad, atraviesa el pago de los Bates hasta la Central Eléctrica de Sta. Isabel. En este punto la acequia ofrece un salto de unos cuatro metros y prosigue hacia el pago de Minasierra donde riega el paraje de Cadongas, corre bajo la actual fábrica de la Almudena hasta entrar en el casco urbano de Motril frente a la Casa de la Palma. Volviendo a la Central Eléctrica de Sta. Isabel, en el punto donde se produce el salto de la Acequia Principal, existe un partidor donde se inicia la llamada Acequia Chica, acequia secundaria que se crea para regar el paraje más elevado de Vista-Alegre perteneciente al pago de Minasierra, retornando posteriormente sus aguas a las del curso principal.

¹⁹⁹ «Los canales de derivación son acequias de anchura variable construidas a propósito con inclinación dispuestas para conducir el agua del río a los terrenos que deban regarse y llevan compuertas al principio y al final, para la buena distribución de las aguas. Las *acequias* y *regueras* son álveos secundarios que enlazan con los canales para la perfecta distribución de las aguas llevándolas hasta los tablares». ESTELRICH, Pedro: *Tratado de Agricultura*, 2ª edición, Palma de Mallorca, 1903, pp. 65-67. Además, hay que diferenciar los canales de riego y los de desagüe, ambos imprescindibles para el campo. De los canales de riego salen otros canales secundarios que dirigen las aguas a las regaderas o regatas siempre por las lomas y alturas para que domine siempre las tierras que han de regar. De ellos salen los ramales, y de éstos las regatas. Los canales de desagüe como su propio nombre indica tienen como objeto extraer el agua de las hazas, de ahí que se conduzcan por los terrenos más bajos para que puedan verter en ellos los diversos ramales, en que se reúnen las aguas que recogen las regatas hechas para sanear las tierras ROZIER: *Diccionario Universal de Agricultura*, t. IV, ÁLVAREZ GUERRA, Juan (trad.), Imprenta Real, Madrid, 1799, p. 404-405.

²⁰⁰ En la Vega del Guadalfeo se llaman «Islas» a las rinconadas de tierra que existen en el cauce del río, MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. *GUADALFEO*.

Continuando con la acequia madre, desde la Casa de la Palma pasa por la actual calle Borde de la Acequia hasta el pie del Cerro de la Virgen, regando en este tramo las huertas urbanas y derivando dos ramales secundarios hacia el Sur para el riego del pago de la Puchilla y paraje del Cenador, este en el pago Aguas del Hospital; ramales que se prolongan hacia el Oeste cruzando la rambla de las Brujas.

Desde el Cerro de la Virgen continua por el Puente del Toledano sobre la rambla del Piojo o de los Álamos, y prosigue por el camino de las Ventillas, fábrica de Lourdes y los Molinillos de Amate. De nuevo en este tramo se deriva un ramal secundario hacia el Sur que riega los pagos de Vadillo y la Caldera, e igualmente se prolonga hacia el Oeste cruzando la rambla de los Álamos. En los partidores que se denominan del Castaño y la Matraca, se derivan el agua a través de otros dos ramales terciarios a los pagos de Sarracín y El Castillo.

Dejando atrás los Molinillos de Amate y avanzando hacia el Este, desde el curso principal se riega ahora el pago Huerta Don Gómez en la margen derecha de la rambla de Puntalón y el pago de la Mimbre, donde se hallan los parajes Pucha Nueva, Belluga, Hoya Perea, Hoyo de Paterna y La Chica. Cuando cruza la rambla de Puntalón, riega el pago de Villanueva lugar del paraje Hoyos de Herrera, continuando hasta la rambla de la Cañada de Vargas.

Retrocediendo de nuevo, un poco antes de los Molinos de Amate existe otro partidor que desvía parte del curso principal a otra acequia secundaria, la Acequia del Deire, que debe su nombre al del pago que riega situado al Oeste de la rambla del Puntalón, como igualmente hace con los parajes de Schiaffino y Partidero al Este de dicha rambla; prosiguiendo su caudal hasta la rambla de la Cañada de Vargas, punto de unión de esta acequia con la Principal. Sumadas las aguas se prolongan y acaban en el pago más extremo de la vega, el de Bellido en Torrenueva²⁰¹.

Se puede concluir que desde su inicio hasta el partidor de la Acequia del Deire, la distribución de las aguas de riego de la Acequia Principal se realiza por ramales secundarios y terciarios que alcanzan los distintos parajes de todos los pagos de la vega; pero desde el partidor hasta su término en Torrenueva posiblemente el agua se tome

²⁰¹ *Acta de notoriedad a requerimiento de Don Juan Antonio Escribano Castilla, como presidente de la Diputación de Aguas de Motril y de la Comunidad de Regantes en formación de dicha ciudad*, Antonio Alba Alonso [notario], registro notarial nº 944, Motril, 1970; La denominada «vega vieja» de Motril evoca términos de pagos en su mayoría aún utilizados en la actualidad por labradores y/o propietarios de tierras y hazas cuyos riegos tradicionales ocuparon una extensión total en la Vega del Guadalfeo en torno a 3.000 ha de regadío a mediados del siglo XX, GARCÍA MANRIQUE, E.: *Los cultivos subtropicales de la costa granadina*, Universidad de Granada, 1972, p.19.

directamente de la acequia madre. También que existen dos acequias secundarias o hijuelas, la Acequia Chica y la Acequia del Deire, creadas para elevar la línea de rigidez marcada por el cauce primario. Los puntos de unión de hijuelas y ramales se efectúan mediante tomaderos que, como vimos, reciben el nombre de «puchas» y compuertas de regulación llamadas «matracas». Es preciso señalar que la Acequia del Deire no aparece en los planos de la vega de 1722 y 1761, pues su construcción sería posterior a esta última fecha. En cuanto a la Acequia Chica ya aparece dibujada en el plano de 1761 (ver **fig. 5.2**).

Complementariamente a la Acequia Principal, el sistema hidráulico de la Vega del Guadalfeo se nutre con los aportes de ramblas y arroyos que son encauzados con conductos de mampostería para hacerlos llegar a la población o a los cultivos²⁰². El peso que tiene este abastecimiento como suplemento al de la acequia se deja ver en la numerosa presencia de las ramblas a lo largo de su curso:

- En el tramo por la vega de Pataura: rambla de Panata, Malos Pelos y Pataura.
- De Bates a Motril: rambla de Vista Hermosa y del Sarmiento.
- En Motril: rambla de las Brujas, del Manjón, de Capuchinos y de los Álamos.
- En el camino de las Ventillas: rambla del Chillón y de las Zorreras.
- A su paso por Torrenueva: Puntalón, de Vargas y de Torrenueva.

La forma de resolver el cruce de la acequia por las ramblas consiste en una construcción abovedada sobre la que apoya el fondo del cauce²⁰³. Además de las mencionadas existen otras ramblas que desvían su lecho sin alcanzar el de la acequia: rambla de la Nacla, de los Coscurros, de la Garnatilla y la del Cerro del Toro. A propósito de esta última tenemos constancia de unas obras de encañado para el riego de las huertas del convento de los Franciscanos Capuchinos de Motril, ante la imposibilidad de traer el agua desde la Acequia Principal. Los frailes emprenden la conducción desde los sudaderos²⁰⁴ del cerro hasta el convento, teniendo que cubrir una distancia de más de dos kilómetros. Se tardará un año entero en poder celebrar el acontecimiento: «al día siguiente de terminada la cañería llegó el agua al Convento y con tan fausto motivo se celebró una solemne función religiosa»²⁰⁵.

²⁰² CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 163.

²⁰³ AHPGR, Proyecto de Revestimiento de la Acequia de Motril, División Hidráulica del Sur de España, Obras Públicas, Madrid, 1941.

²⁰⁴ DRAE, s.v. *sudadero*, acep. 4ª: «Lugar por donde se rezuma el agua a gotas».

²⁰⁵ El Cabildo aprueba la petición de los frailes con la condición de que el agua sobrante fuese para el uso público, contribuyendo con una cierta cantidad para ayuda de las obras. «Por Real Cédula del Consejo de Castilla a 21 de julio de 1644 se confirmó el acuerdo con el cabildo. La feliz ceremonia inaugural tuvo

5.1.3 La acción antrópica: explotación de recursos y prácticas agrícolas

Durante época romana, el delta del Guadalfeo se encuentra configurado por núcleos poblacionales dedicados a la agricultura y ganadería, que participan a su vez en otros procesos productivos asociados al mar como la pesca, la industria de salazones o la explotación de salinas. En esta fase, considerada como expansiva, se acomete la explotación de las laderas del piedemonte con el cultivo del cereal, la vid y el olivo en una franja situada entre el cauce del río y la cota 300–400 metros. Su implantación conlleva la roturación de parte del bosque mediterráneo, circunstancia que viene a incrementar los depósitos y aportes sedimentarios en la desembocadura del río²⁰⁸.

Con la llegada de la población musulmana el espacio agrario sufre una notable transformación²⁰⁹. Por un lado, debido a la introducción de nuevas plantas traídas por los árabes, en su mayor parte procedentes de climas subtropicales como el plátano, caña de azúcar o el arroz, propias de cultivos de huerta y árboles frutales. De otro, por la exigencia de agua de las nuevas especies que supera la capacidad hídrica de una zona muy escasa en precipitaciones. La aclimatación dará pie a la conquista de las tierras con el sistema del regadío, siempre en constante desafío con un ecosistema que le es ajeno, y al que se aplican con verdadera dedicación los agricultores andalusíes. El regadío traerá a estas tierras novedosas prácticas para el aprovechamiento de las aguas fluviales y subálveas, técnicas de reparto y construcción de canales, acequias y balates, pero sobre todo una concepción bien distinta de entender la relación del hombre con su medio. La percepción de las llanuras aluviales se modifica radicalmente. Los campos surtidos por las acequias se convierten en auténticos vergeles donde: «hay muchas arboledas de huertas, olivos y morales por aquellos valles, y tienen los moradores muy buen cría de seda»²¹⁰. Durante el largo periodo en que se desarrolla la «nueva agricultura», al menos desde los primeros reinos de taifas hasta la conquista del sultanato granadino, la caña de azúcar se consolida dentro de un sistema agrario en régimen de policultivo²¹¹ que va adquiriendo cada vez mayor importancia, siendo entonces el centro

²⁰⁸ MALPICA CUELLO. A. y MAY, T.: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña», *II Encuentros de Arqueología y Patrimonio*, Salobreña, 1991.

²⁰⁹ THARG: *Análisis de las Secuencia del poblamiento medieval en la costa granadina*, MALPICA CUELLO, Antonio (dir.), Universidad de Granada, 1985–1990. Registro arqueológico, estudio de textos y análisis de los materiales excavados.

²¹⁰ MALPICA CUELLO. A. y MAY, T.: «La prospección y los recursos...», pp. 237–240.

²¹¹ Para una mayor profundización en este tema, MALPICA CUELLO, Antonio: *Poblamiento y territorio de la Costa de Granada en época medieval*, Granada, 1994; *Medio físico y poblamiento en el delta del Guadalfeo. Salobreña y su territorio en época medieval*, Granada, 1996; «Estructura de poblamiento de la costa granadina a fines de la Edad Media», *Studia Historica*, VII, 1989, pp. 157–186; «El paisaje vivido y el visto. Asentamientos y territorio en el reino de Granada al final de la Edad Media», *Arqueología Medieval*, 4, Campo Arqueológico de Mértola, 1996, pp. 37–58; «El medio físico y sus transformaciones

de producción más relevante la vega de Almuñécar, al que sigue todavía a cierta distancia la del Guadalfeo.

La herencia andalusí, identificada por la convivencia de importantes masas de bosque mediterráneo, la actividad ganadera y el sistema de organización agraria, en constante equilibrio ecológico se verá profundamente alterada con los nuevos pobladores. Entre otros, van a surgir innumerables conflictos entre castellanos y moriscos por el uso indebido que hacen aquellos del agua, desconocedores de la práctica del regadío. Es significativa una cédula real de los Reyes Católicos de 1495, comisionando al corregidor Andrés Calderón para que solucione los problemas creados en Motril por Juan Álvarez de Toledo al tomar agua sin pagarla: «Farax Manjon, moro vezino de la villa de Motril, nos hizo relación que Juan Aluares de Toledo tomó toda el agua de la villa de Motril para regar sus morales e tierras, de lo qual no le pago cierto derecho que por ello hera obligado [...] mandamos que veades lo susodicho, e breuemente e sin dilación alguna hagades conplimiento de justia al dicho Farax Manjon, por manera que el cobre lo que asi le es deuido e non tenga cabsa de se nos quejar sobre ello»²¹².

El espacio agrícola se somete a una fuerte presión derivada del afán por el azúcar que muestran los castellanos guiados por la riqueza económica de un producto cada vez más solicitado. La caña de azúcar entra en régimen de monocultivo y comienzan a proliferar ingenios y trapiches, y con ellos una nueva forma de entender la organización y explotación de los recursos naturales que rompe el hasta ahora principio de sostenibilidad que había imperado en el territorio. La repercusión de la expulsión de los moriscos, considerados verdaderos «técnicos hidráulicos», incide en la productividad del cultivo pero no afecta a la superficie cultivada, todo lo contrario, después de la última expulsión se asiste a un espectacular aumento de la superficie de los cañaverales, que iniciado en el siglo XVI tiene su continuidad en el XVII para declinar a finales del XVIII²¹³.

A lo largo del periodo moderno, la Vega del Guadalfeo, la más extensa del litoral granadino, desplaza a la de Almuñécar como centro de producción azucarera. La presencia de la caña de azúcar y su industria se deja sentir con intensidad provocando una verdadera deforestación en el paisaje circundante. Las medidas que se adoptan

a causa del cultivo de la caña de azúcar en época medieval. El caso de la costa de Granada», *Història e tecnologia do açucar*, Madeira, 2000, pp. 87–104; *Mutrayil*, sobre el cultivo de la caña de azúcar, su comercio y la producción de azúcar en el reino de Granada, Ayuntamiento de Motril, 1991–1996.

²¹² AGS, CC, Cédulas, 2–2º, fol. 103 r.

²¹³ DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: «Aspectos sociales del cultivo y consumo de la caña de azúcar en España», *Actas VI SICA Agua, Trabajo y Azúcar*, Diputación de Granada, 1996.

vetando la entrada del ganado en el monte bajo para dar tiempo a que retoñe la vegetación no van encaminadas a reparar los daños, sino a garantizar la disponibilidad de leña para los ingenios. Si a mediados del siglo XVI hay 15.000 marjales dedicados a la planta, en la tercera década de la siguiente centuria alcanza los 23.000 marjales.

Para ello ha sido necesario ampliar la superficie agrícola disponiendo de nuevas tierras colmatadas por los arrastres del río, y la puesta en carga de las hasta entonces incultas pero capacitadas para el cultivo. La caña de azúcar coloniza toda la llanura del Guadalfeo desplazando los cultivos tradicionales de moreras y viñas, e incluso incorporando las tierras de llamado pago de Paterna, despensa del lugar para la obtención de cereales y pastos. El siglo XVII representa el esplendor del cultivo y de la industria azucarera en Motril y en la Vega del Guadalfeo. Para Domínguez Ortiz la ciudad es una «isla de prosperidad en un mundo deprimido», afirmación que contrasta con la profunda crisis económica española y europea del momento. Pero no hay que olvidar las secuelas que la creación de esta «isla» ha dejado en el paisaje.

Con el Siglo de las Luces vendrá una etapa de decadencia del cultivo²¹⁴ y se experimentará la aclimatación de nuevas plantas que lo sustituyan²¹⁵. En los años finales del siglo XVIII se inicia el ciclo del algodón favorecido por el desarrollo de la industria textil catalana y la imposibilidad de abastecimiento en sus mercados tradicionales: «salió por fin de las orillas y rincones de los huertos de Motril, y se presentó en medio de la vega a competir con la cañamiel hacia el año de 1775»²¹⁶. El

²¹⁴ «Las causas fueron la expulsión de los moriscos, la inseguridad defensiva de la costa granadina, la excesiva presión fiscal, las variaciones climáticas, la falta de leña para los ingenios, las crisis epidémicas, las obsoletas técnicas agrícolas, las atrasadas técnicas manufactureras del azúcar y la competencia del azúcar colonial», DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «El ocaso del azúcar motrileño a fines del siglo XVIII: Una explicación de sus causas», *Aproximación a la Historia de la caña de azúcar y la Industria azucarera en Motril en la Edad Moderna (1570–1800)* [Tesis doctoral], UNED, Madrid, 2007, pp. 143–186.

²¹⁵ «El arroz, el lino, el cáñamo y el moral fueron sucesivamente los favoritos. [...] la caña dulce, que luego se fue enseñoreando del regadío y acabó por expulsarlos a todos a otros países menos privilegiados. ¡Quien dijera que la deliciosa caña había de sufrir a su turno igual desaire cuando beneficiaban los ingenios de Motril hasta cincuenta y cuatro mil formas de azúcar! ¡Y que había de desaparecer un día tanto aparato de edificios y de máquinas, y tanto tropel de artistas y de prácticos como empleaban para elaborarlo!» CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo y cosecha del algodón en general y con aplicación a España, particularmente a Motril*, Imprenta Real, Madrid, 1819, pp. 3–4.

²¹⁶ La competencia entre los dos cultivos desata un verdadero conflicto entre los partidarios de uno y otro expuesto por ampliamente por el botánico Clemente Rubio: «La hermosa caña, cuyo porte noble y majestuoso había ejercido hasta entonces tan poderoso ascendiente en la imaginación y en los corazones de aquellos naturales, del viajero observador y del navegante ilustrado que acaso arribaban a la vega encantadora; hubo de ceder al desaliñado algodón una de sus colonias más antiguas». Los defensores de la caña alegan que el cultivo del algodón es una estrategia fomentada por los barceloneses desde sus

cultivo del algodón comprende medio siglo con un crecimiento espectacular los primeros veinte años: en 1800 se había plantado 1.781 marjales con una cosecha de 12.000 arrobas de algodón, en 1802 alrededor de 5.000 marjales y dos años después apenas se cultivaban cañas²¹⁷. En 1804 la extensión alcanza los 10.500 marjales recogiendo 60.000 arrobas²¹⁸. En 1819 la producción algodonera en la costa de Granada supera las 85.000 arrobas²¹⁹. Al año siguiente, la producción extendida desde Málaga hasta Adra llega a 99.600 marjales²²⁰. A partir de entonces comienza un retroceso

fábricas y lonjas: «tramada por los astutos catalanes con el fin de enriquecerse a costa de la simplicidad de los motrileños», y que su desaparición lleva consigo la pérdida de trabajo agrícola e industrial, el deterioro del comercio local, el aumento de los precios de los transportes, el encarecimiento de los productos alimenticios básicos y la pérdida de un alimento necesario para el hombre y los animales: «Un esquilmo peculiar de Motril que la experiencia de los siglos había demostrado no poder llegar a madurez perfecta en ningún otro distrito de Europa, y al que debía la ciudad el epíteto de las Indias de España y que la cantasen los poetas». Para los partidarios del algodonero las causas estaban claras: las excepcionales condiciones agrícolas de la costa granadina, la calidad del producto, el ahorro de cosecheros y aviadores en abonos, leñas, maderas y jornales de los trabajadores empleados en el campo y en los ingenios, y sobre todo, los altos precios pagados en sus inicios: «interrumpido el tráfico de esta parte del mundo, y cerrado el mercado de Malta por los acontecimientos de la guerra, suspendida la exportación de Esmirna y demás plazas de Turquía con motivo de la peste; apenas quedaba otro recurso a los catalanes para alimentar sus telares sino el algodón de Motril; y empezaron a pagarlo a un precio extraordinario». CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo...*, pp. 4–5.

²¹⁷ *Ibidem*, p. 6.

²¹⁸ «Con solo diez mil y quinientos marxaes que están en el día plantados de algodón, se recoge una cosecha de 60.000 arrobas, que a 50 reales lo menos producen tres millones de reales para los Cosecheros, y pagándose a seis reales cada arroba de despepitado da 360.000 reales a las mujeres y niñas que se ocupa de esta operación y 240.000 a los muchachos de nueve a doce años que hacen la recolección a cuatro reales por arroba. En esta ciudad era desconocida la industria. Las mujeres y las niñas eran solo una carga a los padres y maridos, y en solo cinco años que ha que introduje este plantio, quedan ocupados todos los brazos que eran inútiles, y existen en la ciudad mil tornos de despepitado, doce de hilado, y cuarenta telares. Si solo diez mil y quinientos marxaes producen las expresadas riquezas ¿Qué podrían dar las vegas de Motril y Cataluña quando con la exención de los anteriores proyectos tengan riego todas las tierra, que exceden de 50.000 marxaes, dejando los necesarios para el Maiz y demás frutos?», ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Cultivo del Algodón, III», *Alhambra*, 364, año XVI, 15/05/1913, Granada, p. 209; El profesor Castellano afirma que la cifra del número de marjales que Ortiz del Barco señala es exagerada. Es más ajustada la que arroja Madoz para la misma fecha y para todo el litoral granadino, CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis: *El Siglo de las Luces, Agricultura y Sociedad Motrileña*, Jesús González Estudios Culturales, Motril, 2011; La vega del Guadalfeo en 1806: «comprende unos 60.000 marjales, de los cuáles la mitad puestos en cultivo, catorce mil inundados o inutilizados por el río y diez y seis mil poblados de aneas, juncos carrizos o carrizera» CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo...*, p. 1.

²¹⁹ *Miscelánea e Comercio, Artes y Literatura*, núm. 16, 06/12/1819, Madrid, p. 1.

²²⁰ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *MOTRIL*; En la segunda década del siglo, el algodón motrileño se exporta a Francia y Gran Bretaña. Restablecida la paz y reanudado el comercio internacional comenzará el declive hasta su completa desaparición a mediados del siglo XIX: «El restablecimiento de la paz general [...] empezó a hacer decaer el cultivo de aquel arbusto precioso, pues la concurrencia de

imparable quedando reducida a un tercio la superficie plantada de la vega motrileña en 1846. La degeneración de la planta, la aplicación del vapor a las hilaturas, la abundancia de algodones extranjeros y la insuficiente producción para surtir a todas las fábricas catalanas fueron las causas principales de su desaparición de las vegas litorales motrileñas y andaluzas²²¹.

Agravada la cuestión agrícola, las élites ilustradas desarrollan un programa de medidas para reforzar el sector que será tenido en cuenta, y en gran parte materializado en sus puntos principales: aumentar la productividad de la tierra —empleo de fertilizantes—, potenciar el cultivo de hortaliza y de secano —viña, almendro, algarrobo—, y del arroz en las áreas incultas de la vega; introducir nuevas semillas; contener el caudal del río Guadalfeo, y crear una feria de frutos para estimular la comercialización²²².

Respecto al empleo de fertilizantes, la falta de estiércol se convierte en preocupación principal de los labradores de la vega causada por el ocaso de la producción azucarera, principal suministradora de residuos de la caña y de estiércol de caballería. En un intento de suplir esta carencia se incrementa la cabaña ganadera y la producción de nuevos forrajes. También se introducen nuevas plantas industriales como el café (1825), el añil (1831), el tabaco (1834) o la morera filipina (1843)²²³.

algodones extranjeros abarató su precio, al mismo tiempo que la falta de conocimientos agrícolas, y el apego a rutinas reprobadas por la razón, disminuyó muy notablemente las cosechas». *Miscelánea del Comercio, Artes y Literatura*, 16, 06/12/1819, Madrid, p. 1.

²²¹ *Ibidem*; Las causas de la decadencia: «Subidas extraordinarias de las rentas de sus tierras, y los cupos de sus contribuciones; acostumbrados sus habitantes a gastos proporcionados al excesivo precio que obtuvo el algodón en los primeros años de esta centuria, no es ya el oro de Cataluña el que sostiene nuestras necesidades, y una vez faltos de este apoyo, se ha derrumbado la posición falsa en que se hallaban los labradores. Sin crédito estos, y sin medios de subvenir a sus necesidades, se han visto este año en la triste precisión de enajenar sus fincas, y han pensado en otros cultivos por serle imposible continuar con el del algodón, que costándola a veinticinco reales la arroba, se vende hace algún tiempo, a menos de veinte, y sin esperanza de que vuelva a obtener precio como el principio de este siglo, por la poderosa razón de que hoy Motril, no tiene más que un solo mercado donde mendigar compradores en concurrencia con otros competidores más aventajados; y entonces la guerra continental favoreció haciéndole dueño, si así puede decirse, del monopolio de este fruto. LÓPEZ MALDONADO, José: «Informe al Ilustre Ayuntamiento de Motril», 5/03/1843, *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, 147, II, 01/10/1843, Madrid, pp. 307–309.

²²² PORTILLO, B., FONSECA, F. y BURGOS, F. de: *Memoria presentada a la Sociedad Económica de Amigos del País de Motril*, Granada, Imprenta de don Francisco Gómez Espinosa de los Monteros, Granada, 1086, pp. 17–18.

²²³ *Miscelánea de Comercio, Artes y Literatura*, núm. 51, 25/02/1820, Madrid, p. 4.

El cultivo de la viña se intensificará de tal manera que, en la segunda década del siglo XIX, los vinos de la costa de Granada llegan a alcanzar notoriedad en los mercados nacionales e internacionales: «excelentes vinos de Ítrabo, Molvizar, y sobre todo de Motril, que ya son conocidos por los extranjeros calificados de excelentes»²²⁴; siendo transportados por mar hasta Gibraltar y campo de San Roque para ser comercializados en Cádiz, Gran Bretaña y América²²⁵. La plaga filoxérica proveniente de unos sarmientos importados de Málaga hará decaer la producción vitivinícola imposibilitando a corto y medio plazo su desarrollo. De las 5.684 ha plantadas de vino en el término de Motril llegaron a estar infectadas 4.839 ha²²⁶.

La versatilidad de la vega se muestra de igual modo en el cultivo del arroz durante los años de 1780 a 1843, ocupando las «tierras libres», es decir, aquellas zonas pantanosas consideradas terrenos improductivos: «aprovechando de este modo las tierras encharcadas en ellas». En 1781, se dan las primeras licencias en las vegas de Salobreña y Lobres. Unos años antes, en 1778, la Sociedad Económica de Amigos del País de Motril delimita el área de cultivo «princiando en el soto de la ciudad, y concluyendo en la playa por bajo de la casa de Contreras en número más de diez mil marjales, por razón según los peritos de que dichas tierras tenían abundante agua y con fácil salida al mar». Ese mismo año se hace extensivo a otras tierras: «en una haza situada en el camino del Baradero, en el pago de los Tejares y en 1791, en las tierras del sitio llamado de los puentes». En 1792, la cifra total de marjales sembrados es de unos 1.000 marjales. Paralelamente al aumento de los arrozales se suscita la polémica liderada por los grandes propietarios absentistas al ver amenazados sus intereses, pues a pesar de la crisis el subsector cañero sigue produciendo elevadas rentas. El argumento utilizado es que esta siembra perjudica la salud pública al favorecer la aparición de

²²⁴ *Idem.*

²²⁵ Clemente Rubio señala las excelencias de la Sierra de la Contraviesa para el cultivo de la vid, por su producción y calidad, sobre todo en las laderas de las sierras que miran al mar de los pueblos de Albondón, Albuñol y Torvizcón: «vino excelente para pasto cuyas lozanas y frondosas vides son casi el único recurso de sus habitantes». Zona vinícola que comprende: «desde las cumbres de Gualchos, o sea desde el arrastradero, hay una línea de viñedos, que por un lado se extiende en diagonal hasta Ohanes cruzando la Contraviesa, y por otro siguiendo las curvaturas de las playas hasta el límite oriental del distrito de Dalías, en cuyo recinto el producto medio de 1000 cepas no baja de 40 arrobas de mosto, llegando a veces en el centro, es decir en Albuñol a 100 arrobas por 100 cepas. Es verosímil que si se resignaran los propietarios a perder algo de la cantidad a favor de la calidad, tendrían muchos vinos a propósito para el embarque y una prosperidad sin término; pero para lograr eso se necesitan además capitales, y los alpujarreños a pesar de su aplicación y de su sobriedad carecen de ello». Las variedades de uva más utilizadas fueron «listan común», uva tinta de vino *temprana* o *temprano*; «moscatel menudo blanco», CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 70.

²²⁶ MORELL TERRY, Luis: *Estudio sobre las causas de la decadencia de la Agricultura en la provincia de Granada*, Imprenta de Indalecio Ventura, Granada, 1888.

fiebres tercianas²²⁷, controversia que finaliza con la desaparición del cereal ante la imposibilidad de ser competitivo tanto con la caña, cuyos valores todavía eran crecidos, como con el algodón, cuyos rendimientos y precios son más altos²²⁸.

Tras la crisis algodonera resurge el cultivo de la caña y de la industria azucarera. Segundo ciclo vinculado a la introducción del vapor en el proceso de fabricación del azúcar que va a tener una extensa duración (1845–2006). Al desaparecer del territorio a finales del Antiguo Régimen, el preciado dulce, piedra angular de innumerables industrias y elemento «precioso» de la farmacopea medieval, deja atrás la historia para entrar de lleno en la leyenda y en la memoria colectiva. Si resulta difícil imaginar lo que la caña de azúcar ha significado para Motril, más difícil aún será comprender, en su totalidad, los dos largos periodos históricos de este cultivo milenario. El final del periodo industrial supone también similar fractura sociológica para la población; la escasa rentabilidad del cultivo, la falta de tecnificación, la desfavorable distribución de la propiedad, la reconversión de las tierras más aptas para la producción de

²²⁷ «Esta fértil vega, que en distintas ocasiones ha llevado diversos frutos, se principió a dedicar a fines del siglo anterior al cultivo del algodón, habiéndose hecho extensivo este fruto a su mayor parte, y ocupando el resto con cañas de azúcar, maíces, legumbres y hortalizas, estando por consiguiente inundada en una gran parte por los riegos periódicos por lo que, que la atmósfera que la cubre abunda en exhalaciones de índole pantanosa, cargándose además de los vapores del mar que arrojan sobre ella los vientos de la marina. Su densidad es visible en todas las épocas del año a la salida del sol; y por esta razones se han padecido siempre en el pueblo fiebres intermitentes, y con particularidad cuando se han añadido a la humedad permanente, la de los otoños abundantes de aguas». El Cabildo motrileño ante la problemática planteada realizará su propio informe intentando dar respuesta a las solicitudes presentadas a favor y en contra de la planta, y ante la expansión que empieza a tener el cultivo entre los labradores, con algunos vecinos solicitarán a la Chancillería de Granada la prohibición del cultivo ante una hipotética epidemia de fiebres tercianas, que es desestimada por la institución al entender que: «la topografía particular de esta vega y no el cultivo del arroz, era lo que producía las enfermedades». GÓNGORA, Manuel de: «Sobre la influencia del cultivo del arroz en la salubridad pública», *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, II serie, núm. 147, 01/10/1843, Madrid, pp. 305–307. (Informe del Síndico del Ayuntamiento de Motril).

²²⁸ En un primer momento el cabildo motrileño parece que toma partido al entender que el arroz puede ser un cultivo fácil, barato y productivo, y la alternativa agrícola que evite la ruina absoluta de la ciudad. Sin embargo, la constitución de un nuevo equipo municipal en 1843, formado por los opositores al cultivo, dará lugar a un cambio de maniobra y como primera medida se encargará la elaboración de un censo de enfermos existentes en la ciudad, prueba irrefutable del efecto pernicioso del cultivo del arroz. Si bien se encargarán de que sean oportunamente falseados los datos, LÓPEZ MALDONADO, José: «Informe al Ilustre Ayuntamiento de Motril», 5/03/1843, *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, 147, II, 01/10/1843, Madrid, pp. 307–309. En un primer momento, el cabildo motrileño parece que toma partido al entender que el arroz puede ser un cultivo fácil, barato y productivo, y la alternativa agrícola que evite la ruina absoluta de la ciudad. Sin embargo, la constitución de un nuevo equipo municipal en 1843, formado por los opositores al cultivo, dará lugar a un cambio de maniobra y como primera medida se encargará la elaboración de un censo de enfermos existentes en la ciudad, prueba irrefutable del efecto pernicioso del cultivo del arroz. Si bien se encargarán de que sean oportunamente falseados los datos.

subtropicales y cultivos de invernadero, la urbanización de amplias zonas de la vega vieja y las edificaciones turísticas, la deficiente gestión en la protección del territorio, son algunas de las muchas causas que lo relegaron a la marginalidad. En términos agrarios e industriales para nada se corresponde el último periodo con el auge del primer ciclo azucarero medieval, ni con el despegue del cultivo a mediados del siglo XIX, llegando a ocupar en ambas etapas prácticamente todas las tierras cultivables de la Vega del Guadalfeo; molturando cañas en los ingenios, trapiches y azucareras y dando trabajo a miles de obreros de la comarca y de las provincias vecinas²²⁹.

En el tiempo presente la Vega del Guadalfeo está ocupada por cultivos bajo plástico, frutos subtropicales, aguacates y chirimoyos principalmente, y urbanizada la zona litoral dedicada a uso residencial y turístico. Una anómala situación de deterioro de su hábitat que viene demandando respuestas urgentes para la sostenibilidad de los recursos. Desaparecido el cultivo de la caña de azúcar entendemos que se hace imprescindible un nuevo diseño y planificación de las tierras de la vega orientado al reconocimiento de las estructuras de los espacios agrícolas históricos y a potenciar su preservación.

5.2 EL ESPACIO AGRARIO DE LA VEGA DEL GUADALFEO

Bajo este epígrafe se integra el análisis de los espacios agrarios que definen la Vega del Guadalfeo, entendidos como agentes que contribuyen a cualifican una unidad territorial de especial morfología. Realizamos una descripción general de las tierras de la vega, del devenir de los campos²³⁰, su organización y estructura, la selección o alternancia de los cultivos y demás aspectos que componen el hecho agrario. Desde este planteamiento, y sin dejar de ser una primera aproximación, nos ha parecido de especial interés apoyarnos en el aporte documental que incorporan los pagos²³¹ de la vega, así

²²⁹ PIÑAR SAMOS, J.: «Azúcar y Paisaje en la Vega del Guadalfeo (1752–1930)», V *SICA Paisajes del Azúcar*, Motril, 1995, pp. 179–241. GIMÉNEZ Y ANGUAS, M. y PIÑAR SAMOS, Javier: *Motril y el azúcar II. Del Paisaje Industrial al Patrimonio Tecnológico (1885–1995)*, Asukaría Mediterránea, Motril, 1996.

²³⁰ «El campo es el espacio de tierra capaz de cultivarse esté cercado o abierto, plantado de árboles o de tierra calma», ROZIER: *Diccionario universal...*, p. 403; «Es también tierra llana de labrantía o terreno donde fertiliza cualquier cultivo. El campo como nombre genérico está asociado a todos los sembrados, arbolado y todo aquello que la tierra cultivada produce», ESTEBAN COLLANTES, A. y ALFARO, A.: *Diccionario Práctico de Agricultura*, t. II, Imprenta de D. Antonio Pérez Dubrull, Madrid, 1852, p. 44.

²³¹ DRAE, s.v. *pago*: «Distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares»; «Terreno comprendido entre acequias y caminos, cualquiera que sea su extensión», CLEMENTE Y RUBIO, Rojas Simón de: «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía», *Semanario de Agricultura y Artes*, 524, 15/01//1807, p. 39.

como en su localización e identificación, dejando para el futuro otros aspectos que nos brindan para el conocimiento del medio físico, geográfico, e incluso de la toponimia del lugar.

Al atender una secuencia histórica tan amplia como es la Edad Media y Moderna, nos vamos a centrar fundamentalmente en algunos momentos principales. El que se produce a finales del siglo XV, años inmediatos a la conquista del reino nazarí de Granada, donde las compraventas de tierras a musulmanes y judíos motrileños por parte de los castellanos ofrecen noticias sobre el nombre de los pagos, hazas, tipos de cultivos y tamaño de las tierras²³². Igualmente, el último cuarto del siglo XVI, período que se corresponde con el proceso de repoblación en la Costa de Granada, y el repartimiento de los bienes de moriscos confiscados del partido de Motril y Salobreña. Una tercera secuencia cronológica, a mediados del siglo XVIII, cerrando la Edad Moderna, etapa asimismo de grandes cambios para la que el Libro de Cotejo del Catastro de Ensenada ofrece una información rica y veraz sobre las características de las tierras. Queremos llamar la atención sobre la conveniencia de realizar un estudio en profundidad del paisaje agrario de la Vega del Guadalfeo —no es objeto principal de este trabajo—, advirtiendo para ello la necesidad de abordarlo mediante metodologías propias de la Arqueología del Paisaje, desde este paradigma quizás, algún día, podamos llegar a conocer su verdadera dimensión y significado cultural.

5.2.1 La Vega del Guadalfeo y sus vegas

La Vega del Guadalfeo es una llanura litoral suavemente inclinada hacia el mar Mediterráneo que la bordea por el Sur. Un arco montañoso la confina de Oeste a Este: el Monte Chaparral, el Macizo de Escalate, la Sierra del Jaral, la Sierra de Lújar, y la Loma de Jolúcar; estribación de la sierra anterior que se desvía hacia el Sur para acabar en el acantilado del cabo Sacratif. El modelado de esta llanura corresponde al cono de deyección fluvial cuya generatriz es el curso del río Guadalfeo a partir de la garganta de Cañizares, y un frente deltaico que se extiende desde la Caleta de Salobreña hasta Torrenueva.

Es un espacio privilegiado de gran fertilidad, dada sus condiciones naturales, climáticas y edafológicas: «goza de una temperatura más igual y acaso más subido que el de las vecinas costas de África. Aun no se ha encontrado fondo al terreno de que se compone, ni es fácil hallar otro más dócil al arado o más a propósito para la vegetación.

²³² PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes y judíos en archivos señoriales y de protocolos (siglos XV–XVI)», *Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas*, 16, Universidad de Granada, Granada, 1991, pp. 127–157.

El impetuoso Guadalfeo [...] pronto siempre a derramarse sobre ella todo entero; asegurándoles una feracidad indefinida que lejos de resentirse por las sequías se ha experimentado constantemente mayor en las más generales y prolongadas de que hay memoria. Un cielo alegre y despejado, que jamás se empaña sino para regalarla con lluvias suaves, y protegerla contra los rayos de la canícula»²³³.

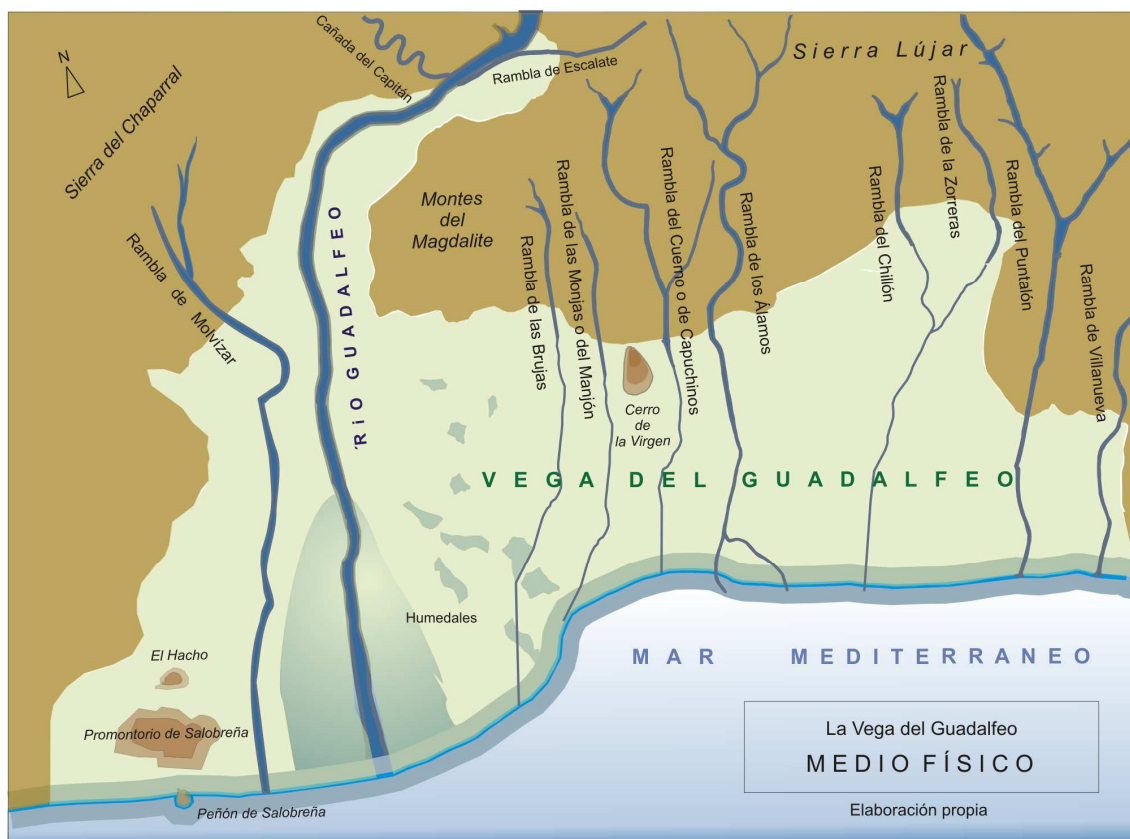


Fig. 5.4 Elementos principales que caracterizan el medio físico de la Vega del Guadalfeo.

En ella se encuentran los dos núcleos de población más importantes de la llanura litoral: Motril al Oeste y Salobreña al Este, también separados por el río: «villa de Motril e su tierra e tierra de Salobreña»²³⁴, deslindados sus términos jurisdiccionales a finales de la Edad Media mediante pleito de las entonces villas, quedando el paraje de Bates —a modo de isla en el lado Oeste— integrado en el amojonamiento de Salobreña: «desde la atalaya de los Bates, que estaba junto a una Palma siguiendo hasta una silla que hace junto a dos cerros que se llaman la Aljudia, y el mojón que parte de la Algaida que comienza desde un pozo de la dicha atalaya y sigue hasta unas peñuelas cuyo

²³³ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo...*, p. 1.

²³⁴ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: «Capitulaciones que en el año de 1500 hicieron los Reyes Católicos con los Moros de Motril y tierra de Salobreña que se convirtieron a nuestra Santa Fe Católica», *Ejecutoria de Motril*, S. tipográfica del E.M., San Fernando, 1915.

camino sigue a la acequia donde está el mojón y vuelve la acequia abajo hacia mano izquierda hasta donde hay otro mojón y vuelve la linde adelante a mano derecha al Algaida haciendo una vuelta hacia arriba»²³⁵. Con el tiempo, la propia ubicación geográfica de Bates le hizo dependiente de Motril, consolidando así la frontera natural del río.



Fig. 5.5 Las cuatro vegas del Guadalfeo.

²³⁵ *Ibidem*, pp. 2–6; Real Cédula de 11 de enero de 1493 que resolvió el pleito entre Motril y Salobreña, comisionándose a Juan López Navarro, Corregidor de Velez Málaga, para el deslinde de sus términos, quien después de hechas las probanzas en que fueron testigos los Alguaciles Mohamet Migilut, de Salobreña, Estudacay de Pataura y Almohad de Lobres. Señalar el significado jurídico de los términos «Amojonamiento», «apeo» y «deslinde», palabras conceptualmente distintas y que constituyen juntas un solo acto legal bajo el nombre de amojonamiento. «Deslinde» es el acto de fijar y determinar la pertenencia legítima de heredades antiguas examinando al objeto los títulos de propiedad y las demás pruebas que los interesados suministran para conocer sus derechos respectivos. «Apeo» es la operación material de medir las fincas deslindadas. Y «amojonamiento» significa la operación de poner mojones o señales en las líneas que dividen las fincas o propiedades ya deslindadas para que sirvan de señal permanente. MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...*, p. 204.

Geográfica e históricamente esta vega²³⁶ está comprendida a su vez por otras cuatro irrigadas por dicho río, cuyo cauce ejerce una vez más de límite jurisdiccional de sus campos. En la margen derecha la Vega de Salobreña y la Vega de Lobres, en la izquierda la Vega de Patura y la Vega de Motril. La división para las vegas de Lobres y Pataura, señalada en la siguiente **fig. 5.5**, viene establecida por la rambla de Cañizares en el caso de Lobres y el pago del Jaril, en Pataura, según se deduce de la documentación consultada.

5.2.2 La Vega de Salobreña

Salobreña se halla situada a menos de 2,5 km del mar Mediterráneo. En 1754 es una villa realenga de trescientos vecinos, que se asientan sobre un cerro rocoso de gran pendiente, coronado por una fortificación de época andalusí. Su término comprende dos leguas por el frente litoral y media tierra adentro. Linda al Este con la ciudad de Motril y lugar de Pataura, al Oeste con Almuñécar, al Norte con el lugar de Molvízar y el de Lobres y, por el Sur, con el mar. El Catastro registra tierras de regadío con caña de azúcar, secano plantado de viñas, y tres huertas de hortalizas con árboles frutales. Existen dos dehesas de propios: Taramay, con un encinar, y Mular, zona de pastos cercana al río frecuentemente anegada por sus aguas. La industria principal es un ingenio de azúcar propiedad del genovés Vicente Jacomo Lomely. Dispone de unos 10.000 marjales de regadío, todos ellos inutilizados, inundados y hechos plan de río o rambla, por haber sobrevenido un largo periodo de avenidas.

A mediados del siglo XIX la Vega de Salobreña alcanza una extensión de 17.000 marjales y Madoz precisa que es ostensible su llanura. A ellos se suman otros 2.000 marjales de tierra arenosa, situados entre el pie del cerro y el mar, regados por diversas fuentes y nacimientos que surten los trasminos del río. El algodón, maíz y habichuela destacan ahora como principales cultivos; en la parte de secano algunos cereales, higos para secar y brevas; en la playa, legumbres y hortalizas. La vega se riega con una acequia de unos 6 km de longitud que toma el agua de la presa de Lobres, en la margen derecha del río, aguas abajo de la presa de Motril. En este trayecto se beneficia primero la Vega de Lobres y después la de Salobreña²³⁷.

²³⁶ Covarrubias, s.v. *vega*: «campo baxo, llano, y húmedo, a vigore, por estar siempre cō vigor y fuerças. El padre Guadix dize ser nõbre Arabigo, y que significa tierra de laour, puesta en llano».

²³⁷ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s. v. SALOBREÑA.



Fig. 5.6 Vista general de las vegas de Lobres y Salobreña. El río Guadalfeo hace de frontera entre la montaña y la vega. A la izquierda, el lugar de Lobres, a la derecha, el promontorio de Salobreña con el castillo almenado. La franja de tierra entre ambas poblaciones está dividida en tres grandes áreas bordeadas, incluso rodeadas, por la Acequia principal de Salobreña²³⁸.

Una visión más temprana de la organización agrícola del término, en el proceso de repoblación castellana, la proporciona el profesor Malpica Cuello a partir del Libro de Repartimiento de Salobreña. El autor reseña el peso de la herencia del policultivo practicado en tiempos nazaríes y de la fragmentación de la tierra originada en etapas anteriores. El cultivo principal del espacio de secano son las vides, se distribuyen por laderas y cerros, y entre ellas a veces crece el algarrobo. Una red de caminos y acequias estructuran la superficie irrigada en la que se hace presente el cereal y los morales, estos generalmente muy esparcidos. Se pueden distinguir dos ámbitos de regadío, el que componen las huertas y el de la vega propiamente dicha. El primero generalmente localizado en las proximidades de los asentamientos, así se encuentran huertas al pie de la villa, núcleo de la Caleta y el Monte Hacho. En cuanto al de la vega se extiende por la margen derecha del río Guadalfeo y bajo la acequia de Salobreña; en ella se integra en este periodo la antigua alquería de Bates, y aparecen reseñados tres pagos: Fadin Zorro, Fadin Alchuche y Fadin Anjurhin²³⁹.

Coincidentes con la evaluación anterior son los datos que aporta Porrás Arboledas, fechados en el año 1495, sobre la presencia de regadío y plantación de arbolado: «10 aranzadas de viñas y 140 fanegadas de tierra en la vega, correspondientes a 10 caballerías, además de 10 aranzadas para huerta y 40 morales [...] un marjal de tierra

²³⁸ *Mapa de tierras pertenecientes a diversos propietarios, situadas entre los términos de Lobres y Salobreña*, ARCHGR, 059 CDFI, M.P.D. 229, 1762.

²³⁹ MALPICA CUELLO, Antonio y VERDÚ CANO, Carmina: *El libro de repartimiento de Salobreña*, Ayuntamiento de Salobreña, 2008, pp. 72–85.

con 13 morales, un granado y ciertas higueras, en término de Salobreña, linderos las acequias menor y mayor»²⁴⁰.

En la venta de bienes de moriscos del partido de Salobreña de 1575 se relacionan una serie de hazas sueltas de regadío muy dispares en extensión, como es habitual linderas a caminos secundarios y/o acequias. Se nombra la Acequia de Salobreña, un camino real que debe ser el que une la villa con Motril, y una parte del río que permite el tránsito de ganado. Se significa la presencia de aneales y la de una reducida parcela plantada de cañas sin que se haga más alusión a este u otro cultivo: «una haça en la que alinda con el camino real y con la acequia treinta y nueve marxales[...] un pedaço pequeño guerta plantado de canas dulçes ala mano derecha del camino queba a salobrena entre los dos caminos que alinda con dos cerrillos de secano que tubo diez marxales y siete estadales [...] una haça en tierra de rriego que alinda con el rrio y con el paso del ganado y con el açequia y que se rriega con el agua del açequia queba a salobreña que tubo ocho marxales y treinta y quatro estadales [...] una haça entermino dela dicha villa de salobrena en la bega della questa echa monte eneal»²⁴¹.

Los pagos islámicos

En cuanto a los pagos que se constatan en dicho documento están todos relacionados con el punto de desembocadura del Guadalfeo. Un ámbito identificado como la Algaida de Salobreña, denso en humedales que afloran en charcas y lagunas donde abundan plantas silvestres y altos aneales favorecidos por el estancamiento de las aguas. La extensión de las hazas de estos pagos sobrepasa la comúnmente establecida y estaría en correspondencia con la dificultad de laboreo y la exposición a la inundación. La presencia de balates justifica el drenaje antes o durante su cultivo.

Pago del Deyre²⁴²

La única referencia que se ofrece es que contiene una zona bordeada por una acequia y que está sin cultivar e invadida de malas hierbas y arbustos²⁴³: «dos haças en el pago que llaman el deyre en la vega dela dicha villa que alinda con el açequia la qual esta

²⁴⁰ PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», pp. 127–157.

²⁴¹ AHPGR, L6711, s.f.

²⁴² El término «deyre» —también escrito «deire»— aparece en la documentación asociado a distintos pagos, acequias o lugares de la Vega del Guadalfeo entre los que se ha podido encontrar ninguna otra relación más allá de la puramente nominal.

²⁴³ En los manuscritos se emplea la palabra «monte» para designar tierras de la vega junto al río e invadidas por sotos fluviales; DRAE, s.v. *monte*, 2ª acep.: «Tierra inculta cubierta de árboles, arbustos, matas y hierbas».

fecha monte que tubo diez y seis marxales y catorze y nueve estadales»²⁴⁴. Este pago tiene su homónimo en la vega de Motril, situado al Oeste junto a la rambla del Puntalón y vinculado a la acequia también del mismo nombre que lo riega. Asimismo existe una acequia del Deire en la vega de Lobres.

Pago del Xaumar o Jaumar

Sobre su localización: «pago de tierras en termino de salobrena que llaman el jaumar dezmeria de lobras y alinda con el rrio grande y con el çeron hasta el passo dela villa de salobreña aque ba al rio»²⁴⁵. Por otra parte, la circunstancia de que su nombre sea el mismo que el de otros dos pagos situados respectivamente en la vega de Motril y Lobres, linderos con el río y con tierras de similares características, hace pensar que se trate en origen de una misma unidad que posteriormente fue dividida y repartida entre los tres términos. La parte que se nombra perteneciente a la vega de Salobreña comprende cinco hazas —una de ellas de considerable extensión—, todas incultas con aneales: «una haça entermino del lugar de la villa de salobrena en el pago que llaman del xaumar que alinda con el rrio la qual esta fecha monte de aneal parece que tiene doze marxales y ochenta y un estadales [...] una haça entermino dela villa de salobrena en el pago del xaumar que alinda con el rrio grande que estava fecha monte de aneales fue medido en todo y todo ciento veinte marxales [...] una haça entermino dela villa de salobrena en el pago del xaumar en la bega de la dicha villa que alinda con dos açequias que le cercan y esta hecha monte heriazos que fueron medidas y tiene treze marxales [...] una haça entermino dela villa de salobrena en el pago del xaumar que alinda con el rrio la qual esta hecha monte de aneas [...] una haça de tierra de rriego entermino dela villa de salobrena en el pago del xaumar que linda con el rrio que esta fecha monte de aneas»²⁴⁶.

Pago de Fadin

Se computan diez hazas con una extensión de 200 marjales de las que un 35% se encuentran incultas con aneales. Por linde tiene al Oeste un «aneal bravo», el balate de fadin Aborroz al Este, y la zona mencionada como Río Seco [ver pago del Molinillo del Arroz en la vega de Motril]: «quatro haças entermino de la villa de salobrena en el pago de fadin que alindan unas con otras y con rrio seco y con el balate de fadin aborroz las quales estan hechas montes de aneas tubieron sesenta y ocho marxales y cinquenta y quatro estadales [...] seis haças que que son en el pago de fadin alindan unas con otras y

²⁴⁴ AHPGR, L6711, s.f.

²⁴⁵ *Idem.*

²⁴⁶ *Idem.*

a la parte de poniente con un aneal bravo y ala parte dela mar con haça y por la parte de levante con el balate de fadin aborroz ciento y veinte y cinco marxales»²⁴⁷.

Pago de Río Seco

Comprende tierras hechas aneales en las que existe una laguna. Destaca por extensión un haza de ciento dos marjales y otra menor, pero también importante, de cuarenta marjales situada en la Algaida. Las referencias de sus lindes son los denominados «aneal y balate del río» y el camino de Salobreña a Motril: «una haça en termino de salobrena el pago de rrio seco que esta fecha monte de eneal y carrizal y alinda con el balate de rrio seco y con la dicha haça fue medida y tubo ciento y dos marjales y cuarenta estadales [...] una haça en termino de salobrena la algaida de motril esta fecha monte de eneal y carrizal y alinda con el anear del rrio y con el camino de motril y el valate de rrio y tiene una laguna fue medida y tubo cuarenta y quatro marjales y veinte y dos estadales [...] una haça en termino de salobrena en el pago de rrio seco que esta fecha monte de aneal y carrizos y alinda con el el valate de rrio [...] una haça en termino de salobrena en el rrio seco que esta fecha anear y alinda con el charcon y camino de salobrena que ba a motril»²⁴⁸

Pago del Zureje

A este pago corresponde el «anear bravo» o «anear del río» mentado en los pagos de Fadin y Río Seco. Se cita como en ellos, la Algaida y la laguna: «haça anear bravo en la bega en la algaida del termino de salobrena en el pago del zureje que linda por la parte vaja con el partil y por la del rriego el lagunazo [...] una haça anear bravo en termino de salobrena en la algaida y pago del zureje que linda con haça de castillejo y con un lagunazo grande fue medida y tubo quarenta marxales [...] una haça en termino de salobrena en el pago del zureje que es anear bravo fue medida y tubo cinquenta marxales»²⁴⁹.

En 1778 se da noticia de la unión de los pagos de Hurea y Río Seco bajo el nombre de pago de Zarate: «sobre trescientos ochenta y quatro marxales de tierra en el pago de Zaratte diezmeria de la villa de Salobreña lindando unos con otros se constituio en el pago que nombran del Hurea y Rio Seco vega del termino de la villa de Salobreña estan

²⁴⁷ *Idem.*

²⁴⁸ *Idem.*

²⁴⁹ *Idem.*

labradas hasta cien marjales y otras se hallaban de montte aneares y otras malas yerba, enundaciones que impidieron su cultura»²⁵⁰.

Los pagos castellanos

Las tierras de la Cartuja de Granada en Salobreña son de regadío y secano. En los pagos de Malacen, Pastrana y Matagallanes situados en las laderas de los montes que arropan la llanura en torno al monte Hacho se cultiva vid y cereal: «cuarenta marjales de sembradura en el pago de Malacen, y un majuelo de viña en el dho pago [...] una haza de 28 marxales de tierra de riego en la cañada de Pastrana linde del monte y Azequia alta por donde se riega por la parte de levante que antes eran viñas y que al tiempo que la vendieron tierra calma de secano»²⁵¹; «un pedazo de tierras a secano puesto de viña, como 6 obradas y 10 y viña de Juan Lopez Pastrana y con cañada que de presente sembrava»²⁵²; «heredad de Biñas y otras tierras con casa y bodega en el termino de Salobreña en el pago de la mattagallares»²⁵³.

Se relacionan tres pagos con cultivo de la caña. El pago del Encinar que debe estar al Oeste del promontorio, quizás cercano a los actuales núcleos de La Guardia o La Caleta y cuyo nombre guarda relación con la dehesa de encinares. El pago del Junete, seguramente el mismo que el mencionado en época anterior como Zureje, y el pago de la Vega Baja: «pedazo de tierras de aneares en termino de Salobreña en el pago del Junete linde con la boca del rrio [...] en todas las tierras de la bega baja de salobreña que estan desta parte del rrio que todas ellas estan plantada de cañas dulces [...] una haza de veinte marjales de plantar cañas dulces, termino de Salobreña, pago de vega baxa, lindando con haza que dizen de Vingo [...] otra haza de veinte y ocho marxales de tierras de cañas dulces en el pago de el encinar termino de la dha villa de Salobreña, linde con el Camino Real de el encinar»²⁵⁴.

²⁵⁰ AHPGR, leg. 2391, pieza 11, Colegio Imperial de Madrid y la Real Casa de San Isidro en autos contra José Zarreta por un censo de 7000 ducados sobre el ingenio trapiche de la ciudad de Motril, 1778.

²⁵¹ AHPGR, leg 3136, exp. 26, s.f.

²⁵² *Idem.*

²⁵³ AHPGR, leg 2348, exp. 64, s.f.

²⁵⁴ AHPGR, leg 3136, exp. 26, s.f.

5.2.3 La Vega de Lobres



Fig. 5.7 El lugar de Lobres y su paisaje agrícola. En los cerros se distinguen cultivos de secano, cortijos y la cortijada de la Bernardilla. La acequia principal deriva del río, rodea la población, y abastece con ramales a los tres molinos, con su trazado marca el límite de las tierras de secano y regadío. Entre la primera línea de casas, a la izquierda, se alza el ingenio con su chimenea. A la derecha, junto al río, el cerrillo con la ermita de Santa Elena²⁵⁵.

El antecedente de Lobres se halla en una alquería islámica²⁵⁶ situada en la falda de la Loma de Espartinas, en el margen derecho del río Guadalfeo. En tiempos del Catastro de Ensenada el término de este lugar forma parte del señorío de Salobreña y de su jurisdicción²⁵⁷, comprende una superficie de una legua en dirección paralela al río y

²⁵⁵ Plano tomado del Catastro de Ensenada, AHPGR, L1358, 1753.

²⁵⁶ MALPICA CUELLO, Antonio: «Salobreña de la época...», pp. 99–131.

²⁵⁷ En 1495, los Reyes Católicos encargan al corregidor de Granada, Andrés Calderón, que provea sobre las quejas de los vecinos de Lobres, Pataura y Molvizar por haber perdido sus tierras por obra del repartidor de Salobreña, Manuel de Cortinas: « por parte de los alfaquies, alguasyles viejos e buenos onbres de los lugares de Lobres e Patavra e Molbiça nos fue fecha relacion que Manuel de Cortynas, nuestro repartydor de la villa de Salobreña, les tomo todas sus tierras e heredamientos, que no les dexo sino solamente las casas e viñas, e lo dio todo a la dicha villa de Salobreña, en lo qual son muy agrauados, e que si esto asy oviese de pasar los dichos logares se despoblarian e yrian los vezinos a biuir

media en perpendicular. Linda al Norte con el lugar de Molvizar y la villa de Guájar Fondón, al Este con el lugar de Pataura y la villa de Vélez de Benaudalla, y al Oeste y Sur con la villa de Salobreña mediando la rambla de Molvizar. A Lobres le pertenece una población de 666 habitantes. Tiene dos «cassas cortixos con sus tierras de regadío seco y viña»²⁵⁸, un ingenio de azúcar y un molino de pan²⁵⁹. El diccionario de Madoz habla de un rico territorio entre montaña y llanura, con cultivos de seco y regadío, donde se cría ganado de cerda y vacuno, y abunda la caza menor. La población ha disminuido a 540 habitantes, se mantiene el ingenio azucarero y ascienden a tres los molinos harineros. En su término están incorporados los cortijos de la Taiba, Bernardilla y Cañuelo. Sus producciones más destacadas son el aceite, trigo, vino, uvas, batatas, algodón y azúcar²⁶⁰.

Los pagos islámicos

La primera referencia sobre el paisaje agrario de Lobres se remonta a 1492 y hace mención a la compra de una haza plantada de cañas de azúcar y cultivos de huerta junto a la rambal de Molvizar: «en Alpaumar en Conataroma, de veinte marjales, linderos fadines de Abén Antar y de Alí Moxarra, vecino de Lobras [Lobres] una huerta en Ayn Nemez, sembrada de cañas dulces con algunos morales y otros frutales, linderos el camino, el fadín de Axetení y una rambla»²⁶¹.

La siguiente pertenece a la venta de tierras de moriscos, esta fuente proporciona una información muy rica en diversidad de escenarios. El cultivo mayoritario es el de la caña de azúcar, ocupa una superficie 191 marjales de tierra. La mitad de ellos se encuentran en el camino de Lobres a Salobreña y lindan al menos con alguna acequia. Casi todos son pagos de unos 20 a 30 marjales excepto: «un pago de tierra enarbolado a la mano derecha de camino que ba del dicho lugar a salobrena entre el açequia y el camino que esta plantado de canas dulces la mayor parte del parece que tubo sesenta y cinco marxales y tres estadales»²⁶². Entre ellos se precisa la ubicación del pago u hoya de Moxarra, lindero con un cerrillo, y con la llamada acequia de la Pontezuela y, como hemos visto en la mencionada compra de 1492, con el Alpaumar de Conataroma. Asimismo, se menciona: «un pago de tierras que son haças para plantar canas dulces

a otras partes. E nos suplicaron que mandasemos dar nuestra carta para que las dichas sus tierras e heredamientos no le fuesen tomadas ni quitadas», AGS, CC. Lib. Cédulas, 2-2º, fol. 103 r

²⁵⁸ AHPGR, L1358, f. 101r.

²⁵⁹ *Ibidem*, f. 95r.

²⁶⁰ MADUZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s. v. *LOBRES*.

²⁶¹ PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», pp. 127–157.

²⁶² AHPGR, L6711, s.f.

que alindan con dos acequias y con un cerro que llaman el cerro de obeli alhanbra»²⁶³. Cercana al río un haza de 6 marjales y un pago —anteriormente plantado de moreras— con una zanja para poder desaguarlo, pues presumiblemente se inundara fácilmente con las crecidas del río.

Sin especificar su aprovechamiento aparece reseñado un total de 65 marjales de tierras de regadío; todas ellas limitan con el río y/o con las acequias que las riegan. Dos de sus pagos son colindantes, el pago del Oece —junto al camino de Salobreña— y el pago de la Bugilla; este último con camino propio que lo atraviesa, prácticamente rodeado por acequias y lindero con la denominada «acequia alta», «y con una laguna a la parte de salobrena que tubo ocho marxales y ochenta estadales».

Existen tres áreas de tierras que probablemente se dejaron de cultivar o estuvieron en barbecho —tierras calmas²⁶⁴—. La mayor de ellas ha sido invadida por eneaes y carrizo²⁶⁵, comprende un total de 106 marjales entre el río y la acequia que corre paralela al cauce, concretamente en el pago de la Fuente del Álamo y en la parte baja de la vega; en el tramo que discurre desde el camino que va a Pataura hasta el tomadero de Lobres donde se deriva el agua del río. La segunda se refiere a un pago que comprende pequeñas hazas entre el camino y la acequia de Salobreña. La última es otro pago plantado con morales cercano al pequeño puente por donde se entra a Lobres. Junto al cerro denominado Cudia Alhambra se abre una hoya poblada de árboles recorrida por la acequia del lugar. Igualmente se hayan plantadas con diversos árboles y moreras zonas abancaladas fronteras al pueblo donde se combina el cultivo de hortalizas para el consumo del vecindario: «sirben de huertas para el servicio de las casas frontero de la cruz a la entrada del lugar»²⁶⁶; y entre los bancales alguno que otro sin labrar: «unos bancales ques un pago pequeño de tierras de riego con algunos arboles que estan fechas heriazos»²⁶⁷.

²⁶³ *Idem*.

²⁶⁴ No está claro el concepto de *tierra calma*, la única referencia encontrada aparece a propósito de la definición del término *campo* que ofrece Rozier, «Campo. Espacio de tierra capaz de cultivo, ya esté cercado y plantado de árboles, ó ya abierto y de *tierra calma*», ROZIER: *Diccionario universal...*, p. 403.

²⁶⁵ DRAE, s.v. *enea*: «espadaña (planta)», s.v. espadaña, 2ª acep.: «Planta herbácea, de la familia de las tifáceas, de metro y medio a dos metros de altura, con las hojas en forma de casi espada, el tallo largo, a manera de junco, con una mazorca cilíndrica al extremo, que después se seca y suelta una especie de pelusa o vello blanco, ligero y muy pegajoso»; s.v. carrizo: «Planta gramínea, indígena de España, con raíz larga, rastrera y dulce, tallo de dos metros, hojas planas, lineares y lanceoladas, y flores en panojas anchas y copudas. Se cría cerca del agua y sus hojas sirven para el forraje. Sus tallos servían para construir cielos rasos, y sus panojas para hacer escobas».

²⁶⁶ AHPGR, L6711, s.f.

²⁶⁷ *Idem*; «Eriazo, Lo mismo que Erial [...] porque no labrando las tierras, quedáranse los campos eriazos y desiertos», *Diccionario de Autoridades*, 1732, t. III, s.v. *eriazos*; «Erial. Se aplica a la tierra sin cultivar

Los pagos castellanos

Entre las propiedades que en la segunda mitad del siglo XVII posee en esta vega el Monasterio de la Cartuja de Granada se encuentran 77 marjales, alrededor de la mitad plantados de caña: «una haza de diez y nueve marjales de cañas dulces en termino del lugar de Lobres linde por la parte del mar con la acequia del molino y camino de servicio de dho molino [...] una haza de veinte marjales de tierras de cañas, en el pago del Jaumar termino de Lobres, linde [...] con el camino de el Molino de pan moler que ba a Motril, que es en la rambla jurisdizion de Salobreña [...] otra haza de 12 marxales y 84 estadales que llaman del charcon en el jaumar, termino de Lobres»²⁶⁸. Del resto, pequeñas hazas que no alcanzan los 10 marjales, no se especifica cultivo, pero dan noticia de tierras en el Cerrillo de las Cuevas, de la ubicación del pago de la Hoya de Rami: «linda con el Cerrillo de la Constantina y por cavezada con la acequia del Deyre»²⁶⁹ y de la existencia del llamado pago Alto con dos hazas nombradas de la Higuera de Oñate y del Paso²⁷⁰.

A mediados del siglo XVIII, en el término se relacionan diversos cultivos de secano y regadío. En secano cuenta con «560 olivos medianos y estacas, 18 morales medianos y pequeños, 18 higueras medianas y plantones»²⁷¹, cuatro piezas de segunda calidad cada una con 700 vides, y cinco de tercera calidad que suman 354 celemines de sembradura de puño de trigo. Las tierras de regadío se hallan distribuidas en 100 hazas, la mitad de ellas de primera calidad, que hacen un total de 1.290 marjales de labor, aunque el 23% se califican de inútiles pues se han convertido en arenales y plan de río²⁷². Los pagos a que hace mención el Catastro son los siguientes:

ni labrar, por no ser buena ni de provecho alguno, o por haverla dexado sin cultívo por mucho tiempo [...] No le agradó por entonces al Labrador el erial y pedazo de tierra baldía cargado de hierbas inútiles [...] Si el Labrador no cuida más que de coger la fruta, y no de beneficiar los árboles, será forzoso que en breves días se convierta la huerta en erial», *Ibidem*, s.v. *erial*.

²⁶⁸ AHPGR, leg. 3136, exp. 26, s.f. Pleito del Patronato del Monasterio de la Cartuja contra Isabel Duarte Abarca sobre los bienes que fueron de su marido Juan Lorenzo Negri, por cesos concurso de acreedores, 1665-1775.

²⁶⁹ *Idem*; DRAE, s.v. *cabezada*, acep. 11ª: «Parte más elevada de un haza de tierra».

²⁷⁰ AHPGR, leg. 2348, exp. 64, s.f.

²⁷¹ AHPGR, L1358, ff. 95v y 98r.

²⁷² El concepto «plan de río» alude a tierras cultivadas que se han perdido a causa de los aluviones del río. En términos jurídicos «aluvión» es el aumento de terreno que los ríos causa a un campo —perteneciente al propietario del campo aumentado—. Se entiende por aluvión o fuerza del río, la agregación de una porción de terreno de un campo a otro causada por la violencia de las aguas. Sin embargo, los referidos conceptos no son iguales por los efectos que conllevan. En el caso de la fuerza del río, el propietario no puede hacer suyo dicho aumento hasta la consolidación del campo y sin que otro propietario lo reclame, mientras que si es por aluvión, se hace dueño de inmediato. Si la porción de terreno separada llevase consigo árboles se entenderá consolidada cuando las tierras echen raíces en el nuevo suelo, AA. VV.:

Pago de Jaumar, Haumar o Alpaumar

Posee 132 marjales formados por hazas bastante regulares de unos 20 marjales. Se extiende junto al río entre el molino de Lobres y la rambla de Molvizar: «Una haza de veinte marjales de tierras de cañas linde con el Camino de el Molino de pan moler que ba a Motril, que esta en la rambla jurisdizion de Salobreña»²⁷³. Parte de sus tierras se ascienden por el Cerro de la Constantina y otra parte son de aluvi3n ganadas al rio: «un haza en el pago del Jaumar de 18 marxales la qual se allo que tenia de lavor veintium marxales y cuarenta y ocho estadales cuio agmento no se de donde sea originado solo se que hallándose contigua a los aneares por la parte de lebante, es mui posible que la agan agregado la demasia que tiene los labradores o por el rio que pasa bien cerca de ella y da y quita segun sus inundaciones»²⁷⁴. Por referencias anteriores sabemos que había en este pago un charcon, posiblemente originado por los trasminos del río.

Pago de la Hoya del Rami

Consta de 54 marjales y es lindero con el pago del Jaumar y con el Cerrillo de la Constantina, y según referencias anteriores con la acequia del Deire por su parte más alta y con el Cerrillo de las Cuevas —quizás sea otra denominación del anterior—. El Catastro aporta información sobre parte de sus tierras: «otra haza en dha vega por debajo del Ingenio de dho lugar de ocho marxales que se allo que solo tenia de lavor siete marxales y quatro estadales, es de mui buena calidad [...] haza que llaman de la huertezuela de seis marxales, es de gran calidad y de ser mui grande cañera» y de otra pequeña desaparecida por la corriente del río²⁷⁵. Es posible que este pago esté relacionado con el pago de la Hoya de Moxarraf señalado en las ventas de bienes de moriscos.

Compendio de la legislación y jurisprudencia española, Librería de García Calle de Coloreros, Madrid, 1859, p. 113. Las tierras que lindaban con el río Guadalfeo han sido objeto de pleitos por estas cuestiones. Las escrituras nunca reflejaban la superficie real de las hazas que aumentaban o disminuían en función de los aluviones del río, de tal manera que nunca coincidían con la extensión escriturada. Si la tierra excedía el marjalado escriturado el propietario alegaba siempre el *derecho de aluvi3n*: «la suerte que estaba contigua al río llamado Guadalfeo, y que este, unas veces quitaba y otras daba terreno y que si por un evento se encontraba exceso de marjales, que éste era suyo por derecho de aluvi3n», AHPGR, leg. 2543, exp. 25, s.f. Escritura de imposición del Censo por perpetuo sobre 55 marjales y 64 estadales de tierra situados en la Vega de Motril, pago del Hocinillo, de María Ramona Moreu, 1725.

²⁷³ AHPGR, leg. 3136, exp. 26, s.f.

²⁷⁴ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f. Memoria de las tierras que la Santa Cartuja de Granada tiene en la ciudad de Motril, Pataura, Salobreña y Lobres, 1705.

²⁷⁵ *Idem*.

Pago de la Bujila o Bugilla

Los 18 marjales que aparecen en este pago son de la mejor calidad: «haza en dha vega el Pago de la Bujila de seis marxales, es de mui gran calidad [...] haza de 12 marxales en dha vega y pago y es de mui buena calidad»²⁷⁶. Quizás tenga que ver con ello su situación entre acequias y junto a una laguna reseñada en la venta de bienes de moriscos.

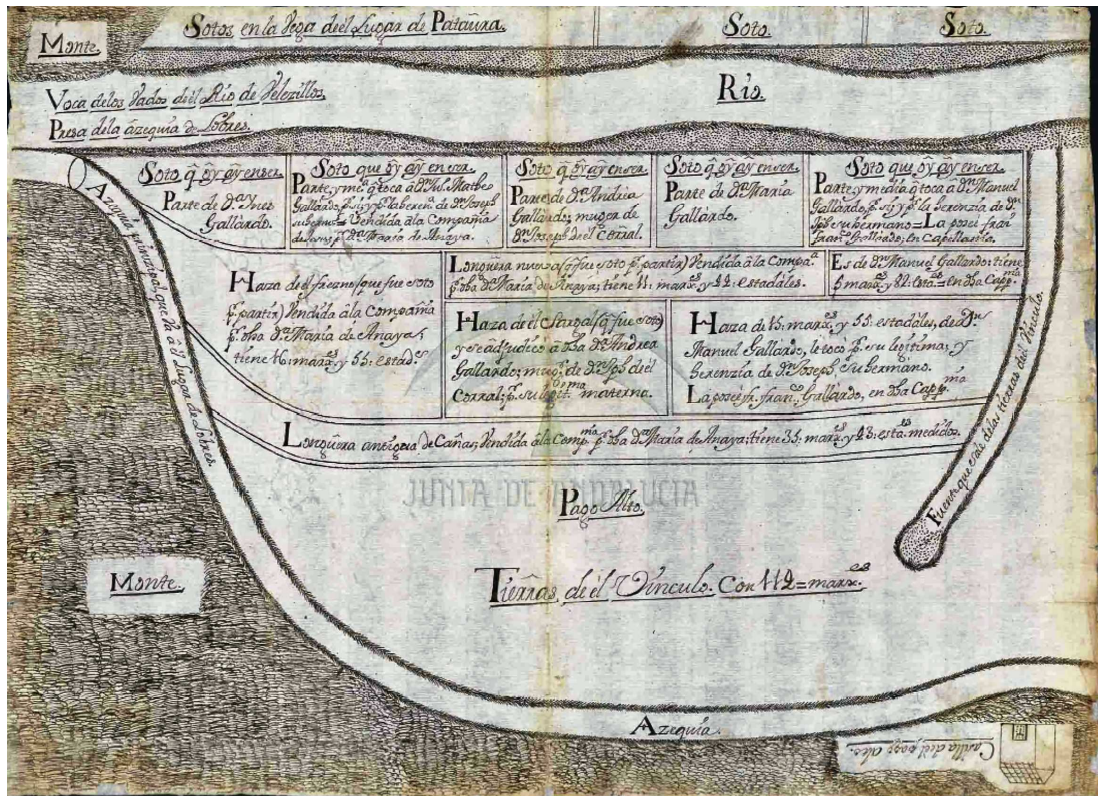


Fig. 5.8 Distribución de distintas hazas en el pago Alto de Lobres. Este pago está situado entre el río y la Acequia principal, junto al lugar marcado en el plano con un óvalo en el que reza la leyenda: «Voca delos Vados de el Río de Velecillos, Presa de la azequia de Lobres». Por la derecha está delimitado por un canal que parte de la fuente del Vínculo, nombre con el que se denominan a estas tierras. La distribución de las hazas se organiza en bandas paralelas al cauce del río, separadas entre sí por las llamadas «longueras», o suertes estrechas y alargadas que posiblemente estaban plantadas de sotos, como reza en la leyenda de la más cercana al río. También de sotos están plantadas las hazas colindantes con el cauce, e igualmente las del margen que pertenece a Patavura²⁷⁷.

Pago Alto

Localizado en la figura anterior, tenemos información que confirma la exposición de sus tierras a las avenidas del río: «otra haza en el pago alto de dha vega de 24 marxales

²⁷⁶ *Idem.*

²⁷⁷ *Mapa de unas hazas en Lobres*, ARCHGR, 059 CDFI, M.P.D. 166, 1828.

aunque aun no se sabe lo que tendra por aberla llevado a lo que parece parte el Rio, quien la tiene con su trasmino que es de mui poca labor»²⁷⁸. También conocemos que a este pago pertenecen el haza de la Higuera de Oñate y el haza del Paso.

5.2.4 La Vega de Pataura

Al igual que Lobres, el origen de Pataura se remonta a una alquería islámica situada en la margen izquierda del río Guadalfeo frente a esa población. El pequeño núcleo perteneció al término jurisdiccional de Motril, siendo destruido por una avenida en la segunda década del siglo XIX²⁷⁹. Su proximidad al cauce le hizo objeto de constantes crecidas y desbordamientos reseñados en la documentación histórica, en la que también se detallan numerosos estragos en sus pagos por los grandes volúmenes de arenas arrastradas por la fuerza de las aguas que fueron elevando sucesivamente los niveles de suelo de la vega.

La descripción del lugar de Pataura contenida en el Catastro de Ensenada le adjudica una superficie alargada de una legua de ancho por tres de largo delimitada al Norte por la rambla de Escalate, al Sur por el pago del Algarrobilló, al Oeste por el Guadalfeo y al Este por una línea imaginaria que une el paraje de Bates, la Cruz de Monteser y el pago Perdidos del Vicario²⁸⁰. El asentamiento lo conforman pequeñas casas de una o dos plantas, con corrales, aperos y almacenes, agrupadas en torno a la iglesia parroquial. La única industria es un ingenio azucarero de «sesenta y seis vara de frente y cuarenta y cinco de fondo»²⁸¹ inmediato a la población, lindero con la casa de la Santa Cruzada y la acequia principal de riego.

²⁷⁸ *Idem.*

²⁷⁹ MADDOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. *LOBRES*; Las constantes crecidas del Guadalfeo terminaron de arruinar al lugar, tanto el espacio agrícola como el urbano. Son numerosas las referencias sobre la destrucción de fincas y hazas de tierras por los desbordamientos del río, incluso por un desvío del cauce a finales del siglo XVIII. En la segunda década del XIX una enorme riada destruyó el pueblo, arrasando más de 7.000 marjales en las vegas de Motril y Salobreña, desplazándose el cauce hasta el recorrido que hoy se llama Río Seco. En 1847 todavía se apreciaban algunos restos de la iglesia y del ingenio de azúcar: «En la temporada de molienda de azúcar acudían de otros pueblos sobre 70 personas para trabajar en la fábrica de esta clase que había en el extremo meridional del pueblo. Solo quedan ya en él algunos vestigios de la expresada fábrica de azúcares. Habiendo sido su destrucción las frecuentes inundaciones del Rio Guadalfeo que pasa a corta distancia», MURCIA RUIZ, Francisco: «Pataura: Un pueblo desaparecido», *Motril 1982*, Ayuntamiento de Motril, pp. 333–34.

²⁸⁰ AHPGR, L 1476, ff. 30v–31v.

²⁸¹ AHPGR, L 1475, ff. 204r–205v.

Las tierras de su término disponen de 89 suertes divididas en 1.500 marjales de regadío y 370 fanegas de secano. Se especifica que carecen de árboles frutales y no se señala en ellas ninguna huerta. Respecto a la cualificación del secano se dice que 60 fanegas se siembran de trigo y cebada, 10 son de viñas y el resto tierras: «incultas por naturaleza que solo producen pastos y matorrales de monte bajo»²⁸². Del regadío se reservan 100 marjales para maíz y habichuelas, los 1.400 restantes se dedican a la caña de azúcar, de ellos 238: «al presente se hallan arenados y echo plan de rrio con sus abenidas y no da fruto»²⁸³ y 27 se han poblado de sotos y alamedas para contener las crecidas.

Los pagos islámicos

La Vega de Pataura es la primera de las áreas irrigadas de la Vega del Guadalfeo dada su proximidad a la presa de donde parte la acequia de Motril. En la documentación sobre la venta de bienes de moriscos se nombran en ella numerosas hazas de regadío aisladas y muy repartidas, sin poder concretar mucho más sobre su localización a falta de precisión en sus referencias. Aun así, la lectura de ellas transmite un paisaje organizado por los hitos que se van creando a partir del propio desarrollo de los cultivos: el haza del Moral, el pago de la Fuente, el balate el Marjal, el de Algaida, la vereda de la vega, la acequia vieja, el camino de Pataura, el de Lobres, el que lleva a Motril, etc.

Se sucede la mención a hazas de regadío sin detallar el tipo de cultivo: «haça de tierra de rriego en la bega del dicho lugar de pataura que alinda el camino de motril que tubo nueve marxales y veinte y cinco estadales [...] haça de tierra de rriego que es una canada que alinda con el açequia bieja y con el balate que tubo nueve marxalesy veinte y cinco estadales»²⁸⁴. Lo contrario cuando aparecen algunas de ellas, muy pocas, plantadas de árboles: morales en sendas hazas del pago del Marjal, de la Fuente, y de la Llana —aquí además un granado—, e higueras en el balate al margen.

La necesidad de una mayor extensión para el cultivo de la cañas hace que se empleen agrupaciones de pequeñas hazas linderas entre sí, e incluso se indica como se ha procedido a romper el monte para poder disponer de una mayor superficie juntando hazas: «un pago de haças pequeñas en el canpo puestas de canas y alindan unas con

²⁸² AHPGR, L 1476, ff. 31r-32v.

²⁸³ AHPGR, L 1475, f. 97v.

²⁸⁴ AHPGR, L6711, s.f.; «Marjal. Medida agraria que consta de cien estadales o veinte y siete varas cuadradas y forman la novena parte de una fanega. Entre los moros granadinos era una medida agraria equivalente a cien *calas* o estadales. Esta voz se encuentra repetidamente en Aben Alawam, Libro de Agricultura», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 445.

otras y con con el acequia principal queba a motril y con el camino queba de motril a pataura [...] un pedaço de tierra de rriego que son muchas haças juntas y por estar hechas monte se rompía para poner de canas y alindan con el balate de la bega y con canas y con el camino de motril y con haças de su majestad que tubo ochenta y tres marxales y cincuenta y tres estadales»²⁸⁵.

Existen bastantes tierras aptas para el laboreo que se han dejado poblar de aneales y carrizos. Se concentran en el pago del Cabón, en el Cerrillo de Esparragueras, en el haza del Moral, y en dos balates: «un pedaço de tierras que son algunas haças calmas en la bega del dicho lugar que estan fechas monte de eneal y parte troçadas y son de tierra de rriego alindando con el balate dela bega [...] un pedaço de tierra de rriego que esta fecho monte de eneal y carriços enla bega de pataura que alinda con el balate delalgaida y con el camino que ba a pataura»²⁸⁶.

Finalmente, por estas fechas aún encontramos tierras de realengo: «haça que alinda con otra haça de su majestad y con el camino de lobres [...] haça en la bega de dicho lugar de tierra de rriego y alindan con tierras de su majestad y con el balate de la vega [...] una haça de tierra de rriego que alinda con tierras de su majestad y con el balate dela algaida»²⁸⁷.

Los pagos castellanos

En el siglo XVII las propiedades del Monasterio de la Cartuja de Granada se salpican por toda la Vega del Guadalfeo. En la descripción que alude a ellas figuran una serie de topónimos que van a permitir ir esbozando los límites de las distintas áreas de la vega perviviendo algunos de ellos hasta nuestros días: «una haza de 7 marjales en el pago de Panata, termino del lugar de Pataura»²⁸⁸, «tres hazas en la Vega de Pattaura la una en el cabon y las otra poco mas abajo en lo llano de la bega que ttiene 14 marxales, alinda con la haza de la guzmana y la otra que azimismo tiene 14 marxales que llaman las de los 14 [...] la haza del Molino del harroz de 6 marxales y 12 estadales [...] y la llaman del Jaril en la puente dettablas, y tiene 8 marxales; y otra haza que llaman del corucho, y tiene 6 marxales, y 68 estadales, y toddas, tres están en la bega de pataura [...] otra 4

²⁸⁵ AHPGR, L6711, s.f.

²⁸⁶ *Idem.*

²⁸⁷ *Idem.*

²⁸⁸ AHPGR, leg. 3136, exp. 26, Pleito del Patronato del Monasterio de la Cartuja contra Isabel Duarte Abarca sobre los bienes que fueron de su marido Juan Lorenzo Negri, por censos concurso de acreedores, 1665.

marxales y 44 estadades en la bega de pataura parte de los 22 de la haza de las moredas»²⁸⁹.

La documentación de la Cartuja facilita también datos sobre características de sus tierras. El haza de La Guzmaná muy cercano al cauce del río ha sido en gran parte degradado por los trasminos a pesar de colocar defensas para su protección²⁹⁰: «oi esta en gran peligro de que se la lleve dho Rio por aber endehesado un brazo del por su cabezada»²⁹¹. Las cañas que se producen en el haza de la vereda que lleva al Cerrillo de la Condesa, llamada de Los Catorce por tener los mismos marjales que su nombre, son de la mejor calidad tanto por la cantidad como por la pureza del azúcar. Cercana a ella se encuentra el haza del Corucho: «la qual abiendola echo medir el año de 1709 la alle que tenia onze marxales de posesion cuio agmento procedí de aberla agregado parte de un zerrillo inútil que tiene ala linde, y mas de medio marxal quel a incorpore de los bordes de la acequia, es toda ella de gran calidad que dudo ai otra igualmente en marxales en toda la Bega de Motril y Pataura»²⁹².

Quizás resida en la antigüedad de los pagos de Pataura el profundo arraigo de sus nombres en las gentes del lugar. Hoy día se pueden reconocer los parajes de Panata, Cabón, Jareas o Jareillas, como también circular por los viejos caminos que enlazaban Motril con Pataura o Panata a través de las cuestas de los cerros del Magdalite.

5.2.5 La Vega de Motril

«Motril tiene su llanura y vega circunvalada de montes tratables como a distancia de dos leguas por el Lebante y medio día, y por el Poniente entran pasado Salobreña, y por el medio día, inclinado a la parte de Levante corona los montes la altura de la cierra de Lujar [...] Esta ciudad de Motril esta fundada en una llanura, que tiene dos leguas de largo, y media de ancho es de dos mil vecinos tienen una amena vega de cañas dulces, y otros frutos, esta cuarto y medio de legua de la mar, que esta al fin de la vega con una

²⁸⁹ AHPGR, leg 2348, exp. 64, «Papel en que ai diferentes apuntaciones que dejo el Vte. P. Son Juan Maior sobre las dependencias que Manejo siendo Procurador de esta Cassa, assi de la hazienda de este Monasterio como de la obra pía de Dn. Nicolas de Ocampo, 1695».

²⁹⁰ Los suelos de la vega están expuestos a la agresión de las corrientes del río en función de la impermeabilidad y pendiente que presenten. La finalidad de los balates es proporcionar canales de evacuación que faciliten el drenaje de las hazas, como también a proteger su marjalado. Hay que tener en cuenta que las zanjas, regaderas o sangrías se practican en las tierras con arado y azadas, y por tanto son muy susceptibles de desaparecer ante grandes avenidas o lluvias torrenciales.

²⁹¹ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f.

²⁹² *Idem.*

playa de dos leguas de descubierta a lo largo [...] a los tres cuartos de legua se encuentra el río que baja de la parte de tierra por medio de la vega, y entra a el mar y su propio nombre es Guadalfeo»²⁹³. En este texto, contenido en la carta que en 1779 envía el capellán de la ciudad a Tomás López para la confección de su diccionario, se condensa la geografía de la vega motrileña: una extensa y fértil campiña abierta al mar por el Sur, rodeada por un cerco montañoso al Norte y Este, y un río que la atraviesa y actúa como frontera natural a Occidente.

El cauce del río, con multiplicidad de ramales y un curso en movimiento, siempre cambiante, se puede considerar el principal artífice del modelado de la vega. El aprovechamiento de sus aguas ha sido constante a lo largo de la historia, pero es a partir del momento en que se construye la presa a la entrada del delta, y la acequia principal, cuando se produce el gran salto hacia una agricultura de regadío que va a poner en carga del área de mayor extensión de las que integran la Vega del Guadalfeo. A este importante recurso acuífero se añade una relevante dotación de arroyos, barrancos y ramblas cuyo ámbito de influencia abarca prácticamente toda la extensión de la llanura.

Completa la impronta de este espacio un sistema jerarquizado de caminos, siempre mediatizado por el relieve, y una división de la propiedad rústica dominada por el minifundio. En definitiva, una serie de elementos configurantes y circunstancias singulares que perfilan en su conjunto el paisaje de esta vega; parte de ellos han sido analizados con anterioridad, de los restantes nos ocupamos a continuación intentando descifrar sus claves.

Las ramblas

De las siete ramblas²⁹⁴ que atraviesan la vega en su desembocadura al mar son mencionadas por Madoz: la de las Brujas, Capuchinos, Álamos y Puntalón, distinguiendo este autor las dos primeras como de menor consideración. La rambla del Puntalón corta la llanura en su extremo más oriental, mientras que las restantes lo hacen por la parte central. La superficie del núcleo urbano queda limitada al Oeste por la rambla de las Brujas, al Este por la de los Álamos, y lo atraviesa axialmente la rambla de Capuchinos (ver **fig. 5.4**). Al igual que el río Guadalfeo, el régimen torrencial de las ramblas ha sido causante de graves perjuicios en los pagos de la vega y en la propia ciudad.

²⁹³ LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico...*, f. 351v

²⁹⁴ «Rambla. Es un topónimo árabe que significa arenal», ASIN PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia...*, p. 28.

Rambla de las Brujas

Nace en el cerro del Hacho en el Magdalite, y con un curso sensiblemente rectilíneo cruza el solar de la antigua fábrica azucarera del Pilar y el camino de Salobreña, y se dirige hacia el mar donde se adentra al inicio de la llamada playa de Poniente al Oeste del Varadero.

Rambla de Capuchinos

Se origina en el cerro de Panata en el Magdalite, por cuyas laderas orientales baja y adopta forma de «cuerno» antes de entrar en la ciudad por el barrio Norte de la Posta; de ahí que se llame en este curso rambla del Cuerno o de la Posta. Atraviesa la ciudad con fuerte pendiente unos 800 metros, deja atrás el convento de los Padres Capuchinos y se introduce en la vega finalizando en el pago del Castillo junto al Varadero. Las inundaciones debidas a esta rambla son históricas, siendo desviada y encauzada en la segunda mitad del siglo XX.

Rambla de los Álamos

Desciende del cerro de los Perdidos de Vicario en el Magdalite en dirección SE hacia el camino de Granada, incorporando a su cauce el de la pequeña rambla del Toro a la altura del paraje de la Nacla²⁹⁵, del que toma su nombre en este tramo. Prosigue su recorrido bordeando al Oeste la ciudad desde el cementerio hasta la Acequia Principal, en un trayecto con pronunciados meandros en el que se designa rambla del Piojo. A partir de ahí penetra en la vega llamada rambla de los Álamos por el soto de estos árboles en sus orillas²⁹⁶, y se abre a continuación en dos ramales que desaguan en el mar por el Varadero y por la playa de las Azucenas respectivamente.

²⁹⁵ «Nacla. Topónimo árabe relacionado con los accidentes del suelo de significado «pozo profundo», «rambla profunda y seca» y «terreno bajo y encajonado, ASIN PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia...*, pp. 28 y 125.

²⁹⁶ MADDOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. *MOTRIL*; «Álamo es un género de planta de la familia de las salicíneas. Viene de una palabra griega que significa *tiemblo*, a causa de la gran movilidad de su follaje que se agita al menor movimiento del aire. Se crían en las inmediaciones del agua, como riberas de ríos, arroyos y lagunas [...] Son más naturales en valles y llanos cerca del agua como en riberas de los ríos donde crecen mejor que en otro lado, fortaleciendo las riberas evitando que el agua no mueva las tierras ni penetre en las heredades», ASIN PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia...*, p. 103.

Rambla de Puntalón

Considerada por Madoz como rambla y arroyo, baja de Sierra Lújar al pie del lugar de Lagos, y recorre la vertiente Este de la Loma de Jolúcar marcando la frontera del término de la ciudad con el anejo de la Garnatilla. A la entrada de la vega cruza las acequias del Deire y Principal para alcanzar la playa de las Azucenas al oeste del Varadero, cerca ya de Torrenueva.

Otras tres ramblas secundarias interfieren la vega. Son las del Chillón y las Zorreras que rodean la zona conocida como Ojo del Deire —en el camino de las Ventillas— uniéndose bajo el cortijo de Díaz Gómez para desembocar en la playa de las Azucenas; y la rambla de Villanueva o del Trapiche que desciende por la Cañada de Vargas y acaba en el Pago de la Torre junto a Torrenueva.



Fig. 5.9 La red viaria se centraliza en Motril, de donde parten las comunicaciones principales hacia el exterior de la vega. En el interior, los caminos secundarios y veredas se organizan en virtud de la necesidad de acceso a las tierras de cultivo.

Los caminos y veredas

Por la vega atraviesan y de ella parten un verdadero repertorio de caminos²⁹⁷ en todas direcciones, de distinta categoría y diverso alcance. En un primer nivel se sitúan los caminos reales, generalmente contruidos con gruesas piedras en la base y firme de cascajo y tierra apisonada. Aunque de mayor rango, se consideran vías de complicado tránsito debido a la accidentada orografía por la que discurren y la falta de mantenimiento de que son objeto. A esta categoría pertenecen el camino de Gualchos, Calahonda, Salobreña y el de Granada.

Camino Real de Gualchos y de Calahonda

El primer tramo de ambos itinerarios es el mismo: sale de Motril dejando atrás un ingenio azucarero: «yngenio de fabricar azucares trapiche Nuevo de esta ciudad linda por levante con la rambla de los Alamos y Camino de Gualchos, por la Mar»²⁹⁸, el complejo harinero de los Molinos o Molinillos y el asentamiento de las Ventillas, asciende para cruzar la rambla del Puntalón y se bifurca en dos ramales. El de Gualchos se dirige al NE remontando la cortijada de la Garnatilla hasta alcanzar la cumbre de la Loma de Jolúcar, desde la que desciende mediante acentuadas curvas de fuertes pendientes. A partir de Gualchos se puede continuar hasta Lújar y Jolúcar. El ramal para Calahonda se desvía al SE antes de llegar a la Garnatilla, sube después por la cuesta de Carchuna y baja hasta su destino atravesando en toda su longitud los Llanos de Carchuna: «considerado carretero se hallaba siempre impracticable o en estado lastimoso»²⁹⁹.

Camino Real de Salobreña

La ruta discurre vega a través hasta Salobreña y se prolonga hacia Almuñécar. En el recorrido por Motril circula paralelo al cauce de la acequia dejando a la derecha el

²⁹⁷ «Camino. La tierra hollanda de los que passan de un lugar a otro a manera de calle o lista que atraviesa los campos, y vá a parar a ciertos sítios y lugares; Camino Real. Se llama el mas ancho, principal, fácil y cursado de los passageros, y el mas público: y por esso tienen obligación las Justicias de tenerle llano, y compuesto, y en partes empedrado. Llámase Real, porque es público, o guia a parages grandes, y se camína por él con mas conveniencia; Camino de la herradura. Se llama el que guia mas brevemente a los lugares, y que solo pueden caminar por él caballerías, por no ser a propósito para coches, ni carros; Camino carretero. Aquel que es mas ancho, llano, segúro y freqüentado, que siempre es mas largo que los atajos y sendas: y se llama carretero, porque es por él por donde hacen viage los carros, coches y calesas», *Diccionario de Autoridades*, 1729, t. II, s.v. camino.

²⁹⁸ ARCHGR, leg. 1755, pieza 3, Motril, 1746.

²⁹⁹ MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. MOTRIL.

Ingenio de la Palma para separarse después de aquella y rodear el Convento de la Concepción de frailes franciscanos: «por la parte de medio día le cerca una acequia grande de la villa y por el septentrion un camino Real»³⁰⁰. El trayecto por la vega salva acequias y balates, aunque el mayor punto negro es el cruce del Guadalfeo. Hasta la construcción del puente entre Motril y Salobreña no se pudo regularizar el tránsito por esta parte del río³⁰¹. El paso de viandantes se hacía prácticamente imposible por la fuerza que traía la corriente del río, había que echar mano de la ayuda de vadeadores con barcas y animales para poder trasladar a los vecinos de los pueblos enclavados en ambas márgenes. De las medidas adoptadas para salvar este obstáculo en el periodo que estudiamos proporcionan datos los pagos cercanos a la zona. Consisten en rudimentarios puentes: «la haza del Molino del harroz [...] y la llaman del Jaril en la puente de tablas»³⁰²; barreras de contención con arbolado: «por el pie de la alameda hasta el Camino Real de Salobreña, por donde la dirijieron a la Vega de Motril»³⁰³; incluso la realización de cortes en el terreno o «boquetes» en las riberas, como el denominado «Boquete de Salobreña».

Camino Real de Granada

La precariedad de comunicación entre la costa y la capital del reino es puesta de manifiesto inmediatamente después de la conquista por el Fernando El Católico: «avéys de tener cargo espeçial de entender en que se haga lo mas presto que pueda ser el carril que está acordado de hazer desde la dicha çibdad de Granada a la çibdad de Almuñecar e villa de Motril. Yten, avéys de tener mucho cuydado de poner de mucha diligencia

³⁰⁰ VALLADAR, Francisco de Paula: «El Convento de la Concepción en Motril», *La Alhambra*, 228, X, Granada, 1907, pp. 387–389.

³⁰¹ En el programa de margenación del río Guadalfeo, la División Hidráulica del Sur de España diseña la construcción de un puente para la comunicación entre Motril y Salobreña, tramo perteneciente a la carretera general Almería–Málaga. Esta medida es altamente beneficiosa para la industria azucarera sobre todo en tiempos de la zafra. Los «acarretos» —grupo de bestias de carga— que debían conducir la caña a las fábricas de Salobreña tenían que vadear el río, una operación llena de dificultad cuando éste venía crecido y torrencial; no era extraño que ocurrieran accidentes en los que se ahogaban los animales, acarreado el perjuicio de sus propietarios y de los labradores al no poder trajinar sus frutos. En invierno, el paso de caballerías y coches era prácticamente imposible al venir con gran fuerza la corriente de agua. Los automóviles que pretendían llegar a Málaga por la carretera de Almería tenían indefectiblemente que cruzar el río una vez llegados a Motril, maniobra que hacían a motor parado y arrastrados por animales. Con la construcción del puente se lograba salvar este obstáculo y mejorar los accesos de los pueblos enclavados al otro lado del río, aumentando el tránsito de viajeros y mercancías hacia Málaga, *EL MOTRILEÑO*, 06/09/1915.

³⁰² AHPGR, leg 2348, exp. 64, «Papel en que ai diferentes apuntaciones que dejo el Vte. P. Son Juan Maior sobre las dependencias que Manejo siendo Procurador de esta Cassa, assi de la hazienda de este Monasterio como de la obra pía de Dn. Nicolas de Ocampo», 1695.

³⁰³ ARCHGR, Caja 547, pieza 2, s.f.

para que luego se adoven y repartan los caminos e pontones de las Alpuxarras y Valdelecryn»³⁰⁴. El itinerario a seguir presenta el mismo problema en torno al río y a la orografía que viene siendo mencionado. De Motril sale por la zona Norte llamada de la Posta siempre en sentido ascendente para remontar la Gorgoracha — a la derecha queda una desviación a la cortijada de Lagos—, y alcanza Vélez de Benaudalla con un tortuoso trayecto entre intrincados cerros y laderas popularmente conocido por los «Caracolillos de Vélez». Desde aquí se vuelve a repetir la compleja operación de vadear el río, para acto seguido tener que superar la empinada pendiente de la Cuesta de la Cebada, jalonada por profundos barrancos, hasta penetrar en el Valle de Lecrín por Pinos del Rey [Pinos del Valle]. Alcanzado este punto, después de lo que se ha dejado atrás, se puede decir que el camino no ofrece mayor dificultad.

Caminos secundarios

De inferior categoría son los caminos que permiten unir núcleos de población circundantes y vegas vecinas como la de Pataura, la cortijada de Panata o Bates. Hasta ellos se llega por las cuestas del mismo nombre que atraviesan los montes de Magdalite hacia el Noroeste cruzando la rambla de las Brujas. A una cota inferior: «por poniente la heredad de Bates atravesándolo también la acequia y el camino de Motril a Pataura por el Magalite»³⁰⁵.

El Camino de la Playa conecta Motril y el Varadero en sentido Norte-Sur, dividiendo aproximadamente por la mitad la superficie de la vega. Se trata de una vía de especial relevancia pues a través del Varadero se da salida por mar a las mercancías: «los carreteros condujeron al Baradero 336 porrones de miel melazo [...] 509 porrones haría poner en la plaia para su embarque haziendo los gastos de transporte como es estilo por el porte de veinte y cinco carretadas y media que en dhos dos dias condujeron en los porrones a la plaia»³⁰⁶. La estratégica utilidad del camino no se ve reflejada en su tratamiento pues durante siglos no pasa de ser una vereda más de las existentes en la vega, aún en una época tan avanzada como la de Madoz: «atraviesa la llanada de su vega en toda su anchura; es tortuoso y sin arrecifar, y a pesar de su importancia está descuido y lleno de lodazales»³⁰⁷. Por su parte, el Varadero se ubica en una zona ancha de la playa que permite el embarque con ayuda de pequeñas barcas que acercan los productos hasta el fondeadero donde esperan los cargueros. Cuando se realiza el

³⁰⁴ ARROYAL ESPIGARES, Pedro José, CRUCES BLANCO, Esther y MARTÍN PALMA, María Teresa: *Cedulario del Reino...* p. 96

³⁰⁵ AHPGR, L 1428, f. 3v.

³⁰⁶ AHPGR, leg. 3208, exp. 9, s.f.

³⁰⁷ MADDOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. MOTRIL.

Catastro existe un asentamiento de pescadores en torno a la vieja torre construida en el siglo XVI: «por el sur tierras de los torreros de la torre del Varadero»³⁰⁸.

Veredas

Una densa red de veredas pone en relación los numerosos pagos y hazas de cultivo. Las polimorfos lindes de las propiedades junto a las servidumbres de paso imponen un trazado enrevesado a estos recorridos, convirtiendo la vega en un espacio laberíntico. Con el tiempo, algunas de estas veredas se debieron unir o ampliar transformándose en caminos de gran longitud para conectar zonas extremas o puntos principales. Todo el conjunto de viales se articula mediante infinidad de nodos hasta componer una malla muy ramificada que encierra entre sus vanos las parcelas distribuidas con dispares orientaciones.

Entre las veredas que adquieren mayor rango situadas en la mitad occidental de la vega se encuentra el Camino del Río, uniendo el pago de la Fuente de la Palma y Armuñas con el Boquete de Salobreña y su vega; en él confluye otro antiguo camino junto al río que conduce a las vegas de Lobres y Pataura. Desde el pago Entrecaminos en dirección SO discurre el Camino del Hocinillo, abriendo dos ramales al llegar al pago Casa de Contreras y penetrando en la vega de Salobreña por el Boquete de Velasco y el de Conteras. El Camino de Patria es una de las vías más largas con un itinerario paralelo a la línea de costa desde la desembocadura del Guadalfeo hasta el Camino del Mar.

La otra gran vía de comunicación en la mitad oriental de la vega es el Camino de Paterna, enlaza Motril desde el paraje llamado Puente del Toledano con Torrenueva. En su largo trayecto corre hacia el Sur paralelo a la rambla de las Brujas, dobla al Este entre los pagos del Vadillo y la Caldera, conecta con las veredas del Cucho, Castaños y la China, y cruza el anejo torreño separando la Hoya de Paterna, el pago de la Torre y el de la Cañada de Vargas.

Finalmente, el Camino del Ramblado o de la Rambla del Zarracín funciona como puente entre las dos mitades de la vega; une el Camino de Patria con el de Paterna e intersecciona con el Camino del Mar en el cruce denominado Cuatro Caminos —al sur del pago del Cercado de la Virgen—, un lugar estratégico por la confluencia de direcciones.

³⁰⁸ AHPGR, L1428, ff. 123v-131v. Quaderno 7º del reconocimiento de tierras de la vega.

Los pagos islámicos

La documentación perteneciente a las compras que realiza Francisco Ramírez de Madrid en un periodo de tiempo inmediato a la conquista informa de la existencia de hazas, «fadines»³⁰⁹ y pagos de origen islámico ceñidos a la población junto al paso de la acequia. Algunas son parcelas de gran tamaño que se yuxtaponen a propiedades muy reducidas, como la de 55 marjales que se encuentra entre un molino harinero y un fadin de 5 marjales dispuesto para plantar cañas de azúcar; otras, acaso más extremas, lindan con una rambla y puente que la atraviesa, e igualmente están sembradas de cañas; se menciona el fadín Habladagua de 30 marjales en el borde de la acequia. Asimismo, se infiere cómo el caserío está salpicado de huertas: un haza de 6 marjales con 5 morales, 10 álamos y 6 higueras; otro fadín más pequeño de 2 marjales con 8 morales; también las hay con casa dentro de ellas.

Proliferan los viñedos en una zona próxima al llamado Camino de las Viñas, en Canatalmauche, en el Camino de Granada cerca de la cumbre o en el término de Alhandaque Alhayx. Secadales en el Camino y Cerro de las Piedras, en Hamete Abenfoto, este último cercano al pago de Alcudia donde se combinan los plantíos de caña de azúcar con los morales.

Los dos mismos cultivos se dan en numerosas hazas —de unos 10 ó 15 marjales e igual número de árboles— ubicadas en Aljarracín, Higuera de Zafajarracín, Çanatarraxa y rambla de Jarracín; área de la rambla llamada de Bulujuja. Se reseña Bates en su doble condición de tierra de regadío y secano con la acequia por divisoria; 600 marjales en la Algaida³¹⁰, próximos a Salobreña y al mar, al igual que el Xaumar o Paumar. En el

³⁰⁹ «El término *Fadin* es un hidrónimo formado con *faddan* o fanega de tierra y en árabe granadino *faddin* o haza», MARTÍNEZ RUIZ, Juan: «Terminología árabe del riego en el antiguo Reino de Granada según los libros de habices (siglos XV–XVIII)», *I Coloquio de Historia y Medio Físico*, IEA, Almería, 1989, p. 154; «Faddan, puede también traducirse como finca», MOLINA LÓPEZ, Emilio y JÍMENEZ MATA, María del Carmen: «La propiedad de la tierra en la Vega de Granada a finales de siglo XV. El Caso de Alitaje», *Anaquel de Estudios Históricos*, 12, Madrid, 2001, p. 451.

³¹⁰ «Algaida: Bosque. Del árabe *algaida*, maleza, breña, bosque de árboles, soto, selva por bosque; Tamariz», EGUILAZ Y YANGUAS, *Glosario etimológico...*, p. 174; «Algaida, planta y Algaida cerro de arena. Del árabe *caida* y con el artículo *al-caída*. Algaida, Algaba, topónimo árabe que significa bosque o el bosque. En plural *algayad*, los bosques», ASIN PALACIOS, *Contribución a la toponimia...*, p. 62. «Parece que una alameda poblaba antes las riberas del Guadalfeo al menos en parte de la Vega de Motril, así lo supone el Padre Torres y lo confirma el nombre de Algaida que conserva una posesión sita en su ribera oriental», CLEMENTE RUBIO, *Viaje Andalucía*, p. 159; «Estamos resueltos [Bernabé Portillo] a poner en cultivo la parte de las Algaidas, que linda hacia el mar, por consiguiente se debe ir previniendo a los arrendadores que las dejen, pues a ninguno de los que cultivan en aquel paraje se les hará escritura. Deben entrar en la demarcación las tierras empradizadas», *Ibidem*, p. 163.

extremo contrario, zona de Paterna, el fadín Acarafa con 24 marjales, otros 50 marjales sembrados de cebada junto a una rambla —probablemente la del Puntalón—que atraviesa de Norte a Sur, 10 marjales de trigo con cuarenta álamos cerca de un molino, además de las hazas denominadas Maja Robao, Alportocoxí, Muza Elquir, Alhizarza, y el pago de Alinchil, con hazas que van de 2 hasta 40 marjales, algunas sembradas de cañas de azúcar con cañaverales, y una en el Camino de Xoloca donde existe un aljibe³¹¹.

Por su parte, los bienes de moriscos del partido de Motril vendidos a los nuevos pobladores facilitan referencias sobre 16 pagos denominados: Jaumar, Xaumar o Paumar; Monfoto; Fadin Çoltan, Alçotan o Alçotan; Chorrillo o Pucha del Chorrillo; Fadin Adaian; Canat al Xaiar o Canat Alfaiar; Hoya de Sala, Habul o de Zen del Habul; Mostaca; Habril; Herragan o Gerragan; Canat Algaida; Patino; Acequia Chica, Delocian y Paterna³¹².

Pago del Jaumar, Xaumar o Paumar

Delimitado por el Camino de la Mar, el Camino de Motril a Salobreña, la Acequia Principal y la pucha de Oruena hasta la Algaida, según las lindes de hazas vendidas en la tercera mitad del siglo XVI. Se asocian a este pago 31 piezas de pequeña extensión y distinto marjalado, la mayoría por debajo de 10 marjales, solo una de 62 marjales. Son tierras riego en las que existe una viña, aneales y un arenal junto a la Algaida: «dos haças en el pago del xaumar que alinda uno con otro y con el algaida y con el arenal que tubo diez y siete marxales y veinte y nueve estadales [...] haça que es bina vieja y otras tres haças que alindan unas con otras y el açequia que son tierras de rriego que tubo veinte y siete marxales y quarenta estadales [...] haça de tierra de rriego en termino dela dicha villa en el pago del xaumar que esta fecha monte de eneal que tubo veinte y un marxales y treinta y nueve estadales»³¹³.

Especial significación tiene la denominación del haza de Adriano Hernández que debe estar en relación con el pago de 1890 (ver fig. 5.13) denominado de Balabarca, Peñuelas y Adrianos: «haça de tierra calma de rriego en el pago del xaumar que linda con el camino queba de motril a salobrena y con haça de adriano hernandez que tubo tres marxales y treinta y tres estadales».

³¹¹ PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», pp. 127–157.

³¹² AHPGR, Libro 6711, s.f.

³¹³ AHPGR, Libro 6711, s.f.

Pago de Monfoto

Sobron Elguea le atribuye también el nombre de «Agua de Monfator»³¹⁴. En una de las hazas se cita «el agua de la pucha de Monfoto» de donde puede derivar el término del pago. Las señas de localización son el Camino de la Punta, Camino de las Viñas y la Acequia Principal. Están presentes las tierras de regadío junto a las de secano, se menciona una rambla, antiguos viñedos, un pequeño cerro; los indicios remiten a un ámbito cercano a Torrenueva, la «punta» se refiere a Carchuna: «haça que alinda con el camino de las viñas y con ranbla, dicha haça son dos haças questan juntas [...] haça la qual tiene un çerrillo de secano questa yncluso en ella y alinda con el açequia principal y con el camino de las binas que tubo doze marxales y treinta y çinco estadadales [...] haça que alinda con el camino de la punta que tubo çinco marxales y noventa estadadales [...] haça de tierra de rriego que se rriega con el agua de la pucha de monfoto que en el termino de la dicha villa en el pago de monfoto que alinda con un monte parece que tubo doze marxales y treinta y seis estadadales [...] dos haças en el pago del monfoto que solian ser vinas y alinda una con otra y parece que tubo veinte y tres marxales y seis estadales»³¹⁵.

Pago de Fadin Çoltan.

Al Sureste del actual Cerro de la Virgen de la Cabeza se extiende el pago de «Fadin Çoltan» —«açotan» o «Açoltan»—, topónimo árabe traducido como «Pago del Sultán». Comprende propiedades pertenecientes al sultán granadino y a la familia real nazarí³¹⁶, entre las que se cuenta un antiguo castillo situado en el cerro³¹⁷. En este pago

³¹⁴ SOBRÓN ELGUEA, *Motril y su vega...*, p. 84.

³¹⁵ AHPGR, L6711, s.f.

³¹⁶ MALPICA CUELLO, Antonio: «Las tierras del rey y las ordenanzas de la acequia del río Verde en Almuñécar», *Castilla y el mundo feudal: homenaje al profesor Julio Valdeón*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 2009, pp. 167–178.

³¹⁷ «Castillo derrotado que estaba en el Cerro de la Virgen de la Cabeza, el cual lo mando derribar el Rey Catolico en 1499 y era heredamiento de la reina Aixa, madre del rey Zogoibi, a quien llamaban la Iborra y otros Adorra. Iborra que quiere decir honesta, la que repudiada se vino a Motril y vivio en el castillo gozando de la hacienda que en la villa tenia, esto mucho antes de la toma de Granada [...] y lo ganaron por las armas los cristianos». ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: «Apuntes de la Historia...», 30/12/1491; Bermúdez de Pedraza afirma que en el Real de la Vega de Granada se firmaron el privilegio de las capitulaciones particulares hechas con Boabdil, su mujer y la reina madre; cita también las numerosas propiedades de la familia real nazarí en la ciudad de Granada, en las Alpujarra y en Motril: «Item es assentado y concordado, que queden al dicho Rey y a las dichas Reynas, las haciendas que tiene en Motril, e asimismo quede a Albage Romayme la hacienda que tiene en la dicha villa de Motril, para que les valla, y sea guardado para ahora, y para siempre jamas, según que las otras mercedes susodichas» BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco: *Historia Eclesiástica...*, pp. 166–167.

se remataron unos 60 marjales de tierras, algunas junto al Camino del Taraje³¹⁸ cuyo nombre se puede relacionar con la vegetación de ribera de la cercana rambla de los Álamos: «haça de tierra de rriego en el pago de fadin çoltan que alinda con un cerrillo y con el camino del tarahe que tubo diez marxales y treinta y ocho estadadales [...] una haça en el pago de fadin açoltan que alindan con el castillo de nuestra señora de la cabeça y tubo quatro marxales y cuarenta estadales»³¹⁹.

Pago del Chorrillo o Pucha del Chorrillo

Las citas a este pago sólo dejan entrever su cercanía a un arenal litoral: «una haça en termino de la dha villa de motril en la pucha del chorrillo de veinte y dos marxales y cincuenta y cinco estadadales [...] una haça entermino de la dicha villa en el pago del chorrillo alinda con la bereda del chorrillo de dos marxales y doze estadadales [...] una haça entermino de la dha villa en la pucha del chorrillo de treinta y nueve marxales y sesenta y nueve estadales [...] una haça en el pago del chorrillo que alinda con el arenal de la mar de treinta y siete marxales y sesenta y quatro estadales»³²⁰.

Pago de Fadin Adaian

Comprende hazas de tamaño muy dispar —desde 3 a 40 marjales—, en las que aparece el Camino Real de Motril a la Punta [Carchuna], el del Taraje, el Cerrillo del Algarrobo y la presencia de un tejlar, datos que hacen conjeturar un área entre la rambla de los Álamos y la del Puntalón: «una haça en termino de la dha villa en el pago de fadin adaian que alindaron el camino que ba de motril a la punta [...] haça que alinda con el camino del tarahe parece que tubo trece marxales y catorze estadadales [...] haça que alinda con el cerrillo del algarrobo y con el camino real que ba a la punta parece que tubo honze marxales y ochenta y dos estadadales [...] otra haça en fadin adaian que alinda con un texar [...] una haça en el pago de fadin adaian que alinda con el açequia que tubo un marxal y noventa y cinco estadales»³²¹.

Pago de Canat al Xaiar o Canat Alfaiar

Tierras de regadío al Oeste de la vega, todas por debajo de los 15 marjales, en un ámbito delimitado por el Camino Real de Motril a Salobreña, la Algaida, y la vereda

³¹⁸ DRAE, s.v. *taraje*: «taray (arbusto)», s.v. *taray*: «arbusto de la familia de las tamaricáceas, común en las orillas de los ríos que crecen hasta tres metros de altura [...] El fruto del taraje se denomina taray.

³¹⁹ AHPGR, L6711, s.f.

³²⁰ *Idem.*

³²¹ *Idem.*

que conduce a ella: «una haça entermino de la dha villa en el pago de canat al xaiar que alinda con el camino y vereda que tubo catorze marxales y nobenta y quatro estadadales [...] haça que alinda con el algaida y con huerta que tubo quince marxales y siete estadadales [...] haça en el pago de canat alfaiar que alinda con una bereda que baja a la algaida que tubo quatro marxales y treinta y tres estadadales [...] una haça de tierra de rriego en el pago de canat alfaiar que alinda con el camino real tubo tres marxales y cuarenta estadadales»³²².

Pagos de Canat Algaida, Patiño, Hoya de Sala, Habril, Ocian y de la Acequia Chica

La información sobre estos pagos es muy reducida. Del pago de Canat Algaida y de Patino solo se menciona el nombre: «una haça entermino dela dicha villa en el pago de canat algaida [...] una haça en el pago de patino parece que tubo cuarenta y dos marxales y nobenta y dos estadadales»; asimismo el nombre y que hubo viñedos en la Hoya de Sala: «una haça de tierra de rriego que solia ser bina entermino de la dha villa en el pago de la hoia de sala parece que tubo dies marxales y cincuenta y nueve estadadales». En el pago del Habril se cita el camino de Xocuelos o Xozues, el del Taraje y tierras con abundantes aneas: «una haça de tierras de riego entermino dela dicha villa en el pago del habril que alinda con el camino del tarahe parece que tubo quatro marxales y ochenta y ocho estadadales [...] una haça entermino dela dicha villa en el pago del habril que alinda con el camino queba al xocuelos y con eneales bravas [...] una haça en el pago del habril que alinda camino del xozues parece que tubo quatro marxales y diez y nueve estadadales». Quizás cercano esté el pago del Ocian u Locian por criarse en él la misma vegetación: «una haça de tierra de rriego entermino de la dicha villa en el pago de locian que esta fecha monte de eneal parece que tubo seis marxales [...] una haça entermino de la dicha villa de motril en el pago de ocian la qual esta fecha de monte de eneal y carrizos».

El pago de la Acequia Chica se supone cercano al paraje de Bates si entendemos esta acequia como la derivación conocida de la Acequia Principal; sin embargo pudiera llamarse así otra acequia cercana al cerrillo de Nuestra Señora de la Cabeça: «una haça entermino de motril en el pago de la açequia chica que alinda con el açequia chica [...] haça de tierra de riego en el pago del açequia chica con biñas y cassa y con el açequia que tiene un molino [...] haça en el pago de la acequia chica que alinda con la açequia principal [...] una haça entermino della alinda con un cerrillo de nuestra señora de la cabeça que tubo quatro marxales y treinta y dos estadadales»³²³.

³²² *Idem.*

³²³ *Idem.*

Pago del Habul o zen del Habul

El topónimo árabe «habul» significa monte o elevación. En estas tierras se menciona 9 hazas de desigual tamaño, el Camino de Pocillos o Pozuelo y el de Habuey, así como la cercanía de la propiedad de Pedro Adriano, vista con anterioridad, que remite a la parte occidental de la vega: «una haça en termino de la villa de motril en el pago del habul que alinda con tierras de pedro Adriano que tubo tres marxales y diez y ocho estadadales [...] haça que alinda con el camino del poçuelo que tubo ocho marxales y quarenta y dos estadadales [...] tres haças en el pago del habul que alinda con el camino del habuey que tubo treze marxales y veinte y siete estadadales [...] haça en el pago del habul que alinda con el camino del pocillos y que tubo dos marxales y doze estadales [...] una haça de tierra de rriego en el pago del habul que alinda con la bereda del habul que tubo dos marxales y cincuenta estadales»³²⁴.

Pago de Mostaçà

Linda con el Camino Real de Motril a Salobreña y sus hazas pertenecen a una zona cercana al Cerrillo de Obeite, donde crece abundante aneal y carrizo: «haça de tierra de riego en el pago de mostaca que la mayor parte esta hecha monte [...] tres haças entermينو de la dicha villa de motril que la una alinda con un aneal en el pago de la mostaçà y la otra en el dicho pago que alinda con el aneal y la otra alinda con el cerillo de obeite y con el aneal que tubo diez y ocho marxales y ochenta y siete estadadales [...] haça de tierra de rriego calma con aneal y carrizos en el pago del mostaca y con aneal bravo que tubo quatro marxales y cuarenta estadales [...] una haça en el pago de mostaçà que alinda con un monte seco que tubo quatro marxales y setenta y nueve estadales [...] una haça en el pago de mostaçà que alinda con el camino rreal queba de motril a salobreña que tubo dos marxales y diez y nueve estadales»³²⁵.

Pago de Herragan o Gerragan

Contiene algunas hazas de considerable extensión —30, 40, 75 marjales—, otras están cercanas al río con aneal y carrizo. Los hitos que se marcan son muy numerosos: el Camino Real de Motril a Salobreña, la frontera de las vegas de estas dos localidades, el paraje de Río Seco, el camino de Pataura cercano al río, una laguna, un molinillo del arroz. Creemos que este pago se extiende en una amplia franja al Oeste de Bates hacia la Vega de Pataura, y que descende hasta llegar al río: «una haça entermينو dela villa de motril en el pago de herragan que tubo sesenta y cinco marxales y sesenta y nueve

³²⁴ *Idem.*

³²⁵ *Idem.*

estadadales [...] haça en el pago de herragan y rioseco que alidan con la moxonera de salobrena que tubo catorze marxales y ochenta y tres estadadales [...] haça en el pago de herragan por encima del camino queba de motril a salobrena que alinda con el dicho camino y con una bereda queba al molino de obeit y con el cerrillo de barahona que se riega con el agua del açequia principal que tubo siete marxales y ocho estadales [...] haça de tierra de rriego que alinda a un camino que ba de motril pataura que esta de rriazo parte della con eneal tubo siete marxales en eneal [...] un pedaço de tierra y de eneal y carrizos entermino dela dicha villa en el pago de gerragan en rrio seco treinta marxales y cuarenta y nueve ochenta estadales [...] haça de tierra de rriego fecha monte de eneal en la vega de motril en el pago de herragan linda con una laguna [...] haça en el pago de herragan que alinda con el molinillo del arroz y con el camino queba de motril a pataura y con el açequia y con un montecillo»³²⁶.

Pago de Paterna

Mencionan la venta de 4 hazas, una muy pequeña de 1 marjal y la mayor de 67. Son tierras de regadío cercanas a un pozo del que se regarían parte de ellas, cercanas camino denominado Hoyo de Paterna y al Camino de la Punta [Carchuna]. La existencia de un manantial contribuiría al riego parcial arte de las hazas: «una haça de tierra de rriego en el pago que llaman de paterna [...] una haça en el pago de paterna que alinda con tierras de lorengo gines y de don diego rramirez de haro y con el camino del oyo por dos partes que tubo un marxal y noventa y cinco estadales [...] una haça en el pago de paterna que alinda con el camino del oyo y con un pozo de agua dulce que tubo sesenta y siete marxales y ochenta y siete estadales [...] una haça en el pago de paterna que alinda con el camino queba de motril ala punta que tubo veinte marxales y sesenta y quatro estadales»³²⁷.

En la segunda década del siglo XVII, el testamento de Alonso de Contreras confirma que este lugar fue con anterioridad tierra de sembradura: «compre una haza de cuarenta marjales, poco mas, o menos [...] e la causa de tenerla de presente de cebada, y aver arrancado la çoca, fue por averse perdido y pasmado como las demas hazas que tenemos en el dho pago de Paterna»³²⁸. Un siglo más tarde, se alude a este pago como tierras cañeras de mediana calidad: «una haza en pago de Paterna de quinze marxales y de labor treze y medio por ser incapaz de cultivar el marxal y en el restante, es haza de mediana calidad [...] otras haza en pago de paterna de 22 marjales y de labor 21 es haza

³²⁶ *Idem.*

³²⁷ *Idem.*

³²⁸ ARCHGR, leg. 9065, pieza 9, f. 16r. Testamento de Alonso de Contreras, regidor, depositario general de la villa de Motril, 1622.

de mediana calidad porque aunque es mui gran cañera, sus azucares son algo endebles. Otra haza de onze marxales y medio, de posesion y medida en Pago del Vadillo es haza de mediana calidad»³²⁹.

Los pagos castellanos



Fig. 5.10 Aproximación a una localización de los pagos castellanos en la Vega del Guadalfeo.

Pago del Molino o del Molinillo del Arroz

Debe su nombre a la existencia en sus tierras de un antiguo molino del que todavía permanece parte del acueducto³³⁰ que lo alimentaba. Se encuentra situado a un kilómetro del antiguo poblado de Pataura y las dos hazas que comprende —7 y 9 marxales— se extienden entre la Acequia Principal y el Río Seco³³¹, así llamado el

³²⁹ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, Memoria de las tierras que la Santa Cartuja de Granada tiene en la ciudad de Motril Pataura, Salobreña y Lobres, 1705.

³³⁰ Localización aproximada: (36.757126, -3.558125), coordenadas geográficas CGS, sistema WGS84.

³³¹ AHPGR, L1428, f. 15v.

antiguo trayecto del Guadalfeo por un cambio de dirección del curso³³². De la linde del pago con el río da cuenta la siguiente cita: «haza de 7 marjales y medio en el Pago del Molinillo del arroz de los quales los cinco son de buena calidad, y los dos y medio restantes algo trabajosos por razon del trasmino del Valate de Peñablanca»³³³.

Pago del Jaril o de los Jariles

El pago de los Jariles limita al Norte con la acequia principal de Motril, al Sur con el río Guadalfeo, al Oeste con el Heredamiento de Bates y al Este también con la acequia y antiguo camino de Motril a Pataura a través del Magalite. Tierras de primera calidad en su mayoría, plantadas de cañas de azúcar y divididas en 5 hazas de 6, 13, 83, 120 y 32 marjales³³⁴.

Pago de la Cañada

Pequeño pago que consta de dos hazas de tierras de primera calidad de 10 y 14 marjales: «limita por terral y poniente al cañón que bajaba de la Cañada Recia»³³⁵.

Pago de Bates

Se encuentra enclavado en una posición estratégica que domina toda la vega motrileña, hacia la mitad del antiguo camino de Pataura a Motril que discurre paralelo a la Acequia Principal, y formado por tierras alomadas pertenecientes al Magdalite: «pues siendo como son tierras altas las de Vates»³³⁶. Por la documentación histórica sabemos de la existencia en este lugar de una antigua alquería islámica datada al menos desde el siglo XV, así como de tierras de regadío y secano donde confluyen distintos caminos³³⁷.

³³² «Hasta 1790 corría [el río Guadalfeo] desde Pataura al S.SO., concluyendo al pie de Salobreña; después varió a E. por un nuevo canal que siguió hasta 5 de enero de 1821, en cuya noche volvió a romper a su izq., abriéndose paso desde Pataura el cáuce que hoy tiene, destruyendo mas de 7.000 marjales de labor», MADDOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. *GUADALFEO*.

³³³ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f.

³³⁴ AHPGR, L1428, ff. 22r–24v

³³⁵ *Ibidem*, ff. 24v–25v

³³⁶ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f. Auto para la adjudicación de molienda de caña procedente de la confiscación de bienes de Juan Pedro de Aranda.

³³⁷ «Un fadin en Bates de 20 marjales linderos tierras de Abrahén Asumuza y de los pobres y el Camino de Lobras [Lobres]. Año de 1493», PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», p. 134; A principios de la Edad Moderna en la relación de adquisiciones realizadas por Fernando de Llerena y Juan de Castilla, en nombre del secretario Francisco Ramírez de Madrid, aparece una relación de once adquisiciones de lotes del cortijo de Bates comprados a todos los cristianos repartidos en dicho cortijo, *Ibidem*, pp. 127–157.

A principios del siglo XVIII había plantíos de cañas de azúcar: «en las tierras que llaman de los Vates ay una porcion de cañas alifas que moler en la temporada proxima venidera»³³⁸. El Catastro de Ensenada consigna seis hazas de 110, 90, 14, 4, 5 y 10 marjales, la mayoría de ellas de primera calidad —en ese momento plantadas de cañas alifas—, algunas de segunda, todas irrigadas por la Acequia Principal. Nos describe la alquería arruinada, restos de casas derruidas entre las hazas y de un molino harinero³³⁹. El auto de un pleito de finales del siglo XVIII denomina este pago «heredamiento de Bates» donde se cultiva maíz: «ciento y cincuenta cargas maiores en que se regulan trescientas fanegas, poco mas o menos cuos costos de recoleccion y conduccion desfarfollo y demas ha pagado don Ignacio Martin de Rivera vaxo la respectiva cuenta y razon y en su virtud concluido de desfarfollar dho maiz se ha encerrado en distintas salas proporcionadas para el caso y puestos en las puertas de ellas sus llaves [...] De tal con la prevencion de que llegado el tiempo de desgranarse y medirse podra saverse el numero fixo de fanegas que producen dhas ciento y cincuenta cargas»³⁴⁰.

Pago de la Zapatera

Nos proporciona varias referencias geográficas: «cerro infructuoso a la parte de Levante [...] por el terral con el Cerro de Bates». Lindes de una haza llamada del Rincón y la Sangraderilla, que tiene 87 marjales de tierra de primera calidad: «entre caminos linda por Levante por un callejón, por la Peñuela por el Norte camino que ba a Motril, por Poniente y por el Sur dho camino balate que va a la cassa de contreras», lo que nos determina su localización cercana a los Montes de Magdalite, entre los actuales pagos de Bates y Entrecaminos, incluso formando parte de este último, pues alude a la existencia de los dos caminos antiguos de Pataura y Motril. Conforman el pago 9 hazas, 4 de ellas de primera calidad y de 22, 38, 10 y 87 marjales; y 5 de segunda calidad de 10, 14, 78, 6 y 10 marjales; todas ellas localizadas al Oeste del Camino de Pataura y por el Sur el de Motril³⁴¹. A finales del siglo XIX, este pago adopta el nombre de Balabarca, Peñuelas y Adrianos, al norte del mismo estaba el pago de Entrecaminos.

³³⁸ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f. Auto para la adjudicación de molienda de caña procedente de la confiscación de bienes de Juan Pedro de Aranda.

³³⁹ «Pedro de Beas vezino de la villa de motril la mitad de un molino de moler harina entermino dela dicha villa de Motril en la parte donde dizen bates que fue de Martin Obeit vezino de Motril que la otra mitad es del dicho Pedro de Beas y alinda con el azequia principal queba de Motril», AHPGR, L6711, s.f.

³⁴⁰ AHPGR, leg. 3136, exp. 30, s.f. Pleito del Fisco de la Inquisición por deudas de rédito de un censo de arrendamiento de tierras de Motril, de los herederos de Hipólito Valdes contra los herederos de Cecilio Galindo, arrendador de dichas tierras llamadas heredamiento de Bates, 1789.

³⁴¹ AHPGR, L1428, ff. 4v–5r.

Pago de la Peñuela

Al Sur del Camino de Motril, lo conforman 7 hazas de tierras de primera calidad, 2 de 16, 3 de 13, 1 de 12, 1 de 15 y otra de 32 marjales. Una referencia sitúa en estas tierras «un cerro en medio infructuoso que tiene dos obradas»³⁴². En 1890 (ver **fig. 5.13**) este pago aparece integrado en el designado de Balabarca, Peñuelas y Adrianos frontero con los pagos Entrecaminos al Norte y el de la Casa de Contreras, Hocinillo Bajo y Algaida al Sur. En una zona del predio conocida por Higueras de fray Miguel tuvo que existir una pequeña dehesa de pastos: «encontrando en sitio que llaman los Adrianos, una porcion de ganado vacuno [...] y siendo contados se encontro fuera de mamones el numero de ciento y cuarenta reses bacunas y habiendo visto y reconocido el cuadernos de registros se encontro registradas cincuenta reses [...] en el sitio que llaman las Higueras de Fray Miguel se encontraron cincuenta y quatro reses bacunas dicho ganado expreso ser de la Real Cartuja de Granada y buscando en el cuaderno su registro no se encontro»³⁴³.

Pago Fuente de Vizcaya y Fuente de la Palma.

A una distancia de algo más de 2 km de Motril. Posiblemente deba su nombre a uno de sus propietarios apellidado Fuente Vizcaya que tenía dos hazas en él. También, a la existencia de una palmera en otra de ellas: «tierras propias de la Fuente Vizcaya por Levante tierras propias de la haza dela Palma del mimo dueño por el Sur con el camino que va a Motril por el Norte Acequia Principal donde riega». Lo constituyen 11 parcelas de desigual tamaño, la mayor de 60 marjales y el resto, 1 de 30, 2 de 25, 1 de 24, 1 de 16, 1 de 13, 2 de 9, 1 de 8 y 1 de 4 marjales. Son tierras de primera calidad a excepción de dos hazas que presentan calidades distintas: «Una haza de 9 marjales que llaman la Candonga [...] tres marjales de primera calidad, dos de segunda y los 4 infructuosos por naturaleza, linda por Poniente con el camino que baja del Molino de Beas, por Levante con tierras del mismo dueño por el Sur camino de Motril y por el norte con azequia principal de donde riega», y otra: «tres marjales de primera calidad, tres de segunda y tres infructifera por naturaleza». Una unidad territorial plena de topónimos alusivos a las vías de comunicación rurales y urbanos: «Con los dos caminos que van a Motril [...] el Camino Real que ba a Motril»; de accidentes geográficos: «el cañon que baja de la cañada de Córdoba por el monte»; titulación de tierras: «con la candonga por Levante

³⁴² AHPGR, L1428, ff. 5r-6r.

³⁴³ AHPGR, leg. 2426, pieza 24, s.f. Denuncias del ganado vacuno por pastar en la Vega de Motril, Motril, 1764.

con otra candonga [...] haza de la palma», y por hidrónimos: «azequia principal de donde riega»³⁴⁴.

Pago del Camino del Mar hacia el lado de Poniente hasta el agua que baja del Hospital

En la parte central de la vega y borde de la Acequia Principal junto a numerosas huertas de la periferia de la ciudad. Por la descripción de las tierras se debe corresponder con los pagos del Cenador y Aguas del Hospital que se recogen en 1980 (ver **fig. 5.13**). El del Cenador se localiza entre el Camino del Empedrado y la Rambla de las Brujas, área de gran tradición agrícola y de constantes referencias al cultivo de la caña de azúcar: «en el pago del cenador estan labradas de çoca de cañas dulces»³⁴⁵. Tiene tierras en dicho pago el propietario y señor de ingenio Antonio Travesi³⁴⁶. Inmediato se encuentra el pago Aguas del Hospital, entre el Camino del Empedrado y el Camino del Mar³⁴⁷. Lo forman 91 hazas que oscilan entre 3 marjales la menor y 90 la mayor con un total de 1.396 marjales. Las mejores tierras son las cercanas a la Acequia Principal, se convierten de segunda y tercera calidad a medida que se alejan de ella; plantadas de morales, viñas, árboles frutales, cañas de azúcar, maíz y habichuelas. En esta zona existen dos tejares que fabrican tejas y ladrillos: «una haza de 24 marjales y en ella 50 morales [de distintas calidades] puestos en los margenes de dha haza y algunos dispersos [...] otra haza de 14 marjales puestos de morales por yleras, y en ellos 44 morales y lindan por Poniente el agua del hospital [...] una heredad y casa de campo de 50 marjales poblada de morales frutales y viña, y en ella como 15 marjales de viña, 8 marjales de cañas de segunda calidad, 76 morales 30 primera calidad y los demas de segunda y 54 arboles frutales los 30 de primera calidad y los 24 de tercera calidad, y el de mas suelo de dha heredad sirve solo para maiz y havichuelas por estar todos los arboles los mas dispersos, y esta cercada de zarbe [...] linda por Lebante el callejon que viene de los tejares, por Poniente el agua del hospital». Otra haza de 28 marjales con 139 morales los 80 de primera y los demás de segunda puestos en hilera y 14 marjales puestos de cañas de segunda calidad. De las tierras de tercera hay un haza de 26 marjales «con dos cerrillos de matorral»; incluso unos lugares donde se fabricaban tejas y ladrillos: «en dho pago ay dos texares que ocupan de sitio como 30 marjales, y de ellos se saca varro y tierra para la fabrica de ladrillo y texa y uno de ellos se halla sin

³⁴⁴ AHPGR, L1428, ff. 6v–7v.

³⁴⁵ ARCHGR, leg. 2471, pieza 28, f. 68v. Autos sobre la fundación del mayorazgo de Victoria. Motril, 1677.

³⁴⁶ ARCHGR, leg. 1755, pieza 3, s.f. Antonio Trabesi y Doña Francisca Alcantara, inventario cuenta y partición de los bienes que quedaron de los mencionados. Granada, Motril, 1746.

³⁴⁷ Debe su nombre al Hospital Real –popularmente conocido como Los Hospitalicos–, construido en 1517, ARCAS MARTÍN Y OTROS: *Colección Documental...*, p. 17.

uso». Junto a éste otro mayor: «se hallan quatro texares con 90 marjales para hel uso de fabricar texa y ladrillo [...] linda por poniente vereda que ba ala casa de los guardias», así como otros marjales de tercera calidad en torno al Camino del Mar y las veredas que van a la Casa de los guardias: «una haza de 80 marjales y en ella un cerrillo ynfructuoso como un quarto de marjal hacia la parte del Norte, linda por Lebante el Camino del mar por Poniente el Camino delos alamos que ba ala casa de Contreras [otros] 70 marjales de tercera calidad con diez cerrillos de tierras infructiferas yncultos por naturaleza por Lebante el Camino del mar por Poniente el Camino delos alamos y por el sur la plaia del mar». Y así prosigue una sucesión de hazas de distinto marjalado de tierras incultas por «desidia y por naturaleza». Por Poniente y Levante del Agua del Hospital hasta el molino de papel y el hoyo del Cenador, las tierras vuelven a ser de primera calidad. Algunas hazas están plantas de cañas de azúcar: «un haza de 23 marjales de primera calidad con el fruto pendiente de alifas»; y numerosas hazas pequeñas con morales³⁴⁸.

Pago de la Acequia Chica

Al Este del pago de Bates, se riega con la derivación de la Acequia Principal llamada Acequia Chica, en una cota superior.³⁴⁹ Conforman el pago 28 hazas, de 2 marjales la menor y 83 la mayor. Casi todas las tierras de primera calidad, a excepción de las más alejadas de la acequia: «cerro por la parte de Levante infructuoso solo tiene una parra». Una haza de 15 marjales disponía de «parras y una higuera y un quarto de cassa de servidumbre de la misma posesion que las parras y por Poniente un secano». Otra de 13 marjales linda: «con cerro infructuoso por Levante»; haza de 8 marjales dedica «tres marjales de cañas y los cinco baldios con cinco higueras interiores, un cerro por la parte de Lebante infructuoso y por una falda ala parte del Norte plantado de viña a primera hoja de 2 obradas y un cuerpo de cassa inhabitable en la cumbre de dho cerro [...] inda por el norte con la azequia chica de donde riega». Una constante alusión a montes y cerros y nombres de propietarios: «haza de 24 marjales primera calidad, dos marjales con fruto pendiente, un cerro a la parte norte con unas parras infructuoso por naturaleza otro por la parte de Lebante que tendra dos obradas [...] haza junto en el cañon y la cañada de Córdoba»³⁵⁰. En definitiva, hazas bien irrigadas por el Sur con la Acequia Principal y por el Norte con la Acequia Chica, una gran parte de ellas fronteras con los cerros que circundan los actuales parajes de Minasierra próximos a Motril.

³⁴⁸ AHPGR, L1428, ff. 131v–143r.

³⁴⁹ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «La acequia de riegos...», pp. 955-956.

³⁵⁰ AHPGR, L1428, ff. 8r–9v.

Pago de la Cañada de la Sierra y Carbonera

Se localiza a menos de 2,5 km de Motril. Diversas hazas de primera calidad y de pequeñas dimensiones: 16, 14, 11, 7 y 3 marjales, algunas de ellas con referencias que permiten su localización. Un hazo que linda con el Cerro de don Melchor de Herrera, otra junto a la Acequia Principal y la: «situada entre la acequia chica y la principal»³⁵¹.

Pago de los Canelones

Lo forman 10 suertes de tierra de primera calidad limitadas al Norte por la Acequia principal y al Sur por el Camino de Motril. Las dimensiones de las hazas son de 22, 7, 11, 9, 7, 9, 6, 44 y 10 marjales. A medida que los pagos se acercan a la ciudad, como es el caso, los cultivos que se combinan son de huerta, árboles frutales y caña de azúcar. Por ejemplo, dos hazas pequeñas: «una de 4 marjales de primera calidad con dos marjales fruto pendiente de cañas con 23 árboles frutales, dispersos los 5 de primera calidad, 12 de segunda y los restantes de tercera». Otra huerta de 9 marjales con 51 árboles frutales dispersos cuatro marjales de cañas de fruto pendiente y 20 árboles de primera calidad, 12 de segunda y los 21 de tercera, lindando con el Canelón chico. Se menciona en este pago un hazo que llaman «del Armuña», cuyo nombre aparece en un pago anteriormente citado, el de «Fuente de la Palma y Armuñas»³⁵².

Pago de la Armuña

Situado a 660 m de la ciudad. Se compone de diez hazas de primera calidad regadas por la Acequia Principal, lindando al N y S por el Camino de Motril. Algunas de ellas junto a una rambla y camino interior: «rambla que baja de la tenería [...] y a camino que a la rambla baja de la tenería». De diverso marjalado: 1 de 36, 1 de 33, 2 de 9, 4 de 5, 1 de 3 y 1 de 2. La de 5 marjales de producción agrícola mixta, es decir, 2 marjales plantados de cañas y 36 árboles: 10 de primera calidad, 10 de segunda y 16 de tercera.

Pago Entrerramblas.

Son tierras de primera calidad y la mayoría: «fruto pendiente» regadas todas por la Acequia Principal. Parcelas pequeñas y de distintos marjales: 8, 2, 7, 3, 10, 16 y 24. Se emplazan junto a la Rambla de los Álamos: «camino que ba a las ramblas que baja de la tenería [...] con Callejón que sale del Badillo»; una hazo de 2 marjales linda: «por Poniente con rambla que llaman de los Alamos [...] y por el Norte con el zerro del

³⁵¹ *Ibidem*, ff. 7v–8r.

³⁵² *Ibid*, ff. 7r y 10r.

Badillo». Otra de 16 marjales se accede: «por Poniente con zerrillo y camino que va al Badillo y por el Norte con la zequia principal». De igual modo, un nuevo término localiza otra haza: «el cañon de la matraca por medio», y la existencia de la huerta junto al caserío: «huerta de 20 marjales y en ella como hasta 10 marjales de caña y 66 árboles frutales [distintas calidades] todos dispersos por toda la tabla con una casa con alto y corral y una parra ala puerta y por Levante con la rambla de los Alamos y callejón que sube a la zequia principal»³⁵³

Pago del Cercado de la Huerta de Cota Monfator y Vadillo

Son todas tierras de primera calidad. Como su propio nombre indica sitúa: «una huerta de 18 marjales [...] con 2 marjales plantados de cañas y 7 morales [distintas calidades] y 46 árboles frutales, [distintas calidades] dispersos por toda la tabla, un cuarto de casa a la parte del Norte con una parra ala puerta, linda por Poniente la rambla que llaman delos Alamos por Levante y Norte la zequia principal de donde riega» y «haza de 9 marjales linda por Poniente con la rambla delos Alamos»³⁵⁴.

Pago del Cerrillo de las Moras y Callejón de Paterna y lado de Levante de la Rambla de los Álamos

El área dista 600 m de Motril. Se aprecian dos suertes de tierras, una de primera calidad próxima a la Rambla de los Álamos: «callejón que llaman de Paterna y callejón de baquero» con parcelas de 2, 8, 7, 12, 17 y 27 marjales; la segunda con tierras de segunda calidad entre el Callejón de Paterna —algunas de ellas improductivas por la proximidad de la rambla— y otro callejón que va a la zona denominada Zarrazin, cuyas hazas son de similar extensión que las mencionadas 7, 11, 10, 22, 13, 2, 5 y 9 marjales. En este caso se trata de tierras muy expuestas a las avenidas de las ramblas: «haza de 22 marjales de segunda calidad [...] 12 inundados de una rambla que entra por el callejón de Paterna», o esta otra de 13 marjales: «de los cuales se hayan perdidos los 8 ynundados de una rambla»³⁵⁵.

Pago entre las dos veredas que va al Zarrazín Alto y Bajo

Tierras de primera calidad y medidas diversas con 9 hazas entre 4 y 22 marjales localizados cerca de veredas y caminos, callejones y ramblas conectadas a otros diferentes pagos: «por el Norte vereda que va al zarrazin bajo [...] por el Norte callejón

³⁵³ *Ibid*, ff. 45v–48v

³⁵⁴ *Ibid*, f. 46r.

³⁵⁵ *Ibid*, ff. 48v–49v.

de baquero la vereda que va al zarrazin [...] por el Sur vereda que va al zarrazin bajo y por el Norte vereda que va al zarrazin alto [...] rambla que llaman de los Alamos [...] balate de por medio». La parcela de 3 marjales menciona el mencionado callejón: «que llaman del taraje»³⁵⁶.

Pago del Zarrazín Bajo

Distancia de Motril poco más de un kilómetro y forma el pago 16 hazas de tierra. Siete de ellas de primera calidad: 16, 10, 20, 2 de 5, 1 de 6, 1 de 9 y 7 marjales, situadas: «por el Norte la vereda de Zarrazin bajo»; el resto de segunda calidad: 7, 6, 9, 10, 2 de 5, 15 y 11 marjales, cuyas referencias sólo indican: «vereda de por medio»³⁵⁷.

Pago del Callejón que va a Paterna del lado de Poniente

Siete hazas de tierras de primera y segunda calidad integran esta área. Las de primera calidad son cinco: 2 de 22, 1 de 25, 1 de 12 marjales y 1 de 12 ½ marjales. Ésta última indica el cultivo: «como 6 marjales plantados de cañas, y los de mas inundados de una rambla que baja por el Camino de Paterna» y el resto labrada. De segunda calidad hay dos hazas, 1 de 8 y otra de 7 marjales: «por Levante con el callejón de Paterna [...] y por el Sur con el callejón que sale a las puentes de balate». La existencia de la rambla que atraviesa una parcela de 22 marjales la deja prácticamente inutilizada: «de la que se hallan inundados y perdidos hasta 18 marjales de la rambla que baja y el camino de Paterna», igual le sucede a la otra de 25 marjales: «en la que se hallan 6 marjales inundados de una rambla que baja por el callejón de Paterna». Se referencia los lindes del Callejón de Paterna y la presencia de otro callejón: «que llaman de los Granados», así como el Camino de Paterna o la Vereda de Zarrazin³⁵⁸.

Pago del lado de Levante que linda con el Callejón que va a Paterna

Distancia 600 m de Motril. Son 13 hazas de primera calidad: 3 de 14, 3 de 3, 1 de 4, 1 de 5, 1 de 10, 2 de 7 y 2 de 6 marjales. Las hazas más cercanas a las ramblas aparecen inundadas: «por el Norte medio marjal que lo a dibidido la rambla que rompió [...] de 11 marjales de lavor y los demas inundados». Se significa un haza de 14 marjales: «fruto pendiente de alifas por la vereda que baja a Monfator»³⁵⁹.

³⁵⁶ *Ibid*, ff. 50r–54v.

³⁵⁷ *Ibid*, ff. 54r–55r.

³⁵⁸ *Ibid*, ff. 56v–57v.

³⁵⁹ *Ibid*, ff. 57v–58.

Pago del Vadillo del lado de Poniente / [del lado de Levante hasta el Molino de las viñas]

A las tierras del Vadillo del lado de Poniente pertenecen 17 hazas de tierra de primera calidad y marjalado de 22, 17, 18, 21, 24, 6, 7, 2 de 18, 2 de 10, 2 de 12, 2 de 11 y 2 de 9. Una de 17 marjales es plantío de cañas: «fruto pendiente de alifas [...] en callejon que llaman del vadillo». Igual que el haza de 22 marjales: «fruto pendiente de alifas»; las de 24, 11, 3 y 7 marjales: «lindan por el Sur el camino que ba a la huerta de Monte agudo»³⁶⁰. Las del lado de Levante hasta el Molino de las viñas, distan 1,2 km de Motril. En este pago se incluyen tierras comprendidas al Este del llamado «Molino de las viñas» unidas por el «Callejón del badillo», con 28 hazas de tierra de primera calidad regadas por la Acequia Principal y parcelas de desigual tamaño en torno a una extensión de 530 marjales. Veinte hazas plantadas de cañas: «fruto pendiente de alifas» alrededor de 360 marjales y el resto en labor³⁶¹. También comprende el pago del «Callejón del Molino de las Viñas» lo forman tierras de primera calidad compuestas por tres hazas. La mayor tiene 20 marjales, otra de 11 y la tercera de 10. Las tres están situadas: «por levante el callejon que baja del molino de las viñas»³⁶².

Pago del Cercado de Cartuja hasta la alcantarilla de Chillón

Tiene una extensión de 324 marjales y lo forma 15 hazas de tierras de primera calidad. En él se encuentran algunas parcelas propiedad del Real Monasterio de la Cartuja, que justifica su nombre, concretamente son tres hazas, 2 tienen 22 marjales y 1 de 16 y lindan: «por Poniente la rambla que llaman de Chillon por el Norte con la zequia principal». Otra característica asociada al nombre del pago es el cercado de algunas parcelas: «una haza de 75 marjales [...] por el Norte la con la cerca que tiene dha haza». Otra de 7 marjales: «por poniente la zequia que biene al cercado que llaman de Cabrera y una cerca, y la cerca de la misma haz por Levante y Norte». Una tercera de 15 marjales: «dibidida en dos pedazos que la dybide la Acequia pricipal [...] linda por el molino que llaman de las viñas y su zerca». El resto de referencias aluden a veredas, callejones y acequia. Una parcela de 22 marjales «por poniente y Sur callejon que baja del molino de Biñas». Otra fraccionada de 3 marjales: «un pedazo lo divide la Azequia principal y el otro la rambla de Chillon por el Norte linda con la zequia principal y la Alcantarilla». De igual modo, otra haza que tiene 24 marjales: «por el Sur el camino que baja del molino ala huerta de Don Gomes»³⁶³.

³⁶⁰ *Ibid*, ff. 58r–61v.

³⁶¹ *Ibid*, ff. 65v–66r.

³⁶² *Ibid*, ff. 63r–65v.

³⁶³ *Ibid*, ff. 66r–68v.

Pago de la Cañada de Chillón

De la calidad de estas tierras da cuenta el siguiente texto: «Otra haza en la Cañada del Chillon³⁶⁴ que esta en dos pedazos por division que enella haze la Rambla de este nombre, de treinta y quatro marxales que todos ellos son de gran calidad en el todo, por cuiu razon se la puede y debe dar nombre de *Capitana* y se advierte que asi esta haza como todas las demas que no se distinguirere de posesion y labor es por no esta a medida por cuya razon solo se ponen según sus títulos»³⁶⁵. Este pago dista 2,5 km de Motril. El nombre indica la Rambla del Chillón que atraviesa la Vega de Motril y divide la zona de Paterna. Componen el pago 3 huertas regadas por la Acequia del Deire, espacio frontera entre tierras de secano en los cerros situados al Este de Motril y tierra de regadío en la llanura litoral. Una huerta de 9 marjales: «que riega con una zequia nueva para el riego del deire [...] se hallan hasta cinco marjales plantados de cañas con 34 morales y dos arboles frutales dispersos todos por la huerta y de dhos morales [distintas calidades] linda por Poniente la zequia queba al deire por Levante con la cañada que llaman de Chillón por el Sur el Camino principal». La segunda de 5 marjales tiene plantados: «11 morales y arboles frutales todos de inferior calidad dispersos por toda la huerta [...] por Poniente la zequia queba al deire». Y, la tercera huerta: «de 30 marjales de inferior calidad [...] de los quales 30 marjales se hallan 10 en unos zerrillos infructiferos por naturales; y en la rambla que llaman del Chillon se hallan tambien 3 marjales perdidos y infructiferos por naturaleza linde por Poniente y Norte y Levante la zequia queba al deire»³⁶⁶. Otras 4 hazas, 2 de ellas de primera calidad y pequeño tamaño, 1 de 5, 1 de 19 marjales: «dividida en tres pedazos con una rambla que baja del Aguadero», otra de 2 marjales y 1 de 11 marjales lindando: «por Poniente con el callejón que baja del molino alas viñas», y 1 de segunda calidad: «por el Sur cañon que baja al Aguadero»³⁶⁷.

Pago del Aguadero y Longuera

Dista de Motril 2,5 km. Posiblemente el origen de pago sea debido al nacimiento de una mina de agua en la zona o simplemente se deba al nombre del cerro y de la rambla donde está situada: «Norte por un zerro que linda con la mina del Aguadero [...] por el Norte con zerro del Aguadero [...] por el Sur cañon que sale de la rambla del Aguadero». Tiene el pago 16 hazas de distintas calidades de tierras y de marjales,

³⁶⁴ El pago toma nombre del Cerro de Chillón, situado al Este de Motril que da nombre asimismo a la rambla y a la cañada.

³⁶⁵ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f.

³⁶⁶ AHPGR, L1428, f. 68r.

³⁶⁷ *Ibid*, ff. 70r–71v.

algunos lindando con la Acequia principal, otras divididas por «la Rambla que llaman del Aguadero», y la mayoría de ellas en torno a la mencionada rambla³⁶⁸. Conforman 17 hazas de tierras de segunda calidad de 182 marjales situadas entre las inmediaciones del llamado Molino de las Viñas y la Acequia principal, y de distintos tamaños: 1 de 16, 3 de 22, 2 de 10, 3 de 5, 3 de 7, 3 de 11, 1 de 9 y 1 de 12. Referencias constantes a la Acequia principal, a la rambla del Aguadero, al Callejón que viene del Molino de las Viñas o al Callejón que va a ellas. La haza de 10 marjales está dividida y la atraviesa un balate: «en dos tranzas [...] un balate de por medio por Poniente con el callejón de las viñas»³⁶⁹. Situamos aquí tres hazas que suman un total de 150 marjales. Un trazo de tierra de 120 marjales y «dos cuartos bajos», 20 marjales de segunda calidad y los restantes de tercera, 23 morales de primera calidad, 23 higueras, las 10 de segunda calidad y las 13 restantes de la tercera, 2 albarcoques, 1 olivo y 4 marjales labrados, linda por la rambla de Padilla, por tierras de secano, por la Acequia del Deire y por el Sur con el Camino de Gualchos. Una segunda haza de 20 marjales que llaman la Huerta de la Noria con 7 higueras de tercera calidad, lindando por el Sur con la acequia, por Poniente con la rambla de los Álamos y por Levante con el Camino de Gualchos. La tercera es un haza de secano de 10 marjales que linda por Poniente con la rambla de los Álamos y por el Sur con la acequia.³⁷⁰

Pago de los Callejones que bajan del Molino de las Viñas, de Levante hasta la Huerta de Monteagudo o Pago de las Viñas de Levante

Son 221 marjales distribuidos en 6 hazas: 2 de 38, 1 de 22, 1 de 53, 1 de 36 y 1 de 34 marjales y tierras de distintas calidades. Las dos de 38 marjales son de primera y segunda calidad, la de 22 marjales es de segunda y está plantada de cañas dulces: «en la que se hallan como hasta 10 marjales de fruto pendiente de alifas [...] linda por Poniente con el callejón que va a la guerta de Monteagudo». Otra haza de 36 marjales es de tercera calidad y el resto de segunda. Lindan algunas de ellas: «por Poniente y Norte con al el callejón que accede al Molino de viñas»; otras, por el mismo callejón: «que va ala guerta de Monteagudo». Otras, la de de 22 y la de 53 se encuentran «dividida en dos tranzas que lindan por el Norte con el callejón que va a las viñas»³⁷¹.

³⁶⁸ *Ibid*, ff. 68r–71v.

³⁶⁹ *Ibid*, ff. 71r–72v.

³⁷⁰ *Ibid*, ff. 231v–232v.

³⁷¹ *Ibid*, ff. 72v–73v.

Pago de la Huerta de Monteagudo

Se compone de 26 hazas entre 7 y 38 marjales y tierras de primera, segunda y de tercera que hacen un total de 436 marjales. Aparecen plantadas de viñas, morales, árboles frutales y plantíos de cañas. Las referencias permiten localizarlo en el paraje de Paterna. Una haza de 12 marjales de primera calidad: «por Poniente callejon que baja del Vadillo por lebante la guerta de Monteagudo [...] por el Norte camino que baja del molino de viñas». Reseñamos la huerta que da nombre al pago: «la huerta de Monteagudo de 28 marjales con un cuarto bajo de casa de segunda calidad que la labra con 16 árboles frutales y 2 morales todos de tercera». La proliferación de huertas es la nota más característica de esta área: «otra huerta de 15 marjales con 27 morales [de distintas calidades] dispersos», «una haza guerta con cuarto de casa y alto de 33 marjales en ella 117 morales dispersos [distintas calidades] ay arboles frutales de segunda calidad». Asimismo, encontramos terrenos inundados: «9 marjales de tercera calidad inundado de la rambla de los alamos por Poniente Callejon de Paterna de la Rambla por el Sur y Lebante y por el Norte el camino de la guerta de Monteagudo», «otra haza de morales de 28 marjales de tercera calidad con 120 morales [distintas calidades; una haza de viñas y de cañas de azúcar: «Otra haza biña a espaldas de la guerta de Gomez de 32 marjales la viña de primera calidad; algunas de ellas junto al callejón que sale a las viñas y al Camino de la viñas. Tiene interés la descripción que se hace de la huerta de Don Gómez: «Una guerta sercada que llaman la de Don Gomez de 38 marjales con un cuarto de casa en vajo y sercado de tapias con 120 arboles frutales mui espesos y endebles y en lo demas de la guerta 347 arboles frutales de todas espezies ay perros y ademas 6 morales los frutales 200 de primera calidad y de segunda los restantes y los morales de segunda calidad linda por todas partes con serca»³⁷².

Pago del Callejón de Quirós del lado del terral huerta las viñas del Marques de Valencia / por la parte del Sur y Pucha Nueva

Son 23 hazas de distintos tamaños entre 3 y 49 marjales y tierras de primera y segunda calidad que suman 291 marjales de extensión plantadas de cañas de azúcar, morales y viñas. Se sitúan en el callejón de Quirós, junto al Molino de las Viñas y la Acequia principal. Se distingue un haza de 36 marjales de tierra de segunda calidad con 127 plantas de moral en hilera [distintas calidades] que se accede a ella por Levante con el Callejón que viene del molino de las viñas, una viña de 22 marjales; el resto de las hazas están plantadas de cañas: «fruto pendiente de alifas»³⁷³. Así como otras 30 hazas de distintos tamaños entre 5 y 50 marjales y tierras de primera, segunda y tercera

³⁷² *Ibid*, ff. 74v–77r.

³⁷³ *Ibid*, ff. 77r–79v.

calidad. En total 314 marjales plantados de cañas de azúcar: «frutos pendientes de alifas». Lindan las hazas con el Callejón de Quirós, Callejón de Paterna, Acequia Principal y con el Camino de Paterna, accediendo a ellas mediante las correspondientes veredas³⁷⁴.

Pago del Callejón de Paterna por la parte de Levante hasta la Haza de la China y el Carril

El pago del Callejón de Paterna se compone de 20 hazas de distintos tamaños entre 5 y 77 marjales y tierras de segunda calidad y un total de 301 marjales de extensión, plantadas de cañas de azúcar «frutos pendientes de alifas». Lindan las hazas con el Callejón de Paterna y con la Acequia principal³⁷⁵. El paraje de Paterna está constituido por tierras de distintas calidades que comprende los pagos situados al Oeste de la rambla del Chillón, entre ésta, la rambla de las Zorreras y la de Puntalón.

El eje de comunicación principal es el Camino de Paterna que atraviesa la zona dividiéndola en dos mitades de similar tamaño. En el área norte se encuentra la Cañada de Vargas, el Hoyo de Paterna, Chafino, Campoy, El Deire, Pucha Nueva, La China, Hoyo del Molino y El Vadillo, y en el sur el pago de la Torre, Las Navarras, Peregrina y Hoya de Perea, Pago de Las Puentes y de la Caldera. Todos estos pagos articulados por las distintas veredas que los recorren confluyendo la mayoría de ellos con el mencionado Camino de Paterna: veredas de La China, de Castaños y del Cucho, y de dos caminos secundarios: el del Vadillo y el de la Pucha Nueva.

Pago de la Haza de la China hasta la Pucha de Majar por el Levante del Callejón de Paterna

Lo forman 25 hazas entre 8 y 54 marjales y tierras de primera, segunda y tercera calidad y un total de 411 marjales, la mayoría de ellas «fruto pendiente de alifas», en el Callejón de Paterna junto a la Acequia Principal, y se accede a ellas por las diferentes veredas del pago. Referencias a un tomadero: «por Lebante vereda que sale ala Pucha del Majar»; una haza de 36 marjales por Poniente con la vereda que sale de la Pucha de Majar por el Norte con la azequia principal». Otras hazas son incultas por inundación de las ramblas, caso de una de 14 marjales: «arramblada sin cultivo ynculta por naturaleza linda por Lebante con Azequia principal»; u otra de 28 marjales: «tres de ellos

³⁷⁴ *Ibid*, ff. 79r–81v.

³⁷⁵ *Ibid*, ff. 83v–85r.

inundados por una rambla». Existe una de 8 marjales: «sin labrador de presente [...] que la labra los propios dueños en algunas ocasiones»³⁷⁶.

Pago del Callejón de Paterna por la parte de Levante hasta el Cortijo de Villanueva / [por Poniente hasta la Casa de don Juan y Puentes de Balate al margen. Pago del Zarracín]

Se compone de 37 hazas entre 5 y 108 marjales y tierras de primera, segunda y tercera calidad. Suman un total de 939 marjales plantados de viñas de riego y de secano, de olivos y cañas de azúcar: «fruto pendiente de alifas», algunas de ellas tierras inundadas por las ramblas. Se incluye las hazas del Callejón de Paterna, de la Cañada de Vargas y del pago del Cortijo de Villanueva³⁷⁷. Hay suficientes datos para localizar las distintas hazas. Unas están muy cerca de Torrenueva: «una haza de 19 marjales linda con el camino que ba a la torre»; otra de 20 marjales: «por el Callejón de Paterna por el Norte con vereda que viene de la Pucha de Majar». Junto a la Cañada de Vargas, en el pago del Callejón de Paterna hasta el Cortijo de Villanueva: «28 marjales de segunda calidad infructuosos por inundaciones con una rambla que la atraviesa por medio»; otra de 10 marjales de tercera calidad: «por el Norte con la Azequia del valaton»; otros 18 marjales: «9 infructuosos por una rambla que la baña de por medio». Un haza de 9 marjales de segunda calidad: «por el Sur camino de por medio que ba al hoyo de Belluga»; «haza de 50 marjales de Diego Lorenzo que labra el mismo con 74 olivos plantones [...] por Levante con tierras que llaman de Villanueva por el Norte con Azequia que llaman el Balaton». En la cercanía del Cortijo de Villanueva se menciona: «una viña de riego de 108 marjales de primera calidad [...] incluso en ellos dose marjales de dha viña, que se dize pertenecer al Real patrimonio [...] y assi mismo se encuentran 9 obradas de viñas de secano y ay 850 plantones de olivos los mas en ilera y otros dispersos los 400 de segunda calidad y los 450 restantes por la tercera, ay 176

³⁷⁶ *Ibid.*, ff. 85r–86v.

³⁷⁷ Los estudios del yacimiento El Maraute (Motril, Torrenueva) en perspectiva arqueológica apuntan a la transformación de la llanura aluvial hacia el extremo SO de dicha elevación montañosa. La alquería islámica de «Batarna» se identifica con el topónimo latino «Paterna», y con ese nombre se conoce en la Edad Moderna. El paraje o pago de Paterna aparece en una relación de bienes habices asociado a una tierra de labor entre el cerro del Maraute y la rambla de Villanueva en el siglo XVI. Los autores sugieren un espacio agrícola en la margen derecha de la Rambla del Puntalón, que se verá aumentado por el ramal de la Acequia de Motril. Otros autores afirman su construcción en el siglo XVI con la intención de ampliar el cultivo de la caña de azúcar a la zona. Sin embargo quizás sea anterior a dicha época dado que la relación de bienes habices señala propiedades en el «pago de Paterna», y todas ellas son medidas en marjales, medida asociada a la agricultura de regadío. No hay que olvidar el aprovechamiento del caudal de la rambla del Puntalón, alimentado por el macizo de Sierra Lújar, que bien pudo ser el origen de este espacio agrícola dada también la existencia de numerosos pozos en el área. MALPICA CUELLO, A. y GÓMEZ BECERRA, A.: «Excavaciones de urgencia...», pp. 191–199.

arboles frutales y de tercera calidad y con una cerca por la parte de lebante y Norte con una portada en su mediación que sirve al trafico de la hazienda con su casa principal con alto, corrales y demas servidmbres, con un argibe que toma agua dela Acequia, un parral con 77 postes de mampostería que parte de ellos estan al frente dela casa al mediodia, y una calle de parras que baja a huerta cercada de 14 marjales de los mismos herederos y en esta 64 arboles frutales alas margenes de dha huerta, [...] linda por Lebante con tierras de la cañada de Bargas; haza de 20 marjales de tercera calidad por el Sur con la torre nueva por Lebante con el Cerro de la Punta»³⁷⁸.

El denominado pago del Callejón de Paterna por Poniente hasta la Casa de don Juan y Puentes de Balate al margen, abarca un área del antiguo pago árabe del Zarracín. Hay constancia escrita de la presencia de dos pagos: el Zarracín alto y Zarracín bajo, aunque también lo encontramos en la segunda década del siglo XVII bajo el nombre de pago del «garracin»: «una haza de tierra de riego de treze marjales, puesta de zoca de cañas dulces [...] en el pago del garracin y alinda con tierras de Martin Espinoza, y con la longuera que dize de Bartolomé Covo»³⁷⁹. De igual forma, a principios del siglo XVIII, el pago del Zarracín Alto se denominaba pago del «Valate al margen». En su origen era un abrevadero para el ganado: «Iten en los abrevaderos de valate al margen y el vado de las carretas y en la rambla de Rodrigo Gil y las almadravas puedan abrevar todos los ganados sin pena alguna y los que abrevaren en otras partes de la dicha acequia incurran en pena de doscientos maravedís. Iten que puedan los bueyes de arada y otros ganados, que se entienden bestias v vacas con que no sea manada, abrevar en el salitre sin pena alguna con que la tal manada sea de veinte res abajo»³⁸⁰. Más tarde se convierte en zona pantanosa dedicada a plantíos de cañas: «haza en Pago del Zarrazin Alto que llaman de Valate Almarxen de quarenta y un marxales y setenta y nueve estadales y de labor treinta y siete por estar incapazes los quatro marxales y setenta y nueve estadales de llebar afruto al presente [...] que abiendose plantado hasta 20 marxales que estubo de cañas [...] este fruto no dejo nada al menos porque fueron sus gastos muchos mas cortos y el azucar se bendio a un mal prezio, y sobre todo aunque no hubiera dejado nada de ganancia se pudiera dar por bien empleado su travaxo por allar cosecha lo que antes era un mal pantano»³⁸¹. El mismo documento alude a «otra haza de doze marxales y medio en Pago del Zarrazin Alto esta haza es de gran calidad asi en cañas como en azucares»³⁸².

³⁷⁸ AHPGR, L1428, ff. 88r-91r.

³⁷⁹ ARCHGR, leg. 9065, pieza 9, f. 12v. Testamento de Alonso de Contreras, regidor, depositario general de la villa de Motril, 1622.

³⁸⁰ ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental...*, p. 85.

³⁸¹ AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f.

³⁸² *Idem*.

El Catastro señala 98 hazas entre 3,5 marjales la menor hasta 214 marjales la mayor. Suman un total de 2.195,5 marjales de tierra de segunda y tercera calidad. Esta área integra el pago de las Puentes del Balate y Balate al margen hasta el Callejón del Taraje, y el pago de Balate al Margen hasta el Callejón del Taraje a la parte de Levante. Algunas de las hazas nos sitúan al Norte del Callejón de Paterna, otras, las del pago de Paterna, son tierras de realengo; otras incultas, algunas puestas de viña y muchas de ellas sin cultivar «por desidia de sus propietarios»: «una haza de 70 marjales de tercera calidad sin labrador por ser ynculta por naturaleza mas de las tres partes de ella por el Sur playa del mar»; otra de 10 marjales también de tercera calidad realenga incultos al presente con dos igueras de calidad»; otra suerte de tierra de 30 marjales «puestos de olmos por yleras, y en ella setenta y nueve, de segunda calidad treinta, y los 49 de tercera»; otra haza de 30 marjales en el pago de Paterna «con treze morales dispersos que dha tierra y morales es de la tercera calidad»; 33 marjales 10 incultos por naturaleza por ser «salitras»; otros 50 marjales y de ellos 30 «yncultos por su naturaleza». En el Balate al margen distintas hazas de 11, 5, 57, 10, 16, 22 marjales puestas de viña; en una de ellas: «16 marjales quatro marjales sin zepas yncultos», y otra de haza también de 22 marjales puesta de viña tiene: «onze higueras dispersas en ella»; una de 30 marjales en el Vínculo de Vargas: «los 24 puestos de viña, y los ocho sin cepas de tercera y en ella zinco higueras». En el pago de las Puentes: «26 marjales de segunda calidad y de ellos perdidos por naturaleza»; o en la haza de mayor extensión 214 marjales de tercera calidad: «y de ellos cien marjales yncultos por su naturaleza y al presente nada de labor [...] por el Sur la mar y por Poniente el valate de escalera»³⁸³.

Pago de Poniente del Camino que va a la Punta de Carchuna

Se compone de 36 hazas entre 8 y 80 marjales y tierras de segunda y tercera calidad que hacen un total de 875 marjales de tierras incultas la mayoría por inundación de ramblas; en especial las que se localizan en el Charcón junto a Torrenueva: «haza 16 marjales los diez de segunda calidad y dos ynfuctuosos por naturaleza [...] por el Sur con el Charcon» o las del Norte por Camino de Paterna: «pedazo de tierra de 40 marjales 10 de ellos ynfuctuosos por inundacion de una rambla». Las localizadas en el Arroyo del Oro: «20 marjales de tercera calidad como de 8 marjales que labra, y los restantes incultos por naturaleza»; hazas cercanas a la playa: «60 marjales de segunda calidad los 5 y 55 de tercera calidad por el Sur con dos cerrillos dela playa». Dicha zona incluye también la Hoya de Perea al Oeste del Callejón de Paterna, hazas similares de poca utilidad dada la proximidad de los montes colindantes: «cerro que tendrá 4 marjales de tercera calidad es quasi infructuoso»; «la haza de 20 marjales de tercera calidad en los cuales se comprenden como 4 y 5 marjales sin cultivos por el presente

³⁸³ AHPGR, L1428, ff. 107r-120r.

por desidia la labra su dueño por el Sur playa del mar»; o la haza más extensa del pago que tiene: «80 marjales los 20 marjales de inferior calidad y algunos dellos yncultos por naturaleza cañon de por medio y por el Sur un cerro de por medio arenoso»; o esta otra suerte: «40 marjales de inferior calidad infructífera por naturaleza con 3 cerros en ella de arena de la playa»³⁸⁴.

Pago de la Hoya de Perea y carril por debajo del Camino de Paterna

Comprende 38 hazas entre 8 y 100 marjales de tierras de segunda y tercera calidad que suman un total de 672 marjales algunas de ellas «yncultos por desidia» y otras plantadas de cañas «fruto pendiente de alifa». El haza de 100 marjales es de tercera calidad y tiene 6 higueras, y de los 100 marjales 30 de ellos «de arena labada incultos por naturaleza», otros 22 marjales de tercera calidad lindando por el Sur con la playa y al Norte con el Camino de Paterna³⁸⁵.

Pago del Callejón del Taraje a la parte de Poniente

Comprende 84 hazas entre 4 marjales la menor y de 60 la mayor. Suman un total de 1.280 marjales de tierra de primera, segunda y tercera calidad. Esta área integra el Callejón del Taraje hasta la rambla de los Álamos y tierras situadas al Este y al Oeste de la misma y el Camino del Mar. Tierras de primera calidad aquellas que se localizan junto al Balate de Escalera en el callejón del Taraje, así como las hazas al Norte de dicho callejón³⁸⁶. También de primera calidad las tierras lindando por Poniente de la rambla de los Álamos, y de segunda aquellas que se aproxima por el sur a la playa; aparece: «una haza de 80 marjales de tercera calidad los 20 yncultos por naturaleza [...] linda por Lebante el charcon de escalera, por poniente tierras realengas y por el sur la plaia», y otras junta a ésta de cercanas a la rambla incultas: «de 20 marjales de tercera calidad realengas que se hallan sin labor —aparece el término «desidia»—; otros 30 marjales de tercera calidad dos de ellos «incultos por naturaleza». Las tierras de tercera calidad están junto a la playa: «16 marjales de tercera calidad por el Sur la plaia [...] 15 marjales de tercera calida por el Sur la plaia [...] 10 marjales de 3ª calidad y de ellos como dos marjales yncultos por naturaleza por el Sur la torre del varadero [...] 10 marjales de tierras de tercera calidad realengos que los poseen los torreros que son de la torre del Varadero dela playa desta ciudad; Y no pagan renta alguna, linda por poniente el callejon [del Taraje] y Camino del mar por el Sur la plaia torre del varadero». Continúan la relación de hazas de tercera calidad situadas al sur junto a la playa.

³⁸⁴ *Ibidem*, ff. 95r–100r.

³⁸⁵ *Ibid*, ff. 100r–107v.

³⁸⁶ *Ibid*, ff. 123v–131r.

También hay otra haza: «de 18 marjales puestos de morales por yleras con 64 [de distintas calidades]. Las localizadas al Oeste de la rambla hasta el Camino del mar son la mayoría de segunda calidad, algunas de ellas divididas en dos partes. Otra haza de 13 marjales «puestos de biña cercada de tapias y zarbes y un cuarto de casa y parrales en ella linda por Poniente el Camino del mar y por el Sur tierras de los torreros dela torre del Varadero. En el pago de la Rambla: «Una guerta y casa de campo de 52 marjales los catorze deellos puestos de cañas de segunda calidad y en los demas se hallan dispersos 12 morales de primera calidad, y cincuenta y seis arboles frutales de 2ª calidad, cuia guerta se halla cercada de sarbe y en ella una casa con tres quartos y un alto [...] por Poniente el Camino del mar [...] por el Norte un callejon que de dho camino ba a la rambla». Por el Camino del Mar todas las tierras son de primera calidad, de igual modo las situadas al Norte de la rambla de los Álamos y a Poniente de ella, hazas comunicadas por distintos senderos que confluyen en el Camino del Mar³⁸⁷.

Pago del Jaúl

El Catastro relaciona en este pago 31 hazas, la más pequeña de 2 marjales y la más grande de 28. Son alrededor de 300 marjales de tercera calidad, algunos situados junto al Molino del Papel y el Balate de los Guardas, susceptibles de ser cultivados, aunque la mayoría improductivos: «haza de 40 marjales de tercera calidad los 8 dellos de labor y los demas estan sin labor [...] otra de 18 marjales yncultos por desidia»³⁸⁸.

Aunque la zona del Jaúl ha sido muy poco estudiada, existen indicios que apuntan a un constante deterioro que le lleva a ser considerada tierra encharcada, utilizada como prado en época contemporánea³⁸⁹. El área, popularmente denominada «Los Jaules» comprendía una extensa superficie de 4.000 marjales cuyos límites llegaban al Oeste desde el Balate de la Culebra hasta el Camino del Hocinillo; al Norte la antigua carretera N-340 que atravesaba la vega; por el Oeste el Camino del Empedrado, a la derecha de la rambla de las Brujas; y al Sur toda la playa de Poniente desde el Balate del Lagarto al Balate de Caparrós. En la parte sur del Jaúl se hallaban las charcas, hoyos y dunas procedentes de la playa de Poniente, la Charca de Suárez y otras más pequeñas, más otra serie de charcas alrededor del Balate de Burgos, las charcas propias del Jaúl y la Charca denominada Jaúl de la Palma, ocupando éstas cinco pagos: el de la Junta de Diezmo, de las Algaidas, de la Casilla de Herrera y el de Candelón Grande o Canalón,

³⁸⁷ *Ibid*, ff. 120r-122r.

³⁸⁸ *Ibid*, ff. 143r-146v.

³⁸⁹ A mediados del siglo XX la zona del Jaúl fue desecada. El proyecto consistió en facilitar la evacuación de todas las aguas que llegaban a estas tierras mediante la realización de un colector que desaguaba en el mar, AHPGR, 4688-55, *Proyecto de Saneamiento de los terrenos encharcados de la zona del Jaúl*, Motril, 1929.

hasta completar un total de 2.091 marjales que fueron clasificados, antes de ser desecados en el siglo XX, en cinco categorías según la situación de las hazas y su capacidad de cultivo.



Fig. 5.11 La Charca de Suárez, es en la actualidad el último testimonio de los humedales de la Vega del Guadalfeo, gran parte de ellos situados, como este, en el antiguo pago del Jaúl³⁹⁰.

La problemática del Jaúl tiene que ver con el modelo productivo y con la imposibilidad de aprovechamiento de una zona pantanosa cuyas aguas no se supieron o no se pudieron rentabilizar. Estas tierras de aluvión, transportadas y depositadas por las crecidas del río, conformaban suelos profundos, sueltos y, por su situación, muy aptos para conservar durante la época de estío cierta dosis de humedad favorable a la vegetación que otras tierras asentadas en niveles más elevados, y expuestas a la acción de los vientos. En el Jaúl confluían por un lado las corrientes subterráneas de las aguas procedentes del macizo montañoso que precede a la vega, tanto por el corte que allí experimentaba el terreno como por la misma presión del agua del mar, produciéndose un afloramiento a causa de la poca altura sobre el nivel del mar de las tierras. Por otro, dada la proximidad del río Guadalfeo, llegaban también las aguas subálveas de dicho río, a las que hay que se sumaban las filtraciones propias de las lluvias, así como la de los riegos de los pagos superiores.

³⁹⁰ Fotografía cortesía de José Rubia González, Motril, 2016.

Tan extraordinaria acumulación de aguas no encontraba salida debido a la poca pendiente e inclinación de la tierra y, sobre todo, a la existencia de dunas o barras de arena en la playa conformadas a lo largo de los años a consecuencia de los constantes arrastres originados por los acarreo del río, constituyendo un verdadero dique natural siempre en aumento e impidiendo de esta manera que el agua estancada fluyese hacia el mar. Todo ello, unido al estado de abandono y a la ausencia de saneamiento de las tierras, tenía como consecuencia una elevada capa freática que se iba extendiendo a los terrenos más próximos originando un exceso de humedad que los hacía impropios para cualquier clase de cultivo³⁹¹.

Pago de la Casa de los Guardas

Comprende 25 hazas de distintos tamaños entre 10 y 26 marjales que suman 334 marjales de tierra de tercera calidad. Esta zona morfológicamente pertenece al Jaúl. Algunas hazas aparecen divididas en trances y localizadas junto al balate de la Casa de los Guardas: «un haza de 4 marjales de inferior calidad yncultos por naturaleza [...] 12 marjales los 4 de cultivo y los 8 yncultos por desidia [...] por el Sur con el valate delas guardas [...] 13 marjales y medio los 4 de cultivo y los 10 restantes yncultos por naturaleza». Algunas tierras están plantadas de morales: «haza de 26 marjales de tierras de tercera calidad y 22 morales [...] 14 marjales de tercera calidad y 22 morales [...] 10 marjales tercera calidad y 22 morales». Otra haza dispone de: «un cuarto de cassa sin alto ni corral». Hay otra haza de 24 marjales que tiene plantados 125 morales «con una cassa enteramente arruinada por el Poniente con el valate delas guardias»³⁹².

Pago del Molino del Papel del lado de Poniente Huerta de la Fuente de la Rata

Comprende 22 hazas de distintos tamaños de 2 marjales la más pequeña y de 13, 5 la más grande. Suman un total de 155,5 marjales de tierra la mayoría de ellas de primera

³⁹¹ Se vienen realizando trabajos de investigación en distintas áreas ecológicamente marginales en las regiones cenagosas de la costa mediterránea, y de las posibilidades agrícolas de dichas zonas. Los dos espacios agrarios históricos productores de caña de azúcar han sido las llanuras litorales del Este y el Sureste peninsular, ambas zonas formadas por tierras de aluvión, montañas en el interior y atravesadas por ríos. El río Turia en la ciudad de Valencia, el Júcar en Cullera, y entre ellos la Albufera de Valencia, el Palancia cerca de Sagunto, y el Serpis en Gandía. La franja litoral desde Valencia hacia el sur han sido objeto de estudio arqueológico, GUTIÉRREZ, Sonia: *El origen de la huerta de Orihuela entre los siglos VII y XIX. Una propuesta arqueológica sobre explotación de las zonas húmedas del Bajo Segura*; Carlos Sanchis, *Regadiu i canvi ambiental a l'Albufera de Valencia*; MALPICA CUELLO, Antonio: *Zonas húmedas de Andalucía Oriental*, Proyecto ZHAM, Universidad de Granada, 2015.

³⁹² AHPGR, L1428, ff. 143r-146r.

calidad y muy pocas de segunda. No aparece mayor referencia para su ubicación que el callejón que une este pago con el de la Fuente de la Ratas³⁹³.

Pago de la Fuente de las Ratas [hasta el camino que va a la Casa de los Guardas]

Está formado por 24 hazas de distintos tamaños desde 4 marjales la más pequeña hasta 68 la más grande, que suman un total de 284,5 marjales de tierra de segunda y tercera calidad. Cercano a la rambla de las Brujas y al camino de los Canelones, se cita además el paraje del Cuervo como seña de localización. A pesar de la mala calidad de las tierras algunas son labradas, especialmente las que se localizan junto al Balate del Cuervo: «otra haza de 9 marjales de tercera calidad los 3 de lavor, y los 6 yncultos por naturaleza», «17 marjales de tercera calidad los 3 de lavor y los restantes yncultos por naturaleza por poniente con el valate del cuerbo». La mayor parcela es prácticamente es improductiva: «una haza de 68 marjales de tercera calidad y en ellos nuebe de cultivo y los restantes hasta 68 incultos por naturaleza», o una de 6 marjales: «sin cultivo por ser ynculta»³⁹⁴.

Pago de la Casa de los Guardias hasta el Balate del Cuervo

Comprende 24 hazas de distintos tamaños de 3 marjales la más pequeña y de 20 la más grande. Suman un total de 277,5 marjales de tierra inculta aunque alguna de ellas labradas. El acceso a la zona se hace por la vereda que conduce a la casa de los guardas de la torre del Varadero, al balate del Cuervo, el camino sur que accedía al pago de la Casa de Contreras y a la playa de Motril: «10 marjales de tercera calidad inculta por levante vereda que ba ala cassa delos guardias; otro pedazo de tierra de 50 marjales: «inculta linda por poniente con el valate del cuerbo»; «12 marjales seis de ellos labrados, los demas incultos, linda por por levante conla vereda de las guardias con el valate del cuerbo», otro pedazo de tierra de 5 marjales y medio de tercera calidad: «linda por poniente con el valate del cuerbo por levante con el camino dela Cassa de los Guardias por el Sur camino que ba ala Cassa de Contreras», «20 marjales lindan por poniente con el valate del cuerbo por el sur con la plaia del mar», otra pieza de 5 marjales lindando por el norte con el camino de la Casa de Contreras y por el Sur con el mar.

³⁹³ *Ibidem*, ff. 149v–152r.

³⁹⁴ *Ibid*, ff. 152r–158v.

El pago del Balate del Cuervo lado de Poniente hasta el Balate del Lagarto

Superficie de 22 hazas y 372,5 marjales, todos ellos de tercera calidad, incultos la mayoría aunque algunos labrados en parcelas muy reducidas. El haza más pequeña es de 4 marjales y de 150 la mayor, el resto de ellas de 7, 8, 10, 12, 13 marjales. Un pedazo de tierra de 9 marjales «yncultos por desidia». Una pieza de 16 marjales: «que labra Manuel sanchez soldado de acavallo linda por levante con el valate del cuerbo». La más extensa de todas que tiene 150 marjales: «ynculta por falta de riego y en ellos 17 de labor que los 10 labra Juan Martin y los 7 Diego Cardona, linda por poniente con el valate del lagarto»³⁹⁵.

Pago de la Casilla de Herrera [hasta el Balate del Lagarto / hasta el Camino de las tierras de los Padres de la Victoria]

Como su nombre indica el pago adopta el nombre de Melchor de Herrera, propietario de la mayor parte de las tierras, al igual que por la existencia de un apero de labranza o «casilla». En cuanto a la calidad: «30 marjales ynculta por naturaleza [...] 50 marjales yncultos por naturaleza lindan por el sur con el camino que ba a la Cassa de Contreras [...] 150 marjales ynculta por naturaleza [...] 120 marjales ynculta por naturaleza la mayor parte, en ella labra Antonio Antunez 8 marjales Juan de Almendros 6 marjales, Joseph Martin 4 marjales Francisco Garcia 4 marjales, linda [...] por levante con el valate del cuerbo por el sur con Camino dela Cassa de Contreras». Completan el pago otras 38 hazas y 770 marjales de tierras consideradas de segunda y tercera calidad e incultas comprendidas entre diferentes caminos que las atraviesan: «camino que sale a Salobreña [...] camino que ba a las tierras de la Victoria al de Salobreña [...] por el sur con el camino que ba a la Cassa de Contreras», y el balate que las circundan: «por levante con el valate del lagarto»³⁹⁶.

Pago de Cantarranas [Pago del Lagarto por la parte de Poniente camino que va a la tierra de los Padres de la Victoria]

Formado por tierras de segunda calidad, comprende 32 hazas y 331 marjales. Se citan como bordes el Camino de Salobreña, Balate de la Culebra, callejón del Convento de la Victoria; una sangradera de las tierras del convento y que colinda con el pago de las Higueras³⁹⁷.

³⁹⁵ *Ibid*, ff. 158v–163r.

³⁹⁶ *Ibid*, ff. 163v–168v.

³⁹⁷ *Ibid*, ff. 168v–172v.

Pago de la Cruz del Ahogado [hasta el Balate de Cantarranas]

Se distinguen dos zonas, la propiamente dicha del pago de la Cruz del Ahogado y la del Balate de Cantarranas. La primera de ellas con 35 hazas de distintos tamaños, desde 2 marjales a 40 la mayor; en total 379 marjales de tierra de segunda calidad ubicados: «por el Norte camino que ba a Salobreña [...] Por Poniente con el callejon que ba ala Culebra por el Norte camino de Salobreña [...] por el sur la Alcantarilla»; también lindando con la sangradera —de los frailes del Convento de la Victoria— en el pago de las Higueras: «una haza de 18 marjales que la labra Juan Antonio de Castro en aparceria linda por levante con la sangradera de los frailes de la Victoria [...] 18 marjales por levante la sangradera del combento de la Victoria [...] 8 marjales por levante la sangradera que debide las tierras de la Victoria». En cuanto al pago del Balate de Cantarranas se yuxtapone por el Este al pago de Cantarranas y lo forma 13 hazas y 138 marjales de tierras de segunda y tercera calidad, enlos que se cita el callejón del Balate de la Culebra, el camino de Salobreña y el balate de las Alcantarillas. Son hazas de pequeño tamaño: 4, 8, 7, 9 y 15 marjales³⁹⁸.

El Balate de la Casa de las Guardias

Así se designa a un trance de tierra de realengo de 600 marjales, terreno montuoso sin labrar que linda con el Balate de la Casa de los Guardias, por Poniente con el Balate de la Culebra, por el Norte el camino de la Casa de Contreras y por el Sur la mar³⁹⁹.

Pago del Balate de Cantarranas y la Culebra al lado de Poniente hasta el camino que va al Hocinillo

Próximo al mar, entre el pago de la Casa de Contreras, Algaidas y los pagos de Hocinillo Alto y Hocinillo Bajo. Las referencias aluden al Camino de Salobreña, al Balate de la Culebra y al camino llamado Hocinillo. Son tierras de tercera calidad y muchas de ellas incultas que suman 17 hazas y 257 marjales: «y en ella dos pedazos de tierra labrados como hasta de 10 marjales y el otro como hasta 4 marjales ambos y 20 de mas ynculto y sin labrador linda por levante con el valate queba ala culebra por Poniente el camino que ba al hozinillo [...] otra haza de 10 marjales que se hallan baldidos linda por Poniente el camino que ba al hozinillo»⁴⁰⁰.

³⁹⁸ *Ibid*, ff. 172v–179r.

³⁹⁹ *Ibid*, f. 179r.

⁴⁰⁰ *Ibid*, ff. 179r–189r.

Pago del Balate de la Culebra o Fuente de la Culebra hasta el Camino del Hocinillo

Un total de 753 marjales distribuidos en 45 hazas de gran disparidad en cuanto al tamaño, abundan las tierras incultas y se significa una parte de tierras realengas: «un haza de 20 marjales y en ella se halla 8 marjales labrados y los demas sin labrar linda por levante camino [...] otra de 22 marjales y en ella se halla 8 marjales labrados y los demas sin labrar linda por poniente el camino del hocinillo [...] haza de 50 marjales y en esta se hallan como 20 marjales incultos por desidia [...] Otra de 20 marjales propias de S.M. linda por levante el balate dela Culebra por el sur el camino queba a la cassa que llaman de contreras [...] 80 marjales propios de S.M. sin respecto amedida incultos [...] 60 marjales yncultos por desidia [...] 70 marjales yncultos por desidia». Para su localización pocas referencias: «12 marjales linda por el norte vereda del hozinillo [...] por el sur el camino de la casa de Contreras»⁴⁰¹.

Pago Entrecaminos [Camino a Salobreña por el Sur y por el Norte el que va a la Vizcaína]

Comprende 34 hazas de tierras de segunda calidad y de tercera a medida que se aproximan al llamado Balate del Palo hacia el sur, y una extensión total de 443 marjales. Una haza de 30 marjales «linda por levante el camino queba al hocinillo por el norte camino queba a Salobreña [...] una haza de 36 marjales linda por el norte el camino queba a Salobreña por el sur el camino queba a la vizcaína [...] haza de 9 marjales linda por el norte el Camino de Salobreña por el poniente con el Valate del Palo»⁴⁰².

Pago del Hocinillo [Pago de Poniente del Camino que va al Hocinillo hasta el Balate de los Álamos que viene de la casa de Contreras]

El pago del Hocinillo comprende 426 marjales repartidos en 53 hazas de tierras de tercera calidad — de 3 hasta 48 marjales—, buena parte de ellas incultas y pobladas de aneales. La referencia de sus lindes: «Una haza de 4 marjales por levante el camino queba al hozinillo por el norte el camino queba ala casa que llaman de Contreras»; también se cita: «por el norte el camino queba ala viscaina [...] por el norte con el balate de el palo [...] por el sur el camino queba ala casilla de Campos. Hasta el Balate de los Álamos que viene de la casa de Contreras se extienden 280 de sus marjales «poblados de aneares y gramizales incultas por desidia [...] en el que esta en distintos pedazos [...] haza de 105 marjales dividida en pedazos y una sangradera en la que se halla 40 marjales de lavor y los restante incultos por desidia [...] 12 marjales sin

⁴⁰¹ *Ibid*, ff. 189r–201v.

⁴⁰² *Ibid*, ff. 202v–203r.

labrador al presente [...] 13 marjales sin labrador al presente [...] 12 marjales sin labrador al presente por poniente el camino queba ala casa de Contreras»⁴⁰³. En 1890 el pago aparece dividido en dos partes: la zona norte llamada Hocinillo alto y Algaidas; y la sur, Hocinillo bajo y Charca de Suárez (ver **fig. 5.13**).

Pago del Balate del Palo [de Levante del Balate del Palo y el Camino de la Casa de Contreras]

Comprende 50 hazas de tierras de tercera calidad de diferente tamaño, desde 3 marjales hasta 124, conformando en total 889,5 marjales. Las hazas lindan con el camino, callejón y balate de la Casa de Contreras y disponen de veredas de acceso: «con la vereda que sale del camino queba ala casa de Contreras por el norte camino que viene de la casa de Contreras [...] por el sur vereda que viene del hocinillo [...] por levante con una vereda salidero del pago. También se cita en ellas el Camino de la Playa: «42 marjales por el sur el Camino de la Playa [...] 22 marjales por el sur camino de la playa», y un huerto en la referida Casa de Contreras: «por poniente el huerto de la casa de Contreras»; una parte se encuentra sin cultivo: «14 marjales sin labrador a presente» [...] haza de 124 marjales la labran hasta 40 marjales y los de mas se hallan yncultos por desidia [...] 23 marjales en la que se hallan en lavor 12 y los restantes se hallan yncultos por desidia»⁴⁰⁴.

Pago de la Casa de Contreras [Poniente de la Casa de Contreras hasta el Balaton]

Comprende 51 hazas de tierras, todas ellas de tercera calidad y diferente tamaño, la menor de 3 marjales y 60 la mayor, sumando en conjunto 816,5 marjales. El nombre corresponde al propietario, el Marqués de Algarinejo, heredero del mayorazgo de Alonso de Contreras, siendo éste su primer propietario y en cuyo testamento se designa el pago como de Trafarramal: «setecientos marjales de tierras que tenemos en termino desta dicha villa de Motril en el pago que llama de Trafarramal, que los cuatrocientos marjales dellos, poco mas o menos, estan puestos de cañas dulces, y tienen viña, huerta y arboles frutales, y una casa que alindan con tierras del Doctor Seron, e con la propia torre de Trafarramal, en con el pantano, que estan cercadas las lindes de alameda; y asi mismo alindan con tierras de Geronimo de Cabrera Alferez de una compañía de acavallo desta dicha villa, e los demas marjales restantes estan algunos dellos de montes y aneales»⁴⁰⁵.

⁴⁰³ *Ibid*, ff. 203r–219v.

⁴⁰⁴ *Ibid*, ff. 220v–232r.

⁴⁰⁵ ARCHGR, leg. 9065 pieza 9, f. 12 r. Testamento de Alonso de Contreras, regidor, depositario general de la villa de Motril. 1622.



Fig. 5.12 Riberas del río Guadalfeo en una zona próxima a la desembocadura donde todavía en la actualidad crece con abundancia la vegetación silvestre⁴⁰⁶.

Las tierras de este pago pertenecen a la desembocadura del Guadalfeo, una zona abundante en canales naturales de agua e isletas intermedias en las que se hallan los cultivos, muy propensos a la inundación y al abandono. Así ocurre en parte de las hazas que comprende: «una haza de 31 marjales infructifera por desidia linda por el sur con la plaia [...] 32 marjales inculta por desidia».

La delimitación de su extensión es bastante confusa por la ambigüedad de las referencias: «por el sur el balaton [...] por el norte con la vereda que sale dela casa de Contreras [...] por poniente con el balaton [...] Una haza devidida en dos pedazos o suertes por el sur la vereda que viene dela casa de Contreras [...] 12 marjales por poniente con el camino queba ala casilla de Campos [...] 16 marjales de 3ª calidad por poniente y norte el camino queba ala casilla de Campos»⁴⁰⁷.

Pago del Carril de Patria del lado de Levante hasta el Balate del Palo

Tiene una superficie total de 665 marjales, 55 hazas de 3 a 55 marjales y tierras de segunda y tercera calidad, algunas huertas y existe un molino harinero. Son numerosas las referencias de los accesos con que cuenta este pago: «por levante ala casilla de

⁴⁰⁶ Fotografía cortesía de José Rubia González, Motril, 2016.

⁴⁰⁷ AHPGR, L1428, ff. 206r–218v.

Campos y el balate del palo [...] por el poniente con el carril de patria [...] por el norte el camino queba ala vizcaína [...] por poniente el carril de patria por el norte el camino queba a Salobreña [...] por poniente el balaton por el norte el camino queba a Pataura y por el sur el dho balaton⁴⁰⁸.

Pago del Deire

Se citan trances de tierra de riego de tercera calidad plantados de cañas de azúcar, viña, árboles frutales, olivos, naranjos, higueras, morales y morera. El tamaño de los trances es de 400, 50, 80, 70, 71, 100, 100, 140, 235 y 50 marjales, lo que hace una superficie total de 1.284 marjales. El trance de tierra de 400 marjales dispone de: «una casa en medio con dos cuartos bajos, cuadra y corral [...] poblado de olibos a ezeption de 50 marjales que se hallan baldidos [...] 10 pies de olibos puestos en 56 hileras en esta forma; 492 plantones grandes de primera calidad, 154 medianos de la segunda y 354 estacas puestas de las tercera tiene 4 naranjos chinos. El de 50 marjales: «70 pies de olibos los 30 de la segunda calidad y los 40 restantes de la tercera, 34 higueras, 10 de la primera calidad y las restantes de la tercera y 13 plantones de Moral de la tercera y se hallaban «baldidos» 30 marjales. El otro de 80 marjales nombrado Haza del Espino: «poblado con 306 pies de olibos en 10 hileras de poniente a levante, los 60 dela primera calidad 100 de la segunda y 46 estacas de la tercera. El de 70 marjales tenía 260 estacas puestas de olivos. La otra haza de 70 marjales: «se halla baldida». El haza de 71 marjales labrada solo 12 marjales.

La de 100 marjales dan trabajo a tres labradores y hay en ella 30 higueras, 1 albarcoque y 20 marjales puestos de cañas. De igual modo, la de 100 marjales con 38 olivos, 7 plantones de moral, 1 higuera y 12 marjales de cañas. Otra haza de 140 marjales con 186 pies de olivos, 29 de la segunda calidad y los restantes «estacas presas» se hallan en labor y plantados de caña 70 marjales y el resto hasta los 140 son baldíos. El trance de tierra de 223 marjales dividido en dos partes por un paseo y «una casa con dos cuartos altos y tres bajos, cavalleriza y corral [...] ai una noria solo la obra y cañon». Está puesta de viña, 564 pies de olivos, 100 de ellos de primera calidad y los 40 restantes hasta 564 de tercera mediante estacas presas y plantones de un año. Se hallan asimismo 40 árboles frutales los 15 de primera calidad y los restantes de la tercera con: «30 plantones de Morea [...] un huerto que tendrá 2 marjales y en el 86 árboles frutales». Otra huerta de 26 marjales: «con una zerca y un cuarto de casa y 60 estacas de arboles frutales de un año». Todas ellas lindan con el Camino del Deire y con la Acequia Principal.

⁴⁰⁸ *Idem*, ff. 218v–224r.

Finalmente, una haza de tierra de 50 marjales «con un cuarto de casa, con 51 olibos de la primera calidad y los restantes de la tercera se advierte que los 9 de ellos están en secano, linda por levante con tierras de secano, la rambla de Padilla de por medio por el Camino que va a Gualchos y por el norte la zequia del Deire⁴⁰⁹.

* * *

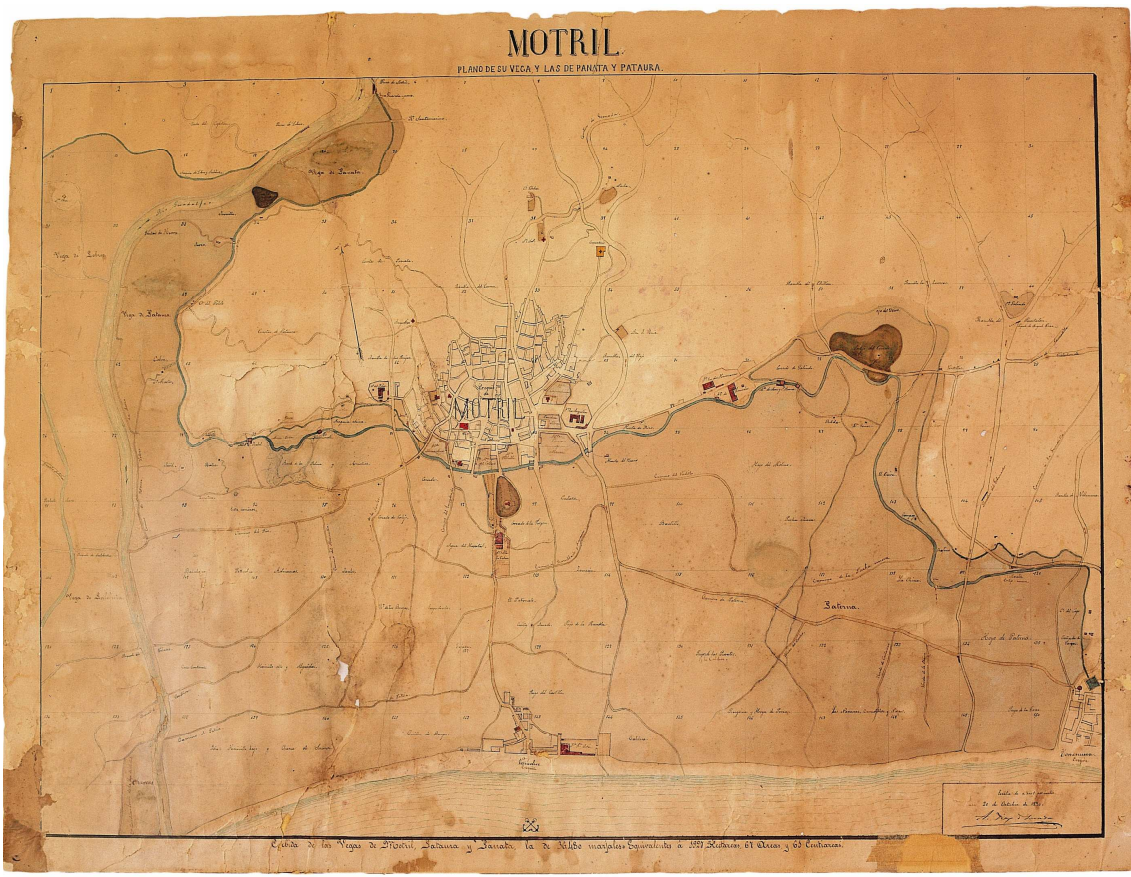


Fig. 5.13 Plano de la vega de Motril elaborado a finales del siglo XIX por Díaz de Losada donde aparecen señalados los pagos por entonces existentes⁴¹⁰.

En el análisis de los pagos de la vega motrileña, y del resto de las del Guadalfeo, así como de los elementos expuestos con antelación que conforman la organización del espacio agrario, se comprueba con claridad como la extensión de la tierra con posibilidad de ser cultivada se ha ido modificando a lo largo de centurias. La progresiva colmatación propiciada por los depósitos del río Guadalfeo y las ramblas se ha visto

⁴⁰⁹ *Ibid*, ff. 227r–231r.

⁴¹⁰ DÍAZ DE LOSADA, Antonio: *Plano de Motril, de su vega y las de Panata y Pataura*, 20 de octubre de 1890, [firmado por el autor], Gentileza de Mari Pepa Díaz de Losada y Consuegra.

contrarrestada por la pérdida de superficie arrasada por las inundaciones, con la correspondiente elevación del nivel freático y el aumento de las zonas pantanosas. Las cifras procedentes de la documentación manejada apoyan a su vez esta transformación. En 1545, según Madoz, los plantíos de caña colmatan los 15.000 marjales de tierra disponibles en la Vega de Motril, una cantidad que no se llega a duplicar hasta 1843, cuando el suelo útil de regadío se calcula en 36.000 marjales⁴¹¹; siendo entonces 8.000 el inculto por los trasminos del río⁴¹². A finales del siglo XIX, esta vega comprende 36.480 marjales puestos en labor, como se indica en el pie del plano de la **fig. 5.13**, y otros 30.000 inundados o invadidos por vegetación silvestre y maleza⁴¹³. En 1950, poco antes del gran cambio que va a suponer el encauzamiento del río, la superficie de regadío se aproxima a los 40.000 marjales⁴¹⁴.

Este proceso tiene su correlato en la fluctuación experimentada por los pagos en los que se integran los cultivos, en cuanto a número, dimensión y delimitación. En el siglo XVI las fuentes indican un mínimo de 25 pagos existentes, para cuando se realiza el Catastro de Ensenada la vega se distribuye en 52 pagos; cantidades que se corresponderían directamente con la duplicación de la superficie útil que se produce. Sin embargo, cuando avanzamos a etapas más recientes, la relación se vuelve inversamente proporcional, ya que mientras aquella sigue incrementando el número de pagos se contrae: en 1890 son 31, y para 1950 se han reducido a 12, menos de la mitad, como se puede ver en las **tablas 5.1 y 5.2**, lo que nos lleva a pensar en una posible reestructuración o en una evolución del concepto de la propia unidad territorial a la que designamos «pago». Aunque excede nuestra línea de trabajo, es indudable la importancia de abordar la cuestión; las escasas investigaciones sobre este aspecto de la historia agraria lo confirman. El bagaje de significados inherente al término «pago» creemos que trasciende muy mucho de su mera utilización como recurso cuantitativo.

⁴¹¹ «Marjal. Es una medida agraria que consta de cien estadales o veinte y siete varas cuadradas y forman la novena parte de una fanega. Entre los moros granadinos era una medida agraria equivalente a cien calas o estadales. Esta voz se encuentra repetidamente en la obra de Aben Alawam, *Libro de Agricultura*», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 445.

⁴¹² MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico...*, s.v. *MOTRIL*.

⁴¹³ GARCÍA MANRIQUE, Eusebio: *Los cultivos subtropicales...*, p. 27.

⁴¹⁴ *Acta de notoriedad a requerimiento de Don Juan Antonio Escribano Castilla, como presidente de la Diputación de Aguas de Motril y de la Comunidad de Regantes en formación de dicha ciudad*, Antonio Alba Alonso [notario], registro notarial nº 944, Motril, 1970.

Tabla 5.1.	
PAGOS DE LA VEGA DE MOTRIL EN 1890	
Panata (paraje de Las Jaerillas y Jareas)	Rambla de las Brujas
Pataura (zona del Jaril)	Empedrado
Bates	Tejares
Fuente de la Palma y Armuña	Casillas de Burgos
Acequia Chica	Cercado de la Virgen
Entrecaminos,	Patronato
Balabarca Peñuelas y Adrianos	Rambla
Casa Contreras	Castillo
Hocinillo Alto y Algaida	Castaño
Isla	Zarracín
Hocinillo Bajo y Charca de Suárez	Hoyo del Molino
Jaules	Vadillo
Cercado de Vallejo	Puentes y Caldera
Cenador	Peregrina y Hoya de Perea
Aguas del Hospital	Pucha Nueva
Huerta de Rizo, Huerta del Vicario, Huerta Don Gómez, Cercado de Galindo	Paterna (Hoyo de Paterna, Pago de la Torre, La China, Cañada de Vargas y Las Navavarras)
Elaboración propia: Fuente: DÍAZ DE LOSADA, Antonio: <i>Motril, plano de su vega y las de Panata y Pataura.</i>	

Tabla 5.2	
PAGOS Y SUPERFICIE DE LA VEGA DE MOTRIL EN 1950	
<i>Nombre del pago</i>	<i>Superficie marjales</i>
Panata y Pataura	2.989
Minasierra	757
Peñuelas, Hadrianos y Hocinillo	3.266
Contreras	3.350
Isla	3.092
Puchilla	3.158
Aguas del Hospital	2.093
Castillo	2.359
Zarracin y el Vadillo	2.010
Caldera	2.057
Deire y Huerta Don Gómez	1.167
Mimbre	2.059
Villanueva (rambla)	3.168
Total número de marjales	33.554
Barbecho y rastrojo en preparación siembra	6.362
Total número de marjales	39.904 (2.108 ha)
Elaboración propia: Fuente: <i>Acta de notoriedad a requerimiento de la Diputación de Aguas de Motril y de la Comunidad de Regantes en formación de dicha ciudad</i> , Antonio Alba Alonso [notario], registro notarial nº 944, Motril, 1970.	

Por las referencias geográficas contenidas en los pagos y en relación a los cultivos, se puede avanzar una distribución de los mismos para las etapas estudiadas. En el siglo XVI, las tierras cultivadas se reparten por todo el ámbito de la vega, en la periferia de la población e incluso dentro de ella, un hecho que denota la intensa vocación agrícola de las gentes del lugar. A grandes rasgos, se puede establecer la zona central y occidental de la llanura como la de mayor peso de regadío, dedicada a la caña de azúcar y el moral; mientras que la parte oriental se aprovecha para la siembra de cereal: cebada y maíz. Por encima de la acequia, en un área posiblemente cercana a las canteras del Cerro del Toro y hacia Paterna, se extiende el secano plantado de vides. Por último, corresponde al cultivo de huerta una franja intermedia, atravesada por la acequia y focalizada en el asentamiento humano⁴¹⁵. En 1752, la localización preferente de las huertas sigue siendo la misma, pero crece la superficie con la implantación de los conventos a las afueras de la ciudad, que siempre cuentan con terrenos dedicados a la horticultura y árboles frutales. Algunas huertas se esparcen por zonas alejadas de la vega como es el caso de la Huerta de Don Gómez, con una gran extensión y cantidad de frutales y morales, situada en las lindes del secano en la zona del Deire junto a la rambla de Puntalón. Junto a la mención esporádica del cereal en el área de Paterna, el cultivo preferente es la caña de azúcar, a la que se destinan las tierras de 1ª y 2ª calidad. En general, los pagos con mayor número de tierras de 1ª son los que jalonan el paso de la acequia en una franja que comprende desde el cauce hasta el Camino Real de Motril a Salobreña y continúa por el Cercado de la Virgen de la Cabeza y pago de Zarracín. Las hazas cercanas al río y en su desembocadura son tierras de 3ª, en muchos casos calificadas de incultas por la existencia de vegetación asilvestrada o por estar inundadas. El resto de los pagos se componen de diversas calidades, dependiendo de la cercanía de la acequia.

En cuanto a la estructura del territorio que delatan los pagos, se evidencia una enorme subdivisión de la tierra, cuyo origen pudiera formar parte del legado islámico como apunta Malpica Cuello⁴¹⁶. A ello contribuye la profusa dotación de balates, acequias, caminos, carriles y veredas que hacen posible el laboreo, el acceso y la comunicación entre las hazas. En el estudio sobre la vega de Motril durante el Antiguo Régimen, Sobrón Elguea afirma la prácticamente invariabilidad parcelaria durante los siglos que comprende este periodo, sustentada en un acusado fraccionamiento⁴¹⁷.

⁴¹⁵ Sobrón Elguea calcula para el siglo XVI, sobre un total de 15.000 marjales de tierra cultivable el siguiente porcentaje de reparto de las especies reseñadas: 312 marjales de huerta, 8.566 de caña y morales, 4.135,5 de maíz y 1.813,5 de viñas, SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «La Vega de Motril...», p. 83.

⁴¹⁶ MALPICA CUELLO, Antonio y VERDÚ CANO, Carmina: *El libro de repartimiento...*, p. 84.

⁴¹⁷ SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «La Vega de Motril...», p. 96.



*Fig. 5.14 La estructura parcelaria de la vega baja de Motril en los años sesenta del siglo pasado*⁴¹⁸.

Las compras masivas que se realizan en los primeros años de la conquista y el régimen de tenencia que se establece perpetúa el modelo de organización, pero también se impone entonces un planteamiento del aprovechamiento agrícola subordinado al interés de los ricos hacendados. El beneficio particular se muestra en ejemplos tales como la apropiación indebida de las vías de uso público —siempre estrechas— señalada en bandos municipales: «prohibiéndose que se apropien y se introduzcan en los caminos y carriles que ban por la vega»⁴¹⁹ o en los permanentes litigios entre propietarios, labradores y aparceros causados por la ambigüedad de los límites de los predios, tan dispersos y fraccionados. Incluso la proximidad de las manufacturas azucareras al núcleo urbano y a la Acequia Principal testimonia la intencionalidad de los propietarios sobre el dominio del agua.

⁴¹⁸ Paisajes Españoles, 1960, Archivo Municipal de Salobreña.

⁴¹⁹ ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental...*, p. 138–141.

Sin embargo, donde más incide esta problemática es en el mantenimiento adecuado de las tierras y el desarrollo sostenible de la vega. No fueron suficientes las ordenanzas y reglamentos municipales que exigían la limpieza de las hazas, veredas y ribazos, obstaculizando aún más en su dejadez las ya complejas labores agrícolas, quebrantando el paso de las caballerías y, en definitiva, la economía local. Una dinámica bien visible en el monocultivo cañero del siglo XVII. Las campañas azucareras o *mondas*, se realizarán a fuerza de brazos y un constante trasiego de cañas desde los plantíos hasta los trapiches e ingenios, a lomos de las caballerías, por caminos tortuosos, y con largos desplazamientos. Una situación de prolongada permanencia en el tiempo que ha menoscabado la modernización de la estructura agraria, el rendimiento productivo y, sobre todo, la adecuada rentabilidad social de las tierras de la Vega del Guadalfeo.

5.3. LOS OTROS ESPACIOS AGRARIOS

En este acercamiento a la historia del paisaje agrario en la Vega del Guadalfeo hemos repasado la importancia de la caña de azúcar, desde su introducción con la llegada de la agricultura de regadío hasta su imparable desarrollo convertido en el monocultivo por excelencia a lo largo de la Edad Moderna y Contemporánea. Pero también hemos incidido en la diversidad de cultivos que han prosperado en estas tierras, tratando de mostrar la originalidad de un paisaje muy condicionado por la naturaleza que ha sido capaz de generar un modelo de desarrollo propio y particular apoyado en el aprovechamiento de sus recursos. Sin embargo, esta visión pudiera parecer segada si no atendemos la vega como parte integrante de un medio rural más complejo y con el que establece relaciones de dependencia.

Si bien es cierto que la vega es una entidad condicionante del territorio, no lo es menos que las tierras de secano constituyen el complemento indispensable para el desarrollo del cultivo cañero y como no de la industria azucarera pues proporcionan alimento a la población y combustible para los ingenios. Poco se puede avanzar en el conocimiento de la historia agraria de la Costa de Granada en general, y de Motril y su término en particular, sin profundizar en lo que significó la agricultura de secano⁴²⁰, de mayor tradición cultural si cabe que la de regadío al menos en su persistencia en el territorio desde los tiempos de la romanización; una dualidad regadío–secano

⁴²⁰ «Secano es la tierra de labor que no tiene riego, participando únicamente del agua llovediza», *Novísimo Diccionario del Agricultura Práctica*, t. I, Juan Llordacus, Barcelona, 1883, p.452.

especialmente particularizada en la zona, llanura litoral–ladera montañosa, dos realidades distintas pero complementarias.

Recuerda Mignon que en una franja de escasa profundidad y extensión aproximada de 300 km —provincias de Málaga, Granada y Almería—, donde la Andalucía mediterránea precipita sus montañas al mar, en tan solo 50 km de costa han convivido cultivos de secano en los montes circundantes y la caña de azúcar en las vegas litorales. Todo un contraste agrícola que contemplan cereales, morales, olivos, viñedos y otros cultivos arbóreos tradicionales⁴²¹. De igual forma, la vinculación montaña–costa está siempre presente en las labores agrícolas asociadas al proceso de erosión de la zona. Para Sermet se inicia con la repoblación de cristianos nuevos en la Alpujarra, casi todos labradores castellanos, muy pocos conocedores de la agricultura de regadío, dedicados a rozar tierras y montes para extender el secano especialmente de cereal. Se desprotegieron las montañas y amplias zonas quedaron desnudas de elementos indispensables para obtener un mínimo volumen de producción. Con la erosión continuada, los suelos de sierras y montes se volvieron estériles o empobrecidos siempre a merced de la acción destructora de las aguas, y los materiales arrastrados fueron a depositarse en las vegas litorales incrementando el aluvión de los deltas. De esta forma la fertilidad de las hoyas litorales se estimula por la roturación de las montañas: «La vida depende así de la montaña. Por el agua, dispensadora aquí de toda riqueza. Por la estructura, tan compleja y que da los suelos más variados, origen del policultivo, base de cierta estabilidad rural. ¡Incluso por el relieve! Pues a lo largo de toda la Andalucía mediterránea, el escalonamiento de la montaña sobre el mar engendra zonas paralelas y superpuestas de géneros de vida»⁴²².

Compaginado con el monocultivo intensivo de los regadíos, el policultivo de secano ha tenido una presencia constante en todo el término jurisdiccional de Motril. En las laderas de los cerros y bordes montañosos que circundan la vega predomina la vid, la morera, en menor medida el olivo, la higuera y el almendro. Las zonas bajas de los pequeños valles se dedican al cereal, sobre todo maíz, y las zonas altas son idóneas para

⁴²¹ MIGNON, Christian: *Campos y Campesinos...*, p. 14.

⁴²² SERMET, Jean, *La España del Sur...*, p. 140. Los efectos de la erosión de la tierra dependía en gran medida por la intensidad de las precipitaciones que discurrían por barrancos y ramblas: «Cuando las lluvias son escasas y de poca violencia las aguas que discurren por las laderas se llevan los elementos nobles de los suelos y reducen su fertilidad natural hasta dejarlos improductivos. Si las lluvias son copiosas, al ser acciones bruscas, no solo depositan en el suelo los elementos de más valor sino también guijarros y peñascos de gran volumen que son arrancados de su enclavamiento para producir daños catastróficos en suelos ya formados anteriormente». GUZMÁN MONTOSO, Miguel: «Conservación del suelo agrícola por plantaciones arbóreas y obras de defensa», *II Consejo Económico Social, Delegación Provincial de Sindicatos*, Granada, 1950, pp. 6–8.

pastos y leña; a ello se suman reducidas huertas de frutas y hortalizas⁴²³. A pesar del potencial que poseen estas tierras, la extensión de la parte cultivada es prácticamente igual o menor que la inculta. En este escenario los rendimientos frente a los de la caña de azúcar son escasos, más bien responden a un comercio interior de corto alcance, y a una economía de subsistencia con la que se mantienen los habitantes de aldeas y cortijos.

5.3.1 El Magdalite

La denominada Magalete, Magalite o Magdalite ha sido la zona vitinícola motrileña por antonomasia⁴²⁴. Se trata de una estribación de la Sierra de Lújar, de forma curvada, que abraza la Vega del Motril de NE a SO y está formada por varios cerros de distinta naturaleza y altitud. Limita al Oeste con el río Guadalfeo, al Norte con la rambla de Escalate, al Sur la Vega de Motril, y por la falda NE comprende Cerro Gordo y la Cortijada de la Gorgoracha, desde la que avanza hasta el corte de la rambla de los Álamos. El suelo es de pizarra arcillosa cubierta de tierra «blancuzca la mayor parte de ella y otra rojiza, y en función de la altura en que se hallan las suertes tienen distinto grosor»⁴²⁵.

Para el cultivo de la vid en estas laderas se aprovecha el agua de los mantos subterráneos y capas freáticas de los barrancos mediante el abancalado o aterrazamiento de las laderas. Una labor propia para terrenos en pendiente disponiendo así de rellanos horizontales o bancales que sirven a su vez para reducir la erosión. A decir de Clemente Rubio: «era menester comenzar la empresa construyendo un sin número de balates que

⁴²³ CLEMENTE RUBIO, *Viaje a Andalucía...*, p. 156.

⁴²⁴ «El Partido de Magalete, que puede compararse por su forma y estructura de los cerros que le componen como sus espirituosos vinos con la Axarquía de Málaga, confina por Oeste con el Guadalfeo, se avanza por el Sur hacia la Vega, llegando a distar de la playa por esta parte menos de media legua. Sus cerros no son tan pendientes como los de la Axarquía, ni tan elevados, así la capa de tierra que los cubre es más gruesa y comúnmente blanca y caliza. El Pedro Ximénez les ocupa y algún poco Listan, que llaman tempranas y que prefieren sobre todos para comer; también cultivan el Jaén doradillo de Málaga, que llaman plateado, muy esquilmeño y excelente para vino, el Moscatel grueso blanco y negro, muy raro; la uva de pasa (Almuñécar) y en parras el Mantúo de Jerez y tempranas, Moscatel negro menudo. Carchuna bastante Jamí, Jaldona, Mollar. En sus alturas vi abundante el Cleome. En el Magalete cavan con azada». ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, *Viaje a Andalucía...*, p. 162.

⁴²⁵ «En las hoyas suele tener dos varas de tierra, en lo más alto tendrá como media vara de tierra, que suelen llevarse las lluvias y es menester reponer, desmenuzando con la azada la pizarra. Para obviar en lo posible este daño tienen hechas acequias chicas por donde corra el agua a los barrancos», ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Imprenta de Villalpando, Madrid, 1807, p. 15.

corriesen a través de la loma, rellenar luego los espacios que quedaban entre ellos con escombros y tierras, abrir acequias por entre precipicios y hacer infinitos brazales para conducir el riego, y finalmente plantar el terreno. Así se ha conseguido asegurar a éste contra el ímpetu de las aguas, que lejos de tomar fuerza con el descenso se van debilitando en cada parata»⁴²⁶.

La escasez de agua en épocas de sequía va a ser una de las causas que más afecten al pago de Magdalite, dependiente del riego del manantial de Fuente Santa en la rambla de Escalate. Los perjuicios por el agotamiento del venero los describe Melchor García, un labrador motrileño que compra tierras en la zona: «la peste que ocurrió el año pasado de mill seiscientos setenta y nueve, yelos en las cañas dulces, y otras esterilidades a llegado el caso de arruinarse el pago del Magdalite termino de esta ciudad que se hallava todo poblado de viña y otros árboles frutales, ezepto que algunas que a mucho costo sus dueños las an mantenido y otras las estan poblando de nuevo, y entre otras viñas que se desceparon por la calamidad de los tiempos, y faltas de agua fue una en el sitio que llaman fuente santa cavida de cinco fanegas de sembradura, poco mas o menos que al presente linda por Lebante con viña nueva [...] por Poniente tierras valdias y otros linderos, y es asi que con el motibo de hallarme con posibilidad para plantar viñas en dicha tierra [...] para que no se pierdan poblaciones, y que las viñas y arbolados se planten de nuebo para que fructifiquen a veneficio de Su Majestad, y Ylesias, y de los moradores de los pueblos lo qual ay abundantes frutos»⁴²⁷.

En Magdalite se cultiva la variedad de uva *longa* para la elaboración de la uva de pasa, además de la uva *romé* para el vino blanco Pedro Ximénez. También se sabe de la elaboración de tintos y claretos o «clarillos de Calonca» en la zona de los Tablones⁴²⁸. situada en los cerros de levante de su jurisdicción, como en los pueblos vecinos cercanos a la Contraviesa con «muchas vides más esquilmeñas que las de Magalete»⁴²⁹. Celebrados como «vinos de mucho espíritu y desde que tienen dos años son exquisitos vinos de licor», su rendimiento y producción siempre estuvo por debajo de sus posibilidades debido al deficiente método de la vendimia, anclada en una práctica

⁴²⁶ «*Brazales* son las acequias secundarias o ramos en que se parte la principal. A los que parten de los brazales para introducir el agua en la posesión llaman «hijuelas»; «*Balate* es el bancal demasiado estrecho para que quepa en él la yunta solo puede labrarse a brazo. *Bancal* es la posesión que tiene menos de una obrada y puede ararse con yunta. La que tiene de una obrada arriba se llama haza. El nombre de *parata* se extiende en Granada a cualquier bancal que tiene balate», «*Albarrases* o *albarradas* son las paredes con que rodean sus posesiones para sostener la tierra que se desmoronaría cayendo sobre el suelo vecino y más bajo», *Ibidem*, p. 17.

⁴²⁷ AHPGR, leg. 4551, exp. 11, f. 160 r.

⁴²⁸ ALONSO DE HERRERA, Gabriel: *Agricultura general...*, p. 531.

⁴²⁹ ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, *Viaje a Andalucía...*, p. 162.

desfasada que no conseguirá evolucionar: «todas las uvas se cortan al mismo tiempo; se pisa mal, porque lo podrido, lo verde y lo seco cae junto en el lagar; se hace mal el vino porque se recoge en las mismas tinajas y se encierra en los mismo toneles el zumo de los escobajos estrujados en una prensa particular; y en fin, no se mejora el vino ya hecho, porque no se sospecha siquiera el arte de las clarificaciones y apenas se trasiega en todo el año [...] errores que ya han empezado a reconocer los labradores de más alcances, y de que la prosperidad del territorio se ha resentido notablemente. Si hubiera en Motril un solo propietario de viñas bastante instruido de las operaciones que exige esta industria, en breve los vinos de su distrito igualarían a los de Jerez»⁴³⁰.

5.3.2 La Dehesa

El territorio de la Dehesa se establece «para sus propios» por merced real en 1517, por acuerdo de la Chancillería de Granada tras ser litigada la posesión entre la entonces villa de Motril y la ciudad de Granada⁴³¹. La calificación como bien comunal somete la utilización y el aprovechamiento de las fuentes y manantiales, ejidos⁴³², montes y pastos al control del Concejo municipal, responsable de su administración y con plena capacidad jurídica para dictar órdenes, imponer arbitrios o disponer sobre el uso y aprovechamiento de ella⁴³³. En 1530 se procede a su demarcación quedando la extensión acotada en los siguientes términos: «Desde un mojón junto a una casilla debajo del Camino de Jolúcar, la sierra de Jolúcar —incluyendo dicha cumbre—, Camino de Carchuna hasta la mar. Por la derecha, la acequia de Motril hasta las tierras de Paterna, y desde allí a Motril. Otro mojón por la mitad de la rambla de Paterna y otro hacia Rambla de Parila. Desde dicha rambla hasta otro mojón en medio del Camino de Motril a Carchuna, y desde allí ascendiendo por la Rambla de Parila hasta lo alto de dicho camino»⁴³⁴.

⁴³⁰ *Miscelánea de Comercio, Artes y Literatura*, n° 51, 25/02/1820, Madrid, p. 4.

⁴³¹ El Rey hace merced a Motril de una dehesa para sus propios en 1517 y se ejecutó dicha dehesa con acuerdo de la Chancillería de Granada litigada con la ciudad de Granada, ARCAS MARTÍN, *Colección documental...*, p. 45.

⁴³² «*Ejido*. El campo o tierra que está a la salida del lugar, que no se planta ni se labra, es común para todos los vecinos, y suele servir de era para descargar y limpiar las mieses», LÓPEZ MARTÍNEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...* p. 624

⁴³³ Covarrubias, s.v. *dehesa*: «Campo de yerba donde se apacienta el ganado como lo declara la ley 8, tít. 33, part. 7. [...] No embargante esto, dice Diego de Urrea ser nombre arábigo, y que significa tierra baxa, llena de yerva, por la cual se camina mal, por la humedad del suelo y la espesura de yerva, que no dexa abierto camino o sendero, carrándolo todo; en su terminación *dehissetum*, del verbo *dehase*, que vale espesar y estrechar. También puede ser hebreo, del nombre *herba*; porque la dehesa no es otra cosa que campo de yerva. Dehesero el que tiene cargo de la dehesa».

⁴³⁴ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril*, pp. 81–82.



Fig. 5.15 *Los Llanos de Carchuna en 1975. Foto Valdivieso, Motril.*

Forman parte los Llanos de Carchuna, situados a 7 km de Motril, a los que se accedía por el Camino de Calahonda. Una extensa llanura de tierra arcillosa propicia para la siembra de cereales —trigo y cebada—, que en los años de lluvias suelen cultivar algunos particulares en pequeñas parcelas. El resto permanece inculto y poblado de palmas, utilizado como dehesa de caballos y otros ganados: «Yo Don Felipe II por la grazia de Dios [...] en la dicha villa [Motril] avia gran vecindad y mucho ganado y a causa de no tener donde lo apacentar et abrigar en tiempo de ynvierno padecia gran hambre y en tiempo de las fortunas se moría mucha parte del dicho ganado por no tener donde se acoger e abrigar et para el remedio dello la villa en parte tenía acordado se hacer una dehesa en termino propio de la dicha villa que se dezia el termino de carchuna que hera cerca de la mar y estava una legua de la dicha villa⁴³⁵.

Al uso ganadero se añade la roza anual de leña para alimentar los ingenios azucareros: «al dicho yngenio trapiche la terzia parte las leñas de la que llaman dehesa esto ademas de darle otra tanta leña y sitio como a qualquiera de los demas yngenios [...] saven que de tiempo inmemorial a este tiempo se ha obserbado y guardado en dicho çiudad sin cosa en contrario que en la temporada o bien se reparta la leña de la

⁴³⁵ *Idem.*

que llaman dehesa juntamente con los demas sitios»⁴³⁶. Andando el tiempo la creciente demanda de leña para combustible impide que ambos usos sean compatibles, motivando entre los interesados acalorados enfrentamientos que serán definitivamente resueltos al implantarse en tiempos de Carlos II la prohibición de la entrada de ganado en los términos de Motril y Vélez Benaudalla⁴³⁷.

La calidad de los suelos de la Dehesa favorece el crecimiento de una gran diversidad de especies arbustivas muy estimadas tanto para uso doméstico como comercial e industrial: «esparto, adelfa, palmito, escordi, acedora, torvisco, tomillo, romero, escila, zaragatona, artemisa, ancusa oficial, sangrinaria, raíz de altea, salvia, ruda, barrilla y porción de plantas medicinales»⁴³⁸. Una gran parte de ellas son de uso en los ingenios para alimentar los hornos y preparar detergentes naturales. Aunque profundizaremos más en este tema al hablar de la industria del azúcar, podemos adelantar la gran estima de la leña de atocha⁴³⁹, bolina y tomillo de esta zona, la fabricación de lejías con lentisco, adelfa y baladres para evitar la corrosión de las calderas de metal y su empleo en general para higienizar las instalaciones de los ingenios.

5.3.3 Cortijadas y cortijos

En las minutas cartográficas de los cultivos del término municipal de Motril de 1895 se muestran las tierras de secano que rodean la Vega del Guadalfero salpicadas de asentamientos cuyas características se encuentra en relación directa con la orografía y los usos agrícolas (ver **fig. 5.16**). Los tipos de hábitat que aparecen son dos: el cortijo aislado y la agrupación en cortijadas o aldeas. En ellos se marcan pautas análogas de ubicación en torno a ramblas y barrancos, con manantiales cercanos, sobre bajas laderas u hoyas abrigadas. Dependiendo de la naturaleza de los suelos y de las posibilidades de explotación de las tierras se establecen distintas categorías en cuanto a la extensión y tamaño de estas propiedades, aunque existe predominancia de las pequeñas y medianas parcelas. En los cultivos se combina la vid, el olivo, el almendro, amplias zonas de pastos, y huertas.

⁴³⁶ ARCHGR Caja 204, pieza. 1, s.f.

⁴³⁷ «Real Provisión de Carlos II prohibiendo que en los términos de Motril y Vélez entrasen ganados por ser necesaria la leña para la molienda de los ingenios azucareros», SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril en el siglo XVI*, Ayuntamiento de Córdoba, 1978, pp. 369–371.

⁴³⁸ TROS DE ILADUYA, Pedro: *Geografía física del partido y término de Motril*, Imprenta de Servat, Motril, 1892, p. 20

⁴³⁹ DRAE, s.v. *atocha*: esparto (planta)».

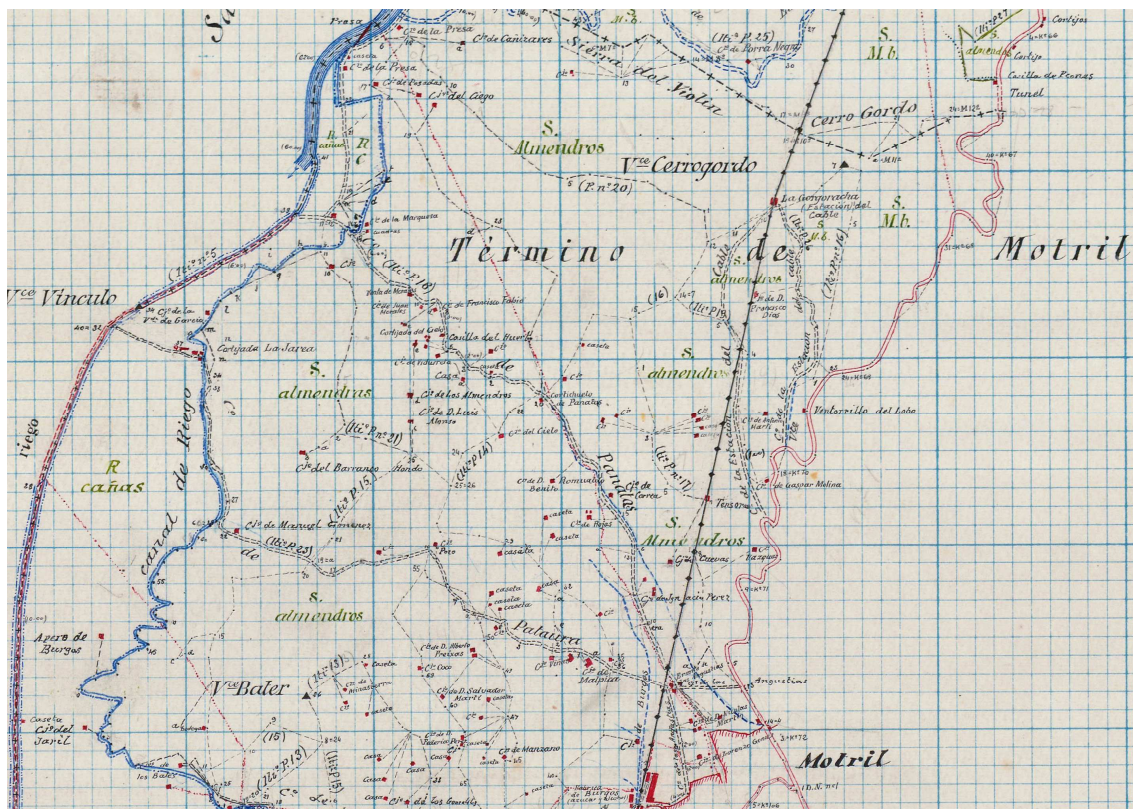


Fig. 5.16 Detalle de las minutas cartográficas de cultivos correspondiente al año 1895 del término municipal de Motril⁴⁴⁰

La Garnatilla, Los Tablones, Lagos y La Gorgoracha

Cuando Tomás López se documenta para su diccionario geográfico La Garnatilla no pasa de ser una cortijada de 30 vecinos hundida entre los cerros de la Cruz y Pinillo, en la falda Oeste de la Loma de Jolúcar⁴⁴¹. Cincuenta años después se ha convertido en una aldea de unos 700 habitantes, con dos barrios asentados a ambos lados de la rambla a la que da nombre: «la rambla de la Garnatilla nace a un cuarto de legua de esta cortijada

⁴⁴⁰ Las minutas cartográficas han sido consultadas en la página web del INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL. Las hojas correspondientes aparecen tituladas como: «Croquis por términos municipales y por grupos de cultivos mandados formar por Real Decreto de 14 de agosto de 1895», Minutas cartográficas, Término municipal de Motril, hoja nº 181181 y 181182, Escala 1:25.000, 1895; están disponibles on line en <http://www.ign.es/web/mapasantiguos/index.html#map=14/-393291.79/4404022.72/0>

⁴⁴¹ La información de la pedanía la proporciona el cura párroco motrileño que se disculpa ante el autor por la demora en remitirla: «Mui señor mio: Por haver recibido la principal de vuestra merced en cama accidentado no le di respuesta, estando mejor lo hago, aunque no por mapa por no haver estudiado otra ciencia que la que conduce para la salvacion de las almas, cuio trabajo no nos da lugar a otro, sin embargo por servir a vuestra merced, le digo que esta ciudad de Motril...». LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico...*, p. 396.

de las espaldas de la cuesta de Lujar [...] y muere a la media legua incorporandose con la rambla del Puntalon que muere entrando en el mar»⁴⁴². Es un paraje seco pues a pesar de tener una fuente y cuatro manantiales traen aguas poco abundantes. Las tierras de su demarcación comprenden: «6.700 fanegas de las cuales 30 son de regadío, 2.980 viñedos, 840 de sembradura y 2.850 de inculto»⁴⁴³, estas últimas en su mayor parte pertenecen a la Dehesa de Motril.

En la misma vertiente de la Loma de Jolúcar, un poco más al Norte, se encuentran otras dos cortijadas de cierto tamaño denominadas Los Tablones y Cebollarejo, ambas colindantes y en una pequeña llanura en pendiente al borde del pronunciado barranco de Lagos; de cortas aguas al igual que la rambla del Puntalón también cercana. La población en los Tablones, también convertida en aldea según recoge el diccionario de Madoz, asciende a 276 habitantes y de las 5.000 fanegas de que disponen: «2.000 son de viñedos, 300 de sembradura y 2.700 incultas»⁴⁴⁴.

Para llegar desde Motril a Lagos y la Gorgoracha el conocido viajero Clemente Rubio toma el camino de Pataura: «al cuarto de legua de llanura sigue por montes y cuestras y a las dos leguas antes de pasar el Río Guadalfeo que por allí va entre montes esta la villa de Véles de Benaudalla entre este pueblo y el de Luxar, esta a la legua desde entre montes, y la falda a la sierra una cortijada de 10 becinos que llaman Lagos, y otros barcos de sierra mui grandes que llaman la gorgoracha tierras de siembra dos leguas hasta llegar a dicha villa de Veles»⁴⁴⁵. Por este tiempo el caserío de la Gorgoracha se encuentra deshabitado, no así el de Lagos del que tenemos noticia de su existencia en el siglo XVI.

En la venta de bienes de moriscos se mencionan: «unos pedaços de tierra en bancales que llaman lagos cerca de la villa de motril que los dichos pedazos de tierra estan divididos en dos partes en tierras peñas lo uno a la unbria y el otro a la solana y el que esta a la unbria y estan muchos bancales que alindan con un arroyo hondo que esta entre dos lomas y con el çerro que parten con calonca y con montes de peñas por las demas partes y la otra parte que esta a la solana que estan muchos bancales donde estan dos morales y algunos almendros biejos alindan con un arroyo hondo y con las peñas que lo çercan»⁴⁴⁶. La descripción de las características y población de Lagos que recoge Madoz es muy similar a la de los Tablones. Sus gentes se dedican al cultivo de la vid,

⁴⁴² *Idem.*

⁴⁴³ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *GARNATILLA (LA)*.

⁴⁴⁴ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *TABLONES (LOS)*.

⁴⁴⁵ *Idem.*

⁴⁴⁶ AHPGR, L6711, s.f.

trigo, cebada y algún maíz, que aprovechan para su riego el agua de las dos pequeñas fuentes que nacen en el pueblo. En las laderas abancaladas permanecen algunos de los viejos almendros.

Los cortijos y sus producciones agrícolas

En las minutas cartográficas el suelo calificado como secano se extiende desde el límite marcado por el curso de la Acequia Principal de Motril hasta el término municipal de Vélez Benaudalla al Norte, y los de Lújar y Gualchos al Este. En este ámbito tres ejes naturales compartimentan a grandes rasgos cuatro áreas de distribución de las fincas. El primer eje lo establece la rambla de los Álamos, con trayecto NS desde el límite de Vélez de Benaudalla hasta el borde de la Acequia Principal; el segundo la rambla de Lagos, paralela a la anterior hasta el borde de la acequia y continuando por la Cañada de Vargas hasta el mar; el último corresponde a la rambla de la Garnatilla, en dirección EO, desde el Cerro del Conjuero —al Este— atravesando la cortijada de la Garnatilla hasta terminar en la rambla de Lagos. Las áreas resultantes con sus límites son las siguientes:

Área 1:

Norte, término municipal de Vélez Benaudalla
Sur y Este, Acequia Principal
Oeste, rambla de los Álamos.

Área 2:

Norte, término municipal de Vélez de Benaudalla
Sur, Acequia Principal
Este, rambla de Lagos
Oeste, rambla de los Álamos

Área 3:

Norte, término municipal de Vélez de Benaudalla
Sur, rambla de la Garnatilla
Este, término municipal de Lújar y Gualchos hasta el cerro del Conjuero
Oeste, rambla de Lagos

Área 4:

Norte, rambla de la Garnatilla
Sur, línea de costa desde Torrenueva hasta la Punta de Carchuna
Este, rambla de Lagos y cañada de Vargas
Oeste, término municipal de Gualchos—barranco de Requena

En la **tabla 5.3** se puede ver la clasificación de los cortijos según el área a la que pertenece. En cada área aparece el nombre del cortijo en la columna de la izquierda y en la derecha la zona más concreta de su localización dentro del área. Se han contabilizado un total de 69 cortijos distribuidos de la siguiente manera: 16 cortijos en el área 1; 18 cortijos en el área 2; 6 cortijos en el área 3 y 29 cortijos en el área 4. Las minutas no recogen la parcelación de las fincas por lo que no se puede medir la densidad real de los cortijos respecto a la superficie de cada área, sin embargo sí se pueden deducir una serie de conclusiones relevantes en cuanto a su ubicación y reparto.

La mayor cantidad de cortijos corresponde al Área 4, a su vez la de mayor superficie y más cercana a la costa, rodeada por ramblas, cañadas y barrancos y por tanto con mayor posibilidad de captación de agua que las restantes. Los cortijos se encuentran muy repartidos por toda el área a excepción de la zona de los Llanos de Carchuna, donde no aparece ninguno. Hasta los años cincuenta del siglo XX, esta planicie era un lugar semidesértico invadido de cactus y palmitos. La de menor número es el Área 3. En la mitad Norte de este ámbito solo se marca el cortijo de Manuel Ortega, es una zona montuosa con las mayores altitudes de todo el término municipal. El resto de los cortijos están muy separados entre sí y salpicados a lo largo de la rambla de la Garnatilla que deslinda por el Sur. Una tónica similar pero más acentuada muestra el Área 2. El paraje forestal del Cerro de las Provincias ocupa la mayor parte de la extensión, y los cortijos se relegan en una franja estrecha y paralela a los cursos de las ramblas situadas al sur y este. Finalmente, en el Área 1, a excepción de una banda al Norte limítrofe con las estribaciones del cerro Gordo y Escalate, los cortijos se hallan bien distribuidos prefiriendo como siempre la cercanía a las ramblas.

Se pone de manifiesto al revisar el emplazamiento y la densidad de los núcleos agropecuarios la lógica preferencia por los relieves menos accidentados, pero sobre todo el gran valor que se otorga a las ramblas y barrancos. La idiosincrasia del territorio proporciona un extenso entramado de estos «viales» de escorrentía que aseguran la permanencia de las explotaciones y el mayor rendimiento de los cultivos de secano, pero a su vez, y no menos importante, articulan una verdadera red de circulación que permite el tránsito y la comunicación en un lugar fuertemente condicionado por el aislamiento.

Tabla 5.3	
CLASIFICACIÓN POR ÁREAS DE LOS CORTIJOS DE SECANO Término municipal de Motril (1895)	
ÁREA 1	
Cortijo de Antonio Morales	Entre la rambla de Escalate y el arroyo de la fábrica Burgos
Cortijo de los Biorretas	
Cortijada del Cielo	
Cortijo de Eduardo Pérez	
Cortijo de Juan Arco	
Cortijo de Cuevas	
Cortijo del Lobo	
Cortijo de Juan Jiménez	Entre el arroyo de la fábrica de Burgos y la Acequia Principal
Cortijo de Ventura	
Cortijo de D. Juan Deco	
Cortijo de D. Pedro Fresa	
Cortijo de Martínez Díaz	
Cortijo de Eduardo Ballesteros	
Cortijo del Maestro	
Cortijo del Cura	
Cortijo Huerta del Cartujo	
Nº cortijos: 16	
ÁREA 2	
Cortijo de Puertas	Zona de las Provincias, junto a la rambla de los Álamos
Cortijo de Emilio Moré	Zona del Chillón.
Cortijo del Molino de la Condesa de Bornos	
Cortijo del Conde	
Cortijo de Rafael Villalba	
Cortijo de Hernández	
Cortijo de Eduardo Díaz	
Cortijo de Galindo	
Cortijo de Francisco Oliveros	
Cortijo de Polo	Junto a la rambla de Lagos
Cortijo de Ignacio Montilla	
Cortijo de Juan Gómez	
Cortijo de Juan Martínez	
Cortijo de Antonio Sánchez	
Cortijo de José de Castro	
Cortijo de Luis Estévez	
Cortijo de Antonio Gómez	
Cortijo de Luis Estévez	
Cortijo de Antonio Gómez	

Tabla 5.3 (continuación)		
CLASIFICACIÓN POR ÁREAS DE LOS CORTIJOS DE SECANO		
Término municipal de Motril (1895)		
ÁREA 2		
Cortijo del Gallo		
Nº de cortijos: 18		
ÁREA 3		
Cortijo de Manuel Ortega	En el centro de la zona norte	
Cortijos de Cebollarejo	Junto a la rambla de Lagos	
Cortijo de Pedro Correa		
Cortijo Vaquero	Entre rambla de Lagos y rambla de la Garnatilla	
Cortijo de Burgos	Junto a la rambla de la Garnatilla	
Cortijo de Francisco Bellido		
Nº de cortijos: 6		
ÁREA 4		
Cortijo de Morales	Junto a la cañada de Vargas (rambla de Villanueva)	
Cortijo de Herrera		
Cortijo de Jiménez		
Cortijo de Mariano Cuevas		
Cortijo de Bellido		
Cortijo de Rubiño	Faldas de los cerros que bordean los Llanos de Carchuna	
Cortijo de Manuel Manzano		
Cortijo de José Ortega		
Cortijo de Domínguez		
Cortijo José Lirola		
Cortijo Matías Estévez		
Cortijo Ramón Vazquez		
Cortijo Antonio Ruiz		
Miguel Sánchez		
Francisco Álvarez		
Antonio Domínguez		
Cortijo de Miguel Olivero		Zona del Rejón (junto a la rambla del mismo nombre)
Cortijo del Puntal		
Cortijo del Rejón		
Cortijo de José Puerta		
Cortijo de Ortega		
Cortijo de Joaquín Olivero		
Cortijo de Oliver		
Cortijo de Moreu		
Cortijo de Vicente Espás		
Cortijo de José de Castro		
Cortijo de Roque		
Cortijo del Ajo		
Cortijo y venta del Cojo		
Nº de cortijos: 29		
Elaboración propia		
Fuente: INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL: <i>Minutas cartográficas, Término municipal de Motril</i> , hoja nº 181181 y 181182, Año 1895.		

También los cultivos y su forma de aprovechamiento se pueden diferenciar según las áreas establecidas dando lugar a una sensible variedad:

Área 1. Presenta tres alternativas.

- a) tierras dedicadas solo al cultivo de la vid
- b) vid combinada con higueras, almendros en corta cantidad y algunos olivos y frutales
- c) tierras que no están de viñas, pero con los restantes cultivos mencionados y en las que además se siembran cereales.

Área 2. Olivar mezclado con escasos almendros, y en algunos años se siembran cereales.

Área 3. Asimismo con dos alternativas:

- a) pastos en las zonas elevadas (antiguamente plantadas de vides)
 - b) vid combinada con higueras, almendros, olivos y algunos árboles frutales.
- También se siembran algunos cereales, aunque en corta cantidad y por periodos de cinco o seis años.

Área 4. Almendro, olivo e higuera, sembrando cereales en muchos de sus claros.

Evaluable en su conjunto, la vid es el cultivo mayoritario al que sigue a distancia el olivo. El almendro y la higuera se entremezclan con los anteriores sin llegar a ser ninguno un cultivo principal por sí mismo; en cuanto a la presencia de frutales no pasa de ser anecdótica. El cereal se concentra en zonas puntuales, a modo de islas, posiblemente aprovechando las tierras menos pedregosas que faciliten el laboreo. Con estos criterios parece evidente que solo la vid y el olivo pueden tener un nivel de producción que permita su comercialización. La finalidad del resto de los cultivos debe estar dirigida a asegurar el autoabastecimiento.

No queremos cerrar este apartado sin dedicar unas mínimas líneas a la arquitectura de estas construcciones rurales, que más bien quiere ser una llamada de atención hacia un tema muy poco estudiado a pesar de contener algunas de las claves que permitirían afinar el conocimiento del paisaje en el que nos movemos. La observación directa de los numerosos restos de cortijos que aún permanecen, abandonados o enmascarados bajo modernas entelequias, permite entrever como se proyecta en ellos la condición geográfica y las características de la práctica agrícola para la que fueron creados.

A un nivel muy general, abundan las edificaciones de pequeño y mediano tamaño compuestas de una serie de módulos de sencilla ejecución y diseño muy elemental: forma cúbica o paralelepédica, con escasos huecos y cubierta de teja. No se delata una intencionalidad preconcebida que organice la edificación, cuyo crecimiento se resuelve adicionando módulos sin que exista un elemento articulador al que supeditarse como pudiera ser un patio central. Esta forma de construir permite adaptarse fácilmente al terreno, sin requerir grandes explanaciones o complicados desmontes. Además, ante la diversidad de cultivos que se compatibilizan en estas explotaciones, es más adecuado levantar dependencias destinadas a un uso general que se adapten con facilidad a los cambios.

En el manejo de la documentación se apuntan también construcciones de mayor envergadura a las referidas, que posiblemente respondieran a una planificación más medida y con una funcionalidad más precisa de sus estancias. Así se deja traslucir en los cortijos de Calonca, Baqueros y los Aguilares que reseña Madoz cercanos a la cortijada de los Tablones⁴⁴⁷ o la situada: «más arriba de la Garnatilla, Camino de Jolúcar, la grande y preciosa hacienda de Don Diego de Burgos hay edificios principales y secundarios, cámaras altas para la conservación de los frutos, bodegas y lagares para la elaboración del vino, horno de pan cocer, pajares, leñera, rediles de ganado, cuadras de mulos, establos de bueyes, gallinero, palomares»⁴⁴⁸. Cortijos de esta entidad ofrecen además la ventaja de posibilitar la residencia de los jornaleros temporeros, cuya presencia era muy habitual en estas latitudes.

El Apero de Burgos

En relación a la habitación de la mano de obra que acude a estas fincas para la recolección, o para la zafra en el caso de la caña de azúcar, se encuentra una de las edificaciones rústicas que más han proliferado en el territorio, nos estamos refiriendo a los aperos⁴⁴⁹. Conviene aclarar que este término se emplea por extensión de su verdadero significado para denominar la construcción destinada a cuadras y almacenes

⁴⁴⁷ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *TABLONES (LOS)*.

⁴⁴⁸ CLEMENTE RUBIO, *Viaje Andalucía...*, p. 231.

⁴⁴⁹ «*Apero*. Lllaman así los pastores a la cabaña que les sirve de asilo, y también el lugar en que se recoge el ganado (*Majada*, mas propiamente); pero el verdadero significado de *apero* es el conjunto de instrumentos y enseres de labranza, y la reunión de animales destinados a las labores del campo. Así es que la cuadra, atajadizo, o habitación en que se guardan exclusivamente los arados, azadas, azadones, almocafres, escardillos, palas, bioldos, etc., se llama el *apero*: y del mismo modo se dice «hay veinte yuntas de bueyes y seis de mulas en el *apero*» o bien «tiene un *apero* de más de cien bestias», COLLANTES, Agustín y ALFARO, Agustín: *Diccionario de agricultura práctica*, t. I, Imprenta de Don Luis García, Madrid, 1852, p. 432.

de útiles de labranza, pero también a la que combina esta función con la de vivienda para alojamiento de las familias de los temporeros durante el tiempo de su contrato.

En uno u otro sentido, los aperos se hacen muy presentes en el medio urbano, rural e industrial motrileño. Con una población eminentemente agrícola, abundó en la ciudad la vivienda popular con patio trasero y apero, de la que actualmente se conservan ejemplos en los barrios cercanos a la calle de las Cañas. Igualmente se mantiene milagrosamente en pie —aunque en estado ruinoso— el Apero de Burgos asociado a la explotación agrícola de las tierras pertenecientes a esta familia en Magdalite. La existencia de aperos en ingenios y trapiches se puede afirmar que es consustancial a la propia naturaleza de la fábrica, así se desprende de las numerosas descripciones contenidas en los textos de la época como este del Catastro de Ensenada: «una casa fábrica de azúcares llamado ingenio que llaman el Viejo, que es Real, en la calle que llaman de la Carrera [...] en que incluyen sus oficinas, moliendas, aperos y corrales»⁴⁵⁰.

La importancia del Apero de Burgos⁴⁵¹ reside en ser el único testimonio que nos ha llegado de este tipo edificatorio, tan específico de la Vega del Guadalfeo. Situado en la margen izquierda del río, en la vega de Pataura, sabemos que estaba en pie en 1895 pues aparece dibujado en las minutas, sin que se pueda precisar más sobre la fecha exacta de su construcción. Consiste en un edificio exento, constituido por un recinto cerrado de planta rectangular con 40 metros de largo y 20 de ancho. En su interior se abre un gran patio al aire libre rodeado en todo su perímetro por un cuerpo cubierto. El acceso, centrado en uno de los lados menores, se realiza a través de un zaguán con portón de madera de grandes dimensiones.

El patio se encuentra dividido en dos ámbitos por un grueso murete. En el primero de ellos, según se accede por el portón, la parte construida se encuentra compartimentada en una serie de dependencias donde permanecen restos de arcos y guarniciones de caballerías, por lo que debió ser la zona del apero dedicada al almacenamiento de útiles y enseres de los animales, y de las herramientas agrícolas. En el segundo ámbito, el cuerpo construido consiste en un pórtico techado y abierto al patio donde se alojan las cuadras, con pesebres corridos y adosados al muro de cerramiento. Sobre la banda de las cuadras situada al Este remonta un segundo cuerpo también corrido, al que se accede desde el exterior por un camino lateral en pendiente. Se trata de una construcción modulada interiormente en cuatro pequeñas viviendas, formadas por una estancia con chimenea y dos tabiques que, sin llegar al techo, separan unos mínimos espacios laterales, probablemente utilizados como dormitorios.

⁴⁵⁰ AHPGR, L1427, t. 1, f. 212 r

⁴⁵¹ Localización del punto tomado en el centro del patio del Apero de Burgos: (36.755220, -3.560694), coordenadas geográficas CGS, sistema WGS84.

El sistema empleado de sustentación es mixto, de muros de tapial sobre base de mampostería en los cerramientos y pilares de ladrillo en los pórticos adintelados interiores, tanto de planta baja como en las viviendas de planta primera; en estas el cerramiento exterior es de fábrica de ladrillo. El tapial se formaliza en cajones separados por hiladas de ladrillo, con refuerzos intermedios y en esquina mediante pilastras también de ladrillo. Las cubiertas de teja curva a un agua descansan sobre un faldón compuesto de cañizo, tierra y cal, que se apoya a su vez en una estructura de madera de rollizos inclinados y atirantados sobre un durmiente. Los pavimentos interiores de las viviendas se resuelven con una gruesa capa de cal apoyada en un forjado de rollizos y relleno de cañizo. En el patio quedan restos de solados empedrados y de tierra apisonada.

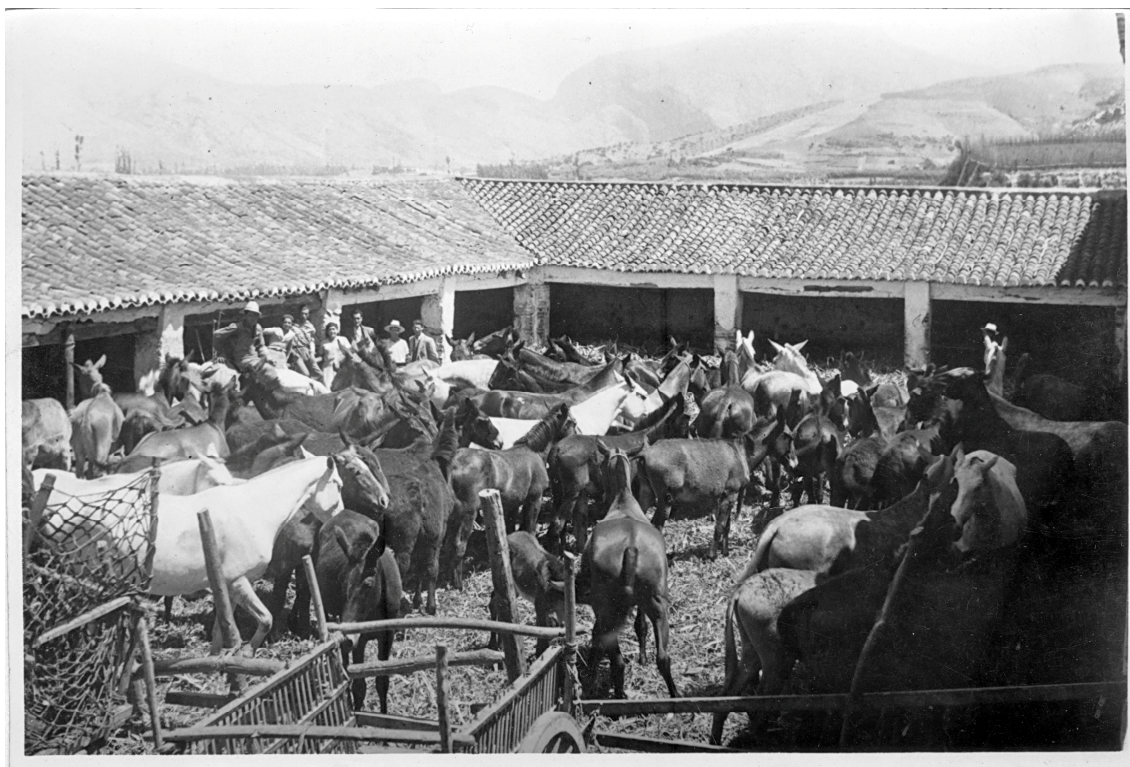


Fig. 5.17 El apero Burgos en 1946. Colección Jesús Gonzalez, Motril.

Los materiales reseñados guardan bastante paralelismo con los que se indican en un documento de la hacienda en Motril del mayorazgo Ramírez de Haro, fechado en 1784, donde se especifican los gastos para la construcción de una cuadra doble, con una

capacidad para ochenta animales y pesebres corridos adosados a los cerramientos⁴⁵². Los datos los de los materiales e importes los hemos recogido en la **tabla 5.4**. De la comparación de los materiales de ambos aperos se infiere que ambos pertenecen un patrón similar de edificación rústica, enraizada en la antigua tradición arquitectónica agrícola hispanomusulmana⁴⁵³.

Tabla 5.4 GASTO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA CUADRA DOBLE Hacienda Ramírez de Haro		
<i>Ud</i>	<i>Materiales y mano de obra</i>	<i>Importe/rs</i>
8	Tirantes estribos de a 6 baras a 14 rs.	112
16	Tirantes quarterones de 5 baras a 9 rs.	80
4	Madres y zapatas a 75 rs.	675
15	Baras de pilar en medio por bajo y por zima de las pilastras de piedra a 15 rs.	300
1	Bara mas en los rederos a 12 rs.	225
2.000	Cañas a 20 rs.	144
48	Tapias en la pares del mediodía a 10 rs.	40
20	Mas en el testero del medio a 8 rs.	480
60	Pesevres a 1 rs.	160
240	Baras dejados en las quadras	240
	Picador	1.200
28	Tapias en el frente y los lados a 9 rs.	252
40	40 Baras de tejados a 5 rs.	200
16	Quarterones a 4,5 a 8 rs. a 7,5	120
	Yeso	190
	En esta [cuadra] se gastan zinco mil trescientos reales.	5.378
Elaboración propia. Fuente: AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.		

⁴⁵² AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁴⁵³ Para profundizar en el tema, *Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía* [Fernando Olmedo Granados, coord.], Consejería de Obras Públicas y Transportes, Junta de Andalucía, 2003.

5.4. LA CAÑA DE AZÚCAR, EL CULTIVO Y LAS LABORES AGRÍCOLAS

«Ay una especie de miel, que se llama Sacharo, la cual se halla en la India, y en la feliz Arabia y cuajada sobre las cañas a manera de sal, a la cual también se parece en el desmenuzarse entre los dientes muy fácilmente. Es molificativa del vientre esta miel; mezclada con agua, y bebida, es conveniente al estómago, sirve a las enfermedades de la vejiga, y de los riñones, y metida en los ojos resuelve todas aquellas cosas que oscurecen la vista [...] los antiguos conocieron el sutil licor que atraído del Sol resudaba de ellas afuera, y allí se congelaba, y endurecía como goma; de suerte que el sacharo de los antiguos, y nuestro azúcar, de una misma planta proceden, salvo que aquel era cocido con sol, y apurado de la naturaleza sola, y este nuestro se cuece a fuerza de fuego, y se perfecciona con arte, la cual quiere siempre imitar a la naturaleza. [...] El sacharo según Galeno afirma no es tan dulce como la miel, pero mundifica, deseca, y resuelve como ella; además de esto no da sed, ni es enemigo al estómago, en la cuáles cosas es la miel infamada»⁴⁵⁴.

De materia medica, Dioscórides. Siglo I

5.4.1 Origen y procedencia de la caña de azúcar

Desde tiempo inmemorial la caña de azúcar es cultivada por el hombre. En su extenso peregrinaje por el mundo ha sufrido tantas alteraciones que no es posible en la actualidad identificar con precisión cuáles fueron sus ancestros silvestres o localizar sus orígenes⁴⁵⁵. La mayoría de los botánicos creen que deriva de una o varias de las especies «Sacharum» que crecen de manera silvestre en la India, Sureste de Asia e Indonesia, o quizás de una especie extinguida o desconocida. Su rápida domesticación y cruzamiento pudo ocurrir en la región de Nueva Guinea y las plantas allí desarrolladas hibridar con otras especies silvestres resultando la «Saccharum officinarum» que es la caña de azúcar que en la actualidad conocemos; posiblemente ennoblecida en las islas del Suroeste del Pacífico o en la India. Desde allí se expande por China y Oriente Próximo, siempre en dirección Este–Oeste. Cuando los conquistadores árabes la encuentran es ya una planta extendida por todo el Oriente, siendo ellos los protagonistas de su aclimatación en las riberas del Mediterráneo. En la India, su cultivo se remonta al menos a la aparición de los pueblos arios. En el sur de China floreció a finales del I milenio a.C., y pudo crecer en la «Arabia Feliz» en el siglo I como así lo indican Plinio y Dioscórides; lo que

⁴⁵⁴ SUÁREZ DE RIBERA, Francisco: *Pedacio Dioscorides anazarbeo*, t. I, libro II, Imprenta de Domingo Fernández de Arrojo, Madrid, 1733, pp. 80-82.

⁴⁵⁵ WATSON ANDREW M.: «Innovaciones en la agricultura...», pp. 8–9.

prueba que griegos y romanos sabía de su existencia, aunque no conocían el procedimiento de fabricación.

El periplo etimológico de la palabra «azúcar» se remonta al sánscrito «sarkarā» —arenilla—, de esta antigua lengua de grupo indio pasó al dialecto pali como «sakkhara», al persa «shakkar» y al griego σάκχαρον —«sakjarón»— que Covarrubias enlaza con el latín saccharum enunciando a Plinio⁴⁵⁶; voces griega y latina que se interpretan como «maná de bambú» —«ṭabāšīr»⁴⁵⁷—. En árabe clásico la caña de azúcar fue llamada «qaṣab al-sukkar» a partir de la anterior voz persa⁴⁵⁸, y de ahí entra al árabe hispánico con artículo «assúkkar»⁴⁵⁹, español «azúcar».

Características de la planta

Comúnmente conocida como caña de azúcar, caña dulce o cañamiel, la «Saccharum officinarum» pertenece a la familia de las gramíneas. La raíz tiene forma de codo, fibrosa y fasciculada con ramificaciones pequeñas y cilíndricas; crecen varios tallos lisos, de una altura de 2–5 m y diámetro de 3–5 cm, articulados y divididos en nudos más o menos juntos que separan los canutos. En los nudos se encuentran unos «botones» terminados en punta que encierran las yemas de una caña nueva. De los nudos salen alternadas las hojas, de 90–125 cm de longitud, son planas, rectas y puntiagudas. Al año de su crecimiento crece un largo vástago, liso y sin nudos, que se llama «flecha», y termina en un gran cogollo con muchas ramificaciones nudosas compuestas de numerosas flores blancas con pétalos y con tres estambres cuyas antenas son oblongas. El fruto es el típico de las gramíneas, un grano que contiene la semilla envuelta en los cálices⁴⁶⁰.

Se reproduce por semilla o por estacas de 40–50 cm, que se obtienen cortando trozos de canutos con nudos generalmente de la parte superior de la caña. En el estado completo de madurez la caña es pesada y quebradiza, de color según la variedad —amarillo violado o blanquecino—. El interior está compuesto de una materia fibrosa, en cuyos intersticios se alojan unas celdillas microscópicas en las que se contiene la sacarosa de la que se extrae el azúcar. La caña está constituida por 72,1% de agua, 18%

⁴⁵⁶ Covarrubias s.v. *açucar*; «Saccaron et Arabia fert, sed laudatius India. est autem mel in harundinibus collectum, cummum modo candidum, dentibus fragile, amplissimum nucis abellanae magnitudine, ad medicinae tantum usum», PLINIO: *Naturalis Historia*, Libro XII, capítulo XVII.

⁴⁵⁷ LLAVERO RUIZ, Eloísa: «El léxico agrícola y alimentario en el Mujaṣṣaṣ de Ibn Sīda», *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus, Textos y Estudios III*, Editados por E. García Sánchez, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Escuela de Estudios Árabes, Granada, 1994, p. 94

⁴⁵⁸ SATO, Tsugitaka: *Sugar in the social life of medieval Islam*, Brill, 2014, p. 20

⁴⁵⁹ DRAE, s.v. *azúcar*.

⁴⁶⁰ CORTÉS MORALES, Balbino: *Cultivo de plantas...*, pp. 243–260.

de materias solubles y 9,9% de materia leñosa, ésta última forma el almacén sólido de la caña. En cuanto al jugo contiene un 20,90% de azúcar, 77,17% de agua, 1,70% de sales minerales y 0,23% de productos orgánicos⁴⁶¹.

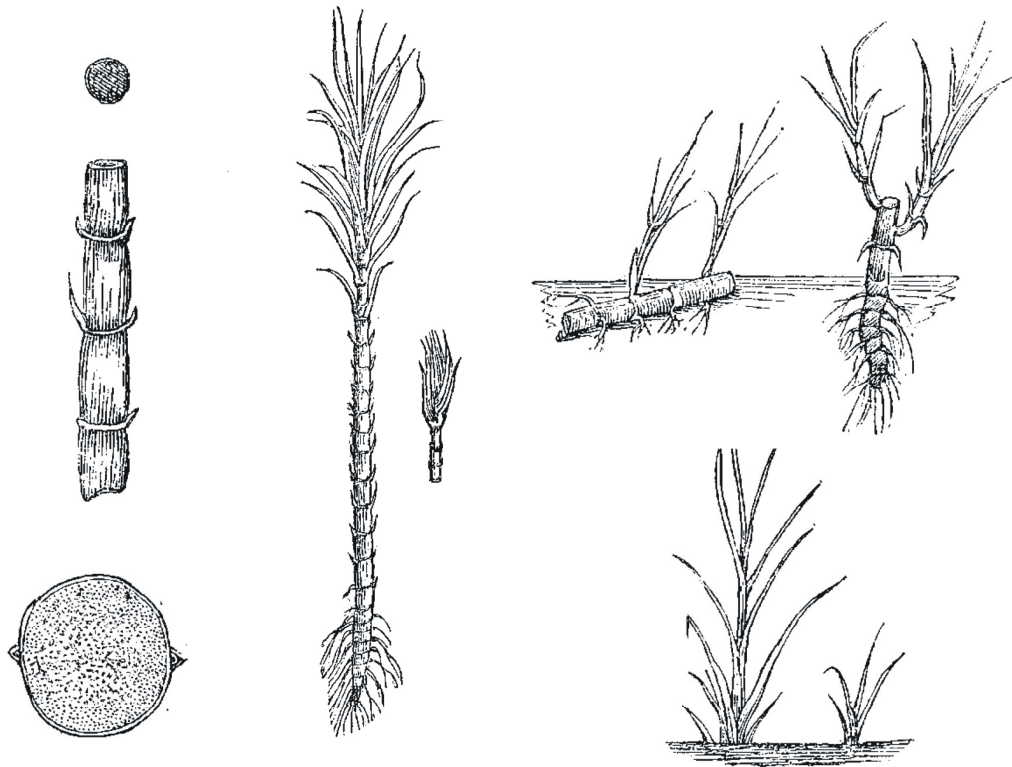


Fig. 5.18 Caña de azúcar, nudo, corte transversal y crecimiento⁴⁶².

Las condiciones climáticas para su crecimiento son muy exigentes. Necesita mucha insolación y una temperatura media de 20°C, a la vez caliente y húmeda; los fríos, nieves y heladas retardan su crecimiento vegetativo de tal manera que si la temperatura desciende a 0°C el jugo pierde su capacidad de cristalización. La sequedad y los vientos calurosos obstaculizan su desarrollo, los vendavales desorganizan sus raíces y las lluvias copiosas impiden la formación de las partes sacarinas. La planta para prosperar necesita zonas tropicales o subtropicales; climas vegetales propios: «de provincia *ardiente* donde se cultiva la caña de azúcar, el plátano, el algodónero arbóreo, el chirimoyo y otros árboles tropicales»⁴⁶³.

⁴⁶¹ LABOULAYE, Charles: *Diccionario de artes y manufacturas industriales*, Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, 1856–1857, pp. 944–947.

⁴⁶² ROSSIGNON, Julio: *Manual del cultivo de la caña de azúcar*, Librería de Rosa y Bouret, París, 1859, pp. 74 y 82.

⁴⁶³ NATA Y GAYOSO, Luis: *Lecciones de agricultura*, Librería de Juan Bastinos e hijo editores, Barcelona, 1861, p.7.

El clima y los agentes atmosféricos, la naturaleza del suelo, la variedad de caña, las labores..., son aspectos básicos que contribuyen a su mayor o menor crecimiento. El tiempo de maduración suele oscilar de 8–15 meses y se detecta por simple observación cuando los tallos dejan de crecer, los canutos se tornan amarillentos y las hojas caen parcialmente. En relación al terreno es fundamental que sea profundo, bien expuesto, poco húmedo y metido en labor. En estos casos las cañas presentan más nudos en sus tallos que si fuesen plantadas en otro tipo de tierra, más seca y árida. En parajes húmedos y en tierras fuertes las cañas por lo regular son más recias y lozanas, pero su jugo es menos rico de materia azucarada que en los terrenos de agua escasa y mediana consistencia, en los de secano crece con dificultad y apenas contiene jugo. A la caña de azúcar le conviene la tierra arcillosa y de sustancia, un poco suelta y ligeramente limosa, dado su carácter de planta esquilante al retener en exceso el jugo de la tierra, por lo que requiere suelos profundos para que puedan penetrar sin obstáculos las raíces, y de composición arcillo–sílico–calcáreos de consistencia media y abonos fosfo–potásicos y nitrógeno⁴⁶⁴.

Variedades

Las variedades de la caña de azúcar son muy numerosas y reciben distintos nombres en función de las características y lugares de origen, por lo que anotaremos sólo las principales⁴⁶⁵. La más conocida de todas es la «caña criolla» o de los españoles, «caña de azúcar común» o «caña de la tierra». Fue introducida originariamente en la isla de Madeira, crece con suma facilidad en las regiones tropicales, en terrenos húmedos e incluso a una altura de 1.000 m sobre el nivel del mar, si bien la cantidad de azúcar es tanto mayor cuanto más meridional sea la región en donde se cría, siempre que disponga de suelos no demasiado húmedos ni estén inundados. Presenta canutos largos y delgados, es poco resistente a las temperaturas frías y su maduración oscila entre 12 y 20 meses. Se dice que esta variedad fue llevada por Cristóbal Colón a América y se cultivó en la Península Ibérica y en la América hispánica a lo largo de más de tres siglos, hasta que el cansancio de las tierras y la degeneración genética de la planta obligaron a la utilización de nuevas variedades.

⁴⁶⁴ *Ibidem*, p. 245.

⁴⁶⁵ CORTÉS MORALES, Balbino: *Cultivo de plantas...*, pp. 243–260; MARTÍN RODRÍGUEZ, Manuel y GIMÉNEZ YANGUAS, Miguel: «Las plantas azucareras y la tecnología azucarera hasta finales del siglo XIX», *El Azúcar en el encuentro de dos mundos*, MARTÍN Manuel y MALPICA Antonio, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España, Madrid, 1992, pp. 151–152; *Cartilla Práctica del manejo de Ingenios escrita por un Montuno*, Imprenta de la Elegancia, Irún, 1862, pp. 28–29; LABOULAYE, Charles: *Diccionario de artes...*, p. 946.

La segunda variedad es la «caña de Otahití», introducida especialmente en Cuba a finales del siglo XVII. Planta de gran porte con un promedio de altura de 4 m, tronco muy leñoso, canutos gruesos y rollizos, de menos tallos por zoca que la caña de la tierra, pero de mayor jugo y temprana maduración. Brota a temperaturas que detienen el crecimiento y desarrollo de la caña criolla, y no tarda nunca más de un año para llegar a su madurez. La mayor fuerza en su tallo y en la textura de sus hojas hace que resista los huracanes. Su florecimiento es muy rico y excede a la anterior en casi una sexta parte de azúcar. Tiene la ventaja de dar cuatro cosechas mientras que la criolla sólo tres, y al contener menos fécula o mucílago su azúcar es muy claro y de fácil tratamiento. De Cuba se extenderá a España, introducida en la Vega de Almuñécar por el industrial Miguel Márquez en 1817.

La tercera en importancia es la «caña de Bordón» también llamada «caña de Singapur», a su vez una variedad de la caña de Otahití —muy poco utilizada en España—. Tiene como características su precocidad, alta producción, rápida propagación y un jugo abundante en azúcar. Los nudos muy distantes unos de otros, tallo alto y grueso que rompe facilidad, por lo que debe cultivarse en tierras de mediana fertilidad, un poco secas y con exposición al sol y al abrigo de los vientos por medio de plantaciones de árboles cercanos unos de otros.

Le sigue la «caña negra de Java», «caña violeta de Tahití», «caña de Batavia» o «caña de Jamaica», distintas nomenclaturas para una única variedad caracterizada por su rusticidad, robustez y vigorosidad de los canutos que dan un jugo abundante. Humboldt y Bonplandt la describen por su color como «caña violeta» o «saccharum violaceum». Florece en agosto, un mes antes que las otras variedades. Al ser su azúcar poco sólido y presentar el color violado las producciones cañeras son empleadas principalmente en la fabricación de ron. Es muy conocida en las Indias orientales, de donde es originaria, y en América. Existe otra variedad de la misma especie, de color morado y amarillo, llamada en algunas zonas de América «caña de Jamaica» por haber sido llevada desde esta isla.

La «caña blanca», «caña de cinta» o «caña cristalina o transparente» son distintas variedades que prosperan en las tierras ligeras y silicosas. Sus tallos presentan numerosas estrías de rojo muy subido y el jugo es muy azucarado. La caña de cinta sustituyó a la Otahití en terrenos cansados, abandonada después por su dureza y poca productividad. La caña blanca y la cristalina se disputaron el dominio absoluto de los ingenios de la isla de Cuba. La caña blanca es algo más delicada, nace y crece con dificultad y lentitud y necesita más cuidados, aunque produce mucho más jugo y un azúcar blanca y fina. Por el contrario, la caña cristalina es de fácil cultivo, resistencia a

las sequías, adaptabilidad a los terrenos cansados, ofrece una vida más larga, produce mucho bagazo, su jugo es muy denso y se fabrica con facilidad.

En Andalucía las variedades más comunes utilizadas en época preindustrial fueron la «doradilla», la «algarrobeña» y la «caña americana o de Tahití». La primera de canutos largos, delgados, menos rica en jugo, azúcar y más gabazo que la algarrobeña, esta con canutos más cortos y con un canal o surco muy marcado en la dirección de las yemas. La caña americana es grande y gruesa, poco poblada de tallos pero con mucho jugo, algo menos azucarado que la anterior, pero su cultivo es más fácil al exigir menos estiércoles y riegos⁴⁶⁶.

5.4.2 El cultivo de la caña de azúcar.

En su viaje para conocer la forma de elaborar la caña de azúcar en las vegas del litoral andaluz, Ramón de la Sagra comprobó, allá por 1845, la permanencia del legado agrícola islámico⁴⁶⁷. Hemos querido evaluar con más detalle sus impresiones, viendo hasta qué punto este legado se mantuvo sin significativa alteración durante un intervalo de tiempo tan amplio. Para adentrarnos en ello hemos manejado el tratado de época almorávide redactado por al-Tignari donde se describe la técnica del cultivo, y las aportaciones a sus enseñanzas de Ibn Luyun e Ibn al-Awwam. Hay que avanzar hasta el año 1766 para disponer de una información precisa sobre el cultivo como la escrita por Mayans y Ciscar⁴⁶⁸, y de una memoria de primera mano realizada en 1779 por los cabos del regimiento de caballería de la Costa de Granada, José Medina de Almuñécar y Antonio Rivas de Motril, labradores de caña de azúcar «ocupados en cultivar sus campos cuando el servicio se lo permite»⁴⁶⁹. Para interpretar sus testimonios hemos contado con la inestimable ayuda del referido y también labrador Miguel Sánchez.

⁴⁶⁶ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo de la caña de Azúcar y la fabricación del azúcar en las Costas de Andalucía*, Imprenta del Colegio de Sordomudos y Ciegos, Madrid, 1845. Edición facsímil, CAMBRÓN INFANTE, Ascensión, Asukaría Mediterránea, Granada, 1999, p. 25.

⁴⁶⁷ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo...*, p. 34.

⁴⁶⁸ «Memoria sobre el cultivo de la caña de dulce y extracción del azúcar en Oliva; escrita de puño propio y remitida al Sr. Valcárcel por D..., en febrero de 1766; esta obra citada en ANTÓN RAMÍREZ, Braulio: *Diccionario de bibliografía agronómica*, p. 830», MUÑOZ BORT, Domingo: *Los proyectos de la Ilustración en tierras de Huelva: Guzmanópolis y la nueva población del rocío (1768-1810)*, Universidad de Huelva, 2016, Notas, p. 95. Nacido en Oliva, antiguo centro de producción de azúcar por excelencia del reino de Valencia, este erudito escribe una memoria sobre el cultivo que se practica en la época, tanto en su localidad como en el litoral meridional peninsular.

⁴⁶⁹ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.

Tres elementos esenciales

Señala el agrónomo almeriense Ibn Luyun tres elementos esenciales en el arte de la agricultura: tierra, agua, abono⁴⁷⁰; de la cualidad y manejo de cada uno de ellos va a depender en gran parte el resultado de la cosecha, el resto corresponde al buen hacer del labrador y al conocimiento que tenga de las labores agrícolas.

La tierra cañera

Para el saber antiguo la caña de azúcar cultivada en tierras elevadas y secas es la que produce el jugo más rico en azúcar y pureza, aunque la cosecha que se obtiene no es tan abundante como la de terrenos bajos y pantanosos, en los que la planta crece con abundancia, pero la caña da menos jugo y no tan dulce. También son más a propósito las tierras delgadas «como son arenales y sierras pedrizas» para producir una caña de mayor calidad que las tierras grasas que contienen cieno, «porque el cieno es como grasa» y no deja penetrar el aire⁴⁷¹. Otra característica señalada es la pendiente: «superficies algo inclinadas o de *declive blando* aprovechan mejor las aguas y las sustancias vegetales que contiene como abonado y la propia acción del aire sobre la tierra»⁴⁷².

En casi todas las tierras de la Vega del Guadalfeo se ha cultivado de siempre este fruto⁴⁷³. La experiencia y el conocimiento de estos campos la posee todavía el labrador Miguel Sánchez Díaz, a su parecer: «todas las partes de la Vega son propicias para este cultivo porque tienen mucha humedad, se podían dejar sin regar dos o tres meses sin que afectara a su desarrollo. Pero también hay que decir que las tierras de esta vega nunca fueron de calidad, incluso diría que hasta malas, dada la saturación de sales de la

⁴⁷⁰ EGUARÁS IBÁÑEZ, Joaquina: *Ibn Luyün: Tratado de Agricultura*, Patronato de la Alhambra y el Generalife, Granada, 1988, p. 268.

⁴⁷¹ MAYANS Y SISCAR, Gregorio: «Apuntes sobre el cultivo de la caña de azúcar en Oliva», *Epistolario*, 5 *Escritos económicos*. Carta nº 44, Valencia Ayuntamiento de Oliva, 1976, pp. 73-77; Sobre la «malicia y bondad de las tierras», ALONSO DE HERRERA, Gabriel: *Agricultura General...*, p. 15.

⁴⁷² *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*, núm. 462, 07/11/185; Sobre la calidad de las tierras, GARCÍA SANZ, José: *Tratado práctico de Agricultura y Economía Rural*, t. I, Librería de D. Leocadio Pérez, Madrid, 1855, pp. 21-22.

⁴⁷³ «La cañamiel mucho mas sensible a los vientos frios se le asigna la parte mas cálida de la costa española, y la mas defendida por la posición de las montañas de los aires nortes. Basta en efecto el paladar mas grosero para no confundir los insípidos cañutos que verdean en Valencia los niños y mujeres con los azucaridismos que devoran los granadinos de todas las clases, sexos y edades» CLEMENTE Y RUBIO, Rojas Simón de: «Cultivo y cosecha del algodón, principalmente en Motril», adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense, HERRERA Alonso de: *Agricultura General...*, p. 221.

capa freática cuyo nivel es muy superficial. Si no le metes riego a manta⁴⁷⁴ para que se vayan las sales, sencillamente no sirven para nada. La planta pide mucha agua, el agua no le estorba. Antiguamente, los labradores retenían el agua en las hazas hasta tres o cuatro días. Ellos sabían que los limos que bajaban de los pagos mejoraban los suelos dándoles mayor consistencia. En mi opinión las mejores zonas son las más frescas y donde los terrenos tienen limazos, como las Algaidas, Adrianos, Hocinillo, o las de la vega baja de Pataura, donde hay hazas con muchos limos y poca textura. Sin embargo, en los Jaules, las cañas que se plantaban se secaban precisamente por tener demasiada agua estancada y cenagosa»⁴⁷⁵.

Las afirmaciones que aporta este labrador se corroboran en una relación fechada en 1705, que contiene las tierras ubicadas en distintos pagos de las vegas del Guadalfeo propiedad del Monasterio de la Cartuja de Granada. En ella se categorizan los pagos atendiendo al rendimiento del cultivo y al grado de azúcar que se obtiene de las cañas:

Vega de Motril: «el pago de Paterna es mui cañera aunque sus azucares son algo endebles [...] el pago del Zarrazin Alto de gran calidad asi en cañas como en azucares [...] pago del Zerrillo de las Mozas es mala cañera aunque de mui buenos azucares [...] pago del ozinillo es mala cañera pero sus azucares de gran calidad [...] el pago de la cassa de Contreras es medianamente cañera y en quanto a la calidad de sus azucares como la de arriba [...] el pago de Rioseco en quanto a las calidades como la de arriba».

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, al repasar la situación de los pagos se puede inferir que las tierras situadas en plena desembocadura del río —Hornillo, Contreras y Rioseco— están expuestas a la salinidad del agua de mar, pero reciben los fértiles lodos que traen los arrastres del río y el flujo constante de agua dulce; el cultivo no tiene mucho rendimiento, pero las cañas dan un buen azúcar. Relación inversa a ésta encontramos en las tierras de Paterna o del Cerrillo de las Mozas, las más alejadas de la desembocadura. La mejor tierra se encuentra en el pago de Sarracín, que ocupa una franja más hacia el interior y más seca, retirada del borde del mar y en un espacio abierto y bien soleado.

⁴⁷⁴ Este sistema de riego es propio de la agricultura andalusí; El sistema de «riego a manta» o «también riego por inundación» consiste en cubrir el terreno con una capa de agua de mayor o menor espesor según la necesidad de la planta y la naturaleza de las tierras, ESTELRICH, Pedro: *Tratado de Agricultura...*, p. 64.

⁴⁷⁵ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel [Gerente de Sociedad Cooperativa Andaluza de Productores de Caña de Azúcar y Remolacha del Litoral Granadino]. Entrevista sobre las labores de la caña de azúcar realizada en Motril en marzo de 2016. En los contenidos que se transcriben procedentes de la conversación mantenida con este labrador se ha intentado respetar al máximo su dicción por entender que refleja una forma de expresión propia del léxico agrario de la costa granadina.

Vega de Pataura: «el pago del Molinillo del Arroz es de buena calidad [...] el pago del Cabon se ha de plantar el año que viene con esperanza de que sera mui buena [...] el Cerrillo de las Condesa es de mui buena calidad asi en cañas como en azucares [...] el pago del Jaril y Puente de Tablas es de buena calidad [...] el del Corucho toda ella de gran calidad». Todas las tierras mencionadas pertenecen a la vega baja de Pataura, están situadas junto al cauce del río y por tanto son húmedas, ricas en limos y frescas por su orientación a poniente. La producción de estos campos es abundante y de excelente calidad.

Vega de Lobres: «el Pago de Jaumar es de vien poca calidad [...] el pago de la oya no necesita dejarla año de descanso respecto de ser mui grande cañera»⁴⁷⁶. No contamos con información suficiente para confirmar la ubicación de estos pagos, pero a tenor de la cercanía de esta vega a la de Pataura se podría suponer que las tierras del pago de la Hoya, por sus características, fueran linderas a la de los pagos de ésta.



*Fig. 5.19 Plantaciones de caña en el antiguo pago de Paterna*⁴⁷⁷.

⁴⁷⁶AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f.

⁴⁷⁷ Fotografía de Paulino Martínez Moré, Motril, 2006.

El agua

La enorme dependencia del cultivo de la caña de azúcar a la prodigalidad de agua es incuestionable. La planta la reclama incluso antes de iniciar su desarrollo vital, pues la caña-semilla necesita previamente ablandarse para poder llegar a germinar. Igualmente la demandan los suelos de esta vega para romper una compacidad altamente favorecida por el constante soleamiento de la zona y la avidez de las sales que en ellos se contienen⁴⁷⁸. Precisamente por las sales que arroja el medio marino en estos suelos sería imposible el cultivo a no ser por el aporte de agua dulce que las reduce y disuelve. Por otra parte, el agua está presente en todas las etapas del ciclo vital de la planta, incluso antes de que se inicie, ya que es esencial para poder preparar los suelos para la siembra.

Frente a estos exigentes requisitos y dada la escasez de precipitaciones en esta parte del litoral mediterráneo, el suministro se ha suplido de antiguo con los deshielos que descienden de las sierras cercanas a través de las ramblas, pero sobre todo por el aprovechamiento del caudal del río mediante el sistema de irrigación artificial ideado por los árabes. Como veremos al adentrarnos en la agronomía del cultivo, la importancia de la red de regadío es tal que por ella ha sido viable la caña de azúcar en la Vega del Guadalfeo.

El abono

Los aportes del agua del río junto al estiércol y la propia broza de la caña de azúcar son los abonos naturales empleados tradicionalmente como fertilizantes. «Los limos o limazos se depositaban en las hazas anegadas. El *entarquinado* era una práctica muy generalizada por los labradores para fertilizar los suelos, dejando en ellos detritus y descompuestos que servían de alimento a las plantas. Consiste en recoger aguas turbias, inundar el terreno, dejar una capa de agua en él de más o menos volumen según las necesidades del haza y esperar a que se depositen las materias que lleva en suspensión. Después hay que darle salida poco a poco para que no haya arrastres. Desecado el tarquín⁴⁷⁹ se incorpora al haza con las labores ordinarias. En cuanto al estiércol se empleaba sobre todo de vaca, solo o mezclado con el bagazo de la caña. La quema de la broza que queda en los plantíos después de la cosecha ha sido una práctica utilizada hasta los últimos años del cultivo en el presente siglo»⁴⁸⁰.

⁴⁷⁸ SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina*, Universidad de Almería, 2004, p. 42.

⁴⁷⁹ Covarrubias, s.v. *tarquín*: «El cieno que se saca de algún estanque; es nombre arábigo, de *tarquia*, que vale limpiadera»; «Tarquín. El cieno que sacan de algún estanque o lago, o dejan las lluvias o arroyos cuando salen de su madre. Voz sarquín», EGUILAZ Y YANGUAS, *Glosario etimológico...*, p. 503.

⁴⁸⁰ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

5.4.3 Las labores agrícolas y sus maniobras

El manejo del cultivo de la caña de azúcar es complejo y exigente en dedicación. La labranza abarca un ciclo anual completo marcado por una serie de etapas y operaciones específicas: la preparación del terreno, nivelación y trazado de surcos, división de plantíos, realización de semilleros, siembra, mantenimiento y adecuación del terreno para la renovación de la plantación.

La preparación del terreno

La primera de las actividades agrícolas que se realiza en este cultivo consiste en preparar el terreno con la finalidad de obtener un suelo apto para ser plantado. En los suelos se eliminan las malas hierbas y matojos, los residuos de la cosecha anterior si la ha habido, y se rompe la costra superficial desterronando; de esta manera se favorece que la tierra pueda absorber aire, agua de lluvia y riego, y que se desarrollen las raíces del cultivo. La mayor o menor complejidad en este manejo depende de las características edafológicas del terreno al que nos enfrentemos. En la Vega del Guadalfeo⁴⁸¹ el factor más condicionante es el alto nivel freático del agua, susceptible de fenómenos de estancamiento y salinidad por la proximidad del mar. Suelos óptimos para ser cultivados, pero poco ricos en suela de labor y materia orgánica, con un grado de compactación notable por los factores apuntados, que dificulta el crecimiento de las raíces, el desarrollo de la planta y disminuye los rendimientos agrícolas.

Con estos rasgos, la preparación del terreno de la vega litoral exige un laboreo profundo y de larga duración que empieza en el mes de noviembre y se prolonga hasta

⁴⁸¹ «Los resultados de numerosos análisis en fincas cañeras de la costa granadina realizados por Azucarera Guadalfeo S.A., permiten clasificar los suelos en dos grupos: Suelos franco-arenosos con abundancia relativa de materia orgánica (alrededor del 2 %), pH elevado (8-8,5), conductividad eléctrica baja, probablemente originada por frecuentes y abundantes riegos en un suelo de textura arenosa, y, por tanto, sin suela de labor, altos niveles de fósforo, carbonato cálcico (10 %) y caliza activa (5 %), y bajos niveles de potasio. El otro tipo de suelos se diferencia fundamentalmente del anterior en que éste es de textura franco-arcilla-arenoso, es decir, tiene una mayor proporción de arcilla, lo que le confiere respecto a este parámetro una mayor fertilidad y susceptibilidad para la formación de suela de labor, que dificulta el drenaje. En este caso, el nivel de carbonato cálcico es mayor que en el suelo anterior, y el nivel de materia orgánica y potasio asimilable es bajo. Por el contrario, los niveles de fósforo son adecuados. En la comarca granadina, la mayor parte de los suelos son franco-arcilla-arenosos con una pequeña proporción de suelos franco arenosos. En cuanto a parámetros químicos, estos suelos se caracterizan, en general, por un bajo porcentaje de materia orgánica (inferior al 1 %), pH muy elevado (siempre superior a 8) y niveles altos de carbonato cálcico (superior al 10 %). Según la Soil Taxonomy se corresponden al orden Inceptiso1», SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña...*, p. 42-43.

el mes de marzo. Dando muestras de ser un buen conocedor de la zona, Al-Tignari nos dice: «se prepara la tierra en la que se quiera poner la plantación y se le hacen las labores de cava y reja y se debe repetir esta labor hasta tres veces; y después se voltea y aplana»⁴⁸² y añade que se estercola con abundante estiércol podrido, menudo y de calidad. Saltando en el tiempo, el método se mantiene y la importancia del número de vueltas o pasadas de arado que se deben dar señala como siempre la dureza de esta tierra; «dando ocho rejas»⁴⁸³ dicen Rivas y Medina, y con mayor detenimiento explica Mayans: «se prepara la tierra con un par de rejas de labores de arado cruzadas, y hacia Navidad se abona con buen estiércol podrido y cortado, que se cubre con una labor; y después hasta principios de Marzo se dan tres o cuatro labores cruzadas»⁴⁸⁴. La importancia de que el abono sea de calidad y no compacte el suelo es una insistencia de Ibn al-Awwam: «buen estiércol sutil y repodrido o de boñiga»⁴⁸⁵.

El replanteo y trazado de los surcos de siembra y riego

Mejorado el suelo se procede a distribuir en el haza las filas donde van a ir las simientes. Esta operación debe ser cuidadosa al tener que sopesar a un tiempo las pendientes del terreno para el riego por gravedad y la anchura que deben tener entre sí las cañas una vez crecidas para que puedan permitir realizar el laboreo. Los labradores de la costa dividen toda la extensión del haza mediante «camadas» —calles— con un arado de embozo grande de modo que tengan «un buen paso de anchura», seguidamente entre ellas «buscando la pendiente para el riego natural» se abren surcos o regaderas de «una tercia de hondo y otra de ancho» [aprox. 28x28 cm]⁴⁸⁶. Para ejecutar el surco sabemos por Mayans que ya por entonces se empleaba el arado de orejera⁴⁸⁷.

La semilla

Sobre la reproducción manifiestan los autores que se puede hacer por raíz, de la que hablaremos más adelante, o con trozos de caña, siendo esta la manera utilizada tradicionalmente en la Vega del Guadalfeo. Las cañas para semillas según al-Tignari deben ser las más gruesas y nudosas pues «las gruesas son más fuertes y [...] las

⁴⁸² GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época...», p. 14.

⁴⁸³ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.

⁴⁸⁴ MAYANS Y SISCAR, Gregorio: «Apuntes sobre el cultivo...», pp. 73-77.

⁴⁸⁵ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura...*, pp. 226–227.

⁴⁸⁶ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.

⁴⁸⁷ Este tipo de arado está recogido en el diccionario de Autoridades de 1737: «Orejera. En el arado son dos cuñas que tiene a uno y otro lado, al principio de la cama, para abrir el surco», *Diccionario de Autoridades*, t. V, 1737.

nudosas más fecundas»⁴⁸⁸, y hace hincapié en saber elegir el momento adecuado que la caña presenta estas características para cortarla, que debe ser en trozos de dos palmos de longitud [aprox. 40 cm] que se entierran hasta principios de marzo. A esto añade Ibn al-Awwam que los trozos de caña deben tener «tres nudos cada una o de seis» y se monden con la mano⁴⁸⁹.

Mayans coincide con los autores árabes en la calidad, longitud y nudos que ha de tener el trozo de caña para sembradura, pero refiere una técnica diferente para procurar el semillero, cultivando una plantación específicamente dedicada a este fin a la que llama «plantel»⁴⁹⁰. Para ello, una vez seleccionadas las mejores cañas en su punto de maduración se cortan los tramos superiores —colas—, cuidando que tengan una longitud de tres o cuatro canutos y dejando las hojas para que los protejan. Con ellos se forman haces juntando las colas bien apretadas. En una zona del campo de cañas se prepara una superficie de tierra bien aplanada donde se sientan los haces por la parte que se dio el corte a la caña, dispuestos formando un cuadrado y que «todos aquellos toquen en tierra sin vacío alguno» con el propósito de que a todos alcancen los nutrientes del suelo.

Rodeando el plantel se excava un surco para el riego y la tierra sobrante se le agrega «apretando con los pies, dándole unos tres palmos de grueso, i otros tantos de altura, de manera que el plantel quede como murado de todos los lados». Los riegos se secuencian cada doce o quince días, echando también un poco de agua sobre la hojarasca «con calabazas, o librillos, procurando que ninguna parte del plantel se quede sin regar», pero sin encharcarlo, solo humedeciendo. Se pueden cortar los canutos a primeros de marzo, pero si el invierno es frío se apura el mes, pero no más tarde.

Otra forma de obtener semilla es de la propia caña cultivada siempre que sea apropiada «i la tierra está preparada para que pueda dar el fruto bien alimentado». Las cañas se cortan en las hazas por la base del tallo y luego éste se fraccionan en trozos para sembrar, pero advierte que, aunque de las cepas vuelvan a brotar nuevas cañas ya no se repita la operación «I esto sólo se practica un año porque si se continúa salen las cañas mui delgadas»⁴⁹¹.

⁴⁸⁸ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época...», p. 14.

⁴⁸⁹ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura...*, p. 226.

⁴⁹⁰ DRAE, s.v. *plantel*, 1ª acep.: «criadero de plantas».

⁴⁹¹ MAYANS Y SISCAR, Gregorio: «Apuntes sobre el cultivo...», pp. 73-77.

La siembra

Obtenidos los canutos o trozos de caña en el mes de marzo se procede a la siembra. Cuentan Rivas y Medina que en las camadas se abren unas «hoyas de media vara en quadro» [aprox. 40x40 cm] formando una fila entre sí y con las hoyas laterales, resultando una retícula de líneas perpendiculares llamada «plantación en marco real». En esta disposición cada cuatro plantas ocupan los vértices de un cuadrado, siendo siempre la distancia entre las plantas y filas formadas el lado del cuadrado, en nuestro caso media vara⁴⁹². En las hoyas se tienden horizontalmente seis u ocho canutos —los que entren en la longitud de la hoya— y se abrigan con «tres dedos de tierra menuda», suelta y mullida para facilitar el brote de las yemas⁴⁹³. De nuevo el precedente de la siembra se encuentra en el texto de al-Tignari: se abren hoyos [...] y en ellos se introducen los trozos de caña [de unos 40 cm de longitud] a continuación se cubren con tierra hasta un espesor de cuatro dedos⁴⁹⁴. Igualmente lo detalla Ibn al-Awamm: «trozos de dos palmos de largo y de tres nudos cada una o de seis según otros, los que mondados con la mano se plantan en las eras enterrando cuatro nudos»⁴⁹⁵.

La formación de los «caballones y canteros»

Siguiendo a los labradores de la costa, cuando los brotes de caña han crecido unos veinte centímetros se vuelven a labrar profundamente las camadas «con una cava de dos golpes de azada de hondo» pero sin tocar las hoyas, tan sólo los espacios intermedios. A los quince días, con una azadilla se cava entre hilera e hilera de cañas «y en el hoyo se echan cuatro buenas almuerzas de estiércol podrido, que cubren con la tierra sacada», extendiendo la restante a un lado y a otro dejando toda la camada a nivel del resto del terreno. Pasado un mes se abren zanjás a ambos lados de las hileras, vertiendo la tierra sobrante encima de ellas, formando «caballones o camellones» de un palmo de altura y dejando siempre libres y despejadas las plantas en las hoyas. Entonces «se riega por las zanjás hechas por la saca de la tierra para los caballones».

Para distribuir y regular el riego se dividen las camadas levantando unos «machos de tierra» —a modo de represas— de manera que entre cada uno de ellos queden

⁴⁹² Este sistema de plantación es el habitual en la Vega del Guadalfeo por ser característico de zonas de difícil mecanización. El cálculo de la densidad de planta de una determinada superficie responde a la fórmula $n = Su / (dx \cdot d)$, siendo «n» el número de plantas, «Su» la superficie del campo en metros cuadrados y «d» la distancia entre aquellas. Siguiendo esta fórmula con las indicaciones de los labradores de la costa en un marjal se sembrarían unas 3.300 cañas.

⁴⁹³ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.

⁴⁹⁴ GARCÍA SÁNCHEZ, *Expiración: «El azúcar en época...»*, p. 14.

⁴⁹⁵ IBN AL-AWAMM: *Libro de agricultura...*, p. 226.

comprendidos cinco pies de cañas o zocas⁴⁹⁶, dando el nombre de «canteros» a los espacios delimitados por los machos⁴⁹⁷. Aunque los labradores no refieren como se reparte el agua entre los canteros hemos encontrado la explicación en el texto de Mayans, quien describe que una vez se inunda el primer cantero «se hace un portillo [en el macho de tierra] i por él se comunica el agua para regar otros haciendo la misma diligencia»⁴⁹⁸. A estos canteros se deben referir los autores árabes cuando habla al-Tignari de dividir en tablares «de diez palmos de largo y seis brazas de anchura»⁴⁹⁹ e Ibn al-Awwam al decir que se forman cuadros «de doce codos de largo y cinco de ancho»⁵⁰⁰.

La rutina del cultivo: riegos, cavas y escardas

Una vez sembradas las hazas se afanan las labores en cuidar el crecimiento de la planta mediante la realización de una rutina de cavas, escardas y riegos. Generalmente encontramos las escardas y cavas inmediatas a los riegos con la finalidad de garantizar que el suelo siempre esté lo más limpio y suelto posible después del paso del agua. Aunque es difícil precisar el número de riegos que se dan al cultivo es consenso de todos los autores la abundancia y frecuencia con que se deben ejecutar.

El primer riego se realiza cuando las plantas han alcanzado una cuarta de altura y tiene por objeto favorecer la germinación; el pequeño tamaño de la planta y la facilidad de desprenderse exige que sea un riego ligero, que permita que la tierra se oree rápidamente favoreciendo el asiento de la caña. Hay que esperar que transcurran unos veinte días para hacer la primera escarda, entonces se retiran las hierbas nocivas que pueden competir con el retoño, se «binan las cañas con una cava de dos golpes de azada»⁵⁰¹, y se remueve la tierra superficialmente cuidando que quede levantada y los tallos libres para que puedan ahijar.

⁴⁹⁶ «Zoca. La cepa, pie o tronco de los árboles. En Andalucía el tronco o pie de la caña de azúcar. EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 530; «La caña de azúcar hecha raíz o zoca en forma de codo y tallos lisos y éstos a su vez se dividen en nudos y canutos más o menos largos. En la parte exterior de dichos nudos se encuentran los puntos o botones que encierran el germen de la caña de azúcar que son empleados como *caña semilla* o trozo de caña con al menos una yema empleado para la plantación». SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña...*, p. 52.

⁴⁹⁷ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.

⁴⁹⁸ MAYANS Y SISCAR, Gregorio: «Apuntes sobre el cultivo...», pp. 73-77.

⁴⁹⁹ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época...», p. 14.

⁵⁰⁰ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura...*, p. 226.

⁵⁰¹ ROZIER: *Diccionario universal...*, pp. 455–459.



Fig. 5.20 Haza en la vega de Motril con distribución de caballones y regueras para el riego por inundación⁵⁰².

A la semana de «acanterar» el plantío se da otro riego ligero y se «sobrebina» las cañas con una nueva cava «de un golpe de azada» para orear y mullir la tierra. A partir de entonces «cuando lo pida la tierra» se riega con más abundancia y se realiza otra cava ligera prosiguiendo de esta forma hasta primeros de septiembre. En este mes y el siguiente «se le da a la tierra toda el agua posible» y llegado noviembre cada ocho días, suspendiendo los riegos de diciembre a febrero para evitar el enfriamiento de la zoca, pero antes de proceder al corte de la caña «se le dan dos riegos de día»⁵⁰³. No se explica el porqué de esta cadencia que suponemos esté relacionada con una forma de propiciar la calidad de jugo de la caña y una mayor concentración de la sacarosa.

⁵⁰² Colección Jesús González, Motril, 1994.

⁵⁰³ *Idem.*

Como vemos es muy importante determinar la cantidad y frecuencia de los riegos ya que estos criterios afectan enormemente al cultivo. En los textos aparecen advertencias que remiten a un constante seguimiento del desarrollo de la planta y a las condiciones climáticas: la tierra hay que regarla si se arrugan las hojas de las cañas y suspender los riegos si se ponen amarillas; se regarán cada vez que se noten pardas en lugar de verdes; si el agua es escasa las cañas crecen delgadas, cortas y con poco jugo; en tiempo de heladas se deben regar las cañas. Todas hablan de la complejidad del manejo del riego y la importancia que tiene para la prosperidad del plantío.

El cultivo de la plantación de caña con raíz

Los autores árabes indican otra forma de obtener la caña de azúcar a partir de la raíz de la planta, ambos coinciden en la técnica agronómica a emplear que difiere un tanto de la expuesta para el cultivo con trozos de caña a partir del momento de la siembra: «se plantan [...] procurando que no quede muy cerca una raíz de otra, de modo que mantengan entre sí, al menos, una distancia de un codo y medio que estén recubiertas por tierra con un espesor de tres dedos». El primer riego que se hace con una frecuencia mayor, cada cuatro días hasta que retoñe la planta⁵⁰⁴. No sabemos si esta alternativa llegó a ser utilizada en la Vega del Guadalfeo, y si lo fue desconocemos el tiempo que se mantuvo pues tan sólo ellos la mencionan sin que hayamos encontrado alguna referencia posterior.

El manejo del plantío después de la corta

Sobre finales de abril las cañas están maduras y se empieza la cosecha, una vez cortadas y conducidas a los trapiches o ingenios se continúan las labores en los plantíos, pues tras el primer cultivo de las llamadas «cañas nuevas» que venimos describiendo, la misma zoca puede producir varios cultivos más. La posibilidad de estos nuevos rendimientos la enuncia ya al-Tignari: «Después de la zafra hay que darles una buena labor a las raíces de la caña y estercolarlas con estiércol de ovejas, o bien, dejar que este ganado pascie en los cañaverales para que se produzca el mismo efecto. Tras el estercuelo hay que cavar muy bien la tierra y regarla hasta que quede encharcada. Hay que seguir cada año estas mismas labores tras la zafra, tanto las relativas de cava como al estercuelo, pues si se realizan de esta forma, producen grandes beneficios y utilidades»⁵⁰⁵.

⁵⁰⁴ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en época...», p. 14.

⁵⁰⁵ *Idem*. La posibilidad que ofrece al-Tignari de que el ganado entre a los cañaverales es una realidad constatada en las quejas constantes del concejo motrileño ante los destrozos que hacían los ganados

Para los autores modernos, el manejo de los suelos en base a obtener nuevos cultivos requiere en un primer momento la quema de la broza que ha quedado en el haza tras el corte pues sirve esta ceniza de buen abono. A continuación se pasa el arado y se da una «cava de tres golpes de hondo» teniendo precaución de no lastimar la zoca que debe quedar «franca y desafloxada de tierra, para que con más libertad puedan brotar las cañas de *sobrenuevo* o retoños». Cada zoca puede producir un número variable de cultivos según su calidad y la de los suelos⁵⁰⁶. Para Mayans, las cañas procedentes de raíz vieja no crecen tanto, ni es tan abundante como la primera, pero el azúcar es más dulce. Además, aconseja que la tierra empleada para cultivar cañas debe dejarse en barbecho pues es una planta que esquilma los nutrientes del suelo, en este proceder «la tierra se emplea en hortalizas o trigo y otros frutos; y en pasando quatro o cinco años, se puede volver a plantar de caña el mismo terreno, no antes, porque le apura mucho»⁵⁰⁷.

La alternancia del cultivo de la caña con otros de regadío la confirma Miguel Sánchez en la Vega del Guadalfeo: «La zoca de la caña tenía en Motril un ciclo vegetativo en torno a los seis o siete años. En esos momentos, la *caña vieja* terminaba su productividad, procediéndose entonces a deszocar el haza⁵⁰⁸, estercolarla y volverla a plantar con otro cultivo, normalmente patatas o habichuelas o cualquier otro al objeto de mejorar la tierra»⁵⁰⁹. Al año siguiente se sembraba con «caña nueva» empezando así su segunda etapa productiva.

Sobre la fertilidad de la zoca de la caña, el administrador del conde de Bornos en un interrogatorio en torno a las tierras de Motril responde: «que no tiene seguridad de tiempo ni duracion y si solo que si la tierra está en situacion alta donde ay menos

mayores y menores que «comían cañas dulces y destruían heredades», SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su vega...*, p. 180.

⁵⁰⁶ ROZIER: *Diccionario universal...*, p. 459.

⁵⁰⁷ MAYANS Y SISCAR, Gregorio: «Apuntes sobre el cultivo...», p. 77.

⁵⁰⁸ «Descepado» o «desoque». Eliminación de las cepas del suelo de cultivo. SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña...*, p. 21.

⁵⁰⁹ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...; Esto viene a explicar la existencia de habichuelas en los plantíos de caña. En un haza motrileña el capataz informa del mal estado de ella a causa de la humedad de la tierra. El Comisario del Santo Oficio, administrador de las tierras resuelve quedarse con las habichuelas en buen estado y dar a limosna las inservibles: «el Comisario aviendo visto que las avichuelas no se pueden vender por averse deteriorado con el tiempo y con la humedad que tenían mando se repartan a los pobres y de las que huviere por medida tomara el presente notario razón [...] yo el notario doi fe de averme allado presente para que se midan las avichuelas inservibles y se dieron de limosna», AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.; «Efectivamente, en los plantíos de cañas solían a veces sembrar leguminosas, tubérculos o napiformes que ahondaban más la tierra, por ser sustancias nutritivas que regeneraban los suelos, una combinación agrícola necesaria para este cultivo»: AA.VV.: *Plantación y cultivo de la caña de azúcar*, Librería de Pascual Aguilar, Valencia, 1877, p. 71.

humedad, dura su zoca cinco, seis, ocho, o mas años», continúa diciendo que si tiene demasiada humedad no pasa de dos o tres años y si el año viene con heladas «es indispensable deszocarla aunque sea de primer corte por el daño que recibe»⁵¹⁰.

El cultivo de la caña «alifa» y «de tercio»

Es costumbre propia de la Vega del Guadalfeo el cultivo de la caña «alifa». El administrador prosigue el interrogatorio preguntado ahora por la diferencia entre el cultivo de las alifas y las de tercio: «llamanse alifas por que viene a estar su fruto en la tierra dos años». Sus labores suelen empezar a finales de febrero o principios de marzo. La primera es la cava de la zoca al mismo tiempo que se estercola el haza. Después se procede a una segunda cava que nombran bina⁵¹¹ para «reponer» con plantas nuevas las zocas endebles y al mismo tiempo se entierran aquellas. Una vez nacida la planta se da una tercera labor de cava o «cava de repuesto». La última es la labor de azada o atajo, que deja el haza en disposición de riegos y las cañas bien abrigadas con la tierra. Luego entran los riegos y desyerbos hasta finales de octubre. En esa fecha se poner un guarda al cuidado de las hazas «que comprende su pago y se le satisface entre los labradores de aquel sitio». Por el mes de marzo siguiente un segundo desyerbo y en agosto se desbroza bien la caña para que pueda alifar, cortándose en enero o febrero del año siguiente.

Finalmente «llaman de tercio todo fruto de cañas que se corta anualmente, sea caña nueva, sobrenueva o segundera». La cava de zoca en las cañas de tercio empieza a finales de marzo o más tarde dependiendo siempre del tiempo en que se ha cortado la caña anterior del haza. Se realiza una labor de bina y si fuese necesidad otra segunda, según el estado de la planta. La última labor de azada o labor de atajo se hace igual que al de las cañas alifas. Con posterioridad se ejecuta el riego, el desyerbo y una cava ligera llamada de sobrerriego, siguiendo después el mismo procedimiento que las cañas alifas hasta su corte. En ocasiones algunas de las zocas de las hazas de tercio no tienen fuerza,

⁵¹⁰ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁵¹¹ DRAE, s.v. *binar*: «es arar por segunda vez antes de sembrar una tierra de labor para eliminar la mala hierba; Para Fernández Ovies, s.v. *binar*: «Binar es arrancar las hierbas que han crecido alrededor de las cañas, removiendo ligeramente la tierra para airear la zoca con el almocafre», FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, [Tesis doctoral] Universidad de Granada, 2007; Para Rozier este término se refiere a las labores del campo y de las viñas, y quiere decir que se hace en ellos dos veces el mismo trabajo. Cavar supone una labor primera mucho más considerable que la bina puesto que esta no remueve más que la tierra ya labrada, ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 88; «Se aplica esta palabra a la labores de las viñas y de los campos cuando expresa una segunda labor de cava o de arado, COLLANTES, Agustín y ALFARO, Agustín: *Diccionario de agricultura...*, p. 568.

en estos casos se les debe dar una reja y dejar descansar un año y a finales del mismo se rompe la tierra con la azada en bastante profundidad. A los dos meses se dan seis o siete vueltas de arado hasta poner en barbecho y volver a plantar, iniciando el ciclo: primera cava, segunda cava o bina, y la última o labor de atajo igual a las demás, continuando con el riego y desyerbo hasta su corte⁵¹².

En la gran cantidad de marjales que posee el Conde de Bornos, repartidos por un sinfín de pagos de la vega, es normal encontrar para una misma temporada todos los diversos tipos de cultivo de caña que venimos comentando. Así se comprueba en una de las relaciones anuales que se le preparan para que conozca las tierras que se van a dedicar para cortar o para alifar: «los 87 marxales de que se compone la haza del Rincón se halla poblada de alifas para cortarse la temporada del año de 1775 [...] los 40 marjales del Cenador, se cortan de tercio [...] los 11 marxales, que en Cercado de la Virgen tuvo Merchor Gutiérrez, se cortan de caña nueva [...] los 37 marxales y 32 estadales, que en dicho pago se han labrado de cuenta de S.E., se hallan de segunda para cortarse en dicho año»⁵¹³.

5.4.4 El libro de la labor y cultivo de Cristóbal Miguel de Pola

Hemos creído conveniente completar el estudio sobre el cultivo con los datos que proporciona un manuscrito incorporado al expediente de confiscación de los bienes de Juan Pedro de Aranda por el tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de Granada. Entre las propiedades de Aranda se encuentran 300 marjales de caña de azúcar repartidos en los pagos de Bates, Jaril, Pataura, Salto del Gato, Jareas y Rocas de la Vega del Guadalfeo⁵¹⁴. Estas tierras van a continuar en laboreo a pesar del secuestro,

⁵¹² AHN, Sección Diversos, BORNOS, C.1-829.

⁵¹³ *Ibidem*. A falta de estudios edafológicos la opinión del labrador es la que prevalece a la hora de seleccionar las hazas para un tipo u otro de cultivo. Confirma esta aseveración la declaración de Juan Fernando Palacio, administrador del Conde de Bornos a la pregunta de cuál pudiera ser la causa de que 87 marjales del haza del Rincón plantada de cañas alifas se destinaran a «lavorizarse». Informa que la causa es el cansancio de la tierra y las malas hierbas que tenía el haza: «no ay capataz antiguo que haga memoria de su plantación de caña nueva, por lo que sin embargo de que en cada labor se le ha hecho la introducion del plantio del repuesto segun practica en cada zoca que queda del corte de alifa, se ha experimentado su decadencia en los frutos no solo por la poca fuerza de ella, si tambien por las malas yerbas introducidas en los muchos balates que tienen los espresados marjales aque se llega sea mas costosos en sus labores y para remediarla es indispensable luego que corte el fruto pendiente levantar su zoca con arados y darle un año de descanso, rompiendola después, para en otro plantarla de caña nueva, siendo este el unico medio para que pueda producir buenos frutos si Dios quiere darlos muy colmados que los que se esperimentan muchos años hace».

⁵¹⁴ AHPGR, leg. 3208, exp. 6, s.f.

encomendando el libro de gastos al «capataz⁵¹⁵ de labor» Cristóbal Miguel de Pola. El contenido del libro comprende el cultivo realizado entre los años 1728–1729 en los diversos pagos, pero desgraciadamente se encuentra incompleto y solo se ha podido reconstruir el ciclo agrícola para las hazas situadas en Las Jareas y Rocas. A pesar de ello es una valiosa fuente de información que proporciona datos de la realidad de un cultivo en las tierras que estudiamos, de las gentes que intervienen en él y de los materiales y suministros que eran necesarios para su realización.

De la lectura del libro se deduce que las hazas han estado plantadas con caña el año anterior y ahora se disponen para una nueva cosecha a partir de la zoca que ha quedado en unos campos llenos de broza de los restos de la monda. El día 8 de marzo se inician las labores quemándola y a continuación entra la yunta para romper⁵¹⁶ la tierra. Con el paso de la reja⁵¹⁷ un zagal va sacando los «turrillos»⁵¹⁸ hasta dejar limpia el haza y poder estercolar. Para esta operación aparecen en la relación partidas para la compra de un total de 716 cargas de estiércol de caballeriza, oveja y cabra (ver **tabla 5.4**); para el acarreo, de los hombres que transportan, y de las correspondientes peonadas para extenderlo: «catorce jornales por las bestias que portearon el estiércol [...] sesentaiuna carga de estiércol [...] 140 peones tendiendo estiércol [...] catorce reales a un recargador del estiércol»⁵¹⁹.

⁵¹⁵ Covarruvias, s.v. *capataz*: «Es el que es cabeça en alguna comunidad de oficio mecánico, que auna y junta la demás gente».

⁵¹⁶ Para Fernández Ovies, s.v. *romper*: [la tierra] Arar la tierra con la reja, preparándola para su cultivo. FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, [Tesis doctoral] Universidad de Granada, 2007.

⁵¹⁷ «La reja es de forma, peso y dimensiones variables en el arado timonero español, según sean la clase de labor y los terrenos que se han de labrar. El arado ataca al suelo, lo corta horizontalmente y separa la tierra con las orejeras; y aunque por muchas vueltas de arado o rejas se den siempre queda tierra sin remover. La labor se produce por instrumentos movidos por el animal y ejecutada por el brazo del hombre mediante la pala o el azadón. A pesar de los muchos defectos del arado común la facilidad con que se conduce al campo colocado sobre el yugo y arrastrando el extremo del timón al andar la yunta, su fácil manejo, su baratura, la facilidad de construirse y de componerse en casos de rotura por cualquier herrero o carpintero y hasta por el mismo labrador son circunstancias que explican su gran utilización. MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico...*, p. 446.

⁵¹⁸ «La voz turrillo no está recogida en los diccionarios consultados. Tan sólo Alcalá, V.A. indica: Tocón o trozo cercano a la raíz de la caña de azúcar, que no se aprovecha en la extracción, y además lo localiza expresamente en Motril», FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 262.

⁵¹⁹ AHPGR, leg. 3210, exp. 24, s.f.

Tabla 5.4				
CUENTAS DE CRISTOBAL MIGUEL DE POLA				
Cultivo de las hazas de Las Jareas y Rocas, 1728–1729				
INSUMOS				
MARZO				
<i>Día</i>	<i>Ganado</i>	<i>Insumos</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Total rs-mrs</i>
08	14 jornales bestias		5 r/u	0070-00
		1 espuerta de planta	total	0001-14
		2 espuertas estercoleras	total	0001-06
		2 cántaros	total	0001-06
15	24 jornales bestias		5 r/u	0120-00
		615 cargas estiércol de caballeriza	1 r y cuartillo/u	0768-09
		71 cargas estiércol de oveja	30 q/u	0250-20
		20 cargas estiércol de cabra	27 q/u	0063-18
25		6 cargas estiércol de oveja	30 q/u	0021-06
		4 cargas estiércol	1,5 r/u	0006-00
	1 borrico que llevó el hato		total	0006-00
ABRIL				
13		200 arrobas de planta	300 q/tarea	0120-00
MAYO				
14	1 borrico que llevó el hato		total	0001-00
17	1 borrico		total	0001-00
JUNIO				
12	1 borrico		total	0001-00
JULIO				
01	1 borrico 2 días		1 r/día	0002-00
OCTUBRE				
25		2 cargas de espinos	total	0005-00
		3 docenas de soguillas	total	0001-26
<p>q: cuarto de real de vellón / r: real de vellón / rp: real de plata / mrs: maravedís</p> <p>Elaboración propia. Fuente: AHPGR, legajo 3218, exp. 24.</p>				

La mayor parte del estiércol que se produce en la vega se genera en las cuadras de los ingenios y en los campos con el paso de las yuntas y los acarretos. De hecho, la gran parte que compra es de caballeriza —615 cargas—, frente a 77 de oveja y 20 de cabra. También aparecen en las cuentas: «catorce cargas de estiércol que vendió Don Antonio Travesi del Ingenio de la Palma», lo que se puede entender como una forma de

comerciar con estos abonos por parte de los propietarios de ingenios y trapiches⁵²⁰. Además, como veremos en el siguiente apartado, en los ingenios se almacenan los residuos de la caña y de la leña, así como el bagazo de la molienda, materias que también son susceptibles de utilizar como abono y ser vendidas a los labradores.

Mientras se estercola se va reponiendo planta que sustituya las zocas malogradas. En esta ocasión no se dispone de planta propia pues aparece una compra de 200 arrobas de planta para semilla. Esta planta antes de sembrarla hay que humedecerla y mondarla: «echar la planta en agua [...] remondado planta [...] tres muchachos seis días sacando la planta del agua», y finalmente plantarla «veinteiquatro peonadas de muchachos plantando haziendo las mañanas»⁵²¹. La costumbre era meter las cañas para semilla en un balate con agua para que brotasen con facilidad: «se dejaba en él cuatro o cinco días. Una vez que la tierra estaba preparada y podía pisarse por ella los burros llevaban en haces las cañas humedecidas al haza y los peones la troceaban y la extendían horizontalmente. Más tarde las tapaban con tierra para abrigarla⁵²² y así se quedaban hasta que brotaba la zoca. En cuanto a reponer, todos los años se sacaba de la tierra mucha zoca podrida por los gusanos que crecían bajo las raíces de la caña, se metían dentro de ella y la roían perdiendo la planta que se secaba y no prosperaba. Los gusanos salían de los huevos que ponían los escarabajos por la putrefacción del agua y el estiércol. Otro problema era la costumbre de hacer el plantío demasiado espeso en toda

⁵²⁰ A finales del siglo XVIII, las necesidades de estiércol para abonar un marjal son de 40 a 50 cargas, CORTÉS Y MORALES, Balbino: *Cultivo de Plantas...*, pp. 241–244; En el caso de las tierras que se recogen en las *Cuentas de Pola*, con unos 300 marjales, se requieren 15.000 cargas de estiércol. Conviene reseñar el obstáculo que siempre ha supuesto para la agricultura motrileña la insuficiente producción de estiércol, teniendo que realizar compras masivas para su abastecimiento. La presencia de ganado aumentaba en la época de la cosecha pero cuando terminaba era insuficiente para las labores del campo. La rémora de la falta de estiércol se hace presente en un texto de mediados del siglo XIX en el que se achaca a este problema las penurias por la que pasa la agricultura local: «Motril está en su mayor parte malísimamente cultivado», entre otras causas por la falta de estiércol. Baste decir que, por falta de ellos y de ganados, tiene los cultivadores motrileños que acarrear con grandes dispendios el estiércol comprado de contado para abonar sus tierras. El gasto estimado por marjal es de 25 quintales, es decir, 25 cargas de burro por año. Si la Vega de Motril tiene 36.000 marjales necesita 900.000 cargas de burro, que transportadas al haza si vale 1,5 real la carga suma un total de 1.350.000 reales. Si cada burro por término medio hace cuatro viajes al día necesita solo de acarreo 225.000 jornales, o sea al pie 720 burros y un número aproximado de hombres exclusivamente en este servicio todo el año», «De la Vega de Motril. Memoria presentada al gobernador civil de aquel distrito, y remitida al gobierno en 30 de noviembre de 1848», *Revista Mensual de Agricultura*, t. I., Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, 1855.

⁵²¹ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁵²² «Abrigar: Acción de arrimar la tierra en torno a la caña de azúcar recién plantada para protegerla del frío y, especialmente, del viento». FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 208.

la costa, lo que significaba que no crecieran todos los retoños porque se ahogaban entre sí y por las hierbas de alrededor»⁵²³.

A mediados de abril ya han crecido los brotes y se comprueba cuantas zocas se han perdido. Entonces se vuelve a reponer planta y a binar la nueva: «zientoiochenta peonadas binando y reponiendo»⁵²⁴. Explica Sánchez Díaz que «binar es romper la tierra dura y apelmazada de los costados de la zoca para que la planta que ha salido siga creciendo. La tierra se apelmaza con los riegos, hay que meter la reja del arado y abrir esa tierra para que la zoca pueda seguir avanzando y respirar. Binar es eso, romper los costados de los caballones para que la raíz pueda extenderse»⁵²⁵. Las binas continúan durante todo el mes de mayo, paralelamente se procede a la cava del repuesto y de la caña nueva con ayuda de la azada: «consistía en remangar la tierra y echar estiércol para que la zoca lo tome, luego se abriga la planta con tierra por los costados y a la parte de arriba del caballón»⁵²⁶.

En las faenas agrícolas la azada es una herramienta imprescindible y de constante uso, se necesita para atajar la tierra y echarla a un lado, para cavar y formar las hoyas, hacer surcos, cortar las raíces de las hierbas, romper la corteza del suelo. Al arreglo de ella se alude en las cuentas de la manera siguiente: «una arrova de asero para calzar las azadas [...] ocho dozenas de cuñas [...] para aderezar quatro azadas»⁵²⁷. Al ser la herramienta más utilizada se rompía fácilmente: «La cuña de hierro servía para reforzarlas y evitar que saliera del astil. Las azadas en Motril se llamaban *camineras* y *calzar las azadas* era reforzar la lámina de hierro y sujetarla bien mediante cuñas de hierro al astil»⁵²⁸.

Durante todo junio se suceden las faenas para meter el riego en el plantío: «cavando reguero y retocando zoca [...] veinte jornales atajando [...] seis jornales de riego [...] desyerbar⁵²⁹ la haza», todas ellas relacionadas con el manejo del agua. «Entre las

⁵²³ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵²⁴ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁵²⁵ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵²⁶ *Idem.*

⁵²⁷ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁵²⁸ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...; «Caña soca. Segundo y posteriores cultivos o cortes de caña originados por las sucesivas brotaciones de la caña semilla enterrada en el primer año», SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña...*, p. 11.

⁵²⁹ Ovies señala tres términos utilizados en la costa de Granada para quitar las hierbas: «arrozar», «chaspear» y «labra de sobrerriego». «El primero consiste en limpiar la tierra de las hierbas crecidas alrededor de las cañas por medio del almocafre, labor realizada de modo suave para no dañar la zoca; voz variante dialectal formada sobre rozar «limpiar las tierras de las matas y hierbas inútiles antes de labrarlas, bien para que retoñen las plantas o bien para otros fines. La segunda, es la acción de quitar las

labores que se mencionan la de retocar zoca se refiere a recortar las *barbetas* de las zocas. Las zocas al llevar un año o varios en el campo se desparraman mucho por el plan y crían barbas —plan quiere decir los surcos donde va el agua—. Por esa razón los peones iban retocando las zocas con la azada. Un reguero es el canal que se hacía con el arado o los peones escarbando la tierra, ahondando en ella para dirigir el agua y regar bien el haza, arremangando la tierra para que el agua pasara. Los labradores motrileños le llaman a esto *apolcar*⁵³⁰. Para inundar los *zafes*⁵³¹ se ayudaban de *zorrillos de broza* que eran un puñado de hojas de la misma caña, atadas y mezcladas con tierra para tapar las hendiduras de los machos por donde atravesaba el agua. Se hacía un *herido* a la tierra en la cabezada del macho metiendo y atestando el zorrillo mientras por el otro extremo entraba el agua por otra hendidura. Así se llenaba y embalsaba el zafe hasta una altura determinada. También había que deshierbar al salir mucha hierba con los riegos»⁵³².

De julio a septiembre se apuntan en las cuentas un riego por semana y un desyerbo al mes: «los antiguos le metía todas las aguas que podían, la recibían de los acequeros que llevaban las *aguas de guión* —de la acequia principal— y la dejaban embalsada con los limos que venían arrastrados para mejorar las tierras»⁵³³. A partir de octubre solo aparecen los socorros del guarda que cuida las hazas y una semana antes de cortar las cañas se apunta un riego más en cada finca.

Además de las partidas de insumos que hemos señalado anteriormente, se reseñan: «estacas y sogillas para texer los sarves [...] del pago de jornales a los que hizieron el sarve [...] arsenico y pescado para las ratas [...] limpiar de ellas el balate»⁵³⁴. La

hierbas crecidas alrededor de la caña de azúcar por medio de un almocafre de manera muy suave o sin profundizar en ella para no dañar las zocas. La tercera indica la misma acción pero en un momento concreto, es decir, la acción de arrancar con la mano las hierbas crecidas en torno a la caña de azúcar cuando ésta ha alcanzado una altura de un metro aproximadamente. Tampoco se utiliza el almocafre para evitar dañar la zoca, por ello la tierra debe ser regada de modo previo para facilitar esta labor, lo que justifica su denominación completa», FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...* pp. 208, 212 y 216

⁵³⁰ «Apolcar, Atajar. Dividir el terreno en cuadros llamados canteros para facilitar la labor de riego y abonado posterior», FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 209.

⁵³¹ «Zafes es el nombre que recibe la adecuada distribución de los caballones en un terreno en ladera para su mejor riego. En el caso que nos ocupa es claro que el espacio de tierra con el agua de riego retenida entre cada caballón, el *zafe*, asemejaría a esa escudilla de barro, a esa fuente honda y ancha que contenía, generalmente, agua para lavarse, *zafa*; compruébese, además, la similitud fonética. FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 223.

⁵³² SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵³³ *Idem*.

⁵³⁴ AHPGR, legajo 3218, exp. 24, s.f.

primera de ellas está relacionada con las cercas de cañas habituales en la vega. Las cañaveras o carrizos criados en las zonas húmedas, balates y acequias o en los cursos de agua se aprovechan para hacer vallas o cortavientos con los que separar y abrigar de los vientos los plantíos: «Se cogía un haz de cañas con una mano y con la otra un puñado de broza de las mismas cañas y abrazándola se ataba con las mismas hojas quedando *amoñada*⁵³⁵. Yo no he visto en esta zona salves para proteger las hazas, si en cambio barrera de cañaveras en las cabezadas de las fincas. La cabezada es la punta de la parcela. En cuanto a la utilización de cebos y veneno sobre todo óxidos de arsénico son los que se usan para matar las ratas, salían de los balates y se comían las cañas»⁵³⁶.



*Fig. 5.21 Cañas amoñadas junto a un balate en la vega de Motril*⁵³⁷.

En la **tabla 5.5** de la página siguiente, se recogen las soldadas que corresponden a cada rango laboral: capataz, jornada, peón/peonada, muchacho, zagal, cuadrilla formada por dos sotas y un manijero, desbrozador, recargador y socorro [guarda]. Por la similitud de los sueldos que se adscriben a la jornada y peonada creemos que ambos se

⁵³⁵ «Amoñar. Amarrar las cañas cuando todavía están plantadas, haciendo un lazo con sus propias hojas, para protegerlas del viento y, al mismo tiempo, facilitar la labor de abonado. Se suelen atar en grupos de seis o siete, recibiendo entonces el nombre de cañas amoñadas. También «amarrar» o acción de atar los haces de cañas con ramales o tomiza. FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 227.

⁵³⁶ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵³⁷ Fotografía de Ramón Sánchez Arana, Motril, 1968.

refieren al sueldo de un hombre adulto, el «muchacho» sería un adolescente y el «zagal» se entiende que se trata de un niño. La cantidad de la soldada de cada trabajador se establece según el rango pero también por el tipo de labor que se desempeña. En el caso de los peones se observa que cobran más del doble por cavar repuesto o binar que cuando hacen un desyerbo. Igualmente atajar y regar están entre las labores mejor pagadas. Es significativo como se ponderan las actividades que conllevan una mayor responsabilidad a la hora de asegurar una buena cosecha.

Tabla 5.5		
CUENTAS DE CRISTOBAL MIGUEL DE POLA		
Cultivo de las hazas de Las Jareas y Rocas, 1728-1729		
SOLDADAS		
<i>Tipo de trabajador</i>	<i>Labor</i>	<i>Sueldo*</i>
Capataz		2 q
Jornal	Quemar el haza	27 q
	Riego	30/37 q
Peón/peonada	Desyerbo	21 q
	Cavando y recargando tierra	27 q
	Cavando y estercolando	30 q
	Atajando	38 q
	Binando caña nueva	42 q
	Cavando repuesto	42 q
Muchacho	Remondando	17 q
	Plantando	19 q
	Reponiendo	19 q
	Cavando repuesto	18/19 q
Zagal		17 q
2 Sotas y 1 Manigero		2 q
Recargador		30 q
Desbrozador		34 q (**)
Socorro [guarda]		42,5 q (***)
q: cuarto de real de vellón * haciendo las mañanas ** sueldo a razón de 34q/marjal *** sueldo por día Elaboración propia. Fuente: AHPGR, legajo 3218, exp. 24.		

A excepción del desbrozador que cobra 37 cuartos de real de vellón por marjal, y el guarda que cobra 42,5 cuartos al día, para el resto de los trabajadores el módulo de tiempo por el que se rige el coste unitario de la soldada no se indica. En ocasiones aparece la expresión «haciendo las mañanas» acompañando a la peonada de adultos o muchachos (ver **tabla 5.6** al final de este apartado), por lo que puede parecer que se trabaje solo media jornada. Sin embargo, hemos comprobado como la cantidad resultante es la misma que cuando la expresión no aparece. Según Sánchez Díaz: «sabemos que antiguamente los labradores empezaban muy temprano a trabajar. Siempre hemos oído decir de sol a sol. Solían *agarrarse*⁵³⁸ sobre las seis de la mañana y terminaban con la puesta de sol. Nunca he oído *hacer las mañanas*»⁵³⁹.

En el método de llevar la contabilidad se va anotando el trabajo realizado según las distintas categorías por periodos de una semana, aunque no siempre se respeta esta pauta, que si bien se mantiene para los meses de octubre del año 1728 hasta abril de 1729, en los anteriores los intervalos son variables (ver **tabla 5.6** al final de este apartado). En general, los días señalados tampoco se corresponden con el inicio o final de una fase del cultivo, por lo que parece que las anotaciones responden sin más a la arbitrariedad del que las realiza.

Los trabajadores del campo cañero

El cultivo de la caña de azúcar demanda tierra y azadones, pero también una mano de obra que sepa poner en pie la planta. En las cuentas de Pola se asigna a esta fuerza del trabajo una nominación característica de la toponimia agrícola que estudiamos, y en la que hemos intentado profundizar a continuación.

El capataz de la labor

Persona de confianza del propietario de las tierras a cuyo cargo está la labranza y la organización de las actividades en las fincas. De la importancia de la tenencia de tierras no solo habla la extensión de ellas, sino del hacendado que puede tener a su disposición un trabajador con dedicación exclusiva: «el que tenía muchas tierras le compensaba tener un capataz todo el año. Este tipo de persona se llamaba *capataz de las labores de las tierras*; una cosa es capataz de monda y otra cosa capataz de labores de la tierra. Ellos lo hacían todo, se encargaban de contratar peones, el seguimiento de las cañas y

⁵³⁸ «Agarrarse: Acción de comenzar el trabajo la cuadrilla con la primera luz del día», FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña...*, p. 221.

⁵³⁹ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

las labores de cultivo, de regarlas, abonarlas, etc.»⁵⁴⁰; lo deja claro el texto: «del capataz de la hacienda de labor de cañas y de como para la labor y beneficio que esta a su cuidado de dha hacienda mayormente en la presente ocasion con la corta de caña dulce se hace presizo la labor de caba de soca y las demas que indispensablemente se siguen como estiercoles, plantios y repuestos y socorros de ingenios»⁵⁴¹.

El guarda del haza

Le corresponde la vigilancia de los plantíos. Se le contrata a partir de octubre cuando está crecida la caña para evitar cualquier incidencia causada por personas ajenas al cultivo: «desde octubre en adelante se pone un guarda que cuida de las tierras que comprende su pago y se le satisface su trabajo entre todos los labradores de aquel sitio»⁵⁴². Juan Pérez es guarda de las hazas de Bates, se le paga su salario en dinero, y también en tela y calzado para el tiempo que está contratado: «soldada de cien ducados al año un par de alpargatas cada mes y dos varas y medio de paño asimismo por año en cuijo trabajo entro el día veintidos de mayo del año pasado de treinta que asta de presente a servido veinte y un mes que al referido precio importa su travajo mil novecientos y treintaisinco riales y veinteyun par de alpargatas a dos riales y sinquentaídos que valio el paño y dada esta noticia para que se ajuste su quenta y se le page»⁵⁴³. Las ordenanzas municipales eran muy explícitas en cuanto a sus funciones y responsabilidades: custodiar las cañas día y noche sin faltar de los pagos, persuadir a las personas mediante la fuerza incluso el uso de armas de fuego si intentasen causar robos o daños, informar a los dueños de las incidencias que ocurriesen y no permitir a las

⁵⁴⁰ *Idem*.

⁵⁴¹ AHPGR, leg. 3208, exp. 6, s.f. Expediente de administración del Ingenio de la Palma. Motril, 1728.

⁵⁴² AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁵⁴³ Liquidación de la soldada del guarda: «Yo el notario aviendo cierto y recomodido la quenta de Juan Perez guarda ajustado la soldada por Juan Pedro de Aranda desde el día veintiuno de abril del año pasado de mill cetecientos y veinteiete [...] concierto que hizo con el dho Juan Pérez desde el referido día y año asta el día diecinueve de fevrero haziendo quatro años, seis meses y quatro dias en este forma. Desde el dho día veintiuno de abril de dicho año de veinteiete asta el día veinteiocho de enero inclusive de treinta que fue despedido de dha soldada, y bolvio a ser guarda el dia veintidós de mayo de dho año de treinta y prosiguió hasta el día diecinueve de fevrero de esta presente año de treintaidos que hacen los dhos quatro años seis meses quatro dias por la soldada de cien ducados cada año y un vestido, como asimismo un par de alpargatas por mes importa por razon de dhos cien ducados quatro mill novecientos sesentaidos reales y zinquenta y quatro pares de alpargatas a dos reales, ciento y ocho maravedies y los quatro vestidos ciento noventa reales y diez y ocho maravedies que por mayor importa el todo de su soldada cinco mill doscientos y sesenta reales y diez y ocho maravedies: y aviendo recebido el dho Juan Pedro de Don Pedro de Aranda y Christobal Miguel setecientos cetenta y siete reales y treinta maravedies desde el dho dia veinte y uno de abril de dho año de veinte y ciete hasta el dia ciete de fevrero del año passado de veinte y ocho cmo consta en dha pieza [...] hasta el treinta y uno de y el vestido de dho año de veinte y siete [...] y diez pares de alpargatas de los primeros dies meses», AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f.

cuadrillas de mondas en tiempos de zafra, comer o chupar caña en las hazas, cortarlas y sacarlas de sus pagos sin orden de sus dueños. Normas que de no ser obedecidas suponía la imposición de severas penas severas y multas cuantiosas, incluso la cárcel⁵⁴⁴.

Los peones

Son los trabajadores del campo que de forma individual o en cuadrillas se emplean en todo tipo de tareas en el cultivo de la caña de azúcar e intervienen desde la preparación del terreno hasta la recolección: «ziento i seis peones cavando zoca haziendo las mañanas [...] sesentaseis peonadas cavando sanja [...] zientoiochenta peonadas binando, reponiendo y haziendo las mañanas [...] cuarenta i seis peonadas cavando reguero y atajando»⁵⁴⁵.

Los muchachos y el zagal

El empleo de jóvenes o adolescentes y niños en el campo es muy habitual en este cultivo, desempeñando tareas propias que no son auxiliares a la de los peones. La práctica de su empleo está extendida por todo el campo andaluz. Las razones expresadas por Clemente Rubio sobre la idoneidad de contratarlos para la recolección del algodón en Motril, bien pueden hacerse extensivas al cultivo de la caña de azúcar: «La recolección del algodón se desempeña mejor que con hombres ni mujeres con muchachos, pues no necesitando agacharse tanto hacen mas con menor fatiga lastiman menos las matas y se contentan con un jornal mas módico»⁵⁴⁶.

⁵⁴⁴ Los guardas de cañas en general y la guardería de los frutos de la Vega del Guadalfeo en particular, forma otro capítulo de no menos importancia en la historia social del azúcar motrileño ligado a la estructura de la propiedad y los intereses no solo de particulares sino institucionales. Las competencias de los guardas son objeto de acuerdos, bandos, normativas y ordenanzas municipales durante toda la Edad Moderna y Contemporánea como se encuentra recogido en las actas municipales, ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: *El Concejo de Motril durante los primeros años de dominación cristiana*, Ayuntamiento de Motril, 1988, p. 113; CRUZ CABRERA, José Policarpo y ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación, *El Cabildo de Motril en el siglo XVI*, Ayuntamiento de Motril, 1997, p. 382. Especialmente relevante es un bando gubernativo de 1789 que comprende sesenta y seis capítulos en los que se hace bastante referencia a las obligaciones del guarda, ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: «Bando gubernativo sobre moral, orden público, salubridad y ornato de la ciudad de Motril. 1789», *Colección documental para la Historia de Motril*, Diputación de Granada, Granada, 1983, p. 56. La manipulación a la que siempre estuvo expuesto este oficio se muestra en un artículo de 1931 editado por el periódico local *El Faro*. En él se denuncia el sempiterno problema de la guardería de la vega por la Agrupación Republicana Motrileña, del que hacen uso como instrumento político frente al adversario: «mas que llenar una necesidad vigilante de la riqueza agrícola, han sido hasta el presente servidores del cacique e instrumento involuntario de las maquinaciones de los grandes cultivadores y terratenientes», *El Faro*, núm. 141, año II, 23/05/1931.

⁵⁴⁵ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f.

⁵⁴⁶ CLEMENTE RUBIO, *Cultivo y cosecha del algodón...*, p. 218.

El manijero y el sota

«Manijero es el encargado de los *arreos* de labranza y de tenerlos a disposición de los trabajadores para que no se pare la labor, asiste al capataz en la coordinación de las tareas y avisa de las horas de la comida, inicio y final de la jornada»⁵⁴⁷. En las cuentas de Pola esta figura está asociada a la del «sota»⁵⁴⁸ o ayudante, formando una especie de cuadrilla: «dos zotas y un manijero [...] tres reales dieziocho maravedies y quartos mas por jornal que los peones»⁵⁴⁹.

Los arrieros

Personas contratadas para la conducción de bestias de carga que transportaban todo lo necesario para las labores del campo: «Transportaban comida y alimento para los trabajadores y ganado, cargas de estiércol, instrumentos de labranza, desplazamiento de personas, leñas para guisar: «El vacaje era un grupo de bacas que transportaban todo aquello que necesita la labor llevando alimentos para los trabajadores, pues éstos comían en la misma finca evitando desplazamientos y pérdidas de tiempo. Las bacas o bueyes llevaban las comidas, batimento o estiércol»⁵⁵⁰: «el vacage que llevo sinco dias el batimento [...] batimento para los jornaleros [...] una carga de leña para guisarles [...] transporte del mantenimiento [...] bestias que llevaron estiércol»⁵⁵¹.

Los recargadores

Relacionados con los arrieros eran los trabajadores que estaban al cuidado de aprovisionar y preparar las cargas de estiércol que necesitaba el haza trasportada por los arrieros: «Item catorze reales y quatro maravedises a los recargadores del estiércol [...] Item quinze reales de quatro jornales a los recargadores ocho jornales de recargo»⁵⁵².

El aguador

En los plantíos: «había también un aguador que era la persona que llevaba agua a todo el personal para que bebiera»⁵⁵³.

⁵⁴⁷ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵⁴⁸ DRAE, s.v. *sota*, 2ª acep.: elem. comp. «Significa “subalterno inmediato” o “sustituto”».

⁵⁴⁹ AHPGR, legajo 3218, exp. 24, s.f.

⁵⁵⁰ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

⁵⁵¹ *Idem*

⁵⁵² AHPGR, legajo 3218, exp. 24, s.f.

⁵⁵³ SÁNCHEZ DÍAZ, Miguel: Entrevista sobre las labores...

Procedimientos, prácticas y oficios propios de un carácter del campo esencialmente rural, que continuarán perviviendo llegada la época industrial del azúcar e incluso algunos de ellos coexistirán con los nuevos adelantos tecnológicos, para desaparecer definitivamente cuando lo hace el cultivo de las zonas litorales andaluzas. Damos paso al siguiente capítulo parafraseando al agrónomo sevillano Ibn al-Awwam: «en llegando las cañas al término de su competente sazón, en el citado tiempo de enero, se cortan en pequeños trozos, y que éstos bien pisados en lagares o semejantes sitios, se estrujan en el ingenio».

<p align="center">Tabla 5.6 CUENTAS DE CRISTOBAL MIGUEL DE POLA Cultivo de las hazas de Las Jareas y Rocas, 1728-1729 GASTOS DE LA LABOR</p>					
Año / 1728					
MARZO					
<i>Día</i>	<i>Labor</i>	<i>Nº</i>	<i>Trabajadores</i>	<i>Precio unitario</i>	<i>Total r-mrs</i>
08	quemar la haza	2	jornales	27 q/u	0006-12
	quebrando zoca y arando	3	peones y 1 yunta	total	0017-00
	sacando turrillos	1	zagal	total	0002-00
	[]	56	peonadas de mañana	30 q/u	0197-22
	[]	8	muchachos haciendo las mañanas	19 q/u	0017-30
	remondando planta	8	muchachos	2 r/u	0016-00
	[]	1	capataz con ellos	total	0003-06
	echar la planta en agua			total	0007-00
	recargando	1	recargador 2 días	total	0007-00
	[]	140	peones haciendo las mañanas	total	0488-28
15	[]	3	muchachos los 4 días	19 q/u	0026-28
	plantando y reponiendo	8	muchachos	19 q/u	0017-30
	remondando planta	5	muchachos	total	0010-00
	[]	1	hombre con ellos	total	0003-00
	sacando turrillos	1	zagal	total	0002-08
	recargando	1	recargador 4 días	total	0014-00
25	ajar y abrir el barbecho			total	0012-00
	se acabó de cavar y estercolar las dos hazas hubo estos dos días:				
	cavando y estercolando	69	peones haciendo las mañanas	30 q/u	0243-18
	[]	3	capataces	2 q/u	0001-14
	[]	1	manigero	2 q/u	0000-16
	reponiendo en ROCAS	3	muchachos	18 q/u	0006-12
	[]	6	peonadas muchachos	19 q/u	0013-14
	reponiendo	5	muchachos	19 q/u	0011-06

Año / 1728					
ABRIL					
13	remondar 200 arrobas de planta, llevarla y echarla en agua			total	1157-08
19	binando y reponiendo			total	0173-24
MAYO					
07	cavando repuesto	4	muchachos	18 q/u	0008-16
08	cavando la caña nueva y el repuesto			total	0120-28
			sota y manijero	2 q/u	0002-12
14	cavando repuesto de 5 días	3	muchachos quince peonadas	19 q/u	0033-18
17	cavando repuesto	25	peonadas	4 r/u	0100-00
			2 sotas y 1 manijero	2 q/u	0000-24
	cavando repuesto	3	muchachos quince peonadas	19 q/u	0006-24
MAYO					
29	binando la caña nueva	8	peonadas	4 r/u	0032-00
		1	muchachos	2 r/u	0002-04
JUNIO					
12	atajando la JAREA	33,5	peonadas de mañana	38 q/u	0149-26
		1	sota	2 q/u	0000-16
	[]	3	muchachos	19 q/u	0006-24
	riego en la JAREA	2	peonadas	total	0009-00
	riego en la JAREA	4	peonadas	total	0018-00
JULIO					
01	riego en la JAREA	2	peonadas	36 q/u	0008-16
	atajando en haza de ROCAS	38,5	peonadas haciendo las mañanas	38 q/u	0172-04
	deshierbando	9	peonadas de muchacho		0019-26
	riego en ROCAS	1	jornal	total	0004-16
09	riego en ROCAS	1	jornal	total	0004-08
15	riego en la JAREA	2	jornales	total	0008-16
AGOSTO					
02	riego	4	jornales	total	0016-00
10	riego	4	jornales	2 rp/u	0015-02
18	deshierbar las 2 hazas	38	peonadas	2,5 r/u	0095-00
	regar las 2 hazas	3	jornales	2 r p/u	0011-10
27	riego en ROCAS	1	jornal	30 q/u	0003-18
SEPTIEMBRE					
02	riego	3	jornales	30 q/u	0010-20
20	riego	3	jornales	total	0009-00
04	JAREA	1	jornal	total	0003-10
09	socorro de la JAREA			2,5 r	0002-17
16	socorro de las 2 hazas			5 r	0005-00
25	1 socorro			5 r	0005-00
	escarbo haza de ROCAS			total	0005-00
	[]	5	peonadas	total	0015-00
30	1 socorro			5 r	0005-00

NOVIEMBRE					
06	1 socorro			5 r	0005-00
13	1 socorro			5 r	0005-00
20	1 socorro			5 r	0005-00
27	1 socorro			5 r	0005-00
DICIEMBRE					
01	1 socorro			5 r	0005-00
11	1 socorro			5 r	0005-00
18	1 socorro			5 r	0005-00
25	1 socorro			5 r	0005-00
Año / 1729					
ENERO					
01	1 socorro			5 r	0005-00
08	1 socorro			5 r	0005-00
15	1 socorro			5 r	0005-00
22	1 socorro			5 r	0005-00
29	1 socorro			5 r	0005-00
FEBRERO					
05	1 socorro			5 r	0005-00
12	1 socorro			5 r	0005-00
19	1 socorro			5 r	0005-00
26	1 socorro			5 r	0005-00
MARZO					
05	1 socorro			5 r	0005-00
12	1 socorro			5 r	0005-00
19	1 socorro			5 r	0005-00
26	1 socorro			5 r	0005-00
ABRIL					
02	1 socorro			5 r	0005-00
09	1 socorro			5 r	0005-00
	regar 2 hazas para cortarlas			total	0009-00
18	se cortó en la JAREA				
<p>q: cuarto de real de vellón r: real de vellón rp: real de plata mrs: maravedís [] no se define</p> <p>Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg. 3218, exp. 24.</p>					

5.5 EL AVÍO DEL INGENIO

Mientras en los campos se realizan las actividades agrícolas en torno al cultivo de la caña de azúcar, los dueños y aviadores de ingenios y trapiches se afanan en preparar las moliendas que «han menester para beneficiar el azúcar principal». A tal fin se avían las fábricas, se reparten los sitios de leña y se inicia la campaña con la recolección, llamada de antiguo «corte, acarreo y monda», y modernamente sustituida en estas tierras por la de «zafra». Después viene la molienda, la fabricación del azúcar y el proceso de refinado «para los quebrados y demás proçedidos». La actividad agrícola e industrial se entremezcla en el tiempo por lo dilatado que llegan a ser ambas. En ellas todo está medido y calculado: la superficie de los plantíos, el peso de las cañas y azúcares, la presión de los molinos, la capacidad de las calderas, el fuego de los hornos..., la relación entre propietarios, aviadores y labradores... Se podría decir que la ciencia del azúcar es una ciencia exacta.

5.5.1 La preparación del ingenio

Para proceder a la elaboración del azúcar es necesario tener «corriente y moliente»⁵⁵⁴ el ingenio o trapiche, es decir, haber practicado todo el conjunto de actividades y obras que requiere su puesta a punto para dar comienzo a la manufactura. La responsabilidad de esta operación recae en el «aviador», un arrendatario o el propio dueño del ingenio, con suficiente disposición económica para afrontar la entidad de tal empresa. La inversión estimada para aviar un ingenio motrileño a finales del siglo XVII, con una capacidad de molienda aproximada de seiscientos tareas comprende: los socorros semanales de los seis meses que dura la temporada para doscientos trabajadores que sirven en el ingenio «son de cinco a cinco mil y quinientos reales»; la provisión de «trezientas, ó quinientas fanegas de trigo [...] para el alimento de su gente y del azeyte necesario para este efecto»; en calderas y utillaje de las cocinas, los llamados «metales, y cobres de cada Ingenio importan 8.000 ducados»; para el acarreto de la caña del plantío hasta el ingenio «son necesarios quarenta y quatro cauallos»; para el funcionamiento del ingenio «quarenta mulas, las treynta y dos para el ingenio y ocho destinadas a traer los cabos de la caña, que picados sirven de alimento a las caualgaduras»; para el acarreto de la leña que de día y noche se quema en las fogatas «cien jumentos y diez mulillos Gallegos, y treynta bueyes para las carretas, con quatro

⁵⁵⁴ COVARRUBIAS, s.v. moliente y corriente: «Del molino que está cumplido en todo lo que ha menester y por metáfora se dize de cualquier otra cosa».

cauallos que conducen cabos de caña para su alimento». El montante final se eleva de treinta a treinta y cinco mil ducados siempre que se aproveche el sobrante de las cañas para alimentar el ganado y los fuegos de los hornos⁵⁵⁵.

A la vista está que pertrechar un ingenio solicita una buena cantidad de dinero en efectivo. Sin embargo, la falta de liquidez de los aviadores suele ser una rémora bastante común a lo largo de los siglos. El proceso manufacturero se prolonga seis meses o más si se refina el azúcar y luego hay que comercializarla, de manera que la entrada de dinero de la venta del producto tarda en llegar, incluso se puede demorar hasta después de comenzar la molienda de la siguiente cosecha. Cuando no se tienen recursos propios o un inmediato respaldo financiero se recurre a una fórmula que con el tiempo llega a ser habitual, como es la empleada por los hijos de Juan de Franquis, arrendatario del ingenio de los Toledanos. A la muerte del padre se encuentran con parte del avío de la fábrica ya efectuado, pero aún se requiere para completarlo «diez mill ducados poco mas menos, sin entrar en ellos los socorros». Para conseguir el dinero negocian con una serie de cosecheros sendos contratos para la molienda de sus cañas y un adelanto en efectivo a cuenta del coste de la molienda con el que poder afrontar el resto de los gastos. En el caso de los Franquis, arrendatarios también de marjales de caña de azúcar en la vega, la continuidad del avío reporta una utilidad añadida al beneficio que se obtiene por la producción, como es dar salida a la propia cosecha⁵⁵⁶.

Condicionada de antemano la inversión, la rentabilidad del negocio se expone a un frágil equilibrio regulado por los avatares del cultivo y el estado técnico de la fábrica. Se comprueba en la documentación como los problemas económicos se acentúan al sobrevenir malas cosechas por inclemencias meteorológicas o por desastres naturales causados por las crecidas del río. Con el avance de la gran crisis azucarera, la descapitalización del aviador se va acentuando hasta convertirse en un mal endémico plasmado en arrendamientos insostenibles más allá de un corto plazo. Entre 1783 y 1789, el Trapiche Nuevo de Motril cambia hasta tres veces de titulares, la mayor parte de ellos cosecheros que alquilan el ingenio para moler sus cañas⁵⁵⁷. En 1784 las tres fábricas de Almuñécar se encuentran sin aviar: el Trapiche y Casa de Santa María porque no lo ha hecho su dueño, el marqués de Villapanes, y el Ingenio Real del Agua e Ingenio Alto por haber salido a pública subasta sin que nadie los remate. Ante la

⁵⁵⁵ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento*, Imprenta Real de Francisco Ochoa, Granada, 1680, ff. 46v–52r; No es extraño encontrar en la documentación aviadores con cabalgaduras en propiedad para aliviar los gastos de preparación del ingenio, es el caso de Juan Galindo en el lugar de Pataura que dispone de: «una cabaña que se compone de zinquenta y siete mulos siete machos de reata y siete jumentos», AHPGR, L1476, Pataura, f. 38r.

⁵⁵⁶ AHPGR, leg. 3057, exp. 26, s.f.

⁵⁵⁷ ARCHGR, leg. 2082, pieza 4, s.f.

necesidad de poder recoger el fruto plantado y criado en ese año, cuenta el alcalde mayor «los tomó a su cargo el gremio de cosecheros [...] y para recolectar el fruto plantado criado en el de 85, hubo las mayores dificultades, y muchas para el criado y plantado en el siguiente año de 86», cuya campaña se pudo salvar por la contribución de sesenta mil reales que salieron de las arcas municipales para aviar los ingenios⁵⁵⁸. Una medida de apoyo que comporta la salvaguardia de la industria azucarera, fuente principal de riqueza de la población.

Con este miramiento se llevan a cabo las revisiones preceptivas anuales de todas las instalaciones por parte de las autoridades, pues el correcto funcionamiento de cada una de sus estructuras debe garantizar la optimización de la cosecha procesada. Con el tiempo, las distintas maniobras que deben ejecutarse son normalizadas por la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas mediante las «Instrucciones de 1748»⁵⁵⁹, en las que además se dictan las pautas a seguir en el proceso de elaboración del azúcar. Según reza en el capítulo primero, el aviador está obligado a tener dispuesta la fábrica «con todos los repuestos necesarios un mes antes de arrancar a moler», una fecha que dependerá del estado en que se encuentre la cosecha y de la cantidad o «proporción de alifas o tercios» que se vaya que procesar. El propio aviador se encarga de avisar al «Subdelegado de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas, o a la Justicia del Pueblo inmediato al ingenio» para la designación de peritos que realicen la inspección; para ese momento se deben presentar las obligaciones de cosecheros que se hayan acordado.

En el acto de inspección se revisa que los chapados, verdugados y ejes de las moliendas no estén gastados o flojos, las vigas y recargos de las prensas se encuentren niveladas, los solados, alcorques, piletas, canales y aljibes se hallen tomados con plomo y betún, la cocina arreglada y corriente de calderas con tinajones, paños y todos los demás enseres que son precisos. También se exige que haya al menos tres suelos de recambio para las calderas: uno de jarope, otro de melar y otro de tachas; como también un eje de cada especie de molienda. La falta de estos repuestos puede causar la parada de la fabricación y malograr la producción, ya que los caldos obtenidos en la molienda deben ser inmediatamente cocidos para evitar su acidez. La normativa es tajante al respecto, y obliga en su observancia a todos los implicados: «Y en caso de que se averigüe que el dueño del ingenio continúa las moliendas con solo un suelo de caldera

⁵⁵⁸ ARCHGR, leg. 5182, pieza 97, s.f.

⁵⁵⁹ AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, s.f. La primera redacción de las «Instrucciones que se han de observar y guardar en las Reales fábricas de Azúcares de esta ciudad y su jurisdicción» es del año 1746 y consta de quince capítulos. El documento será revisado, modificado y ampliado en el año 1747 y 1748, quedando su contenido redactado en veintidós capítulos y tres adiciones.

de cualquier tamaño, roto o azulacado ha de ser de obligación del Mayordomo de mira, Maestro de cocina, Capataz de fogata, y los que están en la boca de los hornos cebándoles dar cuenta al Subdelegado, o Justicia para su remedio, imponiendo para ello la pena que parezca conveniente, pues por este medio se evitarán los perjuicios que se deban considerar». Acabada por completo la visita: «y encontrándose todo lo referido arreglado y corriente según ley lo declarara así el Juez Subdelegado o Justicia, por entonces, y de no, y faltando alguna cosa, hara se ponga corriente cuanto antes»⁵⁶⁰.

Obras y reparos

Las manufacturas antiguas están compuestas de estructuras y engranajes de madera y hierro, que sometidas al esfuerzo de la fabricación se desencajan o rompen con cierta facilidad, como ocurre en las molineras o en las prensas de viga en el caso de los ingenios azucareros. Igualmente se dañan los suelos de las calderas permanentemente azotados por el fuego del hogar, se resienten por el calor los muros y cubiertas de las cocinas, los tinglados donde se colocan los panes de azúcar por la acelerada manipulación. Son múltiples los deterioros que provoca el ritmo desenfrenado del ingenio, el proceso de fabricación nunca se interrumpe, es continuo día y noche hasta que termina la campaña. Activar un ingenio entraña por tanto una gran cantidad de reparaciones y la participación de maestros de oficios que entiendan de estas labores.

El ejemplo del avío del Trapiche de Marbella de 1723 es indicativo de la envergadura de que hablamos. Junto a obras de albañilería de menor entidad: «en la molinera de mulas poner las puertas y ventanas, ensanchar la atarjea levantando las paredes [...] tomar los coladores, recorrer los argibes donde cae el caldo crudo, enluzir las guirnaldas de todos los hornos, [...] reparar los pesebres y tejados del apero, y otras menudencias», se requieren trabajos mayores para los que previamente el maestro especialista debe preparar un informe valorado describiendo hasta el último detalle. Así lo hace el maestro herrero que, tras su examen, dictamina la realización de diez suelos nuevos para las calderas: «que es necesario fundir para dho havió, y el metal que reconoce a corta diferencia sera correspondiente añadirle [...] ael que tienen biejo, es para los seis suelos de los hornos grandes y pequeños de melar, cuarenta y dos arrobas a diez arrobas cada uno unos con otros y para la fundición de los quatro suelos de tachas veinte arrobas a razon de cinco arrobas cada una que por todas son sesenta y dos arrobas. Y el precio que de presente tiene que puede tener el dho metal no lo save porque no se halla ni tiene noticia del precio fijo que obtiene». En cuanto al coste de la fundición, advierte que por su entidad debe de ejecutarse: «en la conformidad y estilo que la practica en la costa alta de Motril y Almuñecar quees tres quartillos en cada libra

⁵⁶⁰ *Idem.*

de fundición teniendo en cuenta el fundidor todos los materiales y gastos hasta darlos fundidos a satisfazion [...] razon de reparos alzar y asentar las calderas de los hornos, unirlos con las arandelas de cobre, las quales tambien sera necesario para remendarlas y ponerlas en estado que puedan servir...»⁵⁶¹.

Del informe del maestro carpintero se deduce el mal estado de las carpinterías y techumbres de madera de los tejados, hay que reponer y rehacer tanto unas como otras en varias dependencias: «en el cuarto del palacio, doce planchas de cuatro varas y media de largo y una cuarta de grueso y tablas para el tejado, en el cuarto de la cocina, dieciocho alfardas de diez varas de largo y una cuarta para el armazón de los techos, el cuarto situado sobre la molienda de agua otras dos alfardas y tres ventanas, doce vigas de cinco varas y dos ventanas para el cuarto sobre el banco; otro cuarto más ochenta vigas de cinco varas de largo, cuatro docenas de tablas y tres ventanas»⁵⁶².

Es evidente que el suministro de madera y metales representa una partida muy importante en el presupuesto de un avío, son materiales caros y posiblemente difíciles de encontrar en grandes cantidades en el mercado. A veces se presentan oportunidades para conseguir piezas de segunda mano que permiten reciclar la materia prima con que están fabricadas. Así ocurre años más tarde, cuando el nuevo arrendatario del ingenio tiene que encargar nuevos elementos del aparataje de hierro de la molienda y no duda en aprovechar los sobrantes de un barco de guerra que encuentra en Gibraltar: «Pedro imbio dos chumazeras y un bancal para que se fundiesen que pesaron cinco arrobas y una libra las que echas pedazos para fundirlos tuvieren diez y siete libras de hierro colado como son dos medias balas de artillería y pedazos de cañon para que se fundiera como se hizo supliendo el fundidor diez y siete libras de metal»⁵⁶³.

Todas las facetas del negocio azucarero en las que se producen relaciones comerciales tienen su libro de contabilidad, y el avío no puede ser menos. Gracias a los apuntes minuciosos de estos «cuadernos», el maestro calderero y fundidor motrileño Juan de Morales pudo cobrar el dinero que le adeudaba Antonio Travesi por la prestación de sus servicios: «para el abio de dhos dos yngenios lo que por mi se entrego fundido consumo deello y porziones de dinero que me fue dando dho D. Antonio hasta el dia treze de dicho mes de henero pasado deste dho año [...] asi de dho yngenio dela palma como de dho nuevo trapiche en unos cuadernos que para este efecto se tenian

⁵⁶¹ AHPGR, leg. 3077, exp. 1, s.f.

⁵⁶² *Idem*.

⁵⁶³ AHPGR, leg. 4537, exp. 10, s.f.

formados y los precios de que siguen ellos se allaran aber quedado devriendome de mi trabajo personal por dho don Antonio Trabesi diferentes porziones»⁵⁶⁴.

5.5.2 Cosecheros y aviadores

A partir de mediados del siglo XVIII la crisis de la industria azucarera en las hoyas litorales andaluzas se deja sentir con especial virulencia en la Vega del Guadalfeo. Sin solución de futuro, el cultivo cañero va desapareciendo paulatinamente a la par que se intenta su reemplazo con otros más rentables como el algodón o el arroz. En esta coyuntura, el mal avío de los ingenios se convierte en pieza clave de atención de los memoriales e informes que analizan el estado de la cuestión.

Desde muy antiguo, para cada una de las cuatro vegas del Guadalfeo existe uno o varios ingenios —según la extensión— al que se asigna la molienda de cañas del cosechero según «el distrito de su hazada». De esta manera, la ubicación de los plantíos determina de antemano el ingenio que le corresponde. Si el sistema funciona en épocas de bonanza asegurando la producción, cuando llega el decaimiento del cultivo se transforma en una férrea atadura del cosechero a ingenios deficientemente preparados, en los que se acusa la descapitalización de los aviadores y el desinterés en la reparación de sus instalaciones.

En el memorial del marqués de Chinchilla⁵⁶⁵ de 1754 enviado a la Junta General de Comercio, se expresa la reprobación de este método por parte de los cosecheros y se propugna la libre elección de ingenio como una salida obligada para superar la crisis del sector. Sin obviar las causas de la disminución del cultivo: baja rentabilidad, competencia extranjera, sequías, alza en costos; por encima de todas: «la principalísima causa de tantos perjuicios y aun la única que oy se experimenta, lo es la falta de libertad en los cosecheros para llevar a beneficiar sus frutos al Yngenio o Trapiche que mas utilidad les tenga conveniencia y utilidad»⁵⁶⁶. Para los subscriptores del memorial, esta privación de libre elección se ha ido acentuando desde la aprobación de las

⁵⁶⁴ ARCHGR, leg. 1755, pieza 3, s.f.

⁵⁶⁵ ARCHGR, leg. 4406, pieza 4, s.f. El memorial está suscrito por «D. Guillermo Bernardo de Quirós, vecino de esta Corte y en virtud de poder del Marques de Chinchilla, don Bartholome Ruiz Belarde del orden de Santiago, el Real Monasterio de la Cartuja de la ciudad de Granada, don Melchor de Herrera del orden de Calatrava, don Rodrigo de Rojas Canonigo y arcediano de la Santa Iglesia de ella, por si, y en su nombre de todos los demas dueños de tierras de plantar cañas dulces en las begas de Lobres, Pataura, Salobreña y ciudad de Motril».

⁵⁶⁶ *Idem*.

instrucciones del azúcar de 1747, formuladas por un aviador motrileño⁵⁶⁷ que mirando tan solo por su interés fue respaldado por el entonces gobernador de la ciudad Carlos Macarti. La norma vino a consolidar la vieja tradición y a beneficiar ingenios mal pertrechados que de otra forma no podrían seguir funcionando. Además consideran que «ni los mismos abiadores son personas útiles, y necesarias para el manejo de dhos frutos», casi siempre sin fondos, dependientes de los anticipos de las molindas o de los caudales públicos.

A tal punto se ha llegado que los cosecheros se tienen que convertir en sus propios aviadores, caso del Monasterio de la Cartuja con el ingenio de Pataura para poder moler su cosecha, y esto a pesar de los impedimentos que ha puesto el aviador del ingenio de Salobreña: «que no hay otro mas arruinado, y mal abiado en toda la costa». Similar situación es la del Trapiche Nuevo de Motril: «no se ha abierto en el año presente por no haver tenido sus dueños con que ejecutarlo por su notoria pobreza y aunque tuvieran con que ninguno les puede precisar a ello, y assi ninguno se atreve a confiarles caudales por no perderlos, y lo mismo sucede a todos los demas».

Del informe que pide de la Junta de Comercio para verificar el problema y dar una respuesta se infiere que la inversión de los aviadores en los ingenios se constriñe a la mínima cantidad que pueda hacerlos funcionar: «del estado en que se hallan los yngenios o ttrapiches, e allado que los demas de ellos estan mal abiados [...] y solo cuidan de ponerlos de modo que puedan moler pero se descuidan en que la molienda y ttrabajo se haga según ley para loqual necesitan menor gastto sin que ello ttenga mas utilidad». La ley a la que se alude son las Instrucciones de 1748, a la que se hace caso omiso, incurriendo en acciones fraudulentas para pasar revisión anual obligatoria: «como actualmente se reconoce en el que avía en la villa de Salobreña, que estandolo incapaz de servir a menos que con crecida perdida de los cosecheros se pondera sin embargo, que esta bien abiado».

En un intento de revitalizar la industria azucarera el Estado subvenciona los ingenios con 100 reales por tarea molida de caña, medida que contribuye a aumentar la discordia, pues los aviadores que tienen aseguradas las tareas y las cosechas que les corresponden no atienden a un avío que en todo caso les resta beneficio. Por el contrario: «para los dueños de las cañas y en esto una considerable diferencia porque una misma cantidad de cañas ttrabajada en un yngenio bien abiado produce y da de si una gran parte mas de azucar de aquello que se saca en un yngenio que no se alle bien aviado». Además, si los labradores tienen plantíos en diferentes vegas al tener que llevarlas a distintos ingenios soportan un perjuicio añadido.

⁵⁶⁷ En el manuscrito no aparece el nombre de este aviador.

El episodio se cierra concediendo la libre elección de las fábricas, entendiendo la Junta que con este proceder se consigue dar el estímulo que se precisa a los aviadores: «para que tengan las fabricas bien aviadas y corrientes, pues con ello lograrán atraer mas numero de cosecheros, los quales nada apetezen mas que la maior conveniencia y beneficio de sus frutos»⁵⁶⁸.

Pasados treinta años, en Almuñécar, territorio azucarero por excelencia desde época islámica, los cosecheros hacen de nuevo frente común para remediar el problema de los ingenios. En el capítulo primero de los estatutos del montepío que se pretende crear, para coadyuvar a superar los tiempos de crisis, se justifica esta fundación para garantía de los avíos: «siendo su principal instituto para que llegado el tiempo de la reparacion y abio de las fabricas del Yngenio Real y trapiche tengan los abiadores que nombren la cosecheros aquellas cantidades que se consideren precisas, y de mera inversion a un perfecto abio con lo qual se podran hacer los acopios de todo los comestibles y demas que consume»⁵⁶⁹.

Las causas que pesan ahora en el mal avío de los ingenios son acordes al recrudescimiento de los malos tiempos del cultivo: «Los abiadores de las fabricas, ya sean los propios dueños, ya particulares arrendatarios no pueden hacer sus abios [...] por las verdaderas circunstancias de toda alteracion en las especies y materias que tienen que comprar para los peltrechos de las maquinas, en los jornales de las plazas de los operarios, utensilios, y ganados para su uso, por estar todo un tercio mas de caro»⁵⁷⁰. Por estas fechas informa Lafuente Poyanos: «El costo de un yngenio o fabrica de azucar con sus principales enseres pasa de 900.000 reales y el abio o gasto anual que se emplea cada año para ponerla corriente con 8 meses de anticipación se acerca a 90.000 reales»⁵⁷¹.

5.5.3 Contratos y contratantes

El negocio del azúcar fue negocio de orden y escrituras. Cualquier acuerdo se establece por contrato. Así los encontramos de todo tipo para el conjunto de actividades agrícolas e industriales que giran en torno a la caña de azúcar: desde el prensado y cocción del jugo hasta la obtención del azúcar y las mieles, incluso sobre su

⁵⁶⁸ ARCHGR, leg. 4406, pieza 4, s.f.

⁵⁶⁹ ARCHGR, leg. 5182, pieza 97, s.f.

⁵⁷⁰ *Idem.*

⁵⁷¹ LAFUENTE POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la cosecha...*, p. 202.

almacenamiento y custodia. También para las faenas relacionadas con el corte de los sitios de leña para combustible o las de corta, monda y acarreo de las cañas hasta el ingenio. En dichos contratos se insertan normas y procedimientos legales regulados por las distintas administraciones, como disposiciones específicas sobre el modo de procesar la cosecha o el régimen económico de explotación. Modelos de contratos entre cosecheros, propietarios de ingenios, particulares o socios capitalistas, que participan en el proceso de producción obteniendo el beneficio una vez realizada la venta del azúcar.

Contrato de arrendamiento

La explotación de los ingenios y trapiches azucareros por terceras personas mediante un contrato de arrendamiento es un hecho dominante en el litoral del reino de Granada durante toda la Edad Moderna. Examinando la documentación relativa a estos contratos, sus contenidos responden a fórmulas muy similares en todos los casos: descripción, tiempo de alquiler, precio, forma de pago e inventario. Las ofertas de arriendo se suelen publicar mediante un edicto con el propósito de conseguir el mejor postor entre todos los que concurren: «en la plaza publica y sitio que consta fixe el edicto para ponerle con este mandamiento para quien quisiere hacer postura de arrendamiento que se admitirán las posturas o mejoras que se hiciesen con las condiciones que parezcan arregladas y combiniese».

El contrato del ingenio perteneciente a la Compañía de Jesús comienza indicando la localización del ingenio «en la dicha ciudad de Motril que llaman Trapiche extramuros della el qual a de ser limpio y en planta llana», hasta donde comprende el alquiler «con su casa de vivienda y las dos que le alindan fuera del dicho Yngenio a la parte del poniente mirando a la mar», los datos de la manufactura: casa de moliendas con cuatro prensas o perinolas, la cocina con todas sus calderas y cobres, aperos, sitios donde se echa la leña y broza, corrales y cuartos de blanqueo. Por último, se precisa que se entrega totalmente preparado para funcionar «aviado para moler de pertrechos y además adherentes que le tocan y pertenecen».

El tiempo de alquiler de los ingenios se establece con un plazo fijo y otro variable a partir del inicio de la campaña azucarera: «por tiempo de un año próximo y quatro voluntario que se an de contar desde quinze de noviembre que bendra deste presente año y se cumpliran el dia quinze de noviembre del año que viene de seis cientos y sesenta y quatro». En cuanto la renta anual se abona en dos plazos dividiendo el total por la mitad y con una diferencia de unos seis meses.

En el contrato se incorpora un inventario completo del equipamiento interno de la manufactura, valorado por dos expertos tasadores nombrados por cada una de las partes:

«que la parte de dicho Collegio ha de entregar todo lo que mira a cobres metales plomo y de mas concerniente a la cozina del dicho yngenio arrancado pesado valuado y justipreciado por dos maestros cada uno por su parte que entiendan de dicho genero para que en la forma que asi los rezibieren entregar lo luego que llegue el caso de aberlo deboluer»⁵⁷². En la documentación del siglo XVIII en adelante estos inventarios se recogen en el denominado «Cuaderno de entrega»⁵⁷³.

En la cláusula final se formaliza el compromiso de entrega y devolución una vez terminado el plazo convenido: «todos los efectos que tuviese, entregar la cassa en el ser y estado que la tiene con las moliendas en la disposición que se hallen con todos sus peltrechos equipages que tiene para el avio gobierno y manejo de la temporada assi en la cassa como en la cozina todo ello por ymbentario autentico y formal con asistencia de escribano para que con la misma forma que lo recibiere cumplido el año, vuelva a hacer las entrega, y los mismo efectos e intersses que se le entregassen y las moliendas y cozina en la misma disposición que la reciba sin que falte cosa alguna y si acaso faltare pagara su legitimo valor que se considere, cuidar de la casa y efectos que se le entregassen»⁵⁷⁴.

La distinta interpretación, por cada una de las partes, de las condiciones de devolución del trapiche o ingenio hace que la relación contractual no siempre acabe todo lo bien que se pueda esperar. El avío de las cosechas siguientes a la primera del contrato corre a cargo del arrendatario, y según el rendimiento que va consiguiendo apuesta más o menos por el mantenimiento de la manufactura e incluso por su mejora. En algunos contratos se concreta esta casuística previendo que las diferencias existentes en el momento de la entrega —contrastadas con la tasación del inventario— sean satisfechas en dinero en efectivo. Y en caso de que el arrendatario quede favorecido, y no se le pague en la forma estipulada, pueda retener bienes muebles por un valor equivalente a la cantidad pendiente hasta no se liquide el total de la deuda⁵⁷⁵.

⁵⁷² AHPGR, leg. 4542, exp. 25, s.f.

⁵⁷³ ARCHGR, leg. 2082, pieza 4, s.f.

⁵⁷⁴ AHPGR, leg. 4542, exp. 25, s.f.

⁵⁷⁵ «Que finalizado que sea este arriendo ha de ser obligado a hacer entrega de dho Yngenio, sus enseres, y pertrechos a los otorgantes o a la persona que por estos se destine, teniendo presente para esta diligencia el quaderno de entrega, que se ha de practicar, y si este la ejecutase superior porcion de efectos de los que recibiese, lo que esto importare con arreglo al precio que en esta ocasión se tasare lo ha de entregar inmediatamente en especie de dinero efectivo, y lo mismo ha de suceder si por el contrario resultase espeso alguno de lo acaydo a favor del nominado don Diego; y si aconteciese que a este no se le reintegrase incontinenti ha de ser visto tener el referido facultad para retener en su poder las piasas de dho yngenio que le pareciese, y sean equivalentes al valor de el descubierto que resulte en su favor hasta hallarse integrado...», ARCHGR, leg. 2082, pieza 4, s.f. Don Diego de Burgos contra Don Francisco e Ignacio Barranco sobre pago de enseres del Ingenio Nuevo, Motril, 1801

En el informe al conde de Bornos sobre el modo usado en Motril para el arrendamiento de los ingenios reales y trapiches azucareros se distinguen dos tipos de contratos de arrendamiento: por inventario y por tasación. En el arrendamiento por inventario: «an de ser cargo del dueño pagar las cinco plazas de carpintero, albañil, fundidor, calderero y herrero y todos los materiales de ellos respectivos» teniendo que pagar el arrendatario a estos maestros de oficios «cincuenta reales por cada tarea de las que el ingenio moliere en la temporada». La intervención de estas personas abarca el avío de la manufactura y el continuo mantenimiento de todas las piezas e instalaciones —cobres, metales, hierros, maderas, etc.— que corresponden a su plaza hasta que acabe la temporada. Cuando se cierra el ingenio el aviador entrega los materiales en el estado en que queden.

En el contrato de tasación es el arrendatario quien asume el cargo de las cinco plazas y de los materiales correspondientes «y a de pagar al dueño de dichas fábricas onze reales de vellón por cada tarea que el ingenio moliere en la temporada», y cuando cierra la fábrica devuelve los materiales «mejorados o desmejorados [...] a cuio tiempo se paga el uno a el otro lo que resulta de mejora o de menor valor»⁵⁷⁶

Contrato de molienda

La producción de azúcar de un ingenio se asegura mediante los acuerdos que consigue cerrar el aviador con los propietarios de las cosechas. Estos acuerdos se plasman en una serie de obligaciones contractuales —contratos de molienda— que concretan la gestión del proceso manufacturero, desde el momento en que se transporta el fruto al ingenio hasta que es retirado como producto elaborado por los cosecheros.

Teóricamente el aviador se compromete a moler una cantidad determinada de marjales de caña dependiendo de la capacidad de su fábrica, y organiza rigurosamente en el «Cuaderno de moler» el turno de cada cosechero según las semanas que comprende la campaña. La forma en que éste se obliga es adelantando en dinero la mitad del valor de la molienda «para poder con este anticipado auxilio facilitar los costosos materiales y maniobras necesarias para la operación del azúcar». En la realidad lo que ocurre es que el aviador, siempre mirando por su beneficio, aprovecha el intervalo entre turnos para entremeter las cañas del pequeño cosechero que se no se ha obligado de inicio. El problema llega con los atrasos y el incumplimiento de los turnos pactados, ya sea por la causa expuesta, por el mal avío del ingenio o por haberse incrementado en la recogida el cálculo que se hizo a priori de la caña obligada: «y estos [atrasos] son imputables, y hacen responsable al aviador, siendo reconbenido

⁵⁷⁶ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

solemnemente en justicia»⁵⁷⁷. Con precedentes como este no es de extrañar la poca fiabilidad que merece el aviador para el cosechero, que antes de contratar va a tomar las cautelas precisas para su elección.

Los contratos de molienda se singularizan, entre otras razones, por el número de condiciones impuestas, por la fecha de entrega del producto, por cuestiones intrínsecas a las características de los contratantes o de la propia cosecha. De los que aparecen en las fuentes consultadas, se ha elegido por el interés de los datos que proporciona la molienda de la cosecha de caña de azúcar propiedad del Santo Oficio de la Inquisición, situada en el pago de Bates en Motril. Pablo Castellano es el propietario y aviador del ingenio de la vega de Lobres, quien se adelanta para ofrecer sus servicios enviando una carta a la institución, en la que argumenta las ventajas de su instalación y la predisposición para negociar todo aquello que se considere pertinente para cerrar el trato: «respecto de haver llegado a noticia de [...] que en las tierras que llaman de los vates que corre su labor de quenta deste fisco quien las tenía arrendadas ay una porcion de cañas alifas que moler en la temporada proxima venidera e pueda ejecutar el yngenio con todas las seguridades y veneficio que pare ello esta pronto a hacer las obligaciones que sean convenientes»⁵⁷⁸.

Antonio José Fonseca y Vargas, comisario del Santo Oficio en Motril, después de analizar la oferta traslada un informe dando cuenta de la calidad del aviador «Pablo Castellano cavallero de lindas prendas y formalidad», la ausencia de «obligaciones» escritas o de palabra con otros molendarios, y el estado satisfactorio de la fábrica. Pero también apunta dos inconvenientes para su selección que son el riesgo de tener que atravesar las cañas por el río Guadalfeo desde las hazas de Bates hasta el ingenio, y los costes del transporte de las formas vacías para el azúcar desde Motril a Lobres, así como la vuelta de las mismas una vez llenas a Motril: «debo poner en noticia de vuestra señoría que el Ynxenio de Lobres esta muy bueno, pero distante desta ciudad una legua y un rio de por medio de unas abenidas en el inbierno que es quando se cortan estas cañas las mas crecidas y para portearlas al ynxenio ande pasar este rio expuestas a mayor o menor perdicion de mas ser necesario el costo de llebar de Motril a Lobres las formas bacias, y luego bolverlas de Lobres a Motril llenas con el costo de unos y otros portes cortos por su distancia». Y la recomendación del comisario Fonseca para cerrar el trato: «que don Pablo de Castellanos corra este fruto y su beneficio como propio dando questo en el ynxenio de Lobres donde tiene bastantes para entrar y beneficiar en ellas

⁵⁷⁷ *Idem.*

⁵⁷⁸ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f. Auto para la adjudicación de molienda de caña procedente de la confiscación de bienes de Juan Pedro de Aranda, 1731,

formas y no traerlas a Motril nombrando para su cobro a su blanqueador de aquel lugar como demas xentes necesarias para el recogimiento del fruto»⁵⁷⁹.

El Santo Oficio responde con una propuesta de contrato en la que se estipulan diez condiciones⁵⁸⁰. La primera de ellas indica que al ser la cosecha de cañas alifas y madurar más tardíamente se deben moler en las dos últimas semanas de febrero. La segunda, que el aviador debe pagar el costo de los vadeadores que cruzarán las cañas por el río. En la tercera se especifica que no se pueden moler más de veintitrés tareas⁵⁸¹

⁵⁷⁹ *Idem.*

⁵⁸⁰ *Idem.* «1º Que siendo como son cañas alifas en el pago de bates sean de moler en la tercera y quarta semana de febrero del año de 1732. 2º Que al tiempo que se corten a de poner en el río los badeadores necesarios para pasar las cañas sin perdida ni detrimento alguno, los que a de pagar en atencion a que si se molieran en Motril no tenia que pasar dicho rio. 3º Que al tiempo de moler dichas cañas en las semanas zitadas no a de moler en cada una mas de veinte y tres tareas y quando el numero de tareas de bates pasen de 46 debiera pasar el resto a la primera de marzo, con que por este medio se consigue una molienda sin biolenzia con el interes de mas acudir en el numero de formas y no tener desperdizio. 4º Asimismo se a de obligar que al tiempo de azer las tareas para el peso de dichas cañas a de poner en la espuerta del peso quatro libras mas de aumento del peso de costumbre. Las que por las personas que hiziere la molienda siempre que quieran durante ellas an de reconozar si se mantiene en el peso han quitado dichas quatro libras. 5º Que desde la primera cañuela en que a de principiari dicha molienda hasta que se acabe le a de dar a cada una cañuela diez y siete vueltas enteras y a satisfazion de los molendarios. 6º Que las formas bacias y porrones necesarios hasta la cuajazion y benefizio de dichos azucares lo a de dar dicho don Pablo prestado respecto de aberse de quedar las formas para su benefizio en Lobres y si se hubiesen de llevarse de Motril su porte a de ser de cuenta del dicho don Pablo por que moliendose en Motril no tenia este costo. 7º Que no se le a de dar antizipazion ni socorro alguno por dhas cañas y solo si pagan 400 reales de molienda en cada tarea que salga de azucar o en dinero o especie dellas a elezion del Real Fisco que a de dar de balde como es estilo los gabazos para los cuajos de quebrados. 8º Que siendo de su obligazion dar el ingenio abiado y portear las cañas si azidentalmente por rotura de calderas u otro acaso opinado o inopinado rezibiere algun daño el fruto lo a de rezarcir el dueño del ingenio, y todo a de estar a satisfaccíon de los molendarios que se an de poner por parte parte del Real Fisco. 9º Que a de ser obligado el dueño del ynxenio a dar quanto de balde seguro y de buen benefizio para las formas que en el se beneficiaren por ser todo conforme a lo que otros ingenios concedieran por la cortada deeste fruto y lomas de las alifas de bates y aunque otros cosecheros an conseguido otras equidades y no las tengo por regulares y convenientes por no parezermee rrazon. 10º Que a respecto de ser el dueño del Yngenio de Lobres de toda fidelidad y confianza y zeloso al Santo Oficio no adeser cosa alguna con interbencion del Comisario de Motril».

⁵⁸¹ La «tarea» es la unidad de peso en arrobas que regula la molienda. No se puede precisar su equivalencia pues varía a lo largo del tiempo y para cada zona del litoral azucarero. Las noticias que disponemos para su interpretación datan de finales del siglo XVIII y proceden de los ingenios de la Vega del Guadalfeo: «se arreglan las tareas que son de 580 arrobas de caña», ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 458. Los submúltiplos de la tarea son la «entrada» y la «cañuela», respecto al primero: «las entradas, que ordinariamente an molido los expresados trapiches de dos moliendas en el discurso de las veinte y quatro oras, han sido doze, y algunos lo mas catorze [...] evidenciándose lo expresado del numero de tareas molidas al fin de la temporada, que siendo comunmente de quatro meses, no salen con

de caña por semana. Esta exigencia va encaminada a obtener la mayor cantidad y calidad de azúcar posible pues ocurre que, cuando hay mucha caña para moler, los aviadores aceleran el trabajo de los molinos para cumplir con los turnos apalabrados con los cosecheros. Con esta forma de moler se desperdicia parte del jugo, pero además, como no se puede alterar el ritmo de la cocción, el jugo recién exprimido queda retenido en los depósitos de las cocinas fácilmente expuesto a su descomposición resultando entonces un azúcar de muy baja calidad⁵⁸². La cuarta alude al pesaje de la caña en el ingenio al que se añaden cuatro libras más por el peso de la espuerta en la que se colocan las cañas⁵⁸³. La quinta señala que a cada cañuela de cañas —tres arrobas— se deben dar diecisiete vueltas completas en los cilindros del molino para exprimir al máximo el jugo. En la sexta, que las formas y los porrones de azúcar que sean necesarios para producir el azúcar, así como su posible transporte desde Motril son a expensas del aviador. La séptima aclara que no se da ningún adelanto para la molienda, que el precio habitual es de cuatrocientos reales la tarea, sea en dinero o en especie, y que se le regale el gabazo para combustible. Por la octava se responsabiliza al aviador de cualquier daño o perjuicio que puedan ocurrirle a la cosecha, sea por el transporte de la caña o por mal avío del ingenio. En la novena se deja claro la gratuidad del almacenamiento de las formas de azúcar hasta que termine por completo su elaboración. Por último, en la décima, se ratifica la confianza que merece el aviador.

Por su parte Pablo Castellano remite su parecer sobre cada una de las condiciones mediante las siguientes razones. A la primera condición, le es imposible ajustar el tiempo señalado por tener ocupadas esas fechas, pero se compromete a iniciar la molienda un poco antes sin perjudicar la maduración de las cañas «ultima de henero, primera, y segunda de fevrero, que en quanto al tiempo es lo mismo este [...] pues siendo como son tierras altas las de Vates, desde primero de henero en adelante siempre es tiempo de estar sus alifas en sazon». A la segunda condición se obliga a poner en el

tres tareas cada dos moliendas, que son las doze entradas en las veinte y quatro oras...»; en cuanto a la cañuela, su peso corresponde a tres arrobas, AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁵⁸² AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, s.f.

⁵⁸³ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829; «la caña [...] se monda muy bien, y se conduce despues al ingenio: las colocan en un cobertizo en espuestas de dos arrobas menos quatro libras cada una», ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 458. En un documento relativo al reparto de leña por el cabildo motrileño en 1649 hemos encontrado otra referencia a el aumento del peso de las cañas: «siempre a sido de costumbre en la dicha ciudad de que los molendarios trayendo sus cañas para efecto que se muelan assi de sus cosechas como compradas en el peso que della se hace en cada cañuela de tres arrobas echan demas tres libras de refaicion lo qual se hace que la merma que la dicha caña tiene en la broça que se le queda pegada y en lo que llaman arratado y pasmado sin que desto perciba el dueño del yngenio utilidad alguna antes si mucho daño que tener que mas que moler en cada tarea siendo asi que todo lo que procede della selo lleva el mismo dueño molendario no teniendo el dueño del yngenio mas utilidad que el dinero que le da por moler cada tarea», ARCHGR, Caja 204, leg.1, s.f.

río la gente que sea necesaria para que las cañas pasen sin el menor detrimento del Real Fisco, lo que va en su propio interés para que no sufra su ganado. Para la tercera condición se compromete a no moler más tareas semanales que las que establecidas según «Ley y Decreto de la Real Chancillería» que son de 24 a 26 tareas. A la cuarta condición: «se obliga a que los molendarios añadan a las pesas en cada espuerta, un aro, o dos debien de demas o aquello que ellos según su inteligencia se puede añadir sin grave perjuizio de los mismos trabajadores, pues estando estos por tareas, no ay duda se quexaran de que se les azia trabajar de valde en porzion grande de cañas, y no ay duda que si se pusieran las quatro libras mas en cada espuerta, y si las cañas no lo daban de si, como no lo pueden dar de alifas, mas a de servir de dispendio, que de aprovechamiento, pues aunque pasen por el exe este numero de cañas mas, si las caxas no lo pueden tragar, es de donde se saca la mayor porzion de caldo, y poder aprovechar a este aumento de cañas». A la quinta condición alega que por ley son 12 ó 13 vueltas para cada cañuela de alifa, pero es costumbre que los dueños de las cañas bonifiquen a los trabajadores para que den una o dos vueltas más: «pero siendo ellos gustosos, se consiente en que a cada cañuela se le den tantas, quantas bueltas mas los molendarios pudieren conseguir sin oponerse a ello». En quanto a la sexta condición, no le sobran formas ni porrones: «para poder suplir, pues aun nezesita de muchas mas para su cosecha; y en quanto a conducirlos desde Motril a Lobres que si dichas cañas se molieran en Motril no tuviera el Real Fisco este gasto, responde, que es zierta dha proposizion; pero tambien los es, que si dichas cañas se molieran en Motril, por el cuidado y administracion de su fruto, no dejara dicho dho comisario de llevar su estipendio y en la conduzion de formas y porrones esta obligazion se deja al arbitrio de el Sr. Juez». A la séptima condición hace ver que con anterioridad siempre ha dado un anticipo el Real Fisco: «y en quanto que haia de ser por los 400 reales por cada una tarea en a su cargo dinero, desde luego se obliga a no llevar mas, y a que sea en dinero, o azucar al prezio que corriere al tiempo de su entrega». A la octava condición: «se obliga a dar de varde los gavazos que se ofrecieren para cuaxar los quebrados de dichas cañas». A la novena condición: «que si se orixinase algun daño al tiempo de su molienda, y quaxazion por defecto, o rotura, que los molendarios anotaren y no se corrixiere, o otro defecto, que el inxenio tenga y dichos molendarios prevengan, y no se remedia, y se obliga a resarcir los daños y prejuizios, que por dhos defectos se orixinasen, y para esto se obliga a tener bien peltrechado el dho inxenio y ponerlo de prompto y manifiesto quando llegue el caso de dha molienda para que dhos molendarios lo registren, y avisen sin ay algun defecto que remediar». A la décima condición: «se obliga a dar quarto seguro para dhas formas, el qual podra registrar ante dho comisario, y si fuese menester componer algunas o azer apuntalado para su seguridad».

Finalmente se establece el acuerdo en las condiciones expresadas con la única salvedad de las fechas de corte, que deciden sea el primer día de la segunda semana del mes de febrero; que la corta y molienda se hagan sin interrupción. Asume Pablo Castellano el corte de las cañas alifas y de su acarreo desde el pago de los Bates hasta Lobres: «reservandolas de las abenidas que puedan ocasionarlas», así como el pago de la mitad del precio de las formas y de los porrones necesarios para cuajar el azúcar y de su transporte de Motril a Lobres, depositarlas y custodiar las formas; realizar como máximo 24 tareas por semana hasta su finalización agregando dos libras de más por espuerta; pensar en el cuarto de vigas del ingenio las tareas molidas: «repartida en las vigas para exprimirla a satisfacción de los molendarios», y coordinar con el Fisco de la Inquisición el proceso productivo desde las operaciones de fabricación hasta la tasación de daños y perjuicios que pudiesen haber. El Fisco por su parte adelanta una cantidad en efectivo para los gastos de molienda y asume la otra mitad de los costes de formas y porrones que se utilicen, cantidades que son descontadas a la finalización de la molienda según el precio final del producto que puede ser satisfecho en efectivo o en: «azúcar cuando saliera apillera al precio corriente». Finalmente, el propietario garantiza esta operación con su propio patrimonio: «obliga sus bienes rentas habidas y por haver»⁵⁸⁴.

Contrato a dinero o a maquila

En un pleito entre al arrendador del Ingenio del Agua de Almuñécar Juan Bernardo de Oliber y Beneroso y el Concejo Justicia y Regimiento de la ciudad de Almuñécar se explican los dos sistemas de molienda que suelen negociar aviadores y cosecheros: «a dinero» o «a maquila». En la probanza, los testigos preguntados por dicho arrendador declaran: «que los vecinos que quiesiesen moler a dinero lo pudiesen hacer pagando cuarenta ducados por cada tarea y formas y desbroço y que los que quisieren moler a maquila habian de dar la mitad de las formas y pagar el diezmo». Los cosecheros se inclinan por una u otra modalidad dependiendo del precio del azúcar en el mercado. En caso que el precio sea alto se prefiere moler a dinero, con una cantidad fija estipulada e independiente de la coyuntura de bonanza del producto. Sin embargo, el aviador no se ve correspondido de igual forma al asumir los siempre altos costes del ingenio y mano de obra: «desde que se hiço el dho arrendamiento por el dho don Juan que a siete años los vecinos de la dha ciudad eligieron moler en el dho ingenio a dinero y en esta conformidad an molido todo el tiempo del arrendamiento por tener mucho valor los frutos y no solo molian sus frutos a dinero sino que lo daban tambien a otros para quedarse con los frutos teniendo el dho Don Juan todos los dhos años mucha perdida por la grande costa de abiar el ingenio y execibos preçios de los jornales y salarios».

⁵⁸⁴ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f.

Si el precio del azúcar baja se prefiere moler a maquila. En consonancia a la disminución del valor del producto, el aviador que afronta los mismos gastos ve como descendiende su beneficio, que a veces ni alcanza para amortizar los costes de fabricación: «la temporada pasada de cuarenta y quatro no tenia valor el açucar quisieran moler a maquila y que el dho Don Juan pagase el diezmo el qual pidio en el Consejo de Poblacion probision para que los vecinos que abian molido a dinero los demas assi continuasen lo mismo portado el tiempo del arrendamiento y por no hallarse algunos con dinero se concertaron de pagar la mitad de las formas libre de diezmos y aun con esto no llevo a la cantidad que abian de pagar si moliesen con dinero ni a la costa que tiene cada tarea con mas de diez ducados saberlo los testigos por aberlo visto y tener noticia».

La solución intermedia a la que llega para solucionar en este caso el pleito es que ambas partes compartan gastos, entregando los labradores al molendario las formas para hacer el azúcar, dejando en la fábrica el desbrozo de la caña para alimento del ganado y costeando los impuestos: «con condicion de que los vecinos que quisiesen moles sus cañas adinero lo pudiesen hacer pagando quarenta ducados por cada tarea y que los que quissiesen moler amaquila le havian de dar la mitad de las formas y pagar el diezmo en conformidad de la escritura de arrendamiento postura y condiciones della»⁵⁸⁵.

Contrato de préstamo

Una forma de invertir en el negocio azucarero la encontramos en un pleito del Santo Oficio de la Inquisición de Granada⁵⁸⁶ contra el morisco granadino Juan Alarife «que habia perpetrado y cometido los delitos de heregía por lo que fue condenado y le fueron confiscados todos sus bienes»⁵⁸⁷. Entre ellos se encuentran algunas hazas de cañas de azúcar en la Vega de Lobres, en cuya compra había invertido junto a su socio Alonso de

⁵⁸⁵ ARCHGR, leg. 1571, pieza 11, s.f. Don Juan Bernardo de Oliver y Beneroso con el Consejo de la ciudad de Almuñécar sobre el arrendamiento del ingenio, Almuñécar, 1644.

⁵⁸⁶ Esta institución religiosa está presente en la industria del azúcar a lo largo de la Edad Moderna. El secuestro y confiscación de bienes rústicos y urbanos, de moriscos y cristianos significa una fórmula más de las empleadas para su financiación.

⁵⁸⁷ El auto de fe fue celebrado en Granada por Diego de la Torre, escribano real y notario de secreto de la Santa Inquisición: «doi fe y verdadero testimonio como por un proçeso que esta en el secreto consta y paresçe como e estando los señores inquizidores licenciados martin alonso y francisco bugeño y andres de alava en la plaça nueva desta ciudad haziendo auto de la fe domingo que se contaron dos dias de mes de febrero del año pasado de mill y quiniotos y sesenta y siete años teniendo delante de si en el cadalso de los existentes con insignias de reconçiliado a Juan alarife tintorero vezino desta ciudad fue leida una sentencia en altaboz por la qual el susodho fue recibido areconçonviliacion forma comun de sus bienes confiscados», AHPGR, leg. 3098, exp. 21, s.f. Causas de Juan de Alarife, tintorero con Alonso Castellanos y el Fisco de la Inquisición, Granada, 1566–1577.

Castellano, mercader granadino. Involucrado indirectamente en el proceso reclama al Fisco de la Inquisición la devolución del dinero invertido en la cosecha y el prestado a Juan de Alarife para poder producir seguidamente el azúcar. Con la presentación de las correspondientes cartas de pago y recibos el prestamista consigue que se sentencia a favor de su reclamación: «Alonso Castellano el moço vezino desta çiudad de granada digo que io contrate con Joan Alarife vezino desta çiudad y preso en lass carçes deste santo ofiçio de emplear çierta cantidad de maravedis los quales servian de comprar en cañas para hazer açucar como consta por este concierto que hicimos de que hago presentación y para que ubiese efecto ia dhas contratación y le tengo dados quinientos ducados de los quales y çedulas firmadas de su nombre del susodho juntamente con la dha contratación porque pido y suplico manden darme las açucares y cañas que con los dhos quinientos ducados que le di sean comprado pues esta secuestrado lo que compro con mis dineros por este santo ofiçio [cuya sentencia] fue y es buena justa y conforme a derecho pronunció el Consejo de Sumas de la General Inquisición en Madrid»⁵⁸⁸.

Este modelo de préstamos entre particulares está vinculado a las inversiones de la cosecha y molienda de la caña de azúcar y al beneficio proporcionado por su venta. El contrato expresa el lugar y fecha, nombres del prestamista y prestatario, legitimación, finalidad y cláusulas, cantidades y forma de pago: «en Granada a diez dias de mes de dizienbre de mil quinientos y sesenta y un añosse conçerto con Alonso Castellano el moço vezino desta çiudad con Juan Alarife vezino della y en esta manera que el Alonso Castellano a de dar a dho Juan alarife hasta en cantidad de trescientos ducados para que en compañía de ambos los baya a emplear en cañas de açucar y benefiçialla en el lugar de Lobras [Lobres] de Salobreña y su tierra. El qual enpleo se ae hazer en esta cosecha que se haze en prinçipio del año e sesenta y seis hasta ponerlo en toda perfeçion y se a de vender el dho azúcar asi benefiçiado a donde pareçiere en los dhos Alonso Castellano y Juan de Alarife y a dedar quenta el dho Juan Alarife de lo que en todo se gastare y de lo que diese e no diese de ganancias y perdidas a de ser por mitad y porque lo cumplan lo firmaron de su nombre en granada ut supra. Alonso Castellano y Juan de Alarife»⁵⁸⁹.

⁵⁸⁸ *Idem.*

⁵⁸⁹ *Idem.*

5.6 EL REPARTO DE LOS SITIOS DE LEÑA

Afirma el aviador Antonio Palomino «que la leña no se da a los particulares sino a los ingenios que están en la dicha villa de Motril» pues su utilidad es «cebar la molienda de los ingenios»⁵⁹⁰. De sus palabras se desprende como la pervivencia de un ingenio está absolutamente subordinada al recurso de combustible existente. La operación primordial en la producción de azúcar es la cocción de los caldos y esta requiere una alimentación de las fogatas sin solución de continuidad. La demanda anual estimada de los cuatro ingenios que obran en Motril mediado el siglo XVII es de doce mil carretadas de leña de monte bajo⁵⁹¹. Pero este cálculo se refiere en concreto a la elaboración de azúcar, pues en caso de un posterior refinado del producto en la casa de blanqueo habría que añadir más cantidad: «y despues cumplimiento al año entero se ba continuando en el beneficio de los dhos azucares y sus procedidos que son segundas azucares que llaman de guitas e terceras azucares que llaman entonces quebrados e mascavados y todo se beneficia mediante el fuego»⁵⁹².

La forma de asegurar esta provisión a cada ingenio es adscribirle una circunscripción entre los recursos existentes en el territorio, que para el caso de Motril: «qual dicha leña se roza y arranca en el termino de essa dicha ziuudad y de la villa de Velez Venaudalla de quien era dueño para cuyo efecto se repartian y señalaban a cada inxenio el sitio en que abia de rozar y arrancar dicha leña»; desde antiguo los terrenos que surten de leña son el monte bajo y la dehesa: «como es costumbre de repartirse leña de los montes y de la dehesa de dicha ciudad a los ingenios y trapiches con igualdad»⁵⁹³.

La asignación de los sitios de leña para los ingenios representa un protocolo de actuación puesto en marcha por los dueños o aviadores con más de un año de antelación a la molienda: «pidieron los dichos sitios [...] para que hubiese tiempo para hacer con igualdad los sitios que les deven de dar a cada uno de los yngenios para leñar en ellos para su havió por tener tiempo para su roza y acarreo puesta desta prevención se podran aviar y echar a moler en los tiempos legitimos». Todos los años por diciembre se reúne el cabildo para el señalamiento según las peticiones presentadas, para ello se pondera la

⁵⁹⁰ ARCHGR, leg. 1589, pieza 11, Motril, 1620.

⁵⁹¹ El cálculo procede de un informe fechado en 1673 de Tomás Álvarez de Salazar, procurador de Motril, en el que se indica un gasto diario de dieciséis o diecisiete carretadas para un ingenio con cinco hornos trabajando noche y día y tres mil carretadas totales para la temporada azucarera, SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «Motril en el siglo XVI», *Actas del I Congreso de Historia de Andalucía, Andalucía Moderna*, Córdoba, 1978, t. II, pp. 369–371.

⁵⁹² ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas. Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, 267, XII, Granada, 1909, pp.181-182.

⁵⁹³ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f. Probanza. Pregunta 11.

cosecha contratada por cada ingenio, los precios de la molienda, la conveniencia de los montes a rozar y la distancia entre éstos y los ingenios⁵⁹⁴. En estas sesiones se nombran los «caballeros comisarios de montes», generalmente dos, elegidos entre los propios regidores⁵⁹⁵. Estos cargos institucionales se apoyan a su vez en unos apeadores, calificados como «peritos de ciencia y conciencia», a quienes se confía la correcta delimitación de cada zona. El paso siguiente consiste en el reconocimiento del terreno por la comitiva de comisarios, mayordomos y capataces de ingenios para ponerse de acuerdo en la distribución, y en caso de no hacerlo resuelve el cabildo por sorteo⁵⁹⁶.

Formalizado definitivamente el reparto, el cabildo fija las normas a cumplir: «toda la leña del monte baxo que fuera menester para coçcer las mieles y aviar dicho yngenio e dicha temporada en todo lo necesario en rrozar monte nuevo ni cortar arbol ni arrancar cepas y guardando lo demás [...] acarreto de leña de la gente, herramientas, cavalgadas, buies y carretas que fuesen necesarias haciendo caminos y carriles para ellas y no excedan delos limites y linderos». Concedida la licencia es preceptivo avisar un mes antes de iniciar la actividad, para dar tiempo a que los mayordomos de campo deslinden cada una de las zonas in situ: «para hazer rozar la leña en el monte a de ser treinta dias antes que se va a hacer dicha roza para que con dicha licencia en el sittio que se les señalare se ba a hazer dicho leña»⁵⁹⁷.

⁵⁹⁴ Por ejemplo, para la zafra de 1583 el precio acordado es de 397,5 reales por tarea de 480 arrobas y 24 reales la forma; entonces los sitios señalados son cuatro: barranco Vaqueros hasta la loma de Jolúcar para el ingenio de Domingo Naso; del tablón de Narila hasta el Venteron límite de Vélez de Benaudalla, al ingenio de Lucas Palma; desde Calonca hasta la vertiente izquierda de Lújar al ingenio de Juan Fernández de Córdoba; y la vertiente derecha de Lújar para el ingenio de Hernando Hurtado, CRUZ CABRERA, José Policarpo y ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación, *El Cabildo de Motril...*, p. 458; para la zafra de 1584 el precio es de 30 ducados por tarea y 25 reales por forma, *Ibidem*, p. 483; para la de 1587 se señalan las vertientes y llano de La Garnatilla y camino de Carchuna hasta la cañada de San Román, *Ibidem*, p. 538. Seis sitios repartidos para la temporada de 1616 a los siguientes ingenios: el de Alejandro Chavarino, Rodrigo de la Fuente Hurtado, Pedro de la Fuente Hurtado, Alonso de Contreras, Pablo Franquis y de Marcos Monsa, RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas Capitulares del Archivo Municipal de Motril (1605–1606)*, Ayuntamiento de Motril, 2010, p. 467.

⁵⁹⁵ «En la ciudad de Motril en el dia 13 de octubre yo el escribano hice saber el acuerdo alcanzado para que se repartan los montes adonde igual aya Regidores Comisarios de Montes Rodrigo de Valdivia y Guzman y Pedro de Ulloa los quales dixeron estan prestos de hazer todo lo que les tocase en cumplimiento del acuerdo desta industria para que repartan los sitios de leña de la jurisdicion desta administración para los ingenios, doi fe», ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

⁵⁹⁶ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f. Probanza. Pregunta 11.

⁵⁹⁷ *Idem*.

5.6.1 Los sitios de la leña

A continuación se transcriben algunos de los sitios de leña del término de Motril en diferentes años. Con ello queremos mostrar la importancia de la actividad agrícola y el uso de los suelos municipales que dependen primordialmente de la industria del azúcar.

Los caminos rurales y los «carriles»⁵⁹⁸ comunicaban los cortijos y parajes de características distintas según la naturaleza de los terrenos y la zona donde se situaban. Del centro a la periferia. En coexistencia con la «cultura del azúcar» de la Vega de Motril la «agricultura de secano». Si la primera es el centro donde se irradian todas las expectativas económicas, la agricultura tradicional mediterránea es la periferia, constantemente robándole hombres, tierras y suelos. Entre cultivos de cereales y leñosos, siempre caracterizados por la escasez de agua —la que proporcionaba la lluvia, los nacimientos y pozos—, en zonas marginales y poco productivas, alejadas de Motril y de su vega, se hallaban las tierras y montes que necesitaba las fogatas de los ingenios y trapiches para la cocción y elaboración del azúcar. Así como del trigo se hace el pan, y del ganado se aprovecha la carne y el estiércol, las faldas de las colinas y lomas del término municipal motrileño suministraban leña para los propietarios de los ingenios y trapiches, rozando los montes junto a las albarradas y viñedos y arrancando toda clase de arbustos y matorrales. Arduo trabajo donde con verdadera pericia construían carriles para llegar hasta las malezas, muchos de ellos tendrán nombre y otros posiblemente ni existan. En cualquier caso, la licencia municipal concediendo a las fábricas preindustriales para rozar, dividiendo terrenos y secadales, formaba parte del aprovechamiento de los montes cumpliendo una función insustituible durante toda la Edad Moderna: «saliendo de la rambla de decimilla el barranco arriva hasta llegar ala primera haza de don Francisco de Aranda la loma arriva que divide el cortijo de don Francisco de Aranda hasta lo alto del cerro del esparto y la loma arriva hasta llegar al carril que viene de la fuente del moral alta [...] toda la leña del monte baxo que fuera menester para çoçcer las mieles y aviar dicho yngenio e dicha temporada en todo lo necesario en rrozar monte nuevo ni cortar arbol ni arrancar cepas y guardando lo demas que de constumbre valiendose para dica rroça acarreto de leña de la gente, herramientas, cavalgaduras, buies y carretas que fuesen necesarias haciendo caminos y carriles para ellas y no excedan delos limites y linderos ni lo demas contenido en esta licencia ocho dias del mes de henero de mill y seiscientos y setenta años»⁵⁹⁹.

La información sobre estos caminos, veredas y carriles nos la proporciona dos apeadores encargados de señalar los límites, términos y demarcaciones de los sitios y

⁵⁹⁸ DRAE, s.v. *carril*, acep. 3ª: «camino capaz tan solo para el paso de un carro».

⁵⁹⁹ AHPGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

acessos: caminos de Puntalón, de Castell de Ferro y de los Yeseros, veredas de la Sierra y de la Loma, carril de la Haza del Algarrobo. Los parajes de Carchuna, Calonca — cercanía de Los Tablones—, Cortijada de Lagos y la de la Gorgoracha: «sitio primero saliendo de Motril a el camino en la mano al puntalon. El camino en la mano de carchuna hasta llegar a dividir el camino de castil de ferro el camino en la mano a dar a la fuente del moral el camino en la mano hasta llegar a gualchos y hasta la mojonera de torvizcon. Sitio segundo deslindando con el primero saliendo de motril el camino de los yeseros hasta llegar a la haça de diego de alises el camino en la mano a la haça de la aldabaça y el camino en la mano hasta llegar al tablon de Andres Martin cruzando el tablon una vereda que viene de la loma hasta llegar al castillejo la loma arriva que divide a la loma y varranco mermexon paloma arriva alzebuche que penia parda a lo alto. Sitio terzero deslindando con el segundo de motril a la rambla de los alamos hasta llegar al agua de varranco de soto el grande el varranco arriva hasta llegar al carril que va a la haça del algarrovo el varranco avajo hasta llegar al agua del benteron cruzando el varranco que va a la mano izquierda de la fuente de la cal el varranco arriva hasta llegar a la vereda de la sierra enderezando a lo alto a la sierra. Sitio cuarto deslindando con el terzero hasta llegar a la mojonera antigua de pataura. Que todos los dichos sitios estan echos con toda igualdad y los dichos comisarios los señalan; el primero de carchuna al yngenio de toledanos; el segundo de calonca al yngenio trapiche; el terzero de lagos y benteron al yngenio nuevo; el cuarto de gorgoracha al yngenio viejo que en esta forma puede ser servida la villa de mandar y despachar las licencias a los dichos yngenios en la forma ordinaria guardando el sitio que pertenece al yngenio de pataura»⁶⁰⁰.

Reparto del año 1652

«Sitio primero saliendo de la cañada de rehala⁶⁰¹ loma arriva al cerrillo de montenegro la loma arriva hasta llegar a la mina de don pedro mortara enderezando ala çurvada de escalatte La toma arriva alo alto del cerro de escalatte la loma avajo a dar a la fuente del cristo en direccion al camino de granada hasta llegar a velez este lindero es deslindando con pataura y saliendo dela rambla de los alamos arriva hasta llegar ala voca del varranco del colmenar enderezando alo alto del zerro dela sars (sic) de juan de alcantara cayendo derecho al agua del barranco de sotogrande la loma arriva divide los dos barrancos hasta llegar al almenaron ha la loma avajo al cortijo de aranda la guardia enderezando ala loma que divide el barranco del camino la loma arriva hasta llegar a la fuente del algarrobo el camino que ba a la sierra hasta lo alto.

⁶⁰⁰ *Idem.*

⁶⁰¹ Para Eguilaz, el vocablo *reala*: «Hato que un mayoral formaba con ganado suyo y de otros dueños», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 480.

Sitio segundo deslindando con el primero esta yiendo de la casilla de alonso moreno la vereda que va ala yesera la loma arriva que divide andacalgas carril delos yesos hasta llegar a la casa de diego de alises el carril en la mano a la casa de la altabaca (sic) el camino en la mano hasta llegar al tablón de andres martin enderezando a la hera de simon vaias ala cebuchillo cayendo derecho alagua que yse da la de calonca el varranco arriva que va por detrás del cortijo de calonca el varranco hondo arriva hasta lo alto.

El sitio tercero deslindando con el segundo saliendo de motril el camino de castill de ferro hasta llegar a la rambla de parila el camino de la garnatilla en la mano hasta llegar al carril del norte enla mano hasta llegar a lo alto de lagar naurilla. [Al margen: «El rincón de la dehesa»]

Sitio cuarto deslindando con el terzero hasta la mar. [Al margen: el resto de la dehesa este sitio y cuarto]»⁶⁰².

Reparto del año 1659

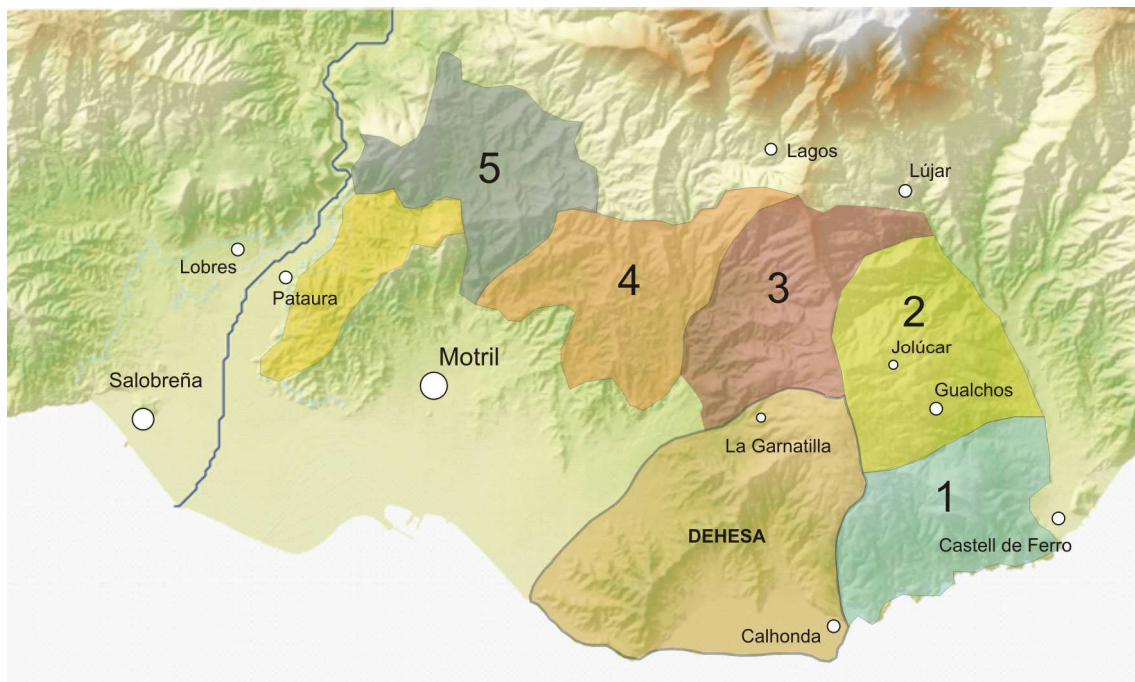


Fig. 5.22 Esquema de la localización de la Dehesa y la distribución aproximada de los sitios de leña repartidos en el año 1659.

⁶⁰² «Que el primer sitio de los insertos en este acuerdo se da al Yngenio Nuevo y a sus obligados; que el segundo sitio se de al yngenio nuevo desta villa y asu obligado; que el terzero sitio se de al yngenio trapiche y a sus obligados; que el cuarto sitio se de al yngenio delos toledanos ya sus obligados; que el yngenio del lugar de Pataura y a sus obligados se le de el sitio que es costumbre y le pertenece en conformidad dellos a nos antecedentes», ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

«Sitio primero. Sitio primero de carchuna. Deslindando con la dehesa saliendo del puerto de castildeferro el camino en la mano hasta llegar a la fuente del moral el camino en la mano hasta llegar al portichuelo de gualchos el barranco de gualchos abaxo hasta llegar ala mojonera de torbiscon.

Sitio segundo. Deslindando con el primero saliendo de lamina de huticososa el carril que ba al barranco de andacalgas hasta llegar al agua de dicho barranco la loma que va a dar por encima de las caleras la loma arriva hasta llegar a dar vista al cortijo de andrés martin la loma abaxo que divide el cortijo de andres martin y cortijo de mayorazgo hasta llegar alas aguas tiene de calonca, el agua arriva hasta llegar ael castillexo el agua arriva de calonca hasta llega ala fuente de la bivora el barranco arriva hasta la loma en la mano asta llegar al camino de la baze (sic) el camino en la mano hasta llegar a mojonera de torrviscon. A este sitio se le adjudica desde el camino de castildeferro hacia arriva deslindando con la dehesa.

Sitio tercero. Deslindando con el segundo saliendo del cortijo de don alonso moreno la vereda que ba ala iessera de juan gonzalez hasta llegar a la loma que divide el barranco de andacalgas, y los hiessos la loma arriva hasta llegar ael camino el camino en la mano hasta llegar ala haza de diego delicess (sic) el camino que ba ala haza de la altabaca por el camino en la man hasta llegar ael agua que viene de anda qua delfa (sic) el agua arriva hasta llegar al camino que viene de lagos el camino en la mano hasta llegar al barranco de la miel el barranco arriva hasta lo alto de la sierra.

Sitio cuarto. Deslindado con el tercero saliendo de motril el barranco de los alamos hasta llegar ael agua que viene del barranco del almenar hasta llegar al carril que ba a dar ala cueva de pedro lopez cruzando el barranco de pozo la loma margen derecha hasta la loma de la cavrilla que labra don alonso vasco asta llegar al agua de venteron cruzando el barranco a dar al barranco del carrisso el barranco arriva hasta llegar ala bereda que va ala fuente de la higuera en la mano hasta llegar a la boca del barranco de las bivoras el carril que dicen de mathias cano en la mano hasta llegar a dar la vista a los tablones la vereda en la mano que ba a dar ala haza de su señor.

Sitio quinto. Deslindando con el cuarto saliendo de la canada de rreza la loma arriva a dar alo alto de de la mina de antonio bravo la loma en la mano hasta llegar al serrillo de montenegro la loma en la mano hasta llegar la mina de don pedro de mortara enderezando la corvada de escalate la loma arriva hasta lo alto del cerro de escalate la loma abaxo que divide gorgoracha y el barranco del jornillo la loma abaxo hasta llegar al puesto de las bacas la loma abaxo que ba a dar ala fuente de propio barranco abaxo hasta llegar ael rrio.

Sitio sexto. Deslindando con el quinto y todo lo que pertenece a pataura desde el dicho lindero»⁶⁰³.

⁶⁰³ *Idem.* «Obligados de leña y mayordomos de los yngenios de fabricar açucares desta ciudad que somos Ramiro Cortés. Obligado de leña del yngenio de los toledanos. Sebastinan Montero Mayordomo del dicho

5.6.2 La cuestión del reparto

La suficiente provisión de leña adquiere especial transcendencia al encontrarse en estrecha dependencia con el cierre o apertura de las fábricas y por añadidura con los beneficios o pérdidas que puedan tener aviadores y cosecheros. La dinámica en torno a la leña ha generado una amplia problemática mencionada en los propios índices de las actas capitulares donde aparecen apuntes sobre requerimientos de cese de corta de leña o para no coger más de la autorizada, discrepancias entre comisarios de leña y los dueños de las fábricas, autorizaciones de recogida fuera del término municipal, multas por rozar fuera de los sitios señalados e incluso castigos y penas de prisión para los infractores. Las irregularidades no eximen a los miembros del cabildo, así denuncia lo un auto de 1585 por el que se prohíbe que ningún regidor, jurado, escribano, alguacil u oficial se obligue a dar o traer leña para los ingenios «so pena de 50.000 maravedíes y pérdida de carga y aparejos», o que los dueños de ingenios hagan contrato con ellos «so pena de 100.000 maravedíes» y anulación del mismo, con revocación de las licencias concedidas⁶⁰⁴.

A lo largo del siglo XVII, la cuestión del reparto de los sitios de leña suscita una constante controversia entre regidores, comisarios y dueños de ingenios que adquiere tintes de prevaricación y manipulación intervencionista. Convertida en poderoso instrumento de control del negocio azucarero, el cabildo no duda en ejercer el abuso de poder a fin de cumplir sus propios intereses. Solapada o fehacientemente, según las ocasiones, los regidores favorecen a sus partidarios, familiares y amigos, promueven relaciones clientelares o se benefician a sí mismos.

Con este proceder se genera un permanente descontento entre los industriales que rechazan las asignaciones de la leña agraviados por la falta de ecuanimidad, promoviendo interminables litigios y querellas contra los responsables municipales, algunos de ellos propietarios de fábricas: «lo qual se haçe y a hecho con mucho agravio y aora para haçer el dho repartimiento socolo⁶⁰⁵ de que algunos de los rexidores de la villa tienen ingenios y [...] juntaron a cavildo y en el repartimiento que an hecho de la dha leña an repartido a los dhos regidores que tienen ingenios y que an de llevar la dha leña los sitios mas cercanos mejores y mas a proposito dexando a los leñadores que estan obligados a dar leña a los ingenios que estan por quenta de mis partes los sitios mas

yngenio por la otra mitad de leña de dicho yngenio. Miguel de Diza obligado de la mitad de leña del yngenio trapiche y Pedro Bermejo, Capataz de monte de Pedro de Luque. Obligado de leña de dicho yngenio dixeron que habiendo visto el repartimiento hecho en los montes, sitios desta administración dixeron que estabn conformes e yguales los dichos sitios e havia conformidad».

⁶⁰⁴ RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas...*, p. 467.

⁶⁰⁵ DRAE, s.v. *socolar*: desmontar (cortar árboles o matas).

lejos y desacomodados y que no tienen leña [...] y esto resulta de que los mismos reidores que tienen ingenios y otros deudos y parientes suyos son los que hacen el dho repartimiento»⁶⁰⁶.

Un argumento de los que esgrimen los regidores a la hora de justificar la concesión de mayor cantidad de leña a un ingenio es la de tener un gran número de cosechas contratadas para moler en relación a los demás. Pero este dato es fácilmente susceptible de falsear y denota un proceder arbitrario y poco convincente que también puede acabar en manos de la justicia. Con estas artes se prima «al Yngenio de Andres de Carrasquilla por decir que tiene ducientas tareas que moler mas que los demas ingenios», solicitando los denunciantes que el alcalde mayor «volviese allamar a cavildo y tratar delos dhos repartimientos por mucho mas esmero» pues no conocen ninguno de ellos las moliendas contratadas, a lo que replica el edil: «ser imposible saberse por depender de fortuna y voluntad agena, demas que con los sitios ordinarios que señalan sobra siempre mucha leña que de faltarse a alguno provera su medio al cavildo dela villa dandole mas sitio y la leña que ubiese menester»⁶⁰⁷.

Un caso paradigmático de sustancioso contenido es el pleito que emprende Juan de Victoria y Castro, dueño del ingenio de la Palma, junto a otros propietarios de fábricas contra el Concejo, Justicia y Regimiento de la ciudad de Motril. El origen está en el requerimiento que hace el regidor y procurador del cabildo a la Chancillería de Granada para habilitar el ingenio Trapiche ante la abundante cosecha de 1659, y poder contrarrestar con esta competencia el alza de precios impuesto por los otros ingenios: «vien lees notorio a esta çiudad de los inconvenientes graves que se le sigue a sus vecinos de que ayga poder yngenios de fabricar azucares respecto de que los dueños de

⁶⁰⁶ «Gaspar de Torres en nombre de Juan Baptista Preve y que a cuyo cargo esta la administracion y molienda de algunos ingenios de fabricar açucares dela villa de motril para la temporada que viene digo que mos partes apelaron y le presentaron ante V.A. en grado de apelacion de un Cavildo que hiço la dha villa de motril en que señalo mediante sus comisarios los sitios de leña donde se avia de cortar la leña para los dichos ingenios y los fue aplicando a cada uno delos dichos ingenios con relacion de que se avia hecho de conformidad de los interesados no siendo assi, antes por ser algunos de los mismo regidores que los mandaro hacer y repartieron interessados por tener ingenios se aplicaron asi los sitios que tienen mas leña y estan mas cercanos dexando los peores para los ingenios de mi parte», ARCHGR, leg. 1068, pieza 1, s.f. Pleito entre el Consejo de Motril sobre leña para fabricar azúcares, Motril, 1621.

⁶⁰⁷ Juan de Campo en nombre de Andres Carrasquilla Aguaio, propietario del Ingenio del Trapiche, aduce que las obligaciones que tiene contratadas con los cosecheros es mayor que la de los otros cuatro ingenios, por lo que necesita más leña: «que cada uno de los dhos ingenios por ser cassa maior, y tiene decientas tareas mas, que los otros ingenios, y se verifica por tener mas obligados asi para la caña como para la leña con que se pudo ni devio hacer el raseo igual por ser mayor la necesidad del dho trapiche», ARCHGR, leg. 2744, pieza 5, s.f. Motril, 1636.

dichas fabricas piden excesivos precios por las moliendas»⁶⁰⁸. Con la premura del inicio de la temporada azucarera, el cabildo le concede al Trapiche una parte de monte para rozar y otra más en la dehesa: «y por estar el tiempo tan adelante la ciudad les aiuda con la leña de su dehesa que es chamisa de monte baxo hasta la terzia parte por este año para la fabrica de los açucares».

Ante esta postura, el resto de los ingenios inician la disputa para entrar en el lote con mayor cantidad y calidad de leña: «la presente en los Montes de la dicha ciudad ademas de ser poca es de mala calidad porque es monte muy bajo y leña de poca sustancia y que se arranca con la mano por ser de tomillo y atocha⁶⁰⁹ y otra desta mesma calidad por cuya causa los frutos que con ellos se sacan son mucha mas costa y que se gasta mas assi en leña como en la conducción della. Lo qual no se halla en la leña que tienen en la que llaman dehesa por ser esta leña fuerte y recia»⁶¹⁰. Alegando los elevados costes del avío por este motivo, por la costumbre del «más a más»⁶¹¹ y las pesas de refacción en el pesaje de la caña, los dueños de los ingenios consiguen en un primer momento frenar el reparto de la leña al Trapiche: «siendo personas poderosas los dueños de los demas yngenios y que por ellos han aumentado sus Haciendas y en sumas considerables y como vecinos de Granada tratan de impedirlo por la Chancillería y con cualquier impedimento cesara el avio del Trapiche siendo en tanto beneficio del Reyno, y de la Real Hazienda»; y posteriormente que se les conceda también parte de la leña de la dehesa.

Pero en el ínterin del proceso los responsables del ingenio del Trapiche han completado con creces la roza de la dehesa. De nuevo se interpone otra querrela, ahora contra todos los implicados en el atropello: «Los obligados de la leña del ingenio del trapiche, y sus capataces an cometido grave delito. Por su quenta y riesgo, ellos y sus capatazes alquilaron todas estas quadrillas de gentes [...] y arrosaron mas de quinientas y doze carretadas [...] y ellos tubieron, de útil, gannazia en cada carretada diez y ocho

⁶⁰⁸ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f. Requerimiento de Fernando Ramírez Serrano, Regidor y Procurador general donde expresa la imposición de los excesivos precios por la molienda.

⁶⁰⁹ «Atochar. Se dice de los terrenos que crían atocha o esparto. MARTÍNEZ RUIZ, Juan: «Notas sobre el refinado de azúcar entre los moriscos granadinos», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XX-3, 1964, p. 276.

⁶¹⁰ «Juan de Victoria y Castro y señores dueños de los ingenios de fabricar azúcares de la ciudad de Motril con el Concejo, Justicia y Regimiento de dicha ciudad sobre guarda y posesión y costumbre de repartirse leña de los montes y de la dehesa de dicha ciudad a los ingenios y trapiches con igualdad, y no se de, reparta, ni apropie al dicho trapiche la leña de dicha dehesa», ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

⁶¹¹ El «más a más» es la cantidad que deben pagar los cosecheros a los obligados del acarreo de la caña para su transporte desde los pagos que están fuera de la vega de Motril hasta el ingenio. Sin embargo, la costumbre es que esta cantidad la anticipen los aviadores y luego la recuperen en la liquidación de la producción con el cosechero.

reales mas que si la trajeran de los montes. Los arrendadores del ingenio que no impidieron la roza sino que la instigaron. Los apeadores porque: «aviendo jurado azer fielmente su oficio declararon con juramento que lo rozado eran ochenta carretadas siendo quinientas y doce y siendo muchos los sitios en que se avian hecho las rozas no declararon mas que dos porque no se viniese en conocimiento della». Y finalmente: «Juan Ruiz de Castro Eescribano del Cavildo hermano de Nicolás Ruiz arrendador del trapiche, por aver maliçiosamente y sin fundamento introducido articulo de la acumulazion de los pleitos para emvarazar las informazion que se iva dando y que su hermano continuase en las rozas no siendo posible que ante el pasasen los pleitos por ser hermano del arrendador y del padre, hermanos y cuñados todos oficiales del Cavildo de la Ciudad»⁶¹².

5.6.3 Los obligados de la leña

Como suele ocurrir para la molienda o el arriendo de un ingenio, el abastecimiento de combustible se encarga a un tercero y se cierra por contrato. En el que lleva por título «Obligación para la mitad de leña del Trapiche en la ciudad de 1659» firmado entre el Colegio Imperial de los Jesuitas y Miguel de Frías vecino de Motril, se pone como condición que el suministro de leña debe ser permanente, tanto de día como de noche, a lo largo de toda la temporada, y se advierte al contratista: «sin hazer falta alguna de manera que por su culpa, desscuido o neglixencia dicho yngenio no dexede moler», asimismo de la exclusividad de su servicio para con este ingenio «no han de poder sacarla ni rozarla para otros ingenios». Por parte del dueño se entrega gratuitamente la tercera parte de la ragua y cabos del desbroce de la caña para alimentar el ganado, con la salvedad «que lo parta con igualdad con la persona que tuviere la otra mitad de leña y no a de pedir mas ragua ni cavos».

Se establece un pago semanal que importa 100 reales mientras se realiza la roza⁶¹³ y 200 reales cuando además se inicie el acarreo de la leña al ingenio «como es costumbre para el socorro de la gente del monte y acarreadores de la dicha leña». Cuando lo que se roza es anea en las cañadas y humedales, se paga a la mitad: «se le ade dar en cada semana desde la que empezaron a rozar dicha anea zinquenta reales y en empezando a acarrearla cien reales y a razon de roza y acarreto». Y en los días de fiesta se incrementa

⁶¹² ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

⁶¹³ DRAE, s.v. *rozar*, 2ª acep.: «Cortar leña menuda o hierba para aprovecharse de ella»; Covarrubias, s.v. *rozar*: «Es cortar particularmente la yerba. Del verbo latino *runco*, *as*, *herbas inutiles frutices noxios evello sive extirpo*; *quasi runcar*, y corumptamente rozar. Todo es mata y por rozar, *id est* todo es trabajo y dificultoso. Rozarse, es vicio de algunas bestias».

algo estas cantidades «para trabajar en los días de fiesta la paga ha de ser por alta como es costumbre entre el señor de yngenio y los obligados de leña».

El rendimiento del trabajador en estas labores se mide por la cantidad de faena que es capaz de sacar al día: «por roçarse todos los años dichos montes podra hacer un hombre cada dia veinte o beinte dos haces y la leña que tiene la dehesa respecto de no aber roze cada cuatro años podra hacer un hombre en cada dia ochenta haces». La roza anual a que se someten los cerros que rodean la Vega del Guadalfeo impide en ellos la regeneración vegetal, caso contrario a lo que ocurre en la dehesa protegiendo el crecimiento durante periodos de cuatro años. Otra forma de estimar el rendimiento es por carretadas: «para hacer una carretada cada un dia son menester dos hombres y en la de hechar la leña que no esta continuada a rocar podra hacer un hombre una carretada y si estuviese continuada a rozar seran menester dos hombres». Igualmente se sienta la diferencia respecto a la dehesa, en este caso por ser la zona más cercana a la ciudad: «la dehesa esta muy cerca de la ciudad y se puede dar cada dia tres y quatro carros de leña a los yngenios lo que no suele sucede en los demas sitios de donde solo se puede dar un carro en un dia ordinariamente de leña»⁶¹⁴.

La selección de especies vegetales que se recogen viene marcada primordialmente por los condicionantes que se derivan de las distintas etapas del ciclo de cocción de los jugos en las calderas. Junto a la capacidad calórica, la modulación de la llama que aporta la leña en los hornos es fundamental para que salga un buen azúcar, y como marca la experiencia del maestro de azúcares: «la qual se le da fuego por baxo con leña menuda [...] de mui buena calida reça y de mucha sustancia»⁶¹⁵. En los hornos de jarope⁶¹⁶: «leña que sea parda a propositto para hacer lexías⁶¹⁷ y no han de tener zenizas ningún horno ni quemar sosa ni varrilla ni otra leña que sea dañosa para los suelos de las calderas»; en las tachas donde se obtiene el punto de azúcar se utiliza preferentemente bagazo⁶¹⁸, pero cuando éste se acaba: «en ellas sea de quemar anea o

⁶¹⁴ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

⁶¹⁵ *Idem*. En el mismo documento se recalca la carestía de buena leña para los hornos: «por roçarse todos los años dichos montes, la leña que en ellos se cria es de poca sustancia como tomillos golinias [bolinas] y atochas [esparto] y otras desta calidad»; «Chaparro o matorral es la mejor. Las aliagas, romeros, sarmientos, sabinas y enebos muy buenos», CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 164.

⁶¹⁶ «Jarope es jarabe, xarabe, xarope castellano y portugués, xarop», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 543.

⁶¹⁷ La mención a legías en el texto reseñado hace referencia a un compuesto de cenizas de plantas naturales con el que se depura el jugo de la caña. Las cenizas más estimadas son las procedentes de la adelfa o baladre y lentisco.

⁶¹⁸ DRAE, s.v. *bagazo*: «Residuo fibroso, resultante de la trituración, presión o maceración de frutos, semillas, tallos, etc., para extraerles su fruto, especialmente el de la vid o la caña de azúcar».

leña en los cocimientos a satisfacción del maestro de la cocina». El empleo de este tipo de plantas con alto contenido de agua o jugos requiere previamente su secado: «que se a de quemar gabazo aneas y carrizo expuesto y soleado de manera que haga buena hazienda»⁶¹⁹.

Las actividades del obligado de la leña no se limitan al corte y acarreo sino también a la elaboración de las cenizas mencionadas a partir de las plantas que se queman en el mismo monte. Una vez en el ingenio, toda la carga se somete a un proceso de clasificación según la finalidad a que va destinada, y se distribuye en los distintos espacios de la manufactura ya sea fogatas, cocinas, pesebres o corrales. La responsabilidad también alcanza las tareas de acopio y retirada de los desperdicios y sobrantes que durante toda la producción van resultando: «que todo el maloxo⁶²⁰ y de mas estiércol que se hiziera en el corral de dicho yngenio y demas partes donde se echase la leña y fogatas de a deser con rasttro grande de tres dienttse y el recoger dicho maloxos».

5.6.4 La falta de leña

La manufactura del azúcar necesitó en todos los tiempos de mayores o menores cantidades de leña, pero siempre adoleció su escasez. La preocupación por asegurar el recurso energético y frenar cualquier abuso que lo menoscabe se manifiesta en la temprana ordenanza que dicta el Cabildo motrileño sobre la «conçerbación de estos montes por que conservándose ba en crecimiento el trato del açúcar»⁶²¹. Asimismo, con esta intención se regula anualmente el repartimiento de los sitios de roza, ajustándose a las necesidades que demanda la cosecha y supeditando su forma de explotación a la mencionada ordenanza.

Para las autoridades municipales una de las causas más relevantes de la gran pérdida de ramaje que sufre periódicamente el término e impide la repoblación de los cerros y dehesas es la concurrencia de reses procedentes de la trashumancia⁶²². Sobrón Elguea

⁶¹⁹ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

⁶²⁰ DRAE, s.v. *malojo*: «maloja» y s.v. *maloja*: «Planta de maíz que solo sirve para pasto de las caballerías».

⁶²¹ Esta ordenanza es mencionada en relación al reparto de los sitios de leña para la temporada de 1582, SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «Motril en el siglo XVI...», p. 369.

⁶²² No poseemos datos suficientes para dimensionar la repercusión de estos movimientos en las sierras del litoral granadino. Un estudio sobre el tema para la costa almeriense es el realizado por DÍAZ LÓPEZ, Julián Pablo: «La trashumancia en el sureste peninsular durante la época moderna», *Estudis d'història agraria*, n. 17, 2004, pp. 359–388.

proporciona información de esta problemática centrada en el siglo XVII⁶²³. A principios de la centuria el aumento de los daños ocasionados por la entrada de todo tipo de ganado —sobre todo vacuno— en los cultivos de secano y regadío comienza a ser objeto de una verdadera preocupación que se intenta atajar con la imposición de elevadas sanciones a los responsables. Desde entonces el problema se recrudece cada año afectando la merma de combustible para las fábricas: «el ganado bacuno la iba comiendo y royendo de tal suerte que no la dexaba crezer y a venido a tanta disminuzion que no avia leña ni monte vaxo en los dichos terminos ni en la dehesa de su parte para poder abiar los inxenios nezessarios». El punto de inflexión lo marca el invierno de 1672, con el desembarco de más de dos mil reses que agotan el monte bajo e impiden el avío de dos de los cinco ingenios y la ruina de la temporada: «munchas hazas de cañas dulzes perdidas en el campo sin cortarlas ni molerlas y de las que se avian cortado y molido quedava muncha parte perdida en el campo y de las que se molian no salia azucar de calidad por no averlas cortado y molido en tiempo y razón». Informado el rey del desastre acaecido accede en principio a la petición de los motrileños de que no invernase ganado en los sitios de leña⁶²⁴.

Es importante señalar que a pesar del interés económico que subyace en garantizar el suministro de leña no dejamos de encontrar referencias dirigidas a la inmediata reparación de los cortes anuales. En la anterior información que se hace llegar al monarca se explica la reserva de uso a que se someten los prados y sotobosques: «que tiempo despues de haverse cortado passa a el en que este estado del monte o dexessa para bolberse cortar [...] y si convendra que por el tiempo que se necesita para que se crie el dicho monte se cierre y se acote para que no entren los dichos ganados»⁶²⁵. Pasado el tiempo, a finales del siglo XVIII, tenemos noticia de un bando municipal que prohíbe el roce de leña con anterioridad al mes de noviembre para no impedir su crecimiento: «Los dueños ó administradores de ingenios no podran mandar rozar leñas ni aneas hasta pasado el día de todos los santos por el perjuicio que se sigue a los montes, y para esto devera proceder espresa lizencia con señalamiento de termino para cada ingenio y si alguno no necesitare de toda la leña del sitio que se le huviere

⁶²³ SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su Vega...*, pp. 180–181.

⁶²⁴ La falta de leña encarece los gastos de producción por tarea molida, que de 36 asciende a 52 ducados, dejando en el campo numerosas cosechas, arruinando a labradores y dueños de las tierras, «Real Provisión de Carlos II prohibiendo que en los términos de Motril y Vélez entrasen ganados por ser necesaria la leña para la molienda de los ingenios azucareros» recopilada en: SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril en el siglo XVI...*, pp. 369–371.

⁶²⁵ *Idem.*

señalado de vera dar parte para agregarla a otro que le haga falta ó providenciar lo que mejor convenga»⁶²⁶.

Pero, a pesar de las precauciones, la escasez del combustible primario se convierte en el gran obstáculo para el desarrollo de la manufactura azucarera durante el periodo preindustrial. La leña como fuerza energética no es suficiente para poner en marcha todos los ingenios y trapiches de la Vega del Guadalfeo y de las restantes vegas litorales mediterráneas. Los nuevos procedimientos de cocción del azúcar experimentados con éxito en la América colonial empiezan a tener como referente el «tren jamaicano», innovación tecnológica que supone un significativo avance en el ahorro de leña frente al tradicional «tren español»⁶²⁷. La aplicación del horno de reverbero en la sala de cocina del ingenio de Torrox ejemplifica la búsqueda de soluciones prácticas y modernizadoras llevadas a cabo, con indudable éxito, por su propietario Tomás Quilty, quien llega incluso a procesar carbón de piedra para la cocción del azúcar⁶²⁸.

El uso de leña asociado al sistema de monocultivo cañero supone sin duda alguna un escollo a corto y medio plazo para la continuidad y mejora de las especies vegetales, y a largo plazo un menoscabo para la sostenibilidad de los recursos naturales. Sin embargo, creemos que todavía se encuentra pendiente de realizar un verdadero análisis y evaluación de la repercusión ambiental de esta práctica agrícola, como de la impronta de su huella en el paisaje. En este sentido, carecemos de información fidedigna para desvelar realmente si ha sido el factor determinante en la deforestación de laderas y montes de la zona. Queda expresada la importancia de los roces anuales durante varias centurias, como también la cautela que se adoptó en ello, pero asimismo podemos afirmar la falta de alusión en la documentación consultada a talas indiscriminadas de bosques para el suministro de los ingenios; como algunos historiadores defienden sin

⁶²⁶ «Bando gubernativo sobre moral, orden público, salubridad y ornato de la ciudad de Motril. 1789» recopilado en ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental para la Historia de Motril*, Diputación de Granada, Granada, 1983.

⁶²⁷ MORENO FRAGINALS, Manuel, *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*, Editorial de Ciencias Sociales, vol. 1, La Habana, 1978, p. 219–226.

⁶²⁸ VILLAR GARCÍA, María Begoña y GARCÍA MONTORO, Cristóbal: «Inversiones agroindustriales de la burguesía mercantil a fines del siglo XVIII: Tomas Quilty y la fabricación del azúcar en la costa malagueña (1779–1804)», *La burguesía de negocios de la Ilustración*. Cádiz, 1991, pp. 151–163. El artículo menciona la presencia en el ingenio de 500 arrobas de carbón mineral procedentes de Sevilla y «carbón de piedra extranjero». Utilización que supondrá un considerable ahorro, mayor rapidez del proceso de fabricación y una mejora de la calidad del producto final; El empleo del carbón de piedra sin preparar solía aplicarse el fuego en todas las manufacturas para calentar las calderas, produciendo una calor considerable, constante, rápido y de menor coste que el de la leña, lo que por necesidad ante la escasez y carestía de ella acabará imponiéndose en otras industrias, ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 219.

aducir otras razones que el impacto ecológico emanado de tales actuaciones. Solo resta insistir en la necesidad de investigación sobre estas prácticas productivas y la influencia que tuvieron en el ecosistema de la zona. Una presión ejercida sobre él directamente proporcional a la necesidad de energía que asegurase el mantenimiento de la industria azucarera.

5.7 LA CORTA, LA MONDA Y EL ACARREO



Fig. 5.23 Recolección de la caña de azúcar en la Vega de Almuñécar, Foto Roisin, 1926.

Plantadas las cañas y llegadas a su maduración, aviadas las fábricas y repartidos los sitios de leña se procede al corte, limpieza y transporte de las cañas a los ingenios o lo que es lo mismo a la «corta, monda y acarreo»⁶²⁹, expresión tradicional de las tres faenas principales que comprende la recolección. La fecha de comienzo en las vegas del litoral se va alterando con el discurrir de los siglos, al experimentar la maduración de la

⁶²⁹ Se denomina «corta» a la faena de la recolección que consiste en cercenar la caña de azúcar por medio de una hachuela de un solo golpe. De la correcta realización de esta faena depende el mejor aprovechamiento del tronco de la caña y la mayor duración de su zoca. Este término se emplea también para designar la época en que se realiza la recolección al igual que sucede con la voz «monda», faena más específica de la caña de azúcar.

caña un retraso progresivo: en el siglo XVIII desde mediados de octubre hasta diciembre, en el siglo XIX entre enero y febrero, para el siglo XX, a primeros de abril.

En el sentir del cosechero el inicio de la recolección viene marcado por el punto óptimo de azúcar de la planta, equivalente al máximo contenido de sacarosa del jugo de la caña. Para el fabricante, en el momento en que la planta está dispuesta para ser cargada: «en pareciendo que están ya en sazón, se cortan las cañas, y se mondan en el campo y se cargan en quarenta y quatro caballos, que para este efecto tienen los dueños de los yngenios de fabricar açucares, descarganse, con distincion de dueños, en una pieças notablemente capaces que llaman palacios»⁶³⁰.

Explica Valcárcel que la propia caña manifiesta su madurez por el color de las hojas y tallos, y se ratifica este estado probando su dulzor: «Conócese su sazón en que su color no es verde de yerba sino tirante a amarillo; en que conforme va madurando, las hojas de abajo se van secando, las que se cuida de ir quitando; y en especial se descubre su madurez, chupando una cañamiel, y según su dulzura se manifiesta su sazón». Prosigue diciendo que se debe coger la caña inclinándola «o abajándola acia tierra» con lo que se quiebra; a su vez, tomada junto a la «soca» o raíz se rompe «tirando acia sí, mas se dejan cubiertas de tierra las raíces para el año siguiente». Se retiran las hojas dejando en un primer momento «lo que dicen *cola*, que viene a ser los últimos tres o quatro cañutos o nudadas de la punta con su hoja correspondiente», y finalmente se separa la cola del resto del tronco. Las cañas partidas «por el medio se llevan en arrias al molino a fábrica»⁶³¹.

Conviene hacer algunas aclaraciones sobre las operaciones descritas. El corte se debe realizar en forma de bisel, de un solo golpe y limpiamente, separando a flor de tierra el tallo y sin tocar la zoca; que debe permanecer enterrada para que continúe produciendo fruto tres o cuatro años más. Es muy importante que la caña se corte a ras del suelo porque es en la base de los tallos donde se encuentra la mayor cantidad de sacarosa, si el corte es demasiado alto la zoca se puede pudrir al sufrir mayor exposición al ataque de hongos y bacterias. Por el extremo superior la planta quiebra más fácilmente en la zona de unión del cabo con la caña —es la llamada «ragua» con escaso contenido en sacarosa— y también se corta o «degüella» para evitar que se altere la pureza de los jugos⁶³². Este sobrante se reserva en los aperos para servir de alimento al

⁶³⁰ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, f. 48v

⁶³¹ VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general*, t. X, Joseph Estevan Cervera, Valencia, 1795, p. 354.

⁶³² EVANGELISTA, León: *Tratado de la fabricación del azúcar de caña y remolacha*, Librería de Edmundo Capdeville, Madrid, 1895, pp. 21–22.

ganado. La caña de azúcar una vez cortada debe entrar completamente limpia a la fábrica y para ello se procede al desbrozo retirando las hojas que todavía la envuelven, los restos de tierra y desechos. La recogida se efectúa en montones perpendiculares a los surcos, formando hileras junto a los caminos donde esperan los acarretos. En la carga se cuida bien reforzar bien el amarre para asegurar los pesados haces y evitar su caída en el transporte⁶³³.



Fig. 5.24 Acarretos de caña en la vega de Almuñécar, al fondo, la chimenea del ingenio puesto en funcionamiento. Foto Roisin, 1926.

La realización de la cosecha es competencia del aviador, sea a su vez cosechero, dueño de ingenio o asociación de varios, a quien corresponden los «gastos de cosecheo» que comportan las faenas agrícolas. La participación de los trabajadores se estipula mediante convenio de obligaciones según las necesidades de cada campaña, en ellos se detalla la organización de las labores en cuadrillas y la asignación de tareas y funciones determinadas y muy precisas. Asimismo, se establecen los compromisos de molienda con los cosecheros: «con expresión distinta de marxalado que laborizan de dicho fruto, y a una prudente regulación el tareo, o porción de cañas que puede producir aquella o aquellas hazas que quedan obligadas para aquella semana que eligen por

⁶³³ SALAS SAN JUAN, María del Carmen y otros: *El cultivo de la caña...*, p. 55.

conveniente»⁶³⁴. Una figura imprescindible en todo el proceso es la del «capataz de monda». Esta persona es la responsable de la organización de todas las faenas que se realizan en los plantíos, pero también de controlar el comportamiento de los trabajadores: «Que los capatazes de monda no permitan en modo alguno chupar ni extraer el fruto por sus trabajadores ni otra persona, ni consientam en las hazas mas gente que a estos y los que ponga el dueño, procurando aliviar a los cosecheros y aviadores en quanto sea posible haciendo que su gente coma fuera de las hazas, y se prohíbe a todos los individuos de la monda la venta de cabos [...] haran a las dichos capatazes mucha falta este preciso alimento de los ganados de las fabricas»⁶³⁵. Igualmente es obligación del capataz llevar las cuentas de los gastos: «en la labor de las tierras formando piezas separadas de cargos y datas en la razón de las lavores y de los cuadernos manuales que se le entregaron»⁶³⁶.

Su labor como intermediario entre el cosechero y el aviador es continua y dependiendo de las decisiones que se tomen a diario ha de saber reconducir a tiempo la organización de las faenas en el campo. La exigencia del correcto desempeño de su cargo es condición sine qua non de la permanencia en su puesto de trabajo: «todas las noches desde que se empieze hasta que se aqave dicha temporada an de ser obligados los Capataces de la dicha Cortta y monda de Cañas e yrá al dicho yngenio a tomar razon y horden de la persona por cuya quenta corriere y dar la de las hazas que se an de corttar y mondar el dia siguiente y ejecutarla como se las diere y si fuese necesario partir la cuadrilla lo a de hazer conforme se le hordenase [...] si lo capataces no fueren de satisfazion los han de poder despedir y poner otro a que lo sean como lo a de ser asimismo la dicha cortta y monda de cañas sea de ser bien hecha y de forma que no recivan daño»⁶³⁷.

El santo y seña de una cosecha de azúcar es la rapidez, las cañas han de molerse apenas cortadas para evitar la merma del jugo o su fermentación, no deben quedar cortadas en el campo más de veinticuatro horas y un máximo de treinta y seis. Las operaciones agrícolas e industriales son sucesivas pero inmediatas, mientras unas cañas se cortan otras ya se han convertido en azúcar, para ello, como hemos visto, se requiere mucha cantidad de mano de obra, capataces que conozcan bien el oficio y una planificación muy exigente y bien dimensionada.

⁶³⁴ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁶³⁵ *Idem.*

⁶³⁶ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁶³⁷ ARCHGR, Caja 204, leg. 1, s.f.

5.8 ADUANAS, INGENIOS Y TRAPICHES

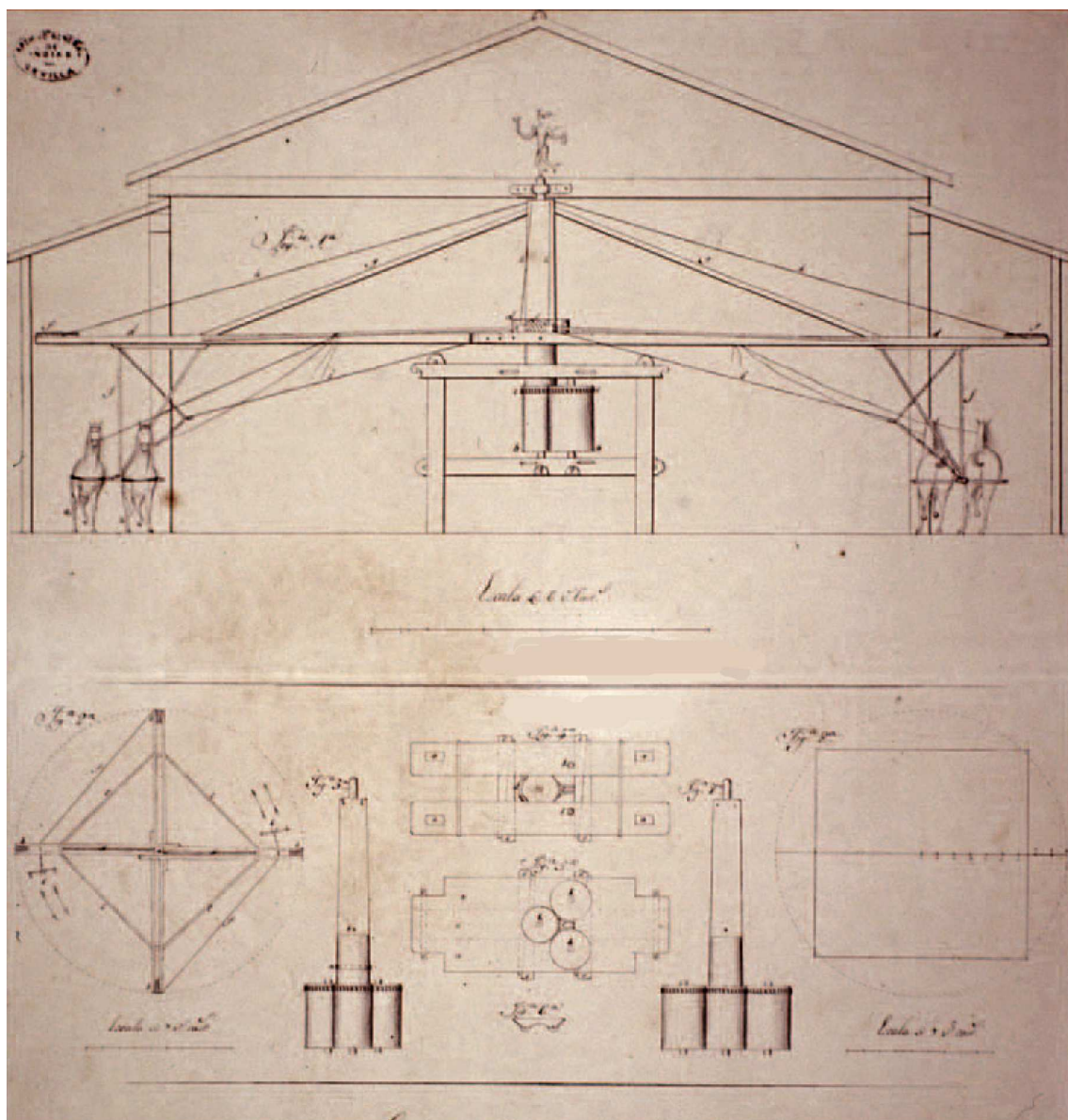


Fig 5.25. Plano del trapiche azucarero de tres rodillos verticales inventado por José Ocampo⁶³⁸.

5.8.1 Un paréntesis terminológico

La delimitación del significado de los términos «aduana», «ingenio» y «trapiche» ha causado de antiguo una cierta controversia entre los investigadores. A lo largo del tiempo, el empleo de estos conceptos para nombrar sin distinción cualquier instalación

⁶³⁸ Archivo General de Indias, MyP, IyM, 124.

dedicada a la elaboración de azúcar ha dejado de lado aspectos etimológicos y especialidades tecnológicas. Todos ellos aluden al modo o técnica que se emplea para exprimir el jugo de la caña, pero además establecen una serie de características propias en cuanto a cronología, recursos, construcción e incluso la propia rentabilidad de su utilización. Intentaremos aclarar un poco más estos conceptos.

La designación «aduana» aparece en la documentación más temprana relacionada frecuentemente con las propiedades moriscas. Las primeras factorías islámicas no dejarían de ser instalaciones artesanales muy rudimentarias, emplazadas en espacios de pequeñas dimensiones y de factura muy similar a la de otras actividades de producción como la almazara⁶³⁹. En ellas, la caña sería machacada en muelas de piedra movidas por tracción animal o hidráulica y luego prensada con vigas semejantes a las de los lagares. En el siglo XII ya hay cronistas de la España islamizada que hablan de lagares donde se extrae el azúcar⁶⁴⁰. Posteriormente, este término se utiliza indistintamente junto al de «ingenio» y «trapiche» como se puede comprobar en las Ordenanzas de Almuñécar de 1516–1574: «Primeramente, que los señores desta cibdad de las aduanas [...] e las personas que las tuvieren arrendadas, sean obligados de los thener en cada un año abiertas y aparejadas con tienpo, ansi de leña como de todos los otros aparejos que son necesarios para moler y hazer el azúcar, para que los señores de los cañaverales, en ellas y en cada una dellas puedan hazer y labrar sus azúcares [...] so pena que sy por defeto de no las thener aparejadas y pertrechadas como es menester, [...] que la cibdad pueda dar licencia y lugar a que se haga ingenio e trapiche otro cualquier edifycio para labrar el dicho azúcar»⁶⁴¹.

En el estudio de las Ordenanzas realizado por López de Coca, las aduanas por entonces se habrían convertido en «auténticas fábricas de azúcar»⁶⁴² formadas por dependencias diferenciadas según cada una de las etapas del proceso de elaboración a que estaban dedicadas. Dotadas de hornos, maquinaria y demás utensilios, completaban el conjunto espacios para la descarga de la caña, almacenes para el purgado y guarda de las formas, incluso oficinas donde se realizaban las ventas del azúcar y se pagaban los impuestos⁶⁴³. Teniendo en cuenta los pingües beneficios que la mercadería del azúcar granadino proporcionaba a la real hacienda: «Importa su azúcar más de un millón y sus

⁶³⁹ Según recoge Eguílaz para el término *almazara*: «Del áraba almaçara, en Idrisí «molino, sobre todo molino de aceite y de azúcar»; EGUÍLAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 118.

⁶⁴⁰ GARCÍA TAPIA, Nicolás: *Del dios del fuego a la máquina de vapor*. Ámbito, Valladolid, 1992, p. 132.

⁶⁴¹ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, J.E., «Nuevo episodio en la historia del azúcar de caña. Las ordenanzas de Almuñécar. Siglo XV», *La Ciudad Hispánica*. Siglos XIII-XVI. Madrid, 1987, pp. 481–482.

⁶⁴² *Ibidem*, Notas, p. 469.

⁶⁴³ *Ibidem*, p. 465.

rentas son grandes para la Corona»⁶⁴⁴, y que los centros para el control y recaudación o *aduanas* del azúcar —ahora sí, con el significado que al vocablo le otorga de antiguo la lengua castellana⁶⁴⁵— se albergaban bajo el techo de las fábricas, no es de extrañar que por extensión se nombrara como tal al conjunto de toda la instalación de producción.

Para algunos autores el término aduana de azúcar también designa una industria manufacturera anterior a la introducción en el sistema de molienda de los molinos de rodillos horizontales⁶⁴⁶, una hipótesis que avala el del abandono del uso del término con la introducción de esta nueva tecnología.

En cuanto a la diferencia entre trapiche e ingenio, se acepta comúnmente que la molienda en el primero se realiza por la fuerza animal y por la del agua en el segundo. Así lo refleja el siguiente texto de 1789 de mano de García de la Leña, que además indica un mayor tamaño en el caso del ingenio: «según *Terreros* en su Diccionario de Artes y Ciencias, el *Trapiche*, que escribe así, y lo mismo nuestra Academia, es un ingenio pequeño; el *Real* ò común se mueve con agua y el *Trapiche* con mula ò caballo. *Covarrubias* en su Tesoro lo escribe de dos modos, y le dá la etimología del verbo *trepo* ò *verto*, porque la rueda del dicho ingenio, revolviéndose muele los trozos de las cañas, y por esto se dixo *Trapiche* ó *Trepiche*. Llámase *Ingenio* por ser máquina inventada con mucho ingenio ò discurso del hombre, como ingenio del agua, y también dice V. *Ingenio*: llaman ingenio al modo de sacar el azúcar de las cañas, que decimos el ingenio de azúcar. Nuestra Real Academia escribe: “Ingenio de Azúcar: Máquina compuesta de tres ruedas grandes de madera, con diversidad de dientes en que se incluyen unas vigas grandes atravesadas, que llaman puentes ò *vírgenes* de la molienda con que se muele ò aprieta la caña cayendo el zumo ò licor en unas calderas grandes, en que despues le cuecen para depurar el azúcar”»⁶⁴⁷. La acepción de «real» que interpreta García de la Leña como ingenio común, ordinario o corriente, parece reforzada en la documentación consultada: «hizo creer que el llamarse esta fabrica real sería por su grave importancia para el bien común, siendo assi que dha denominación es material, y

⁶⁴⁴ HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco: *Anales de Granada. Descripción del Reino y Ciudad de Granada. Crónica de la Reconquista (1482-1492). Sucesos de los años 1588 a 1646*. Edición de A. Marín Ocete (1934). Estudio preliminar y nuevos índices por P. Gan Giménez y L. Moreno Garzón, Universidad de Granada, 1987, vol. I, p. 69.

⁶⁴⁵ Covarrubias, s.v. *aduana*: «Es una casa pública donde assiste cierto ministro del rey o del señor para cobrar los derechos que le pertenecen de las mercaderías que entra o pasan por su tierra».

⁶⁴⁶ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *Aproximación a la historia de la caña de azúcar y ola industria azucarera en Motril en la Edad Moderna (1570-1800)*, (Tesis doctoral), UNED, 2007, Notas, p. 73.

⁶⁴⁷ GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas malagueñas*. Luis de Carreras Impresor, Málaga, 1789, pp. 174-175.

el llamar a los yngenios reales es solo para distinguirlos de los trapiches que son fabricas de diferente forma»⁶⁴⁸.

El gran historiador cubano Moreno Friginals considera el trapiche como la mínima unidad productora, y su nombre identifica todo el proceso industrial con la única máquina que en realidad existe, el molino o trapiche⁶⁴⁹. Una caracterización que nos parece acertada para el caso de los trapiches americanos que todavía subsisten en amplias zonas rurales de México, Colombia y Venezuela, y que podría extrapolarse a una etapa primigenia de nuestros propios trapiches. Sin embargo, éstos fueron evolucionando hacia estructuras más complejas dotadas de mano de obra cualificada: «Melchor de Reyes, mayordomo de cuajo del trapiche»⁶⁵⁰, y el término pasó de denominar simplemente al tipo de molino utilizado a comprender la entidad fabril en su conjunto. Igualmente ocurriría en el caso de los ingenios, ejemplo de ello se puede ver en esta referencia de uno de ellos en Motril: «casa fábrica de azucares llamado Yngenio que llaman el Viejo, que es Real, en la calle que llaman de la Carrera, que tiene ciento y veinte baras de frente y ziento yseis de fondo, en que se incluyen sus ofizinas, moliendas, aperos y corrales, yalinda por la parte de arriba...»⁶⁵¹.

Otra consideración a reseñar entre ingenios y trapiches es que el tipo de estructura que transmite la fuerza motriz. En los trapiches, los animales se sujetan a un tinglado de madera que permite la rotación sobre un eje que mueve el molino. En el caso de los ingenios, este eje se encuentra accionado por una gran rueda o noria movida por el agua proveniente de un canal elevado que la precipita sobre ella. La ejecución de los trapiches parece ser menos costosa que la del ingenio, pues a la construcción de la rueda había que añadir la del canal y tomadero de agua. A veces se emplea un accionamiento mixto para las moliendas: tracción de agua y animal, como muestra el Ingenio Trapiche de Marbella, construido a mediados del siglo XVII, que llegó a disponer de dos molinos de sangre y uno de agua⁶⁵². Las desigualdades entre trapiche e ingenio también se hacen notar en el cociente: costo de producción/tasa de rendimientos; cifra que siempre juega a favor del segundo ya que el número de vueltas que produce la rueda es mayor que el de las yuntas: «Los ingenios reales sólo tienen una máquina [...] que muele mucho más que los trapiches, por el mayor número de vueltas que dan en un tiempo a causa de su construcción»⁶⁵³. Una circunstancia que repercute, entre otras, en el valor de tasación para sus respectivos arrendamientos, sobrepasando el ingenio al trapiche en más de un

⁶⁴⁸ ARCHGR, leg. 4406, pieza 4, s.f.

⁶⁴⁹ MORENO FRAGINALS, Manuel: *El Ingenio...*, p. 169.

⁶⁵⁰ ARCHGR, Catastro de Ensenada, Almuñécar, t. II, f. 390v.

⁶⁵¹ AHPGR, L1425, t. II, f. 211v.

⁶⁵² PÉREZ VIDAL, José: «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, t. XVII, Madrid, 1978, pp. 189–281.

⁶⁵³ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 154.

40% para el caso de Motril, como indica el Catastro de Ensenada⁶⁵⁴. A pesar de ello, tanto unos como otros coexistirán en el tiempo hasta bien entrado el siglo XVIII: «hubo antiguamente en esta ciudad [Motril] tres ingenios reales y en otros tantos trapiches para la fábrica de sus azúcares, al presente no hay mas de un ingenio real sin uso, y otros arruinados, y solo han quedado corrientes los trapiches, que no equivalen a uno de los dichos Ingenios»⁶⁵⁵.

5.8.2 Ingenios y trapiches de la Costa de Granada

La expulsión de los moriscos supone un receso demográfico al que se quiere poner remedio mediante las dos fases de repoblación y el consiguiente repartimiento de las propiedades enajenadas a los antiguos pobladores del reino. En este proceso, los ingenios y las propiedades tanto de las tierras plantadas de caña o las susceptibles de ser plantadas con ellas serán dadas en arrendamiento, pero permanecerán inicialmente en manos de la Corona. Sin embargo, a partir de 1577 este patrimonio saldrá a la venta en pública subasta⁶⁵⁶ o se arrendará a terceros, convirtiéndose en protagonistas del fomento del cultivo y remodelación de las antiguas factorías un gran número de mercaderes genoveses y granadinos.

López de Coca testimonia la presencia de genoveses en el antiguo reino nazarí de Granada, y de sus actividades comerciales en régimen de monopolio de los productos del sureste peninsular: pasas, higos, almendras y cañas de azúcar. Estas actividades fueron realizadas a través de la nave *della frutta*, e introducidas en mercados europeos por los Centurione, Grimaldo y Spínola. Los negocios de los clanes genoveses continuarán consolidándose durante la castellanización del territorio⁶⁵⁷ mediante la compra de fincas rústicas, molinos e ingenios a lo largo de toda la costa granadina.

Así se constata en el partido de Almuñécar, donde la familia Spínola adquiere parte de las propiedades de Lorenzo El Chapiz, uno de los grandes terratenientes moriscos de la zona: «Bernabe de Espinola ginobes bezino deesta ciudad un molino en el termino de Almunecar que fue de Lorenço El Chapiz que esta desbaratado»; «en Bernabe Espinola ginobes vezino desta ciudad un yngenio de moler canas de açucar que fue de Diego

⁶⁵⁴ AHPGR, L1425, t. III, parte final.

⁶⁵⁵ ABBÉ, Nicolle de La Croix: *Geografía Moderna*, t. III, [Traducida y aumentada con una *Geografía nueva de España* por Jordan Frago, José]. Joaquín Ibarra impresor, Madrid, 1779, pp. 327–329.

⁶⁵⁶ BIRRIEL SALCEDO, Margarita M.: *La tierra de Almuñécar en tiempos de Felipe II*. Universidad de Granada, 1988, p. 77.

⁶⁵⁷ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José E.: «Málaga, colonia genovesa (Siglos XIV y XV)», Homenaje al profesor Seco de Lucena, *Cuadernos de Estudios Medievales*, 1, Granada, 1973, p. 141.

Hermez y otros moriscos en el lugar de Almeuz arrabal dela çiuudad de Almunecar que alinda con el açequia dela ciudad y con haça de barrio nuevo y con un quarto nuevo de Nicolas y Bernabe Espinola y unas ollerias y seis marxales de tierra que estan frontero de dicho yngenio que fueron de moriscos con todo lo que le pertenece al dho yngenio en presçio todo lo susodicho de tres mill y seiscientos ducados»⁶⁵⁸, propiedades que fueron posteriormente escrituradas a nombre de Vicencio y Octavio Espinola, herederos de Bernabé, y en las que se describe el ingenio dotado de cuarto de prensas de vigas, una sala de molienda y una cocina.

Otros de los ingenios vendidos de esta localidad fue el llamado Ingenio del Agua, próximo a «dos casillas pequeñas con dos hornos de ollería», que en 1579 compra el almuñequero Cristóbal de la Torre: «un yngenio de moler canas de açucar en la ciudad de Almunecar en el arraval de Loxuela ques el Yngenio del Agua que fue de Alonso el Gamines y la olleria que esta junto al dho yngenio quele pertenece que con el derecho del agua con que el dho yngenio muele en precio de tres mill y duzientos y çinquenta ducados, y alinda con el açequia que ba a rrio seco y haça de Juan de Salzedo Regidor de Motril y haça dela Iglesia de Almunecar fue medido y tubo [38,45 m de largo y 25 m de ancho] cuarenta y seis varas de largo y treinta de ancho con condicion que sele aya de dar inxenio de haça con los alamos que tiene queesta junto al rrio»⁶⁵⁹.

En dicho año se remata un segundo ingenio al granadino Gaspar Rodríguez: «yngenio de moler canas dulces que esta en la çiuudad de Almunecar que fue de Lorenzo el Chapiz en precio de cinco mill ducados». Y se menciona la venta de un tercero al labrador y vecino de la ciudad Diego López: «un sitio casa que solia ser del yngenio que dize ser del Guaharai en la ciudad de Almunecar que alinda con el camino queba a Granada y con una calle publica el qual esta desvaratado en preçio de setenta ducados y un sitio de casa que solia ser yngenio de moler cañas dulçes que fue de Alonso el Haridin que esta desvaratado en el arrabal en la ciudad de Almunecar y alinda con las partes del Yngenio del Agua y con guerto que fue de Juan Abencali y con la calle y camino rreal queba a Granada»⁶⁶⁰.

En Salobreña, según Navas Rodríguez, hay dos ingenios azucareros en Época Moderna, si bien formando ambos una única instalación fabril que dispone además de una ermita; los ubica al norte del recinto fortificado, en la zona llamada Huertas de Salustiano y de Andrés Díaz. En 1574 aparecen mencionados a propósito de un deslinde de fincas: «fuera de lo çercado desta villa ay dos yngenios, nuebo e biejo, e aunque en

⁶⁵⁸ AHPGR, L6711, s.f.

⁶⁵⁹ *Idem.*

⁶⁶⁰ *Idem.*

un mesmo sitio e lugar, distante diez e doze pasos el uno del otro y en una misma proporçion e en valle questa debaxo de aquesta villa, a los quales la dha villa e su fortaleza con toda su artillería suguzga e señorea e los defiende [...] y después se tomó la referida villa la referida medida por la parte del mar y playa de esta villa hasta llegar a el sitio que dicen de la Caleta; y vuelve el camino que viene del referido sitio hacia el Portichuelo, llagando hasta el ingenio de fabricar azúcares de esta villa; y vuelve y prosigue tomando el callejón de la alfarería hasta llegar a el jaco, por el camino que va a la rambla de Molvizar, hasta llegar a dicha rambla, dejando separadas las tierras de riego y medio riego que corresponden a la dehesa de Taramay»⁶⁶¹. Del texto se deduce que estarían comprendidos en un área comprendida entre las actuales calles Cristo, Manuel de Falla, Avenida 28 de Febrero y el antiguo camino de San Nicolás, y muy cerca del Portichuelo.

Para principios del siglo XVII: «la Villa de Salobreña es realenga, tiene un yngenio de fabricar azucar y sus vezinos son treszientos veynte y quatro»⁶⁶². Su propietario es el genovés Hortensio Gavi, Alférez Mayor de la Villa en 1620, fundador de dos mayorazgos, uno en su ciudad natal y otro en España⁶⁶³. A su fallecimiento en 1646, hereda Luis Gavi Cataneo y Lomelin, vecino de Salobreña, la dignidad del título de Alférez Mayor, la señoría del ingenio y las tierras de Salobreña. En esta centuria el ingenio continúa moliendo con normalidad como lo testimonia una querella entre Joan Baptista Preve, aviador del ingenio de los Ynbreas de Motril contra Rodrigo de Mires, Teniente Alcalde Mayor de la Villa de Salobreña, sobre las moliendas de unas cañas cuyos «bendedores son vecinos deel ayuntamiento de Salobreña en cuyo termino estan las cañas», que contratadas para ser molidas fuera del término municipal: «siendo costumbre usada y guardada que siempre sean traído alos ingenios dela dha villa de motril todas las cañas que han querido molerse enellos aunque sean de diferentes terminos porque jamas se aya puesto impedimento en zelo por ser util y provechoso ahora algunos regidores dela dha villa de motril deudos y amigos de Diego Hurtado y Hortensio Gavi que tienen ingenios en la villa de Salobreña y lugar de Lobras para por este camino obligar a mi parte para que las lleve a moler alos ingenios de los dhos lugares y llevarle por cada tarea de molienda a precios excesivos»⁶⁶⁴. No conocemos como acabó el pleito, pero pasados los años las *Instrucciones de 1748* obligarían a los cosecheros a moler las cañas en los ingenios de su término municipal.

⁶⁶¹ NAVAS RODRÍGUEZ, José: «Reflexiones acerca de la sacralización del espacio urbano y periférico de la Villa de Salobreña durante el Antiguo Régimen», *Sel Silvanus*, 3, Salobreña, 2013, p. 86.

⁶⁶² ARCHGR, caja 4411, pieza 32, s.f.

⁶⁶³ ARCHGR, leg. 1589, pieza 11, s.f.

⁶⁶⁴ *Idem*.

A finales del siglo XVII la rama italiana de la familia Gavi, encabezada por el genovés Ivan Bautista Lomelin, entra en disputa legal por los bienes del mayorazgo alegando bastardía del heredero legítimo, aunque no consigue apropiarse del ingenio ni de los bienes de su propietario legítimo⁶⁶⁵. Mediado el siglo siguiente, en pleno periodo de decadencia del cultivo de la caña, las instalaciones y el mismo propietario-aviador han caído en el desprestigio: «muchos fraudes se hazen suponiendose en las diligencias que los ingenios están corrientes, no estándolo en realidad, como actualmente se reconoce el que avía en la villa de Salobreña don Leonardo Ballesteros, que estándolo incapaz de servir a menos que con crecida perdida de los cosecheros se pondera sin embargo que esta bien aviado»⁶⁶⁶.

En Lobres «jurisdiccion pedánea de Salobreña tiene un yngenio para azucar y sus vezinos son ziento y noventa y uno»⁶⁶⁷. El ingenio está documentado al menos desde la segunda mitad del siglo XVI. Su propietario es el morisco Juan de Alarife, tintorero granadino declarado hereje y desposeído de todos sus bienes y tierras por la Santa Inquisición: «el mudejar tintorero juan de alarife que tiene una tienda de tinte fue preso por este santo ofizio y como bienes suyos le fueron secuestrados todos los que tenia y posee el fisco de su magestad»; lo intenta comprar el italiano Peroluca de Pradi, aunque finalmente es rematado en 2.420 ducados a Alonso López El Zaque en 1567. Se encuentra equipado de: «quartos seguros para guardar las formas de azúcar» y: «vigas para exprimirla [la caña] a satisfacción de los molendarios»⁶⁶⁸. En la tercera década del siglo XVIII tiene a Pablo Castellano como aviador y propietario, siendo de nuevo vendido a finales de este siglo a María Teresa de Piédrola. Para entonces el ingenio anuncia su: «proxima ruyna que amenaza un disforme torreón de antiquissima fabrica que ay junto ael cuarto de bigas, que en este servia en lo antiguo para deposito de granos o para otros efectos, esta todo cuarteado, y desmoronado»⁶⁶⁹, cerrando definitivamente al comenzar la centuria siguiente.

Del Ingenio de Pataura hay noticias desde mediados del siglo XV siendo sus dueños moriscos granadinos y más tarde los Hermanos Hurtado. Así se menciona con motivo de la venta de: «una casa en el lugar de Pataura que fue de Lope Pascual morisco que alinda con el Yngenio de Gonçalo Hurtado dela Fuente y con la rambla y con el monte»⁶⁷⁰. En 1605 aparece Pedro de la Fuente como partícipe de la propiedad del ingenio en el pleito contra el Consejo, Justicia y regimiento de Motril, reclamándole a

⁶⁶⁵ BHR, A-031-155 (1).

⁶⁶⁶ ARCHGR, leg. 4406, pieza 4, s.f.

⁶⁶⁷ ARCHGR, caja 4411, pieza 32, s.f.

⁶⁶⁸ AHPGR. leg. 3218, exp. 24, s.f.

⁶⁶⁹ AHPGR. leg. 4547, exp. 38, s.f.

⁶⁷⁰ AHPGR. L6711, s.f.

este una cantidad económica por la compra de la Villa de Vélez de Benaudalla⁶⁷¹. A mediados del siglo XVII está arrendado a Rodrigo Hurtado y sus propietarios siguen siendo los hermanos Rodrigo, Gonzalo y Hernando y Juan de la Fuente Hurtado, miembros pertenecientes a la Comunidad de los Hurtado: «por no averse partido ni dividido y separado los bienes familiares»⁶⁷².

En 1674 se da en contrato de aparcería a Diego de Viota Romero veinticuatro de la ciudad de Granada y Tomás de Toledo Sabina, su sobrino⁶⁷³. En la diligencia de reconocimiento se apuntan las numerosas propiedades de tierras de los Hurtado y en el ingenio: «se bieron ocho suelos de metal que dizen de melar con arandelas de cobre y dos coladores de metal y dos suelos de harope con arandelas de cobre y fuera dela cocina sebio a la puerta del dho ynxenio otro suelo de metal de harope, y un apero de caballos frente de la iglesia del lugar alinda con la rambla que baja del magalite»⁶⁷⁴. A finales del siglo XVIII será vendido al presbítero Salvador Montero, a Andrea Sánchez y Paula Alonso de Torralba, participando el primero con la mitad y las segundas con dos cuartas partes El verdadero alcance del recinto fabril, que por estas fechas contaba con una capacidad de molienda de 300 tareas de cañas, se puede vislumbrar en el contrato de compraventa: «[el ingenio] sesenta y seis baras de frente y quarenta y cinco de fondo [2.068 m²] y linda con la azequia principal [...], una casa que sirve de caballeriza de los ganados de dicho yngenio que tiene de frente diez y siete baras; y de fondo veinte y ocho [332,28 m²], [...] una casa con bibienda alta y baja, que oy sirve para recogimiento del ganado que se ocupa en el Yngenio de este lugar tiene treinta y tres baras de frente y diez de fondo [229,62 m²], [...] una pieza de tierra de riego inculta que ocupa la alberquilla donde se lavan las formas del yngenio situada en la inmediación del yngenio»⁶⁷⁵.

⁶⁷¹ Según Pedro de la Fuente, la compra de la Villa de Vélez de Benaudalla —gestionada por Alonso de Contreras, dueño del Ingenio Viejo y Nuevo— es adquirida por el Ayuntamiento motrileño por 18.000 ducados, sin embargo llegaron a recaudarse para tal efecto un total de 34.000 ducados, de los cuales 8.000 se obtuvieron mediante la imposición de un ducado por cada tarea de caña molida en los ingenios, la mitad a cargo del cosechero y la otra mitad del propietario de la fábrica. Pedro de la Fuente como propietario de ingenio quería saber adónde había ido a parar la cantidad sobrante, ARCHGR, leg. 2807, pieza 12, s.f.

⁶⁷² La Comunidad de los Hurtados está «formada por doña María Hurtado de la Fuente viuda de don Luis de Paz y Medrano cavallero que fue del horden de Calatrava, y de doña Francisca Hurtado dela Fuente viuda de don Joseph de Alcaraz, y otros consortes». AHPGR, leg. 2436, pieza 13, s.f.

⁶⁷³ Compra el ingenio en régimen de aparcería: «Don Diego de Viota Romero vecino y ventiquatro desta ciudad de Granada digo que compre en aparcería con D^a Maria de Viota mi hermana», AHPGR, leg. 2436, pieza 13, s.f.

⁶⁷⁴ *Idem.*

⁶⁷⁵ AHPGR, L1476, ff. 107v–202v.

5.8.3 Ingenios y trapiches en Motril

Las aduanas moriscas

El primer documento árabe que menciona una fábrica donde se elabora azúcar en Motril está fechado en 1486. Es un pleito particional de una herencia del morisco granadino Abul-Rabi Salayman ibn Ali al-Tiyani: «la oficina de beneficio dispuesta para la molienda de la caña de azúcar en Motril Dios la guarde»⁶⁷⁶. A partir de 1492 se puede certificar la existencia de algunas aduanas por las adquisiciones que realiza Francisco Ramírez de Madrid, secretario de los Reyes Católicos, iniciadas ese mismo año con: «la aduana y la almacería del azúcar de Motril». En 1493 adquiere parte de la llamada Aduana Nueva del mudéjar motrileño Alí Alaseraque: «dos tercios y un sexmo de la aduana del azúcar llamada la «duana nueva» que era del Lecuny que estaba en el Camino de Salobreña», y en 1495 el resto de la manufactura a Hamet Abenfoto: «un tercio de la misma aduana de Motril llamada del Lecuny». En 1497, Alonso Román y Mayor Sánchez, su mujer, vecinos de Motril, venden unas casas a Fernando de Llerena, mayordomo del secretario Ramírez de Madrid, en su nombre, que fue aduana de la reina Horra y que ellos habían comprado de Aparicio de Cieza: «con todos sus aparejos y jarcias, linderos la cárcel pública y la calle real que va a Castell de Ferro»⁶⁷⁷.

⁶⁷⁶ DÍAZ GARCÍA, Amador: «Un documento árabe sobre el aduana de azúcar de Motril», *Motril y el azúcar en época medieval*, Ayuntamiento de Motril y Azucarera del Guadalfeo, Motril, 1988.

⁶⁷⁷ La participación decisiva en la toma de Málaga y en la defensa del Castillo de Salobreña de Francisco Ramírez de Madrid, Capitán de Artillería, le hace acreedor de mercedes y privilegios por parte de los Reyes Católicos, lo que se traduce en la fundación de dos mayorazgos donde concentra las masivas compras de bienes rústicos y urbanos de moriscos y judíos en Motril y Salobreña. En el caso que nos ocupa, la fundación de un mayorazgo es el derecho de sucesión de los bienes dejados con la condición de que se han de conservar en la familia perpetuamente y pertenecen al más próximo primogénito por orden sucesivo. Por decreto de las Cortes de 27 de setiembre de 1820 se suprimen los mayorazgos, fideicomisos y cualquiera otra especie de vinculaciones. Los archivos señoriales y de protocolos refieren las compraventas realizadas en los años inmediatos a la conquista castellana del reino granadino. El archivo de Francisco Ramírez de Madrid fondo Bornos está realizado por Porras Arboleda, y depositado en la Sección de Diversos del AHN. Se afirma que dichos servicios prestados a la corona es el origen y fundamento de sus innumerables propiedades. La defensa del Castillo de Salobreña se traduce en la donación del rey Fernando de «un molino e de un vaño e de un horno de pan coser que es en la villa de Motril, que fue de Alhorra mora, hermana que fue del rey de Guadix, e de dies cavallerias de tierras de labor rasonadas a çinquenta fanegas de senbradura de pan cada cavalleria, de las tierras que la dicha Alhorra tenia en la dicha Motril e su termino». Arboledas registra la compra en 1491 de las Salinas de Torrenueva y numerosos bienes en Motril: una alhóndiga-mesón, casas-aduana, tabernas y almacería, tiendas, casas, huertas, viñas, plantíos de cañas dulces, morales y cebada; también, tierras en Pataura, lotes de hazas del cortijo de Bates; incluso la apropiación en 1497 de las heredades que tenía en Motril la reina Haja, viuda del rey zad de Granada, que a pesar de las quejas de ésta le contesta: «no ser obligado a cosa alguna de lo pedido por la dicha reyna mora e que non conosçia tal reyna, e que fallariamos que en todo el Reyno de Granada no quedo ninguna de las que desian ser reynas, porque todas se avian pasado

Por las actas del Concejo motrileño se conoce que en 1568, previamente a la sublevación morisca, estaban en funcionamiento siete ingenios⁶⁷⁸. Tras la guerra y subasta de propiedades el número se reduce a cuatro⁶⁷⁹. Por este tiempo, en el remate de bienes de moriscos se reseña el de Alonso Cuevas de: «un sitio de casa en el barrio de la rambla que fue de Lorenzo Aboamar en el dicho sitio de casa un yngenio para moler cañas dulces»; y el de: «Juan de Deça vezino desta ciudad de Granada un yngenio de moler cana dulces con sitio de cassa y corrales entermino dela villa de motril enel arraval dela dicha villa que el dho yngenio fue de Geronimo el Çeutini morisco deel dho sitio y corrales y alindan con la rambla que baja del madalite y con el camino que sale a las yeseras y con una calle publica en preçio de cinco mill y quinientos ducados a pagar censso por ellos arrazon de catorze mill el millar [...] yngenio y casa fue medido y tubo setenta y siete varas de largo y quarenta y tres varas de ancho [2.316,96 m²]». En la misma documentación, un poco más adelante, en 1590, el comerciante granadino Diego Fernández Montilla compra en 270 ducados a los hermanos moriscos Juan y Gabriel de Madrid «un yngenio caido y desbaratado que solo tiene un cuerpo enhiesto lo demas esta hundido en la Villa de Motril». El testimonio de venta habla de cuatro viejas calderas de cobre que tenía su cocina, que se encontraban distribuidas en sendos ingenios que estarían funcionando a finales del siglo XVI. La ubicación y el peso de cada una era la siguiente: una de 130 libras en el ingenio de Los Toledanos, otra de 90 libras en el de Gonzalo Hurtado, y dos de 130 libras, una en el Juana del Castillo y la otra en el de Diego Pérez de Cáceres⁶⁸⁰.

Respondiendo a un primer impulso de consolidación de la producción azucarera, destacamos la existencia de las Ordenanzas sobre al azúcar motrileña en la segunda década del siglo XVI. La idoneidad del medio físico, la importancia creciente del comercio azucarero —producto principal junto con la seda y frutos secos durante el periodo nazarí—, e inversores con capital suficiente relanzan la industria. La lectura de ellas nos sugiere la intencionalidad del Concejo por el control y funcionamiento de esta producción. El corpus jurídico ampara los derechos de propiedad de los dueños de plantíos de cañas y de los propietarios de fábricas, así como medidas complementarias relativas al orden público en la recogida, traslado y tratamiento del producto, otorgamiento de licencias o compra de solares para la ubicación de nuevos ingenios de azúcar —propietarios regidores municipales en su mayoría—. En definitiva, una apuesta

allende, e que todos sus bienes pertenecían a nuestra Camara». PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», pp. 127–157.

⁶⁷⁸ AMM, LAC 3, cab. 22, IV.

⁶⁷⁹ AMM, LAC 2, cab. 17, IV.

⁶⁸⁰ AHPGR, L6711, s.f.

por el desarrollo y promoción del cultivo de la caña y de la industria azucarera como motor e instrumento de colonización del territorio para beneficio de la nueva sociedad, en connivencia con la corona por los altos ingresos provenientes de los impuestos de las «alcabalas del azúcar»⁶⁸¹.

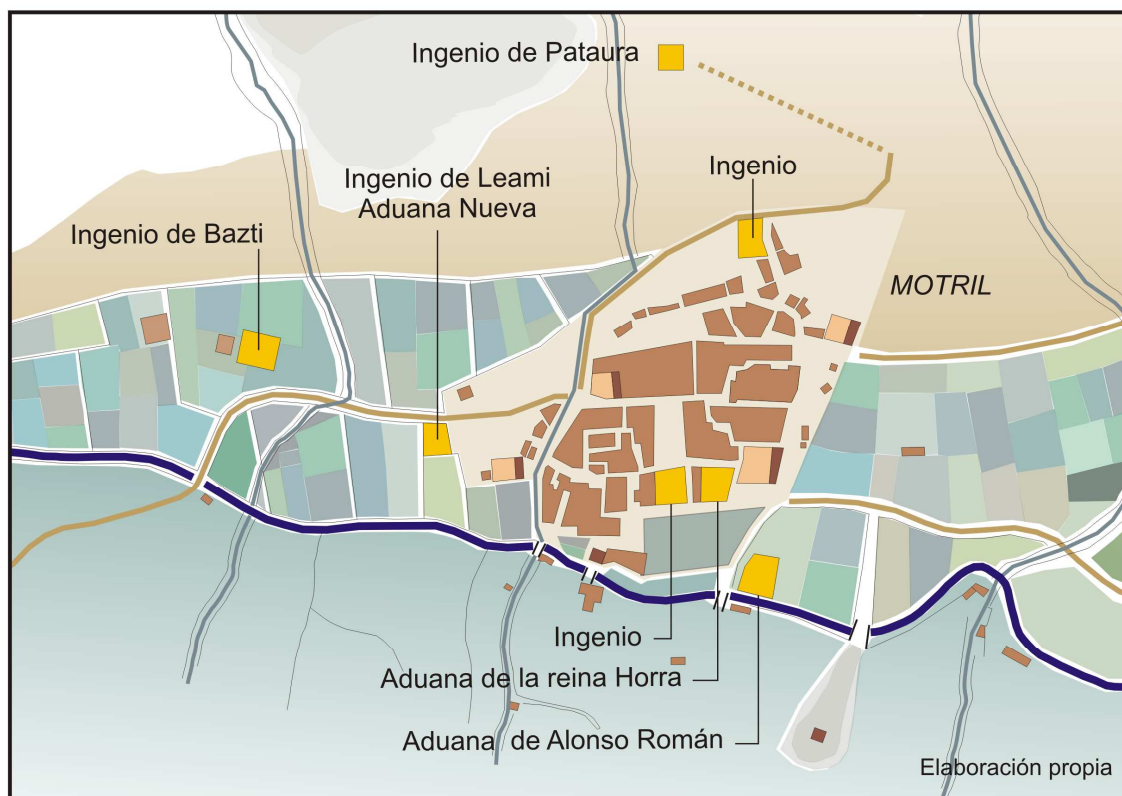


Fig 5.26. Aduanas moriscas en Motril.

Los ingenios y trapiches modernos

En el periodo que media entre el segundo cuarto del siglo XVI hasta finales del siglo XVIII vamos a asistir a la transmutación de las aduanas azucareras —islámicas y/o cristianas— en grandes complejos preindustriales situados extramuros de la villa. Las dimensiones de las instalaciones fabriles, algunas reformadas y otras construidas *ex novo*, advierten claramente de la transformación del modelo productivo. Del sistema islámico de policultivo en la Vega del Guadalfeo asistimos a la implantación del

⁶⁸¹ En el siglo XV existen un total de 19 ingenios en las hoyas litorales andaluzas. En la provincia de Almería, 1 en Adra; 5 en la Vega de Motril-Salobreña: 1 en Lobres, 1 en Pataura y 3 en Motril; 2 en Almuñécar; 11 en la provincia de Málaga: 1 en Maro, 1 en Nerja, 2 en Torrox, 1 en Frigiliana, 1 en Vélez-Málaga, 1 en Torre del Mar, 2 en Marbella, 1 en Estepona y 1 en Manilva. LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, p. 56.

monocultivo azucarero de corte precapitalista, que va a permanecer invariable durante tres centurias: «agora el gran trato de labranza del azúcar que es uno de los mayores tratos que está en hombres poderosos que sustentan los ingenios de Motril, Almuñecar, Salobreña, Lobres y Pataura»⁶⁸². Las expectativas de desarrollo están basadas exclusivamente en el cultivo de la caña y de la industria azucarera⁶⁸³, de arraigada tradición cultural en un medio con óptimas condiciones climáticas: «La vega de Motril a cuyo suelo parece que esta reservada la producción natural de semejante fruto, es alo mismo la que merece mirarse con todo aquel respeto de atención, que la haga subsistir y valer todo lo que pueda dar de si, y no es facil a la verdad conseguirse este buen efecto, sin que se enlacen con la feracidad del terreno, su cultivo, y buena direccion, la economia en el precio de las moliendas, y la subsistencia y conservacion de los yngenios o trapiches, porque ninguno de estos resortes separados por mas bien dirigido que se halle cada [ilegible] adelantamiento visible, si todos no se reunen a este mismo fin»⁶⁸⁴.

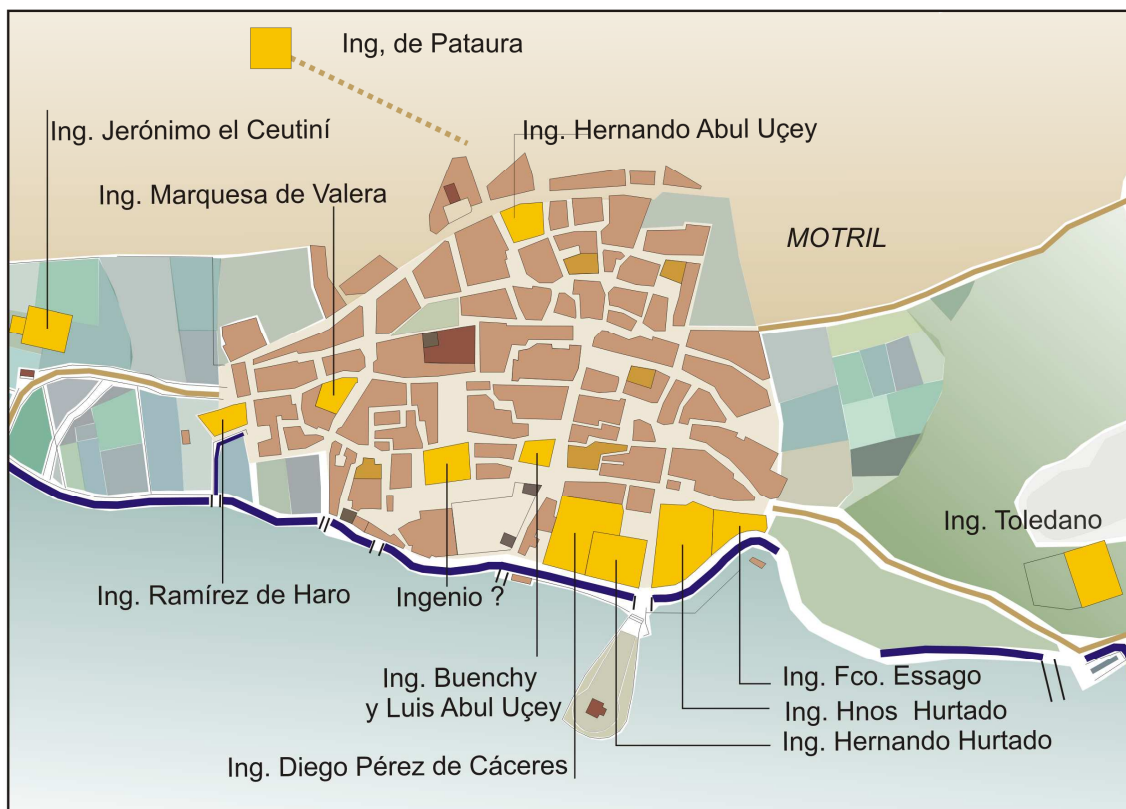


Fig 5.27. Ingenios modernos en Motril (siglos XVI–XVII).

⁶⁸² HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco: *Anales de Granada...*, p. 522.

⁶⁸³ LADERO GALÁN, A. y LADERO QUESADA, Miguel Á.: «Ejércitos y Armadas...», p. 71.

⁶⁸⁴ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

Una gran aportación al conocimiento de la historia del azúcar motrileño en esta etapa la proporciona Rodríguez Martín⁶⁸⁵. Gracias a un pleito de alcabalas con fecha de 1621 reseñado por este autor, sabemos los ingenios existentes en Motril por aquella época, su localización, propietarios y características principales. Contenida en dicho pleito se encuentra una carta de provisión dirigida al Alcalde Mayor en la que, con motivo de que informe de la ubicación de uno de los ingenios, se hace un recorrido a través de la formalización urbana de la villa y del estado en que se encuentran los edificios más significativos⁶⁸⁶. De este documento además se extrae el estrecho vínculo de dependencia que se estaba creando entre el expansionismo azucarero y el crecimiento urbano de la entonces villa, que no dejará de tener repercusión en el desarrollo de la ciudad no solo de aquel presente sino también de etapas posteriores.

Desaparecidas o arruinadas las antiguas aduanas e ingenios: «Y he visto los sitios de los Ingenios y aduanas que dicen de Doña Juana del Castillo y de D. Diego de Ramírez que según sus ruinas manifiestan ser muy antiguos»⁶⁸⁷, las nuevas fábricas se concentran en extremo suroriental de la población, gran parte de ellos en el interior del cercado medieval, jalonando la calle de la Carrera —que todavía conserva su antiguo nombre— desde la desaparecida Puerta de Castill de Ferro hasta su tramo final; abarcando una extensa área delimitada al Norte por la susodicha calle, al Sur por el borde de la Acequia principal —actual Avenida de Salobreña—, al Oeste por el cercado de la villa extramuros de la población —actual calle de la Muralla y plaza de los Jardinillos— y al Este por las huertas bañadas por el agua de dicha acequia —Avenida de Andalucía—. Las características de su implantación en esta zona obedecen a un patrón común basado fundamentalmente en los siguientes factores:

a) La comunicación entre las fábricas y el campo. La mejor vía de acceso para el acarreo de la caña desde los pagos se hace rodeando el núcleo poblacional y cruzando la

⁶⁸⁵ Manuel Rodríguez Martín (Motril, 1859–San Fernando, 1914), más conocido por el pseudónimo de Juan Ortiz del Barco, fue Cronista Oficial de Motril (1914) y Académico de las Reales de Ciencias Morales y Políticas de Madrid y de las Buenas Letras de Sevilla. Entre su prolífica obra destaca sus aportaciones sobre la historia de Motril. Publica en «La Alhambra», *Crónicas Motrileñas: Un pleito de alcabalas, los Capuchinos, el agrión de Motril a Jerez, la casa de la villa y Cervantes en Motril*. Es autor de los libros: *Los Franciscanos* (1908), *Los Moreno de Salcedo* (1909), *Las Monjas* (1911), *El escribano Valderas*, *El escribano Peña*, *Vindicación de Belluga o La Magdalena de Motril*, y el libro póstumo *Ejecutoria de Motril* (1915), que recoge aspectos sobre la incorporación de Motril a la corona castellana. LÓPEZ FERNÁNDEZ, Domingo A.: «Juan Ortiz del Barco. Historiador de Motril». *Memoria gráfica de un paisaje social (1900–2000)* [en prensa], Motril, 2016.

⁶⁸⁶ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas. Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, XII, Granada, 1909, n.ºs 266–271.

⁶⁸⁷ *Ibidem*, p. 205.

acequia por el puente del Salitre⁶⁸⁸. De amplias dimensiones, este puente estaba situado al final de lo que es hoy el Paseo de las Explanadas junto al cerro de la Virgen de la Cabeza.

b) La proximidad de la acequia a los centros de producción. No vamos a referir aquí la trascendencia del agua para las instalaciones fabriles. Sin agua no hay azúcar. El agua alimenta las calderas, las albercas en las que se depositan las formas cerámicas antes de su uso, filtrado de las mieles, limpieza de los caldos, y un largo etcétera.

c) Las notables dimensiones las fábricas. Ni el tamaño, ni la morfología de la villa medieval organizada en torno a la mezquita, baños o zoco, dividida en reducidos barrios con calles tortuosas e irregulares permite en su interior la existencia de estas construcciones: «y las casas y edificios que a cada uno de los siete ynxenios que esta villa tiene es muy grande»⁶⁸⁹.

d) Los riesgos que derivan del régimen de funcionamiento de las fábricas. La utilización masiva de leña en las fogatas de los hornos alimentados día y noche para la cocción del azúcar, la considerable cantidad de bagazo almacenada en los patios y corrales del ingenio, el constante movimiento de las carretas que traen la caña o los humos que se arrojan por las chimeneas a lo largo de los cinco o seis meses que dura la temporada azucarera van a ser la causa de los frecuentes incendios y protestas de los vecinos consignados a lo largo de la historia: «que en el principio de la poblacion hubo ynxenios y estaban siempre fuera de lo poblado que es cosa muy necesaria y conviviente esten los ynxenios de azucares fuera de lo poblado por los incendios y otros inconvenientes»⁶⁹⁰.

Se puede aseverar que el desarrollo de la villa se va conformando a medida que se construyen los ingenios. Junto a ellos se encuentran instalados pequeños barrios con talleres artesanales y negocios comerciales ligados a actividades agrícolas e industriales: «la dha puerta de Castil de Ferro caminando hacia la parte del levante ay una plaza cuadrada de moderado tamaño en la qual es el principal trato y comercio ansi de la gente de la tierra como de la mar y en ella hay tiendas de tratantes y de barberos, roperos, jubeteros y cordoneros y otros oficios utiles y menesterosos en la rrepublica y algunas casas principales de bibiendas de gente particular y honrrada desta villa. Y

⁶⁸⁸ Por acuerdo de 1611 el Cabildo libra a Alonso de Contreras 290 ducados que gastó en el reparo de los puentes de las acequia, concretamente el del ingenio de Adriano y el del Salitre. El regidor, uno de los propietarios de los ingenios de la zona, se asegura así una mejor comunicación con la vega, RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas...*, p. 248.

⁶⁸⁹ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas. Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, nº 269, p. 230.

⁶⁹⁰ *Ibidem*, nº 268, p. 206.

desde la dha puerta de Castil de ferro linea recta hacia la parte de levante sale una calle muy seguida y muy poblada que llaman de la Carrera y en la dicha calle ay sastres y merceros barberos cordoneros, mesoneros, herreros, taberneros y bodegoneros y otros tratantes que es la calle mas principal que hay en esta villa»⁶⁹¹. A su alrededor, un casco urbano de menores dimensiones que el conjunto de todos ellos, cuyo entramado de calles y caminos se conectan según los distintos espacios productivos. La proliferación de Casas de Blanqueo o de refino, cercanas a las fábricas, terminará conformando el entramado de la villa, después ciudad, como tendremos ocasión más adelante de comprobar.



Fig 5.28. Ingenios modernos en Motril (siglos XVII–XVIII).

Haciendo el trayecto de la referida calle de la Carrera, desde su inicio hacia levante, vamos encontrando cuatro de los siete ingenios que se describen en el pleito y su ubicación en la villa. El primero, el Ingenio Viejo, propiedad de Alonso de Contreras, señor de ingenios y figura principal de la historia azucarera motrileña en este periodo. En 1622, deja testado que a su fallecimiento se proceda a su venta: «ordenamos y mandamos, y es nuestra voluntad, que en fin de los días de la vida de mi el dicho

⁶⁹¹ *Idem.*

Alonso de Contreras todos los bienes muebles, açucares y cañas, y el ingenio viejo de fabricar açucares con sus peltrechos, e todo lo demas que le pertenece, se vendan en publica almoneda»⁶⁹². Posiblemente el origen de este ingenio sea remoto, ya una de las casas adquiridas por el mayorazgo de Francisco Ramírez de Madrid en la calle de la Carrera estaba situada cerca de uno del mismo nombre: «la callejuela que de ella salia a la puerta deél Ingenio de Diego Perez que después llaman el viejo»⁶⁹³. Para 1680 ha pasado a manos de Lucas de Herrera Méndez, regidor y vecino de Motril, que acomete su restauración⁶⁹⁴. A mediados del siglo XVIII, continúa en activo como lo testimonia una partida de cañas de tercio que produce 103 formas de azúcar principal en prieto. El Catastro de Ensenada señala cómo su dueña, María Antonia Ruiz Zarreta, que vive en una de las casas del recinto, lo titula «Ingenio o Casa Fábrica de Azúcares» —término que comienza a ser usual para estos conjuntos preindustriales—, y apunta «que tiene ziento y veinte baras de frente, y ziento y seis de fondo [8.800 m²] en que se incluien sus ofizinas, moliendas, aperos, y corrales»⁶⁹⁵. La última noticia fechada en 1766 informa que: «está oy hecho solar y ha servido de casa cochera y cuartos blanqueos»⁶⁹⁶

A continuación el Ingenio de Gerónimo Hurtado, colindante con aquél, y mediando entre ellos: «ay un gueco que sirve de corral a los dhos dos ingenios y en la parte del terral del dicho Ynxenio del dho licenciado Geronimo Hurtado ay muchas casas que le hacen vecindad que sirve de tavernas y casas de trato, y por la parte del mediodia a los dhos dos ynxenios [...] hacia el levante los circunda la dha acequia por baxo della son guertas y tierras de labor tienen en contorno con los corrales de la leña y gabazar del Ynxenio de Contreras seiscientos y nueve pasos del tamaño y marca de los demás. Y el dho Ynxenio del Licenciado Hurtado tiene un sitio donde hecha su gabazo que esta calle en medio de dho Ynxenio y tiene en contorno el dicho gabazar docientos y ochenta y quatro de los dhos passos»⁶⁹⁷. Por las dimensiones del gabazar⁶⁹⁸, el Ingenio Viejo tuvo que ser una fábrica de mayor envergadura, ya que la cantidad de gabazo almacenado dependía de la necesidad para alimentar las calderas y dar de comer al ganado.

⁶⁹² ARCHGR, leg. 9065, pieza 9, f. 12r.

⁶⁹³ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁶⁹⁴ *Idem*

⁶⁹⁵ AHPGR, L1425, Catastro de Ensenada. Motril.

⁶⁹⁶ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁶⁹⁷ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas...», n° 270, pp. 254. El «gabazar» compartido por el Ingenio Viejo de Alonso de Contreras al norte y el de Hurtado, según el cronista corresponde a la actual Plaza del Tranvía.

⁶⁹⁸ DRAE, s.v. *gabazo*: «bagazo»; y s.v. *bagazo*: «Residuo fibroso resultante de la trituración, presión o maceración de frutos, semillas, tallos, etc., para extraerles su jugo, especialmente el de la vid o la caña de azúcar».

Siguiendo calle adelante: «hacia el levante ay otros dos ynxenios el uno el Inxenio nuevo de Alonso de Contreras y esta distante del dho licenciado Hurtado cuarenta y un pasos el primero de tres pies y los demas a dos. Y el otro Ingenio es el que llaman de los Hurtados y esta distante del dho Licenciado Hurtado ochenta passos del mismo tamaño. Y los dichos Ingenios que dicen el Nuevo y el de los Hurtados hacen vecindad el uno con el otro»⁶⁹⁹. Del Ingenio de los Hurtados existen dos registros de actas capitulares del año 1578 referentes a los hermanos Juan y Hernando Hurtado de la Fuente dando licencia y aprobación municipal para la construcción de un nuevo ingenio de azúcar en el ejido de la villa de Motril, extramuros, junto al Matadero y el camino de la Cruz⁷⁰⁰. Poca información más podemos aportar, tan solo que a mediados del siglo XVII se encontraba inutilizada la molienda del ingenio⁷⁰¹.

En relación al Ingenio Nuevo es el segundo construido por Alonso de Contreras: «señalamos por bienes propios nuestros un ingenio de fabricar açucares, que llaman el Ingenio Nuevo, que yo el dicho Alonso de Contreras he labrado, e reedificado»⁷⁰². En 1627 es comprado a su viuda Ana Gutiérrez de Contreras por Rolando Levanto⁷⁰³, sabiendo que dispone: «de caballerizas y corrales que le pertenece y guerto con su noria y casa azesoria que a serbido de aparador pueda bender según y en el estado que de

⁶⁹⁹ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas...», n° 269, p. 232.

⁷⁰⁰ CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 417.

⁷⁰¹ AHPGR, leg. 2436, pieza 13. s.f. De la Comunidad de los Hurtados conocemos una «Memoria» de 1000 ducados de principal instituida por Luis Hurtado de la Fuente con el Convento de Santa Cruz la Real de Granada. Está firmada por Luis Hurtado de la Fuente, el licenciado Juan Hurtado y Francisca Hurtado viuda de Hernando Hurtado [su madre] y por Jerónimo Espínola y María de la Fuente Hurtado [su mujer]. Para 1614, fallecidos los hermanos Rodrigo, Gonzalo, Fernando y Juan de la Fuente Hurtado, y el fallecimiento de Elvira Hurtado de la Fuente «doncella difunta hija y heredera», en 1614, el convento pretende la gerencia de la Comunidad: «dos ingenios de fabricar açucares el uno de ellos en esta villa que llaman de los Hurtados y el otro en el lugar de Pataura que tubieron y tienen en arrendamiento don Rodrigo Hurtado y doña Ursula de Severa viuda y que el de Motril estaba inútil de molienda y assi mismo ciertas cantidad de hazas de cañas dulces y algunas de ellas tenían y poseía los dichos Luis Hurtado y la dicha doña Ursula de Severa viuda deel dicho Rodrigo dela Fuente madre y suegra de los dichos Geronimo Espinola y doña Maria dela fuente y la dicha doña Francisca Hurtado dela fuente y don Geronimo Hurtado dela fuente clerigo que todos estos bienes abian quedado de los dichos Rodrigo Gonzalo y Hernando y Juan de la fuente Hurtado tios de los referidos y que estaban en comunidad por no averse partido ni dividido y separados la dicha doña Elvira por cabeça deel dicho Juan dela Fuente».

⁷⁰² En el conjunto de bienes vinculados al mayorazgo se encuentra además del ingenio: «Un solar frontero del ingenio de la carrera con una noria antigua, e su alberca, que alinda con la huerta de los herederos de doña Antonia Ladron, y el dicho ingenio, y con la acequia principal», ARCHGR, leg. 9065, pieza 9, f. 8.

⁷⁰³ «El año pasado de mil y seiscientos y veinte y siete la dicha doña Ana de Contreras vendió a Rolando Levanto vezino desta iudad un inxenio de fabricar azucares que llaman el Injenio Nuevo que esta en la ciudad de Motril [...] en prezio de nueve mil ducados de principal de un censo de que sobre el dicho ingenio esta impuesto», AHN, Nobleza, Luque, C 481, D 25–26.

presente esta de cobres y pertrechos»⁷⁰⁴. Por el memorial que se adjunta a la escritura de compraventa este ingenio está dotado de molinos grandes y herrados, un cuarto de vigas de prensa con cuatro vigas, dos de recibo y dos de recargo, una cocina con dos hornos; el horno grande con cuatro calderas de melar y el horno de las tachas con otras cuatro.

Dejando atrás la calle Carrera, abandonamos la zona más poblada para cruzar hacia el sureste la rambla de Capuchinos y: «dha rambla hacia el levante esta el Ynxenio que llaman de Bicencio que es de los Zubreas [...]. Y desde la esquina de la fogata de los Zubreas hasta la pared del Yngenio de Pablo de Franquis que esta mas al levante ay de gueco quarenta y uno de los dhos passos que sirven de corral al dho Yngenio del Zubrea»⁷⁰⁵.

Aislado de los anteriores se encuentra el último ingenio: «Y a la parte del poniente desta villa ay otro Ynxenio que llaman de Chavarino el qual tiene junto assi cassas pobladas por todas partes y esta dentro de la poblacion que le alinda y ay una Iglesia de Señor San Sebastian».

El Ingenio de la Palma

Enlazando con el apartado anterior, el Ingenio propiedad de Alejandro Chavarino es el más conocido como Ingenio de la Palma, fábrica de las más señeras y antiguas de la localidad. No sabemos de su fundador ni cuando se construye. «El Ingenio de la Palma tomo nombre de su dueño Lucas Palma que lo era en 1634»⁷⁰⁶, hombre dedicado al cultivo de la caña y elaboración de azúcar como confirma el pleito mantenido con Domingo Naso por una transacción sobre cañas segunderas, el pago del diezmo correspondiente, y la compra de formas de azúcar para la fábrica: «y lo otro respecto dela partida delas dosmill y tantas formas todas proçedieron de la labrança y criança de my parte»⁷⁰⁷. Otro propietario que nos consta del «Inxenio de fabricar azucares que llaman de la Palma» es Juan de Franquis⁷⁰⁸.

En 1677 pertenece al Mayorazgo de los Victoria, fundado por Juan de Victoria, veinticuatro de Granada y regidor de Motril que lo adquiere mediante concurso de acreedores de los bienes de Alejandro Chavarino, modernizando y ampliando sus instalaciones: «y aunque al tiempo de rremate estava el dho ingenio destruido y el sitio

⁷⁰⁴ ARCHGR, leg. 9065, pieza 9, p. 5.

⁷⁰⁵ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Crónicas Motrileñas...», nº 270, p. 253.

⁷⁰⁶ ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental...*, p. 98.

⁷⁰⁷ ARCHGR, leg. 1740, pieza 15, s.f.

⁷⁰⁸ AHPGR, leg. 4532, exp. 17, s.f.

y edificio de leña muy corto yo lo edifique y ensanche aumentándole sitios y edificios para el mejor abio del ynxenio y de sus açucares del y asimismo sela aumentado sitios para la leña y gavaços cuartos de blanqueo y palacios para la caña cavallerizas y cassas de viviendas y jardines que todo esta junto unido zercado en que gastado demas de la primera compra mas de çinquenta mil ducados todo ello lo dejo en este dho mayorazgo y queda conprehendido en el quatro casas principales que e labrado a mis costa y estan juntas unas con otras alindando la primera con el paradon que arrima ael dho ynjenio y por los corrales alindan a las dhas quatro cassas con el sitio donde esta la fogata de dho ynxenio unas casas que compre que estan alindando con el solar donde se echan las seniças de dho inxenio las cassas que alindan con las tapias del ingenio y Cassa de Francisco Mellado como se sale por el conbento de san francisco a los bados del arroio»⁷⁰⁹.

A mediados del siglo XVIII, el Catastro de Ensenada señala que su propietario es Simón de Vitoria [Victoria] regidor motrileño: «Primeramente una Casa Fabrica de azucares que llaman el Yngenio de la Palma que esta en el camino de las cañas que tiene de frente noventa y cinco baras y de fondo doscientas y una [13.440 m²] en que se yncluyen sus ofizinas moliendas aperos y corrales alinda por la parte de arriba con casas de la capellanía de San Pablo de Vitoria y por la de avajo con el Camino de las cañas y ermita del Sr. San Cebastian es propio de Vitoria»⁷¹⁰.

El inventario que se realiza con motivo de su arrendamiento al genovés Juan Bernardo Oliver y Veneroso permite conocer los elementos y estructura productiva de un ingenio de mediados del siglo XVII⁷¹¹.

Ingenio: Comprende una casa vivienda del propietario con caballeriza propia y pequeño corral, una noria con pileta y canales hasta la cocina, cuartos para blanquear el azúcar, palacios de caña, vivienda para los trabajadores: «veynte y dos choças hechas de tabla para la vivienda de los trabaxadores»⁷¹², casa de los obligados de la caña, otra más para los muleros, caballerizas, un corral del bagazo y las instalaciones dedicadas específicamente a las operaciones de procesado del azúcar, que se describen pormenorizadamente a continuación.

⁷⁰⁹ ARCHGR, leg. 2471, pieza 28, s.f.

⁷¹⁰ AHPGR, L1427, Catastro de Ensenada, Motril.

⁷¹¹ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *La caña de azúcar y la industria azucarera en Motril en la Edad Moderna*. Grupo de Estudios de la costa granadina, Motril, 1995, pp. 137–146.

⁷¹² *Ibidem*, p. 41.

Cocina: Las calderas que dispone la cocina para elaborar el azúcar a partir del jugo son doce, tienen los paños del rueda o cubo de cobre y los suelos o fondos de metal [hierro]. Los suelos están fabricados como piezas independientes para poder desmontarlos y reponerlos en caso de desgaste por sobrecalentamiento. Las calderas se distinguen por su peso, las de mayor son las dos calderas de «jarope», nombradas del Rincón y Capitana, con un peso alrededor de 500 kg. Le siguen seis «calderas de melar» entre 172–218 kg; las más pequeñas, las cuatro «calderillas de melar» o tachas entre 80–102 kg. Junto a ellas, dos coladores para limpiar los caldos de impurezas, uno con suelo de metal y paños de cobre que pesa 216 kg y el otro, entero de cobre, de 86 kg. Todos estos «cobres mayores [...] se entregan limpios, lavados y descostrados en el patio del dicho yngenio sanos y remendados para que se puedan sentar»⁷¹³.

Seguidamente se relacionan los llamados «cobres menudos», diversos instrumentos de cobre utilizados en las operaciones de cocción. Estos son: tangiles⁷¹⁴ de jarope, de melar y de tachas; batideras⁷¹⁵ de jarope, de melar y de tachas; espumaderas⁷¹⁶ de jarope y de melar; remillones⁷¹⁷; cubos de melar; repartideras de banco⁷¹⁸; un perol de banco; un cubo para las bromas o residuos; una cogedera para la tierra y un rallo⁷¹⁹ para la limpieza del aljibe.

Para el trasiego de los caldos se encuentra un aljibe cuadrado de dimensiones 1,25x1,25 m y 50 cm de fondo, hecho con paños de cobre y sentado con fábrica de albañilería donde cae el caldo de la molienda. Otro aljibe similar donde cae el caldo del cuarto de vigas de 0,73x0,73 m y 41 cm de fondo. Canales de piedra por donde va el caldo a las calderas de jarope. Diez tinajones de barro en la ribera de la cocina sentados con fábrica de albañilería para echar la miel y otra tinaja metida en la tierra para echar las lejías más las esteras y palos que los cubren.

⁷¹³ *Ibid*, p. 139.

⁷¹⁴ Vasija de cobre empleada para el trasiego del jugo de la caña de azúcar. PÉREZ VIDAL, José: «Cañas y trapiches...», p. 269.

⁷¹⁵ Instrumento de cobre parecido a una espumadera, de la que se diferencia en tener cerco y carecer de agujeros. Sirve para batir el jugo ya muy condensado en las últimas tachas con el fin que no se quemé. *Ibidem*, p. 231.

⁷¹⁶ Utensilio que solamente por su mayor tamaño se diferencia del que generalmente se conoce con el mismo nombre; servía para espumar el caldo de la caña dulce. *Ibid*, p. 244.

⁷¹⁷ DRAE, s.v. *remillón*: «recipiente de metal atravesado por un palo para sacar la cachaza en los fondos de los trapiches».

⁷¹⁸ Vasija de cobre empleada en los trapiches e ingenios de azúcar para llevar la meladura ya muy condensada a la casa de purga y repartirla en las formas, PÉREZ VIDAL, José: «Cañas y trapiches...», p. 264.

⁷¹⁹ DRAE, s.v. *rallo*: «chapa con agujeros como los del rallador, que sirve para distintos usos».

Complementan los enseres una tinaja para lejías y dos senos de bronce para sacarlas; telar para poner las frisas en los coladores; tablas del jaroque, del horno grande y tachas; espátula y contador de hierro.

Fogata: Consta de «seis hornallas de dos dientes y tres hornallas de tres dientes»⁷²⁰, un aguador de hierro para desaguar los hornos, una pala de hierro, dos «rudillos» de hierro y el quemadero con tejado y puertas. Se encuentra limpia y retiradas las cenizas de toda la temporada. Junto a la fogata aparecen siete tinajones de barro: tres para lavar las formas sentados en bases de madera, dos para llenar las formas sentados con fábrica de ladrillo, dos para el servicio de los trabajadores y otros dos para el gasto de agua de los muleros.

Molienda: Se trata de un trapiche de dos cilindros horizontales. Cuenta con una «voladera»⁷²¹ o apero de tracción animal para el tiro de las yuntas que se junta en la cruz de un eje que, por medio de un «injerto» o engranaje de ruedas, hace girar dos cilindros trituradores llamados «eje grande y eje chico». Los cilindros están situados en el interior de «telar» o estructura de madera —sostenida por un banco⁷²²—, encajados lateralmente en unas muescas forradas de bronce o «chumaceras» que soportan el giro del injerto y cilindros. Hay un estante denominado «tablero del cebador y volvedor» donde los peones apoyan la caña para hacerla pasar por los cilindros, y una pila para la recoger del jugo de la caña triturada. Las superficies de los cilindros están dentadas y la del pequeño forrada con chapas de hierro. Preside la sala de molienda un cuadro del «señor san Antón» con su fanal [protector de cristal].

Cuarto de vigas: Cuenta con cuatro prensas de viga y quintal, dos de ellas llamadas de «recibo» para el primer prensado de la caña, las otras dos de «recargo», para el segundo. También hay una tinaja para el agua que se necesita ir echando a la pasta de caña para facilitar el prensando. Además de estar dotado de hornos de fundición de metales⁷²³.

⁷²⁰ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *La caña de azúcar...*, p. 141.

⁷²¹ El término *voladera* lo recoge García Niño en la descripción de la molienda de los ingenios motrileños: «los ejes andan con increíble violencia, movidos de una voladera de madera de seys varas en torno [...] a quien en circulo haze andar cuatro reveços de a ocho mulas cubiertos los ojos», GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 47.

⁷²² Friginals recoge para el término *banco*: «Maderos fijados al telar del trapiche a unos noventa centímetros de altura sobre el nivel del piso en el que circulan los animales». MORENO FRAGINALS, Manuel: *El Ingenio...*, p. 163.

⁷²³ La continua exposición de las calderas al fuego provoca normalmente la rotura de los suelos interrumpiendo la cocción, lo que procede a ser sustituida o reparada, según los casos, de manera inmediata evitando así la pérdida de azúcar. La excavación realizada en esta parte del solar del ingenio confirma la existencia de un horno de fundición de metales de base rectangular para la reparación de dichas calderas. Esta construido con forma circular de 1,80 m de diámetro a base de hileras de ladrillo con

La viga de cada prensa está formada por nueve piezas de madera de pino —nuevo y viejo— de 6 a 12 m de largo embridadas con una gruesa maroma. Cada viga descansa libre entre cuatro maderos verticales o «vírgenes», dos en el centro de gravedad de la viga a los que se denomina «guiaderas» y dos en la cabeza o «vírgenes de cabeza o fiel». Cada par de maderos se asegura por su extremo superior mediante maderos horizontales. En las vírgenes se abren unas acanaladuras donde se colocan unos travesaños para transmitir el esfuerzo de la viga a las vírgenes cuando la prensa está funcionando. En la parte inferior de la viga y cercana a la cabeza está situada la «puerca», pieza circular que transmite la presión a la carga de cañas que se coloca debajo⁷²⁴.

En la cola de la viga está inserto el «horcajo», horquilla roscada atravesada por un «husillo» o tornillo de madera de gran longitud. El husillo se encuentra encajado en un bloque de piedra circular que descansa en un hueco en el suelo. El encaje del husillo se realiza mediante una pieza que permite su rotación y que lleva incorporada una palanca que hace girar el husillo transmitiendo un movimiento de ascenso o descenso a la viga.

El suelo de la molienda y el cuarto de vigas se hayan enlosados con piedra y existen soleras lisas bajo las vírgenes de las prensas, soleras con cojinetes en el telar de la molienda y soleras con un canal circular rebajado bajo el puerco de las prensas para recoger el jugo y dirigirlo a unos caños o conductos donde circula el jugo extraído. Se han reparado todo el enlosado, sustituyendo piezas por otras nuevas y las desplazadas se han levantado, «retundido» [nivelado] y vuelto a sentar. Todo el enlosado ha sido «zulacado»⁷²⁵.

Además en estas salas se dispone de un completo material auxiliar: siete cajas hechas con duelas de hierro y un pisón para apretar el bagazo, una parihuela para sacar los

adobe, suelo en la cámara de combustión y dos toberas: «El horno apareció todo recubierto de escoria y el perfil señalaba los restos de ladrillos colocados en hiladas, tierra rojiza, muy fina, con restos abundantes de carbón y manchas de ceniza y elementos relacionados directamente con el horno, tanto la cantidad de escoria, como material modificado en su coloración y textura por la acción de altas temperaturas, junto con algunos restos de cobre ya elaborado, MALPICA CUELLO, A., GÓMEZ BECERRA, A. y OSUNA VARGAS, M.: «Actuación arqueológica de urgencia en el Ingenio azucarero de La Palma (Motril)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1989, p. 183.

⁷²⁴ La fibra prensada de la caña en el molino cañero se depositaba en un cajón de madera en el tajador de la viga, mientras que el huso u órgano torculado ejercía las fuerzas de presión para extraer el azúcar que aún contenía el bagazo, OSUNA VARGAS, María del Mar: «Investigaciones arqueológicas en el Ingenio azucarero preindustrial de La Palma (Motril)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1991, pp. 210.

⁷²⁵ RAE, s. v. *zulacar*: «untar o cubrir con zulaque». Según v. *zulaque*: «pasta hecha con estopa, cal, aceite y escorias o vidrios molidos, a propósito para tapar las juntas de los arcaduces en las cañerías de agua y otras obras hidráulicas».

residuos de la caña prensada, un torno para apretar las maromas a las vigas, dos «garabatos» [garfio de hierro] para los volvedores, un martillo de cajas, dos rodillos de hierro —uno del molino y el otro del cuarto de vigas—, un peso de cruz para el pesado de las cañas, un vaivén de hierro para ajustar los guijos en los ejes, ocho cuñas de madera, una espiocha, una palanqueta, un redoblador, diez manecillas o palancas de hierro para desbancar las cajas, un rascador y cuatro piquetas de hierro para rascar las calderas, una manecilla de hierro para limpiar los ejes, diecinueve candiles —uno de hierro con cuatro mechas para poner encima del molino—, quince candilejas, y tres tinajas para hacer pez⁷²⁶ en el sótano.

El Ingenio de los Toledanos

El Ingenio de los Toledanos⁷²⁷ es otra fábrica azucarera motrileña de tracción animal: «ingenio que estava en la ciudad de Motril llamado el de los toledanos [...] cavallos y quatro rebeços de mulas para aviarla» cuyo dueño es «Juan de Franquis, Caballero de la Orden de Santiago⁷²⁸. En 1674 su propietario es Tomás Franquis⁷²⁹. A mediados de siglo XVIII, el Catastro de Ensenada describe un complejo totalmente desmantelado: «ingenio de azúcar que llaman el Toledano, arruinado, ni moliendas ni demás pertrechos, que tiene de frente sesenta y quatro baras y de fondo setenta y cinco [3.348,18 m²], sin incluir eso los aperos, cercas y otros sitios, por estar echos egios que alindan por la parte de avajo camino que ba a Gualchos, y por la de arriba con dho egio: es propio de Don Joseph del Castillo, que vive en el, en dos o tres quartos que le quedan»⁷³⁰. Debió tener asociada una casa de blanqueo pues se menciona una: «en las inmediaciones de dicho ingenio que tiene de frente cuarenta baras y de fondo otras cuarenta [1.115,56 m²], y está ocupado con formas que pueden ganar de renta»⁷³¹.

El Trapiche Viejo

El Catastro lo sitúa entre las actuales calles de Rambla de Capuchinos y Calle Nueva e indica que se encuentra a pleno rendimiento y que en él reside uno de sus propietarios, Rafael Luminatti: «una casa que es el trapiche Viejo en el que le corresponde de propiedad una quarta parte, el qual alinda por la parte de arriba con la Rambla de

⁷²⁶ RAE, s. v. *pez*, 2ª acep.: «Sustancia resinosa, lustrosa, quebradiza y de color pardo amarillento, que se obtiene de la trementina y que, mezclada con estopa y otros materiales, sirve para calafatear embarcaciones de madera.

⁷²⁷ A este ingenio se le llama indistintamente en la documentación «Toledano» o «Toledanos».

⁷²⁸ AMM, leg. 15, f. 14.

⁷²⁹ AHPGR, leg. 3213, exp. 10, s.f.

⁷³⁰ AHPGR, Motril, L1426, t. III, f. 713v.

⁷³¹ *Idem*.

Capuchinos y por la de avajo Calle que sale ala Real llamada la nueva y según los tareas que muelen en total producir anual quatro mil nuebeientos y zinquenta reales de vellón»⁷³². El resto de los socios con la misma participación en la sociedad son José Zarreta, Regidor Perpetuo de la ciudad»⁷³³, los herederos de Gregorio Ruiz y los herederos de José Ruiz de Castro: «una quarta parte en el Yngenio Trapiche Viejo que esta inmediato a la Rambla de Capuchinos y se componde de diferentes ofizinas blanqueos, aperos, y corrales para leñas y estiércoles con los peltrechos nezesarios y linda por la parte de arriba con dha Rambla, y por la de abajo calle que sale ala nueba»⁷³⁴.

Es relevante la localización de este ingenio respecto a la de los demás, alejado de la acequia principal, y habiéndose integrado plenamente su recinto en la trama urbana, hasta el punto de rodear las viviendas un espacio tan residual como es el solar donde se depositan las cenizas producidas por los hornos o *cenicero* del ingenio: «una casa en el zenizero del Trapiche viejo que tiene al frente ocho baras y de fondo zinco [27,95 m²]»⁷³⁵, «una casa en el zenizero del Trapiche viejo que tiene de frente onze baras y de fondo veinte y quatro [199,80 m²] que alinda por la avaxo con el dho zenizero»⁷³⁶, «primeramente una casa en el zenizero del Trapiche viejo que tiene de frente ocho baras y de fondo diez y nueve [106,22 m²] y alinda por la parte de arriba con corrales de Isavel Patiño, y por la de avajo con dho zenizero [...] otra casa en el zenizero del trapiche vejo que tiene de frente onze baras y a fondo treinta [230,63 m²] alinda por la parte de avajo con dho zenizero»⁷³⁷, «una casa en el zenizero del Trapiche viejo que tiene al frente ocho baras y de fondo diez y siete [95,02 m²] y alinda por la parte de arriba con calle que del barrio nuevo vaxa a la rambla de la Posta»⁷³⁸.

El Ingenio Trapiche Nuevo

Propiedad de Antonio Travesi, regidor perpetuo de Motril en 1731⁷³⁹ y arrendador del Ingenio de la Palma durante varios años, que lo titula Ingenio Trapiche Señor San

⁷³² AHPGR, Motril, L1425, t. II, f. 23v.

⁷³³ *Ibidem*, f. 242r.

⁷³⁴ AHPGR, Motril, L1427, t. IV, f. 1047v.

⁷³⁵ AHPGR, Motril, L1426, t. III, f. 924v.

⁷³⁶ AHPGR, Motril, L1424, t. I, f. 311v.

⁷³⁷ AHPGR, Motril, L1426, t. III, f. 829r.

⁷³⁸ *Ibidem*, f. 834v.

⁷³⁹ Sobre el Ingenio del Trapiche recoge Sobrón Elguea que en 1673 llega a Motril el Procurador General Provincial de la Compañía de Jesús para tratar de venderlo o arrendarlo y que ante la falta de un «ingenio tan principal» uno de los regidores se hizo cargo del mismo, SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su vega...*, p. 183.

Antonio, como así aparece en su testamento: «Ynxenio Trapiche para fabricar azucares con el titulo de señor san Antonio de Padua que he labrado en esta ciudad y que esta concluyendo el dho Ynxenio Trapiche, con el titulo de Señor San Antonio en solares de la Real Poblacion linde con la Azequia principal por la parte del Mar; por Poniente y Levante Ramblas de los Alamos de Zerro de Toro, y por la del Terral, con el Camino que de esta ciudad va al lugar de Gualchos»⁷⁴⁰. Lo va a heredar su hijo Francisco, y tras la muerte de éste sus hijos Francis, Tomás y Vicente Travesi Villanueva.

El Catastro lo referencia como Ingenio Trapiche Nuevo ubicándolo «en las ynediazion el puente que llaman del Yngenio Viejo y azequia principal, que tiene de frente ziento y treinta baras y de fondo trescientas y diez [28.165,50 m²] en que se yncluien sus ofizinas moliendas aperos y corrales y alinda por la parte de arriba con la azequia principal y rambla delos alamos y por la de abajo la puente y corrales de leña del Yngenio Viejo»⁷⁴¹. Para ese momento es propiedad del granadino José de Alcántara y de Antonio Travesi y, a la muerte de éste, sucede la parte a su hijo: «el referido don Joseph Garzia de Alcantara en nombre del expresado don Antonio Trabesi y Alcantara hixo y heredero del nominado don Antonio Trabesi y en virtud del poder que para este efecto tiene de dho don Antonio Trabesi y Alcantara le diese posesion de la parte que en dho yngenio»⁷⁴². En 1678, Nicolás Ruiz de Castro lo toma en arriendo y a censo redimible⁷⁴³ del Colegio Imperial y Reales Estudios de Madrid o Colegio Imperial de la Compañía de Jesús, pero al no cumplir con sus obligaciones vuelve a manos de sus entonces propietarios, María de Castro, José Zarretta y Francisco Ruiz de Castro⁷⁴⁴. Del contrato de arrendamiento se desprenden una serie de obras de rehabilitación que se acometen por esas fechas, sobre todo en el cuarto de molienda que se encontraba prácticamente arruinado, y también la envergadura que llegó a tener el ingenio: «quatro perinolas [molinos] de las que ay sazón y con que molieron en el prinzipio y fundación de la fabrica de dicho yngenio y casa todas corrientes y molientes con todo lo demas

⁷⁴⁰ BHR, Caja MS-2-042 (41).

⁷⁴¹ AHPGR, Motril, L1425, t. II, f. 351r.

⁷⁴² ARCHGR, leg. 1755, pieza 3, s.f.

⁷⁴³ El censo redimible es el derecho de exigir de una persona a quien hemos dado algo cierto rédito o pensión anual. El más utilizado es el censo enfitéutico o derecho de exigir de otro cierto canon o pensión anual por haberle transferido para siempre o para largo tiempo el dominio útil de alguna cosa raíz reservándose el directo. El enfitéuta adquiere todos los frutos de la cosa hasta los extraordinarios; puede venderla o enajenarla a persona que pague el censo con la puntualidad que él, pues de lo contrario pierde el derecho que tenía de la cosa, pueda vindicarla de cualquier poseedor e imponer servidumbre sobre ella; no se le puede quitar pagando la pensión. Se libra de pagar ésta cuando perece más de la octava parte de la cosa. Las obligaciones que asumen son el pago de las cargas y tributos correspondientes y el canon establecido en el tiempo y forma. De lo contrario, el dueño directo tiene el derecho de quedarse con el dominio de la cosa censada, AA.VV.: *Compendio de la Legislación...*, pp. 195-200.

⁷⁴⁴ AHPGR, leg. 2391, exp.11. s.f.

tocante a las dichas molineras calderas y cobres su casa de vivienda y las dos que le alindan fuera del dicho Yngenio a la parte del puniente mirando a la mar con las cavallerizas de mulas cavallos y sitios donde se echa la leña y broza corrales y cuartos de blanqueo»⁷⁴⁵.

En 1758, un anuncio de un periódico nacional publicita la venta del ingenio y vuelve a dar noticia de su estado y rendimiento: «En la ciudad de Motril se vende un Ingenio Trapiche nuevo de fabricar azucres, el mejor de los quatro que hay en dicha ciudad, con el beneficio de tener agua dentro, y quatro molineras, el que regularmente muele desde diez de enero hasta fin de mayo 600 tareas, cuyo importe es de 240.000 reales de vellón, de cuya cantidad quedan libres, después de todos gastos 60.000 reales, con otros muchos beneficios y utilidades que se harán ver y constar al que quisiera entrar en la compra de esta lucrativa posesión se dara razón en la calle de los Tudescos, donde se preguntará por Don Tomas Travesi»⁷⁴⁶. Arruinado su propietario, el ingenio prosigue funcionando mediante el sistema de arriendo⁷⁴⁷ a distintos cosecheros: Ana Sancarado; Diego de Burgos, aviador en las cosechas de 1783, 1784 y 1785; los Barrancos en 1787, 1788 y 1789 y Antonio de Chica y consortes⁷⁴⁸. El frecuente cambio de manos del ingenio sumado a la inversión en mejoras que realiza cada arrendador dará lugar a frecuentes pleitos por incumplimiento en la entrega de útiles y reclamaciones dinerarias⁷⁴⁹.

⁷⁴⁵ ARCHGR, caja 204, leg. 1, s.f.

⁷⁴⁶ *Diario Noticioso*, núm. 5, 07/02/1758.

⁷⁴⁷ Sobre los contratos de arrendamiento existe un protocolo de actuación normalizado. El dueño del ingenio difunde a través de un edicto la intención de arrendarlo: «en la plaza publica y sitio que consta fixe el edicto para ponerle con este mandamiento para quien quisiere hacer postura de arrendamiento que se admitirán las posturas o mejoras que se hiciesen con las condiciones que parezcan arregladas y combiniese». Una vez difundida la noticia, los interesados fijan sus condiciones: «tiempo, prezzio y baxo de las condizziones conthenidas en el zitado poder». Practicadas las diligencias legales se procede a la firma del contrato de arrendamiento de las partes comprometiéndose a cumplir con los requisitos señalados. En primer lugar, el tiempo de duración: «por un año y una cosecha que es la próxima que se espera pendiente su fruto que habrá de molerse desde fines del presente año o principios de el que viene». Seguido a esto, la cantidad y forma de pago acordada, asimismo el resto de las condiciones. El propietario se compromete a facilitar aquellos recursos disponibles: «todos los efectos que tuviese, entregar la cassa en el ser y estado que la tiene con las molineras en la disposición que se hallen con todos sus peltrechos equipages que tiene para el avio gobierno y manejo de la temporada assi en la cassa como en la cozina todo ello por ymbentario autentico y formal con asistencia de escribano para que con la misma forma que lo recibiere cumplido el año, vuelva a hacer las entrega, y los mismo efectos e intersses que se le entregassen y las molineras y cozina en la misma disposición que la reciba sin que falte cosa alguna y si acaso faltare pagara su legitimo valor que se considere, cuidar de la casa y efectos que se le entregassen». AHPGR, leg. 4542, exp. 25, s.f.

⁷⁴⁸ ARCHGR, leg. 2082, pieza 4, s.f.

⁷⁴⁹ *Idem*.

El Ingenio Trapiche de Vicencio

Propiedad de Antonio Ramírez de Haro, IX Conde de Bornos y de Murillo⁷⁵⁰: «El Conde de Bornos, dueño abiadador del Yngenio trapiche, fabrica de azucar, llamado Vicencio, que entre otros bienes poseo en la ciudad de Motril»⁷⁵¹, se localiza al Este de la ciudad, en la antigua Huerta de la Condesa junto a la rambla de Capuchinos. En 1824, se establece un contrato de arrendamiento con Simón Hernández Moreno y Julián José Negrete por un periodo de ocho años. En él se describe detalladamente el ingenio⁷⁵².

Es un recinto de planta cuadrada de 250 m de lado aproximadamente, rodeado con una cerca de 5 m de altura, compuesto de un edificio central, complejo fabril, oficinas de administración, almacenes, viviendas para los trabajadores y aperos con cuadras. Se accede al recinto por una puerta principal que comunica con los espacios productivos y el corral. A través de una segunda puerta, se entra a la plaza de cañas o palacio del ingenio, un amplio patio con soportales donde se descargan las cañas que llegan del campo y, bajo cubierto, se custodian y limpian de broza antes de pesarlas. Entre ambas puertas existe un pequeño arco de fábrica donde está colocada la romana para el pesado de las cañas. Otro patio de reducidas dimensiones se utiliza para arrojar las hojas y sobrantes resultantes de la limpieza. En el centro del patio una alberca grande de bastante profundidad: «en la que se depositaba el agua cuando en tiempos anteriores se tomaba de la huerta del convento de Capuchinos». En la zona del corral existen dependencias en planta alta, baja y entresuelo. En la baja, distintas cuadras para el ganado de las moliendas, una para bagazo: «se llama así esta cuadra porque se tiene en ella conservado el gavazo hasta que empieza la temporada del ingenio», otra para el ganado del acarreto «se compone de medio rebezo que son 17 caballerías mayores». Un pozo de agua para el ganado y un pilón largo con su techado en el que beben las caballerías. En el piso alto, habitaciones para los muleros y sus familias; el maestro carpintero; el candilero, donde se guardan los candiles de la fábrica y se custodia el aceite; el capataz de fogata. Dos cuartos grandes más, uno en entresuelo y otro donde están dos hornillos. Una cocina principal con fogón bajo, varias hornillas y fregadero, una trascocina para almacén y diversas habitaciones para guardar espuestas, serones y demás utensilios de esparto.

La sala de molienda tiene planta rectangular y 24.200 m² de superficie, techada por dos bóvedas de fábrica de unos 100 m de longitud que terminan en un par de arcos en cuyo centro sobresale un templete con un cuadro de la Virgen Nuestra Señora de Atocha, patrona de la Casa de Bornos y del ingenio. Cuenta con dos molinos cañeros

⁷⁵⁰ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁷⁵¹ *Idem.*

⁷⁵² AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

movidos cada uno por dos pares de yuntas ubicados en el centro de cada vano de las bóvedas. También dos canales que conducen el jugo hacia los aljibes de la sala de cocina. Las moliendas o molinos están compuestas cada una de tres cilindros o rodillos⁷⁵³, forrados de chapa y clavazón de hierro; prensa de viga con cuatro vírgenes y travesaños con sus cellos. Además de banca con las teleras, chumaceras de bronce y llave de los husillos de hierro⁷⁵⁴.

Situada a un nivel inferior a la molienda y contigua a ella se encuentra la sala de cocina: «por la pieza de las moliendas se baja a esta cocina por una escalera de diez y seis escalones con su pasamanos de madera». Con una superficie en planta de unos 256 m², en ella están situados dos aljibes que recogen el caldo de los molinos y prensas y lo dirigen a las dos calderas de jaropar —Capitana y Rincón— situadas en la pared junto a la fogata. A continuación de ellas las cuatro calderas de melar y, seguidamente, otras cuatro para cuajar el azúcar o tachas; estas ocho calderas colocadas en batería están encajadas en una fábrica de ladrillo refractario⁷⁵⁵. Para el calentamiento de las calderas existen seis hornos de reverbero⁷⁵⁶ aunque solo dos de ellos están operativos: «dos

⁷⁵³ El molino debía ser de tres cilindros verticales colocados uno junto a otro, sirviendo el del centro en su movimiento como eje de arrastre de los laterales. A estos tres cilindros o rodillos se les imprime movimiento por medio de una rueda de transmisión que impulsan los mulos. «Esta invención de principios del siglo XVII fue introducida en 1634 en Motril [...] se fue extendiendo por las zonas productoras de azúcar del área mediterránea. A lo largo de los siglos XVII y siguientes, se produjeron algunas innovaciones técnicas que mejoraron la producción del azúcar. estas consistieron en forrar los rodillos con chapa metálica o en colocar un mayor número de ellos», GARCÍA TAPIA, Nicolás: *Del dios del fuego...*, p.164.

⁷⁵⁴ DRAE, s.v. *chumacera*: «Pieza de metal, con una muesca en que descansa y gira cualquier eje de maquinaria»; «Las chumaceras sostenían los cilindros en las máquinas antiguas, estaban fijas por medio de pernos contra una platabanda del armazón; dichos cilindros se alargaban o se aproximaban por un tornillo de doble filete y con tuerca, a que era preciso dar vuelta con una llave» MELLADO, Francisco de Paula: *Diccionario de Artes y manufacturas*, t. IV, Carlos Bailly–Bailliere, Madrid, 1857, p. 249.

⁷⁵⁵ En las calderas de jarope y de melar se procede a la clarificación y condensación del jugo exprimido en los molinos. Son calderas cuyo tamaño disminuye a medida que se produce la evaporación del caldo. La caldera Capitana es la mayor y primera en recibir el jugo de los aljibes. Al jugo se le añaden las lejías [mezcla de ceniza, agua de cal y alumbre] para provocar la formación de espumas e impurezas, que se retiran antes de que el jugo entre en ebullición para no retardar la defecación. El proceso se repite en la segunda caldera llamada Rincón. En el resto de las calderas de melar se continúa la clarificación del jugo hasta su depuración y concentración definitiva. En las calderas de tachas es donde cuaja el azúcar, es decir, donde adquiere el punto de cristalización la masa cocida.

⁷⁵⁶ El horno de reverbero supone otro importante avance tecnológico de la industria azucarera preindustrial. Algunos historiadores afirman la obsolescencia del proceso de producción azucarero andaluz, sin embargo, la construcción de seis hornos de reverbero en el Trapiche de Vicencio muestra todo lo contrario. Otro ejemplo similar sucede en el Ingenio de Torrox (Málaga), donde las inversiones del industrial Tomás Quilty Valois en sus ingenios azucareros son buen ejemplo de la modernización de este subsector económico. VILLAR GARCÍA, B. y GARCÍA MONTORO, C.: «Inversiones agroindustriales de

suntuosos hornos de reverbero en lugar de los seis que había en el año pasado de 1823, pues cada uno de estos sirven para tres calderas por la velocidad con que se extiende el fuego y la disposición con que están fabricados». El humo que sale de estos dos hornos «se reúne en un famoso venteron o chimenea de siete cuerpos que tendrá mas de cien mil ladrillos con una boca de diez pies de largo y seis de ancho. Por esta sale de continuo una llama y un humo muy espeso acompañado de una multitud de chispas que por la noche se distingue cuatro leguas de distancia». A estos hornos hay que sumar un horno de tachas construido al estilo antiguo, y otro de reverbero con capacidad suficiente de leña para la fundición de los metales. La fogata: «tiene por arriba tres huecos por donde la echan [la leña] los arrumbadores y por abajo otros tres por los cuales sacan los haces los atizadores. Además hay otro hueco de medio punto en donde se echa gabazo para el cuajo de las mieles». La fogata está en un patio con un cobertizo para guardar la leña cuando llueve.

Volviendo a la cocina, contiene una alberca para atender las necesidades de agua y como prevención ante cualquier incendio que pueda producirse, y un cuarto para la utilería de la cocción: batideras, espumaderas, remillones, repartideras⁷⁵⁷, piquetas para rascar los suelos de las calderas, horquillas grandes de hierro para atizar la fogata, etc. Inmediato a las calderas de las tachas, un espacio abovedado con dos apoyos de fábrica para el control de la producción por el maestro de azúcar, molendario y cosechero. También desde la cocina se accede a la sala de los tinajones⁷⁵⁸, al «banco», y a una segunda alberca. El llamado «banco» consiste en una nave de 16 m de largo y 6 m de ancho con un poyo alrededor de 60 cm de alto y 83 cm de ancho, de obra de fábrica, donde se colocan 120 formas para su purgación⁷⁵⁹. En otra habitación contigua se guardan los efectos para el purgado de las formas: perol para el banco, puntador de hierro para los huecos de las formas, frisas de paño para colar el caldo, parihuelas, faroles para el banco y la cocina, tinajones, etc. A la salida de la cocina, una escalera asciende a las salas de blanqueo donde se curan las formas en planta alta. Son tres, la menor abre cuatro ventanas a la fachada principal del ingenio, tiene capacidad para más

la burguesía mercantil a fines del siglo XVIII: Tomas Quilty y la fabricación del azúcar en la costa malagueña», *La burguesía de negocios de la Ilustración*. Cádiz, 1991, pp. 151-162.

⁷⁵⁷ Instrumentos todos ellos de cobre para quitar la espuma formada por materias gomosas de la caña y otras impurezas que salen a la superficie de las calderas. Las batideras se emplean para batir el jugo muy concentrado en las tachas. Los remillones para el trasvase del caldo. Los tangiles, peroles, cubos, ollas y calderillas para la distribución del jugo.

⁷⁵⁸ Los tinajones son vasijas toscas de barro donde se trasiegan las mieles desde las calderas.

⁷⁵⁹ Una vez obtenida la masa del azúcar se vierte en unas formas o moldes cónicos en los que cristaliza el azúcar. Cada forma, horma o cono, tras ser desprovista del tapón que cerraba el agujero de su vértice inferior, se coloca sobre un porrón, especie de tinaja pequeña donde escurren lentamente las melazas o miel no cristalizada.

de 600 formas con sus porrones; las otras dos, bastante largas, con cinco ventanas y un cupo de 800 formas.

La puerta del edificio central o casa principal es de dos hojas con postigos, el portal pequeño, empedrado, y en el sótano una bodega o aljibe que antiguamente se aprovechaba como almacén de las mieles producidas en las formas. Una habitación de *recibimiento*: «pieza casi cuadrada con un balcón grande de fierro a la fachada principal con sus ventanas de madera». Una sala y alcoba principal con puerta de dos hojas y un balcón de fierro a modo de mirador que da al corral del ingenio. Inmediato al balcón: «otro cuarto que llaman de *su excelencia* porque habito en el los años de 1812 y 1813», y otra alcoba secundaria. La administración dispone de una pequeña cuadra con dos pesebres, otra mayor con una puerta grande y una tercera sin pesebres. Un escritorio o *despacho de la labor*: «en que se pagan los jornales y los demás gastos de labor diariamente [...] con un balcón de fierro». Remata el edificio una gran terraza con antepechos de fábrica y alta torre en forma de tijera: «que se conoce a servido de palomar y no ha podido continuar por los muchos ratones y culebras que hay en los tejados»⁷⁶⁰.

El Ingenio de Francisco Javier de Burgos. Del ingenio hidráulico a fábrica industrial

El Ingenio de Francisco Javier de Burgos es el último construido en Motril en época preindustrial, postrero testigo de un ciclo azucarero gestado a lo largo de ocho siglos sin interrupción. En las primeras décadas del siglo XIX, el antiguo modelo económico azucarero parece agotado. Son años de decadencia para una ciudad que prácticamente se ha formado al abrigo de la caña de azúcar. La mayoría de las fábricas han sido divididas por sus socios o propietarios, las dependencias alquiladas como viviendas o para otros usos bien distintos a los que fueron creados, las casas principales desgajadas de los recintos y separadas por nuevas calles,..., permanecen en pie las edificaciones, las cercas de los recintos fabriles, las chimeneas, los ceniceros adyacentes, pero se han convertido en tan solo recuerdos de un periodo de esplendor que toca a su fin.

También es el principio de otro ciclo plenamente industrial. Se atisba un nuevo proceso de modernización del subsector agroalimentario andaluz —aprendido de la industria remolachera azucarera europea— que tiene de nuevo como referencia la industria azucarera y un profundo cambio de paradigma tecnológico, económico y social como consecuencia de la Revolución Industrial. En definitiva, un nuevo modelo de producción, plenamente capitalista, sustentado al igual que el anterior en el monocultivo de la caña de azúcar e igualmente en la Vega del Guadalfeo. Lo hace

⁷⁶⁰ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

posible la crisis del cultivo del algodón y los ensayos fracasados de otros cultivos alternativos en un momento donde la caña de azúcar ha pasado a ser considerada como un cultivo residual en el campo motrileño: «La vega de Motril, unida a las de Salobreña y Lobres, sería la más hermosa de la costa, si hallase bien cultivado en su considerable extensión de más de una legua. Dejando sin considerar los otros cultivos, todos decadentes y atrasados, el de la caña ocupa tan pocas porciones de terreno que forman una excepción. El total de los campos plantados de caña en la Vega de Motril, no escede de 800 marjales, y en las de Salobreña y Lobres hay muy poca caña»⁷⁶¹.

Del estado a que ha llegado la industria cañera local se hace eco Madoz, refiriendo que solo quedan dos de los numerosos ingenios que habían existido: «uno es de movimiento animal sin uso desde 1830, y el otro de agente hidráulico que dispone de un molino de tres cilindros de hierro verticales y doce calderas de ebullición que produce azúcar en prieto»⁷⁶². Se trata el primero del Ingenio Trapiche de Vicencio y el segundo del ingenio de Burgos.

Ramón de la Sagra, que ha visitado Motril por este tiempo con la intención de promocionar la caña de azúcar y la industria azucarera, confirma la existencia del ingenio y analiza su deficiente rendimiento: «se halla en actividad uno moderno, perfectamente construido, del Excmo. Sr. don Francisco Javier de Burgos, otro del señor Conde de Bornos, antiguo se halla arruinado, y existen además restos en demolición de varios ingenios y la memoria de muchos más. La molienda diaria de aquel ingenio, es de 4 tareas de caña que dan 40 formas o 200 arrobas de azúcar, y suelen moler unos 45 días, lo que eleva el total de la molienda a 180 tareas de caña, que rinden 9.000 arrobas de azúcar en formas. El molino de gruesos cilindros de hierro, se carga con dos espuestas de a 3 arrobas de caña, que se hace pasar y reparar hasta 20 veces. La elaboración consume también una cantidad enorme de combustible, que figura en voluminosas pilas y llena todos los tinglados, antes de comenzar la molienda. Calculándose en Motril, lo mismo que en Almuñecar, necesarias 60 cargas por tarea de caña, constando la producción de la carga 1½ a 2 reales, la molienda de 45 días a de 180 tareas, supone un acopio de 10.800 cargas y la inversión de unos 20.000 reales, además del gabazo»⁷⁶³. Acertado análisis de una situación basada en la imperfección de los métodos y tecnología empleada, de elevados costes de fabricación como resultado de la lentitud del proceso productivo y de la enorme cantidad de leña consumida, lo que se

⁷⁶¹ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo...*, p. 18.

⁷⁶² MADDOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *MOTRIL*.

⁷⁶³ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo...*, p. 43.

traduce en una escasa productividad de azúcar obtenido por la larga exposición del fuego sobre el jugo de la caña⁷⁶⁴.

No sabemos si fue a consecuencia del informe que La Sagra, pero el caso es que en 1846 se hacen reformas en la sala de cocinas del ingenio y, aunque no se especifica su alcance, debieron estar relacionadas con la sustitución de los hornos tradicionales por otros más modernos que ya por utilizaban solo dos calderas, una para la clarificación de los jugos y otra para concentración de los mismos: «la reforma que trata de hacer el Excmo. Sr. Don Francisco Javier de Burgos, en su fábrica ingenio de azúcar, poniendo los aparatos de cocina por un método nuevo y desconocido en España»⁷⁶⁵.

Esta reforma que será para su dueño muy beneficiosa, lo es aún más para estos labradores que se hallaban en la mayor miseria. En el presente año se han aumentado el plantío de caña extraordinariamente, y para el próximo, en la seguridad de la reforma de esta fábrica, se hallan dispuestos muchos a extender, y seguramente podrán contarse con 4 o a 6 mil marjales de este fruto»⁷⁶⁶.

Ese mismo año la Sociedad Azucarera Peninsular [SAP] construye en Almuñécar la primera azucarera moderna⁷⁶⁷ de España que aplica el sistema Derosne y Cail utilizando el vapor en todas las etapas productivas⁷⁶⁸. El éxito de la experiencia lleva a la sociedad a anunciar el compromiso de establecer otras fábricas en la zona, animada por la calidad y blancura de las primeras producciones de azúcar. En 1847, Ramón Crooke, abogado y

⁷⁶⁴ *Ibidem*, p. 44.

⁷⁶⁵ *Idem*.

⁷⁶⁶ *Idem*.

⁷⁶⁷ «La primera fábrica de dicha sociedad se halla en un edificio sólido y magníficamente construido en la playa de San Cristóbal. Se compone de una gran nave donde se hallan colocados las máquinas y aparatos para la fabricación del azúcar, de otra donde existen los hornos y generadores para las de vapor; de otro destinado a los hornos, máquina y aparatos de negro animal; tra subterránea con cisternas para depósito de mieles, y de grandes y extensos salones que ocupan toda la línea de fachada, destinados a los blanqueos, estufas y almacenes. El sistema de fabricación es el inventado por Derosne y Cail, constructores mecánicos de París, del cual goza privilegio la Sociedad Azucarera. El molino para la presión de la caña es de tres cilindros horizontales, y necesita para su alimento en 24 horas de 6.000 arrobas de caña. La defecación del jugo se hace en cinco calderas de doble fondo y esta operación se verifica en 14 minutos». MADDOZ, Pascual, *Diccionario Geográfico...*, s.v. *MOTRIL*.

⁷⁶⁸ La patente del sistema Derosne y Cail pertenece a la compañía francesa del mismo nombre, inventora de la nueva tecnología, que lo experimenta y desarrolla en la industria cañera en Cuba y en la industria remolachera en Europa. Paralelamente a la implantación de este sistema en Almuñécar, la Sociedad Azucarera del Porvenir fundada por Ramón de la Sagra transforma un antiguo trapiche en Torre del Mar (Málaga) en azucarera industrial introduciendo máquinas de vapor y conos de Lambert del constructor belga Mazeline del Havre.

miembro de la SAP adquiere en su nombre el Ingenio de Francisco Javier de Burgos en 300.000 reales. Con esta venta abandona la actividad azucarera el político motrileño⁷⁶⁹.

En 1850, la adquisición del ingenio por una compañía inglesa renueva las esperanzas de la maltrecha economía motrileña. El nuevo director y propietario S. T. Simpson remodela las instalaciones y hace traer por barco maquinaria inglesa. El traslado de la maquinaria resulta ser una epopeya: «Hoy ha desembarcado [28 de febrero] en el puerto de Calahonda, a una legua de esta ciudad, la máquina para la fábrica azucarera que ha establecido aquí un inglés, en el antiguo ingenio de D. Javier de Burgos; esperamos con ansia sus resultados, en los cuáles fundan estos labradores su porvenir más favorable del que les promete en la actualidad el cultivo de la caña de azúcar⁷⁷⁰. Y en un periódico nacional: «la máquina de vapor que llega desde Inglaterra [...] estuvo a punto de naufragar el barco que la trajo»⁷⁷¹. A pesar de las vicisitudes, la nueva fábrica entrará en funcionamiento: «la cual ha realizado los correspondientes ensayos con buenos resultados, asegurando que un cuarto de hora es suficiente para que el jugo de la caña se convierta en azúcar de excelente calidad y blancura»⁷⁷². Hasta ahí los únicos datos que poseemos de esta breve experiencia industrializadora, ya que cinco años después la fábrica pasa a manos de la Sociedad Larios Hermanos y Compañía, que la titula Fábrica Azucarera Nuestra Señora de la Cabeza, por su situación a los pies del Cerro de la Virgen.

La nueva propiedad no duda en invertir de inmediato el capital necesario para adaptar las instalaciones a la nueva tecnología y alcanzar sus previsiones de producción: «a fin de moler en el durante la temporada del próximo año de 1856, sobre unas 300.000 arrobas de cañas dulces, pudiendo elevar este guarismo hasta 400.000, si la plantación procede de las calidades conocidas por algarroberas, alifas, castellanas y americanas. Esta importante noticia ha llegado de júbilo a los habitantes de la citada ciudad, y también al que escribe estos renglones, pues desea el progreso del pueblo, que en tiempos felices le ha visto crecer y que se encuentra abatido y miserable hace años por causas conocidas de todos, y la felicidad de sus vecinos a quienes llama paisanos»⁷⁷³. No deja de ser paradójico que la primera azucarera moderna instalada en

⁷⁶⁹ *El Español*, 1847, Madrid. Un año después Francisco Javier de Burgos muere en Madrid.

⁷⁷⁰ *El Heraldo*, nº 2.391, 08/03/1850, Madrid, p. 3.

⁷⁷¹ *La Época*, nº 332, 03/04/1850, Madrid, p. 4.

⁷⁷² *Revista Mensual de Agricultura*, 01/01/1850, Madrid, p. 126.

⁷⁷³ *El Enano*, nº 210, 06/03/1855 (recogido de *El Motrileño*). Con la introducción de la primera máquina de vapor en Motril nace la industria azucarera moderna, y con ella, la aplicación de los adelantos científico-técnicos en materia de Historia Natural, Botánica, Química, y Mecánica, disciplinas que están presentes en el proceso de fabricación del azúcar industrial. Se abandonan definitivamente los métodos tradicionales, ahora toda la fuerza mecánica se obtiene con el vapor: con el que escapa de las máquinas se

Motril por los Larios que inicia el ciclo industrial lo haga en el antiguo pago islámico de Fadin Alcotan, sobre el ingenio hidráulico de Francisco Javier de Burgos, en el mismo lugar donde termina el ciclo preindustrial azucarero.

* * *

Desgraciadamente, en la actualidad, de los ingenios preindustriales descritos solo queda una pequeña parte del Ingenio de la Palma correspondiente a la casa del propietario, cocina y molienda. Sin embargo, la edificación fue objeto de un desafortunado proyecto de reforma para dotarla de uso administrativo, con la paradoja de ser financiado por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, que transformó por completo la organización existente del complejo manufacturero. Tampoco hemos encontrado documentación gráfica que pueda proporcionar alguna información sobre la disposición y estructura espacial de estas construcciones motrileñas, aunque sí disponemos de dos planos del Ingenio de Manilva (Marbella), de enorme interés por la luz que arrojan sobre el tema. El primero de ellos es de 1727, realizado en blanco y negro, el segundo, coloreado, está sin fechar, pero debe ser posterior y responder a un proyecto de jardinería para el acondicionamiento de algunas zonas exteriores, pues en él se mantiene sin alteración la estructura productiva⁷⁷⁴.

Ambos se muestran en la **fig. 5.26**, en la que hemos superpuesto las letras de la leyenda en negrita y mayúscula para una mejor comprensión de los espacios. Ésta es la siguiente

- A. «Vivienda de el administracion»
- B. «Estancia o Cubierto donde es el deposito de las cañas»
- C. «Cozina donde se fabrica el azúcar»
- D. «Prenzas»
- E. «Yngenio que muele las cañas»
- F. «Lugar donde se haze fuego a los hornos»
- G. «Azotea»
- H. «Cavallerizas»

calientan las *calderas de vacío* y acciona las *centrifugadoras* que separan la miel de los cristales de la masa cocida. Ya no tienen sentido las antiguas calderas de cobre calentadas directamente al fuego ni la purgación en las formas y porrones.

⁷⁷⁴ El plano de 1727 está elaborado por FOULCAULT, Juan: *Plano del Ingenio de azúcar de Manilva, 1727*, AGS, MPD, 15, 189; el segundo se desconoce su autor y pertenece al Instituto de Historia y Cultura Militar del Ministerio de Defensa de España, ha sido tomado de OLALLA MERCADÉ, Leandro: «La caña de azúcar: Un viaje, una historia, un recuerdo», *Péndulo Revista de Ingeniería y Humanidades*, XIX, Madrid, 1997, p. 89.

I. «Albercas»

K. «alcantarilla o conducto de las aguas para moler las cañas»

L. «Jardín»

El ingenio es de accionamiento hidráulico y está situado sobre un cerro, en una posición dominante respecto a los campos plantados de cañas, en medio de dos caminos que lo conecta al Sur con Manilva y con Casares al Norte, y entre dos arroyos; el situado a la derecha abastece mediante sendos tomaderos el canal de agua que mueve la rueda de la molienda y las albercas situadas junto a las caballerizas. Otras dos albercas ubicadas antes de la llegada del agua a la rueda derivan el caudal hacia los plantíos, cumplen la función de depósitos reguladores del volumen de agua.

El edificio fabril consta de un espacio central dividido por un muro intermedio en dos salas rectangulares e independientes de similares dimensiones. En la derecha se depositan las cañas dispuestas para la molienda, la izquierda es la cocina, en ella se aprecian cuatro volúmenes destacados que deben ser las calderas, y una batería de pequeños depósitos adosados al muro intermedio donde se trasegarían los caldos. Al exterior de la cocina se dibujan cuatro hornos o fogatas. Adyacentes a estas salas están las de la molienda, comunicadas con la sala de las cañas. La menor de ellas, de planta cuadrada, contiene el molino hidráulico, la mayor es la gran sala de prensas, estas divididas dos a dos por un muro intermedio que las comunica. La función de este muro creemos que es meramente estructural, para apoyar la cubierta de la sala dada su dimensión. Entre las prensas y la cocina aparecen dos salas menores que no se señalan en la leyenda, al igual que otras dos de mayor tamaño conectadas con el otro extremo de la cocina, estas últimas deben estar en relación con las habitaciones para la purgación de las formas de azúcar y aquellas deben ser dependencias auxiliares. Completa el núcleo fabril la vivienda del administrador del ingenio. La entrada al complejo parece ser la del camino de Casares, debajo del canal de agua, en este punto aparece un pequeño edificio donde se realizaría el pesado de las cañas. Otros edificios independientes son la iglesia y las caballerizas, resta por identificar el volumen formado por tres edificios agrupados ubicado en un área inferior a las caballerizas (al que hemos asignado la letra M), que podría ser la casa del propietario.

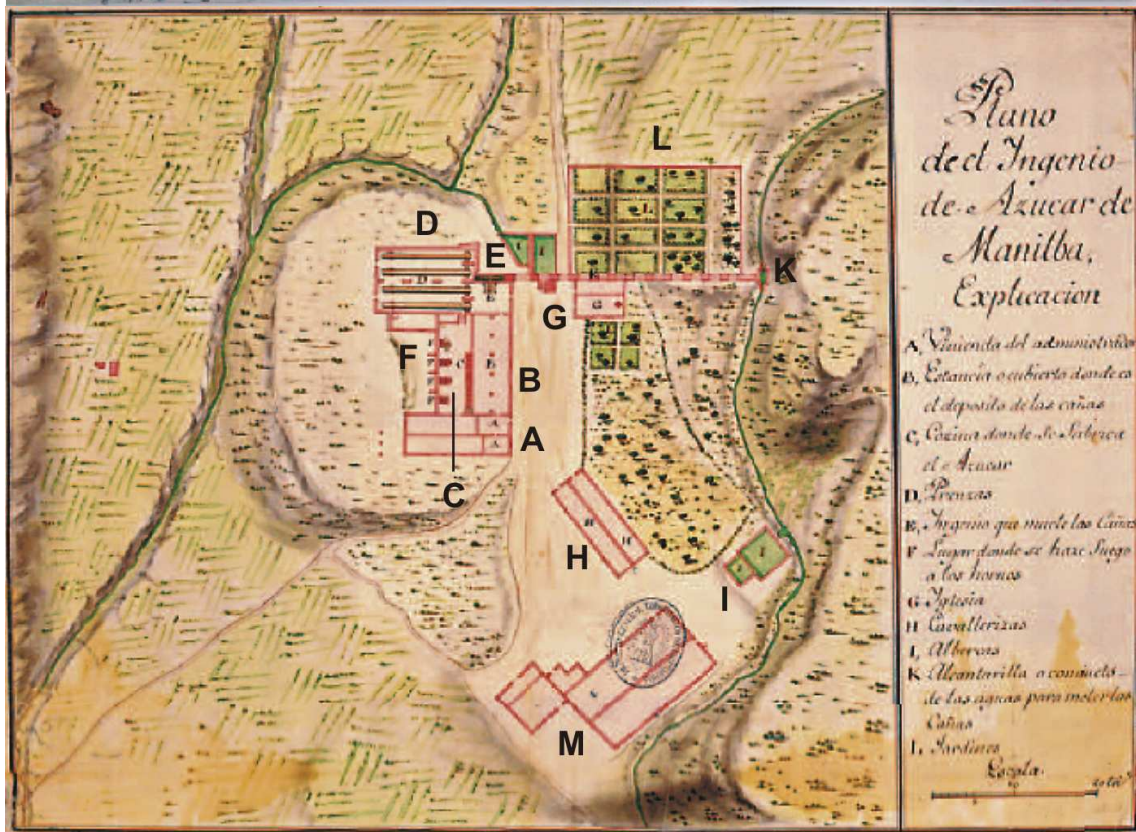
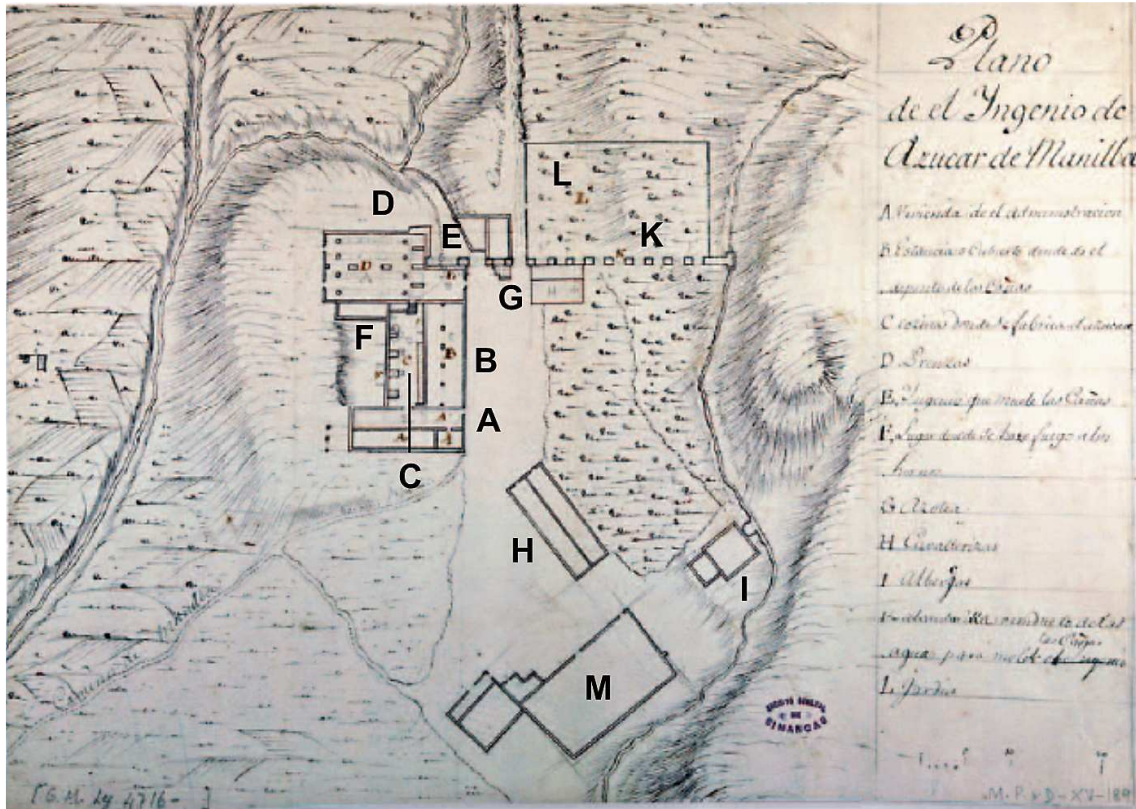


Fig 5.29. Planos del Ingenio de Manilva (Marbella).

5.9 LA FABRICACIÓN DEL AZÚCAR DE CAÑA

5.9.1 El azúcar de caña

Se da el nombre de «azúcar», «azúcar común», o «azúcar de mesa» al endulzante natural constituido por cristales sueltos de sacarosa obtenidos del jugo de la caña de azúcar⁷⁷⁵ una vez que ha sido calentado, eliminada el agua que contiene y concentrado hasta su cristalización. Es una sustancia de sabor dulce, color más o menos blanco cuando se purifica, inalterable en ambiente seco, y al frotar o pulverizar sus cristales se desprende un brillo azulado triboluminescente⁷⁷⁶ apreciable en la oscuridad. Tiene una alta solubilidad en agua a bajas temperaturas y en todas las proporciones en agua hirviendo. Una disolución saturada a una temperatura superior a 100°C funde en un jarabe incoloro —almíbar— que a medida que se eleva la temperatura cambia hacia un color ámbar de menor a mayor intensidad, aumentando su viscosidad, dulzura y olor generando distintos puntos de caramelo.

La sacarosa es un disacárido molecularmente estable formado por la unión de otros dos azúcares monosacáridos: la glucosa y la fructosa, difíciles de cristalizar. Es precisamente por la desagregación molecular, que el proceso de fabricación mediante la cocción de los jugos de la caña se puede ver alterado sin llegar a alcanzar el cristal de azúcar. A este fenómeno se le denomina «azúcar invertido» y consiste en la descomposición de la sacarosa en una molécula de glucosa y otra de fructosa por hidrólisis con la acción de un ácido o una enzima⁷⁷⁷. Igualmente, una ebullición prolongada de 15 a 20 horas cambia el azúcar por glucosa no cristizable⁷⁷⁸.

La influencia de los ácidos merece una especial atención. Durante el proceso de extracción se debe evitar la exposición prolongada del jugo de caña al aire libre para evitar la infección microbiana y la fermentación —la llamada acidez de los caldos—, responsable de que se malogre el azúcar o de la merma del producto final. De ahí la

⁷⁷⁵ También se obtiene de la remolacha, el sorgo, la palma, el arce, el maíz o el melón.

⁷⁷⁶ Se conoce como «triboluminiscencia» a la capacidad que tienen algunos sólidos de emitir luz cuando son sometidos a la acción del rozamiento o por trituración. Apreciado por Francis Bacon en el siglo XVII, todavía no se sabe con certeza a qué se debe este fenómeno, que puede estar relacionado con la elevación de la temperatura durante el proceso mecánico y/o las deformaciones en la red cristalina.

⁷⁷⁷ BOUCHARDAT, A.: *Elementos de química con sus principales aplicaciones a la medicina, a las artes y a la industria* [Lezana y Chavarri, traductores], Imprenta de José Redondo Calleja, Madrid, 1945, pp. 504-509; La densidad del azúcar es de 1.587 kg/m³, funde a 186°C y su solubilidad en agua es de 204 g/100 ml a 20°C.

⁷⁷⁸ LABOULAYE, Charles: *Diccionario...*, p. 945.

importancia de la limpieza y clarificación de los jugos para que den un azúcar de calidad y se pueda obtener el mayor rendimiento. Otra alteración frecuente proviene del contacto de los jugos con ciertas materias orgánicas, pues se opera una fermentación viscosa que lo transforma en materia mucilaginosa, lo que ocurre si no se retiran los residuos de tierra y las partículas en suspensión resultantes de la trituración de la caña.

Como hemos visto, el azúcar tiene una serie de propiedades físicas y químicas que se transforman con cierta facilidad por la acción del calor, de los agentes exteriores, los ácidos, óxidos, sales y otros agentes químicos, en las que asimismo intervienen un conjunto de variables y circunstancias que hacen de su elaboración un procedimiento no exento de complejidad.

5.9.2 El proceso de fabricación de azúcar

El sistema de elaboración de azúcar practicado por los árabes en las costas de Andalucía va a permanecer sustancialmente inalterable hasta mediados del siglo XIX. Proviene de la India o de Persia, expandiéndose por todos los territorios conquistados por el Islam; método y técnica forman parte del conocimiento empírico adquirido por diferentes culturas a lo largo del tiempo: «en Arabia era antiguo, habiendo más de ochocientos años que los árabes poseían el arte de sacar el azúcar. Así es de juzgar con fundamento, que los árabes, desde bien pronto a su venida a España, la trasportarían de su país natalicio a un suelo y clima, que reconocían propios para establecer su cultivo»⁷⁷⁹. Ibn al-Awwam, agrónomo andalusí de época almohade, en su *Libro de agricultura* recoge diversos testimonios sobre la práctica empleada por los árabes, como éste de Abu al-Jair: «para hacer el azúcar [...] que en enero bien en sazón se corten en pequeños trozos que bien pisados en lagares se estrujan en el ingenio; el zumo se hace hervir en caldera limpia y dejado hasta clarificarse, se vuelve a cocer hasta que quede la cuarta parte, después se llenan los vasos de barro de forma cónica y se pone a cuajar á la sombra, poniendo a la misma a orear el azúcar que de allí se sacase»⁷⁸⁰.

A lo largo del medievo, la producción de azúcar irá rebasando los límites de producción campesina de cultivos básicos de autoconsumo para adentrarse en la producción agrícola comercial de ingenios y trapiches a principios de la Edad Moderna. En esta evolución, los cambios que afectan a la transformación de la caña en azúcar se concretan en los avances técnicos de la molienda, el incremento de la capacidad de las cocinas y la mejora de la calidad de azúcar por medio del refino, que no deja de ser una

⁷⁷⁹ VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, p. 347–348.

⁷⁸⁰ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura...*, p. 227.

repetición de la fase anterior de elaboración del producto. Sin embargo, el método empleado en las etapas que formalizan la extracción del azúcar — molienda, clarificación, concentración, cristalización y purga—será similar al empleado por los árabes.

Descendiendo al proceso de fabricación⁷⁸¹ en los ingenios o trapiches ya avanzamos al describir los espacios de aquellos las operaciones que en cada dependencia se realizaban. En la sala de molienda se extrae el jugo mediante presión de las cañas en molino. El jugo exprimido se vierte a un canal que lo conduce a un depósito de donde pasa a las calderas de la cocina. Sometido a la acción del calor se limpia el jugo provocando la formación de espumas. A medida que continúa la cocción y próximo a la ebullición, se procede a la eliminación de impurezas. Prosigue la clarificación y purificación haciendo trasegar el jugo ya convertido en jarabe a otras calderas, produciéndose la concentración de la masa cocida hasta llegar al punto de cristalización. Para la purgación se vierte la masa ya cristalizada —azúcar— en unos recipientes o formas horadados inferiormente por donde escurren los restos de las mieles no cristalizadas. El proceso a simple vista parece sencillo, pero entremos en detalle para poder medir la complejidad que en sí conllevaba cada fase, desde el momento que se abría la fábrica hasta que se cerraba.

Aviada la fábrica, la campaña⁷⁸² empezaba, en general, cuando maduraban las cañas a primeros de diciembre o enero, prolongándose hasta finales de abril o principios de mayo, según se deduce de los documentos consultados: «Si las cañas no se muelen desde los primeros de diciembre hasta los fines de abril de todos los años no fructifican en la cantidad y calidad como se hiciera en tiempo por aberçe baciado el jugo de las cañas brotar por los nudos della y el quedarse muchas cañas perdidas de todo punto»⁷⁸³. Aunque cuando había exceso de caña la campaña se prolongaba un mes más: «Los

⁷⁸¹ Sobre el proceso de elaboración del azúcar: GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 45–49; AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23. Instrucciones de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas; MARTÍNEZ DE CAMPOS, Julián F.: *Memoria sobre el mejor modo de fabricar el azúcar*, Imprenta del Gobierno y Capitanía General, La Habana, 1797; LA PORTE, José: *El Viagero universal* (ESTALA, Pedro trad.), t. XX, Imprenta de F. Villalpando, Madrid, 1798, pp. 71–82; COLLANTES, Agustín y ALFARO, Agustín: *Diccionario de agricultura...*, pp. 506–509; Poder interpretar la información que suministran estos autores hemos contado con la colaboración de Miguel Giménez Yanguas, gran conocedor de la industria azucarera, GIMÉNEZ YANGUAS, Miguel: *Conversaciones sobre la fabricación del azúcar*, 07/07/ 2014. Granada, 2014.

⁷⁸² Ovies define el término *campana* como «el tiempo de duración de las faenas de recolección de la caña de azúcar y de molienda [...] popularmente conocida por *monda*». FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El cultivo de la caña...*, p. 235.

⁷⁸³ AHPGR, leg. 4544, exp. 17, s.f.

ingenios empezaban a moler a principios de enero y terminaban a primeros de mayo, mientras que en años abundantes, duraba la molienda hasta finales de junio, fecha peligrosa y nunca recomendada para efectuar la molienda, pues los calores del verano transmitían acidez a los caldos, con la consiguiente pérdida de azúcar»⁷⁸⁴. También dependía el comienzo del tipo de caña a procesar: «En este tiempo maduran las cañas en general y las alifas en particular, principalmente éstas que son más adelantadas que la caña nueva o la de tercio, aquella en marzo»⁷⁸⁵. En otras zonas de la costa andaluza, como Marbella, la temporada venía marcada por el santoral católico: «comenzaban a trabajar por Santa Lucía y acababan por San Juan, cuando ya el tiempo no era oportuno para trabajar»⁷⁸⁶.

La llegada de las cañas y la molienda

La entrada de la caña de azúcar en los ingenios requiere una preparación previa en el plantío: «se corta entre dos tierras y se monda muy bien»⁷⁸⁷ y «en la haza dejan el cabo la ragua que le corresponda para que la caña no quede con mas que con la necesaria para que esté limpia»⁷⁸⁸. Una vez desbrozadas, las cañas se acarrearán en reatas de mulas hasta al ingenio correspondiente, que ha sido concertado con antelación por el cosechero dentro del término jurisdiccional al que pertenece su haza⁷⁸⁹. La descarga se efectúa en palacio del ingenio, donde las cañas se someten a una segunda limpieza: «en este sitio se cortan a las cañas las raíces, y todo lo que no puede servir para el azúcar»⁷⁹⁰. La operación corre a cargo de los raiceros y desturrilladores⁷⁹¹, supervisada al detalle por el mayordomo de mira pues la presencia de estos desechos dificulta la cristalización de azúcar, reduce la calidad del jugo y genera un consumo innecesario de

⁷⁸⁴ ARCHGR, caja 204, leg. 1, s.f.

⁷⁸⁵ LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, p. 74

⁷⁸⁶ CLEMENTE RUBIO, Rojas, Simón de: *Viaje Andalucía...*, p. 85.

⁷⁸⁷ ROZIER: *Diccionario Universal...*, pp. 455–459.

⁷⁸⁸ AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, s.f. Instrucciones; La ragua: «es la parte de la caña de azúcar comprendida entre el tronco y el cabo, de unos siete centímetros de longitud, que contiene menos cantidad de zumo, y menos dulce que el del tronco». FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña de azúcar...*, p. 245.

⁷⁸⁹ *Idem.*

⁷⁹⁰ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 29.

⁷⁹¹ «Uno de los principales motivos para que los azúcares salgan sucios, morenos y ligosos el poco aseo y limpieza de las cañas», por lo que se obliga a los dueños de los ingenios a tener las plazas de raiceros y desturrilladores con la única misión de limpiar la caña, quitar las raíces el turrillo podrido y la ragua para que solo pasen a los ejes o cilindros del molino las cañas que no tengan impurezas», AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, Instrucciones de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas.

leña⁷⁹². Asimismo, en el palacio se organiza la molienda: «colocan las cañas en un cobertizo en espuestas de dos arrobas menos quatro libras cada una y arreglan las tareas que son de 580 arrobas de caña»⁷⁹³, asignando una cantidad exacta que se mide en tareas⁷⁹⁴, unidad de peso reguladora de la molienda según las distintas capacidades del ingenio o del trapiche. La coordinación de la molienda es responsabilidad del capataz de monda y del aviador que tienen que planificar las fechas de entrada de las cañas a la fábrica, concertadas de antemano entre el cosechero y el dueño del ingenio en el contrato de molienda. De esta forma, las maniobras de corte, monda y acarreo se supeditan a la fecha asignada de molienda ya que el jugo de la caña cortada debe procesarse con gran celeridad, pues a las veinticuatro horas se vuelve ácido, y no se deben cortar más cañas que aquellas que se puedan trabajar⁷⁹⁵.

Clasificadas las cañas y de nuevo cargadas en espuestas se llevaban al molino⁷⁹⁶: «del peso se echan las cañas en unos tableros que median dos exes [cilindros] echados

⁷⁹² «Las rayzes, suciedad y escombro de las cañas es evidente perdida por la detención de los caldos en los jaropes, y para ello grande consumo de leñas hasta su purificacion», AHN, Nobleza, BORNOS, C1-829, s.f.

⁷⁹³ ROZIER: *Diccionario Universal...*, pp. 455-459.

⁷⁹⁴ En Motril, cada 480 arrobas hacen una tarea, GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 47; el peso de la tarea sería de 5,50 kg tomando como equivalencia de la unidad de arroba 11,502 kg; en el año 1731: «Se obliga a no moler mientras durase la molienda de cañas mas tareas en cada semana, que aquellas que estan estavlecidas por Ley y Decreto desta Real Chancillería que son de 29 a 26 tareas [de 160.107,84 kg a 143.544,96 kg] en cada semana», AHPGR, leg 3218, exp. 24, s.f.; más adelante, las Instrucciones de 1748 son más restrictivas al prohibir a los ingenios reales moler semanalmente más de 25 tareas y a los trapiches más de 28, de donde se deduce un volumen de caña molida de 138.024,00 kg y 154.586,88 kg respectivamente, AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f.

⁷⁹⁵ «Se prevendrá que solo se vayan cortando las que se hubieran de gastar entre noche y día, de forma que entre campo y el ingenio no haya más que las referidas siete tareas», una labor de planificación de los capataces de labor e ingenio: «Con condizion que todas las noches desde que se empieze hasta que se aqave dicha temporada an de ser obligados los capataces de la dicha cortta y monda de cañas yrá al dicho yngenio a tomar razon y horden de la persona por cuya quenta corriere y dar la de las hazas que se an de corttar y mondar el dia suguiente y ejecutarla como se las diere y si fuese necesario partir la cuadrilla lo a de hazer conforme se le hordenase», ARCHGR, caja 204, leg. 1, s.f.

⁷⁹⁶ La tipología de los molinos ha variado a lo largo del tiempo. El molino tradicional es de dos rodillos horizontales tendidos a lo largo uno sobre otro, forrados con chapas de hierro. El inferior es liso y el superior con piezas dentadas para morder las cañas haciéndolas pasar de un lado a otro. El giro del rodillo superior hace voltear al de abajo con igual velocidad, VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, p. 357; Un notable avance tecnológico es el molino de tres rodillos verticales —maza central o motriz, masa cañera y maza gabacera—. García Tapia señala que esta iniciativa innovadora es obra del portugués Francisco Pérez de Olivera y de su socio Luis Chirino de Salazar que, en 1630, solicitan permiso real para la construcción en Motril de los llamados «ingenios-trapiches» movidos por engranajes helicoidales o de «cóclea o bensanfin», llegando a hacer una demostración con éxito ante varios testigos, siendo más tarde construidos bajo este privilegio, GARCÍA TAPIA, Nicolás: *Del Dios del Fuego...*, pp. 147-152.

de mas de dos varas y media de largo, cubierto y guarnecidos de gruesas chapas de hierro; en los tableros hay dos hombres uno en cada parte, que los distinguen con los nombres de cebador y volvedor, los ejes andan con increíble violencia, movidos de una voladera de madera de seys varas en torno [5 m]; esta velocidad se la dan unas fabricas de madera con nombre de gorra y linterna, a quien en circulo haze andar cuatro reveços de a ocho mulas cubiertos los ojos»⁷⁹⁷. La operación de la molienda sucintamente descrita refiere como la caña se vertía en unos tableros⁷⁹⁸ colocados en pendiente, y el cebador la empujaba hacia el centro de los dos cilindros o rodillos que giraban inversamente. La caña arrastrada por el giro hacia el lado contrario, era de nuevo introducida en los rodillos por el volvedor con ayuda de garfios. El artefacto no estaba exento de peligro pues: «quando con las espuestas o seroncillos se echan las cañas en la tabla y con las manos se van arrimando a los cilindros se necesita suma cautela en no tener colgando cinta o cosa semejante que el cilindro pueda morder, porque en un instante tira a sí qualquiera cosa y la machaca y a la persona que la tiene la chuparía enteramente»⁷⁹⁹.

Terminada de estrujar la caña en el molino, el producto resultante es una masa fibrosa a la que todavía hay que extraer los restos de jugo que contiene. Para ello se realiza un prensado que viene regulado: «Las cañas tienen que estar bien apretadas y tiene que darse catorce vueltas a la caña alifa y doce a la de tercio»⁸⁰⁰. La caña salida del molino «la llevan en unos esportones de esparto ael quarto de vigas, donde ay quatro, dos que llaman de recibo, y dos de recargo y cada una de dichas quatro vigas tiene de veynte y una a veynte y dos varas de largo [17-18 m], y consta de diez pinos reales, y de a once las de recargo, unidas con fuerte ceños de yerro, y maromas, aqui una y otra vez se esprime la caña ya molida y se hace gavazo, que puesto a secar sirve de leña para los cuaxos de las mieles; tiene cada una de esta quatro vigas en la cabeça una torre de seys varas de alto y quatro de planicie en quadro macizas, formadas de piedra, mezcla; porque a no tener este peso, vencieran y arruinaran el edificio»⁸⁰¹.

⁷⁹⁷ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 47.

⁷⁹⁸ La tabla, mesa o tablero es una tolva de alimentación de madera que permite descargar o depositar con facilidad las cañas: «A una parte de los cilindros hay una tabla pendiente, que llega hasta el intermedio de los dos cilindros: el de arriba con las barras por dientes agarra las cañas dulces, que por lo pendiente de la tabla se arriman a él», VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura...*, p. 358.

⁷⁹⁹ *Ibidem*, p. 357.

⁸⁰⁰ AHPGR. leg. 2426, exp. 23, s.f.

⁸⁰¹ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 48–49. Corrobora la existencia de estas salas de prensa las excavaciones arqueológicas realizadas en el Ingenio de la Palma en 1989, recinto fabril documentado desde el siglo XVI —en la actualidad sede del Museo Preindustrial de Azúcar de Motril—. El texto descrito es de gran similitud a las estructuras excavadas. Es una nave rectangular de hilada de ladrillos y argamasa que alberga en su interior cuatro prensas de viga y tornillo con unos bloques de piedra labrada en su parte superior con un canal circular tallado en la misma piedra.

Cuando acaba el prensado, el gabazo⁸⁰² se conduce a un patio donde termina de secarse: «el desperdicio o vagazo se echa aparte en un sitio al ayre»⁸⁰³, y una vez seco se aprovecha como alimento para los animales y leña para las fogatas⁸⁰⁴.

La sala de cocina

El jugo obtenido del molino y prensas circula por unos canales o conductos dispuestos en el suelo, suponemos que parte en superficie y parte enterrados, hasta un depósito o aljibe situado en sala la cocina del ingenio: «por secretos aqueductos de piedras va en arroyos el çumo a caer a uno que llaman aljibe, a la cocina, este es de cobre y pesa lo mas ordinario diez y seys arrobas»⁸⁰⁵. Y una vez en la cocina, el jugo se sometía en la batería de calderas al siguiente ciclo de cocción: «El çumo, [desde el aljibe] por una canal de madera se reparte en dos calderas de metal, que llaman de jarope y ordinariamente pesa cada una 40 arrobas, aqui se va purificando este licor con fuego, que incessablemente se le suministra, y con echarle de rato en rato cantidad de

Junto a estas plataformas aparecen otras piedras también labradas de gran tamaño, una de ellas con tres canales que conducen el jugo a un depósito, posiblemente a la cocina, MALPICA CUELLO, A., GÓMEZ BECERRA, A. y OSUNA VARGAS, M.: «Actuación arqueológica...», pp. 181–185; OSUNA VARGAS, María del Mar: «Investigaciones arqueológicas...», pp. 203–213.

⁸⁰² «Gabazo. Así se llamó siempre en los ingenios de azúcar de Motril la cáscara o cibera de la caña exprimida en el molino y después en la viga para sacarle todo el jugo; y así lo definió la Academia. Hago esta aclaración, porque algunos de poco tiempo acá, dicen que eso se llama *bagazo*, como si la palabra *gabazo* estuviese mal aplicada. Aquella es la más genérica, pero esta es más propia y se usa hace siglos», ORTIZ DEL BARCO, Juan: *Los Moreno de Salcedo*, Imprenta y Librería del Carmen. M. Jiménez Ruiz, San Fernando, 1909, p. 274

⁸⁰³ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 48–49.

⁸⁰⁴ «los gabazos que salen de las cañas exprimidas, son del dueño abiador de la fabrica, como los cabos de las cañas, para la manutención de los ganados», AHN, Nobleza, BORNOS, C1–829; «Las cabezas y cabos de la caña se las daban de comer al ganado», ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 458; La comida del ganado estipulada por contrato «con condizion se ha de dar para su ganado tan solamente la terzia parte de la ragua que prozediese de las asangrias y los cavos que es costumbre. Y con condizion que a los muleros se les ade dar a cada revezo los cavos atados y cabeceados como es costumbre», ARCHGR, caja 204, leg. 1, s.f.; Existe una relación interesante entre la alimentación del ganado y la productividad de los plantíos de cañas. Es de valorar el considerable ahorro económico que supone para los labradores o arrieros la alimentación gratuita del ganado durante los cuatro meses de duración de la campaña azucarera, así como la extraordinaria cantidad de estiércol que dejan los animales durante la misma, lo que significa una importante producción de abono que sirve a su vez para la siembra. Un tercer elemento es el «carboncillo» que resulta de las cargas de combustible que consume cada ingenio, normalmente vendido a precios muy bajos y que representan un ahorro de leña y carbón muy estimado por la población, LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, p. 206.

⁸⁰⁵ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 48. En cuanto a la capacidad de los aljibes no se tienen datos ciertos ya que varía de un autor a otro, aunque por los cálculos realizados se podría aproximar a un volumen medio de 20 hl.

legia, que siempre se esta formando en una vasijas de metal, que llaman sinos, y pesan a doze arrobas con poca diferencia, aqui se va espumando y clarificando y echando las espumas en unas cubetas, que mezcladas con agua, sirve de bebida a las cavalgaduras que componen el ttrabajo del Ingenio y se llama ragua, y si bebieran otra, se murieran. Purificada, se cuele en unas calderas de metal, que pesan a 40 arrobas, cubiertas con unos que llaman telares, que se componen de unas cubiertas de gerga, y encima otras de frisa. De aquí en unos cubos se va repartiendo a ocho calderas de metal, que llaman de melar y pesa cada una de diez y ocho a veynte arrobas, y con fuego continuo se haze la miel. Echase en uno tinajones, y de alli se passa a quatro calderas de metal de a seys arrobas de peso cada una, que llaman tachas, donde expertos Maestros le dan el punto necesario para la cuaxación de los açucares»⁸⁰⁶. En la cocina se hallan dos calderas de jarope, ocho calderas de melar, unas vasijas de metal para el trasvase del caldo y cuatro calderas o tachas⁸⁰⁷. Como puede apreciarse cada una de ellas tiene distinta función y capacidad —van de mayor a menor tamaño en proporción a la disminución del volumen del jugo por la evaporación del agua—, situadas en línea recta y próximas unas a otras, aunque con pasillos a su alrededor para que los operarios manipulen y trasieguen.

La función de las calderas de jarope es cocer el jugo y espumarlo hasta quedar limpio⁸⁰⁸. En estas calderas tiene lugar la primera cocción y las operaciones van dirigidas a purificar los jugos de «bromas, raguas y espumas» mediante el uso de lejías. El calentamiento a altas temperaturas evita la fermentación natural que se origina por la acción de los microorganismos que están en el ambiente y la reacción ácida que engendran, causa de la descomposición de las moléculas de sacarosa contenidas en el jugo de la caña. La sacarosa es un disacárido formado por dos moléculas de glucosa; por la acción del calor y al encontrarse en un medio ácido rompe la molécula de sacarosa y la transforma en las dos de glucosa. Aunque ambas son azúcares lo que las hace diferentes es la capacidad de cristalización de la sacarosa, que no tiene la glucosa. Una mayor cantidad de sacarosa descompuesta significa una mayor producción de mieles. Todo lo contrario de lo que se pretende en el proceso de fabricación, la obtención de la mayor

⁸⁰⁶ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 48–49.

⁸⁰⁷ El uso generalizado de las calderas de metal o cobre se justifica por ser más duraderas que las de hierro, conservan su valor una vez desechadas y, además, por no estropearse con la frecuencia de las de hierro, lo que evita la consiguiente pérdida del jugo, ROZIER: *Diccionario Universal de Agricultura...*, p. 460.

⁸⁰⁸ El jugo exprimido que sale del molino y de la sala de prensas se compone de dos partes, una sólida y otra líquida, lo que obliga a separarlas de manera inmediata, en caso contrario la parte sólida desarrolla la fermentación de la parte líquida a expensas del principio dulce que contiene; para ello, el reposo y la filtración son los dos medios utilizados. La parte sólida contiene destrozos de caña, fécula verde, ácido málico, pectina, etc. Una vez que se ha separado dichas partes el jugo sigue todavía expuesto a fermentar, aunque ahora el tipo de fermentación alcohólica, ROSSIGNON, Julio: *Manual del cultivo de la caña de azúcar*, Librería de Rosa y Bouret, París, 1859, p. 74.

cantidad de azúcar cristalizable y mínima de mieles o azúcar no cristalizable⁸⁰⁹. El uso de las lejías sirve a estos propósitos, ya que al tener un PH básico, neutralizan los ácidos e impiden la transformación de la sacarosa en glucosa. El término «legía» que emplea el texto reseñado, es un compuesto de la mezcla de cenizas de plantas naturales con alto contenido en sodio y potasio, quemadas en cantidades suficientes en el mismo monte durante el reparto de leña de los ingenios: «lejías hechas de ceniza activa de adelfa o valadre o lentisco que son las más superiores, para que de esta suerte, no dé lugar entrar en los caldos la acedia»⁸¹⁰. Se recomienda en esta primera etapa que las calderas estén bien ajustadas a los suelos para evitar incendios y pérdidas de energía calorífica, y que el fuego producido por la combustión de la leña no sea violento ni fuerte e incida solo en la base de las calderas: «la qual se le da fuego por baxo con leña menuda». De este modo la broma, también llamado ragua, antes de que principie la cocción del caldo, se elimina con una espumadera grande, teniendo cuidado de mantener siempre el fuego constante. «El punto principal está en desbromar bien esta caldera, porque en ninguna otra se puede limpiar después el azúcar y sale malísimo»⁸¹¹.

Una vez clarificado el jugo se procede a su purificación: «de la expresada caldera de jarope se pasa por los coladores vertiendo los citados jugos por una jerga y paño tupido para que cuelen por uno y otro y quede en ellos el salbadillo u otro cualquier fragmento que pueda servir de malicia en las clarificaciones»⁸¹². Al ser un compuesto orgánico sensible a la temperatura, el azúcar requiere una adecuada cocción, pues de ella depende una mayor cantidad y calidad del producto lo que se traduce en rentabilidad económica para el cosechero. Advierte de ello y con insistencia, las *Instrucciones*: «en la caldera de

⁸⁰⁹ Esto explica el rápido procesamiento al que se somete la caña de azúcar, que no debe sobrepasar las veinticuatro horas desde el corte porque se produciría la fermentación natural y desdoble molecular de la sacarosa que contiene.

⁸¹⁰ Las lejías al tener un PH básico evitaban la descomposición del azúcar y por ende la acidez de los caldos. El término «acedia» se traduce como acidez. En la actualidad, al nombre común del carbonato de sodio se denomina «ceniza de soda» y en Química es utilizado como fuente de alcalinidad. El otro procedimiento alternativo de eliminación de organismos solubles utilizado en el proceso industrial es la lechada de cal de calera, método más costoso que el de las cenizas. Mediante la acción del fuego, el carbonato cálcico o piedra caliza, se descompone en óxido cálcico y anhídrido carbónico. El óxido cálcico se apaga con agua, dando lugar al hidróxido cálcico o la lechada de cal. La reacción entre la cal y el jugo —éste lleva fosfato monocálcico absorbido por la planta en la tierra—, se transforma en fosfato tricálcico, lo que desencadena el precipitado y la aparición de espumas.

⁸¹¹ ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 460. «La legía fuerte hecha con ceniza, y el agua de cal echadas en la *grande* con el jugo, le hacen espumar admirablemente bien. Luego que la superficie está cubierta de espuma, se ha de quitar pronto antes que hierba, para impedir la mezcla, que retardaría su purgación; y esta operación dura una hora»; VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, p.352; La ragua producida de las espumas que se sacan sirve también de manutención de los ganados, AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸¹² AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f.

jarope y calderillos de melar les dan demasiado fuego con lo que además de quemarse pierden los dueños de las cañas dos formas en cada tarea y por consiguiente salen los azúcares ligosos oscuros y de mala calidad en perjuicio de las reales rentas, diezmos eclesiásticos y de los mismos cosecheros»⁸¹³. Esto ocurre porque la intensidad del fuego y el excesivo calentamiento del jugo es la causa de su carbonatación parcial, con la merma considerable de azúcar en beneficio de la miel.

Practicadas las operaciones de clarificación y purificación, tiene lugar una segunda fase de cocción en las calderas de melar, donde lentamente el jugo empieza a transformarse en jarabe: «Se pasaran los mencionados caldos a las calderas de melar en las que asimismo se les debe dar la correspondiente cochura y acabar de purificar, de suerte que las mieles en que se convierte quedan espesadas, y con el debido punto que entonces se requiere hasta que después llega el caso de darles el último de su cuajación»⁸¹⁴. Otra vez se echan lejías y de nuevo se vuelve el jugo a trasegar. Para ello se vierte en vasijas de barro cocido a través de coladores formados con bastidores de madera y tela basta y tupida —las mencionadas jergas y frisas⁸¹⁵— donde se retienen las materias sólidas que todavía permanecen: «se pasan los caldos a unos tinajones de barro donde para echarlos debe haber un harnero y cedazo para que no cuelen algunas pajas volantes o bromas que puedan haber recibido en cuyos tinajones deben mantenerse algún tiempo que sea bastante para que se sienten los suelos»⁸¹⁶, normalmente veinticuatro horas, tiempo suficiente para la decantación del precipitado o materia sólida que aún contiene.

La tercera y última fase de cocción se realiza en las calderas de tachas hasta conseguir la cristalización del jarabe: «Deben sacarse los caldos de los tinajones para las calderas que llaman tachas en las que se les da el último punto para su cuajación»⁸¹⁷. Con fuego de baja intensidad se mueve y remueve de manera continuada con espátula y batidora la masa cocida para evitar que se quemé⁸¹⁸, y con un cazo se va tomando y dejando caer muy deprisa sin sacarlo de las calderas hasta conseguir el punto de

⁸¹³ *Ibidem*, Capítulo décimo.

⁸¹⁴ *Ibid*, Capítulo séptimo; Las calderas de melar: «se dexan que cuezan a un fuego mas suave todavía que el primero hasta que se hace miel, pero no muy espesa. Si el caldo se sube hirviendo, se le echan una gotas de aceyte para que no se vierta», ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 458.

⁸¹⁵ DRAE, s.v. *jerga*: «tela gruesa y tosca»; s.v. *frisa*: «tela ordinaria de lana que sirve para forros y vestidos de las aldeanas».

⁸¹⁶ AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f. Capítulo ocho.

⁸¹⁷ *Ibidem*, Capítulo noveno.

⁸¹⁸ «se calientan en un horno, en el qual solo se quema vagazo seco, porque es el fuego mejor para cuajar el azúcar, o atocha a falta de vagazo, porque su llama es también suave», ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 458.

cuajo⁸¹⁹, la masa cocida ha perdido toda el agua y comienza a cristalizar el grano de sacarosa: «espertos Maestros la dan el punto necesario para la quaxación de los açucares»⁸²⁰.

Como hemos visto, el ciclo de cocción del jugo ha estado basado en tres fases con sus respectivos tipos de calderas. En las calderas de jarope se echan lejías y se cuece a fuego lento. En las calderas de melar se sigue espumando y purificando el jugo; se vierte en vasijas de reposo hasta que los caldos se asienten en el suelo, y al enfriarse forman precipitado de materias orgánicas y microcristales. En las calderas de tachas la concentración de la masa cocida hasta que aparece el grano, ya visible, de la sacarosa y se alcanza el punto de saturación; en ese momento empieza la cristalización.

La sala de purgación

Llegados a este punto todavía debe cuajar el azúcar y purgarse o desprender la miel o glucosa no cristalizable que aún permanece impregnando los cristales; este procedimiento constituye la última etapa de la fabricación que se realiza en la sala de purgación y en el banco de formas. Básicamente consiste en separar el azúcar de la miel que contiene en su interior por gravedad. La masa cristalizada aún caliente se trasiega de las calderas de tachas a unos moldes o recipientes cónicos de barro llamados *formas*⁸²¹. Estas formas tienen practicado un orificio en su parte inferior para permitir la

⁸¹⁹ La experiencia y la inteligencia sirve a los maestros conocer el momento exacto para sacar de las tachas el azúcar cristalizado. Unos lo hacen al ver el cocimiento alcanzado por el grano que se forma en la espuma enfriada. La mayor parte por medio del tacto, lo cual consiste en tomar una gota de miel con el índice y apretarla con el dedo pulgar, y al separar los dos dedos mirar el efecto producido por el líquido interpuesto. La longitud del hilo que se rompe tiene una cierta extensión y se encoge hacia el índice, y es casi proporcionada al grado de concentración. Otras fórmulas son la apariencia de la granulación o el aspecto y solidez de los granos, ROSSIGNON, Julio: *Manual del cultivo...*, p. 78; En el procedimiento industrial, en el momento que se produce la concentración de la masa suele introducirse en las tachas polvo de azúcar, acelerando la cristalización. En el preindustrial, los maestros de azúcares, responsables del punto de cuajo, posiblemente no conocían la función de estos gérmenes cristalinos en las calderas de tachas.

⁸²⁰ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA: *Recuerdos para el escarmiento...* p. 48.

⁸²¹ Recogemos tres índices de actas capitulares sobre las formas. El primero de ellos es una ordenanza de 1568 prohibiendo que los dueños de los ingenios y trapiches echen a la acequia las formas de azúcar viejas o nuevas desde la boca del río al puente del Salitre, bajo multa de 600 maravedís; además de sacar las que hay de presentes en ese momento con la misma multa. El humedecer las formas de barro antes de su utilización es necesario por dos motivos, para evitar que se rompan con el calor de la masa de azúcar cocida y no se quede pegada el azúcar. El caso es que los dueños de ingenios y trapiches utilizaban la acequia en lugar de sus propios aljibes, CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 341. El segundo es una ordenanza de 1679, donde se acuerda que los alfareros de la villa utilicen barros de buena calidad, ya que la clase de barro utilizado para la fabricación de las formas incide

salida de las mieles, que debe estar cerrado cuando se vierte la masa: «le tapan de ordinario con grueso papel de estraça sientanlas de punta, dexando lo ancho arriba, y de dos en dos, por su orden en unos vancos llenos del gavaço de la caña y poco a poco se va echando miel en cada una, que con unas que llaman espátulas de madera, van a dos manos batiendo e incorporando el açúcar hasta que queda llena la forma que en prieto, assi lo explican, pesa ordinariamente a cinco arrobas [57,51 kg], y suele en estando en blanco el pilon pesar arroba y media [17,25 kg], y muchas vezes menos»⁸²². Previamente, los moldes han estado sumergidos en las albercas del ingenio durante un tiempo determinado: «pues si se ponen sin aquella humedad correspondiente, atrae el barro así la azúcar, y salen los pilones repelados o hundidos»; asimismo, se les añade unas sustancias en su interior para facilitar la salida de la miel: «para este efecto las bañan por dentro con un betun de miel, aceite y lexia»; en su interior, la masa se remueve mientras van cuajando para favorecer el posterior desmoldado: «se les habrá de dar a dichas formas antes de empezar a cuajar una vuelta de hacerse y mientras el cuajo otras dos»⁸²³, pues de lo contrario el azúcar se adhiere a la forma el pilón y no sale bien blanqueada. Transcurridas veinticuatro horas, el azúcar ya enfriado empieza a cuajar. A los dos días, se llevan las formas a la sala de blanqueo: «en estando cuaxadas, y eladas las formas, se llevan a unos quartos, donde descubierto el abujero, las sientan de punta en unas vasijas de barro, que llaman porrones, donde esta purgando la miel, que llaman de prima, treynta días con alguna diferencia, según la bondad de los azúcares»⁸²⁴. Allí

en una mejor o peor purgación de la masa cristalizada. *Ibidem*, p. 42. El tercero, de 1607, es otra ordenanza que modifica una anterior y trata sobre la homogeneización de las formas de los ingenios locales. El Concejo ordena que se establezca una nueva marca para las formas, y se pregone para que los alfareros la hagan bajo multa de 10.000 maravedíes y rotura de las formas hechas. Asimismo, se prohíbe la entrada de formas «forasteras» si no tienen la medida de la nueva marca, y que éstas estén registradas por el escribano, la justicia o el fiel ejecutor del mes, RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas...*, p. 141.

⁸²² GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...* p. 48; Sobre las medidas de las formas, nos referimos a las forma de fabricación utilizadas en los ingenios o trapiches, no son todas del mismo tamaño y/o capacidad, aunque por lo general son de grandes dimensiones. Así al menos lo señala Valcárcel: «las formas o moldes de barro cocido de [91 a 114 cm] quatro a cinco palmos de alto, [45,7 cm] dos de ancho, y algo mas de [27 cm] uno por el suelo en figura de encella o vaso; y es bueno que rematen en punta», VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, p. 360.

⁸²³ AHPGR. leg. 2426, exp. 23, s.f.; Según reseña Valcárcel: «ni se deben usar [los moldes] sino después de haberlos remojado en agua veinte y quatro horas, para impedir se pegue a sus paredes el almivar; porque entonces seria ya imposible sacar el pilón o azúcar, sino refundiéndolo en los mismos moldes, lo que causaria mucha pérdida y trabajo y extraordinario», VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, pp. 347–396.

⁸²⁴ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 48– 49. Sobre el tratamiento de la greda que se le añade a las formas el capítulo veinte de las Instrucciones señala que no se puede dar tierra a ninguna forma hasta que no esté perfectamente purgadas y haya arrojado toda la miel de prima: «pues esta no tan solo no sale con las tierras, sino es que queda en el corazón del pilón; a causa

colocadas en hilera y ajustadas en el banco hacia abajo, cada uno sobre un porrón o vasija de barro se procede al inicio de la purgación ayudadas por una tierra o greda diluida en agua que se reparte con igualdad en la cabeza o parte superior de la forma que poco a poco se va filtrando en su interior y limpiando la miel que tiene adherida el azúcar, y en tal estado permanecen durante dos meses hasta finalizar la operación⁸²⁵.

Las faenas de purgación exigen la limpieza, impermeabilidad y humedad de las formas. Como el objetivo que persigue es facilitar el drenaje de la miel, si la forma está sucia, y además presenta poros, —característicos de la arcilla materia con la que está elaborada—, puede terminar saliendo las mieles por las paredes de ella. Para evitarlo, las sumergen en agua y embadurna su interior asegurando que dichos poros queden obstruidos. De esta manera, la miel no tiene otro camino de salida que el orificio practicado en su parte inferior que al quedar libre se precipita al porrón. Pero, esta miel no sale tan fácilmente al estar impregnada en el azúcar cristalizado. Para conseguir el azúcar de máxima pureza y blancura —producto más demandado en el mercado—, no es suficiente agregarle una, dos o tres capas de tierra sino intentar absorber dicha miel impregnada en el azúcar⁸²⁶. En esto consiste el blanqueo, eliminar ambas mieles, la que sale por gravedad y la que queda impregnada que más tarde será absorbida una parte por la tierra. Por consiguiente, la purgación es el efecto de separar toda la miel que contiene

de que como la tierra y su humedad aprieta la azúcar, y la miel de prima es gruesa no puede expelerlas, y se le queda embebida ni tampoco se podrá sacar de dos tierras ningún pilón sino a lo menos de tres». El capítulo tres reitera que pueden echarse en la forma según la calidad del azúcar tres o cuatro tierras aunque: «por ningún motivo han de bajar de tres las tierras que se den, y los refrescos correspondientes», AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f. Estas operaciones de purgación del azúcar las describe también el señor Ribas de Motril: «en un banco se colocan las formas asentadas sobre un poco de bagazo. Se ponen sobre porrones u ollas, y por el orificio que tiene las formas en el fondo va destilando la miel. Así se dejan por espacios de dos meses, en cuyo tiempo dan con corta diferencia dos arrobas de miel cada una. Le echan después la greda, y vuelven a dar miel, que entonces se llama *miel de tierra*. La tierra después de seca la quitan y la vuelven a echar hecha puches, refrescándola por ocho días seguidos; se deja que se seque aun, se hacen puches y se emplea otra vez, refrescándola por tres días. Ya entonces habrá dado la forma toda la miel de tierra y queda blanco el pilón, que sacado de la forma pesa de dos a tres arrobas; en vez de seis o siete que pesaba la forma después de haberla llenado, ROZIER: *Diccionario Universal...*, pp. 455–459.

⁸²⁵ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 48. Para facilitar la purgación y el blanqueo se añade en cada forma cierta cantidad de greda, con lo cual vuelve el azúcar a soltar miel. Una vez seca la greda se echa otra diluida en agua y en estado de gachas, la cual se tiene cuidado de refrescar, remojándola por espacio de ocho días consecutivos. Al cabo de ellos, vuelta a dejar que se seque, y vuelta luego a refrescarla por espacio de otros tres días. Con esto habrá dado la forma toda la miel de tierra que contiene, y quedará blanco el pilón, COLLANTES, A. y ALFARO, A.: *Diccionario de Agricultura...*, pp. 508–509.

⁸²⁶ «los graves y perjudiciales daños que se ocasionan ael comun desta monarquia en la cuenta de las perniziosas azucares a causa de que las fabricas deste genero no se les da las tres tierras que manda la ley», ARCHGR, leg. 4437, pieza 5, s.f.

la masa cristalizada. La tierra y la humedad aprietan el azúcar. Se echa masa cocida en la forma y empieza a precipitarse la miel, parte de ella la suda, otra se queda en el interior y otra sale por el orificio. Llega un momento en que se deposita en la parte de abajo, pero también arrastra al azúcar cristalizado, y éste que está en el corazón de la forma impide que descienda la miel. Por ello tiene que moverse para evitar la obstrucción del orificio con el propio azúcar cristalizado. El uso de tierras se justifica para separar el resto de la miel que aún contiene la forma, incrustada en el grano o azúcar cristalizado. Las tierras absorben la miel y dejan más limpio el cristal. Por lógica, el cristal cuanto menos miel tenga es más blanco. La masa cristalizada se echa en la forma y hay que esperar a que suelte la primera miel. Las tierras sirven por tanto a absorber la miel y a blanquear el azúcar. El proceso de fabricación finaliza en el banco de formas separando el azúcar cristalizado —azúcar mascabado o prieto— y las mieles que se obtienen de los porrones por gravedad —Esta primera miel se llama miel de prima y es de más calidad, y más gruesa, al tener mayor concentración de miel y restos de sacarosa—, productos obtenidos por la purgación del azúcar, una vez se enfriados y separados.

A partir de este momento, se abren dos posibilidades para los cosecheros: a) la comercialización y venta del azúcar y las mieles obtenidas en el ingenio o trapiche; b) refinar el azúcar cristalizado resultado de la purgación en las llamadas «Casas blanqueo», instalaciones fabriles, en algunos casos, situados en el propio ingenio y en otras dispersas en la población: «concluida la molienda del fruto de cada respectivo año al tiempo de saca de azucares, los que llevase sus formas para beneficiarlas; y los que las vendiesen en el banco antes de levantarlas el comprador»⁸²⁷. El cosechero obtiene de la molienda del ingenio, las formas llamadas «azúcar principal en prieto» que le producen sus frutos, las que se cuaja. A los tres días las levanta y pasan al cuarto de blanqueo donde las benefician para blanquearlas. También son suyas: «las costras y belas de la misma especie que quedan en las tachas de resultas del batido de las mieles en ellas para su cuajacion»⁸²⁸. En las Casas blanqueo se vuelve a cocer el azúcar obtenido en forma de panes o trozos de ellos. Allí se elimina aquella miel que no ha salido de las formas y que están incrustadas en el azúcar cristalizado. El azúcar en prieto disuelto en una ligera cantidad de agua vuelve a cocerse para continuar el proceso de concentración.

⁸²⁷ ARCHGR, leg, 4408, pieza 7, s.f.

⁸²⁸ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

5.9.3 Sobre la construcción social del trabajo

Las labores productivas van a ser objeto de escasa consideración hasta la aparición del concepto moderno del trabajo que se gesta a inicios del siglo XVII. Si nos remontamos a la sociedad medieval europea, las actividades humanas se sustentan en la creencia que la autoridad divina desarrolla las condiciones de un determinado trabajo y que el factor providencial obliga al hombre a mantenerse en el lugar que Dios le ha otorgado. Con esta premisa, la esencia del vínculo feudal obedece al doble principio de fidelidad por una parte y de protección por otra, el hombre se compromete por su propia fe a realizar una actividad a cambio de subsistencia y protección, en todo el sentido del término. Sólo a partir del siglo XIV, como dice Regine Pernoud, «el lazo se hará más real que personal; se asociará a la posesión de un bien, y será consecuencia de las obligaciones básicas existentes entre señores y vasallos»⁸²⁹. Conviene matizar que la adopción del modelo feudal para explicar las relaciones socioeconómicas que se producen en la España del medievo continúa motivando un arduo debate historiográfico, pues a la especial idiosincrasia del periodo se añade el todavía deficiente conocimiento sobre este tipo de relaciones en el territorio bajo el poder musulmán y, en especial, en el ámbito rural. Con el desarrollo del comercio internacional, las relaciones de cambio y las estructuras económicas se transforman hacia un primer capitalismo y el surgimiento de las teorías mercantilistas. El descubrimiento de los territorios americanos es determinante para la pujanza comercial española, sin embargo, los antiguos criterios no se abandonan y la realidad de una economía inseparable de los principios cristianos de justicia y piedad será defendida por los teólogos escolásticos españoles de los siglos XVI y XVII.

La riqueza de las naciones para los pensadores mercantilistas radica en la capacidad que aquellas tengan para crear bienes útiles con valor económico y la disponibilidad de mano de obra útil y abundante que los genere. Por primera vez, el trabajo adquiere una función sociológica que va a cuestionar el orden estamental establecido al categorizar la sociedad en dos clases: la productiva e improductiva. La fisiocracia reafirma esta división, pero restringiendo la ocupación productiva a la clase agrícola, relegando la mercantil y artesanal a la condición de estéril. Las nuevas ideas liberales de Adam Smith difieren de las anteriores al concebir el valor del trabajo con un potencial añadido de producción posterior y perdurabilidad, que permite ampliar la distribución de ocupaciones a todos los implicados directa e indirectamente en el proceso de producción⁸³⁰.

⁸²⁹ PERNOD, Regine: *A la luz de la Edad Media*, Ed. Granica, Barcelona, 1983, p. 31.

⁸³⁰ Díez RODRÍGUEZ, Fernando: *Homo Faber. Historia intelectual del trabajo 1645-1945*, Siglo XXI, Madrid, 2014, pp. 30-85.

Las consecuencias del pensamiento del trabajo productivo en la economía política de los siglos XVII y XVIII desvanecerán las diferencias de la estructura social inspiradas en el desprecio al trabajo manual, pero también despojarán al trabajo de su dimensión humana; pasando de ser un bien para la vida a un bien de producción. El trabajador interesa en cantidad, con salario bajo, sin tiempo libre, analfabeto y en un umbral de subsistencia, en estas condiciones se maximiza un rendimiento que viene justificado por la utilidad terapéutica de la pobreza y el sufrimiento, y por el distraimiento de la educación como signo de holgazanería.

En España, las nuevas ideas chocarán frontalmente con los principios de jerarquía tradicional y la necesidad de una clase alta y pudiente será defendida sin paliativos al ser considerada imprescindible tanto para el sostenimiento de la nación como por su utilidad pública. García Niño en su crónica sobre los estragos de la peste de 1679 en Motril y las secuelas que ha causado en los campos determina: «cuanto conviene que haya hombres ricos en esta ciudad , y su conservación, pues los pobres, sin auxilio de los ricos, no pueden labrar estos campos, y de no haber ricos, se sigue la ruina de la Republica y perder la Real Hacienda cuanto de estos tributos le pertenece; porque como se ha dicho, sin gruesos caudales no pueden labrarse estos frutos [la caña de azúcar], ni los pobres pueden conservarse, ni alimentarse sin el caudal y socorro de los ricos»⁸³¹. El predominio de la poderosa nobleza, las nuevas clases altas surgidas con el comercio y el sempiterno clero es fiel reflejo del anquilosamiento de las estructuras sociales del país. Avanzada la segunda mitad del siglo XVII, la gran mayoría de la población es rural, el 71% del total de la clase trabajadora está dedicada a la agricultura llevando una vida de penuria y escasez, y tan sólo el 12% se ocupa en actividades artesanales, oficios mecánicos o manufactureros, según datos de Domínguez Ortiz.

La paulatina decadencia en que se halla sumida de la sociedad española se prolonga durante el siglo siguiente. Los escritos económicos de Mayans nos hablan de una población analfabeta y sin instrucción: «En España hay más haraganes que labradores; los pocos que hay no han tenido más maestros que a sus padres o amos, mal instruidos, sin patrocinio de la nobleza y de los eclesiásticos, que solamente tiran a tenerlos como unos esclavos meramente aplicados a la tierra por una forzosa necesidad de vivir con suma pobreza; y así los labradores no tienen voz ni aun para quejarse»⁸³². Una

⁸³¹ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 50.

⁸³² LÓPEZ, François: «Los problemas económicos del siglo XVIII. Rasgos peculiares de la Ilustración en España», *Mayans y la Ilustración. Simposio Internacional en el Bicentenario de la muerte de Gregorio Mayans*, t. II, Ayuntamiento de Oliva, 1981; MAYANS, Gregorio, Carta a Miguel de Nava Carreño, 4/02/1765; también es de interés la carta enviada a L. de Royal completando la situación política y social: «Nuestra constitución está muy viciada; nuestros tribunales apenas sirven para lo que fueron creados; los cuerpos del derecho se aumentan visiblemente, y visiblemente se disminuye la observancia de las leyes;

instrucción que sólo alcanza a unas élites —que saben leer, escribir y calcular— y escasamente a unas capas intermedias de comerciantes, artesanos o labradores acomodados. El pueblo llano sigue siendo analfabeto y por añadidura la gente del campo, formando un corpus residual fuera del alcance de los progresos del entorno social. Se ha afirmado, y con razón, que el desarrollo de la alfabetización obedece a las leyes de la desigualdad del desarrollo económico.

La educación pública sencillamente no existe. La primera iniciativa al respecto en Motril obedece a los desvelos del motrileño Cardenal Belluga en 1741, personaje de gran prominencia religiosa y política que trata de dotar a la ciudad de un colegio seminario con cátedras de filosofía, teología, leyes y cánones. Para este fin dona a los jesuitas una parte de los productos de sus obras pías, pero la extinción de la Compañía y la venta de sus temporalidades impiden que se lleve a cabo el establecimiento. En las décadas siguientes, la denuncia de los ilustrados motrileños del analfabetismo local no pasa de ser una declaración de buenas intenciones sin mayor trascendencia: «todos saben la importancia de la educación primaria de los niños y niñas, que prepara las virtudes para la edad adulta, y evita los vicios de ella, y de la que tenemos un notable atraso en Motril ¿Que ocupación mas interesante al público, ni mas digna de nuestros socios, particularmente los Eclesiásticos [...] Solo en Motril, por una inexplicable desidia de los Magistrados y de los principales habitantes, nada se ha hecho. En una ciudad de dos mil vecinos, sea de propios, o de Arbitrios que se creen en caso preciso; se puede sacar también algún fondo para costear siquiera la enseñanza de las primeras letras a los niños, y labores caseras a las niñas. Lo que parece se debe de justicia al publico, o de a lo menos a la pobreza desvalida e indigente, para formar buenos capataces, buenos factores, y buenos oficiales y maestros en las artes y oficios; y muchachas instruidas en coser, hilar y hacer calceta»⁸³³.

Las teorías del reformismo ilustrado para transformar la sociedad del Antiguo Régimen no dejan de ser una utopía cuando se contrasta la realidad que ofrecen los viajeros que como Clemente Rubio cruzan Andalucía primeros del siglo XIX. El panorama que muestra de su llegada a Motril es la de una vega propiedad de grandes terratenientes absentistas y una población, en la que a pesar de contar con 10.000 habitantes: «no hay escuela gratuita de leer y escribir, los muchachos van por las calles desnudos y andrajosos, no hay casa de expósitos, no hay hospital, ni partera y solo dos

la demasiada justificación hace retardar demasiado las providencias justas; la agricultura clama por una ley agraria. Yo comparo nuestra monarquía, en el estado presente, a una casa vieja sostenida a fuerza de remiendos, que los mismos materiales con que se pretende componer un lado, derriban el otro, sólo se puede enmendar echándola a tierra y reedificándola de nuevo».

⁸³³ PORTILLO, Bernabé: *Memoria de la Sociedad Económica de Motril*, Imprenta de Don Francisco Gómez Espinosa de los Monteros, Granada, 1806, pp. 26–27.

médicos sin sueldo y un cirujano»⁸³⁴. Parece que nada haya cambiado desde los tiempos feudales, ni la indigencia ni la pleitesía que rinden los lugareños a los dueños ausentes, imbuida su mentalidad de relaciones clientelares y de vasallaje; bien didáctica es la denuncia del administrador de las tierras del Conde de Bornos cuando denuncia una sangría realizada próxima a sus tierras: «se ha echo por vajo el soto que dho señor amo tiene en esta vega [...] para seguir prejuicio a las posesiones de su amo»⁸³⁵.

Los males que supone la acumulación desmedida de la propiedad en pocas manos, causa del desorden de la agricultura de la nación y del aumento de la pobreza ya fueron puestos en evidencia por el abate Rozier, Quesnai o Campomanes; retrotrae la lectura de sus escritos una ejecutoria de la Chancillería de Granada de 1648 con la que se quiere poner freno al acaparamiento de tierras. En ella se ordena que ninguna persona, vecina o forastera: «labrase en el término de Motril más de cien marjales» dado que: «la vega se halla entre cuatro o cinco poderosos», ante la demora en su acatamiento el cabildo se justifica decidiendo no ponerla en práctica ante el daño que causaban las personas que tenían «poco que labrar» pues con ella se subirían los jornales en perjuicio de los mayores labradores⁸³⁶. A principios del XIX, Banqueri reivindica la importancia de la agricultura en la economía del Estado, en su discurso sobre los principios de fomento del consumo de la producción de la tierra, el aumento de los consumidores y número de trabajadores, concluye diciendo: «el reino donde pocos trabajan y muchos comen del trabajo de pocos, ha de ser pobre y no tan rico y próspero como podría serlo»⁸³⁷.

De poco sirvieron discursos y teorías para que cambiara la situación de los jornaleros de la vega del Guadalfeo, el versificador motrileño analfabeto Gutiérrez en improvisada composición poética nos ofrece su personal retrato: «El no aprender a leer / se lo voy a contestar, / aunque se dificultosa / la respuesta improvisar. / Mis padres no me enseñaron / por la mucha oscuridá. / por criarme en un cortijo / pamenos facilidá. / El que se cria en un pueblo / y lo quiere enseñar, / hay escuelas de balde / donde los niños van. / Apenas tuve seis años, / cuando no sabía ni andar / me enseñaron a hacer leña / pa ayudar a ganar el pan. / Fue la escuela que me dieron / enseñarme a trabajar. / Trabajando en este vega / y en el día de San Juan / compuse dos o tres versos / pa reir en la jumá / Aquella fue la cartilla / que tuve yo pa estudiar; / el que no oye no sabe / y vive en la oscuridá / si alguna cosa vislumbra / tiene que hacerlo el cristal»⁸³⁸. La escuela de

⁸³⁴ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 37.

⁸³⁵ ARCHGR, caja 547, pieza 2, s.f.

⁸³⁶ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril*, Sección tipográfica del E.M., San Fernando, 1915.

⁸³⁷ IBN AL-AWWAM: *Libro de agricultura...*, pp. 52–53.

⁸³⁸ ORTIZ DEL BARCO, Juan: *Los Moreno de Salcedo*, Imprenta y Librería del Carmen. M. Jiménez Ruiz, San Fernando, 1909, p. 272.

la que habla no fue otra que la de los «niños de la caña» narrada por Rodríguez Martín: «La escuela que le dieron a los niños es la del gabazo, que era peor que la de hacer leña. Aquella escuela la constituían en su mayor parte criaturas de ocho a doce años que trabajaban de sol a sol en verano con un profesor, látigo en mano los maltrataba como a bestias para acelerarlos en las faenas o para corregirlos por distracciones, ausencias breves o faltas análogas que no tenían importancia. Los muchachos ganaban de dos reales a tres. Uno de los del látigo, apellidado Camisasucia se daba de republicano y blasfemaba en idioma de soeces. Debió ser forastero, porque yo no he conocido a nadie que llevara ese apellido. Rudo trabajo durante tantas horas, sufriendo todas las inclemencias del caluroso estío y del frío y lluvioso invierno, de un látigo infamante que ofendía a los carísimos sentimientos de la personalidad humana ¡Pobrecitos los del gabazo!»⁸³⁹

El contingente de brazos

Si el empleo es una de las claves del bienestar de un país, la manufactura azucarera ha contribuido a su desarrollo al llevar implícito una gran demanda de trabajadores. Refiere Domínguez Ortiz un memorial impreso del Ayuntamiento de Granada de 1628, donde se expresa que el sustento de la economía granadina es la industria sedera y cañera a causa de la elevada ocupación en las comarcas. En la cañera trabajan 5.000 personas, con una producción de más de 150.000 arrobas de azúcar al año procedentes de los diecisiete ingenios de Adra, Motril, Pataura, Salobreña, Almuñécar, Maro, Nerja, Torrox, Marbella y Manilva. Una riqueza económica generada que permite mantener segura la costa ante la abundancia de gente, se paguen los arbitrios que sustentan las fortificaciones, se beneficie la iglesia, y en general todo el Reino⁸⁴⁰.

A lo largo de la historia, la necesidad de brazos para las labores agrícolas e industriales de las campañas azucareras litorales, desde Málaga a Almería, ha movilizado un importante número de personas. La cuantificación de estos desplazamientos en época contemporánea para la Vega del Guadalfeo ha sido objeto de valoración por numerosos autores cuyo resultado no siempre coincidente confirma elevadas cifras que sobrepasan el millar⁸⁴¹. Testimonios muy anteriores insisten en este

⁸³⁹ *Idem.*

⁸⁴⁰ DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: «Miscelánea Motrileña», Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino, Granada, 1989, pp. 242–243

⁸⁴¹ Manrique apunta «unas 3.000 personas llegan a la Vega de Motril», GARCÍA MANRIQUE, Enrique: *Los cultivos subtropicales...*, pp. 38; «las migraciones estacionales tradicionales más espectaculares siguen siendo las que origina, en primavera, la “zafra” en la llanura de Motril-Salobreña [...] atrae a mucha gente, un millar de hombres en permanencia», MIGNON, Christian: *Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1982, p. 293; Para Gay

volumen masivo: «acuden a los ingenios y labor del campo mas de cinco o seis mill hombres de las personas inquietas que tiene toda la andalucia por ser todos los mas dellos inquietos que no caben en sus tierras de donde salen por delitos»⁸⁴²; el citado memorial habla de 10.000 forasteros; «Los ocho ingenios [de Motril] ocupando en su labor innumerable jente que van a la temporada, donde se remedian los travajadores»⁸⁴³; «Y por ser esta villa [Motril] en raçon de azucar que en ella se labra y ser muchos los ynxenios que ay para esta labor mui ocasionada para acudir a ella muchedumbre de jente forastera y de ordinario libre y licenciada y a muchos muchahos perdidos»⁸⁴⁴.

Los meses que dura la temporada suponen un medio de subsistencia no sólo para toda esta población de aluvión sino también para una buena parte de la población local acostumbrada a concentrar en este periodo toda o parte de su ocupación. En Almuñécar: «las cañas son el alma de la población, más tienen ocupados en el tiempo de su cultivo y molición no sólo los jornaleros del pueblo, sino aún de su comarca y más lejos»⁸⁴⁵. En la vega motrileña se contaba en 1730 con cinco ingenios en funcionamiento: «sin causar el menor perjuicio a otros tres ingenios reales que al mismo tiempo molían, uno en Salobreña, otro en el lugar de Lobres y otro en el ya arruinado de Pataura, y todos estaban en menos de media legua de distancia, en cuyas fábricas todo hombre y zagales capaces de trabajar en ella con alguna inteligencia tenía seguro su salario por tiempo de seis u ocho meses [...] No se veían en Motril otros mendigos que los incapaces de trabajar en cosa alguna»⁸⁴⁶.

Naturales y foráneos vienen a un componer un contingente de gentes muy diversas, de diferente condición e identidades bien distintas, pero que coinciden en un lugar y tiempo determinado estableciéndose entre ellas un solo nexo en común: ser mano de obra al servicio de los intereses de los labradores y dueños de ingenios. Como bien señala Fragonal, la creación de un ingenio se rige «por un objetivo económico y no por una finalidad social»⁸⁴⁷, y el trabajador interesa meramente como fuerza productiva sometida a la consecución del mayor beneficio. Como analizaremos seguidamente, las

Armenteros y Viñes Millet, la cifra de trabajadores empleados en la corta y acarreo de las vegas litorales granadinas llegaría a 7.000, GAY ARMENTEROS, J. y VIÑES MILLET, C.: *Historia de Granada. La época contemporánea. Siglos XIX y XX*, Don Quijote, Granada, 1982, p. 32.

⁸⁴² Real Cédula fechada en Sevilla el 20 de junio de 1513, RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril...*, p. 47.

⁸⁴³ HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco: *Anales de Granada...*, p. 522–524.

⁸⁴⁴ VALLADAR, Francisco de Paula: «El Convento de la Concepción en Motril», *La Alhambra*, 228, X, Granada, 1907, pp. 387–389.

⁸⁴⁵ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 149

⁸⁴⁶ *Ibidem*, p. 254.

⁸⁴⁷ MORENO FRAGINALS, Manuel: *El ingenio...*, p. 263.

condiciones y jornadas de trabajo son ilustrativas del papel que desempeña en la estructura económica un jornalero u obrero. En este contexto, no hay nada más allá del trabajo, las posibilidades de establecer relaciones donde se produzcan intercambios culturales o se afirmen lazos de unión que persigan un bien común sencillamente no existen.

Las condiciones laborales

Como ya hemos visto, el periodo de producción azucarera viene determinado por dos etapas: la puesta a punto del ingenio y la molienda. El ritmo de trabajo difiere cualitativamente pero no en cantidad. La fábrica tiene que estar preparada antes del mes de arrancar a moler. Los trabajadores han de reponer chapados y verdugados en los molinos, sustituir piezas en vigas y recargos, rejuntar losas de los suelos, sustituir plomos y zulaques de canalizaciones y depósitos, revisar calderas, reponer filtros, tinajones, formas [...] reparar las carretas usadas, acumular leña, alimento para el ganado, y un largo etcétera⁸⁴⁸. A pesar de ello la presión no es tan grande como en la etapa de molienda. Durante ella, el trabajo sólo se detiene los «días de avío» que son los domingos y jueves por la mañana. Entonces se paran los ingenios para fregar y lavar los cilindros, piletas, sumideros y canales, raspar las calderas, limpiar utensilios y retirar los derrames del llenado de las formas; tareas de limpieza y mantenimiento con una finalidad principal: «evitar entren en los caldos la acedía», es decir que el jugo de la caña se contamine y fermente; riesgo que aumenta con el calor teniendo que parar tres días los ingenios que muelen en el mes de mayo. La limpieza se realiza restregando fuertemente con lejías hechas de ceniza similares a las empleadas para depurar los caldos⁸⁴⁹.

Los equipamientos de las manufacturas azucareras no revisten demasiada complicación y están ejecutados con materiales muy duraderos; las paradas por fallos técnicos no serían numerosas. Las roturas del molino o las calderas se solventan con celeridad, en los inventarios aparecen cilindros, chumaceras, piezas de madera de respeto o recambio, al igual que suelos para reponer los fondos de las calderas: «y tiene a lo menos tres suelos de respeto, uno de jarope, otro de melar, y otro de tachas, como así mismo un eje de cada especie de molienda»⁸⁵⁰, en cuanto a las formas se contaba con un gran número de ellas. Por el esfuerzo que soporta la estructura de los molinos y prensas es más propicia a sufrir desperfectos, sin embargo no es infrecuente que algunos ingenios tengan dos molinos del mismo tipo como el trapiche de Vicencio: «pues las entradas, que ordinariamente an molido los expresados trepiches de dos moliendas en el

⁸⁴⁸ AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, s.f.

⁸⁴⁹ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸⁵⁰ AHPGR, leg. 4544, exp. 17, s.f.

discurso de las veinte y quatro oras»⁸⁵¹, o uno de agua y otro de tiro animal, caso del trapiche de Marbella⁸⁵², de esta manera se evita tener que detener la faena si se producen imprevistos.

El ritmo de trabajo viene impuesto por la velocidad de la molienda. A partir de que llega el jugo a la caldera de jarope se desencadena una actividad sin interrupciones; destreza y rapidez de reflejos son claves para garantizar la «química» de la elaboración. Manualmente, moviendo grandes volúmenes, pesados utensilios y con un calor insoportable hay que estar atento a quitar las bromas sin que cueza el caldo para impedir la mezcla, dosificar exactamente las lejías, mantener avivado el fuego sin mucha intensidad para no provocar carbonatación y mermas, repetir el procedimiento en las calderas de melar, pasar el jarabe a las tachas y batir continuamente para que no se queme, levantar la masa y dejarla caer hasta que cuaje e inmediatamente antes de que enfríe volcarla en las formas. Sin esperar a completar un ciclo de cocción, en cuanto se vacía la primera caldera y está terminando la segunda, se vuelve a empezar⁸⁵³.

Pero la jornada de trabajo siempre exige la suma y coordinación de las actividades agrícolas e industriales, y mientras esto ocurre en el ingenio, en los campos de caña se corta y monda hasta que se agota el día, y los acarretos transitan incesantemente para alimentar la molienda y acelerar al máximo la producción.

La organización de la actividad manufacturera

El modelo de organización del trabajo en un ingenio corresponde al denominado por los sociólogos «tradicional o artesano»⁸⁵⁴. La máxima autoridad la ostenta el aviador bajo la cual se supedita todo el conjunto de personas que trabajan en la manufactura. Para el ejercicio de su labor como productor se apoya en una serie de subalternos —los mayordomos— con funciones de contables y supervisores que llevan el control y registro de las distintas maniobras de fabricación, y en un equipo técnico formado por el maestro de azúcar y los capataces que organizan a los trabajadores y coordinan entre sí las labores en el plantío y en el ingenio.

El grueso de la fuerza del trabajo lo componen personas sin ninguna o mínima cualificación que se emplean en labores auxiliares. Un segundo colectivo lo forman

⁸⁵¹ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸⁵² AHPGR, leg. 4544, exp. 17, s.f.

⁸⁵³ MORENO FRAGINAL, Manuel: *El ingenio. Complejo...*, pp. 266–293.

⁸⁵⁴ JOVE QUIMPER, Hernán.: *Sociología de las organizaciones e instituciones*, Una-Puno, 2010, pp. 223–229.

trabajadores que conocen el mecanismo de la fabricación y el accionamiento de la rudimentaria maquinaria. Finalmente, un reducido núcleo de especialistas versados en las técnicas de cocción y procesado del azúcar. La experiencia, especialización u oficio se identifica siempre con el trabajo manual, se requiere habilidad y pericia, y se adquiere trabajando en contacto con la materia prima. No existe otra forma más de alcanzar la cualificación sino la que proporciona el propio ingenio, y para ello se debe superar un largo proceso de aprendizaje que sólo se consigue desde el puesto de trabajo. La mayoría de los obreros puede desempeñar varias tareas, son polivalentes, la división horizontal del trabajo es mínima, «no existe jerarquía, la especialización vertical no existe son estructuras organizativas planas, sin niveles jerárquicos, superiores ni subordinados»⁸⁵⁵.

El número de trabajadores empleados en los trapiches e ingenios está directamente relacionado con la capacidad de moler que tengan. Los datos más tempranos encontrados son de un ingenio motrileño de dos molindas de tiro animal del siglo XVII: «Los hombres que sirven [...] el ingenio son 200 con poca diferencia»⁸⁵⁶; a mediados del siglo XVIII, el Trapiche de Marbella con una molinda de agua y otra de tiro animal cuenta con 101 y por similares fechas, con dos molindas de mulas: «el Ingenio de Adra emplea ahora 150 hombres que trabaja unos tres meses»⁸⁵⁷; finalmente, encontramos en 1824, el Ingenio de Vicencio que con dos molindas de tiro animal daba trabajo a 53 operarios, una cifra mucho menor a las anteriores que obedece a una etapa de liquidación de este ingenio. A través de estas referencias podemos ver que, al igual que las actividades agrícolas, la manufactura del azúcar utiliza masivamente el trabajo humano. La característica principal de tan elevada dotación es la numerosa diversidad de oficios que la componen. En su particular homenaje a la caña de azúcar, Lafuente los enumera en una extensa relación afirmando: «todos ellos obreros empíricos de duro y difícil aprendizaje capaces [...] de operaciones de mayor o menor complejidad, las más requieren especialización, y todas demandan una dedicación y capacidad que repercute en la cantidad y calidad del producto final», y prosigue con una serie de observaciones sobre la importancia de mantener el cultivo de la caña de azúcar en España por «ocupador de todo modo de brazos, y esparcida por todas partes la abundancia se aumentaría la población, sería ésta más útil, más productiva, mas patriótica, se desterraría la ociosidad, se mejorarían las costumbres, y se haría en todo la felicidad de nuestra cara Patria»⁸⁵⁸.

⁸⁵⁵ *Ibidem*, p. 227.

⁸⁵⁶ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, pp. 49–50.

⁸⁵⁷ CLEMENTE RUBIO, Rojas Simón de: *Viaje Andalucía...*, p. 148.

⁸⁵⁸ LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, p. 206.

La semblanza que brinda Lafuente conviene matizarla. En el recinto de un ingenio conviven empleados permanentes dedicados a la contabilidad, obreros cualificados, especialistas y peones. A estos trabajadores directamente implicados en la elaboración del azúcar se añade un grupo de artesanos de distintos oficios, encargados de mantener en funcionamiento todo el equipamiento. La plantilla técnica está diferenciada por un rango laboral, en el más bajo y numeroso se encuentran los peones, personas sin formación asignadas a una faena que se pueden emplear en otra en caso de necesidad, desarrollan su labor generalmente en el palacio del ingenio; le siguen los obreros con cierto grado de habilidad manual y un puesto de trabajo fijo; los capataces encargados de la organización de los diferentes tajos de producción, y los especialistas, con una categoría por encima del resto, tan sólo superada por el maestro de azúcares.

El alto nivel alcanzado por los especialistas azucareros motrileños a lo largo de la Edad Moderna es otro de los rasgos distintivos de nuestra industria. Su experiencia y capacitación es requerida a lo largo de todo el litoral, vemos ejemplo de ello en lugares como Maro, Marbella y Vélez Málaga, por citar algunos casos. En Maro, Felipe de Armengol adquiere en 1505 una serie de tierras que han sido abandonadas por los moriscos; en ellas decide cultivar caña de azúcar y edificar un ingenio. Para ello contrata al experto labrador Francisco Palomino, dejando a su cargo planificar las plantaciones, desmontar cerros, sembrar hazas, arreglar acequias y construir la fábrica⁸⁵⁹. A primeros del setecientos, en Vélez Málaga, se solicitan maestros azucareros motrileños ante la imposibilidad de encontrarlos entre los paisanos⁸⁶⁰. Por aquellas fechas, un equipo de oficiales motrileños formado por: Francisco Santos, maestro de azúcar; Pedro Castillo, maestro carpintero; Francisco Chacón, maestro herrero y Antonio Martín, maestro albañil, es el encargado de hacer un reconocimiento pericial del azúcar marbellí y de las dos fábricas existentes en la localidad⁸⁶¹.

Una lista detallada de los operarios de la manufactura de un ingenio la proporciona la campaña de 1824 del Ingenio Trapiche de Vicencio⁸⁶² en Motril. En ella también aparecen incluidos los trabajadores que se emplearon en las actividades agrícolas, que sumados a los anteriores ascendieron a una cifra de 132 personas. Entendemos que para el análisis de esta documentación es de interés contrastar el cúmulo de personas

⁸⁵⁹ RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía, Tierra de azúcar. Cincuenta y dos documentos históricos*, Asukaría Mediterránea, Motril, 2000, p. 39.

⁸⁶⁰ PEZZI CRISTÓBAL, Pilar: «La Pura y Limpia Concepción: Un trapiche azucarero en la Vélez-Málaga del siglo XVIII», *Isla de Arriarán*, XI, Málaga, 1998, p. 233.

⁸⁶¹ AHPGR, leg. 4544, exp. 18, s.f.

⁸⁶² AHN, Sección Diversos. leg. 1578, s.f.; DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *La Caña de Azúcar y la Industria Azucarera en Motril en la Edad Moderna*, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, Motril, 1995, pp. 266-278.

dedicado a una u otra actividad, tanto en número como en cualificación. Para una mejor comprensión hemos clasificado los puestos de trabajo que contiene según las áreas o tajos a los que se adscriben cada uno de ellos en cada tipo de actividad, como se puede ver en la **tabla 5.7**. En las agrícolas son tres: Roza y Leña, Corta y Monda, Acarreto; en las fabriles cinco: Palacio, Molienda, Fogata, Cocina y Banco.

Tabla 5.7 Ingenio Trapiche de Vicencio. Campaña de 1824 Relación de puestos de trabajo Clasificación por áreas y actividades					
Área	ACTIVIDADES FABRILES		ACTIVIDADES AGRÍCOLAS		Área
	PUESTO DE TRABAJO	Nº	PUESTO DE TRABAJO	Nº	
Palacio	Desbrozador	2	Rozador de leña	4	Roza y leña
	Raicero	1	Rozador de aneas	8	
	Portero	2	Arriero de anea y leña	20	
			Arrumbador	4	
			Mulero	6	
	<i>Suma Palacio</i>	5		<i>Suma Roza y leña</i>	
Molienda	Mayordomo de mira	2			Corta y monda
	Mayordomo de peso	2	Cortador	4	
	Cebador	3	Mondador	14	
	Volvedor	3	Picador de cabos	1	
	Esportero	3	Rebotador de cabos	2	
	Ayudante	3	Atador	1	
	<i>Suma Molienda</i>	16	Allegador	1	
Fogata	Capataz de fogata	1	Corredor	2	
	Tachero del horno de cuajo	1	Manijero	1	
	Atizador.	4	Aguador	1	
	Arrumbador	4	Capataz	2	
		<i>Suma Fogata</i>	10		<i>Suma Corta y monda</i>
Cocina			Arriero	6	Acarreto
	Maestro de azúcar	1	Piensador	1	
	Jaropero	4		<i>Suma Acarreto</i>	7
	Melero	8			
	Tachero	2			
	Remolero	2			
	<i>Suma Cocina</i>	17			
Banco	Banquero	2			
	Formero	2			
	Candilero	2			
		<i>Suma Banco</i>	6		
Total puestos actividades fabriles		54	Total puestos actividades agrícolas		78
Total puestos de trabajo 132					
Elaboración propia: Fuente: AHN, Sección Diversos, BORNOS C.I-829.					

En las faenas de los montes se ocupan cuatro rozadores de leña, ocho de aneas, cuatro arrumbadores que amontonan y clasifican los fardos, veinte arrieros con el transporte y un mulero organizando la reata. En los plantíos organizan las faenas dos capataces, la corta de caña corre a cargo de cuatro personas, para el grueso de la monda se necesitan catorce, pican cabos y los amontonan un picador y dos rebotadores y preparan los haces para ser transportados dos allegadores y un atador; para el auxilio de las tareas, herramientas y agua que consumen los trabajadores están dos corredores, un manijero y un aguador. En el acarreo de la caña hasta al ingenio hay seis arrieros y un piensador del ganado. Anota el documento que en la corta y acarreto algunos días se necesita más personal. El total de trabajadores para las actividades agrícolas es de 78.

En el palacio del ingenio existen dos porteros controlando las entradas, dos desbrozadores y un raicero limpiando cañas. En la molienda, dos mayordomos de mira y dos mayordomos de peso; operando en los molinos, tres cebadores y tres volvedores más tres esporteros suministrando caña y tres ayudantes. En las fogatas, un capataz, un tachero para el horno del cuajo, cuatro atizadores en los hornos de reverbero y cuatro arrumbadores de leña. La cocina dirigida por un maestro azucarero quien tiene a su cargo cuatro jaroperos, ocho meleros, dos tacheros y dos remoleros. En el banco de formas hay dos banqueros, dos formeros y dos candileros. Asimismo, se anota que en tiempo lluvioso se necesitan más atizadores y arrumbadores en las fogatas. El total de trabajadores para las actividades industriales es de 54 trabajadores.

La distribución sobre el total de trabajadores de la campaña es aproximadamente del 40% los empleados en actividades fabriles y el 60% en las agrarias. Junto a la relación de personal, se acompaña el número de animales que sirvió la campaña y su distribución. Un total de 141: «tres medios rebezos a diecisiete mulos cada uno para moliendas y acarreto, cuarenta cinco pares de burros para la leña y anea».

5.9.4 El libro de operarios del ingenio de Marbella

Un documento de bastante interés para profundizar en el tema que nos ocupa es el *Libro de Operarios* del Ingenio Trapiche de Marbella propiedad de la Inquisición de Granada. Consta de 76 folios y comprende un periodo de duración de nueve semanas —63 días— contadas desde que «arranco la casa a moler en siete de diciembre» hasta el nueve de febrero⁸⁶³, correspondiente a la anualidad de 1755–1756. A través de sus páginas se puede reconstruir qué personas trabajaron en el ingenio, cuáles eran sus

⁸⁶³ AHPGR, leg 4544, exp. 17, f. 1r.

obligaciones, qué grado de participación tenían, qué consumían o la incidencia del gasto que suponía este personal en la producción del ingenio.

El libro está compuesto como un sistema de inventario continuo con registros individuales a nombre de cada trabajador. Las anotaciones ordinarias de cada registro indican la actividad que realiza, altas y bajas, gastos efectuados en productos alimentarios y calzado, socorros o adelantos de dinero, el sueldo o soldada semanal que corresponde a la categoría laboral del titular y el salario total cobrado deducidos los gastos y adelantos, como también las «fallas» o días de no asistencia.

¿Quiénes eran estos operarios? Todos ellos son jornaleros, suponemos que en su mayoría de la propia localidad marbellí o pueblos aledaños por cercanía geográfica, en los registros se señala tan sólo la procedencia de un motrileño⁸⁶⁴ y un malagueño⁸⁶⁵. Llegan al ingenio individualmente o en grupo: «Desde el día 20 de enero entró en [Gregorio Gordillo jaropero] en el palacio con los ayudantes en 4 plazas y los palacieros»⁸⁶⁶. En cuanto a su permanencia, el 40% de los que completan toda la temporada son especialistas o trabajadores con oficio; el resto no llega al mes de estancia, peones sin oficio ni beneficio que trabajan de 2 a 15 días en la mayoría de los casos (ver **tabla 5.10** al final de este apartado). También este grupo es el único donde se dan tres bajas por enfermedad y otra por lesión en un brazo⁸⁶⁷, una incidencia muy poco relevante que debe obedecer a un hábito de trabajo duro. Entre los 90 apellidos 36 no se repiten, el elevado porcentaje que sí lo hace [60%] lleva a pensar que los lazos familiares de estos operarios no sean infrecuentes cuando, además, casi todos son de la misma zona.

Los puestos de trabajo de este ingenio con sus correspondientes titulares, días trabajados y cantidad cobrada, agrupados según las áreas de producción del ingenio se recogen en la **tabla 5.8** al final de este apartado. En cuanto a la plantilla de operarios asimismo desglosada y clasificada según áreas de trabajo para este ingenio es la que se expone a continuación.

Palacio: tres capataces, un apuntador de carga, cuatro ragueros, cinco turrilleros, cuatro arrumbadores y veintiséis palacieros. Molienda: dos mayordomos sin especificar funciones, suponemos que de «mira» y de «peso», dos ayudantes de mulas o recuas, tres esporteros, suponemos que del molino de mulas, cuatro esporteros del molino de agua,

⁸⁶⁴ *Ibidem*, f. 70r.

⁸⁶⁵ *Ibid*, f. 74r.

⁸⁶⁶ *Ibid*, f. 6r.

⁸⁶⁷ AHPGR, leg. 4544, exp. 17, f. 45r.

cinco cebadores, siete volvedores, tres gavaceros, suponemos de las prensas de vigas, un gavacero del molino de mulas y otro del molino de agua, siete prensilleros. Fogata: dos fogateros de calderas, cuatro fogateros de melar, un fogatero de tachas y un gavacero de fogata. Cocina: un maestro de azúcar, dos jaroperos, dos ayudantes de jarope, 5 meleros y dos ayudantes de tachas. Banco: un banquero, un formero y un candilero. Completan la plantilla un panadero y un maestro carpintero. El número de personas que han trabajado en el ingenio son 91, y han ocupado 103 plazas, un desfase que se debe a que siete personas han trabajado en distintas plazas a lo largo de la campaña (ver **tabla 5.8** al final de este apartado).

Salarios, contratos y socorros

Tradicionalmente, el patrón con que se ajusta el salario de los trabajadores es la cantidad de tareas que se han contratado entre aviadores y cosecheros para cada campaña: «resultando de la menor molienda el perjuicio de existencia de los trabajadores, pues pagandoseles a estos sus faenas por tareas, desde nueve hasta catorce cuartos, y a muy pocos a quinze, es consiguiente que aminorando el numero de tareas de molienda, quedaria tan reducido el contingente del trabajador, que aun no llegaría a dos reales en el dia»⁸⁶⁸. En base a este patrón se calculan los salarios totales que corresponden a los distintos puestos de trabajo fijando posteriormente un módulo de salario diario: «ganó el maestro de azúcar en 9 semanas a once rs cada día...»⁸⁶⁹ o semanal «ganó el dicho Esteban Gil en su plaza de banquero en 8 semanas y seis días a 40 rs por semana...»⁸⁷⁰.

Este *modus operandi* obliga a trabajar «a destajo y según tareas molidas» dando pie a situaciones de connivencia entre los operarios de la molienda y los cosecheros en contra de los intereses del aviador. Tal es la costumbre antigua de que el cosechero demande para sus cañas un mayor prensado que el normalizado a cambio de una gratificación: «que por razon deeste beneficio aumenten el trabajo de darle una o dos bueltas mas a cada cañuela». La denuncia de esta regalía la hace el Conde de Bornos en carta dirigida a la Junta General de Comercio y Moneda en 1792, donde además recomienda para su erradicación que se revise la regulación establecida del precio de la molienda por tarea para el beneficio de las partes implicadas, y para acabar también con otros abusos que la injusta situación provoca: «dotandose en la parte que le cupiese, y a correspondencia las plazas delos trabajadores, con lo que se precaverian y cesarían los continuos hurtos, y robos que se comente de continuo por aquellos aquienes no alcanza el reparto de las

⁸⁶⁸ AHN, Sección Nobleza, BORNOS, C.1-829, s.f.

⁸⁶⁹ AHPGR, leg. 4544, exp. 17, f. 3r.

⁸⁷⁰ *Ibidem*, f. 4r.

gratificaciones mencionadas, tomando por excusa y motivo no tener bastante jornal, y estipendio para su subsistencia»⁸⁷¹. Pero la perversión del método siempre va en detrimento del trabajador, no siempre hay buena cosecha y cuando disminuyen las moliendas se reducen las tareas y por consiguiente los jornales⁸⁷².

En cuanto a los contratos no se ha encontrado testimonio de que hubiera, probablemente la prestación se fijaría por un simple acuerdo verbal. En cualquier caso, no parece que se obligue al trabajador a permanecer la temporada completa en el ingenio; de hecho, la permanencia en las plazas del ingenio marbellí manifiesta un carácter flotante. El 52% de las plazas son abandonadas antes de la mitad de la campaña, sin que ello repercuta en multa o sanción al trabajador (ver **tabla 5.9** al final de este apartado).

El socorro o pago a cuenta en metálico y anticipado no se concede a cualquier operario, de los 91 trabajadores sólo lo han conseguido 16 de ellos. Cotejando los datos, se trata de los trabajadores de las cocinas, los arrumbadores de leña, los mayordomos del palacio y el apuntador de cargas; personas están durante toda la temporada, ocupando puestos de lo mejor pagado: «Francisco Alechaga ayudante de tachas [...] tomó en dinero para ropa»⁸⁷³, o que son de confianza de quien redacta el libro: «Miguel de Céspedes melero [...] me pagó mi compadre en esta plaza 9 rs de cuando [...] le presté»⁸⁷⁴; o bien por ser quienes llevan las distintas contabilidades del ingenio como los mayordomos y el apuntador. El anticipo en general asciende a un 30% del salario completo de la temporada, sólo hay una excepción, la del arrumbador Pedro del Toro que pidió por adelantado el 50%⁸⁷⁵. Hay casos de extrema urgencia como la del fogatero de hornos Marcos de Gaspar solicitando un segundo adelanto en metálico: «para enterrar a su hijo 20 reales»⁸⁷⁶, o por celebraciones especiales: «Juan Barranco fogatero [...] tomó día de pascua 4 rs»⁸⁷⁷

⁸⁷¹ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829. A pesar de que el cosechero es el propietario de las cañas, su persona no tiene autoridad en el ingenio: «Que ningun cosechero de cañas dulces, a pretexto de ser dueño de las que se esten moliendo, reprehenda, pida, ni quiera imponer cosa alguna a los trabajadores de las fabricas pues en el caso de advertir algun desorden se ha de entender con el mayordomo de mira, maestro de azucar, capataz de recargo o con el de monda»

⁸⁷² *Idem.*

⁸⁷³ AHPGR, leg. 4544, exp. 17, f. 37r.

⁸⁷⁴ *Ibidem*, f. 11r

⁸⁷⁵ AHPGR, leg 4544, exp. 17, f. 34r.

⁸⁷⁶ *Ibidem*, f. 33r.

⁸⁷⁷ *Ibid*, f. 28 r.

Por el módulo de salario semanal asignado a cada plaza directamente implicada en la producción, se pueden entrever el rango o cualificación laboral que lleva implícito (ver **tabla 5.9** al final de este apartado). El salario más bajo de 4 reales corresponde al apuntador de cargas, que debe ser el denominado «mayordomo de caja» que aparece con frecuencia en la documentación, y a los mayordomos, que a su vez hemos supuesto de «mira» y de «caja». Se trata de puestos más administrativos que técnicos, como veremos más adelante al hablar de los oficios. Con 6 reales el maestro carpintero, un maestro artesano encargado de los arreglos y mantenimiento de equipo y dependencias. Igualmente le ocurre al servicio que ofrece el panadero, con 12 reales. Le sigue con 16 reales el grupo más numeroso formado por los palaceros, ayudantes y gavaceros de los dos tipos de molinos, de mulas y agua; son meros peones sin cualificación alguna y, como decíamos al hablar de la organización del trabajo, polivalentes. También cuantioso es el siguiente, compuesto por peones con cierta cualificación, el esportero y turrillero con 20 reales, el raguero con 21, el esportero de mulas/agua y el melero con 24 reales, y con 26 reales el fogatero de melar y el volvedor de mulas/agua. En este grupo llama la atención la pertenencia del melero, pues se puede esperar que este trabajador tenga una mayor responsabilidad al trabajar algo tan delicado como la masa cocida, sin embargo su salario está indicando que ejercía una labor prácticamente mecánica. Consideración de trabajadores con cualificación tienen el formero y el fogatero de tachas con 30 reales, el ayudante de jarope y el cebador con 33 reales y con 35 reales el candilero. En este caso cabe reseñar la importancia del fogatero de tachas quien alimenta las calderas que dan el punto al azúcar, que requieren un fuego muy medido y de baja llama. Lo mismo con la diferencia entre el sueldo del cebador y el volvedor, cuya razón quizás resida en la mayor pericia que se necesita para meter las cañas en el molino, e incluso por la peligrosidad que esta operación comporta como ya se comentó. Marcando distancia con los anteriores se encuentran los especialistas con 40 reales: jaropero, fogatero de calderas —deben ser las de jarope—, banquero y arrumbador de leña. Conviene aclarar que el libro de operarios atribuye a la plaza de arrumbador las funciones de selección de leña en el monte, su clasificación y acarreo hasta depositarla en el interior del ingenio, y por tanto no las de un mero palaciego dedicado a retirar haces de leña o caña, como se atribuye en otros documentos manejados. Mención aparte hacemos a los tres capataces de palacio, cuyos cargos aclararemos después, dos de ellos cobraron a 18 reales y el tercero a 20 reales. Finalmente, el maestro de azúcar, con un sueldo de 77 reales que casi dobla el del especialista.

Maestros, oficios, artesanos y peones

Las diversas ocupaciones que muestra el libro de operarios están asociadas a un perfil laboral concreto al que vamos a aproximarnos intentando delimitar sus funciones

y competencias. Para su exposición hemos seguido intencionadamente la fórmula de relacionarlas por orden alfabético, con el propósito de soslayar cualquier tipo de jerarquía que hubiere entre ellas; un asunto del que aún tenemos suficientes datos para abordar. Hemos añadido algunas ocupaciones que no se recogen en las relaciones de operarios pero que entendemos importantes para medir con exactitud el alcance profesional de este mundo del trabajo.

Banquero

Su función está relacionada con el manejo de las formas desde que se llenan en la cocina hasta que pasan al banco del ingenio donde se realiza y completa su purgación: «y de ellas [formas] alza el banquero una de cada veinte, de las que se cuajan, y a los tres días las levanta y pasa a su cuarto blanqueo donde las beneficia hasta blanquearlas, y además recoge las costras y belas de la misma especie que quedan en las tachas de resultas del batido de las mieles en ellas para su cuajación»⁸⁷⁸. Es el especialista encargado de manejar las formas y prepararlas, procediendo igualmente con las tierras que se adicionan. Supervisa asimismo todas las operaciones intermedias que exige la óptima depuración del azúcar. En la documentación este oficio está relacionado con el de «blanqueador».

Blanqueador

Encargado del blanqueo o refinado del azúcar en prieto, entre sus atribuciones se cuenta la custodia del producto obtenido. Tiene una categoría profesional equivalente a la del maestro de azúcares: «ochozientas y quarenta y cinco formas que les an entregado y que estan todas en poder del blanqueador en beneficio»⁸⁷⁹; «Francisco de Ribas maestro de fabricar asucares, y beneficiarlos, y a cuio cargo ha estado el beneficio y blanqueo»⁸⁸⁰; «Delas formas ynbentaridas que estavan a cargo de Pedro Peña el blanqueador las quales se rreconocieron y se entregaron al susodho»⁸⁸¹.

Candilero

Tenemos referencias de esta ocupación a través de las descripciones de las dependencias de ingenios como el de La Palma o de Vicencio que sitúan el «cuarto del candilero» junto a la cocina del ingenio. Esta figura sería la encargada de mantener el

⁸⁷⁸ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸⁷⁹ AHPGR, leg. 3062, exp. 12, s.f.

⁸⁸⁰ AHPGR, leg. 4532, exp. 17, s.f.

⁸⁸¹ ARCHGR, leg. 1064, pieza 8, s.f.

alumbrado de las dependencias que no tenían luz natural en el ingenio, como probablemente lo fueran las cocinas para que la llama de los fuegos de las calderas se pudiera controlar. En el caso de que se utilizaran grandes candiles para iluminar, estaría al tanto de reponer el aceite, mechas, y demás elementos propios de este tipo de luz. En su cuarto se almacenaría el combustible y los útiles característicos de su oficio.

Capataz

Responsable de la distribución del trabajo en las diversas etapas de producción, a la que no pertenece de modo directo. En los ingenios suele haber varios capataces: de palacio, de fogatas, de monda, según el área donde están asignados: «El Capataz de fogata procura que los ganados [sic] de sus respectivas faenas sin permitirles disputas y evitando quanta quimera puedan presentarse, y facilitando que los pensadores, maganeros, picadores y trabajadores de la plaza y hoyo de su cargo acudan a sus respectivas obligaciones»⁸⁸². Los distintos capataces deben coordinarse entre sí, caso del capataz de palacio y el capataz de monda organizando la entrada de las cañas al ingenio desde los plantíos.

Cebador

Es la persona que opera en el molino para machacar la caña y extraer el jugo. Su función es la de introducir la planta entre los rodillos o cilindros que es recogida desde el lado contrario por el «volvedor», quien la introduce de nuevo para que el cebador repita la operación.: «del peso se echan las cañas en unos tableros que median dos exes [cilindros] echados de mas de dos varas y media de largo, cubierto y guarnecidos de gruesas chapas de hierro; en los tableros hay dos hombres uno en cada parte, que los distinguen con los nombres de cebador y volvedor, los ejes andan con increíble violencia, movidos de una voladera de madera de seys varas»⁸⁸³. Por el salario del cebador se deduce que su función excedería de esta tarea mecánica, probablemente también se encargaría del correcto funcionamiento de la maquinaria y estructura que la soportaba: «las moliendas en las que se muelen las cañas estarán a nivel apretadas y como deben para que estas den todos los caldos y saquen los estrujos que se requieren y lo mismo las demás maniobras que se deben continuar»⁸⁸⁴.

⁸⁸² AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸⁸³ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 47.

⁸⁸⁴ AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f.

Fogatero

Se encarga del funcionamiento de las fogatas y hornos que alimentan las calderas. La regulación de la cantidad y tipo de combustible, así como de la cantidad de calor y clase de llama es una operación que requiere mucha experiencia, pues de ella dependen las distintas fases de la cocción. En este proceso hay dos puntos álgidos: la cocción en las calderas de jarope y en las tachas. Es por ello que se hagan distingos entre la especialidad de fogatero de jarope, fogatero de tachas y fogatero de melar, siendo éstos últimos los menos considerados.

Formero

Responsabilidad de los formeros es: «sacar del banco las formas conducir al blanqueo y subirlas a los quartos de beneficio, mudar porrones y apilar la miel, sacarlos para la quajacion de quebrados»⁸⁸⁵. Especialista en el tratamiento y manejo de las formas de azúcar, sería de su competencia la reparación de las que tuvieran desperfectos con mediante operaciones como la colocación de cercos o arcos de cuerda: «cinquente y siete rrs y doce mmas del el valor de 38 liazas y el trabajo de aver enarcado 226 formas vacias, que de dhas 422 se pudieren aprovechar, y de las que se ocuparon setenta y dos ya enarcadas para la dha quajacion de otros tantos quebrados, como va dho»⁸⁸⁶.

Jaropero

Encargado de la cocción del jugo en las calderas de jarope, el oficio de jaropero conlleva el conocimiento de las maniobras de los caldos para la eliminación todas sus impurezas y partículas volátiles; saber controlar el calentamiento del jugo para que no llegue a la ebullición, la forma de adicionar las lejías, retirar las bromas y espumas, así como su filtración. Entre sus funciones está la de sustituir al maestro de azúcar en su ausencia controlando al resto de los trabajadores de la cocina: «trabajan ayudandolas [a las calderas] según la calidad de sus caldos procurando todo el beneficio dellos, y rexistrando las cabezas con la frecuencia posible, limpiandolas de sus requemos y demas que necesiten; vigilando en las precisas ausencias del maestro, como es de su cargo, el cumplimiento de los meleros y ayudantes y que no se extraiga por estos ni por persona alguna mas ragua que la correspondiente a los ganados de la fabrica»⁸⁸⁷. Junto al jaropero intervienen en los trasiegos y cocción de los caldos en la cocina el llamado «melero» y «tachero», operarios que como su nombre indica tienen su puesto de trabajo

⁸⁸⁵ AHPGR, Leg. 4532, exp. 17.

⁸⁸⁶ *Idem*.

⁸⁸⁷ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

en las calderas de melar y tachas. En atención a la soldada que recibe, la consideración laboral del melero queda muy por debajo de la del jaroperero; una cuestión que en el caso del tachero queda aún por dilucidar a falta de datos.

Maestro de oficios

Persona con larga experiencia en un oficio artesanal que maneja con desenvoltura. En el ingenio su cometido es el mantenimiento de los edificios, dependencias y equipamiento. Algunos de ellos forman parte del personal permanente durante el tiempo de la campaña azucarera, siendo imprescindibles para el avío del ingenio, habitualmente son requeridos como peritos para calibrar el estado del ingenio antes de su arrendamiento o compraventa. Las referencias a estas ocupaciones en la documentación son numerosas, valga el ejemplo de su intervención en el arreglo del trapiche de Marbella: «el Maestro de herrero Cristóbal de Aguilar por unas armellas y unos goznes que hizo para la puerta de la calle y otros diferentes aderezos [...] el Maestro cerrajero José García por haber compuesto dos cerraduras y echadas dos llaves nuevas [...] el Maestro carpintero Antonio de Palomares por engonzar la puerta del patio y aderezarla [...] el Maestro calderero Juan de Morales por haber hecho una tacha nueva para dicha casa blanqueo [...] el Maestro albañil Juan de Rodas en las obras que se han hecho en los tejados levantando puertas sentar una tacha nueva y reparar el horno»⁸⁸⁸.

Maestro de azúcar

Con la dirección técnica de este maestro se realiza todo el proceso de producción de azúcar. Su figura es imprescindible para que pueda funcionar un ingenio, es el gran artesano del azúcar: «hombre clave gracias a los conocimientos adquiridos por tradición y perfeccionamiento en una larga práctica y también por sus sentidos sensibilizados al máximo para tomar decisiones rápidas en base al tacto, a la vista, el olor o el sabor»⁸⁸⁹; «La ciencia del Maestro [maestro de azúcar] ha de conocer a la vista del jugo lo que debe resultar de ello [...] rara vez se engaña, y en viendo las cañas e el jugo o gustándolo sabe la cantidad de leía y de agua de cal que ha de emplear»⁸⁹⁰. Su presencia se hace sentir en cualquier lugar de la manufactura y entre todos los que participan en ella: «Que los maestros de azucar asistan personalmente en las cocinas de su cargo sin embargo deque no haya cuajo celando con el mayor esmero que el ayudante de jarope extrayga y ponga en el harnero todos los gavazos del aljibe entregandolos al de moliendas que no recogan por modo alguno las cabezas de los jaropes ni tengan formas

⁸⁸⁸ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁸⁸⁹ MORENO FRAGINAL, Manuel: *El ingenio...*, p. 636.

⁸⁹⁰ VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Agricultura general...*, pp. 347–396.

para el salvadillo pues unicamente han de vender el que se recoge en la frisa del telar haciendoles cuelen por estas sin roturar los caldos y lo demás de su cargo»⁸⁹¹.

Mayordomo de ingenio

Encuadrado en un perfil de control, fiscalización y vigilancia, son objeto de su cargo las distintas actividades de la fabricación. La multiplicidad de actividades y operarios existente en un ingenio establece la distribución de este cargo entre diferentes mayordomos. La honradez e imparcialidad de estas personas se cuentan como atributos necesarios para ejercer funciones en las que se ponen en juego los intereses del aviador —sujeto que abona su salario— y del cosechero —dueño de la materia prima—. Entre sus tareas se encuentra la de llevar un libro de registro diario y detallado de las operaciones a su cargo. Los libros de registro de los mayordomos de ingenio reciben diferente denominación en función del tipo de operación consignada: *Libro de Operarios*, *Cuaderno de Obligaciones*, *Libro de Ballestina o Ballestilla*, etcétera.

Mayordomo de caja

Responsable de registrar en cada temporada las moliendas de caña de los distintos cosecheros comprometidas con el ingenio y la relación de trabajadores que participan en ella. Estas operaciones quedan registradas respectivamente en el Libro de Operarios y de Ballestilla: « José Ceferino Noguero Mayordomo de caja certifico que las moliendas en dha temporada [...] las cuales constan mas largamente deel libro de Ballestilla y molienda»⁸⁹²; «Miguel Coronel mayordomo de caja del Ingenio Viejo por las zertificaciones que dio de las moliendas que se hizieron en dho ingenio»⁸⁹³; «formen y entreguen luego que den principio a la molicion dichas fabricas de esta ciudad, una lista de todos los empleados con destino ala fabrica de su cargo por clases, avisando por escrito durante la temporada, de las altas y vajas que huviere en ellas sin necesidad de expresar la causa que tenga el aviador para separar a los que salieren durante la temporada»⁸⁹⁴.

Mayordomo de mira

Como su propio nombre indica supervisa el exacto cumplimiento de las tareas encomendadas a los operarios, capataces y mayordomos de peso [ver epígrafe

⁸⁹¹ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

⁸⁹² AHPGR, leg. 3210, exp. 6, s.f.

⁸⁹³ AHPGR, leg. 4532, exp. 17, s.f.

⁸⁹⁴ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

siguiente]. Su función de control le lleva a estar pendiente de infinidad de maniobras: de las vueltas de los molinos, de la recogida de «la cubetilla y harneras» en la cocina, de la tara en el peso de la caña, de completar el prensado de las cañas «que portearon los esporteros, assi en el dia como en la prima, y alba», de la entrada de las mulas del molino [...] prever incendios, vigilar a los trabajadores y remediar sus faltas, en suma: «azer en todo las vezes del dueño aviador fieles que solo tratan de la custodia delos frutos e intereses de los cosecheros pues delo contrario sufriran la pena de separarlos inmediateamente de su empleo»⁸⁹⁵.

Mayordomo de peso

Su función principal es llevar el registro del pesado de las cañas una vez que llegan a la entrada del ingenio, es por tanto: «de quien depende la cuenta delo que se muele para su satisfacción y paga»⁸⁹⁶. La contante polémica que existe alrededor de la figura del mayordomo de mira viene suscitada por las malas prácticas de los mayordomos de peso: «a quienes sobornan [los cosecheros] para que aminore el numero de su molienda, y defraude de la lexítima paga de su cosecha al abiador, para cuyo detestable y reprehensible echo solicitan los cosecheros sea la eleccion de los mayordomos de mira a su contemplación, para que de ese modo coadyube sus abominables maximas, y quedar opulentos con la sustancia del abiador, y del pobre trabajador»⁸⁹⁷. Una controversia a la que darán respuesta los cosecheros con la creación de la figura del «molendario».

Molendario

Persona en representación de los cosecheros para mirar por sus intereses: «muchos guardas, o fiscales que acostumbran poner a sus expensas [los cosecheros] para el ejercicio de la custodia de sus cosechas con la presencia de los guardas expresados, con el nombre de molendarios». Ejercen de fiscales en todas fases del proceso productivo: «si se le orixinase algun daño al tiempo de su molienda, y quaxazion por defecto, o rotura, que los molendarios anotaren y no se corrixiere, o otro defecto, que el inxenio tenga y dichos molendarios prevengan, y no se remedia, y se obliga a resarcir los daños y prejuizios, que por dhos defectos se orixinasen, y para esto se obliga a tener bien peltrechado el dho inxenio y ponerlo de prompto y manifiesto quando llegue el caso de dha molienda para que dhos molendarios lo registren, y avisen sin ay algun defecto que

⁸⁹⁵ *Idem.*

⁸⁹⁶ *Idem.*

⁸⁹⁷ *Idem.*

remediar»⁸⁹⁸; y también, como se ha anticipado, del correcto proceder de los mayordomos de peso y de mira

Peones del ingenio

Componen la extensa cuadrilla de empleados dedicados a servicios auxiliares o trabajos menores que reciben su denominación por derivación del nombre de la tarea asignada. Los exponemos sucintamente a continuación:

Arrumbador: Ordena y trasiega los pertrechos de la fábrica. En muchas ocasiones se emplea «arrumbador de leña» que estaría encargado de amontonar el los ingenios la provisión de leña para los hornos.

Esportero: Traslada las espuestas de cañas desde el palacio del ingenio hasta la sala de molienda.

Bagacero o Gabacero: Recoge y traslada el bagazo de la sala de molienda y prensado, preparándolo para ser usado en los hornos y las cuadras.

Palaciero: Se dedica a la limpieza de las cañas, su función es asimilable a la del raicero o turrillador.

Prensillero: Prensa la fibra o bagazo exprimida en el molino en la sala de prensas.

Raicero, Raguero, Turrillero o Desturrillador: Se dedica a la limpieza de las cañas: «es obligación del amo del ingenio tener en el palacio donde se descargan las correspondientes plazas de raiceros y desturrilladores que deben limpiar la caña así de la raíz como del turrillo podrido y raga para que solo pasen a los ejes las que ya no tienen estos defectos»⁸⁹⁹.

Consumos, gastos y costes

Ya mencionamos que en el avío del ingenio se hace una previsión de comida para el rancho diario. A más de esto, el ingenio dispone de una despensa o economato en la que los trabajadores pueden comprar comida y productos de necesidad: «Juan Ruiz Jaropero tomo en la despensa...»⁹⁰⁰ (ver tabla 5.11 al final de este apartado).

⁸⁹⁸ AHPGR, leg. 3218, exp. 24, s.f. En el nombramiento general de oficios señalados en 1582 por el Concejo, asociados a la fiscalización de la industria azucarera, se encuentran los llamados «Apreciadores de cañas, panes, viñas y huertas», y «Maestros examinadores de hacer azúcar», CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 437; más delante, en 1607, aparecen también los «veedores del azúcar». RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas...*, p. 130.

⁸⁹⁹ AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f.

⁹⁰⁰ AHPGR, leg 4544, exp. 17, f. 5 r

En las planillas con el apunte de la cantidad de alimentos que retira cada individuo, se repiten con insistencia siempre los mismos: pan, carne y aceite. La mayor cuantía corresponde al pan; en el ingenio existe un panadero⁹⁰¹ que lo debe hacer a diario; se vende a 4 cuartos la hogaza⁹⁰². Para Domínguez Ortiz, en la España del Siglo de Oro: «el pan no era un alimento más, era el alimento por excelencia, cuya falta desencadenaba las peores catástrofes. Era la más barata fuente de calorías y el más barato de los alimentos completos o casi completos. Calculando, por término medio, 2.750 calorías por kilo de pan y 600 por litro de vino, con dos libras de pan y dos cuartillos de vino disponía un trabajador de 3.000 calorías más las contenidas en un poco de tocino o aceite»⁹⁰³.

El segundo lugar le corresponde a la carne, sin poder identificar de qué tipo, suponemos que vaca o ternera, pero en cualquier caso con un precio astronómico de 22 cuartos la libra⁹⁰⁴; sorprende esta licencia en una época donde es bien sabido que sólo los ricos comen carne. En menor cantidad, el aceite expendido en «panillas»⁹⁰⁵ a 5 cuartos completa la dieta diaria. Un aporte rico en proteínas que permite aguantar largas jornadas de trabajo donde se precisa fuerza física y resistencia.

A cierta distancia se encuentra el vino, bastante medido en precio, 3 cuartos el cuartillo⁹⁰⁶, y consumo, con alguna que otra significativa excepción: caso del fogatero Juan Barranco⁹⁰⁷ cuya afición, a tenor de los datos, le haría sobrellevar bastante bien la rudeza de su trabajo. También se mencionan otras carnes como la de oveja, que sólo toma el maestro azucarero; no debía ser muy estimada a pesar de estar la libra a 8^{1/2} cuartos⁹⁰⁸. Ni parece haber inclinación por el «menudo de marrano»⁹⁰⁹, ahora sí lo justificaría su precio a 93^{1/2} la ración.

⁹⁰¹ *Ibidem*, f. 55r.

⁹⁰² *Ibid*, f. 3r.

⁹⁰³ DOMÍNGUEZ ORTÍZ, Antonio: *Alteraciones andaluzas...*, p. 25.

⁹⁰⁴ AHPGR, leg 4544, exp. 17, f. 3r; DRAE, s.v. *libra*, 5ª acep.: «Peso antiguo de Castilla, dividido en 16 onzas y equivalente a 460 g. En Aragón, Baleares, Cataluña y Valencia tenía 12 onzas, 17 en la Provincias Vascongadas y 20 en Galicia, y además las onzas eran desiguales según los pueblos».

⁹⁰⁵ *Ibidem*, f. 3r; DRAE, s.v. *panilla*: «Medida que se usa sólo para el aceite y es la cuarta parte de una libra».

⁹⁰⁶ *Ibid*; DRAE, s.v. *cuartillo*, 2ª acep.: «Medida de líquidos, cuarta parte de una azumbre, equivalente a 504 ml.»

⁹⁰⁷ AHPGR, leg 4544, exp. 17, f. 28r.

⁹⁰⁸ *Ibidem*, f. 3r.

⁹⁰⁹ *Ibid*, f. 19r; DRAE, s.v. *menudo*, 11ª acep.: «Ventre, manos y sangre de las reses que se matan». Se debe parecer a lo que hoy entendemos por «callos».

La costra y los higos son los dos productos dulces de consumo menor y desigual precio, el de aquella muy elevado, a 25^{1/2} cuartos la libra⁹¹⁰, la ración de higos a 3 cuartos. También son dos las clases de cereales: trigo y cebada, aparecen en cuatro apuntes: «Juan Vázquez fogatero de hornos [...] trigo una fanega 18 rs»⁹¹¹; «Juan Rodríguez del palacio [...] del trigo se le resta...»⁹¹²; «Bartolomé Merino arrumbador [...] cebada 1 rs 26 mrs»⁹¹³; Marcos Gordillo maestro de azúcar [...] cebada 1^{1/2} fanega 22 rs 17 mrs»⁹¹⁴.

El tabaco es un hábito generalizado y relativamente accesible, se puede comprar una ración por el doble que una hogaza de pan⁹¹⁵.

Los operarios se calzan alpargatas, en el ingenio se gastan con facilidad, un tercio de ellos las debe reponer en diversas ocasiones a lo largo de la campaña. Artículo barato, 17 cuartos el par, en comparación con los zapatos, un lujo que sólo se permiten el cebador Nicolás Valdés, el palaciero José Borrero y José Guillén cebador de mulas, abonando por cada par 76^{1/2} cuartos⁹¹⁶. En cuanto a la ropa, la única alusión es la compra de un corte de tela, suponemos que para su confección, por parte del motrileño Francisco Ruiz de «tres cuartos de paño a razón de 22 rs [el paño]»⁹¹⁷.

En la tabla **5.12** se ha estimado la cuantía del gasto debido a los operarios por la totalidad de sus salarios y consumos; asciende a un montante total de 12.471,47 reales, en el que los sueldos equivalen a un 71,63% y el resto al 28,37%.

A su vez, como podemos ver en la tabla **5.13**, se reparte casi por igual para las áreas de trabajo de mayor coste: Palacio, Molienda y Cocina con una media alrededor del 25%; la Fogata con el 16% y el Banco con el 8%, como se aprecia en la tabla siguiente.

⁹¹⁰ *Ibid*, f. 14r.

⁹¹¹ *Ibid*, f. 32r.

⁹¹² *Ibid*, f. 45r.

⁹¹³ *Ibid*, f. 5r.

⁹¹⁴ *Ibid*, f. 3r.

⁹¹⁵ *Ibid*, f. 22v.

⁹¹⁶ *Ibid*, ff. 15r, 43r y 60r.

⁹¹⁷ *Ibid*, f. 70r

Tabla 5.8

LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA

RELACIÓN DE PLAZAS
(Clasificación por áreas de trabajo)

<i>Nombres</i>	<i>Plaza</i>	<i>Días trabajados</i>	<i>Cantidad cobrada (rs-mrs)</i>
PALACIO			
A. Tello	Capataz palacio	12,00	31-00
S. de los Reyes	Capataz palacio	29,00	82-29
S. de Gálvez	Capataz palacio	2,00	5-00
F. Mendoza	Apuntador cargas	63,00	252,00
E. Tendilla	Maestro carpintero	63,00	378-00
J. Javier	Raguero	65,00	183-00
D. Gordillo	Raguero	5,00	15-00
M. Pérez (1)	Raguero	7,00	21-00
A. Cabello (2)	Raguero	8,00	24-00
Velázquez (3)	Turrillero	16,00	45-24
A. Cabello (2)	Turrillero	3,00	8-19
J. Machuca (4)	Turrillero	17,00	48-19
J. Borrero (5)	Turrillero	12,00	94-90
B. Sánchez (6)	Turrillero	33,00	91-90
P. de Toro	Arrumbador	21,00	120-00
B. de Reyes	Arrumbador	6,00	34-10
P. Marcelino (7)	Arrumbador	5,00	28-18
B. Merino	Arrumbador	68,00	388-18
P. Marcelino (7)	Palaciero	4,00	9-00
Velázquez (3)	Palaciero	2,00	4-17
J. Machuca (4)	Palaciero	18,00	40-60
J. Borrero (5)	Palaciero	19,00	43-60
C. de Reyes	Palaciero	32,00	70-32
J. Rodríguez	Palaciero	42,00	96-00
J. de Reyes	Palaciero	22,00	32-00
A. Gómez	Palaciero	4,00	9-00
F. del Águila	Palaciero	43,00	122-29
M. Gómez	Palaciero	7,00	16-00
A. Morillas	Palaciero	2,35	5-24
C. Cosme	Palaciero	2,00	4-12
F. Domínguez	Palaciero	40,00	91-60
J. Gómez	Palaciero	3,00	6-24
J. de Gálvez	Palaciero	2,00	4-50

Tabla 5.8 (continuación)			
LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA			
RELACIÓN DE PLAZAS (Clasificación por áreas de trabajo)			
<i>Nombres</i>	<i>Plaza</i>	<i>Días trabajados</i>	<i>Cantidad cobrada (rs,mrs)</i>
PALACIO			
S. Eusebio	Palaciero	5,00	11-60
B. Sánchez (6)	Palaciero	6,00	3-14
J. [ilegible]	Palaciero	9,00	20-17
M. del Haz	Palaciero	13,00	29-26
P. Fernández	Palaciero	7,00	16-00
L. Sánchez	Palaciero	16,00	36-16
[ilegible]	Palaciero	14,00	32-00
A. Duarte	Palaciero	17,00	38-24
J. Sánchez	Palaciero	53,00	120-32
J. Díaz	Palaciero	29,00	66-80
A. Granados	Panadero	35,00	60-00
F. Parra	Mayordomo	63,00	252-00
A. García	Mayordomo	63,00	252-00
A. Rodríguez	Ayudante de mulas	8,00	18-80
J. Martín	Ayudante recuas	16,00	116-16
M. Pérez (1)	Esportero	6,00	20-16
F. Sánchez	Esportero	35,00	140-20
S. Medina	Esportero de mulas	12,00	34-90
J. Tendilla	Esportero de mulas	4,00	10-80
G. Narváez	Esportero de mulas	22,50	64-20
F. Machuca	Esportero de mulas	1,00	2-29
J. Moreno	Esportero	20,00	57-50
M. Pérez (1)	Volvedor agua	48,00	178-80
F. de Cárdenas	Volvedor	3,50	12-33
A. Corral	Volvedor	63,00	234-00
J. Machuca (4)	Volvedor mulas	6,00	18-24
B. Sánchez (6)	Volvedor mulas	6,00	18-24
A. Cabello (2)	Volvedor agua	10,00	37-40
F. del Pino	Cebador de mulas	4,00	13-22
F. Eslava	Cebador de mulas	21,00	72-00
A. Ruiz	Gabacero	47,00	107-60
J. Ramos	Gabacero	57,00	130-80

Tabla 5.8 (continuación)			
LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA			
RELACIÓN DE PLAZAS (Clasificación por áreas de trabajo)			
<i>Nombres</i>	<i>Plaza</i>	<i>Días trabajados</i>	<i>Cantidad cobrada (rs,mrs)</i>
MOLIENDA			
F. Andrade	Gabacero agua	48,00	109-26
J. Rodríguez	Gavacero	57,50	131-11
J. [ilegible]	Gavacero de mulas	29,50	62-12
M. Mesia	Prensillero	19,00	59-20
A. Gómez	Prensillero	63,00	198-00
F. Calvo	Prensillero	18,00	57-21
J. del Campo	Prensillero	13,00	40-30
B. Sánchez	Prensillero	13,00	40-30
J. Romero	Prensillero	27,00	86-15
Velázquez (3)	Prensillero	45,00	141-12
FOGATA			
A. Cervera	Fogatero calderas	63,00	360-00
J. Barranco	Fogatero calderas	63,00	360-00
F. Bermúdez	Fogatero melar	63,00	234-00
M. de Vargas	Fogatero melar	63,00	234-00
J. Díaz	Fogatero melar	63,00	234-00
J. Vázquez	Fogatero melar	43,00	161-19
F. de Lara	Fogatero tachas	63,00	270-00
F. Ruiz	Gavacero fogata	41,00	117-50
COCINA			
M. Gordillo	Maestro de azúcar	63,00	693-00
J. Ruiz	Jaropero	63,00	360-00
G. Gordillo	Jaropero	47,00	266-10
J. Tendilla	Ayudante jarope	47,00	220,00
F. Martín	Ayudante jarope	63,00	294-26
F. Pérez	Melero	14,00	48-20
F. Gámez	Melero	40,00	100-33
S. García	Melero	62,00	212-00
M. de Céspedes	Melero	63,00	215-43
T. Buzón	Melero	54,00	149-40
J. Alechaga	Ayudante tachas	63,00	270-00
F. Alechaga	Ayudante tachas	63,00	270-00
M. de Céspedes	Melero	63,00	215-43

Tabla 5.8 (continuación)

LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA

RELACIÓN DE PLAZAS
(Clasificación por áreas de trabajo)

<i>Nombres</i>	<i>Plaza</i>	<i>Días trabajados</i>	<i>Cantidad cobrada (rs-mrs)</i>
BANCO			
E. Gil	Banquero	62,00	354-10
F. Pérez	Formero	63,00	270-00
P. de Mesa	Candilero	63,00	315-00

Notas:

- (1) M. Pérez ha tenido plaza de raguero, esportero y volvedor de agua.
- (2) A. Cabello ha tenido plaza de raguero, turrillero y volvedor de agua.
- (3) Velázquez ha tenido plaza de turrillero, palaciero y prensillero.
- (4) J. Machuca ha tenido plaza de turrillero, palaciero y volvedor de mulas.
- (5) J. Borrero ha tenido plaza de turrillero y palaciero.
- (6) B. Sánchez ha tenido plaza de turrillero, palaciero y volvedor de mulas.
- (7) P. Marcelino ha tenido plaza de arrumbador y palaciero.

Elaboración propia.

Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.

Tabla 5.9

LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA

MÓDULO SALARIO SEMANAL*(Clasificación por áreas)*

<i>Área</i>	<i>Plaza</i>	<i>Reales/semana</i>
PALACIO	Capataz de palacio	20,00 / 18,00
	Arrumbador de leña	40,00
	Raguero	21,00
	Torrillero	20,00
	Esportero	20,00
	Palaciero	16,00
	Maestro carpintero	06,00
	Mayordomo	04,00
	Apuntador cargas	04,00
	Panadero	12,00
MOLIENDA	Cebador de mulas/agua	33,00
	Volvedor mulas/agua	26,00
	Esportero de mulas/agua	24,00
	Prensillero	22,00
	Ayudante de mulas/agua	16,00
	Gabacero de mulas/agua	16,00
FOGATA	Fogatero calderas	40,00
	Fogatero tachas	30,00
	Fogatero melar	26,00
	Gavacero fogata	20,00
COCINA	Maestro de azúcar	77,00
	Jaropero	40,00
	Ayudante jarope	33,00
	Ayudante tachas	30,00
	Melero	24,00
BANCO	Banquero	40,00
	Candilero	35,00
	Formero	30,00
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.		

Tabla 5.10				
LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA				
PERMANENCIA EN LAS PLAZAS				
		<i>Total</i>	<i>Parcial</i>	
<i>Nº</i>	<i>Categoría profesional</i>	<i>100 %</i>	<i>>50 %</i>	<i><50 %</i>
3	Capataz			3
1	Apuntador de carga	1		
1	Maestro carpintero	1		
4	Raguero	1		3
5	Turrillero		1	4
4	Arrumbador	1		3
26	Palaciero		6	20
2	Mayordomo	1		
2	Ayudante mulas/recuas			2
2	Esportero			2
4	Esportero de mulas/agua		1	3
7	Volvedor	2	1	4
5	Cebador	2		3
5	Gabacero	4	1	
7	Prensillero	2	1	4
2	Fogatero calderas	2		
4	Fogatero melar	4		
1	Fogatero tachas	1		
1	Gavacero fogata		1	
1	Maestro de azúcar	1		
2	Jaropero	2		
2	Ayudante jarope	2		
5	Melero	3	1	1
2	Ayudante tachas	2		
1	Banquero	1		
1	Formero	1		
1	Candilero	1		
RESUMEN				
Total de plazas				103
Permanencia al 100%				36
Permanencia mayor al 50 % de la temporada				13
Permanencia menor al 50 % de la temporada				52
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.				

Tabla 5.11		
LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA		
GASTOS EN COMESTIBLES		
<i>Concepto</i>	<i>Importe (rs)</i>	<i>%</i>
Pan	1.208,32	38,46
Carne	1.114,90	35,49
Aceite	375,39	11,95
Vino	152,50	4,85
Oveja	114,35	3,64
Costra	67,68	2,15
Menudo	54,65	1,74
Cebada	23,00	0,73
Trigo	22,65	0,72
Higos	8,03	0,26
TOTAL	3.141,47	
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.		

Tabla 5.12		
LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA		
DISTRIBUCIÓN DEL COSTE OPERARIOS		
<i>Concepto</i>	<i>Importe (rs)</i>	<i>%</i>
Salarios	8.933,83	71,63
Alimento	3.141,47	25,19
Ropa y calzado	224,17	1,80
Tabaco	172,00	1,38
TOTAL	12.471,47	
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.		

Tabla 5.13

LIBRO DE OPERARIOS DEL TRAPICHE DE MARBELLA
COSTES DE OPERARIOS POR ÁREAS

<i>Concepto</i>	<i>Importe (rs)</i>	<i>%</i>
PALACIO	3.403,73	27
MOLIENDA	2.951,78	24
FOGATA	2.006,07	16
COCINA	3.153,70	25
BANCO	956,19	8

Elaboración propia.
Fuente: AHPGR, leg 4544, exp. 17.

5.10 EL REFINO DEL AZÚCAR Y LAS CASAS DE BLANQUEO

Es la última fase del proceso productivo cuya finalidad es mejorar la calidad del azúcar que sale de los ingenios, sometiendo esta materia a una nueva cocción y purgación o procedimiento de refinado. La diferencia entre un azúcar refinado y el que no lo está la explica Valcárcel de esta manera: «La hermosura y bondad del azúcar refinado consisten en su blancura, dureza y pequeñez de su grano; y cuánto más hubiere logrado purgarle de su melaza, tanto más el azúcar refinado tendrá todas estas calidades. Vendrá también a ser tan transparente y blanco que la nieve le cederá en blancura, y la sombra de la mano que le tome, se manifestará por medio de los piloncillos más gruesos. El azúcar negro o moreno consiste en sus granos gruesos bien formados, la del azúcar refinado depende de tenerlos muy pequeños. El grueso de los granos del azúcar moreno proviene de la melaza, que une un gran número de granos pequeños, y solo hace aparecer uno»⁹¹⁸.

5.10.1 El refinado del azúcar

Aunque se desconoce su origen, el refinado, blanqueado o beneficio del azúcar —los tres términos se usan indistintamente— ha sido un procedimiento empleado durante siglos en la historia azucarera hasta la implantación del sistema industrial⁹¹⁹. Como decíamos al hablar de la fabricación del azúcar, la pureza y calidad de este producto está en función de la limpieza en que hayan quedado sus cristales al desprenderse las mieles. En general, el azúcar que sale de los ingenios no es un azúcar de primera calidad por contener todavía un considerable porcentaje de miel, y precisa ser sometido a un refinado que elimine todo el resto que lo impregna. A esto se dedican las denominadas «casas blanqueo», pequeñas instalaciones manufactureras que no necesitan disponer más que de una sala de cocina y un mínimo número de calderas para la clarificación, purificación y concentración del jarabe.

⁹¹⁸ VALCÁRCEL CERVERA, José Antonio: *Agricultura General...*, p. 363.

⁹¹⁹ «En el refinado industrial los azúcares que se obtienen son de segunda calidad. En las llamadas «tachas de primera» no llega el azúcar a cristalizarse en su totalidad, por lo que hay que procesarla en las «turbinas de primera» para que salga blanca aunque sigue conteniendo miel. Dicha miel se vuelve a trasvasar a las «tachas de segunda». En éstas, se calienta, evaporan y recristaliza hasta formar el grano. El grano se dirige a las «turbinas de segunda», y después de centrifugado se obtiene el azúcar moreno y una miel que presenta poca concentración de sacarosa. El azúcar moreno no deja de ser un azúcar de segunda que endulza menos que el de primera calidad», GIMÉNEZ YANGUAS, Miguel: *Conversaciones sobre la industria azucarera*, 03/03/2016.

Las dos referencias encontradas que explican esta técnica del refinado son de Valcárcel y Rozier, ambas muy similares, sólo difieren en la adición de cristales de azúcar en la purgación. La descripción del primero consiste en hacer un jarabe disolviendo el azúcar en agua con una ligera cantidad de cal, cociéndolo a fuego lento hasta que empiece a espumar, retirando las impurezas de la superficie con una espumadera. A continuación se filtra y se le añaden varias claras de huevo y más agua de cal⁹²⁰, removiendo la masa hasta quedar bien mezclada, y cuando vuelva a espumar se retiran otra vez las impurezas. Estas operaciones se repiten tantas veces como sea necesario hasta conseguir un jarabe o almíbar claro, transparente y limpio. Entonces se vuelve a filtrar y se vierte en las formas cerradas moviéndolo continuamente con una espátula hasta que enfríe. Más tarde se abre el orificio de la forma y se coloca sobre el porrón⁹²¹ para que purgue el azúcar y chorreen las mieles. Terminada la purgación⁹²² se extrae de las formas el llamado «pan de azúcar», y se deja secar durante largo tiempo en «cuartos» bien ventilados⁹²³. Según Rozier, el jarabe se cuece moviéndolo constantemente un cucharón, realizando tantas cochuras como se consideren oportunas. Acabada la cocción se procede al vertido en las formas y entonces se añaden pequeños cristales de azúcar que aceleran la solidificación⁹²⁴, se remueve la masa y se purga con las tierras. Finalmente, las formas se almacenan en locales bien ventilados para que sequen. Igualmente menciona que estas operaciones se pueden repetir si el blanqueador así lo encuentra pertinente⁹²⁵.

⁹²⁰ En esta fase de clarificación es también habitual el empleo de sangre de vaca que funciona como coagulante de todas las materias sólidas, feculentas y térreas que pueda contener el jarabe. En la fabricación industrial llega a aplicarse el «negro animal» procedente de la calcinación de huesos para la separación de soluciones y para decolorar los jarabes. El carbón de huesos tiene un poder decolorante muy superior al del carbón vegetal. Derosne lo emplea a mediados del siglo XIX, llegando a obtener un 10% más de azúcar cristalizada y unos segundos jarabes de mayor calidad. MELLADO, Francisco de Paula: *Diccionario de Artes...*, p. 398.

⁹²¹ Según Eguilaz para el término *porrón*: «Especie de vaso o vasija, piporro. Corrupción del latín *pirum*, por razón de la forma de pera que tiene aquella forma de jarro», EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico...*, p. 472.

⁹²² El método habitual empleado en el refinado para la purgación es la adición de tierras. «Sobre la superficie del azúcar se pone una capa del grueso de una cosa de un dedo de greda amasada con agua que quede corriente, seca la greda, se refresca con otra porción de ella encima; y de ésta suerte se continúa hasta que se ve estar blanco el azúcar, que se reconoce por las grietas a aberturas que hace la greda luego que está seca. Si no hay greda se puede sustituir por tierra blanca o barro de las acequias que sea blanquizco pero no cenagoso ni sucio; más la greda donde la haya se debe preferir a cualquiera otra especie de barro por ser muy limpia y purgativa». VALCÁRCEL CERVERA, José Antonio: *Agricultura General...*, p. 361.

⁹²³ *Ibidem*, pp. 379–380.

⁹²⁴ Los pequeños cristales de azúcar actúan como puntos de apoyo para las moléculas de sacarosa formando con ellas la base de la masa cristalina que acelera el tránsito del azúcar al estado sólido

⁹²⁵ ROZIER: *Diccionario Universal...*, p. 466.

El pan de azúcar que resulta del refinado no es homogéneo en cuanto a la limpieza de sus cristales. El arrastre de las mieles por la acción de las tierras y la gravedad ha sido más intenso en la parte superior o cabeza de la forma, en menor grado en la parte central y poco efectivo en la zona junto al vértice u orificio de salida, donde además se acumulan las mieles antes de caer en el porrón. Por consiguiente, el blanqueador cuando extrae el pan, cono o pilón, encuentra en él diferentes clases de azúcar distribuidas según su altura, por simplificar se podría decir que blanco y limpio en la cabeza, acaramelado en el centro, oscuro y viscoso en la punta; aunque el número de clases posibles como veremos más adelante es mayor. Sin que se haya podido contrastar en la documentación, también el grado de homogeneidad del pan debe influir en que salga entero o quebrado de la forma, pues es fácil deducir la desunión entre zonas con mayor o menor contenido en mieles y/o humedad, e incluso el enfriamiento de la masa cocida puede provocar quiebros. La alusión al azúcar «quebrado» y a su refinado es más que frecuente en los manuscritos en citas como la siguiente: «y en cuanto a los setenta y dos quebrados quajados con las mieles, respecto a decir vuesa merced esta sin beneficio y no ser los mejores y es parecer se venda en el estado que estan y no esperar cinco o seis meses hara vuesa merced en esto lo que le pareciere mas arreglado y conveniente»⁹²⁶.

La cita indica como después de acabado el proceso, el blanqueador y el cosechero deben decidir la procedencia de continuar con el refinado de los azúcares que aún contienen miel. Aunque el refinado se cuide y realice a la mayor perfección nunca se puede garantizar el resultado final, como tampoco el de las fases intermedias en las que se puede cortar el cuajo y no llegar a alcanzar la concentración del jarabe, o que no se desprendan las mieles por más tierra que se echen, o que ocurra todo lo contrario como explica García Niño: «ya ha mermado cantidad, la cual se llena de greda, incorporada y desleída con agua y esta hace ir blanqueando el azúcar, que en estando seca esta que llaman tierra, le dan otras tres, y suele durar el blanqueo principal seis meses, y si no es de buena calidad el azúcar, esta greda y agua suele deshacerla, y consumirla toda, o la mayor parte y quedar perdido el dueño»⁹²⁷.

Además, hay que tener en cuenta que cada nuevo cocimiento significa una merma considerable en la cantidad final de azúcar ya que la adición del agua de cal, sangre de toro o clara de huevo aumenta la solubilidad del jarabe y su evaporación, y por consiguiente disminuye su volumen. Las proporciones de los productos resultantes que indica Niño Guevara en el «beneficio»⁹²⁸ de los azúcares de Motril son: 50% de azúcar

⁹²⁶ AHPGR, leg 4532, exp. 17, s.f.

⁹²⁷ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, FERNANDO, *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 49.

⁹²⁸ *Ibidem*; La sangre, compuesta de fibrina se ha empleado en las refinerías de azúcar para clarificar los jarabes, MELLADO, Francisco de Paula: *Diccionario de Artes...*, p. 1.018.

blanqueada, 17% de azúcar mascabado y 25% de melaza, el resto es la costra o caramelo; es decir, tan sólo la mitad de lo que se obtiene es azúcar de primera calidad. A las consideraciones técnicas hay que sumar los honorarios del blanqueador que, en este caso, proporcionan las cuentas de 1732 de la cosecha de Juan Pedro de Aranda: «Francisco de Rivas y Mateo Lozano, blanqueadores que beneficiaron las dhas 422 formas a dos reales por cada una como es costumbre»⁹²⁹.

Pero a pesar de los inconvenientes e imponderables a los que se enfrenta el cosechero, no solo por el blanqueo sino a lo largo de todo el camino que deben recorrer sus cañas hasta obtener el producto final, una buena cosecha ya es rentable cuando sale el azúcar del ingenio y mucho más si se refina, prácticamente dobla su valor. El texto que se cita a continuación del Catastro de Ensenada relativo al lugar de Pataura contiene la previsión de ganancia teniendo en cuenta las dos opciones, en él se recogen los gastos y rendimientos que conllevan todos los pasos a seguir considerando la clase de plantíos de donde procede el fruto: «una tarea de cañas dulces valdría quinientos reales con corta diferencia de que tocan de produzible, a cada marjal de tierra de primera calidad de los seis que la componen ochenta y quatro reales vellon y cada uno de los ocho que la rinden de segunda calidad sesenta y quatro reales vellon todos los años. Que reducida dha tarea de cañas de azucar en prieto en el yngenio produze diez formas, asi los seis marjales de tierra de primera calidad, como los ocho de la segunda, y valen nuebecientos reales vellón. Que bendida por este precio en el yngenio (como en lo regular; y no antes) le produzira al labrador su trabajo o industria ciento y sesenta reales en tarea, considerando sus costos. Que beneficiadas y blanqueadas dhas diez formas de azucar produziran en limpio dos arrobas de azucar cada una, una arroba de miel de prima, y arroba y media de miel de tierra, que regulando el valor de la azucar a quarenta y cinco reales arroba la de miel de prima a cinco reales y la de tierra a seis reales ymporta cada forma ziento y quatro reales, y el todo mil y quarenta reales; de que resulta de utilidad al empleante o comprador yndustria esta ciento y quarenta reales en tarea, o catorze en cada forma; y al labrador le produze de utilidad dho trabajo o yndustria en este estado de azucar blanca trescientos reales vellon en dha tarea considerados los precisos gastos»⁹³⁰.

Tanto el refinado como la producción de azúcar en general mantienen el procedimiento tradicional manufacturero a lo largo de toda la Edad Moderna. Ni el progreso técnico ni los avances científicos propios de este periodo son capaces de blanquear verdaderamente los azúcares preindustriales. Para ello habrá que esperar la llegada de toda la nueva tecnología asociada al vapor y el desarrollo de la maquinaria

⁹²⁹ AHPGR, leg 4532, exp. 17, s.f.

⁹³⁰ AHPGR, L1476, Pataura, ff. 35v-36v.

centrifugadora, como también las nuevas contribuciones procedentes de las ciencias naturales y en especial de la química. Si bien es cierto que la dificultad de obtener azúcar de calidad no estriba exclusivamente en su fabricación sino en múltiples factores relacionados con la naturaleza de los suelos, clima, variedad de la planta, cultivo..., y un largo etcétera⁹³¹, también es cierto que con la rudimentaria maquinaria disponible, y el conocimiento empírico de la materia con la que se trabaja, no se pueden mejorar los resultados. Ni en los ingenios de Motril, ni en los del resto del litoral, ni en los de ningún otro país azucarero. Las mejoras, que las hubo, estuvieron relacionadas con un aumento de la productividad pero no con la calidad, se dieron a nivel cuantitativo pero no cualitativo.

Creemos que es relevante hacer hincapié en este hecho que poco se ha tenido en cuenta al buscar las causas de la crisis azucarera de mediados del siglo XVIII. El agotamiento del modelo manufacturero se integra como otro rasgo distintivo del anacronismo de un país arraigado a las estructuras económicas, políticas y sociales del Antiguo Régimen, cuyo lastre impide su incorporación a la senda del desarrollo y la modernización. De esta inercia participa la industria local que, además, acuciada por los malos tiempos, se sostiene con una precaria infraestructura de viejos ingenios y trapiches, que impide la elaboración según la buena práctica tradicional en pos de conseguir un rápido aunque escaso beneficio. Los informes enviados a la Junta de Comercio en 1747 son expresivos de este hecho: «constando por los informes el lastimoso estado en que se hallan las fabricas y particularmente las que ai establecidas en las ciudades de Motril Almuñecar y villa de Salobreña de su jurisdizion que cada dia sevan deteriorando por no obserbase las reglas y operaciones que se deven practicar y estan dispuestas por leies para el benefizio de los azucars de que resultan no salgan de buena calidad y saquen los bizios que las hazen dañosas y despreciables, dando maior motibo para que se introduzcan de paises extrangeros, en grave perjuicio de las zitadas fabricas»⁹³².

Nada se puede hacer por el rescate de la manufactura azucarera cuando el país carece de recursos y disposición para afrontar el reto. A la agonía de su desaparición se suma el fracaso de iniciativas para la instalación de refinerías en el centro y norte del país⁹³³. La competencia del azúcar colonial contribuye definitivamente al desarme. El esfuerzo y la apuesta por la modernización de los hacendados criollos cubanos, aprovechando la cuota de producción dejada por Santo Domingo a raíz de las revueltas haitianas, les

⁹³¹ *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*, núm. 462, 07/11/1805, Madrid.

⁹³² ARCHGR, leg. 4437, pieza 5.

⁹³³ PALACIO ATARD, Vicente: «Primeras refinerías de azúcar en España», *Hispania*, 78-8º, t. XX, Madrid, 1960, pp. 555-561.

permite ser los primeros en implantar el sistema de economía de plantación, colocándose a la cabeza de la producción en el mercado azucarero internacional⁹³⁴. El ocaso de la manufactura peninsular coincide pues con el despegue y reconversión plenamente industrial de la manufactura cubana, consecuencia del desarrollo alcanzado por la industria remolachera europea, especialmente francesa y austriaca.

Como corolario del argumento que venimos desarrollando nos parece muy ilustrativo el comentario de Lafuente Poyanos sobre las Instrucciones de la Junta de Comercio y Moneda, encargadas por el marqués de la Ensenada como parte de las medidas para proteger el ramo azucarero: «los Ministros de esta Junta, a pesar de las luces del siglo, estuviesen todavía poseídos del funesto sistema reglamentario, y creyendo redimir con esto la industria del azúcar de Granada, dieron a sus ingenios en 1748 una Ordenanza Technica, que por fortuna no tenían, la más absurda y a propósito para haverlos destruido enteramente, si los cosecheros no hubiesen dejado de observarla, conociendo en medio de su preocupación los errores políticos que contenía»⁹³⁵. Efectivamente, como dice Poyanos, el contenido del documento deja mucho que desear por cuanto apartado está de lo que ocurre en la realidad. Consiste en una retahíla de reglas en cuanto al número de vueltas hay que dar a los molinos, el de tareas que se deben moler, la forma de limpiar...; sólo paños calientes para un enfermo moribundo. Sus redactores no aportan soluciones sencillamente porque no las tienen; para ello se precisa una mentalidad y facultad de conocimiento que brilla por su ausencia en el también desierto académico español de esta época.

5.10.2 Las Casas de Blanqueo

Como ya anticipamos, la «Casa Blanqueo de azúcares» o «Casa de Blanqueo» es una instalación fabril dedicada al refinado del azúcar que se obtiene en los ingenios y trapiches. Son concebidas: «para efecto de blanquear azúcares y cuajar mieles»⁹³⁶ de un cosechero en exclusividad, dando pie su contravención a la penalización del responsable que acepte otros encargos: «no a de poder cuaxar en las tachas de dha cassa mas mieles que las que procedieran de las formas que se beneficiaren dentro de dha cassa y en caso de cuaxar otras ha de ser cargo deste otorgante el pagar el perjuicio que se les iziera a las tachas dha cassa»⁹³⁷.

⁹³⁴ GONZÁLEZ-RIPOLI NAVARRO, María Dolores: «Dos Viajes, una intención: Francisco Arango y Alejandro Oliván en Europa y las Antillas azucareras (1794 y 1829)», *Revista de Indias*, 224, v. LXII, Madrid, 2002, pp. 85–102.

⁹³⁵ LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, f. 158 v.

⁹³⁶ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

⁹³⁷ *Idem.*

En sus dependencias se almacena tanto el azúcar proveniente de los ingenios pendiente de ser tratada como la ya refinada, por lo que deben ser edificios construidos para garantizar la seguridad de su contenido, en los que se adoptan férreas medidas de control: «mantener todas sus puertas, ventanas, con llaves, cerrojos y cerraduras»⁹³⁸ y se dedica un personal específico para su vigilancia: «se mando poner otra guarda en las cassas de blanqueo de acucares para que assistiese en ellas y no permitiese sacar ningunos sin despacho y horden»⁹³⁹.

La función de guardia y custodia a que están obligadas estas casas tiene además su justificación al albergar bienes que pueden estar sujetos a confiscación por deudas o delitos, susceptibles de reconocimiento por las autoridades que administran justicia: «en la ciudad de Motril en dho dia mes y año dho señor Comisario asistido de mi el presente notario y del alguacil mayor deste ofizio passo a las cassas donde estan las mieles de la confiscación mando su merced abriese el almagazen donde estan los melazos procedidos de los quebrados y aviendo entrado en el el presente notario contto en dos pilas que avia de dhos porrones quinientos y veinte y seis que hasta este dia se avian recoxido de los quebrados y ademas dellos abria el melazo que estaban purgando los quebrados que estaban sobre porrones beneficiandose y su merced mando se le hiziese saber que no bendiese el dho melazo por arrobas ni que se sacase del sitio donde estava y para que conste lo pongo por diligencia que firmo»⁹⁴⁰.

Se verifica la existencia de casas de blanqueo al menos durante la Edad Moderna. Cuatro siglos de andadura, vinculadas desde su origen al proceso de producción y a las relaciones comerciales, primero entre moriscos granadinos, y después entre castellanos. De su antigüedad da cuenta Martínez Ruiz a través del morisco Luis Abenzayde refinador de azúcar en la Granada de siglo XVI. Para la actividad dedica la planta baja de su propia vivienda; en ella se encuentran calderas, orzas, tinajas, trébedes y formas. El método que emplea nos es conocido: «lechada de cal disuelta en azúcar bruto para el cocimiento del jarabe y sistema de purga de las formas mediante barro muy fino que escurre las mieles por gravedad»⁹⁴¹.

El primer registro de una casa blanqueo en Motril es de 1510 y hace alusión a «una casa que tiene de beneficio de azucares el Doctor Luna», situada junto al «gabazar»

⁹³⁸ *Idem*.

⁹³⁹ ARCHGR, leg. 1064, pieza 8, s.f. Doña Maria Castrexon, viuda de Francisco del Campo con el corregidor de la ciudad de Motril y escribano, 1669,

⁹⁴⁰ AHPGR, leg. 3208, exp. 9, s.f.

⁹⁴¹ MARTÍNEZ RUIZ, Juan: «Inventario de bienes moriscos del reino de Granada (siglo XVI)», *Lingüística y Civilización*, Instituto Miguel de Cervantes CSIC, Madrid, 1972, pp. 241–244.

entre el Ingenio Viejo de Alonso de Contreras y el de Licenciado Hurtado⁹⁴². El último, la del granadino Manuel Camacho de mediados del siglo XIX: «posee un salón para blanqueo de azúcares situada en la ciudad de Motril, barrio que llaman de Monsu, que linda por lebante y mediodia con la calle nombrada de Monsu, por poniente casas del estado antes del Convento y Religiosos de la Victoria»⁹⁴³.

El número de estas casas que se ha podido localizar en la ciudad a través de la documentación asciende a veintiocho, en el catastro de Ensenada se registran once hacia mediados del siglo XVIII, además de dos fábricas de quebrados y distintos cuartos de blanqueo en los ingenios y trapiches. Junto a las que se encuentran en funcionamiento existen otras dispuestas para la fabricación, como cuenta Cristóbal García, alférez de la Compañía de Milicias y maestro de fabricar azúcares de la ciudad: «sabe y le consta que las casas y cuartos de blanqueo que en esta ciudad se arriendan para beneficio de sus azucares»⁹⁴⁴. Todas ellas están dentro del recinto urbano, sin que al parecer exista regla por la que se rija su implantación, ya que se encuentran muy esparcidas. La superficie de la planta de estos edificios también es muy dispar, desde la más inferior con 28 m² hasta la mayor con 1.020 m², en un abanico de posibilidades sin pauta preferente. El hecho que muchos de los dueños de estas casas lo sean a su vez de plantíos de cañas dulces, puede llevar a plantear una relación entre las dimensiones de las instalaciones y la extensión de tierras de su propietario. La cuestión del tamaño creemos que influye de alguna manera en la posibilidad de compatibilizar en ellas usos diferentes, no es infrecuente encontrar la mención «cuartos de blanqueo» en lugar de casas. Lo que sí está claro es la dedicación del piso bajo a la actividad manufacturera y el alto para almacenamiento de los productos acabados. Con diferencia, la mayoría de la propiedad de las instalaciones está en manos de órdenes e instituciones religiosas granadinas con cierto peso del clero regular local, el resto es de pudientes familias también de la capital del reino y de algunos regidores motrileños.

Respecto a las casas de blanqueo en el resto de las localidades de la Vega del Guadalfeo, sólo tenemos constancia de la situada a las afueras de Lobres. También solo una en Granada propiedad de Andrés López de Alcántara, que sospechamos sea la mencionada del morisco Abenzayde dada la coincidencia de su ubicación. Entre los bienes de López de Alcántara se encuentra una hacienda de campo con viñas, casa y huerto, bodegas y lagar en Alhendín, un ingenio de azúcar en Nerja y una casa de

⁹⁴² ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, nº 270, XII, Granada, 1909, pp. 252–255.

⁹⁴³ APGR, C.III Escrituras, 1849, pp. 172–173, Registro 10/061849, notario Pablo de la Torre. Venta de siete fincas en Maracena y Motril de don Manuel Camacho, vecino de la ciudad de Granada al comerciante motrileño Escolástico Belilla.

⁹⁴⁴ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

blanqueo en la parroquia de San Gregorio en el Albaicín, como el propio declara: «soi dueño y poseedor de los blanqueos sita en el Albayzin desta ciudad parrochia del señor San Gregorio que linda con la calle que ba a dha parrochia y con casas que fueron de Diego Silbestre y de Diego de Contreras y por la otra parte con casas de Don Juan Tello y casas dela Hermandad de las Animas de dha parrochia, y asimismo, dos casas pequeñas que estan ynclusas en dhos blanqueos»⁹⁴⁵. Parte de sus bienes serán embargados, entre ellos: «la Casa Blanqueo desta ciudad en la Parroquia de San Gregorio»⁹⁴⁶.

Sin embargo, el número de las que existieron en la capital tuvo que ser considerable. Domínguez Ortiz aporta esta pista en la transcripción que realiza de un memorial del Cabildo granadino dirigido al Consejo de Castilla a mediados del siglo XVII, en el que se habla del blanqueo de los azúcares como una de las tres ocupaciones de la población: «Esta ciudad, quanto es numerosa de vecinos, tanto es común la pobreza de todos ellos, que tienen librado su sustento en la cría y trato de la seda, labor y beneficio de los azúcares y ocupación en los negocios de la Chancillería»⁹⁴⁷.

5.10.3 Las Casas de Blanqueo de la Vega del Guadalfeo

Las Casas de Blanqueo en Motril

Casa de blanqueo de Roque Jiménez

El propietario de la «Casa principal de blanqueo» es Roque Jiménez de Santaella, a su muerte la heredan sus hijos Francisco Jiménez de Santaella, religioso de la Orden de Santo Domingo de Cádiz, y su hermana Gertrudis casada con el granadino Salvador de Melgarejo que la arrienda. Está situada: «en lo hondo de la callenueva desta ciudad ynmediato a la hermita de Nuestra Señora de la Aurora, y linda por Levante con dicha calle, por terral cassas del Vinculo que fundo el capitan Valle, por Poniente con cassas de doña Benedicta Gonzales de Lopera, y por el mar con la Cassa Blanqueo que llaman de la Terzia callejuela queba a la Cruz verde»⁹⁴⁸.

⁹⁴⁵ AHPGR, leg 4445, exp. 12, s.f.

⁹⁴⁶ AHPGR, leg. 4522, exp. 11, s.f.

⁹⁴⁷ DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *Alteraciones andaluzas...*, p. 58.

⁹⁴⁸ AHPGR, leg. 306, exp. 11, s.f.

La escritura de arrendamiento⁹⁴⁹ del negocio detalla que se alquila por cuatro años, pagando en dinero y especie mediante una renta fija anual por adelantado a finales de diciembre y con la entrega de 24 arrobas de miel —dos cargas de miel de prima de doce arrobas cada una— incluyendo los gastos de transporte de Motril a Cádiz. En el resto de las cláusulas se estipula la prohibición de subarriendo, cuidados y limpieza, y la obligación de elaborar en ella tan sólo su propia producción: «no la dejara de vacío, la ha tener abierta limpia y corriente de forma que baya en aumento [...] no ha de poder cuajar en las tachas de dicha casa mas mieles que las que procedieran de las formas que se beneficiaren»; a más de otras medidas relativas a la seguridad del edificio y su control: «acabado de hacer cada cuajo de mieles ha de tener cuidado de desviar el bagazo que sobrare para que no se le pegue fuego a las casas»⁹⁵⁰.

Es un inmueble construido a propósito: «para efecto de blanquear sus azúcares y quaxar sus mieles». Consta de dos plantas, en la inferior la cocina que dispone de horno y calderas, mas dependencias auxiliares donde guardar: «tachas, cobres y peltechos». En planta alta, una serie de habitaciones alquiladas a distintos cosecheros donde guardan

⁹⁴⁹ Las fechas de finalización de los contratos de arriendo o su renovación son a finales de año y el pago es por adelantado. Las habitaciones tienen que estar libres antes de esa fecha y se avisa al propietario con seis meses de antelación. Las fechas vienen condicionadas por el inicio de la recolección de la caña entre enero y mayo, lo que obliga al cosechero a prever con antelación la utilización de estas instalaciones. Igual para el propietario y/o arrendador de la casa que planifica también los refinados propios o ajenos y el arriendo de las habitaciones. En la Casa blanqueo de Roque Jiménez: «ha de ser siempre de cada un año anticipados y la primera paga que se obliga ha de ser para el día primero de henero y durante el tiempo de los quatro años». En la Casa blanqueo de Francisco de Andrade y Cárdenas: «Cuios arrendamientos a echo de henero e cada un año hasta ser cumplido por ser el tiempo en que cada cosechero procura tener quartto en que recoger y beneficiar de sus azúcares [...] seis meses antes avisar al dueño para que los que quien lo ocupa y paga su año corriente dejándolo libre y desembarazado para que entrase libremente otro arrendattario»; En la Casa blanqueo del Marqués de Vega Florida: «Mucho años es cosechero del fruto de azúcares en esta dicha ciudad y con este motivo y para su benefizzio attomado en arrendamientoo distintos quartos siempre an corrido desde primero de henero de cada un año hasta ser cumplido y con la condición de aber de abisar seis mezes antes en el ultimo año para que su amo lo arriende a otra persona y no haziendo asi y dejandolo libre y desembarazado de azúcares, mieles y jarcias es licito pagar la rentta del año siguiente por enttero como si tubiera dicho quartto ocupado con formas de azucar principal todo lo qual sabe el testigo por la razón que deja dicha y es comun y practico en esta dicha ciudad en las casas y quarttos que se arrendan para el beneficio de dichos azúcares». Cristóbal García, maestro de fabricar azúcares de la ciudad testimonia que: «an sido desde primero de henero de cada un año hasta cumplirse siempre y quando se despiden por los sujetos que los an ttomado en arrendamiento avido seis meses antes de cumplirse para que en esta conformidad los dueños dellos puedan hazer diligencia de arrendarlos a otras personas desde el principio del año siguiente y ejecuttandolo asi como dejarlos libres y desembarazados de todos azúcares, mieles y jarcias lo qual sabe este testigo por ser tal maestro de blanquear azúcares aberlo visto practicar asi y comun estilo en esta ciudad», AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

⁹⁵⁰ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

sus azúcares y mieles: «un cuarto tiene arrendado Don Antonio Belluga»⁹⁵¹, «Don Antonio García Caballero vecino desta ciudad en que se queda de su cuenta los dos quartos altos. Y el almacen que esta ynmediato a la escalera»⁹⁵², «si a usted le tiene cuenta el tener dichos quartos por suyos para tener en ellos su cosecha y frutos podrá ejecutarlo como mejor le pareciere»⁹⁵³. Su tamaño tuvo que ser importante: «en los corredores bajos y piso beinte y una puertas que es menester hazer nuevas»⁹⁵⁴.

Con el fallecimiento de uno de sus propietarios se produce la cesión de la casa un familiar, el granadino Antonio Sánchez Chaves, que la arrienda a Juan Pedro de Aranda, confiscándola más tarde el Real Fisco de la Inquisición⁹⁵⁵. La lectura del expediente proporciona el contenido de la cocina y la obligación de devolverla en buen estado: «Otro si suplico que dho Juan Pedro de Aranda jure y declare como al tiempo de aber entrado en dha casa se le entregaron los cobres que se componen de quatro calderas sentadas en el horno, quatro tangiles, dos repartideras, dos batideras, y quatro ramillones todos para el avío de dicha casa y beneficio de los azucares»⁹⁵⁶. También se relacionan los gastos mayores que abonó el arrendado durante los cuatro años que estuvo en la casa: «por la custodia de noventa y seis arrobas de miel de prima que pagó de «adealas»⁹⁵⁷, a la Justicia de Motril por la limpia general de la acequia, la realización de una nueva tacha y sentarla en la cocina, limpiar las «guaxarras» y reparar el horno»⁹⁵⁸.

Casa de Blanqueo de Francisco de Andrade y Cárdenas

Propiedad del madrileño Manuel Francisco de Andrade y Cárdenas y utilizada como refino y almacén de azúcar: «sobre los vienes raizes que en esta tiene de su mayorazgo formando entre los cuales es una casa blanqueo a echo arrendamientos de los quartos que dicha casa tiene a diferentes personas vezinos desta ciudad para en ellos benefiziar sus azucares»⁹⁵⁹.

⁹⁵¹ *Idem.*

⁹⁵² AHPGR, leg. 306, exp. 11, s.f.

⁹⁵³ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

⁹⁵⁴ *Idem.*

⁹⁵⁵ AHPGR, leg. 3061, exp. 11, s.f.

⁹⁵⁶ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁹⁵⁷ DRAE, s.v. *adehala*: «Del mozár. *ad ihála* o *et ihála*; cf. *Alifara*, acep. 1: Aquello que se da de gracia o se fija como obligatorio sobre el precio de aquello que se compra o toma en arrendamiento»; Covarrubias, s.v. *adahala*: «Todo aquello que se saca gracioso fuera de lo que monta el precio de lo que se compra. Es nombre arábigo, según Diego de Urrea, del verbo *dehale*, que vale sacar alguna cosa o entrar, porque se saca de más y entra lo que se compra; y este término es usado en África».

⁹⁵⁸ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f.

⁹⁵⁹ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f. No conocemos su situación. El propietario es el madrileño Manuel Francisco de Andrade y Cárdenas.

Casa de Blanqueo del Marqués de Vega Florida

Francisco Pedros, presbítero y capellán del Real Santuario de Nuestra Señora de la Cabeza menciona «cuartos de blanqueo» propiedad del Marqués de Vega Florida: «digo que abra tiempo de seis años a cortta diferencia que por auzenzia de el señor Marques de Vega florida vezino desta dicha ciudad el referido se hizo encargo del testigo del cuidado y recaudazzion de los vienes y rentas de el maiorasgo que en esta dicha ciudad tiene entre los quales son diferentes quartos para el benefizzio de azucares los quales en virtud de poder de dicho señor Marquez arriendo adiferentes cosecheros vecinos desta ciudad»⁹⁶⁰.

La declaración de Francisco Aguilar de Guzmán, administrador de los bienes y rentas del mayorazgo del Marqués de la Vega Florida confirma la existencia de esta casa: «quarto de los azucares de principal y quebrados, mieles, y jarcias para que entrase libremente otro arrendattario [...] para el blanqueo y benefizio de azucares que esttan inmediatos a las casas de la morada de dicho marques»⁹⁶¹.

Casa de Blanqueo de Vizenio o de José del Castillo y Guardia

Informa de ella José de Zafra, clérigo de menores ordenes vecino de Motril, administrador de bienes y rentas del Mayorazgo de José del Castillo y Guardia: «entre los quales son una cassa vlanqueo que llaman de vizenio que se compone de diferentes quarttos y dellos hizo arrendamientos a diferentes personas vecinos desta dicha ciudad para benefizio de sus azucares»⁹⁶².

Casa de Blanqueo de Manuel Silvera

Mencionada en el secuestro y confiscación de bienes de Manuel de Silvera conciliado por el Santo Oficio de la Inquisición: «en la ziudad de Motril en la calle que llamavan del yngenio de Valle, y ay en la calle que de la hermita de nuestra señora de la aurora ba a los capuchinos con quien linda por poniente y por el terral con casas que fueron de Pedro y Feliz Montero y por la mar casas del concurso de Juan Mendez cuia casa es la misma que el dho Feliz Montero vendio al dho Manuel de Silvera por escriptura que el referido y otros otorgaron en dha ciudad de Motril en el dia 13 de julio del año pasado de mill setecientos y diez y siete»⁹⁶³.

⁹⁶⁰ AHPGR, leg. 3213, exp. 17, s.f.

⁹⁶¹ *Idem.*

⁹⁶² *Idem.*

⁹⁶³ AHPGR, leg 4442, exp. 12, s.f.

Casa de Blanqueo de José Fonseca

Su dueño es canónigo de la Iglesia Colegial, propietario de una: «casa en lo hondo dela muralla ynmediata a la huerta del alxive que alinda por la parte de arriba con casa blanqueo del collegio de la compañía de Jesus»⁹⁶⁴.

Casa de Blanqueo de Antonio García Caballero

Propiedad del presbítero Antonio García Caballero: «otra casa blanqueo en la plazeta de pineda que tiene ocho baras de frente, y doze de fondo [aprox. 7x10 m] y alinda por la parte de arriba con casas de don Criptobal de Bargas y por la parte de avajo dha plazuela, lo usa para sus azucares»⁹⁶⁵.

Casa de Blanqueo de Juan Fernández Montero

Juan Fernández Montero, canónigo de la Iglesia Colegial con: «otra casa blanqueo en la calle de San Miguel que tiene diez y nueve baras de frente y veinte y dos de fondo [aprox. 15x18 m] y alinda por la parte de arriba con casas de don Antonio de Chaves y por la de avajo la plazeta dela Aurora»⁹⁶⁶.

Casa de Blanqueo de la Iglesia Colegial de Motril

«La casa se encuentra en la calle de San Miguel y tiene que tiene treze baras de frente y treinta de fondo [aprox. 11x26 m] y alinda por la parte de arriba con casas de Juan de Zarate y por la de avajo las de Diego Cabrera»⁹⁶⁷.

Casa de Blanqueo del Colegio de la Compañía de Jesús

La Compañía de Jesús, además de ser propietaria de un ingenio trapiche es también dueña de una casa de blanqueo, una casa mesón y una serie de viviendas: «una casa meson que tiene veinte varas de frente y veinte y quatro de fondo, [aprox. 17 x20 m] linda por la parte de arriba con la rambla y cubos de la puerta de Castil de ferro y por la de avajo casa blanqueo, que esta y aquel es propio de la compañía de Jesus»⁹⁶⁸.

⁹⁶⁴ AHPGR, Motril, L1424, t.I, f. 19v.

⁹⁶⁵ *Ibidem*, f. 57v.

⁹⁶⁶ *Ibid*, f. 67v.

⁹⁶⁷ *Ibid*, f. 114v.

⁹⁶⁸ *Ibid*, f. 131v.

Casa de Blanqueo del Convento de Religiosas de la Encarnación de Granada

«Una casa en la calle nueva que sirve de blanqueo y tiene veintiquatro baras de frente y treinta y tres de fondo [aprox. 20x27 m], y alinda por la parte de arriba con dha calle, y por la de avajo la calle Terzia, es propia del convento dela Encarnacion de Granada, la vive don Josep de Montes»⁹⁶⁹.

Casa de Blanqueo de los Señores del Tribunal de Cruzada de Granada

«Una casa blanqueo de azucares en la calle nueva que tiene ocho baras de frente, y veinte de fondo [aprox. 7x17 m], y linda por la parte de arriba con casa de don Francisco Moreno y por la de avajo las de don Juan Montero la vive Feliz Gutierrez»⁹⁷⁰.

Casa de Blanqueo del Real Fisco de la Inquisición de Granada

«Una casa arruinada a espaldas del combento de Capuchinos que antiguamente fue alfajarera, que tiene de frente quarenta y quatro baras y de fondo veinte y ocho [aprox. 23x37 m] y alinda por la parte de arriba con el combento de capuchinos y po la de avajo, camino que va al zerro del Toro es propia del Real Fisco de Inquisizion»⁹⁷¹.

Casa de Blanqueo y Fábrica de Quebrados de los Herederos de Esteban Ruiz de Castro

«Una Casa Blanqueo de azucares propios de dos herederos que tiene ocho baras de frente y zinco de fondo [aprox. 7 x 4 m], questa en la calle delas Verduras y alinda por la parte de arriba con la dha calle y plazuela y por la de avajo casas del Comvento dela Victoria [...] Otra casa en la callenueba de la muralla que tiene diferentes ofizinas, para las tachas y cuajos de fabricar quebrados que tiene quarenta baras de frente y treinta y seis de fondo [aprox. 33 x 30 m]»⁹⁷².

Casa de Blanqueo de Antonio Campoy Figueroa

El propietario de esta casa es regidor de la ciudad de Motril: «otra casa blanqueo en dha calle [Calle Nueva] que tiene nuebe baras de frente y diez y siete de fondo [aprox. 7

⁹⁶⁹ *Ibid*, f. 279v.

⁹⁷⁰ *Ibid*, f. 291r.

⁹⁷¹ *Ibid*, f. 311r.

⁹⁷² AHPGR, Motril, L1425, t. II, f. 30v.

x 14 m] y alinda por la parte de arriba con la plazuela del Horno y por la de avajo casas propias»⁹⁷³.

Casa de Blanqueo de José Luminati

El Regidor Perpetuo de Motril José Luminati tiene: «una casa blanqueo en la plazuela del Correo Viejo, que tiene diez y ocho varas de frente y nueve de fondo [aprox. 15x7 m] y alinda por la parte de arriba con casas propias y por la parte de avajo las dela señora Condesa del Donadio»⁹⁷⁴.

Casa de Blanqueo de Francisco Oliver y Vilchez

El propietario Francisco Oliver es también regidor: «una casa blanqueo en la calle de la Cruzada que tiene veinte varas de frente y veinte y tres de fondo [aprox. 17 x 19 m] y alinda por la parte de arriba, con la plazuela, y por la de avaxo calle del Pozuelos»⁹⁷⁵.

Casa de Blanqueo de María de Chaves

«Otra casa blanqueo en la calle de la Thaona, que tiene nueve varas de frente, y treinta de fondo [aprox. 7 x 25 m], alinda por la parte de arriba con casas de don Diego Lorenzo y la de avajo dha calle»⁹⁷⁶.

Casa de Blanqueo de Nicolás de la Chica

Nicolás de la Chica, Maestro de Sastre, posee: «otra casa blanqueo en la calle del Zipres que tiene doze varas de frente y las mismas de fondo [aprox. 12x12 m.] y alinda por la parte de arriba con calle que va al postigo de Veas y la de avajo casa de Antonio Suarez»⁹⁷⁷.

Casa de Blanqueo de Melchor López

«Otra casa en dha calle [Cartuja] y alinda por la parte de arriba con calle enfrente dela Cartuja, y por la de avajo casas delos herederos de Chisptobal Jaramillo, la tiene su dueño ocupada con blanqueo de azúcar, y Bodega de vino»⁹⁷⁸.

⁹⁷³ *Ibid*, f. 43v.

⁹⁷⁴ *Ibid*, f. 46v.

⁹⁷⁵ *Ibid*, f. 67v.

⁹⁷⁶ *Ibid*, f. 141v.

⁹⁷⁷ *Ibid*, f. 323v.

⁹⁷⁸ AHPGR, Motril, L1426, t. III, f. 640r.

Casa de Blanqueo del Patronato de la Orden de Calatrava

Se localiza junto a la casa de Isabel de Negri: «en la calle de Medina y alinda por la parte de arriba blanqueo del Patronato de la horden de Calatrava, y por la de avajo la dha calle, es propia de doña Isavel de Negri quien la vive»⁹⁷⁹.

Casa de Blanqueo de Antonio Travesi

A mediados del siglo XVIII, Antonio Travesi heredero de Antonio Travesi tiene diferentes propiedades en Motril. Copropietario del Ingenio Trapiche Nuevo, una casa principal en arriendo como residencia del gobernador político y militar Carlos Macarti, de la que utiliza algunas habitaciones como almacenes de azúcar, y dueño de una casa blanqueo: «en la calle que va de la Puerta de Granada a San Francisco y diferentes quartos altos para enzierro de granos de azucares [...] en la calle Medina alinda por la parte de arriba con casa blanqueo del Priorato de Calatraba»⁹⁸⁰

Casa de Blanqueo de Gaspar de Reyes

«Una casa blanqueo que tiene de frente veinte varas y de fondo diez y siete [aprox. 17x14 m] y alinda por la parte de arriba con la casa de Lorenzo Lopez, y por la de avaxo con otra de Gerónimo Calderon »⁹⁸¹

Casa de Blanqueo de Esperanza Hidalgo

Su propietaria es vecina de Gualchos: «otra casa blanqueo en calle que de la nueva va a la cruz verde, que tiene ocho baras de frente, y veintiquatro de fondo [aprox. 7x21 m], y alinda por la parte de arriba casas de Veltran Montane, y por la de avajo dha calle, y usa su dueña deel para sus azucares»⁹⁸².

La Casa de Herrera

Propiedad de Lucas de Herrera Méndez, regidor perpetuo que la adquiere por 2000 ducados a censo. No sabemos si fue una parte o la totalidad de la casa la que se utilizó: «para quajar quebrados y sacar melazos». Está ubicada en el solar del mayorazgo de Alonso de Contreras en el lugar donde estaban los Ingenios Viejo y de los Hurtado: «en

⁹⁷⁹ AHPGR, Motril, L1425, t. II, f. 347v.

⁹⁸⁰ *Ibid*, f. 349v.

⁹⁸¹ AHPGR, Motril, L1426, t. III, f. 970r.

⁹⁸² AHPGR, Motril, L1427, t. IV, f. 1279r.

el sitio de la carrera que ba a la bermita de nuestra señora de la cabeza por la puente nueva de dha ciudad que ba a la puerta del palo y al mar linde por hacia la mar con la cequia principal y por el poniente con guerta del licenciado Juan de la fuente y por el levante con la dha carrera y por el norte con la Placeta de don francisco de molina Canberos»⁹⁸³, consta que sus medidas son aproximadamente 46 m de longitud y 19 m de anchura.

Ortiz del Barco cuenta de ella que es arrendada por el Cabildo Colegial a don Ángel de Arze, administrador de la renta del tabaco en 1731, y a sus sucesores en este cargo don José Ignacio de Igarzabal en 1787, y a don Clodoveo Benítez en 1788. Al parecer el abad del cabildo se opuso al uso de la casa como almacén de azúcares y mieles, por lo cual recibió la siguiente real orden: «Haviendo entendido el Rey haberse opuesto a V.S. a que la casa de Administracion del Tavaco de esa ciudad como dueño que es de ella, se custodien las formas y demás utensilios que se han comprado para quajar quebrados y sacar melazos con destino a la Real Fábrica de Tabaco Negro Español establecida en Madrid por cuenta de su Real Hacienda, lo qual es tanto más reparable quanto en la propia se han quajado quebrados antes de ahora por cuenta de particulares, ha mandado que pase a V.S. este oficio a fin de que permita se pongan dichas formas en la Casa Administración corno no lo duda de su zelo y amor al Real Servicio»⁹⁸⁴

Casa de Blanqueo de Monsú

Su propietario es el granadino Manuel Camacho, aparece en el índice del inventario de los títulos y pertenencias del Convento de San Francisco de Paula: «sobre casas del blanqueo de Monsú y otro de José Espinosa sobre un censo sobre casa blanqueo de Monsú»⁹⁸⁵.

⁹⁸³ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Batiburrillo», *La Alhambra*, nº 310, XIV, Granada, 1911, pp. 60–63; El autor concluye por la escritura que sobre este solar estuvo el Ingenio de los Hurtados, sobre el que se levantó la casa principal de los Herrera y posteriormente lo adquiere Luminati por orden del Cardenal Belluga para la fundación del Real Colegio de San Luis de Gonzaga. En la escritura de compra ante el escribano Melchor Sánchez de Bustamante, el 12 de noviembre de 1740, se hacen constar las siguientes adquisiciones: «una casa y guerto con su noria en esta ciudad, inmediata a la acequia principal lindando con el Meson que llaman de Castildeferro, la rambla que vaja del postiguillo, de unas casas de don Juan de Herrera, y con una calleja que dividía dicho huerto de las casas del vinculo que fundo don Juan de Aguilar, el qual dho guerto, que se compone de siete marxales setenta y dos estadales de tierra, dho don Juan Luminati con la dha casa compro en nombre de su Eminencia casa, cerca, noria, tierras, arbolados, y demás pertenencias», *Ibid.* p. 157.

⁹⁸⁴ *Ibidem*, nº 315, XIV, Granada, 1911, pp.179-180.

⁹⁸⁵ AHPGR, leg. 2332, exp. 11.

Las Casas de Blanqueo en Lobres

«Esta en la calle que nombran de San Miguel que se compone de diferentes quarttos y oficinas para dho efecto con diez y seis varas de frente y diez de fondo [aprox. 13x8 m]»⁹⁸⁶. En una diligencia de entrega de pilones a su blanqueador vuelve a ser citada: «extramuros deste dho lugar de Lobres [...] en uno de los quartos de blanqueo y beneficio de asucares deste lugar donde se han beneficiado los de dha confiscacion ai existentes, ciento y cincuenta y quatro formas vacias, y doscientos, y setenta y dos porrones, asimismo vacios y setenta y dos quebrados en prieto de inferior calidad»⁹⁸⁷.

5.10.4 La Casa del Real Monasterio de la Cartuja

De una u otra forma la Orden de los Cartujos está omnipresente en toda la dinámica económica que se desarrolla en torno a la Vega del Guadalfeo. Entre sus posesiones se encuentran bienes rústicos y urbanos, talleres artesanales, centros de producción y ganaderías; además de ser beneficiaria de censos y juros sobre diversas instituciones seculares y eclesiásticas⁹⁸⁸. El modelo de gestión con que afronta sus empresas y negocios está basado en principios de racionalidad, eficacia y eficiencia; sobre ellos se desarrolla una organización capaz de controlar al completo el proceso de producción. A través de su negocio azucarero actúa en el sector primario con la explotación de cerca de 600 marjales repartidos por las cuatro vegas⁹⁸⁹; en el sector secundario con el refinado de azúcar en la casa de blanqueo motrileña que surte con frutos propios; y en el sector terciario comercializando en primera persona su producción: «de los azucares que de su propia cosecha, y con sus harrieros y cavallerias trae de su quenta, y venden en esta Corte»⁹⁹⁰.

⁹⁸⁶ AHPGR, Lobres, L1358, f. 16 v.

⁹⁸⁷ AHPGR, leg. 4532, exp. 17, s.f.

⁹⁸⁸ En la documentación se recoge cobro de juros y censos sobre molinos, alfarerías, sobre casas y huertas. Propietarios de casas, almacenes, graneros, hornos, lagares y molinos, casas boticas, carmenes y tierras de labor, alamedas, yuntas de mulas y bueyes para sus labores, caballería de cargas de borricos y burras con sus crías, ganado caballar, vacuno y de cerda, censos sobre diversas instituciones seculares y eclesiásticas de tierras y de casas, memorias y obras pías, AHPGR, leg 2337, exp. 26, s.f.

⁹⁸⁹ Las tierras de la vega de Motril se encuentran ubicadas en los pagos de Paterna, Cañada del Chillón, Zarracín Alto, Cerrillo de las Mozas, de la Rambla, Casa de Contreras y de Rioseco; en la vega de Pataura, pagos Molinillo del Arroz, del Cabón, Cerrillo de la Condesa y del Corucho; en la vega de Lobres, pagos de Jaumar y de la Hoya, AHPGR, leg. 2337, exp. 41, s.f. Memoria de las tierras que la Santa Cartuja de Granada tiene en la ciudad de Motril, Pataura, Salobreña y Lobres. Granada, 1705.

⁹⁹⁰ ARCHGR, leg. 4343, pieza 161, s.f.

El alcance que llega a tener la orden en este negocio se hace patente en una carta dirigida a la Corona, donde reclama la entrada libre de impuestos de su azúcar en la aduana madrileña. Se alega el disfrute del antiguo privilegio de exención como Estado Eclesiástico; su pérdida se entiende: «como evidente ofensa, y vulneración de la Sagrada Inmunidad» y menoscabo de sus beneficios. Recuerda las prerrogativas de los reyes y reinos de Castilla y León sobre la contribución de millones que conceden facultad a los Ministros Reales para que manu regia los cobrasen y percibiesen de los eclesiásticos: «por mera veneracion a la jurisdicción Eclesiástica, impelidos de su catholica piedad, mandaron que solo se executasen los Ministros y Tribunales Eclesiasticos»; asimismo solicita la devolución de los azúcares que han sido retenidos por el Procurador de Madrid: «sin cobrarle, ni pedirle los Impuestos de Sissas, en modo alguno, al Suplicante, ni a sus compradores»; previniendo y advirtiendo al procurador y al superintendente que en caso de proseguir con la causa: «acudan sus instancias en los Tribunales Eclesiásticos, donde corresponde»⁹⁹¹.

Entre la consignación de propiedades del monasterio en el Catastro de Ensenada encontramos: «Casa Ospizio. Una casa en la calle y camino de las Cañas que es el Ospizio de la Real Cartuxa, y tiene diversas ofizinas para el vneficio de los frutos, y treinta y siete baras de frente y las mismas de fondo y alinda por la parte de arriba con la calle de la gloria y por la de avajo la calle principal»⁹⁹². Junto a esta referencia hemos hallado un plano en el Archivo de la Casa de los Tiros de Granada, registrado bajo el título siguiente: *Casa Hospicio del Monasterio de la Cartuja en Motril*. La certeza de que el plano corresponde a la casa mencionada en el Catastro se encuentra en la leyenda que acompaña al dibujo: «Cassa que tiene este Real Monasterio de la Cartuxa de Granada en la ziuudad de Motril que sirve de hospicio»; la función de casa blanqueo también aparece en aquella (ver fig. 5.27 al final de este apartado).

El plano tiene el doble valor de documento, en la acepción más estricta del término, como por ser objeto artesanal de cuidada factura, formal y plástica. Merece la pena dedicar unas líneas a esta obra de oficio de un delineante anónimo. Está realizado sobre una sola pieza rectangular de papel de tina⁹⁹³, con tinta negra, colores a la aguada en

⁹⁹¹ ARCHGR, leg. 4343, pieza 161, s.f.

⁹⁹² AHPGR, Motril, L1424, t. I, f. 202v.

⁹⁹³ «El papel de tina o de trapos. Se trata del papel manufacturado en Europa para cualquier tipo de documento desde principios de la Edad Media hasta mediados del s. XIX, cuando comienza a ser desplazado por el papel de pasta de madera. Elaborado a partir de trapos viejos compuestos por fibras vegetales (como el algodón, el lino o el cáñamo), de alto contenido en celulosa, se producía en molinos de río donde, tras cortar y fermentar los trapos para romper parcialmente la unión de sus fibras, se batían en una serie de mazas y batanes movidos con energía hidráulica. Con ello se conseguía una pasta densa que se vertía en una tina. Es en la tina donde el maestro papelero introduce la formadora, que es un tamiz metálico montado en un bastidor de madera, donde se forma la hoja al escurrir el agua mediante

tono verde, amarillo, ocre y granate, y aplicaciones de pan de oro. Su contenido está enmarcado y organizado, según el lado mayor, en dos partes. A la derecha la planta de distribución del edificio, a la izquierda la leyenda explicativa con una relación numerada de las distintas dependencias. Se adorna con una rosa de los vientos orientada al Este, formada por tres círculos concéntricos y cuatro triángulos que apuntan hacia los puntos cardinales. En el vértice que indica a oriente, una cruz sobre la esfera del mundo, símbolo de la orden monástica; en el del norte, la flor de lis. El lema *Ave María* encerrado en una gran orla decora la leyenda; a sus pies, la escala gráfica de varas ordinarias —unidad métrica— rematada lateralmente con motivos vegetales, y superiormente con el precioso dibujo de un compás. La maestría del autor se significa en la cuidada caligrafía y esmerada delineación con que traza las líneas, sugiere proyecciones, diferencia groesos de muros y vanos e, incluso, detalla la solería de ladrillo dispuesta en espiga de las escaleras.

En el dibujo se representa la distribución final en planta baja del edificio resultante de unir dos casas, la del hospicio propiedad del monasterio: «con la que compro, lindando con ella, de Agustina de Montes» dedicada al blanqueo de azúcares. El autor, que no se ha personado en Motril para ver o tomar medida de los inmuebles, utiliza para su confección un croquis que se le remite desde esta ciudad: «que no se hizo con proporcion alguna Geometrica, ni enla Longitud, Latitud, ni Declinacion». Así, advierte que habrá que adaptar la planta dibujada a las dimensiones reales existentes, operación a su criterio que no entraña dificultad: «pues esta qual quier Maestro por poco que sepa sela podra dar, teniendo el sitio y esta planta presentes; Sirviendo solo la demarcación de Baras siguiente para la longitud y latitud propuesta»⁹⁹⁴. No sabemos la fecha en que se realiza el plano ni la reforma, pero tuvo que ser anterior a la cita de la casa en el Catastro.

Entrando de lleno en el inmueble, sabemos que se ubica en la zona norte del núcleo urbano, en la encrucijada conocida como Cuatro Caminos, abriendo fachada a la calle Cartuja —a la que da su nombre el monasterio—. El lugar es fácilmente reconocible hoy en día, aunque ha desaparecido todo rastro de la antigua construcción. Las

sacudidas enérgicas. Las hojas obtenidas se exprimen por prensado, se secan y se impregnan de sustancias encolantes (almidón o gelatina) para reducir su capacidad de absorción y hacerlas aptas para la escritura, tras lo cual son alisadas. Con ello se consigue un papel de primera calidad, barbado y con las marcas características de verjura y filigrana que le da la formadora», HERMOSÍN MIRANDA, Rocío: «La cartografía como patrimonio documental. Características de los distintos soportes sobre los que se reproducen planos y esfreas», *Revista ph*, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, nº 77 Monográfico, 02/2011, p. 47.

⁹⁹⁴ Plano de la Casa del Hospicio del Monasterio de la Cartuja de Granada en la ciudad de Motril, Archivo Casa de los Tiros, Granada.

dimensiones y forma de la planta indicadas en el Catastro y por el delineante son diferentes. En aquél es un cuadrado de unos 31 m de lado; para éste un rectángulo de 25 m de largo y 20 m de ancho. En cualquier caso, se trata de un edificio de tamaño considerable. En el reconocimiento que abordamos a continuación se señala en cada dependencia el número con el que aparece en la documentación gráfica adjunta.

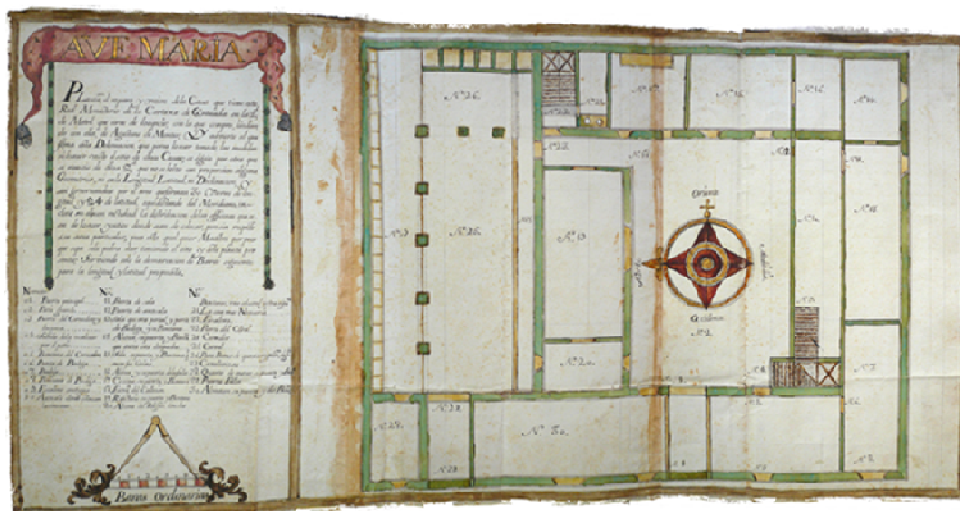
Situada a occidente, la fachada principal posee dos entradas de similar anchura y cinco ventanas que se corresponden con sendas estancias de este lado de la casa. El frente sur cuenta con otras dos, sin que exista ninguna puerta o ventana más en el resto de los cerramientos, quizá por ser medianeras con otros edificios o por cuidar la seguridad del contenido. Interiormente se distinguen dos áreas prácticamente independientes, y con más del doble de superficie la una respecto a la otra; la menor, alargada, ocupa la zona más al norte.

Centrados en el área mayor, por un zaguán con dos portones llamados ambos «puerta principal» [nº 1] se entra en un patio interior o «patio grande» [nº 2] rodeado por las cuatro crujías que tiene el edificio y al que abren las ventanas interiores de sus estancias. En la crujía oeste, a izquierda y derecha del zaguán, un enorme «almacén» [nº 30] y el lugar de cerner la harina o «cernedero con su despensa» [nº 3]. En la crujía sur, lindera con el patio, existe un núcleo de escaleras que conducen a la planta superior [nº 4 y 9] y la «antesala donde estaban las tinaxas» [nº 10], desde ésta se penetra en la «sala que era portal y parte de bodega» [nº 13] que a su vez media entre la «bodega» [nº 7] y «una alcova que antes era despacho» [nº 14]. Situados en la crujía oriental, la más compartimentada, aparece de izquierda a derecha: un segundo núcleo de escaleras [nº 22], «la cosa más necesaria» o retrete [nº 21], la «cocina» [nº 17], «sala que antes era cocina» [nº 15] y una «alcova» [nº 16]. Finalmente, en la crujía norte la sala «refectorio» [nº 19] y junto a ella la «alcova del Religioso» [nº 20].

El área menor se organiza en torno a un espacioso «corral» [nº 25] con salida a la calle a través de otro zaguán, cerrado por otros dos portones o «puerta falsa» [nº 29]. A la izquierda del corral, un pórtico adintelado con pilares cuadrados da paso a las «cavallerizas» [nº 27] que cuentan con 20 pesebres adosados al cerramiento, y por su fondo oeste se accede al «quarto de mozos» [nº 28]. En el extremo oriental del corral se abre otro nuevo pórtico con dos columnas y el «banco de cuaxar y pilones de greda» [nº 26], con seis cubículos para sentar las formas. Únicamente desde el banco es posible acceder a un estrecho y largo «corredor» [nº 24] que funciona como una cámara que aísla el corral del resto de la casa. Justamente aquí, entre el banco y el acceso al corredor, se sitúa la denominada «puerta del corral» [nº 23], única conexión entre las dos áreas del inmueble.

Fig. 5.30.

PLANO DE LA CASA DEL REAL MONASTERIO DE LA CARTUJA EN MOTRIL



«Planta para el reparo y unión de la Cassa que tiene este Real Monasterio de la Cartuxa de Granada en la ziuudad de Motril que sirve de hospicio; con la que compro, lindando con ella, de Agustina de Montes; y advierte el que forma esta delineación que por no haver tomado, las medidas ni haver visto el sitio de dhas Cassas; se siguió por otra que se remitió de dha ziuudad, que no se hizo con proporcion alguna Geometrica, ni en la Longitud, Latitud, ni Declinacion, y así governandose por el area que forman 30 varas de longitud y 24 de latitud, equidistando del Meridiano, incluye en ella con rectitud la distribucion delas oficinas que se an de hacer y sitios donde se an de colocar; pero sin respecto a su area particular; pues esta qual quier Maestro por poco que sepa podra dar, teniendo el sitio y esta planta presentes; Sirviendo solo la demarcación de Baras siguiente para la longitud y latitud propuesta».

Números

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Puerta principal 2. Patio grande 3. Puerta del cernerero y despensa 4. Subida dela escalera por el patio 5. Ventana del cernerero 6. Puerta de Bodega 7. Bodega 8. Ventana de bodega 9. Escalera antigua 10. Antesala donde estaban las tinaxas 11. Puerta de sala 12. Puerta de antesala 13. Sala que era portal y parte de Bodega, y su bentana 14. Alcova, su puerta y bentana que antes era despacho | <ol style="list-style-type: none"> 15. Sala su puerta y bentana que antes fue Cozina 16. Alcova y su puerta dela sala 17. Cozina, su puerta y bentana 18. Entrada del callexon 19. Refectorio su puerta y bentana 20. Alcova del Religioso con dos bentanas una al corral y otra al patio 21. La cosa mas Necesaria 22. Escalera 23. Puerta del corral 24. Corredor 25. Corral 26. Banco de cuaxar y pilones de greda 27. Cavallerizas 28. Quarto de mozos su puerta y bentana 29. Puerta Falsa 30. Almacen su puerta y dos Ventanas |
|--|--|

Elaboración propia. Fuente: Plano de la Casa del Hospicio del Monasterio de la Cartuja de Granada en la ciudad de Motril, Archivo Casa de los Tiros, Granada.

La organización de la casa en planta baja manifiesta la finalidad netamente productiva a la que está dedicada. En el fondo del patio y en posición central se encuentra la cocina donde se prepara el azúcar; reducida de tamaño en la reforma pero que posiblemente ocupara casi todo el fondo. Está muy cercana al banco donde se purgan las formas con las tierras y al corral; en este espacio abierto se puede manipular la greda y preparar la leña para el horno. También cercana a la cocina la sala de las tinajas donde se trasiegan los caldos, se filtran o enfrían, y un despacho para la contabilidad y administración de la manufactura. Por dos escaleras se accede al piso superior desde la parte trasera o delantera del edificio. Aunque se desconoce su distribución, en él se encuentran los secaderos de los panes de azúcar.

Por el portón secundario entran las recuas que traen los azúcares desde el ingenio y se descargan en el corral, asimismo desde aquí salen por igual medio los procesados para su comercialización. Muleros y caballería tienen en el corral su propio espacio de alojamiento.

Un gran depósito o almacén se encuentra situado junto a la entrada principal para facilitar el tránsito de materiales y productos con el exterior; su acceso se realiza a través del patio, sin salida directa a la calle, así se controlan mejor las entradas y salidas. Tampoco tiene acceso directo la sala dedicada a cerner harina y la bodega; la existencia de estas dependencias puede que esté asociada a un fin doméstico y/o comercial. La mención de la sala adjunta a la bodega como antiguo portal así lo sugiere, como también el tamaño que tienen estas salas.

Por último, mencionar que el uso residencial o doméstico queda en esta casa muy subordinado al productivo. Para esta utilidad existe una sala comedor y tres pequeñas alcobas.

5.10.5 Los tipos de azúcares

Establecer una clasificación de los azúcares y productos derivados para la etapa que estudiamos es una tarea complicada. Se han dedicado muchas páginas a esta cuestión, y desde cada una de las diferentes culturas del azúcar, lo que ha hecho posible que contemos con una gran riqueza de conocimiento sobre la tipología del azúcar⁹⁹⁵. Sin

⁹⁹⁵ A modo de ejemplo exponemos una de las más extensas, la de Roque Barcia, s.v. *azúcar*: «azúcar *cande*, *candi*, *azúcar piedra*, o *azúcar de flor* es el más refinado o de primera suerte. *Azúcar de pilón* es que después de clarificado y reducido a una consistencia correspondiente, se ha hecho cristalizar en unos conos de barro bien cocido para que tome la misma figura y resulte más blanco y duro que el común.

embargo, no se ha avanzado en el intento de establecer una sistematización que venga a aclarar las coincidencias y divergencias entre los distintos conceptos que existen y los términos que llevan asociados, resultando por ahora un panorama bastante confuso a la hora de abordarlo. Nuestra aportación está fundamentada en las fuentes manejadas, no siempre lo suficientemente explícitas que fuera deseable, y en la deducción personal a la hora de entender los procesos que dan pie a tal diversidad.

Las distintas clases de azúcares son, fundamentalmente, consecuencia de las operaciones de refinado a que se somete el que se ha elaborado primeramente en los ingenios, en el afán de conseguir uno de máxima blancura, es decir, que tenga el aspecto del azúcar que conocemos hoy. Una causa perdida de antemano pues, como ya dijimos, no se contaba entonces con los medios y conocimiento que lo hiciera posible.

Recordando lo dicho en el capítulo de fabricación, del procesado de la caña en los ingenios y trapiches se obtiene un primer azúcar al que se viene a denominar «azúcar principal», dos derivados: las mieles de tierra y las mieles de prima; y un subproducto, las costras. El azúcar extraído de las formas es el llamado «azúcar de pilón» que se coloca en «pillera»⁹⁹⁶ para su secado y reconocimiento, como se explica en las *Instrucciones* de 1748: «luego que salgan a pillera los pilones haya de ser obligado el maestro que los ha blanqueado a dar cuenta al Juez Subdelegado o Justicia para que con los peritos pase al reconocimiento de la pillera, y declare si están capaces de poderse comunicar, vender, y traficar, y no estándolo, y habiendo vicio en ella, lo expresen»⁹⁹⁷.

Es decir, el pilón sacado de la forma puede tener una calidad óptima o por el contrario presentar distintas fracciones con mayor o menor presencia de mieles, e

Azúcar de lustre, el molido y pasado por cedazo. *Azúcar de quebrados*, el que está en pedazos por no haberse consolidado bien el pilón. *Azúcar de redoma*, el que se cuaja en el suelo y borde de las redomas que está el jarabe violado u otro de los que sirven para ablandar el pecho. *Azúcar mascabado*, el que se ha enfriado y no blanqueado en formas. *Azúcar moreno o negro*, el que tira a estos colores y suele ser más dulce. *Azúcar piedra*, el que, por medio de repetidas clarificaciones y de una evaporación lenta y tranquila, está reducido a cristales blancos y transparentes. *Azúcar rosado*, el que se hace artificialmente esponjado a manera de panel y sirve para refrescar con el agua, se llama así porque al principio tiene este color. *Azúcar rojo*, la espuma y superfluidad del azúcar, y *Azúcar terciado*, el que es de color pardo», BARCIA, Roque: *Diccionario general etimológico de la lengua española*, Anaconda, Buenos Aires, 1945.

⁹⁹⁶ «La pillera o pilera era un armazón de madera en donde se ponían a secar los panes de azúcar, una vez extraídos de las formas. Se trata de un lusismo que aparece asiduamente en la documentación canaria, al menos desde principios del siglo XVI con el mismo sentido portugués de *lugar onde há coisas empilhadas*». VIÑA BRITO, A., CORRALES, C. y CORBELLA DÍAZ, D.: *Islas y voces del azúcar I Tenerife, La Gomera, La Palma*, Gobierno de Canarias, Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, 2015, Notas, p. 37.

⁹⁹⁷ AHPGR, Rentas Provisionales, leg. 2426, exp. 23, s.f. Instrucciones del azúcar. Capítulo 22.

incluso haber quebrado por estas u otras distintas partes. Por las distintas fracciones del pilón apoyado sobre su vértice, el azúcar recibe a su vez los nombres de: «azúcar de cabeza», el de la fracción superior; «azúcar mascabado», el de la intermedia; «azúcar de coguzo» el de la inferior.

El azúcar del pilón quebrado o las fracciones y las mieles de prima y de tierra se evalúan por el propietario y el blanqueador para decidir si es procedente refinarlas. De la selección que se somete a refino se obtienen nuevos pilones y nuevos azúcares que siguen la terminología anterior, pero, en esta ocasión, a las mieles resultantes se les da el nombre de «melazos» o mieles de segunda clase.

Tabla 5.14 Producción de azúcar, mieles y procedidos del ingenio de Pataura e Ingenio Viejo de Motril (1738 Y 1739)	
PILONES DE AZÚCAR PRINCIPAL	78 pilones de azúcar principal empapelados que parece tuvo la cosecha
FORMAS DE AZÚCAR PRINCIPAL	103 formas de azúcar principal en prieto que procedieron de nueve tareas y diez cañuelas de cañas dulces de alifas 78 formas de azúcar principal en prieto que produjeron cinco tareas, tres entradas y treinta cañuelas de caña de tercio.
QUEBRADOS DE AZÚCAR	QUEBRADOS QUE SE CUAJARON DE LAS MIELES DE PRIMA Y TIERRA DE LAS 181 FORMAS DE AZÚCAR: 15 quebrados de azúcar en prieto procedidos de los 78 pilones de formas de azúcar principal 42 quebrados de azúcar que se cuajaron y produjeron algunas mieles de prima y tierra de las que se recogieron de las cañas de alifa y tercio de las cosecha de 1739
MASCABADO DE LOS QUEBRADOS	2 arrobas y seis libras de mascabado que produjeron los 15 quebrados 5 arrobas de azúcar mascabado que produjeron los 42 quebrados que se cuajaron de la cosecha de 1739.
MIELES DE PRIMA	MIELES DE PRIMA PRODUCIDA DE LAS 181 FORMAS DE ALIFA LAS CAÑAS DULCES DE ALIFA Y TERCIO: 155 arrobas y $\frac{1}{4}$ de miel de prima que produjeron las 103 formas de cañas alifas 78 arrobas y $\frac{3}{4}$ de miel de prima parte procedida de las cañas dulces alifas y lo demás de tercio Nota. Las mieles de prima de alifa y de tercio que se cortaron en la temporada de 1739 se dejaron para cuajar quebrados con las mieles de tierra
MELAZOS	75 arrobas de melazos procedido de los 42 quebrados de la cosecha de 1739
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg. 3210, exp. 6, Motril, 1741.	

Siguiendo esta clasificación, hay que tener en cuenta a la hora de distinguir los azúcares, que el aprovechamiento de la caña en cada cosecha da lugar a una serie de productos que difícilmente son coincidentes, por lo que las relaciones donde aparecen recogidos, y la forma en que cada cosechero lo hace (ver tablas 5.14 y 5.15), puede distraer la comprensión de los tipos que hemos mencionado. Para profundizar un poco

más en el tema, nos parece adecuado aportar una interpretación individualizada de los distintos azúcares y mieles apuntados, acompañada de una serie de tablas que arrojen luz sobre lo indicado.

Tabla 5.15 Producción de miel de prima, melazos y azúcar del Ingenio de Nerja (1758)	
MIEL DE PRIMA	577 arrobas de miel de prima que se incluyen 7 arrobas que quedaron en 4 porrones
	35 arrobas y 18 libras de miel de prima de la labor de las hazas.
MELAZOS PROCEDIDOS DE LOS QUEBRADOS	67 arrobas y 15 libras de melazo procedidas de los 90 quebrados y de un faltón.
	19 arrobas y $\frac{3}{4}$ de melazo procedido de dichos quebrados consumidas en los rozadores del monte
AZÚCAR DE QUEBRADOS	6 arrobas y 24 libras de azúcar de quebrados
AZÚCAR MASCABADO	22 arrobas y 3 libras $\frac{1}{2}$ de azúcar mascabado.
COGUZOS	21 arrobas de coguzos de quebrados
FORMAS VENDIDAS	Formas de barro que se vendieron para cuajar los quebrados.
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg. 4531, pieza 24. Nerja, 1758.	

Los azúcares

Azúcar principal⁹⁹⁸

Azúcar que se obtiene del proceso de fabricación en el ingenio y que puede contener una mayor o menor cantidad de mieles que le aportan un color más o menos oscuro: «ziento y tres formas de azúcar principal que prozedieron de nueve tareas y diez cañuelas de cañas dulces alifas que se molieron en el Ingenio Viejo»⁹⁹⁹.

Azúcar principal en prieto¹⁰⁰⁰

Azúcar principal que se comercializa dentro de las propias formas donde se purga: «cada tarea de caña de 480 arrobas por 397 reales y medio de toda costa con el alquiler

⁹⁹⁸ Covarrubias, s.v. *principal*: «Lo que es de estima y se antepone a lo demás».

⁹⁹⁹ AHPGR, leg 3210, exp. 6, s.f.

¹⁰⁰⁰ Covarrubias, s.v. *prieto*: «Color que tira a negra; el vocablo es de los antiguos castellanos y derechamente yo no le hallo etimología que me cuadre. Es muy usado en el reyno de Toledo, que dizen uvas prietas por negras. Prieto se tomas algunas vezes por apretado, del verbo *premo*, *is*»; con igual significado en RAE; «Poco a poco se va echando miel hasta que queda llena la forma que en prieto» GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 48. Entendemos que ambas acepciones son válidas en este caso.

de la casa hasta hacella açucar en prieto»¹⁰⁰¹; «se iço inbentario de dos mill quinientas y cincuenta y dos formas de azúcar en prieto procedidas de docientas y dos tareas y veinte y dos cañuelas de cañas dulce cosecha de la dcha hacienda que se molieron en la temporada de azucares»¹⁰⁰². Según la calidad que presente se puede ser refinada: «en los quartos de blanqueo las 531 formas en prieto [...] manifestarle que hay compradores algunos para las formas en prieto»¹⁰⁰³; «las cañas molidas por cada cosechero en el ingenio, solo saca las formas de azucar principal en prieto que le producen sus frutos, y de las que se cuajan, y a los tres días las levanta y pasa a su cuarto blanqueo donde las beneficia hasta blanquearlas»¹⁰⁰⁴. Las formas de azúcar en prieto dan la cuantía de producción de las cosechas. La tabla 5.16 muestra la certificación de la Real Hacienda de las cosechas de los ingenios de la Vega del Guadalfeo para las temporadas de los años 1746 a 1752: constan haver diez mil trescientas setenta y tres formas de azúcar principal en prieto»¹⁰⁰⁵.

<p style="text-align: center;">Tabla 5.16 Producción de azúcar principal en prieto Vega del Guadalfeo (1746–1752)</p>			
Año cosecha	Ingenios de Motril (nº formas)	Ingenios de Salobreña (nº formas)	Total formas (10.373)
1746	919	410	1.329
1747	1.074	374	1.448
1748	1.003	508	1.511
1749	1.212	654	1.866
1750	1.095	488	1.583
1751	796	405	1.201
1752	1.007	428	1.435
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, L 1476, Catastro de Ensenada, Pataura, ff. 46-47.			

En ocasiones, al fabricar el azúcar y verterlo en la forma no se rellena ésta por completo, a este volumen de azúcar se le llama *sobrón o faltón*: «habiendo molido sinquenta tareas una entrada y quatro espuestas de cañas dulces, con las que se hicieron veinte y siete cuajos que produgeron seiscientas treinta y ocho formas de azucar principal en prieto y quatro sobrones»¹⁰⁰⁶; «2 faltones de azúcar principal en prieto»¹⁰⁰⁷

¹⁰⁰¹ SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su vega...*, p. 87.

¹⁰⁰² AHPGR, leg. 1064, pieza 8, s.f. Motril, 1669,

¹⁰⁰³ AHPGR, leg. 3208, exp. 6, s.f. Motril, 1728.

¹⁰⁰⁴ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

¹⁰⁰⁵ AHPGR, Pataura, L1476, ff. 46v y 47v.

¹⁰⁰⁶ AHPGR, leg 3078, exp. 1, s.f.

¹⁰⁰⁷ AHPGR, leg 4522, exp. 11, s.f.

Azúcar de quebrados

También llamado simplemente «quebrado», es un término para el que se han encontrado dos distintas interpretaciones que están relacionadas. La primera se refiere al azúcar obtenido de la recristalización de la miel prima y/o de la miel de tierra a través de nuevas cocciones y purga en las casas de blanqueo: «quebrados que se cuajaron de las mieles de prima y tierra de las 181 formas de azúcar»¹⁰⁰⁸; «aver salido apillera de los quebrados que estan en benefizio setenta dellos mui buenos»¹⁰⁰⁹. La segunda alude al azúcar procedente de la recristalización por medios naturales de las mieles de tierra «llenas las formas se purgan en el ingenio y en ellas se precipita la miel, y se derrama por la abertura que tiene en el fondo, quedando el azúcar de un color amarillo oscuro, el cual llaman quebrado»¹⁰¹⁰.

Azúcar de cabeza

También llamado simplemente «cabeza», es el azúcar que procede de la parte superior del pilón, haya sido refinado o no, y con un bajo contenido en mieles. Debe ser un tipo azúcar poco comercializada por su escasa mención en la documentación, asociado a los pilones de azúcar quebrado: «99 cabezas de quebrados»¹⁰¹¹

Azúcar mascabado

También llamado simplemente «mascabado», es el azúcar que procede de la parte intermedia del pilón, haya sido o no refinado, y con alto contenido en mieles. El azúcar mascabado aparece mayoritariamente en la documentación asociado a los pilones de azúcar quebrado: «2 arrobas y seis libras de mascabado que produjeron los 15 quebrados»¹⁰¹².

Azúcar de coguzo

También llamado simplemente «coguzo», es el azúcar que procede de la parte más cercana al vértice del pilón, haya sido o no refinado, y con mayor contenido en mieles que el mascabado. También se cita frecuentemente como procedido del azúcar quebrado: «21 arrobas de coguzos de quebrados»¹⁰¹³.

¹⁰⁰⁸ AHPGR, leg. 3210, exp. 6, s.f. Motril, 1741,

¹⁰⁰⁹ AHPGR, leg. 3208, exp. 6, s.f. Motril, 1728,

¹⁰¹⁰ DPEP: *El Viajero Universal*, Imprenta de Villapando, Madrid, 1798, p. 73.

¹⁰¹¹ AHPGR, leg 4522, exp. 11, s.f. Motril, Granada, 1739–1742, s.f.

¹⁰¹² *Idem*.

¹⁰¹³ AHPGR, leg. 4531, pieza 24, s.f.

Costra

Es el caramelo que queda adherido en los fondos y paredes de las calderas donde se fabrica el azúcar, es un subproducto que no se comercializa: «del fruto de cañas molidos en el Yngenio de la Palma [...] averse regoxido cinco arrobas y diez y nueve libras de cortezas de caldera las que estan en ser a disposición de V.I. que este genero y especie ni se bende ni se compra en esta ciudad porque cada cosechero las haze para su menesteres y usos»¹⁰¹⁴. Valcárcel habla de su medicinal: «La costra es muy pectoral y estimado para suavizar las acritudes del pecho»¹⁰¹⁵.

Las mieles y melazos

Miel de prima

Primera miel que se obtiene de la purgación del azúcar en las formas antes de echar las tierras: «ciento cincuenta y cinco arrobas y un cuarto de miel de prima que produjeron las dhas 103 o tres formas de cañas alifas»¹⁰¹⁶. Por regla general es una miel rica en sacarosa y muy concentrada. Las de más calidad se recristalizan en las casas de blanqueo obteniendo el azúcar de quebrados [ver epígrafe correspondiente] y el resto se sacan directamente a la venta ante la imposibilidad volver a cuajarlas: «dixo averle dado razon al blanqueador de averse bendido la última miel de prima de la cosecha que por no ser de calidad para quaxarla y reducirla a quebrados se avia quedado en el almacen para que se bendiese como sea bendido y se hiziese transito a las cassas de blanqueo a reconocer las que avia para en su consecuencia dar la providencia donde conviniese»¹⁰¹⁷.

Miel de tierra

Segunda miel obtenida en la purgación del azúcar en las formas cuando se han añadido las tierras. Es una miel poco concentrada por el aporte de agua contenida en las tierras. En cuanto a la cantidad que se obtiene en relación a miel prima: «beneficiadas y blanqueadas dhas diez formas de azucar produziran en limpio dos arrobas de azucar cada una, una arroba de miel de prima, y arroba y media de miel de tierra»¹⁰¹⁸. Se emplea junto a la miel prima para recristalizarlas obteniendo el azúcar de quebrados

¹⁰¹⁴ AHPGR, leg. 3208, exp. 6, s.f.

¹⁰¹⁵ VALCÁRCCEL CERVERA, José Antonio: *Agricultura General...*, p. 360.

¹⁰¹⁶ AHPGR, leg. 3210, exp. 6, s.f.

¹⁰¹⁷ AHPGR, leg. 3208, exp. 9, s.f., Motril, 1729.

¹⁰¹⁸ AHPGR, Pataura, L1476, ff. 35v y 36v.

[ver epígrafe]: «quebrados que se cuajaron de las mieles de prima y tierra de las 181 formas de azúcar»¹⁰¹⁹.

Melazos

Mieles procedentes del refinado de azúcares: «los pilones se sacan de las formas y todas las mieles producidas hasta entonces se vuelven a cuajar, de que se forman los azúcares de quebrados y mascabados y las mieles que estos produce, llaman melazos y son gruesas»¹⁰²⁰. De calidad inferior a las anteriores es considerada una miel de segunda clase,

En resumen, se puede inferir que los tipos de azúcares y mieles están directamente relacionados con una calidad asignada a los primeros por la limpieza de sus cristales y a las segundas por el potencial para recristalizarse.

Por otra parte, el aspecto formal e intrínseco de cada una de las materias resultantes condiciona su envasado o preparación para ser comercializada. Los pilones tradicionalmente se envuelven en papel: «grosero fabricado con licor exprimido de retazos de lienzo molido y secados al sol»¹⁰²¹ y se refuerza el empapelado con «sogas de tomiza»¹⁰²² o esparto, una planta muy abundante en la comarca litoral como señala Madoz¹⁰²³.

Pero con el tiempo esta práctica es denostada al no permitir que transpire el pilón y desaparezca la humedad retenida. Con el papel grueso se apelmaza el azúcar y además se ensucia por la transferencia de las partículas que lleva. La alternativa que ofrecen las *Instrucciones* de la Junta de Comercio es utilizar un papel más delgado, o mejor: «que

¹⁰¹⁹ AHPGR, leg. 3210, exp. 6, s.f., Motril, 1741.

¹⁰²⁰ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 49.

¹⁰²¹ AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f. Instrucciones... Adición primera y quinceava.

¹⁰²² *Idem*; Es muy posible que este papel sea de estraça y el suministro estuviera relacionado con las dos fábricas que lo producían en Vélez de Benaudalla activas hasta 1799, CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p.172; Covarrubias, s.v. *estraça*: «Vale cosa rota, vil, despedaçada destroçada, de donde se dixe papel de estraça, porque se hace del asiento de la lechada blanca, del que se haze el papel bueno. Este papel de estraça es de gran provecho para embolver las sedas, las confituras, las drogas, y las demás mercaderías»; DRAE, s.v. *soga*: «cuerda gruesa de esparto; del esparto se extraen unos hilos muy difíciles de romper y con ellos se hacían sogas o cuerdas, esteras, albardas, cestos, etc.»; En el término de Motril existe un monte llamado Cerro del Esparto donde abunda esta planta y aquí procedería el esparto con el que se ataban los panes y cargas de azúcar; Covarrubias, s.v. *atocha*: «Atocha es la mata de que se saca el esparto, que Antonio Nebrixa vuelve *sparti quisquiliae*; sirve para henchir los gergones, como la paja de encañadura, y échase en el suelo en algunas partes el invierno para abrigar las los pies. El padre Guadix dize ser nombre arábigo, *taucha*, que vale lo mesmo que esparto».

¹⁰²³ MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *MOTRIL*.

los azúcares de pilón se vendan descubiertos, sin papel ni cuerda, o desechos y entalegados como los de la Martinica, Habana y Portugal, reconociéndose por los veedores siempre que por los compradores se pidiere»¹⁰²⁴.

La confiscación de bienes de Pedro de Aranda por Real Fisco de la Inquisición (ver tabla 5.17) recoge que para el transporte de azúcar de quebrados y mascabados se utilizan sacos: «estando yo en poder bender, aunque a avido compradores no les e dado salida por ser azucar quebrada y necesitarse de sacos en que embarazarla para su conduzion»; «asimismo remitiendo los azúcares de quebrados y mascavados que dizen estar abpttos para ello comprando los sacos que sean necesarios para dha conduzion»¹⁰²⁵.

Las mieles se dejan en los porrones y se cierra la boca con papel fijado con cuerdas al igual que los pilones. De esta manera se encuentran en el reconocimiento que hace el Real Fisco para la citada confiscación: «de los melazos la maior parte estava en sus porrones apilados y en estado de poderse vender o por cargo o en porrones», y en el mismo expediente se menciona una partida de gastos para el envasado de 509 porrones de melazos vendidos: «seis resmas de papel de empapelar pilones para tapar las bocas de los porrones y dos libras de hilo bramante». También para las formas: «se carga el costo de papel y tomiza que se a hecho en dhos 329 formas que se le regula los 250 empapelados»¹⁰²⁶.

A partir de ahora, como bien expresa Moreno Friginals, hay que trapichear¹⁰²⁷.

¹⁰²⁴ AHPGR, leg. 2426, exp. 23, s.f. Instrucciones...Adición primera y quinceava, Motril, 1748; La envoltura de papel es el tipo de envasado más utilizado para el azúcar peninsular, diferente al del azúcar procedente de las colonias: «que el azúcar que se trae de las Indias, y de fuera de España, no pueda venir en caxas menores de quarenta arrobas, y que las que los fuese, sean perdidas, y aplicadas por tercias partes, pues se hazia asi antiguamente, y oy vienen de menos arrobas, para mas fácilmente entrarla sin registro, y esto no se da de entender en quanto a la primera Flota, y Galeones», USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y Práctica del Comercio...*, p. 432.

¹⁰²⁵ AHPGR, leg. 3062, exp. 11, s.f., Motril, 1728.

¹⁰²⁶ AHPGR, leg. 3208, exp. 9, Motril, 1729.

¹⁰²⁷ *Trapichear*: «Comerciar en pequeño, pero más bien en sentido de buscar cosas materiales en provecho propio y utilizando una gran sagacidad», MORENO FRAGINALS, Manuel: *El Ingenio...*, p. 654.

Tabla 5.17			
TIPOS DE AZÚCAR			
Relación de bienes de Andrés López de Alcántara y Gonzalo Pacheco Padilla			
Ud	PRODUCTO	AÑO	
19	pilones de azúcar empapelados	1734	
26	pilones de azúcar en tres sacos		
80	arrobados de mascabado producidos de los quebrados		
10	formas de coguzos producidas de los resquebrados del año de 1734		
1	sobrón de azúcar principal de 4 libras		
22	resquebrados borrachos que es preciso volver a cuajar		
34	formas que llaman de ayudas que sirven para cuajar los quebrados para darles más fuerza a los cuajos producidos de los quebrados		
99	cabezas de quebrados	1735	
30	arrobados de mascabado		
8	formas de coguzos de las formas producidas de los 99 quebrados		
4	formas de coguzos de azúcar principal producidas de los pilones que sirven para el cuajo de los quebrados		
108	quebrados que han dejado de beneficiarse para sacarse y entre ellos algunos borrachos		
47	quebrados que están sin beneficio por haberse ido al porrón que es menester volverlos a fundir		
84	porrones medios de grano producidos de los 47 quebrados que se han ido al porrón		
116	porrones de miel de melazo producido de los quebrados		
16	quebrados fuera de beneficio para sacarse		
56	formas de azúcar principal en prieto	1736	
2	faltones de azúcar principal en prieto		
39	porrones de miel de prima producidas de las formas		
17	porrones medios de miel de tierra de principal producidos de las revocaduras		
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4522, exp. 11, Motril, Granada, 1739–1742.			

5.11 LA COMERCIALIZACIÓN

Henríquez de Jorquera señala el nivel alcanzado por la industria azucarera entre los años 1586 a 1646. Son los años dorados del cultivo de la caña de azúcar en Motril. El valor del producto supera el millón, la aduana administrada desde Granada proporciona grandes rentas a la Corona y el comercio conoce su etapa expansiva: «se saca para muchas partes [cuyos tratos] vienen a ser propios y naturales que juntamente llegan embarcaciones, ansi para lo que traen como para lo que llevan»¹⁰²⁸. El momento de esplendor económico se denota en textos tan dispares como los sonetos de Góngora y Quevedo¹⁰²⁹ con el símil de Motril y el azúcar, o en las narraciones de los derroteros¹⁰³⁰ generales del Mediterráneo, que además de informar sobre los vientos y sitios de refugio, lugares de embarque o de aguadas¹⁰³¹, señalan las excelencias del azúcar motrileño: «en la torre en la playa cargan navios de azucar que la ay mucha y buena»¹⁰³².

5.11.1 Sobre el comercio del azúcar motrileño

La alta estima y el valor del azúcar granadino en los mercados nacionales e internacionales hacen posible todo tipo de comercio, incluso el de trueque muy utilizado en Época Moderna. Valga como ejemplo el acuerdo del Cabildo, de 1583, por el que toma en préstamo de los señores de ingenios 600 arrobas de azúcar para pagar al capitán francés Pierre Nocte un barco con 828 fanegas de trigo compradas por el municipio¹⁰³³. La comercialización del azúcar de Motril se realiza por tierra y mar. Desde sus dos

¹⁰²⁸ HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco: *Anales de Granada...*, pp. 147–148.

¹⁰²⁹ «Si eres campana ¿dónde está el badajo?/Si pirámide andante vete a Egipto/Si peonza al revés trae sobrescrito/Si pan de azúcar en Motril te encajo», QUEVEDO VILLEGAS, Francisco: «Mujer puntiaguda con enaguas», *El parnaso español*, Talía, Musa IV, 1648, p. 285; «A enjaular flores convida/las damas del Zacatín/en cañas, cuantas refinan/los trapiches de Motril», GÓNGORA Y ARGOTE, Luis de: «Autoridades», n° 66, en *Obras Completas*, Mille, III Edición, Madrid, 1951.

¹⁰³⁰ En el diccionario de Sacalán se recoge el término *derrotero*: «Libro que contiene la situación geográfica de los puntos más notables de una costa o costas y mares adyacentes e intermedios, con todas las noticias necesarias a facilitar y asegurar la navegación. SCALAN, Timoteo O.: *Diccionario marítimo español*, Imprenta Real, Madrid. 1831, p. 210.

¹⁰³¹ «Aguada. Provisión de agua dulce que llevan los buques para su consumo. Una segunda acepción es el sitio oportuno en tierra para coger agua potable y conducirla a bordo. «Hacer aguada»: llenar en tierra los barriles o cuarterolas en que se conduce el agua dulce a bordo, y depositarla en la pipería de la bodega», *Ibidem*, p. 16.

¹⁰³² Tratado de cosmografía y navegación, con un derrotero de las costas e islas del Mediterráneo y del Adriático, [manuscrito, 1651], Biblioteca Nacional de España. p. 34.

¹⁰³³ CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 472.

fondeaderos¹⁰³⁴ naturales, la ensenada de Calahonda y la playa del Varadero, se exporta azúcar e importan los productos que necesita la población. El hecho de contar con un litoral muy abierto al mar, expuesto a los ataques piráticos, no asegura su defensa ni facilita su tráfico mercantil. Los abordajes y botines no cesan siquiera con la construcción de una torre vigía en el Varadero¹⁰³⁵. Madoz recoge el asalto de dos galeras turcas a una saetina cuando está cargando azúcar en Motril (1573) y otro también de los turcos a un barco milanés procedente de América que se acerca para completar su carga con azúcar motrileño (1644)¹⁰³⁶. El comercio por tierra no está exento de factores negativos, las comunicaciones son nefastas, sólo existe un camino de herradura que debe atravesar el río cuyas frecuentes avenidas lo hacen impracticable durante una larga época del año. A pesar de todo, la actividad comercial va a alcanzar un nivel de envergadura que convierte a Motril en el centro más importante de la costa granadina.

El Comercio exterior

Nada nuevo podemos aportar sobre el comercio del azúcar motrileño en la Baja Edad Media. La historiografía menciona la existencia del cultivo en el sur peninsular desde el siglo X, las importaciones de azúcares provenientes del Mediterráneo oriental comercializados en Europa hasta finales del siglo XIV. López de Coca señala que el azúcar nazarí se comercializa en los últimos dos siglos medievales por mercaderes italianos a través de los acuerdos alcanzados entre las repúblicas italianas y el sultanato de Granada. En el siglo XIV, el azúcar de Málaga¹⁰³⁷ procedente del litoral malagueño y granadino, sobre todo de las vegas de Almuñécar —centro de producción azucarera más

¹⁰³⁴ «Fondeadero. Sitio o lugar a propósito para fondear o echar las anclas para amarrar el buque; y de aquí llamar fondeadero al puerto mismo. SCALAN, Timoteo O.: *Diccionario marítimo...*, p. 280.

¹⁰³⁵ «Varadero. Sitio a propósito bien sea natural o artificial, para varar embarcaciones menores, o limpiarlas o carenarlas. Una segunda acepción comúnmente aceptada en la navegación es aquel sitio a propósito para desembarcar en playa o costa, varando con el bote, pero sin riesgo de avería». SCALAN, Timoteo O.: *Diccionario marítimo...*, p. 544.

¹⁰³⁶ MADDOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s. v. *MOTRIL*.

¹⁰³⁷ El azúcar de Málaga o «Malicha», denominación de los azúcares elaborados en el reino nazarí de Granada que según Fábregas García: «constituyen en las últimas décadas del siglo XIV la variedad más preciada del azúcar occidental». La autora refiere que la denominación azúcar de Málaga responde al lugar de distribución y no a la zona de producción, donde el litoral granadino ocupa un lugar destacado. FÁBREGAS GARCÍA, Adela: *Motril y el azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada*, Asukaría Mediterránea, Motril, 1996, p. 147. Este tipo de azúcar se denomina también «spagnoli» y se comercializan tres variedades: en forma de panes, azúcar candi y polvos de azúcar. Para Lafuente Poyanos: «entonces los yngenios de los árabes trabajaban el azúcar pero no pasaban de la calidad de polvo y no se conocía las de pilón bien purificados», LAFUENTE Y POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la caña...*, p. 151v.

importante de la costa de Granada—, en concurrencia con el azúcar siciliano y del mediterráneo oriental se introduce en todo el arco occidental del Mediterráneo, en los mercados medievales de Brujas y en el Norte de Europa a través de la nave «della frutta», monopolizada por los genoveses desde fecha muy temprana¹⁰³⁸. Un mercado de azúcar accesible a grupos privilegiados limitado a usos medicinales y farmacéuticos.

Desde el siglo XV la gran versatilidad de la sacarosa utilizada como medicina, especia-condimento, edulcorante y conservante termina imponiéndose en la vida moderna¹⁰³⁹. El azúcar como *alimento* revoluciona la dieta europea generalizando su consumo. El azúcar islámico granadino que ha gozado de una buena reputación y tradición comercial se continúa produciendo durante la castellanización del territorio. Una alta especialización agrícola que conduce al régimen de monocultivo determinando el modelo de desarrollo económico de la zona.

El modelo pseudocolonial empleado por los genoveses se vuelve a repetir ahora con mayor facilidad si cabe. A la actividad comercial se une la explotación de cultivo y la fabricación de azúcar. En Almuñécar, los Espínola compran un ingenio confiscado a los moriscos. En Adra, Juan Bernardo Oliver Veneroso embarca mieles de cañas en la saetía del catalán Jerónimo Llodón: «sinquenta y sinco cuartos de melaso de a beynte y sico arrobas cada cuarto» que le son enviadas por Nicolas Parrisola vecino de la ciudad de Motril; también desde aquí se venden 500 arrobas al comerciante genovés residente

¹⁰³⁸ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José E.: «Málaga, colonia genovesa...», pp. 135–144. La presencia de genoveses en Málaga es la más importante que esta república italiana tiene en el extranjero. La importación de cajas de azúcar al Norte de Europa es obra de los Spínola, Centurione y Grimaldi entre otros, «La documentación italiana alude repetidas veces al azúcar procedente de Almuñécar, Almería y Málaga, aunque predominan las referencias a este último. Ello explica que el malogrado F. Melis llegara a considerar las vegas malagueñas como centro exclusivo de este cultivo especulativo a comienzos del siglo XV y Málaga, por tanto, como principal mercado azucarero del estado nazarí. Pero las referencias al azúcar malagueño deben de ser entendidas como mercancía que se carga por el puerto de Málaga, que junto con el de Almuñécar componían los *loca carigatoria* tantas veces mencionados en documentos notariales genoveses de la época» *Ibidem*, p. 463; este comercio se ejerce en régimen de monopolio ante la escasez de flota nazarita y la ausencia de relaciones comerciales propias con Europa, GARZÓN PAREJA, Manuel: «El comercio genovés con Granada a mediados del siglo XV», Homenaje al profesor Seco de Lucena, *Cuadernos de Estudios Medievales*, núm. 1, Granada, 1973, p. 147. Una mayor profundización en la distribución y comercialización del azúcar granadino en FÁBREGAS GARCÍA, Adela: *Producción y comercio ...*

¹⁰³⁹ MINTZ, Sidney: *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI, Madrid, 1985, p. 116. El azúcar como especia o condimento altera el sabor de la comida como cualquier otra especie. El azúcar como medicina y sus efectos beneficiosos para la salud de las personas está presente en todos los recetarios y sus fórmulas médicas persisten durante siglos. El azúcar como edulcorante no necesita de ejemplos por su obviedad. El azúcar como conservante de alimentos las frutas en jarabe, etc.

en Granada Horacio Levanton¹⁰⁴⁰. En Salobreña, Hortensio Gavi compra título, tierras e ingenio. Y por supuesto en el mismo Motril, convertido en el principal centro de producción azucarera de la Edad Moderna. Son dueños de ingenios y tierras la familia Travesí, los Chavarino y los Veneroso emparentados con los Levanto, éstos a su vez con los Franquis, y un largo etcétera¹⁰⁴¹.

Toda una extensa red de relaciones clientelares, familiares y comerciales donde el elemento clave es la compañía comercial. A través de ella se desarrolla el entramado de intereses económicos, capitales autónomos y foráneos, socios comerciales, agentes financieros y factores que se ha ido gestando a lo largo del medievo y permanecerá hasta buena parte del siglo XVII.

El Comercio local

Si desde principios de la Edad Moderna el azúcar ocupa un lugar en la dieta europea, el consumo de la caña fresca se instala como hábito consuetudinario entre los lugareños de la Vega del Guadalfeo. Clemente Rojas escribe sobre el «verdear» de la caña y llega a afirmar que en esta zona algunos labradores la cultivan en pequeñas hazas de uno a seis marjales para consumirlas fresca al objeto de verdearlas¹⁰⁴². Bien sea cuestión de menudeo o para uso personal, la apropiación de caña de los plantíos se convierte en una costumbre generalizada y de tal envergadura que lleva al Cabildo a tomar cartas en el asunto. Las actas capitulares y numerosas ordenanzas municipales del siglo XVI están llenas de medidas de advertencia y severos castigos bajo multas, azotes y penas de cárcel. La picaresca está llena de ricos matices: por entrar en las hazas y coger cañas sin poderlas pagar: «le sean dados çien açotes con las cañas al pescueço»¹⁰⁴³, por sustraerlas

¹⁰⁴⁰ ANDÚJAR CASTILLO, Francisco: «Una estructura de poder. El Monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra. (Siglos XVI-VII)», *Hombre y Territorio en el Reino de Granada (1570-1630)*, BARRIOS AGUILERA, Manuel (ed.), IEA y UGR, Granada, 1995, p. 380. La omnipresencia genovesa alcanza la recaudación de impuestos: «Carta de poder en Juan González Castrejón para que Andrea Espínola, genovés, recaudador de las salinas del Reino, provea de sal las pesquerías de la villa», 1564, CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 263.

¹⁰⁴¹ GIRÓN PASCUAL, Rafael M.: *Las Indias de Génova. Mercaderes genoveses en el reino de Granada durante la Edad Moderna* [Tesis doctoral], Universidad de Granada, 2012, p. 52.

¹⁰⁴² Explica el autor que «verdear» es vender un fruto para consumirlo fresco o sacar de él otros productos; también relata que los vecinos de Vélez-Málaga llevan a Málaga en el mes de julio para *verdear* o para el *verdear* doscientas y cincuenta cargas de caña de azúcar cada día. ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón de: *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Imprenta Estereotipia Perojo, Madrid, 1879.

¹⁰⁴³ «Acta sesión de 6 de diciembre de 1517» en ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: *El Consejo de Motril durante los primeros años de la dominación castellana*, Motril, Ayuntamiento de Motril, 1988.

de los acarretos, aunque no sea más que una: «que pague por cada caña que tomare»¹⁰⁴⁴; «a la persona que fuese a mondar cañas a cañaveral ageno, no sea osado de tomas cañas sin licencia de su dueño»¹⁰⁴⁵; «que nadie puede rebuscar cañas dulces de las hazas mondadas [...] sopena de pérdida de cañas y 600 maravedies»¹⁰⁴⁶. Y en esta afición al intercambio cañero participan hasta los propios custodios del bien ajeno: «mandamos que la guarda que fuese tomada hurtando cañas de dos cañas arriba de dia o de noche o las diera a otro, que si las encubriere que pierda el servicio que a servido»¹⁰⁴⁷.

Abrimos un paréntesis para denotar que no sólo la caña sino también el azúcar es un preciado botín. Caso relevante lo protagoniza el alcalde mayor de Salobreña, Luis Paniza, depositario del azúcar de varios vecinos de la localidad, al apropiarse de 20 pilones de azúcar de Jerónimo Hurtado en connivencia con el criado de éste Antonio González: «el susodicho de hecho y sin orden de mi parte trato de vender a unos franceses una partida de azucares la paga havria de ser parte en dineros parte en papel». Atrapados los culpables, Hurtado reclama el grado de responsabilidad del alcalde: «y lo que es peor es que se [ilegible] por depositario de nos el Alcalde, haviendo en la dicha villa muchos vecinos abonados a quien se podran entegar en deposito en lo qual han cometido delito dizno de ejemplar castigo»¹⁰⁴⁸.

Un comercio de venta legal al por menor es el practicado por los labradores, asimismo objeto de atención por el cabildo: «que la venta de cañas se realice en las hazas o en las casas de sus propietarios»¹⁰⁴⁹. Hasta donde sabemos, además de poder comprar caña en los plantíos o en casas particulares, existe la «casa tienda»: pequeño local heredero del bazar morisco, como explica Caro Baroja, donde se encuentra todo tipo de mercancías de poco valor, similar al que se puede ver en la mayoría de los zocos del norte de África¹⁰⁵⁰. En un lugar donde el azúcar es el principal motor de desarrollo económico, cualquier actividad relacionada con ella está sometida a regulación municipal, y estas tiendas no van a ser la excepción. Cualquier negocio debe solicitar licencia para su apertura, y esperar a ser concedida por una comisión creada a tal efecto. En el acta capitular de 20 de diciembre de 1606 podemos leer: «Comisión a Alonso de

¹⁰⁴⁴ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel, *Ejecutoria de Motril...*, p. 42.

¹⁰⁴⁵ *Idem*.

¹⁰⁴⁶ CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 544.

¹⁰⁴⁷ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel, *Ejecutoria de Motril...*, p. 40.

¹⁰⁴⁸ ARCHGR, leg. 2848, pieza 3, s.f. Salobreña, 1607,

¹⁰⁴⁹ CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 134.

¹⁰⁵⁰ CARO BAROJA, Julio: *Los moriscos del Reino de Granada, Ensayo de historia social*, Istmo, Madrid, 1976, p. 96.

Contreras y Jerónimo Belluga para que dieran las licencias a las personas que podía vender cañas en las tiendas»¹⁰⁵¹.

También existe un mercadeo de compra y reventa al por mayor fomentado por los «regatones»¹⁰⁵². El sistema tradicional de acordar la molienda entre cosecheros y dueños de ingenios es por «maquila»; el propietario de la fábrica se queda con el 50% del producto a cambio de asumir los gastos de avío del ingenio y del corte, acarreto y transporte de la caña. La intermediación del regatón trastoca el precio de la materia prima y las condiciones de la maquila. Consciente de los altos costes del cultivo y de la dificultad por la que atraviesan muchos labradores, este personaje compra o presta dinero a cuenta de parte o el total de la cosecha, para después imponer al aviador un precio más elevado, una operación tachada: «de más de ser usura que de servicio de Dios nuestro Señor»¹⁰⁵³. Para impedir el fraude en el ejercicio de la compraventa, la corporación municipal prohíbe que se realice el trato directo entre el cosechero y comprador sin la asistencia y supervisión de los responsables de la aduana del azúcar. En el fondo de la cuestión, lo que verdaderamente subyace con estas y otras medidas es fiscalizar cualquier operación comercial, por pequeña que ésta sea, para evitar la evasión fiscal.

Contra lo que no pueden ordenanzas, bandos, memoriales e informes es con el hábito de chupar caña de azúcar de los motrileños y la venta soterrada que supone. Un mal endémico que no se consigue atajar conforme pasan los siglos, que dará pie a capítulos tan sustanciosos como el que se desarrolla a raíz de la defensa del plan de actuación que en 1746 eleva el corregidor de Motril a la Real Chancillería de Granada: «dezimos que

¹⁰⁵¹ RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas...*, p. 127.

¹⁰⁵² Covarrubias, s.v. *regaton*: «El que compra del forastero por junto y revende por menudo; de *re et catus, a, tum*, por la solicitud y solercia que tiene en sacar ganancia de la mercadería. Regatear, procurar abaxar el precio de la cosa que compra; es muy del regatón». El regatón es la persona que compra las cañas a los cosecheros por un precio inferior a su valor real para que puedan afrontar la siembra y recolección. Como propietario de las cañas las vende a los ingenios a un precio superior, obteniendo de esta manera considerables beneficios. A comienzos del siglo XVI, en pleno periodo de auge del cultivo, el Cabildo, que impulsa la creación de ingenios y trapiches, encuentra en estos prestamistas, un verdadero obstáculo para el normal funcionamiento de la actividad azucarera: «nadie sea osado, de hoy en adelante, de vender cañas a intermediarios por marjales, ni de otra manera, sin que precisamente lo haga saber al encargado o dueño de la azucarera abierta, para que si lo quisiese por lo tanto, lo pueda tener». Las multas a los cosecheros que venden las cañas libremente son de 300 maravedís cada vez que se hiciera. Sin embargo, esta problemática está presente a lo largo de la centuria con no pocos litigios y arbitrajes entre las partes afectadas. SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: *Motril y su vega...*, pp. 178–179; el regatón aparece en cualquier tipo de transacción: «Que ningún regaton sea osado de comprar el pescado a los pescadores para traerlo a vender a esta villa» RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril...*, p. 38.

¹⁰⁵³ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Nuevo episodio en la historia...», p. 468.

los medios propuestos por el corregidor de Motril en el citado plan, para evitar el destrozo de cañas dulces que se causa en aquella ciudad por el mal permitido abuso de chuparlas los vecinos de ella acreditan el zelo y aplicación y veneficio así de la Real Hacienda de vuestra Magestad como del comun de Cosecheros de Azucar y Diezmos de este fruto».

Poca eficacia tuvo el plan, pues lo cierto es que el aumento de consumidores entre naturales y foráneos llegó a ser verdaderamente alarmante «el numero de personas y cantidad diaria que chuparan deste fruto los vecinos de aquella ciudad, como tambien, si es remediable, que lo es mill y quinientos hombres que se ocupan en las faenas de los quatro ingenios, y en las cortas, mondas y acarreos delas cañas, se abstengan de chuparlas». Se suceden las reuniones a las que acuden cosecheros, aviadores, eclesiásticos y autoridades, sacando en conclusión que causante del mal es el pueblo entero, sea propietario o jornalero, paisano o extranjero: «el mayor y mas universal destroço que consideramos se executa eneste fruto es el que procede delas cañas que cortan los mismos dueños para regalar y vender, y delas que hurtan los vecinos y forasteros para el mismo fin. Esto lo acreditan las plazas y sitios publicos desta ciudad, donde con mucha abundancia se benden los hazes de cañas dulces, antes de abrirse los ingenios y mucho tiempo después y lo mismo suzedera en las demas ciudades y lugares donde se cria deste fruto».

Para variar, en el sistema reglamentario se encontró la cura y el remedio: prohibir sacar cañas de las hazas, chupar la caña en Motril, también en otros lugares de la costa, reforzar la vigilancia en los ingenios: «todos los años, luego que se abren los ingenios, y antes de empezar la corta se notifique y hagan saber por las Justicias a los capatazes de las cortas, mondas y acarreos, y a los mayordomos de los ingenios, que no permitan que persona alguna, aunque sean los mismos dueños saquen cañas de sus oficinas, ni de los sitios, donde se hallaren empleados»¹⁰⁵⁴.

Ni que decir tiene que esta venta minorista continúa estando presente en el devenir cotidiano de la población, así lo llega a comprobar el botánico suizo Boissier a finales del siglo XVIII: «En la plaza del mercado, varios grupos de hombres envueltos en su gran capa, vendían mucha caña de azúcar fresca, caña dulce, que se corta en trozos para comer; la médula está impregnada de un jugo abundante bastante refrescante, pero que tiene un sabor a melaza que cansa pronto»¹⁰⁵⁵.

¹⁰⁵⁴ ARCHGR, leg. 4438, pieza 158, Motril, 1746.

¹⁰⁵⁵ BOISSIER, Pierre Edmond: *Voyage Botanique dans la midi de l'Espagne pendant l'anne 1837*, Colección Sierra Nevada, vol. 13, Fundación Caja de Granada.

La alta estima en que los motrileños tienen al azúcar redunda en beneficio de la repostería artesana de gran calidad que se elabora en casas particulares y obradores de tradición morisca. Con el fruto de la tierra se alimentan los recetarios de dulces y confites: la calabaza o cazuela de San Juan, el pestiño, los roscos de Semana Santa, la batata de almíbar, la cocina de batata,..., en especial, la torta de alhajú y la torta real, cuyos componentes básicos son harina, aceite de oliva, matalahúva, almendras, especias, y sobre todo, azúcar¹⁰⁵⁶. Algunos de ellos han desaparecido, pero otros continúan siendo todavía delicia de los paladares.

El Comercio regional y nacional

El normal desenvolvimiento económico de la producción azucarera ha tropezado en los derroteros de su historia con inconvenientes y coyunturas de toda índole. Una orografía en extremo condicionante, una ínfima caminería siempre desatendida, una estructura de propiedad alejada del interés local, la competencia desleal del azúcar colonial y portugués, una agravante presión fiscal,..., con tanto desafío que soslayar la clave de la persistencia del azúcar la tiene Lafuente Poyanos: «carga insoportable a la verdad y que sólo pudo haberla sufrido la exorbitante utilidad de este fruto respecto de las demás»¹⁰⁵⁷. Una utilidad que permite el crecimiento y consolidación de un comercio interior capaz de absorber la oferta, y que aguanta la volubilidad del mercado por su carácter imperecedero; como muestran los grandes estocajes observados en ingenios y casas de blanqueo. Aunque no estamos en condiciones de dimensionar su trascendencia, entendemos que las actividades comercializadoras llegan a alcanzar un peso considerable cuanto menos en la economía provincial y regional.

En una sociedad eminentemente rural el comercio con las comarcas limítrofes se antoja imprescindible para el abastecimiento de productos de primera necesidad, pero también para el desarrollo de la propia industria. La venta o permuta de excedentes agrícolas encuentra a través de los intercambios unas relaciones de producción y comercialización especializadas que favorecen la demanda. Castellano Castellano señala dos razones fundamentales para esta actividad en el caso de Motril. Una es la salida natural de buena parte de los productos de la provincia de Granada, especialmente del Valle de Lecrín y de las Alpujarras e incluso de Jaén; la otra, el propio sistema de monocultivo cañero que le hace buscar su abastecimiento en otras regiones¹⁰⁵⁸.

¹⁰⁵⁶ ORTIZ DEL BARCO, Juan: *Los siete dulces de mi patria. Crónicas Motrileñas*, Establecimiento Tipográfico de M. Sintés Rotger, Mahón, 1920.

¹⁰⁵⁷ LAFUENTE POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la cosecha...* Notas, 79, p. 195.

¹⁰⁵⁸ CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis: *El Siglo de las Luces...*, p. 117.

Esta oferta–demanda de la producción agrícola es la base que sustenta la estrecha relación que Motril mantiene con el Valle de Lecrín. Quizás suene a verdad de Perogrullo, pero esta comarca es la única vía de comunicación terrestre por la que ha transitado durante más de cinco siglos el azúcar hacia los mercados nacionales. Gracias a la proximidad geográfica con Motril y la costa de Granada, sus excedentes olivaderos y cerealistas son absorbidos en buena parte por el litoral: «En este valle el fruto más abundante es el aceite produce mucho y de excelente gusto y sin disputa el más singular de todas las Andalucías. Este aceite se consume en todas las Alpujarras, Motril, Almuñecar y pueblos de sus costas y también se conduce mucho al mar para embarcarlo»¹⁰⁵⁹. Mediante el tornaviaje, la comarca conecta el Camino de Granada con las distintas rutas terrestres del país.

De este tránsito de hombres y mercancías nos habla Fray Pedro de Torres en una de sus proclamas en defensa del cultivo de la caña de azúcar, amenazado por el algodón a finales del siglo XVIII: «la supresión de la caña encarecería el aceite y el trigo, arruinando a los vecinos de Pinos del Valle, y a muchos del pueblo que conducían el azúcar al interior y se traían de retorno aquellos artículos que exigiendo su crianza y molienda un número de brazos muy superior al que necesitan los demás ramos de labranza»¹⁰⁶⁰. De sus palabras trasciende la función de catalizador del comercio azucarero en la gestión de los excedentes agrarios de los pueblos vecinos.

5.11.2 Los agentes de la actividad mercantil

En la larga nómina de individuos implicados en las relaciones mercantiles en torno al azúcar merecen especial atención los corredores de carga y los arrieros. En el caso de los primeros su papel es determinante a la hora de consumir el negocio y distribuir el producto; los segundos, por ser responsables directos de materializar el reparto.

Precedente de los ahora corredores de comercio, el corredor de cargas es un mandatario que actúa de forma independiente comprando o vendiendo por cuenta de otro. La figura de Felipe Iturbe es buen exponente de las características que entraña el desempleo del oficio. La salida de una importante partida de azúcares en Lobres lleva a su propietario Juan Fernández Montero a establecer contacto con él, para lo que

¹⁰⁵⁹ LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico...*, f. 342 r. De Pinos del Rey [Pinos del Valle]: «Es lugar que abunda muchos vinos, y muchos excelentes, tan buenos como el Magalite de Motril; de los vinos de Pinos se surte todo este Valle. Los conducen también a Salobreña y Motril para embarcarlo, de modo que, no obstante recogerse muchas miles de arrobas, no queda ninguno de un año para otro». *Ibidem*, f. 343 v.

¹⁰⁶⁰ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo...*, p. 4.

previamente se informa «de diferentes sujetos de ciencia y conciencia y en especial de los corredores que entienden en las ventas del azúcar de esta ciudad». Cerrado el compromiso entre ambos, se estipulan los honorarios del corredor en base al precio del producto que puede obtener en el mercado. Juan Iturbe se hace cargo de la mercancía almacenándola en «diferentes cuartos de su casa para la guardia y custodia de dha azúcar» pues, dada la cantidad, la operación de venta se realiza en diferentes partidas que le llevan algún tiempo hasta completar la operación; para ello se ayuda de otros dos corredores de su confianza a los que hace partícipes de su beneficio. Con el cierre de cada partida entrega el importe recibido al propietario. En la liquidación final, Juan Fernández estima que debe gratificar al corredor por el satisfactorio resultado y porque «abra tenido además de dho trabajo alguna pérdida por la variedad de pesos que avra havido al tiempo de la venta». Finalmente decide «que lo menos que se le podía dar al dho Don Philipe Yturbe por todo lo expuesto eran doscientos ducados»¹⁰⁶¹.

La especialización del corredor en el procedimiento comercial distingue para las actividades por mar al denominado indistintamente «corredor de barcos», «corredor de la marina» o «corredor del mar». Entre sus obligaciones se encuentra la de estar al tanto de la oferta disponible de productos en todo momento y la posible demanda de los barcos que arriban a puerto: «los cosecheros que tienen partidas grandes desta espezzie procuran darle semejante salida se le haga saver a los corredores de la marina esten con el cuidado de solicitar quando lleguen barcos a este puerto la venta de dhos melazos [...] Yo el notario hize saver el autto antecedente a Francisco Antunez corredor de la marina a cuio cuidado esta la solicitud de melazos y otros cargamentos de los barcos que llegan a estas plaias ...»¹⁰⁶². La honradez que les caracteriza y el conocimiento actualizado de precios y fórmulas de intercambio los convierte en garantes de los intereses de ambas partes, pudiendo asemejar su figura a la de un notario. Tal es así que no se cierra trato sin que esté de intermediario: «dixo aversele pedido por un patron de una gavara vezino de la zitudad de Malaga un cargo de melaso con quien su merced no ajusto el precio asta saverlo del corredor de la marina [...] le comparezca para recevirle

¹⁰⁶¹ AHPGR, leg 4532, exp. 17, s.f. Cuentas dadas por Felipe Thomas de Iturbe, 1731. Los otros dos corredores son: «Don Christoval Cuvero y Andres de Cavrera, vecinos corredores que somos de las ventas de azúcar de la ciudad, certificamos en la mejor forma que podemos como por nuestra mano hemos bendido a diferentes sujetos, asi de esta dha ciudad, como de fuera de ella. Novecientas setenta y ocho arrovas y nueve libras y media de azúcar, las cuales estaban a cargo de don Phelipe Tomas de Iturbe vezino asimismo de ella, y se han vendido a los precios siguiente: las ochocientas cincuenta y quatro arrobas y libra y media de azúcar a precio de cincuenta y cinco reales de vellón cada arroba las ciento y ocho arrobas y quince libras a cinquenta reales cada arroba y las quince arrobas y diez y ocho libras restantes a presio de quarenta y cinco reales vellon».

¹⁰⁶² *Idem*.

su declaxacion en razon de los precios y estilo de semejante ventas por el mar y asta tanto no se haga pacto ni concierto con el dho».¹⁰⁶³

Para conocer las pautas habituales con que se cierran las compraventas en puerto, seguimos las indicaciones del corredor de barcos motrileño Miguel Moreno, en una operación con porrones de melazo. Para embarcar por la playa «cada un porron de melazo de los que se benden en esta ciudad [...] se pagan a prezio corriente de siete reales cada uno para el dueño de dhos melazos», de esta cantidad se deben pagar los derechos de la real aduana¹⁰⁶⁴, y los portes de la mercancía hasta el puerto. El derecho de aduana le corresponde al patrón del barco y asciende a «tres cuartillos por cada un porrón». Al que vende le toca abonar el transporte, además de «los derechos pertenecientes a dha renta del Almojarifazgo». De esta manera, explica Moreno, la operación es más rápida «por librarse los cargadores de andar solicitando los despachos necesarios»¹⁰⁶⁵.

Sabemos lo que comprende los gastos de transporte hasta el punto de embarque por otra operación de 509 porrones de melazo esta vez tasados a «seis reales y quartillo»: «Por seis resmas de papel de empapelar pilones para tapar los porrones a tres reales cada una diez y ocho reales. Por dos libras de hilo bramante a tres reales cada uno seis reales. A los ofizziales que cargaron las carretas en dos dias que se gastaron en ello treinta y un real y seis maravedíes. Por el porte de veinte y cinco carretadas y media que en dhos dos dias conduxeron en los porrones a la plaia a prezio de cinco reales cada una ziento y veinte y ocho reales»¹⁰⁶⁶.

El precio de la transacción comercial efectuada se registra en presencia de las partes contratantes por el guarda de las reales aduanas del mar —que puede ser a su vez corredor—, responsable de fiscalizar los derechos de embarque y de verificar precios y condiciones del acuerdo: «Comparecio Miguel Moreno vezino de esta ciudad guarda de las reales aduanas de mar y quien corre con los encuartos y estraziones que se acen por la mar [...] aparezzido el patron Francisco Nogales que lo es de su barco nombrado

¹⁰⁶³ *Idem.*

¹⁰⁶⁴ Se refiere al «diezmo de la mar», contribución mercantil que se cobraba en las aduanas de los puertos por la introducción de géneros y frutos de procedencia extranjera y por la extracción de los naturales. Se llama también «almojarifazgo», derecho que se pagaba de las mercaderías, géneros, frutos y efectos que salían para el extranjero y de los que se introducían en ellos por mar o por tierra, y también de los que se conducían de puerto a puerto. Los almojarifazgos son los mismos que los derechos de aduanas que se exigían en los puertos y fronteras por la exportación e importación de fruto. *Historia de las Rentas y Contribuciones de España*, [manuscrito entre 1801 y 1900?], Biblioteca Nacional de España, p. 21–23.

¹⁰⁶⁵ AHPGR, leg 4532, exp. 17, s.f.

¹⁰⁶⁶ *Idem.*

Nuestra Señora y Señor San Pedro a tratar con su merced sobrebenta de porrones de melazo contratto con el dho patron el venderlos y para que conste apunto fixo el prezzio liquido a que valen se notofique a Miguel Moreno guarda y corredor de barcos que cargan la referida especie»¹⁰⁶⁷.

En una categoría inferior se sitúan los arrieros, sin que su trabajo sea por ello menos importante. Mercaderes terrestres de corto o medio alcance, se encargan de llevar la mercancía a lo largo de la red de caminos que enlazan los mercados. En el caso del litoral, la ausencia de caminos carreteros obliga a los arrieros a transportar todo tipo de productos a lomos de reatas de mulas¹⁰⁶⁸. Con ellas deben atravesar la barrera montañosa remontando la Cuesta de la Cebaba para alcanzar el Valle de Lecrín, después continuar hasta Granada y desde allí continuar hacia otros diferentes puntos de destino.

En la tabla **5.18** se puede ver la distribución y venta de una partida de pilones de quebrados en prieto propiedad del Real Fisco de la Inquisición de Granada vendidas por el corredor Felipe de Iturbe a distintos clientes. En ella se muestra el alcance del trayecto que recorre el arriero y la importancia del volumen de la carga que llevaba¹⁰⁶⁹.

Cada arriero antes de salir para su destino debe pasar por un registro en el que se formaliza oficialmente la prestación que asume: «que se libren los despachos por administracion de azucar y que de los cargos y azientos que se hiziesen [...] conste la salida por dias con el nombre de arriero» y una vez realizado este trámite obtiene un certificado denominado *cédula de guía* (ver apartado *Sobre la Fiscalidad*, pag. 435) con la que puede acreditar la legalidad de la carga durante el viaje; así consta este procedimiento en el caso del arriero Luis Delgado, vecino de Pinos, cuando recoge una compra a su nombre de ochenta y dos arrobas de melazo «y para la guia de la administración se le dio al dho Luis la sedula»¹⁰⁷⁰. Como en este caso del arriero de Pinos, es muy frecuente encontrar operaciones de comercio directo entre el arriero y el

¹⁰⁶⁷ *Idem*.

¹⁰⁶⁸ Las reatas estaban formadas por un número de tres a treinta mulas y asnos, el caballo no era utilizado pues «aguanta peor la carga y por supuesto su alimentación es más costosa», ESPEJO LARA, Francisco: «La arriería en Málaga en época de los RR.CC.», *Baetica, Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 8, 1985, p. 286; «Las *Respuestas Generales* señalan que hay 7 arrieros *con algunas bestias mayores, que trajinan el camino de cargos de azúcares*. A ellos habría que sumar otros 23 de menor importancia. En mi opinión, son pocos arrieros para la intensa, o al menos relativamente intensa, actividad comercial de Motril. Por ello me inclino a pensar que en la arriería intervenían personas de fuera, sobre todo el valle de Lecrín». CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis: *El Siglo de las Luces...*, p. 127.

¹⁰⁶⁹ AHPGR, leg 4532, exp. 17, s.f.

¹⁰⁷⁰ AHPGR, leg. 3208, exp. 9, s.f.

vendedor¹⁰⁷¹: «benden lo dhos labradores a treinta quartos de vellón dandoseles franca a los arrieros sin pension ni contribuzion alguna y que a este precio la estan cargando»¹⁰⁷².

Tabla 5.18					
Real Fisco de la Inquisición de Granada					
COMERCIALIZACIÓN DE AZÚCARES					
(Pilonos de quebrados en prieto)					
<i>Fecha</i>	<i>Comprador</i>	<i>Destino</i>	<i>Provincia</i>	<i>pilonos</i>	<i>@</i>
06/05/1730	Francisco Delgado	Gavia la Grande	Granada	86	170
06/05/1730	Ignacio de Campos Confitero	Granada	Granada	20	40
12/05/1730	Prudencio Jiménez	Yanguas	Soria	38	66
16/05/1730	Juan Pérez	Alcázar de San Juan	Ciudad Real	20	39
16/05/1730	Martín de Orez	Puerto Llano	Ciudad Real	14	-
16/05/1730	Joaquín de Arias	Alcázar de San Juan	Ciudad Real	14	-
17/05/1730	Francisco Franquesa	Vara del Rey	Cuenca	5	10
18/05/1730	Diego de Monzún	-	-	12	25
19/05/1730	Ignacio de Campos	-	-	24	48
19/05/1730	Alfonso Nieto y compañeros	Quéntar	Granada	55	37
20/05/1730	José Cano y compañeros	Roa	Burgos	40	78
20/05/1730	Cristóbal Romero y compañeros	Puebla de Don Fadrique	Granada	28	58
20/05/1730	Jacinto de Navarrete	Granada	Granada	14	24
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg 4532, exp. 17.					

¹⁰⁷¹ En diferentes autos relativos a Motril comparecen compradores de miel de prima en su mayoría arrieros del Valle de Lecrín: «doce arrobas de miel por Agustin Delgado arriero vezino de Pinos [...] Marcos Lopez vezino de Niguelas veinte y una arrobas de miel de prima [...] Diego Martin vezino de Pinos hizo dos cargas de miel de prima de diez y siete arrobas [...] Pedro Martín vezino de Pinos de aver cargado diez y ocho arrovas de miel de prima [...] Juan Delgado vezino de Pinos compro diez y siete arrobas de miel de prima [...] Antonio Perez vezino de Restaval compro una carga de miel de treze arrobas [...] Salvador Martin vezino de Pinos y siete arrovas [...] Joseph de la Rica vezino de Pinos veinte y siete arrovas».

¹⁰⁷² AHPGR, leg. 3208, exp. 9, s.f.

La actividad de los arrieros casi siempre está sujeta a la ley de la oferta y la demanda, repercute en el tipo de producto y cliente con el que trabaja. En el caso de la población motrileña, el azúcar es la moneda de cambio con la que conseguir el aprovisionamiento de productos deficitarios, y con ella impone sus condiciones. El texto que traemos a colación pertenece a un bando municipal de 1789, cuando el municipio ha entrado en plena languidez económica: «Que todos los traginantes que hayan de sacar cargas de esta ciudad para otras del Reyno devan traer otras tantas a esta poblacion las cuales deven ser de trigo semillas cevada, azeyte y los demas mantenimientos ú de otra cualquier especie que sea de abasto á el pueblo en cuyo particular y en el caso de que por necesidad deva exijirse el entero cumplimiento del privilegio concedido a los vecinos y pobladores de esta ciudad se impondran las penas correspondientes a su contravención»¹⁰⁷³.

La arriería no deja de ser un colectivo variopinto del que se conoce bien poco. Dotado de una logística que conlleva el aprovisionamiento, traslado y expedición de los productos, el conocimiento de la caminería, capacidad de transporte y participación en ferias y mercados, parece que su peso real en la actividad comercial no ha sido lo suficientemente valorado. Algo de ello se deja entrever el administrador del conde de Bornos, que preguntado por el valor que suele tener la arroba de azúcar de pilón responde: «en años abundantes en las cosechas de trigo y zevada es quando se logran mejores precios porque en ellos ay mas numero de tragineros, por hazer sus viajes a menos costo»¹⁰⁷⁴.

Junto aquellos, los corredores de azúcar, verdaderos especialistas del mercado, tienen los clientes potenciales, las herramientas y recursos suficientes para llegar a situar el producto en las mejores condiciones. Administran el importe de las ventas, disponen de almacenes donde custodiar todo tipos de azúcares, gestionan el transporte y, sobre todo, forman un entramado profesional que estructura y facilita la comercialización.

5.11.3 Sobre la fiscalidad

Tiene gran interés el estudio del sistema impositivo durante la Edad Moderna y sus relaciones institucionales, fundamentadas en dos estamentos de extraordinaria importancia como son la Corona y el Estado Eclesiástico. Protagonistas y «socios» coaligados en cuanto a forma y reparto de los recursos que constituyen sus ingresos, que

¹⁰⁷³ «Bando gubernativo sobre moral, orden público, salubridad y ornato de la ciudad de Motril. 1789», en ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental...*, p. 54.

¹⁰⁷⁴ AHN, Diversos, BORNOS C.I-829.

les permiten mantener un status quo no exento de conflictos e intereses económicos. Se pone de manifiesto en la industria azucarera a través de los distintos derechos y arbitrios que tiene que soportar, emanados de un sistema tributario de base no personal que se nutre sobre todo de las actividades mercantiles.

La excesiva fiscalidad sobre el azúcar granadino es una de las principales causas de la desaparición del cultivo en época preindustrial. En 1678, García Niño habla de ello con gran crudeza, cuando todavía el cultivo de la caña y la industria mantiene su pujanza y poderío económico: «Este dulcísimo fruto, criado por Dios para las medicinas, alivio y curación de tantos enfermos y destinado para el regalo y bien ordenado apetito de los reyes, príncipes, y señores se ha vuelto amarguísimo acibar a sus labradores y cosecheros de diez años a esta parte, por la maliciosa codicia, excesos y cavilaciones del arrendador de los Reales derechos sobre el impuesto, y de este fruto sacan sus dueños la más servil esclavitud que se pueda discurrir»¹⁰⁷⁵. El boyante negocio azucarero se va a ver amenazado por la misma Corona que, en la centuria anterior, lo ha protegido y fomentado con la finalidad de consolidar un inestable territorio amenazado siempre por su condición de frontera marítima. Lafuente Poyanos precisa que en los tiempos de la conquista de Granada se cargan los productos de la tierra con el diezmo¹⁰⁷⁶ y la alcabala¹⁰⁷⁷, es decir un 20%. En el caso del azúcar, la contribución del diezmo se fija en un 10% sobre la caña de azúcar, pero si el tributo se paga en formas: «por considerar de tan inmenso gasto este fruto, no lleva de diez, sino de veinte formas una»¹⁰⁷⁸. En cuanto a la alcabala, Motril entre otros muchos pueblos fue eximido de este pago¹⁰⁷⁹; con lo cual el gravamen total del azúcar queda reducido a un 10%.

¹⁰⁷⁵ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento...*, p. 50.

¹⁰⁷⁶ Se impone el modelo castellano de contribución territorial con base decimal sobre los productos de la agricultura. Para Garzón Pareja, un hecho trascendente en la consolidación del diezmo eclesiástico es la aprobación de las Constituciones Sinodales de 1572. En 1494, Alejandro VI confirma a los Reyes Católicos el derecho a las Tercias de los diezmos: «que procedía de una bula de 1219, a partir de ese reinado se afirmó en Castilla la relación económica entre Iglesia y Estado, lo que los llevó a una estrecha colaboración en el percibo de los diezmos. Inocencio III concede a los Reyes Católicos y a sus sucesores, en recompensa de los trabajos de la conquista del reino, el todo de los diezmos del mismo, con la condición de dotar, construir, reedificar y ornamentar sus iglesias y dar lo necesario a los ministros que las sirviesen», GARZÓN PAREJA, Manuel: *Diezmos y tributos del clero en Granada*, Archivo de la Real Chancillería de Granada, Granada, 1974, pp. 38–41.

¹⁰⁷⁷ «Alcabala, en sentir de los juristas e historiadores era un pecho, servicio o tributo que pertenecía al Rey y consistía en la contribución de la décima parte de todas las cosas que se vendían o permutaban», RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril...*, pp. 30–31.

¹⁰⁷⁸ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, *Recuerdos para el escarmiento...*, 1680, p. 49.

¹⁰⁷⁹ En 1510 se concede a Motril el privilegio de exención de la alcabala: «Y que así mismo sean libres y francos de pagar y que no paguen alcabala alguna a mi ni a los Reyes mis sucesores [...] de las cosas que de yeno seran contenidos que vendiesen en la dicha villa de Motril en esta guisa. Del alcabala de todas las

En relación a la dispensa de las alcabalas del azúcar sabemos de la existencia de un largo pleito entre el cabildo motrileño y la Corona, por las asignaciones que se contemplan en las actas capitulares para este fin. En 1583 se comisiona a Luis Patiño para una de estas causas, al que se otorga el envío de 12 ducados para que prosiga las gestiones en Granada¹⁰⁸⁰; un año después, lo continúa Luis Medina¹⁰⁸¹, y a éste le sucede Darío Catano, genovés y estante en la Corte, para proseguir con el pleito en 1596¹⁰⁸².

Precisamente es Miguel de Cervantes el alcabalero que trata de cobrar los débitos del reino de Granada. Rodríguez Martín proporciona el episodio en que participó el insigne recaudador: «Las alcabalas en la ciudad costeña fueron motivo de ruidosos pleitos [...] En 1594 se comisionó a Miguel de Cervantes para cobrarlas y tuvo que ir a Motril. El Rey mostró grandísimo interés en que se hicieran efectivos los debitos que montaban a una respetable cantidad, según las diligencias de los cervantistas más ilustres, dos millones cuatrocientos cincuenta y nueve mil novecientos ochenta y nueve maravedís, ascendía el total de lo que habría de cobrar Cervantes en la comisión que iba a ejercer en el reino de Granada, cantidad calculada por la Contaduría Mayor de Hacienda. De estas deudas, trescientos setenta y cuatro mil ciento veinte y tres maravedís correspondían a las tercias y alcabalas de Almuñecar, Motril y Salobreña, cantidades correspondientes a los años de 1591, 1592 y 1593»¹⁰⁸³.

Continuando con el régimen fiscal, en 1632 se añade al diezmo y la alcabala el servicio de millones¹⁰⁸⁴; nuevo impuesto que nace con carácter provisional pero que continúa vigente hasta bien entrado el siglo XIX. En el índice de las escrituras

mercaderías y mantenimientos e otras cosas que se vendieren y comprasen y contrataren hiciesen y labranse en cualquier manera en la dicha villa», RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril...*, pp. 8–9.

¹⁰⁸⁰ CRUZ CABRERA, J. P. y ESCAÑUELA CUENCA, E.: *El Cabildo de Motril...*, p. 483.

¹⁰⁸¹ *Ibidem*, p. 489.

¹⁰⁸² *Ibid*, p. 526.

¹⁰⁸³ ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Cervantes en Motril», *La Alhambra*, 277, XII, Granada, 1909, pp. 461–465.

¹⁰⁸⁴ El servicio de millones se vota en Cortes por primera vez en 1590, dadas las enormes necesidades económicas de la corona derivadas en parte de la derrota bélica de la Armada Invencible, cuyo monto se cifraba en 10 millones de ducados. El recurso a los millones se produce por la reticencia a recargar la alcabala que ya había sido incrementada en 1575, lo que llega a provocar numerosas tensiones entre la corona y las ciudades. En tanto que la alcabala forma parte de las rentas ordinarias del patrimonio fiscal de la corona, los millones pertenecen a los ingresos extraordinarios y es considerado como un servicio, una ayuda que le conceden los súbditos a la Corona a través de un conjunto de gravámenes sobre los productos del consumo, ANDRÉS UCENDO, José Ignacio: «Una herencia de Felipe II: Los Servicios de Millones en Castilla durante el siglo XVII», *C.I. Felipe II (1598–1998), Europa dividida, la monarquía católica de Felipe II*, Parteluz, t. II, UAM, Madrid, 1998, pp. 53–65.

acordadas con las ciudades en enero de aquel año aparece el azúcar junto al papel, pescado, tabaco y chocolate, como productos elegidos para proporcionar a la Corona la cantidad de dos millones y medio en seis años. Se puede ver en la tabla adjunta la forma de administración o arrendamiento de este impuesto para cada clase de azúcar y derivados procedentes de los puntos de producción del Reino de Granada: Adra, Motril, Pataura, Lobres, Salobreña, Almuñécar, «Maronerja» y «Torox», que se establece en el referido documento. Respecto a los dos últimos productos que se gravan con una cantidad poco significativa se indica lo siguiente: «Y aunque parece, que los dos reales y veinte y quatro por arroba es imposición de poco aprovechamiento, es conveniente que se imponga; lo uno porque no se aumenta Administración; y lo otro, porque está sujeto a registro, y a excursion, para que no se saque el azúcar de precio, a sombra de lo que vale poco».

Tabla 5.19		
AZÚCAR DEL REINO DE GRANADA		
<i>Género</i>	<i>Precio reales/arroba</i>	<i>Servicio millones*</i>
Pilón de azúcar	62	7 rs
Guitas	58	7 "
Quebrados	45	7 "
Mascabados	31	4 "
Espumas, panelas y coguzos	12 a 18	2 "
Melazo y miel de espuma	6	24 mrs
<p>*rs: reales, mrs: maravedís</p> <p>Elaboración propia. Fuente: <i>Escrituras, Acuerdos, Administraciones y Súplicas de los Servicios de Veinte y Quatro Millones</i>, Juan Muñoz, Madrid, 1734, p. 106.</p>		

La recaudación del impuesto se confía a un arrendador o administrador de este derecho, y en caso de que no lo hubiera a una comisión nombrada a tal efecto. El responsable designado debe llevar un «Libro de cuenta y razón» donde registre en cada compra de azúcar la cantidad recaudada, que debe coincidir con la correspondiente del libro que está obligado a tener el fabricante. Otra de las disposiciones que se dictan afecta a tratantes, arrieros y tragineros; éstos deben pagar el tributo a la salida de los lugares donde compran el azúcar, sea «puerto mojado o puerto seco», y para transitar han de portar en todo momento una «cédula de guía» que se le dará una vez registrado el abono. Más opresiva es la concerniente a los fabricantes; se deben registrar todos los géneros de azúcar producidos, sin poder sacar ni vender alguno hasta que se efectúe el

pago de la tasa, y en caso de incumplimiento se requisa y reparte el azúcar entre el denunciante, justicia y Comisión de millones, además de multarle con un aumento del impuesto¹⁰⁸⁵.

Lo que comienza siendo una necesidad excepcional pronto se convierte en un impuesto más de obligado cumplimiento. El servicio de millones es suprimido por las Cortes de Cádiz en 1813 y reestablecido de forma transitoria por Fernando VII en 1823. Para algunos analistas su entrada en vigor anuncia el principio del fin de la industria azucarera granadina¹⁰⁸⁶.

Avanzando en el tiempo, en el periodo que media entre 1639 y 1663 se incrementa el porcentaje de la alcabala sucesivamente con el uno por ciento, hasta cuatro veces, de manera que pasa del 10 al 14%. La presión fiscal sobre el azúcar granadino alcanza unas cotas exorbitantes, el cálculo lo proporciona Lafuente Poyanos: gradúa el diezmo en torno a un 40% de la renta líquida del azúcar, deducidos los gastos de cultivo y producción, más el 14% de alcabala y cientos, y el 12 % de millones, en total se grava este artículo con el 66 % del producto neto¹⁰⁸⁷. La cuantía media que Motril viene aportando a la hacienda real, tan solo en diezmos¹⁰⁸⁸ la cita García Niño: «habiendo muchos años molido siete ingenios y lo más ordinario de cinco a seis y habiendo excedido de cien mil reales los diezmos de los azúcares cada año en esta ciudad»¹⁰⁸⁹. Por si fuera poco, la carga impositiva que tienen que afrontar cosecheros y fabricantes, está el agravio comparativo del resto de azúcares que entran en el país, la que viene de «Valencia, Portugal, América y de Oriente no tiene por el mismo reglamento más traba que 9 reales»¹⁰⁹⁰. Durante el reinado de Carlos II, se rebaja el derecho de millón de 7 a 4,5 reales, un pequeño descenso que poco sirve de alivio con unas rentas reales arrendadas a particulares y en manos de recaudadores con pocos escrúpulos e intereses espurios que se enriquecen a costa de malograr aún más la deteriorada industria.

¹⁰⁸⁵ *Escrituras, acuerdos, Administraciones y Súplicas de los Servicios de Veinte y Quatro Millones*, Juan Muñoz impresor, Madrid, 1734, pp. 106–109.

¹⁰⁸⁶ «En el siglo XVIII existían en Granada quince ingenios que labraban noventa mil arrobas de azúcar; pero la contribución de millones acabó con la cosecha», CORTÉS MORALES, Balbino: *Cultivo de plantas...*, p. 233.

¹⁰⁸⁷ LAFUENTE POYANOS, Mariano: *Memoria de la cosecha...*, Notas, p. 195.

¹⁰⁸⁸ El diezmo general, obligatorio y exigible, aparece desde principios del siglo XII como tributo estrictamente eclesiástico. Algunos autores, sin embargo, han defendido un origen laico del diezmo que, según su opinión, habría nacido en España del viejo tributo que los cristianos pagaban a los musulmanes y del que impusieron los conquistadores a los colonizadores de las tierras reconquistadas; por lo que siendo ambos tributos de origen laico, sería el diezmo eclesiástico derivado de ellos un tributo de origen señorial. GARZÓN PAREJA, Manuel: *Diezmos y tributos...*, p. 22.

¹⁰⁸⁹ GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE Y GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento*, p. 51.

¹⁰⁹⁰ LAFUENTE POYANOS, Mariano: *Memoria de la cosecha...*, p. 195, nota 81.

La crisis del cultivo a finales del siglo XVII es expresión particular de la decadencia y empobrecimiento en que está sumida la nación. Representante del epígono arbitrista y buen conocedor de los males que atañen al sector cañero, el motrileño Martínez de Mata coincide con la mayor parte de los memorialistas al señalar los estragos causados por una política excesivamente permisiva con la importación manufacturas extranjeras, que ha acabado con la industria nacional y provocado el hundimiento de la balanza comercial española¹⁰⁹¹.

A engrosar la lista de informes y diagnósticos de la época contribuye el ayuntamiento de Motril en carta dirigida al Consejo de Hacienda donde expone su parecer sobre el estado acuciante en que se encuentra la agricultura cañera, recurso principal de la población. Comienza el texto con una detallada relación de los gastos que supone la entrada del azúcar en Madrid, para continuar con un análisis de las cuestiones que han provocado tal situación.

«De la renta de siete reales [servicio de millones] se pagan en cada arroba de azúcar 7 reales; del arbitrio para la Iglesia Mayor de Granada, 2 reales; para el Convento de Monjas de Motril, 1 real y 8 maravedis; de portes a esta Corte, real más o menos, 22 reales, derechos de entrada en Madrid, 16 reales y 6 maravedis; de seras, despachos, y otras menudencias, 4 reales; de las molienda, antes mas que menos, 30 reales; de la venta, y recuenta que oy cobra el arrendador 28 reales»¹⁰⁹². Un montante final que alcanza los 110 reales y 14 maravedíes, excluyendo de esta cantidad otra alcabala por «las ventas de cañas de unos labradores a otros».

Para los motrileños la primera de las causas de la crisis del cultivo reside en la devaluación de la moneda que ha favorecido la entrada del azúcar portugués. Con un precio de venta por debajo de 70 reales la arroba no se puede competir sino a costa de

¹⁰⁹¹ Integrante de la pléyade de arbitristas españoles y continuador de las ideas de Cellorigo, Barbón y Castañeda, Martínez de Mata escribe en 1650 *El Memorial en razón de la despoblación, pobreza de España y su remedio*. Este autor ve en la importación de manufacturas extranjeras: «la causa única de la despoblación, pobreza y esterilidad de España y empeños de la Real Hacienda». En expresión de Mata: «porque ¿de qué sirve el traer tantos millones de mercaderías y de plata y oro la flota y galeones con tanta costa y riesgo, si viene en permuta trueco de haciendas de Francia y Génova? En una sociedad agraria como la de entonces, la subsistencia de la población reside en la agricultura y manufactura de la nación, y de su protección depende el desarrollo y la riqueza. Insiste en que el país cuenta con todas las habilidades y materias primas necesarias: «para fabricar todos los géneros de las mercaderías, sin buscarlas en reinos extraños». Su pensamiento propone un sistema proteccionista sin perder la independencia de los distintos sectores económicos. MARTÍNEZ DE MATA, Francisco: *Memoriales y Discursos de Martínez de Mata*, ANES, Gonzalo (Edición y Nota Preliminar), Editorial Moneda y Timbre, Madrid, 1971.

¹⁰⁹² BHR/A-031-126 (29-1). Memorial al rey solicitando la reducción de los impuestos que pesan sobre la caña de azúcar, p. 1.

inundar el mercado de excedente y sacrificar otros cultivos: «impossibilitandose en ellos mas el poder labrar, como podia hazerse, y se hazia antes»¹⁰⁹³. En la desatención de los plantíos a falta de rentabilidad reside la segunda; en espera de tiempos mejores se reducen los gastos de laboreo, pero el cultivo se mantiene: «si los dueños de las tierras las dexassen perder se llenaria de monte, de suerte que necesitarian de gran suma de dinero para bolverlas a romper de nuevo, siendoles de menor coste conservarlas con alguna perdida de los frutos, que la grande que pudieran tener dexandolas perder»¹⁰⁹⁴. La tercera atañe a Diego Daza Villalobos, arrendador de alcabalas y cientos del azúcar por aquel tiempo, fiel exponente de la condición de estos personajes; su proceder merece un poco de detenimiento.

Hombre de recursos el recaudador Daza consigue que el azúcar que se saque de Motril pague alcabala e impone como norma para comprarla el traer mercancía de fuera para venderla en la ciudad: «teniendo Motril privilegio para no pagarla [la alcabala], en cuya posesion esta, y ha estado desde que se ganó de los Moros, con animo de atropellarlo, saco en su asiento condición para que todos los arrieros hiciesen obligación, o caucion de llevar tornaguia de los lugares que corrieran». De esta manera, los arrieros realizan una actividad de comprar y vender y por tanto tienen que pagar dos alcabalas. Pero ahí no queda la cosa, cuando alcanzan otros lugares para negociar con el azúcar: «no por ello se libran de pagarlos otra [alcabala] los Arrieros [...] porque diziendo los Arrendadores de ellos, que la Alcavala se causa donde se vende, y que las condiziones del arrendamiento de D. Diego Daza no pueden perjudicar las de los suyos [...] y como cada arriero no ha de tener un pleyto por cada carga de azucar, se hallana a pagar, quedando privado, por la mucha costa, de bolver por ella a dicha Ciudad, con que totalmente queda destruido su comercio, y abasto»¹⁰⁹⁵.

El estudio de Zafra Oteyza sobre los efectos de la fiscalidad a lo largo del siglo XVIII muestra unos rendimientos medios considerables lastrados por los altos costes de la actividad agrícola e industrial y las prolijas exigencias administrativas dirigidas a controlar el comercio¹⁰⁹⁶. La creación de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas en los primeros años de reinado de Felipe V contribuye a un discreto avance más teórico que práctico para la agricultura y manufactura azucarera, también el crecimiento de la población y la elevación de los precios genera ciertas expectativas para remontar el estado agónico en que ha caído el sector cañero. En contrapartida la cuestión fiscal se

¹⁰⁹³ *Ibidem*, p. 2.

¹⁰⁹⁴ *Idem*.

¹⁰⁹⁵ *Idem*.

¹⁰⁹⁶ ZAFRA OTEYZA, Juan: «Repercusiones de la tributación sobre las actividades productivas en el siglo XVIII: El caso del azúcar en Granada», *Economía y sociedad en la España Moderna y Contemporánea* (Gómez Mendoza, Coord.). Editorial Síntesis, Madrid, 1996, pp. 135–141.

sigue agravando con nuevos aumentos de la alcabala, cientos y millones que añadiendo los diezmos encarecen un 35% el valor del producto. En relación a los diezmos del azúcar en el reino de Granada: «pertenecen casi la mitad a su Magestad, porque de 1.000 arrobas que ayan importado, se separan 10 para Dignidad Arzobispal por el uno por ciento que de ellos le corresponde, y las 990 arrobas restantes se parten por mitad, de las cuáles toca la una a la Real Hacienda, de modo que si los Diezmos hubiesen producido 4.000 arrobas, [...] pertenecen 40 al Arçobispo, y 1.980 arrobas a su Magestad, que es la práctica que se observa en el Arçobispado de Granada, y Lugares de su Costas desde que fueron conquistados»¹⁰⁹⁷. La presión impositiva se refleja en la sucesión de pleitos que, junto a otros, se producen entre la Real Hacienda y el estado eclesiástico por la reivindicación de antiguos privilegios para la exención de impuestos.

Además hay que considerar los impuestos indirectos provenientes de los derechos de aduanas: «la ciudad de Motril, y la mayor parte de los demás pueblos donde subsisten estos ingenios [...] están situados, los unos en la misma Costa de Granada, y los otros cerca de ella; y siendo muy natural, que por esta proximidad tengan conveniencia los dueños, o los traficantes en embarcar el azúcar para Murcia, Valencia, y Cataluña, o para otras parte dentro, o fuera de España, convendrá que se dexé extraer, pagando en la Aduana un cinco por ciento, por todos los derechos; pero los que se conduxere por tierra de unas provincias a otras dentro de su continente, avrá de ser libre de derechos, como su Magestad lo tiene resuelto por punto general, tocante a las mercaderías y frutos propios de estos reynos, subsistiendo y cobrándoselo el de la Alcavala, y Cientos en las ventas, que fuera de los mismo pueblos donde están los ingenios se celebre, según la práctica general en la Corona de Castilla»¹⁰⁹⁸. Penalizado de esta forma el producto, Ustáriz sugiere al menos la supresión de la alcabala y cientos en el reino de Granada con objeto de incentivar la comercialización, sin embargo su iniciativa no se retomará hasta bien avanzada la centuria.

Con la llegada de Fernando VI al poder el Marqués de la Ensenada plantea sin logro alguno sustituir los impuestos tradicionales por la Única Contribución, que pretende gravar la capacidad económica de cada contribuyente. Mientras tanto la Real Hacienda alivia el gravamen del azúcar granadino concediendo una rebaja de quince reales la arroba para el azúcar de pilón; de los veintidós reales que se pagan por estas fechas pasa a siete y un real más como arbitrio para la reparación de las crecidas de los ríos y las fábricas¹⁰⁹⁹. Ensenada, impulsor de la industria, incluso encarga las *Instrucciones* de 1748 para la promoción y protección de las fábricas, unas ordenanzas técnicas que

¹⁰⁹⁷ *Ibidem*, p. 427.

¹⁰⁹⁸ *Ibid*, p. 431.

¹⁰⁹⁹ ARCHGR, leg. 5182, pieza 97, s.f.

vienen a complicar aún más la situación a través de normas voluntariosas pero de difícil cumplimiento.

En un intento de fomentar la industria azucarera nacional y recuperar el cultivo, Carlos III declara el transporte por el interior del país del azúcar de la costa libre de reales derechos. A cambio de cultivar plantaciones cañeras se concede a los cosecheros dos años libres de impuestos, la reducción a un tercio en el tercer año, y la ampliación de la franquicia a seis años, estableciendo la obligación de conservar las zocas de las cañas durante períodos de seis a ocho años. Un incentivo que resulta harto perjudicial por la falta de productividad del cultivo. De igual modo, otra reducción de la mitad del pago de los derechos a pie de fábrica, que quedan establecidos en tres reales y medio por forma. El convencimiento de Campomanes de que el crecimiento económico de España pasaba por el desarrollo de la agricultura motivó la adopción de todas estas medidas, lo que no se sopesó es que para el azúcar llegaban demasiado tarde.

Solo queda referir algunos testimonios sobre los efectos de la burocracia hacendística y de las numerosas trabas que se oponen al desarrollo de los intercambios, entorpeciendo el proceso de creación de riqueza y excedente. Ante la imposición fiscal, algunos están exentos, la mayoría la padece, y otros tratan de desembarazarse de ella. El primero de ellos ocurre en Granada, la institución del Real Acuerdo perteneciente a la Chancillería goza de antiguo del privilegio de no tener que pagar los derechos del azúcar. Anualmente dicha institución agasaja a sus miembros con dulces elaborados con azúcar de la costa y Lorenzo del Espino, repostero de la Chancillería, hace todos los años la misma petición al rey: «para los dulces que para ellos sean de hazer de traer de la ciudad de Motril y de otras partes que fuesen menestar setenta pilones de açucar de diferentes personas que los han de dar sin derechos algunos por ser para vuestro Real Acuerdo»¹¹⁰⁰.

No obstante, aunque se viene realizando año tras año para Navidad y día del Corpus¹¹⁰¹, la petición ha tenido algunos problemas con los municipios y los arrendadores de las rentas de azúcar. Por ello, el repostero solicita se acompañe la petición de la Real Provisión al objeto de evitar contratiempos, sobre todo con la

¹¹⁰⁰ ARCHGR, leg. 4438, pieza 161.

¹¹⁰¹ *Idem*; La certificación del Secretario de S.M. Juan García Pretel acredita: «desde el pasado de mill y seiscientos y sesenta y uno hasta de presente sean pedido por el repostero de esta dha Chancillería y despachado en cada uno de esos años las Reales Provisiones en toda forma, para traer y conducir a esta ciudad de Granada de la costa deste reyno de azucar para el agasajo de Pasqua de Navidad y dia de Corpus de cada uno de los expresados libre de derechos, lo que ha sido necesaria, para dichos dias, y que se haze a los señores de dho Real Acuerdo, y demas Señores Ministros y abogados y personas a quienes sea acostumbra de pendientes de dho Real Acuerdo».

Administración General de las Rentas de Azúcar de la Costa del Reino de Granada, que exige el pago por la salida del producto: «siete reales impuestos en cada arrova de azúcar del que se fabrica en este Reyno [...] apremiando a los administradores de la renta a que diesen los despachos para sacarlo libremente como le havia dado compulso y apremiado el administrador de Almuñecar para quarenta pilones y al de Motril le havia demandado sacar cincuenta ducados de multa por no haver dado despacho a otros quarenta y quatro»¹¹⁰². Condenado el administrador de rentas con multa de cincuenta ducados para la Cámara de S.M. y la mitad de los gastos del proceso judicial, la tradición institucional continúa ejerciéndose: «ochenta pilones del dia del Corpus, y los otros ochenta para el dia de Pasqua de Navidad o igualmente en los seis pilones que en cada un año entra de los referidos se despachan a cada uno de dhos Señores Ministros»¹¹⁰³.

Quien busca la exención de pagar impuestos al Estado es el hacendado Esteban Ruiz de Castro. Este motrileño inicia en 1721 un pleito ante el corregidor de la ciudad de Motril por su condición de ciego alegando un privilegio real concedido, en mayo de 1487, por la reina Isabel la Católica en la ciudad de Córdoba: «que el espresado fuesse libre y esempto de todas las contribuciones reales». El proceso se prolongará hasta 1726 con apelaciones ante el Superintendente General de Rentas Reales y Servicios de Millones y el Real Consejo de Hacienda, hasta que el escribano del rey publica la siguiente sentencia: «sobre pretender el referido Don Esteban Ruiz de Castro ser esempto de contribuir derechos algunos de los frutos de su labranza, y crianza, en conformidad de los Reales Privilegios, concedidos a los Ciegos de estos Reyno [...] privilegios que debian entenderse para con aquellos ciegos, que propriamente eran miserables personas, y sus caudales, y bienes de muy corta consideración, pero no para con dicho Don Estevan, que estava justificado, no solo tenia caudal proprio de consideración, sino es, que arrendaba otras diferentes posesiones, que por si labrava, por lo que no devia ser esempto, ni aun del pago de Alcabalas, de los frutos, que de ellas cogia, y vendia, assi como no eran libres de ellos los Eclesiasticos, que tenian igual negociaciones y tratos»¹¹⁰⁴.

Por último, hemos escogido el ejemplo de Pataura —anejo de Motril hoy desaparecido— para dar una idea de los impuestos que pesan en el mundo rural y la presión que ejerce sobre ellos la iglesia. Salvando las distancias, el caso de Pataura es extrapolable al resto de poblaciones de la Vega del Guadalfeo. La documentación procede de las Respuestas y libro de Eclesiásticos y Seculares del Catastro de Ensenada

¹¹⁰² ARCHGR, leg. 4337, pieza 9, s.f.

¹¹⁰³ *Idem*

¹¹⁰⁴ ARCHGR, leg. 4459, pieza 44, s.f.

del año 1753. En este año el lugar está constituido por un pequeño asentamiento de 39 habitantes, en el que viven 9 familias de jornaleros con un sueldo anual cada uno de 730 reales; cuenta con una iglesia que está a cargo del cura y sacristán de la cercana población de Lobres, y con un ingenio de azúcar.

En las tierras del término existen cultivos de regadío —caña de azúcar, maíz y habichuelas— y de secano —trigo, cebada y vid—, el principal es la caña de azúcar a la que se dedican unos 1.611 marjales. El 49% de estas tierras pertenece al estado eclesiástico y el 51% de hacendados granadinos. De los mismos propietarios son las casas que tienen arrendadas a los jornaleros, así como el ingenio que se encuentra repartido al 50%.

Los titulares de la renta de seculares son los hacendados Paula Alonso de Torralba y Juan Galindo, a éste último también pertenece una cabaña de 71 mulas y jumentos. La distribución de las rentas que perciben se reseña en la tabla 5.20.

Tabla 5.20				
Lugar de Pataura. Renta de seculares en reales de vellón				
Alquiler casas	Alquiler ingenio	Azúcar*	Cabaña	Total
426	1.670	32.194	2.200	36.490
*Se ha obviado la renta de otros cultivos por ser cantidades poco significativas. Elaboración propia. Fuente: AHPGR, L 1475, Pataura, 1753.				

Las posesiones de estos dos hacendados en particular tienen las siguientes cargas anuales: a favor de la cofradía del Santísimo Sacramento de la iglesia parroquial de Santa Escolástica de Granada, 27 reales; memorias y aniversarios de la Santa Iglesia Catedral de Granada, 229 reales y 17 maravedís; al patronato que fundó el señor Arroyo y en su nombre el deán y cabildo de Santa Catedral de Granada, 265 reales y 26 maravedís; a favor de la capellanía de Juan José Nava, clérigo de menores de la congregación de San Gregorio de Granada 165 reales

En cuanto a los titulares de las rentas de los eclesiásticos son la Santa Cruzada de Granada, Salvador Montero presbítero de Granada, Antonio Carrillo clérigo de menores de Motril y las capellanías de Antonio Sánchez, y Sebastián Mendoza presbítero cura del lugar de Lobres. Además de las rentas que disfrutaban los eclesiásticos por los conceptos recogidos en la tabla 5.21 hay que añadir en la cuenta de la iglesia el importe

procedente de diezmos, primicias y voto del Señor Santiago. Solo los diezmos suponen una parte de fuente de ingresos tan importante como la proveniente de la explotación de sus propiedades.

Tabla 5.21			
Lugar de Pataura. Rentas de Eclesiásticos en reales de vellón			
Alquiler casas	Alquiler ingenio	Azúcar*	Total
240	1.670	24.444	26.354
<p><i>*Se ha obviado la renta de otros cultivos por ser cantidades poco significativas</i> Elaboración propia. Fuente: AHPGR, L 1475, Pataura, 1753, s.f.</p>			

En el caso de Pataura, los diezmos de azúcares y panes se administran junto con los de Motril y Salobreña. En esta época de decadencia del cultivo se producen en las tres veces 1.519 formas que importan al año 136.800 reales. Los destinatarios son la Santa Iglesia de la ciudad de Granada y al Colegio de la Compañía de Jesús. Para la primera se diezma «de veinte formas una» y para el segundo «de treinta una». «Asimismo percibe dha Santa Iglesia los diezmos de panes, que se pagan de diez uno» e importan 27.000 reales. De los diezmos «recibe Su Magestad la parte que le toca por sus Reales Terzias».

«Asimismo se paga a el Curato por razón de primicias un zelemín de cada fanega de todos los granos y semillas, desde una hasta seis, y a el voto de Señor Santiago¹¹⁰⁵ de cada yunta media fanega de los mismo granos y semillas, y el que no la tiene de tres fanegas da una quartilla». Los granos y semillas por su corta consideración se incluyen en la renta del cura que supone 400 reales. El voto del patrón de España asciende a 22

¹¹⁰⁵ Con el nombre de primicias «se entiende una parte de los frutos de la tierra y de los ganados que, a manera de tributo eclesiástico, se entregaba también a la iglesia. Se introdujeron desde antiguo, como práctica piadosa y voluntaria para contribuir al culto y al reconocimiento del dominio de Dios sobre todas las cosas, pero con la promulgación de los Decretales se hicieron obligatorias. En España esta normativa adquiere valor civil a ser exigidas por el Código de las Siete Partidas», «El voto de Santiago era un tributo eclesiástico surgido en plena Reconquista, a favor del arzobispo y el cabildo de Santiago [de Compostela]. Su vigencia cronológica va del año 834, en que nace bajo el reinado de Ramiro I de León, hasta 1834, en que muere bajo la regencia de María Cristina [...] en 1492, los Reyes Católicos imponen este tributo al recién conquistado reino de Granada, que después se conocerá con el nombre de “Voto viejo” [...] a pesar de los muchos pleitos que los pueblos de Andalucía mantuvieron contra esta imposición, a partir de 1573 su cobranza estaba ya consolidada», BARRIO GONZALO, Maximiliano: «La proyección económica de la Iglesia en el mundo rural español durante el Antiguo Régimen», *Trocajero*, 6-7, 1994-1995, pp. 21-22.

reales y 17 maravedís anuales. Completa la carga contributiva de los vecinos y forasteros de este lugar lo correspondiente a las rentas generales y provinciales: «Se pagan a Su Magestad los derechos de quatro uno por ciento; los de quarto de fiel medidor, serbicio de millones, y sus ympuestos y que por ellos se a escrito este lugar en la Administración de Renta Provinciales de Motril por este presenta año en ciento y cinquenta reales de vellon»¹¹⁰⁶.

5.11.4 Sobre la producción

La desmedida fiscalidad, el déficit de infraestructuras, el agotamiento del cultivo, el retraso tecnológico, la competencia extranjera, la estructura de la propiedad..., Podríamos continuar pero en definitiva lo que llama la atención es el cúmulo de adversidades y errores de tan diversa índole que se llegan a confabular para acabar con la industria azucarera andaluza. Capaz de competir en los mercados medievales europeos con otros azúcares mediterráneos y orientales y, por ende, participe de la introducción del producto en Europa, esta industria ha llegado a tal punto de deterioro que ni tan siquiera puede beneficiarse de la demanda masiva que empieza a producirse en España en el siglo XVIII. Esta reflexión viene a colación de las afirmaciones que hace Jerónimo de Ustáriz sobre la moda nacional de consumir chocolates y confituras a principio de la centuria: «sin temeridad se puede formar el juicio que si en estos reinos se gastan 150.000 arrobas de cacao, se consumirán a lo menos 300.000 de azúcar, aún sin incluir los muchos dulces que vienen de Génova, Portugal y otros países». Junto al cacao, gran parte del azúcar se importa de las colonias a causa: «de los disminuidos que se hallan los ingenios de Granada», con el consiguiente perjuicio para las arcas del Estado. Un montante económico que asciende a más de un millón de pesos al año, resultante de sumar el valor del producto, el transporte y el margen de beneficios. Ante esto Ustáriz no ve otra salida: «mas natural, ni mas pronta, y eficaz, que la de favorecer, y fomentar los Ingenios del Reynado de Granada, ya que Dios quiso fertilizar también, con este fruto el aventajado territorio de España»¹¹⁰⁷.

El precario estado de los ingenios pero también el desinterés por el cultivo y el descenso de la producción, viene siendo reseñado por numerosos entendidos. A mediados de la centuria el memorial del marqués de Chinchilla a la Junta General de Comercio expone: «no ay duda porque es matteria de echo que de ocho años a esta parte adecaido el ttrato de azucar y cosecha de cañas, casi una mittad enttoda esta costa [...] pero ahora no llega ala mitad [...] y las cañas en sazón produze una tarea de ellas

¹¹⁰⁶ AHPGR, Pataura, L1475, f. 28v.

¹¹⁰⁷ USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y práctica de Comercio...* p. 428–429.

doze, o treze pilones, y no estandolo no pasa de ocho, a nueve, y el azucar no vale de buena calidad, perdiendo de conocido en lo principal, y en sus procedidos de quebrados, mieles y melazos mas de seiscientos reales en cada una, fuera de los quatrocientos reales que llevan por molersela mal»¹¹⁰⁸. En Motril, según datos de fray Pedro Torres se pasa de una producción media anual de 54.000 formas de azúcar por cosecha a 45.000 pilones en 1730; a partir de ahí el descenso es vertiginoso, en los años cincuenta informa el conde de Maule que no se superan los cinco mil¹¹⁰⁹, y para 1795 la cifra se reduce a 2.994 formas¹¹¹⁰. Caso similar ocurre en Almuñécar, que ha visto descender su producción de manera drástica en solo un quinquenio de 47.119 a 5.195 formas.

En la urgencia de recuperar la producción, fray Pedro de Torres, miembro de la Real Sociedad de Madrid propone la creación de una Escuela de Agricultura en Motril¹¹¹¹. En Almuñécar, los descapitalizados cosecheros y propietarios de ingenios solicitan la creación de un montepío con el propósito de generar fondos para la modernización del sector: «mas si vuestra Real Majestad atendiendo no solo a la conservacion destas fabricas, sino a su mayor aumento, y perfeccion por ser las mas necesarias a todo el reyno, y que no tienen otro ningun monarca en la Europa, concede y permite el establecimiento de un montepío para inbertirlo entre abiadores, labradores, me atrebo y aseguro a vuestra Magestad que cinco mil ciento noventa y cinco formas de azucar en prieto que han producido estas vegas segun el ultimo quinquenio, excederan dentro de seis años quasi de otra tanta cantidad»¹¹¹². En el año 1819, los resultados de la producción de Motril y Almuñécar arrojan la cifra de 800 y 5.000 formas de azúcar en prieto respectivamente; datos que hablan por sí solos del fracaso de ambas iniciativas. Aunque solo tenemos datos sueltos, inconexos y poco precisos que no permiten elaborar una mínima secuencia de la evolución de la producción de azúcar en la Vega del Guadalfeo para el periodo preindustrial, consideramos procedente exponer al menos algún ejemplo de la cuota alcanzada en los ingenios motrileños al tiempo que se inicia

¹¹⁰⁸ ARCHGR, leg. 4406, pieza 4.

¹¹⁰⁹ CRUZ Y BAHAMONDE, Nicolás de la: *Viaje de España, Francia e Italia*, Imprenta de D. Manuel Bosch, Cádiz, 1812.

¹¹¹⁰ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 155.

¹¹¹¹ «La Real Sociedad Economica de Madrid a vuestra Alteza con el mayor respeto hace presente: Que su individuo de merito el Reverendo Padre Fray Pedro de Torres, Excolega general del orden delos Mínimos y corrector en su comvento dela Victoria dela ciudad de Motril, la ha representado la suma decadencia en que se halla la Agricultura en aquel pueblo, y sus contorno, principalmente la cosecha de mayz, arroz y azucar, que en otros tiempos estuvo floreciente, y mantubo con riqueza la población, pues de cuarenta y cinco mil pilones de azucar que manifiesta este Religioso consta por documentos autenticos fue la cosecha en el año de mil setecientos treinta; ha habido bajando sucesivamente hasta seis mil en el de mil setecientos noventa y dos», AHPGR, legajo 4402, pieza 1. Expediente sobre la creación de una Escuela de Agricultura en Motril, Motril, 1795.

¹¹¹² ARCHGR, leg. 5182, pieza 97.

el declive de la industria. La comparación con las cifras referidas anteriormente permite dimensionar con mayor perspectiva el volumen de la contracción productiva y la catastrófica repercusión económica que tuvo para las tierras cañeras granadinas y de todo el litoral.

Tabla 5.22				
PRODUCCIÓN DE LA COSECHA DE AZÚCAR MOTRIL				
TRIENIO 1654-1656				
<i>Cosecha de 1654</i>	<i>Tareas</i>	<i>Entradas</i>	<i>Cañuelas</i>	<i>Formas</i>
Ingenio Viejo	605	-	-	9.399
Ingenio de los Toledanos	498	3	-	7.520
Ingenio de Lucas Palma	701	3	8	11.000
Ingenio Trapiche	694	1	-	10.768
Ingenio Nuevo	550	-	14	8.404
Total año 1654	3.048	7	22	47.091
<i>Cosecha de 1655</i>	<i>Tareas</i>	<i>Entradas</i>	<i>Cañuelas</i>	<i>Formas</i>
Ingenio Viejo	605	2	18	9.180
Ingenio de los Toledanos	597	1	-	9.116
Ingenio de Lucas Palma	642	3	-	9.433
Ingenio Trapiche	720	-	-	11.086
Ingenio Nuevo	-	-	-	-
Total año 1655	2.564	6	18	38.815
<i>Cosecha de 1656</i>	<i>Tareas</i>	<i>Entradas</i>	<i>Cañuelas</i>	<i>Formas</i>
Ingenio Viejo	566	2	-	8.585
Ingenio de los Toledanos	523	1	15	7.925
Ingenio de Lucas Palma	609	1	-	9.403
Ingenio Trapiche	632	-	-	9.507
Ingenio Nuevo	530	-	-	8.365
Total año 1656	2.860	4	15	43.785
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg. 1, exp. 204.				

Los datos de la **tabla 5.22** pertenecen a la certificación realizada por Gaspar Francisco de Ledesma, escribano del rey, a propósito del cobro de la alcabala del azúcar de Motril¹¹¹³. La producción corresponde a la cosecha de los años 1654 a 1656 y a la molienda de los cinco ingenios que se encontraban en activo: Viejo, Toledanos, Lucas Palma, Trapiche y Nuevo. La producción se cuantifica en arrobas de caña dulce o tareas y en submúltiplos de ella —entradas y cañuelas—, así como su equivalente en número de formas de azúcar en prieto elaboradas.

La **tabla 5.23** indica la producción en el trienio para cada uno de los ingenios y el total de los cinco que asciende a ciento treinta mil cuatrocientas once formas. Como en la certificación también se indica que el peso de la forma ronda las 2 arrobas —23,04 kg— con un precio aproximado de 300 reales, la producción total del trienio es de 3.004,67 toneladas de azúcar con un valor que alcanza los 901,400.832 reales.

Tabla 5.23						
PRODUCCIÓN DE FORMAS DE AZÚCAR -MOTRIL						
TRIENIO 1654-1656						
Anualidad	VIEJO	TOLEDANOS	PALMA	TRAPICHE	NUEVO	Total Formas
1654	9.399	7.520	11.000	10.768	8.404	47.091
1655	9.180	9.116	9.433	11.086	-	38.815
1656	8.585	7.925	9.403	9.507	8.365	43.785
Total Trienio	27.160	24.561	29.836	32.081	16.769	130.411
Elaboración propia. Fuente: AHPGR, leg. 1, exp. 204.						

Entre las 47.000 formas del año 1654 y las 800 formas producidas en 1819 han mediado 165 años, pocos si se compara con los que se necesitaron para alcanzar las cifras espectaculares que encumbraron el azúcar de la región, muchos si se piensa en el tiempo que hubo para evitar la regresión de una industria de tan larga tradición.

¹¹¹³ AHPGR, leg. 1, exp. 204, s.f., Granada, 1659, Oficio de la Renta de alcabala del azúcar de Granada.

6. AZÚCAR Y PATRIMONIO

*El territorio no es solo una circunscripción administrativa
sino el cuerpo de la sociedad local*

*La gestión no es la ordenación del territorio
sino su puesta en movimiento*

El desarrollo no es el crecimiento sino la vida.

CHASSAGNE, 1983

6.1 INTRODUCCIÓN

La cultura del azúcar en el Vega del Guadalfeo ha dejado unas huellas indelebles en el paisaje y en la sociedad. La herencia agrícola del cultivo, el manejo del agua, los restos de las antiguas y modernas fábricas, la tradición oral cañera, el léxico azucarero, la repostería, el poemario..., las señas de identidad son inabarcables y constituyen un legado ingente y de primer orden que, si bien, ha sido motivo de atención de estudiosos e investigadores generando una abundante producción científica, continúa a la espera de su recuperación patrimonial y de obtener el reconocimiento que se merece por parte de la ciudadanía. El estado actual que presenta este patrimonio es muy preocupante, muchos testimonios se han perdido, otros deben ser atendidos con urgencia, y la rentabilidad social y cultural de los que se han puesto en valor está por debajo de su verdadero potencial. La problemática excede el ámbito de lo local. En Andalucía el patrimonio azucarero sigue relegado al discurso teórico y a los foros especializados en la materia, a proyectos de restauración y difusión que no han encontrado el momento de su materialización, y tan sólo algunas iniciativas han visto la luz, esporádicas, y con mejor o peor fortuna.

A falta de una evaluación rigurosa de lo que vienen siendo las políticas públicas sobre los bienes culturales, algunas causas de la situación en que se encuentra este patrimonio señalan la dificultad que encierra la propia aplicación del sistema de protección jurídica. Hasta la fecha, la experiencia ha demostrado que a pesar de la abundante legislación española existente para la salvaguarda del patrimonio cultural no ha sido suficiente para garantizar su preservación. La acción de los poderes públicos en el ejercicio de las competencias normativas no ha podido frenar la actividad urbanística ni la presión especulativa que tantos estragos ha causado. A ello se suma la insuficiente inversión pública en proyectos y programas para los bienes culturales, la carencia de

políticas de difusión y sensibilización del patrimonio, y una falta de diálogo entre la administración y la sociedad que ha imposibilitado la participación del sector privado y la incorporación de los ciudadanos en la defensa y protección de una herencia que le pertenece.

Las cuatro experiencias que se muestran a continuación creemos que pueden ser muy ilustrativas del panorama actual que presenta el patrimonio azucarero. En todos los casos la movilización para la defensa de estos edificios ha sido promovida por iniciativa ciudadana.

6.1.1 Experiencias de intervención

Azucarera Nuestra Señora del Pilar de Motril



Fig. 6.1 Azucarera Nuestra Señora del Pilar. Nave de Molinos¹¹¹⁴.

¹¹¹⁴ Archivo Salvador Algarrá López de Diego / Archivo digital, 2012.

Construida por la Sociedad Burgos, Domínguez y García (1881) y tras sucesivos propietarios la adquiere Sociedad General Azucarera de España (1903), modernizando sus instalaciones y maquinaria a finales de la década de 1920, convirtiéndose hasta su cierre (1984), en la factoría de mayor capacidad de molturación de caña de la Vega del Guadalfeo.

Durante la década 1987–1997, el Ayuntamiento de Motril y un grupo de especialistas abordan un proyecto cultural en torno a la historia de la caña de azúcar y a la industria azucarera en la Costa de Granada. Bajo el nombre: «Museo del Azúcar de Motril (siglos X–XX)», se inician una serie de actuaciones focalizadas en la conversión de la fábrica en museo de la caña de azúcar y de la historia azucarera. En paralelo, se manifiesta el compromiso de la administración local en la adquisición de la fábrica, y de la autonómica en la tutela del conjunto industrial. Hay que tener en cuenta que en una etapa además, donde el «Patrimonio Industrial» no está tipificado en la legislación nacional y autonómica.

Situada la factoría en las inmediaciones de la ciudad, el conjunto de edificaciones y bienes muebles de gran valor tecnológico y arquitectónico —edificio fábrica, casa de administración, almacenes de efectos y útiles, viviendas de empleados, aperos, portería, cuadras, plaza de cañas y huertos, talleres, fundición y alcoholera—, junto al entorno que comprende delimita una parcela catastral de 75.000 m² de superficie calificada como «sistema general de suelo no urbanizable» (PGOU, 1991).

El Ayuntamiento de Motril adquiere una parte de la propiedad mediante convenio urbanístico con una empresa inmobiliaria, desprotege el recinto y recalifica la zona como unidad residencial. Esta operación segrega el conjunto fabril, desplaza instalaciones y fractura la organización natural del espacio productivo y los edificios, integrados con anterioridad en su entorno natural mediante caminos, explanaciones y paisaje tropical con terrazas abiertas de amplias vistas a la vega y al mar. El desinterés y descoordinación entre las administraciones da paso al desmantelamiento y expolio de las máquinas de vapor existentes en su interior —considerada la concentración más importante de España—, y a un estado de abandono de la parte de las instalaciones que todavía quedan en pie. En 2013 se encarga un plan director que recupere la idea del antiguo proyecto museográfico y se acondicionan las naves de almacenamiento para sala de exposiciones y restaurante. Al año presente sigue pendiente la materialización del proyecto, y la restauración del núcleo principal de la fábrica.

El bien denominado: «Fábrica Azucarera Nuestra Señora del Pilar» de Motril (Granada), está incluido en el Catálogo General del Patrimonio Industrial Andaluz, régimen de protección «Genérico», inscrito con fecha 14/10/1996, tipo de patrimonio

«Inmueble». Es la primera fábrica azucarera protegida en Andalucía y tiene la nominación de TICCIH, como uno de los cinco monumentos industriales más importantes de España (1998).

Azucarera Nuestra Señora del Carmen de Torre del Mar

La actividad agraria e industrial en la Axarquía de Málaga adquiere gran protagonismo histórico en Torre del Mar, localidad donde comienza el segundo ciclo azucarero en Andalucía. El proceso industrializador tiene como referencia la construcción de la primera fábrica moderna accionada por vapor de la industria española, a su vez, testimonio de la implantación del capitalismo agrario en la zona y de la experiencia empresarial de Ramón de la Sagra (1798–1871). La azucarera «Nuestra Señora del Carmen» (1856-1991) es, por tanto, una de las instalaciones fabriles más longevas del territorio azucarero; la última en molturar en la Axarquía de Málaga y la penúltima en las costas de Andalucía. Durante la mayor parte de su existencia es propiedad de la Casa de Larios (1851), después la compra Sociedad Azucarera del Mediterráneo (SAMEA) que, mediante acuerdo urbanístico con el Ayuntamiento de Vélez Málaga, cede una parte del edificio con el compromiso de afrontar su rehabilitación y conversión en Museo de Azúcar. Una operación que no deja de estar guiada por el interés especulativo de los socios propietarios y la instrumentalización del recurso fabril para la recalificación del recinto.

En el marco de las políticas culturales municipales se diseñan los «Programas Culturales del azúcar (1998–99)», con los que se realizan una serie de actuaciones en base a la creación del «Centro de Interpretación del azúcar de Torre del Mar», y que incluyen una intervención de carácter integral en el edificio, así como la incorporación de restos materiales del proceso industrial. En la actualidad, el edificio se encuentra rehabilitado pero cerrado por problemas constructivos y de viabilidad económica.

Azucarera Nuestra Señora del Rosario de Salobreña

Esta fábrica es propiedad de la Azucarera del Guadalfeo. Está situada en el extremo occidental de la Vega de Motril–Salobreña, y representa otro excepcional referente del sector (1861). El «Informe de situación referido a la inscripción en el CGPHA de la Azucarera de Guadalfeo, Salobreña, Granada (2008)» señala los siguientes valores patrimoniales: elementos etnológicos, elementos tecnológicos propios de la industria azucarera movida por vapor que conserva intacto el proceso productivo, el aspecto monumental de los edificios y los valores paisajísticos dado su especial enclave en primera línea de costa, junto a la vega y al barrio que la circunda.

Con la incorporación de España a la Unión Europea y a sus políticas económicas, la fábrica deja de funcionar por falta de competitividad del cultivo de caña, y a cambio de prolongar el plazo de subvenciones de la UE a labradores y al industrial se exige el achatarramiento de la factoría. A ello se une otro intento de recalificación urbanística del recinto.

Ante estas circunstancias se consigue una proposición no de ley en el Parlamento Andaluz —aprobada por la Comisión de Cultura en sesión celebrada el día 20 de diciembre de 2006—, instando a la protección de sus instalaciones; y la adopción de una serie de medidas complementarias tales como la integración de la azucarera en el Patrimonio Industrial de Andalucía, habilitándose fórmulas para su puesta en valor, coherentes con otras expresiones industriales similares de su propio ámbito comarcal.

Los trámites para su inscripción se realizan con la incoación del procedimiento con carácter específico «Lugar de Interés Etnológico», según Ley 1/1991 de Patrimonio Histórico de Andalucía, bien «Azucarera Guadalfeo», Salobreña (Granada), y publicada en el BOJA nº 120, del 19 de Junio de 2007. Posteriores estudios ponen de manifiesto el valor «contextual» de alguna maquinaria destacada en sus relaciones espaciales, mecánicas y cronológicas. La fábrica se inscribe mediante el Decreto 486/2008, de 28 de octubre, Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, Bien de Interés Cultural (BIC), tipología «Lugar de Interés Etnológico», quedando catalogados los bienes inmuebles —oficinas, capilla y antiguas viviendas de trabajadores, naves de molinos, calderas, de evaporación, de prensas y filtros, de encalado, de tachas y cristalización, chimenea interior y exterior, plaza de cañas; y bienes muebles como maquinaria, mobiliario y patrimonio documental.

Casa de Administración de la Azucarera Nuestra Señora de la Cabeza de Motril

Llamada popularmente «La Alcoholera», la azucarera «Nuestra Señora de la Cabeza» (1855-1901) es la fábrica más antigua de las instalaciones fabriles de la Vega de Motril–Salobreña. En su origen, propiedad de la Sociedad Azucarera Larios que la construye. La experiencia industrializadora malagueña en la industria siderúrgica y textil, y después en el azúcar de caña, tiene su exponente expansionista en esta familia que desarrolla una fuerte inversión en compras de tierras e ingenios y trapiches preindustriales a lo largo de todas las vegas litorales malagueñas, llegando a disponer de un total de siete fábricas azucareras, lo que los convierte en los fabricantes más importantes de España. Incendiada en 1901, la fábrica termina convertida en Alcoholera y adquirida por el Ayuntamiento de Motril.

La intervención urbanística: «Proyecto para la mejora de la comunicación e itinerarios en el Entorno Urbano de la Alcohola Motril» contempla la realización de una plataforma peatonal que une el Paseo de las Explanadas y el recinto fabril de la Alcohola —antigua azucarera «Nuestra Señora de la Cabeza»—, con el Parque de los Pueblos de América, liberando del espacio el edificio la «Casa de la Administración» al no estar catalogada en el PGOU. Ante el derribo del edificio industrial dos ciudadanos reivindican su salvaguarda mediante la realización del «Informe Preliminar Casa de Administración Azucarera Nuestra Señora de la Cabeza de Motril», instando al Ayuntamiento de Motril y a la Consejería de Cultura a la protección y catalogación del edificio como parte integrante del Patrimonio Industrial de Andalucía. Hay que tener en cuenta que de los cuatro elementos industriales que aún permanecen en el recinto solo éste aparece desprotegido, vulnerando la Disposición Adicional Sexta de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, por lo que en el mencionado informe se solicita su inscripción inmediata en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Catalogación General. En visita realizada por técnicos de la Delegación de Cultura, confirman los valores tecnológicos, arquitectónicos, antropológicos y paisajísticos de este vestigio material, señalando también que la costa granadina y la caña de azúcar guardan entre sí una larga tradición que ha llegado a constituir el azúcar como una de las señas de identidad de los pueblos de la costa.

Aunque en la actualidad no disponemos de una información precisa sobre el estado en que se encuentran el resto de las fábricas azucareras de Andalucía. Se conoce que unas han sido demolidas con total impunidad por sus propietarios, las que no han sido catalogadas tampoco están registradas, algunas se mantienen con un uso que no guarda relación con las instalaciones originales y han sido modificadas para adaptarlas a almacenes, talleres u otras actividades agropecuarias, en la mayoría de ellas han desaparecido los útiles, la maquinaria, y los archivos de empresa que albergaban.

6.2 ITINERARIO CULTURAL DEL AZÚCAR EN ANDALUCÍA DE LA SOCIEDAD ISLÁMICA AL CAPITALISMO INDUSTRIAL (SIGLOS X-XX)

Ante la coyuntura descrita, nos adentramos en este apartado con el propósito de propiciar una reflexión sobre el alcance y proyección del patrimonio azucarero y la necesidad de una tutela efectiva; como también sobre el gran potencial que guarda y que merece ser aprovechado. A ello queremos contribuir proponiendo una serie de ideas dirigidas a la recuperación y revitalización de este legado cultural. Su tratamiento no pasa de ser un esbozo, ya que una mayor concreción precisa de un marco de trabajo diferente al de esta tesis.

Para su desarrollo hemos utilizado la tipología de las «rutas o itinerarios culturales» propugnada por la UNESCO¹¹¹⁵ y diferentes organismos internacionales. El significado y la función que conlleva esta figura nos parece el más idóneo y acorde a los planteamientos que venimos exponiendo, además nos permite un encuadre que se ajusta a la dimensión universal que posee la Cultura del Azúcar: «El itinerario cultural

¹¹¹⁵ Las Rutas o Itinerarios Culturales se promocionan en la década de los 90 del siglo pasado cuando UNESCO empieza a señalar los valores culturales e históricos de determinados espacios y paisajes. A partir del reconocimiento del Camino de Santiago como Patrimonio de la Humanidad (1993), se avanza en la discusión del concepto de «ruta cultural» en reuniones internacionales que estudian las propuestas de rutas auspiciadas por UNESCO y Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), organización no gubernamental en la conservación de monumentos y sitios históricos del mundo, creadora del Comité Internacional de Itinerarios Culturales (CIIC, 1998). La profusión de estas rutas muestran el interés de los gobiernos nacionales e instituciones públicas por distinguir sus peculiaridades territoriales y culturales. Aunque UNESCO ha hecho siempre hincapié en las rutas de carácter transnacional, el concepto tipológico se ha ido aplicando a otras rutas internas de países nacionales que permiten la puesta en valor de aspectos culturales insuficientemente atendidos. En el caso de España, El Legado Andaluzí, El Camino de la lengua castellana y La ruta del Quijote. Las rutas de la UE establecen distintas categorías en función de la dimensión paneuropea, los criterios de elegibilidad ajustados a parámetros de representación de valores y significación en términos de memoria, historia y patrimonio cultural, en los tres ámbitos de intervención: sociedad, migraciones y movimientos de civilización; actuaciones situadas bajo el principio de la cooperación internacional asentada en la diversidad cultural, abierta e interactiva a las culturas del mundo. Existen también rutas culturales en el continente americano. El encuentro sobre la representatividad en la Lista del Patrimonio Mundial (Querétaro, 2003) menciona muchas potenciales: el sistema de fortificaciones del área del Caribe y el Golfo de México, el camino Real Tierra Adentro México–Santa Fe, la red de caminos reales de Argentina hispánica, itinerario cultural andino, propuestas de bienes materiales e inmateriales, ingenios azucareros, difusión de la revolución industrial, peregrinaciones religiosas, etc. Todas las rutas tiene como denominador común una nueva mirada sobre el patrimonio desde la interdisciplinariedad, superando los tradicionales enfoques históricos y culturales con avanzadas iniciativas de valor cultural e histórico, tutela patrimonial y desarrollo turístico; European Institute of Cultural Routes, *Atlas de rutas culturales*, Luxemburgo, [web en línea http://www.culture-routes.lu/php/fo_index.php?lng=en&dest=bd_pa_det&unv=ic], consulta 10/03/2016.

constituye en sí mismo un bien cultural adaptado a las diversas culturas que ha ido fecundando y a las cuales trasciende como un valor de conjunto al ofrecer una serie sustantiva de características y escalas de valores compartidos. Dentro de su identidad global, el valor de sus partes reside en su interés común, plural y participativo [...] Esta trascendencia de escala es importante desde el punto de vista territorial y del tratamiento integral de los diversos elementos patrimoniales que incluye pero, a su vez, se constituye en una alternativa a un proceso de homogeneización cultural. Desde esta perspectiva, los itinerarios se erigen en un posible punto de reencuentro con una historia y una geografía debilitadas en sus contenidos, en una recuperación del tiempo y el espacio propios de cada cultura. Ofrecen así mismo la oportunidad de volver a compartir un espacio cultural común y vincular el territorio con un patrimonio intangible de gran valor para la vida tradicional de las comunidades implicadas en su trayecto»¹¹¹⁶.

Bajo esta óptica, la propuesta que lleva por título «Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía. De la sociedad islámica al capitalismo industrial siglos X–XX)» gira en torno al legado de este ciclo azucarero en el sur peninsular español, y comprende la identificación de los distintos territorios donde se manifiesta, sus particularidades y relaciones. Este itinerario se encuadra dentro de un proyecto conceptualizado en el documento denominado «La Ruta del azúcar, la dulce razón. Estudio para la creación de un itinerario cultural»¹¹¹⁷, una ruta transnacional dirigida a preservar las «culturas del azúcar» en los distintos continentes, en el que se establecen unos criterios generales para la incorporación de sucesivos itinerarios, atendiendo a los distintos periodos históricos de la caña de azúcar¹¹¹⁸ y a su trayectoria de expansión desde el Este hacia el Oeste por los cinco continentes. Dicho documento tuvo como caso particular de estudio Iberoamérica, considerado su patrimonio como parte integrante del europeo, en tanto que el azúcar motivó una singular experiencia de aculturación de pueblos y sociedades multiétnicas donde una gran parte del viejo continente tuvo un papel protagonista. Al igual que el legado latinoamericano, el de la Península Ibérica, sobre todo Andalucía,

¹¹¹⁶ SUÁREZ-INCLÁN, María Rosa: «Los Itinerarios Culturales», *La representatividad en la lista del Patrimonio Mundial. El Patrimonio Cultural y Natural de Iberoamérica, Estados Unidos y Canadá*, ICOMOS, Encuentro Internacional, Querétaro (México), 2003.

¹¹¹⁷ CULLELL MURO, María y GONZÁLEZ RUIZ, Jesús: «La Ruta del azúcar, la dulce razón. Estudio para la creación de un itinerario cultural», *Patrimonio Industrial agroalimentario. Testimonios cotidianos del diálogo intercultural* (Miguel Ángel Álvarez Areces, editor), INCUNA, Gijón, 2009, pp. 199–212. Actividad financiada por la Agencia Española de Cooperación Internacional y Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación de España (AECID). Resolución 10/XII/2007 (07–CAP3–1294. BOE 303, 4/I/2008).

¹¹¹⁸ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, «El azúcar en la alimentación de los andalusés», *I SICA La Caña de Azúcar en tiempos de los Grandes Descubrimientos, 1450-1550*, Ayuntamiento de Motril, 1989, p. 210.

debe ocupar su lugar en la ruta, ya que su situación estratégica la hizo ser plataforma de conexión de tres continentes —Europa, América y África— y su contribución para el conocimiento del cultivo y la difusión de la planta se considera esencial.

Itinerarios del azúcar en Latinoamérica

DE LA MACARONESIA A LAS ANTILLAS Y A TIERRA DENTRO (SS. XV-XX)



«...no sé si el café o el azúcar son esenciales para la felicidad de Europa; lo que sí sé es que estos dos productos han sido responsables de la infelicidad de dos grandes regiones del mundo: se despobló América para disponer de tierras en qué plantarlos; se despobló África para tener gente con que cultivarlos».

Viaje a la Isla de Francia
J. H. Bernardine de Saint Pierre

Europa sostenida por África y América
Grabado de William Blake (1796)

Con el «Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía» pretendemos sentar las bases para la creación de un tramo de la ruta ibérica de la caña de azúcar. Se concreta en el territorio conformado por las vegas litorales de las provincias de Almería, Málaga y Granada —a la que pertenece la Vega del Guadalfeo—, y en la que se han generado similares espacios agrarios e industriales a raíz de una tradición azucarera de más de cinco siglos de andadura. Desde esta perspectiva espacial se vertebra el tramo andaluz, una propuesta abierta a la incorporación de los espacios azucareros peninsulares y atlánticos: Levante español, Algarve portugués, Archipiélago de la Macaronesia y Archipiélago Canario.

Por otra parte, queremos resaltar la importancia de interrelacionar las tres fases del proceso económico de este subsector agroalimentario, como son: la producción, la comercialización y el consumo; todas ellas impulsoras de múltiples acciones que deben ser tenidas en cuenta en su integridad para un desarrollo futuro del itinerario. Un

ejemplo significativo de lo que decimos lo proporciona el refinado del azúcar en las casas de blanqueo sevillanas, objeto de ordenanzas municipales con las que evitar el monopolio de los mercaderes italianos; o la Casa de Contratación de Indias, monopolio comercial de España con el Nuevo Mundo, y lugar de recepción y reexportación del azúcar colonial en la segunda mitad del siglo XVI.

6.2.1 **Ámbito territorial: Los espacios agrarios de la caña de azúcar en Andalucía**

Las vegas litorales mediterráneas conforman los espacios agrarios de la caña de azúcar en Andalucía: «sensibles a los vientos fríos, sólo se da como producto útil en la costa del Reino de Granada [...] esto es, el espacio comprendido entre el Río de Adra y el cabo de Palos [...] toda esta costa es un continuo contraste, al lado de los mágicos jardines de Málaga, Vélez Málaga, Almuñécar y Motril, al lado de un cielo alegre y despejado, de lluvias suaves»¹¹¹⁹.

Los condicionantes geográficos, ecológicos y edafológicos que exige la planta para su crecimiento y desarrollo limitan su extensión a unas hoyas resguardadas de los vientos fríos y expuestas al sol, suficiente agua para la irrigación —sobre todo en aquellos periodos de lluvia escasa—, temperaturas medias y sin heladas, profundos suelos combinados de arcilla, arenisca y detritus vegetal o humus, y bien nivelados para que el riego pueda ser distribuido.

Estos singulares espacios se extienden por la franja costera mediterránea entre la desembocadura del río Guadiaro hasta la del Andarax, sobre una superficie de doscientos kilómetros de longitud y diez de anchura¹¹²⁰, resguardados por los sistemas béticos —relieves abruptos de montañas precipitadas sobre el mar—, donde se sitúan las cuencas litorales o zonas de acumulación deltaica en la que desembocan los ríos principales y las ramblas: vegas malagueñas de Manilva, Marbella, Málaga, Vélez Málaga, Torrox, Frigiliana, Nerja y Maro; las granadinas de La Herradura, Almuñécar, Jete, Salobreña, Lobres y Motril; y la almeriense de Adra. Un territorio azucarero que identifica cinco comarcas naturales: Costa del Sol Occidental, Málaga y su término,

¹¹¹⁹ COELLO y LUJÁN, Francisco de: *Reseñas geográfica, geológica y agrícola de España*, Agustín Pascual, editor, Imprenta Nacional, Madrid, 1859. p. 56

¹¹²⁰ PUENTE FELIZ, Gustavo: «El cultivo de la caña de azúcar en el litoral andaluz», *IV Jornadas Patrimonio Histórico. Centenario de la Sociedad General Azucarera: 1903–2003*, Asociación Cilniana, Marbella, 2005, p. 67.

Axarquía de Málaga, Costa de Granada y Poniente Almeriense; coincidentes con la zona climática calificada como mediterráneo subtropical.

Una tradición agraria resultado de la fertilidad de sus suelos, las bondades de su clima y la riqueza de sus cultivos: «las cañas dulces en estas Costas del Reino de Granada, que ha sido el más proporcionado para ellas, como lo acreditan los muchos ingenios y trapiches que ha habido [...] no ha muchos años se hacían en Motril con grandes ventajas para sus vecinos [...] Lugares de la costa, en que había ingenios, como Almuñécar [...] Lo mismo de Salobreña, [...] en toda esta costa hacia Gibraltar hay más de doce ingenios o molinos de azúcar [...] Que en ellos se labra mucho azúcar desde tiempo inmemorial, y que la tradición del País es de que los moros trajeron a España este precioso género. Aquí en Málaga hubo un ingenio de azúcar [...]. En Vélez-Málaga aun duran los vestigios de un ingenio; en Frigiliana subsiste el casco del edificio: en Maro lo hubo en nuestros tiempos; lo mismo en Marbella, los que ya no existen; y solo hay en Nerja uno [...] en Torrox es donde subsiste con mayores ventajas»¹¹²¹.

La Costa del Sol Occidental o Tierra de Poniente

Comprende desde el límite de la provincia de Cádiz hasta la capital malagueña: «entre las sierras Bermeja y Canucha, espacios abrigados del viento N, donde se levantan Marbella y San Pedro y la Sierra de Mijas y sus derivaciones que defienden la vega de Fuengirola, así como las montañas de Estepona y Crestellina circundan el término de Manilva, y también a lo largo del río Guadiaro en la provincia de Cádiz»¹¹²².

En el término oriental de la comarca se sitúa Benalmádena, que limita con el Valle del Guadalhorce, y Mijas; en el occidental Manilva, Estepona y San Pedro de Alcántara, y ocupando una posición de centro comarcal y geográfico se encuentra Marbella. Desde Mijas hasta la desembocadura del río Guadalmina —que separa el núcleo urbano de San Pedro Alcántara— 27 kilómetros de costa mediterránea resguardada al Norte por la barrera natural del cordón montañoso de la Sierra Blanca, con picos de 1.200 msnm.

¹¹²¹ GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas...*, pp. 173–176.

¹¹²² *Ibidem*; Seguimos el texto de García de la Leña: «Axarquía, Axerquia o Jarquia, voz árabe que significa *Tierra puesta al Levante*, al que llamaban los Moros *Charq* o *Axarq*, de donde se dijeron los montes de Málaga por estar al Oriente *Axarquía*, como *Garb*, o *Garbi* a los que vivían hacia el Occidente. Todas las gentes morunas de tierra de Málaga se dividían en tres partidos que llamaban Charaia o Axarquía; Carva y Maleia, esto es malagueños de *Levante. Poniente*, y de la *ciudad* [...] y lo mismo *Algarve*, y hoy, la parte llana de Málaga que es la *Occidental*». GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas...*, pp. 173–176.

Manilva

Separada de la provincia de Cádiz por el arroyo de Calalaraje, este lugar sería durante largo tiempo la frontera del reino nazarí de Granada y límite occidental del cultivo de la caña en Andalucía. La puebla de Manilva nace en 1530 dependiente de la villa de Casares —situada en el interior—, y de esta fecha son las primeras referencias que dan cuenta de la existencia de plantaciones, un ingenio y actividades mercantiles relacionadas con el traslado por mar de cargamentos de caña de azúcar procedentes de Almuñécar y Motril. Desde 1536 la explotación es propiedad del duque de Arcos, señor de Casares, que tratará fallidamente de sacar adelante la manufactura, dejando de funcionar en 1550¹¹²³. De esta etapa son las crónicas que relacionan el ingenio con los desembarcos de la piratería en la cercana cala entre el río Manilva y el arroyo Camarate, caso de la flota turca ocurrida el 31 de julio de 1545: «Pasados quince días viernes luego siguiente postrero del dicho mes de julio vino el dicho Aliamate a tierra de Casares y saqueo el yngenio de açucar del duque de Arcos y cautivo muncha gente»; y también sobre la utilidad añadida de su ubicación para paliar los efectos de estos ataques: «Porque de estar el ingenio de azúcar en el dicho termino a causa de la mucha gente que estaba en él se aseguraba mucho toda la tierra de los moros»¹¹²⁴.

Habrà que esperar a 1653 para que el mayorazgo de la Casa de Arcos implante de nuevo el cultivo y construya un segundo ingenio, el de San Luis o Ingenio Chico. Situado en el margen izquierdo del río Manilva, aún se conserva parte de la acequia, acueducto y de la estructura que alojaba el tomadero de agua para el molino hidráulico. El sistema era alimentado por el manantial de los Baños de la Hedionda¹¹²⁵ en el curso bajo del río Manilva. El ingenio aparece señalado en el mapa del término de Casares de principios del siglo XVIII. Sin embargo, en la encuesta del Catastro de Ensenada realizada en 1753 estaba ya arruinado y no se hace referencia a la existencia de cultivos de caña¹¹²⁶.

Los artífices de la ubicación de una moderna fábrica fueron la familia Larios y la Sociedad Industrial y Agrícola de Guadiaro. A partir de 1869, las dos ramas de la

¹¹²³ BIRRIEL SALCEDO, Margarita M.: «La producción azucarera de la Andalucía Mediterránea, 1500-1750», *III SICA*, Motril. pp. 102–104.

¹¹²⁴ AHN, Osuna, leg. 1, exp. 12; Los datos sobre el primer ingenio del duque de Arcos han sido facilitados por la ASOCIACIÓN ILUANA dedicada al conocimiento del territorio del extremo del litoral occidental malagueño,

¹¹²⁵ AYUDA, Juan de Dios: *Examen de las aguas medicinales de más nombre que hay en las Andalucía*, t. III, Imprenta Real, Madrid, 1798, p. 299.

¹¹²⁶ ARCHGR, Cat. 193, *Catastro del Marqués de la Ensenada. Respuestas Generales de Casares y la puebla de Manilva*.

familia comenzaron una compra masiva de tierras en el Campo de Gibraltar, sobre todo en los municipios de Jimena de la Frontera, Los Barrios, Algeciras, La Línea de la Concepción y San Roque, así como en Manilva, Gaucín y Casares. Las tierras situadas en las inmediaciones del valle del Guadiaro serán adquiridas a la Casa de Medina-Sidonia y dedicadas al cultivo de la caña de azúcar, cereales y olivar. Se iniciaron una serie de obras hidráulicas para aprovechar el agua de los ríos Guadiaro y Genal y fundaron las colonias agrícolas de San Pablo de Buceite y San Martín del Tesorillo (Jimena de la Frontera), a las que se sumó la colonia de San Luis de Sabinillas (Manilva), también adquirida por los Larios poco después¹¹²⁷. Finalmente, en 1887 se fundó la Sociedad Industrial y Agrícola de Guadiaro con un capital repartido entre las dos ramas de la familia. Las explotaciones se especializaron con la construcción de numerosas factorías industriales. En San Luis de Sabinillas se concentró el cultivo de la caña de azúcar transformada en el ingenio allí situado. En 1930 la sociedad fue vendida a Juan March, empresario y financiero mallorquín. Dos décadas después se liquida la empresa tras parcelar las propiedades y proceder a su venta.

Marbella



Fig. 6.2 El Trapiche del Prado de Marbella, fachada sur¹¹²⁸.

¹¹²⁷ En el año 1879 la totalidad de las fincas rústicas propiedad de los Larios suponen 12.846 ha de las cuales le corresponden 11.530 ha a la zona gaditana. Las 1.316 ha restantes se encuentran en el litoral malagueño y granadino entre San Luís de Sabinillas hasta Motril.

¹¹²⁸ Foto de la autora, abril, 2017.

La implantación del cultivo de caña en Marbella se inicia con la edificación en 1644 del Trapiche del Prado¹¹²⁹ por dos socios de origen flamenco, Matheo Marcó Bertó y Gaspar Pamples. Su creación estará auspiciada por el propio ayuntamiento que cederá el uso de agua, tierra, leña, pastos, así como el privilegio de moler todas las cañas del partido¹¹³⁰. Confiscado más tarde por la Inquisición de Granada, el ingenio será explotado en régimen de arrendamiento por diversas familias de la oligarquía local durante buena parte del siglo XVIII (1720-1800). Con la decadencia del cultivo a mediados de esa centuria, el trapiche se aboca a un estado de ruina no sin antes resistir la competencia sobre su monopolio, materializada en la construcción del Trapiche del Cortijo de Miraflores, propiedad del Mayorazgo de los Domínguez.

A pesar de ello, todavía el viejo trapiche será recuperado y modernizado para un proyecto de reactivación agrícola e industrial emprendido por Enrique Grivegnée, comerciante belga radicado en Marbella; quien consigue mantener con su compra en 1800 las condiciones establecidas en origen, contrarias a los intereses del mayorazgo. El poder de la clase dirigente dará al traste con sus pretensiones y, además, provocará el desplazamiento de la industria cañera a unos 11 km al Oeste de Marbella, a orillas del río Guadaiza¹¹³¹. En esta zona continuará la tradición azucarera con nuevos plantíos y un trapiche, el de Guadaiza, levantado en 1823¹¹³² en los terrenos adquiridos posteriormente para el proyecto colonizador del Marqués del Duero. Las dependencias del trapiche se incorporarán a este proyecto como sede de la Escuela de Capacitación Agraria o Granja Escuela.

La Colonia Agrícola San Pedro Alcántara (1860) fue la gran obra¹¹³³ del general Manuel Gutiérrez de la Concha e Irigoyen —Marqués del Duero en la década de los

¹¹²⁹ Se trata en realidad de un ingenio trapiche, ya que desde su construcción y hasta 1725 contará con una molinera hidráulica y otra de tracción animal.

¹¹³⁰ PÉREZ VIDAL, José: «Cañas y trapiches...», p. 193.

¹¹³¹ PRIETO BORREGO, Lucía: «El Trapiche del Prado: un establecimiento preindustrial en la Marbella del Antiguo Régimen». *Baetica*, 30, 2008, pp. 487-505.

¹¹³² Esta vez de la mano del socio de Grivegnée, el banquero parisino Juan Bautista Lessep.

¹¹³³ En la Base de datos del Patrimonio Inmueble de Andalucía —ficha correspondiente al Trapiche de Guadaiza— se describe el alcance del proyecto: «146 viviendas con huerto para colonos distribuidas en tres calles paralelas orientadas Norte-Sur de futuro nombre Lagasca, Marqués de Duero y Pizarro, y varias transversales, siendo la más importante, por lindar con la plaza, la llamada Revilla; centro urbano dotado con iglesia, casa-Administración o casa para el administrador, residencia particular (conocida popularmente como villa de San Luis), economato, cuartel de la Guardia Civil y fonda; Escuela de Capacitación Agraria (también llamada Escuela de Capataces o Granja-Modelo) dedicada a la formación de especialistas y orientada al impulso del desarrollo de la colonia (ubicada finalmente en el trapiche Guadaiza) y la fábrica azucarera o Ingenio San Pedro de Alcántara. De este ambicioso proyecto urbano se conserva en la actualidad la Iglesia Parroquial de San Pedro de Alcántara, la Villa de San Luis, actual

sesenta del siglo XIX— amparada en el marco de Ley de Repoblación de Tierras establecida en España en 1855; estrechamente vinculada al proceso de construcción del liberalismo español en el marco del desarrollo del capitalismo agrario. Considerada la más importante de su época, la colonia incorporó un sistema de regadío apoyado en la construcción de pequeñas presas que permitían el cultivo intensivo de casi 5.000 ha; una completa red de carriles para el transporte y salida de mercancías; y maquinaria agrícola estadounidense e inglesa de tecnología de vapor. Además, en 1871 se construye un complejo industrial que integra fábrica de azúcares y alcoholes —conocidas como El Ingenio y La Alcoholar— y unas bodegas para la elaboración de vino moscatel. Más tarde, la colonia es adquirida por la Sociedad General Azucarera de España (en adelante SGAE), que en 1915 cierra las instalaciones industriales.



Fig. 6.3 Ferrería de la Concepción de Marbella¹¹³⁴.

Tras el declive de los altos hornos siderúrgicos marbellís del Ángel y la Concepción, sus infraestructuras serán aprovechadas para la creación en 1881 de la «Colonia Agrícola del Ángel» con capital procedente de empresarios del ramo de la industria y de las obras públicas. Basada en el modelo anterior, el establecimiento comportará la adquisición de 500 ha de tierra, la puesta en marcha de una fábrica de harinas, una azucarera, y la construcción de dos embalses —Pantano Viejo y Nuevo— pioneros de

tenencia alcaldía; viviendas como la de la calle Revilla, 2; avenida Marqué Duero, 3; y Lagasca, 8; parte del ingenio, situado en la calle La Morena, 4; y el trapiche de Guadaiza (1823, Juan Lesseps)».

¹¹³⁴ Foto de la autora, abril, 2017.

las obras hidráulicas en la región¹¹³⁵. La fábrica de azúcar El Ángel también será comprada por la SGAE en 1915. La adquisición de las azucareras por esta Sociedad obedece a la intención de monopolizar la fabricación de azúcar y solucionar los problemas de sobreproducción que había conllevado la pérdida del azúcar cubano.

Las diferentes etapas de la historia del patrimonio azucarero de Marbella están vinculadas, como en ningún otro sitio, a un significado particular que aúna las distintas dimensiones del contexto en el que se inserta. El monumental complejo del Trapiche del Prado es el único establecimiento preindustrial conservado en todo el litoral azucarero de Andalucía, prototipo de la actividad preindustrial cañera y ejemplo de la tecnología propia del momento. Todavía se mantienen en pie gran parte de sus numerosas dependencias: el acueducto, la plaza de cañas, el molino hidráulico, el molino circular de tracción animal, la cocina, fogata y almacenes, los secaderos, aperos y pajares, la alfarería..., después de más de trescientos setenta años de existencia y de las vicisitudes ocurridas entre las que se encuentra la apropiación por el Santo Oficio. Durante la época moderna esta institución religiosa confiscará numerosos ingenios y trapiches, proveyéndose de una sustanciosa fuente de financiación que ha sido poco estudiada en relación con la historia económica de la región.

Los elementos conservados de las Colonias de San Pedro de Alcántara¹¹³⁶ y del Ángel constituyen una buena muestra del pasado agroindustrial que transformó la actividad tradicional de la agricultura mediterránea andaluza en la segunda mitad del siglo XIX. En ellas se hicieron realidad las ideas de Joaquín Costa sobre las posibilidades de las obras hidráulicas para sacar del atraso la agricultura del país. Pero también, la Colonia del Ángel fue testigo de las primeras experiencias malagueñas en la industria siderúrgica con peso nacional, y avanzadilla del proceso de reconversión industrial español de la década de 1980.

Mijas

Tan solo encontramos dos referencias a la caña de azúcar en este término. La primera proporcionada por Birriel Salcedo sobre la existencia «del plantío de cañas dulces» en 1648¹¹³⁷. La segunda aparece en la relación del actual Catálogo de Bienes Protegidos del Ayuntamiento de Mijas. Se trata del Acueducto del Trapiche que, según describe el catálogo, conducía el agua del río Ojén hasta un trapiche inmediato arruinado a finales

¹¹³⁵ Sobre la Colonia del Ángel, CASADO BELLAGARZA, José Luis: «Capital físico y humano en la agricultura mediterránea andaluza: la colonia agrícola de “El Ángel” a finales del siglo XX», *Cilniana*, 18, 2005, pp. 53-92.

¹¹³⁶ El Trapiche de Guadaiza y la Alcoholera han sido recientemente recuperados como Centros Culturales.

¹¹³⁷ BIRRIEL SALCEDO, Margarita M.: «La producción azucarera...», p. 109.

del siglo XVIII. El tramo conservado de grandes proporciones se localiza en la zona denominada Entreríos. Una antigua placa data su construcción en el año 1644.

Málaga y su hoya

El comercio, la agricultura y la industria son actividades determinantes en Málaga y con ellas el puerto como arteria principal por donde afluye su progreso. En época medieval, la «Malicha o Malica» de los siglos XIV–XVI es la «gran zitade» de los comerciantes italianos y lugar de carga —«loca carigatoria»— del azúcar nazarí que abastece los mercados bajomedievales europeos¹¹³⁸. Asimismo, los cristianos al conquistarla instalan almojarifes para el control fiscal de las mercancías que se exportan e importan. Esta gran vitalidad se mantiene a lo largo de la Edad Moderna con la presencia de consulados y agencias de compañías internacionales.

Málaga capital y su área de influencia es capaz de conservar el control de los elementos vitales de su economía regional. La burguesía negociante y la actividad manufacturera canalizan la riqueza vitícola y domina la expansión industrial del siglo XIX. Una buena parte de ella monopolizada por grandes familias en los sectores siderúrgicos, textiles y azucareros: «Como pueblo industrial, tiene fábricas bien montadas que elaboran, entre otras cosas, crémor, ácido cítrico, fósforos, cerveza, almidón, harinas, conservas de todas clases, chocolate; o que funden metales para hacer con ellos hermosos artefactos, como la de unos señores Heredia; que hilan y tuercen lanas y algodones, como la denominada Industria Malagueña. Por último, no ha mucho, que empujado por la ley ineludible del progreso que todo lo acrecienta y dilata, ha establecido valiosos ingenios en donde se cultiva la caña de azúcar que, bajo las solícitas y amantes atenciones de su clima, crecen tan exuberantes como en la feraz zona de que han emigrado. Como pueblo mercantil, todo el mundo sabe que él mantiene activas relaciones con los pueblos del Mediterráneo y aún con algunos puertos de Inglaterra, exportando pasas, aceites, vinos, almendras, naranjas limones, trigos [...]»¹¹³⁹

Málaga, pionera en la industrialización siderúrgica y textil en Andalucía y España, que había «acunado la revolución industrial española» en palabras de Jordi Nadal, se vincula también a una segunda modernización industrial del sector agroalimentario gracias al triángulo empresarial Larios, Heredia y Huelin, representantes del capitalismo

¹¹³⁸ GONZÁLEZ ARÉVALO, Raúl: «La costa del reino de Granada en la documentación náutica italiana (siglos XIV–XVI)», *La España Medieval*, 31, 2008, Universidad de Málaga, pp. 25–26.

¹¹³⁹ SANHUEZA LIZARDI, Rafael: *Viajes en España*, Imprenta Victoria de H. Izquierdo, Santiago, 1886, p. 436.

agrario andaluz, estableciendo una serie de azucareras desde Marbella hasta Adra. Los Larios construyen en Manilva «San Luis de Sabinillas» (1878), en Nerja la fábrica de «San José» (1862), «San Miguel», «San Antonio Abad» y «Nuestra Señora de las Angustias»; en Torrox adquieren la fábrica de Javier León Bendicho y Quilty «San Rafael» (1854); en Motril la azucarera «Nuestra Señora de la Cabeza» (1862); en Málaga la fábrica «Nuestra Señora de la Concepción» (1878). Los Heredia edifican una gran refinería de azúcar en Málaga (1860); en Adra, el «Ingenio de Santa Julia» y el «Ingenio de San Nicolás» (1876). Los hermanos Eduardo y Guillermo Huelín Roissing la azucarera «San Guillermo» en Málaga (1870).

La Axarquía o Tierra de Levante

La tradición azucarera se extiende desde Poniente a Levante en este tramo de costa malagueña privilegiada por: «numerosos microclimas [...] Se ha considerado la zona comprendida entre el río Vélez hasta la Sierra de Castillejos, en la hondura donde se levantan las poblaciones de Torrox, Vélez Málaga, Nerja, Maro y Algarrobo [...] la parte oriental de los montes de Málaga flanquean vegas regadas por los ríos Algarrobo, Torrox, Maro y Seco, equilibran el calor del sol con la humedad constante del suelo produciendo una temperatura suave»¹¹⁴⁰. Cultivo de la caña y elaboración de azúcar que tiene su origen en época musulmana, si bien las referencias históricas se manifiestan a lo largo de la Edad Moderna y Contemporánea.

Vélez–Málaga

Capital de la Axarquía, la ciudad solicita en 1577 el traslado de las Ordenanzas del Azúcar de Almuñécar: «que en el término de la dicha çibdad de Vélez en el edifican y hazen ciertas casas de yngenios del açúcar y ay neçesidad de hacer hordenanzas sobrello como aquí y en otras partes donde ay los dichos yngenios y se labran las dichas cañas de açúcar que en ellas hay puestas y se ponen; e porque en esta çibdad ay çiertas hordenanças mui buenas cerca de lo susodicho, para que conste a los señores justiçias e regimiento de la dicha çibdad de Vélez dellas para que las vean y çerca dello provean y hagan lo que fueren servidos»¹¹⁴¹, con la finalidad de regular su actividad agrícola e industrial cañera.

¹¹⁴⁰ *Ibidem*, p. 440.

¹¹⁴¹ 1577, marzo, 8. Almuñécar. *Petición de la Ciudad de Vélez a la de Almuñécar de un traslado de las Ordenanzas que sobre los Ingenios de Azúcar posee esta última, al objeto de aplicarlas en los Ingenios de la jurisdicción de Vélez*, (AMVM. Sign. I.3–2).

Unas décadas más tarde, en 1615, el cronista Vázquez Rengifo informa sobre la industria azucarera en el término: «Críanse en el término de esta ciudad cañas dulces en tanta cantidad que para fabrica de los azúcares dellos hay cinco ingenios de fuertes y curiosos edificios, el uno una legua de esta ciudad junto a las casas de la villa de Algarrobo¹¹⁴² y otros dos en la villa de Torrox, junto a las casas della el uno y el otro en su vega, tres leguas desta ciudad y otro a cuatro leguas della en el lugar de Nerja y otro en el lugar de Maro, seis leguas desta ciudad, que en cada uno dellos se ocupan doscientos con lo de la corra de las cañas y acarreo de leña, sin los de la cava y labro del campo»¹¹⁴³. En 1753, prosigue la actividad: «tiene la real Hacienda en esta dezmería [Vélez Málaga] una cassa trapiche de fabricar azúcares corriente y moliente»¹¹⁴⁴.

Un estudio histórico realizado sobre el trapiche «La Pura y Limpia Concepción (1728–1754)» permite conocer la evolución del cultivo de la caña y la fabricación del azúcar en su jurisdicción durante la primera mitad del siglo XVIII¹¹⁴⁵. Igualmente, la construcción en las primeras décadas del siglo XIX de la fábrica «El Trapiche», situada en el anejo veleño a 4 kilómetros en la carretera de Torre del Mar a Loja, llamada también «San Isidro» —alusiva a la advocación religiosa de los labradores del lugar—, propiedad de Juan Ramos Ramos y destinada a la fabricación harinera, aceitera y azucarera, y más tarde a la molturación de aceite¹¹⁴⁶. Asimismo, el molino «de las Monjas», trapiche situado en el camino de Benamocarra, destinada a la fabricación de harina y miel y más tarde a la fabricación de ladrillos. El Trapiche de Carvajal o «La Santísima Trinidad», establecido en 1726 en la cortijada de los López, que funciona hasta principios del siglo XIX: «Fábrica del trapiche que ha de hacer para la molienda de cañas, tiene determinado el hacerlo en tierras propias suyas que están en el Vado de Málaga, de molienda de mulas, y que solo en esto necesita el beneplácito y licencia de esta Ciudad, como para la fábrica de la casa las maderas correspondientes y asimismo que la leña que se gastare y consumiere de monte»¹¹⁴⁷.

¹¹⁴² Para BIRRIEL, la variedad de caña «algarrobeña» es muy conocida en el siglo XIX, BIRRIEL SALCEDO, Margarita M.: «La producción azucarera...», p. 109; En esta localidad existe en la actualidad una calle llamada «del Ingenio».

¹¹⁴³ VÁZQUEZ RENGIFO, J.: *Grandeza de la çibdad de Vélez Málaga y hechos notables de sus naturales*. Vélez, 1615.

¹¹⁴⁴ ARCHGR, Caja 659, pieza 3.

¹¹⁴⁵ PEZZI CRISTÓBAL, Pilar: «La pura y limpia concepción: un trapiche azucarero en la Vélez–Málaga del siglo XVIII», *Isla de Arrairán*, XI, Málaga, 1998, pp. 229–242.

¹¹⁴⁶ FERNÁNDEZ LAVANDERA, Efrén y otros: «Molinos de caña de azúcar en la Axarquía (Málaga)», *Jábega*, nº 73, Málaga, 1993, p. 89–99.

¹¹⁴⁷ El documento completo está publicado en: RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía. Tierra de azúcar. Cincuenta y dos documentos históricos*, Asukaría Mediterránea, Vélez–Málaga, 2000, p. 177.

Torre del Mar

El origen del núcleo poblacional de Torre del Mar posiblemente sea debido a la actividad pesquera en su costa y la agraria en la vega baja del río Vélez, si bien la evolución urbana está estrechamente unida a la construcción de un trapiche preindustrial y más tarde sobre éste una fábrica industrial. El comerciante José García Navarrete solicita en 1796 autorización al Ayuntamiento de Vélez–Málaga para la construcción: «de la fábrica de azúcares que proyectaba edificar en la Torre del Mar; [...] como que a la ciudad le consta el interés general y utilidad que resulta de la proyectada fábrica a todo este común, y principalmente a los labradores dueños de los terrenos en que ha de establecerse el plantío de cañas de azúcar, y en el día producen frutos de muy corta utilidad, en cuyo conocimiento y en el de las demás casi incalculables ventajas que se siguen a este vecindario y pueblos inmediatos»¹¹⁴⁸. Unos años más tarde, un viajero inglés lo menciona junto a unas casas, inserto en un paisaje agrario de cañas de azúcar, algodónes y olivares: «dejamos la orilla para visitar una plantación de azúcar en torre del Mar. En unas tres millas, a medida que nos acercábamos, nuestro camino pasó a través de campos sembrados de algodón y caña de azúcar. Parece ser que prestan la mayor atención al riego, pues estas extensas plantaciones parecían labradas con la limpieza propia de un jardín o huerto inglés. En el ingenio examinamos el molino para moler las cañas: contiene tres cilindros de hierro perpendiculares, movidos por mulos, que exprimen el jugo, conducido luego por canales de madera a las calderas. Los recipientes en los que se obtienen el azúcar tienen la misma forma que aquellos que se usan en las refinerías de Londres [...] Salimos de Torre de Mar a las cinco, pasamos por un campo de cañas ya maduras y luego por olivares, hasta que después de aproximadamente media hora, llegamos a Vélez»¹¹⁴⁹. Otra cita del célebre botánico español Clemente Rubio lo testimonia: «En Torre de la Mar habitan varios vecinos con sus casas al lado y hay un hermoso Trapiche que dicen se hizo durante la carestía del azúcar años atrás y que apenas trabaja nada ahora»¹¹⁵⁰.

Torre del Mar tiene enorme interés para la historiografía de la industrialización andaluza. La presencia de Ramón de la Sagra: «sin duda uno de los grandes hombres de la intelectualidad española de la primera mitad del siglo XIX. Y no solo, aunque también, por la magnitud desbordante de su obra escrita y de su actividad»¹¹⁵¹. Este personaje de grandes conocimientos científicos sobre la tecnología azucarera y

¹¹⁴⁸ *Ibidem*, p. 187.

¹¹⁴⁹ WILLIAN, JACOB, *Travel on the Soouth of Spain*, AD 1809 and 1810, London, 1811.

¹¹⁵⁰ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 146.

¹¹⁵¹ MALUQUER DE MOTES I BERNET, Jordi (prólogo), CAMBRÓN INFANTE, Ascensión: *El socialismo racional de Ramón de la Sagra*, Diputación Provincial de A Coruña, A Coruña, 1989, p. 5.

remolachera realiza una visita a las vegas litorales azucareras andaluzas y regresa a Madrid, donde imprime el ya clásico *Informe sobre el cultivo de la caña y fabricación del azúcar en las costas de Andalucía* (1845), manifestando las «condiciones sociales» del proyecto asentado en «principios racionales y de justicia social», frente al modelo esclavista cubano y al capitalista, practicado en la industria remolachera europea. Principios y modelo de organización empresarial no compartida por sus socios, que excluyéndolo del negocio constituyen la «Sociedad Azucarera Peninsular» e instalan en Almuñécar la primera fábrica moderna accionada por vapor (1845). Por su parte, Ramón de la Sagra convencido de sus ideas arrienda el Ingenio llamado de la Torre del Mar «con los edificios que contiene de cercas adentro»¹¹⁵². A pesar de la transformación de las instalaciones y el establecimiento de la «Sociedad Azucarera el Porvenir», la adversidad arruina el proyecto. Su fábrica termina siendo propiedad de la Casa de Larios (1851) que moderniza sus instalaciones y bajo el nombre de «Nuestra Señora del Carmen»; una de las azucareras más importantes de Andalucía hasta 1991 cuando cierra sus puertas¹¹⁵³.

Benamargosa



Fig. 6.4 *Trapiche de San Rafael de Benamargosa*¹¹⁵⁴.

¹¹⁵² AHPM, leg. p-5117-18, ff. 76 r-77 v.

¹¹⁵³ MARTÍN RODRÍGUEZ, Manuel: «Del trapiche a la fabricación del azúcar, 1779-1904», NADAL, J. y CATALÁ, J. (eds.) *La cara oculta de la industrialización española*. Alianza, Madrid, 1994, p. 58

¹¹⁵⁴ Colección Jesús González Ruiz, 2006.

Los plantíos de cañas datan de la segunda mitad del siglo XIX. Situado en el pago de la Zubia junto al río de Benamargosa, el Trapiche de San José es un molino harinero y azucarero que se encuentra en producción hasta el primer tercio del siglo XX. El Trapiche de San Rafael es otra fábrica cercana a la anterior en el mismo río, se levanta a primeros del siglo XX dedicada a la elaboración de miel de caña y en una segunda etapa a la fabricación de harinas.

Algarrobo.

No se han encontrado vestigios materiales de ingenios en la localidad, aunque existe en la toponimia del lugar el llamado «Pago del Ingenio». Sin embargo, se tiene constancia notarial de la formación de una sociedad para la construcción de una fábrica a finales del siglo XVIII. La variedad de caña de azúcar «algarrobeña» toma nombre de este municipio: «entonces se cultivaba, era la misma que en la actualidad se cosecha en Vélez Málaga con el nombre de *Doradilla*, de la *Tierra y Algarrobeña* en otras comarcas, todas variedades accidentales de localidad, de una sola antigua y primitivamente introducida, cuyo origen o procedencia no he conseguido descubrir»¹¹⁵⁵.

Frigiliana



Fig. 6.5 La Molineta. Conjuntos de molinos hidráulicos (*maquinillas*) para la fabricación de azúcar y miel de caña¹¹⁵⁶.

¹¹⁵⁵ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo...*, p. 13.

¹¹⁵⁶ Colección Jesús González Ruiz.

El primer señor de Frigiliana propietario del lugar por merced de la reina Juana (1508) y por adquisición de compras de tierras y bienes de moriscos no menciona la caña de azúcar en su jurisdicción. El Ingenio San Raimundo se construye en el primer cuarto del siglo XVII, gracias a su heredero Iñigo Manrique de Lara quien decide fomentar el cultivo de azúcar y la industria azucarera: «en los años siguientes se aplicó el Conde a adelantar la población de su lugar de Frigiliana, donde fabricó nuevas casas, llevó vecinos, plantó cañas y estableció trapiche para ingenio de azúcar»¹¹⁵⁷. Ramón de la Sagra hace referencia a mediados del siglo XIX a dos ingenios. El primero denominado Ingenio del Duque de Montellano; el segundo, propiedad de su administrador. En la década de los treinta del siglo XX, el ingenio del duque pasa a propiedad de la sociedad comercial «De la Torre» dedicándola a la elaboración de miel de caña.

En Frigiliana suele emplearse el término «maquinilla» para designar un conjunto de maquinaria de reducidas dimensiones donde se elabora artesanalmente la miel de caña. El núcleo industrial se encuentra en el Pago del Molino y comprende La Molineta —propiedad de la Duquesa de Fernán Núñez— destinada a la fabricación de azúcar, harina y papel; la de Nuestra Señora del Rosario a la obtención de azúcar, miel de caña y harina y la Maquinilla de Los Rojas o San Francisco, también a la elaboración de azúcar: «Predio compuesto de tres fincas unidas que son un trapiche para cañas titulado «La Molineta», un molino harinero y otro para papel de estraza, con un salto de agua de la acequia del río Alcónzar que conduce a las hazas del pueblo de Frigiliana y que sirve de fuerza motriz a los indicados tres artefactos»¹¹⁵⁸. Asimismo, la Maquinilla de María Dolores Jiménez Herrero en la calle Real del pueblo. Todas estas instalaciones son de una gran versatilidad y se dedicaban de muy antiguo a la fabricación de azúcar y mieles. En la memoria del lugar sigue estando presente la actividad artesanal que tenía lugar en muchas de las viviendas del pueblo, con molinos manuales para prensar la caña y domésticas cocinas donde se clarificaba el jugo hasta convertirlo en jarabe, azúcar, miel y arropías.

Torrox

Arévalo Suazo indica en el informe sobre la repoblación: «Torrox. Tiene dos mil marjales de tierra de riego, dicen que la tercia parte será de los moriscos, lo demás de los herederos de Alvaro Flores, alguacil de la Inquisición de Granada y de los herederos

¹¹⁵⁷ Todavía permanece el edificio y se puede reconocer el salto de agua; en el interior se conservan restos de la cocina.

¹¹⁵⁸ *Inscripción de la Fábrica de la Molineta*, Frigiliana (1940), Archivo de Manuel Núñez Yáñez, Torrox.

de Luis de Cáliz vecino de Vélez y de Bernardino de la Reina y de la iglesia y fortaleza y del castillo bajo que llaman de Torrox, que está a la marina, y lo demás de los vecinos [...] Había dos ingenios de azúcar, el uno molía, que está quemado, y el otro no se había acabado, tenían algunos moriscos de Granada parte en ellos, y las demás partes de ciertos vecinos de Málaga y de Almuñécar. Tiene muy buena disposición para plantar cañas de azúcar y para todo lo que quisieren porque tiene mucha cantidad de agua del río y de una acequia que se saca» [...] primeramente un enxeño que se molían las cañas de azúcar, que está fuera de esta villa, un tiro de piedra della, que es de Alonso Sánchez Posadas, e de Francisco de Santander vecino de Málaga, e de Gaspar de Raya, morisco vecino de Granada, e de otros sus consortes; e declaran que todos tenían compañía en el dixo enxeño; e quel dixo enseño alinda con la acequia que va a almedina, e con hazas del enxeño. Otro enxeño de azúcar que esta por hacer en alberca, que esta desta villa dos tiros de arcabuz, que es del Regidor Bernardino de la Reina, vecino de Vélez, que linda con hazas dela vieja del Melilla por todas partes, que lo tiene xercado el dicho enxeño»¹¹⁵⁹. El Ingenio Bajo construido durante la rebelión es propiedad de la familia morisca Los Melilla, más tarde, aplastada la rebelión, el ingenio y las tierras son incautadas por la corona.



Fig. 6.6 Ingenio Alto de Torrox¹¹⁶⁰.

¹¹⁵⁹ El documento completo está publicado en: RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía, Tierra de Azúcar...*, p. 89.

¹¹⁶⁰ Colección Jesús González Ruiz, 2009.

De la etapa industrial destaca las actividades del irlandés Tomás Quilty y Valois¹¹⁶¹. Este comerciante afincado en Málaga adquiere los ingenios «El Alto» y «El Bajo» o de San Rafael: «en Torrox es donde subsiste con mayores ventajas que antes, a esfuerzos y vigilancia de su dueño D. Tomás Qilty y Valois, que con su aplicación ha puesto este pueblo en un pie muy ventajoso, y la labor de los azúcares, y su calidad, de suerte que compiten con los de Olanda y América. Ojalá hubiera muchos patricios con semejante espíritu y aplicación, que mejores estuvieran los ramos de industria y comercio de este pueblo»¹¹⁶², importando tecnología y maquinaria moderna, instalando el tren jamaicano para la cocción del jugo y la utilización del carbón como energía alternativa a la tradicional leña para los hornos, ejemplos todos ellos del primer impulso industrializador. Tras su fallecimiento (1803), el Ingenio Bajo se adjudica a su esposa Francisca Javiera Cologan y el Ingenio Alto a Francisco Javier de León Bendicho, tutor de su hijo Francisco León Quilty. A mediados del siglo XX esta iniciativa industrial solo es un recuerdo: «único que se halla en actividad en Torrox, añadiré que no hace mucho tiempo lo estaban otros dos, el uno en el pueblo mismo, cuya rueda hidráulica daba a la misma calle de la entrada, y el otro sobre la costa, con dos molinos, uno de agua y otro de animales, cuyos trabajos han cesado hace pocos años»¹¹⁶³. Algunas décadas después, el ingenio denominado San Javier, lo adquiere la Casa Larios y lo transforma en una fábrica moderna.

Maro



Fig. 6.7 Ingenio de Maro¹¹⁶⁴.

¹¹⁶¹ VILLAR GARCÍA, B. y GARCÍA MONTORO, C.: «Inversiones agroindustriales...», p. 151-62.

¹¹⁶² GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones malagueñas...*, p. 176.

¹¹⁶³ LA SAGRA, Ramón de: *Informe sobre el cultivo...*, p. 45.

¹¹⁶⁴ Colección Jsús González Ruiz, 2003.

Las casas, tierras y bienes de los antiguos pobladores son transferidos por los Reyes Católicos a su secretario Gaspar de Griçio y la reina doña Juana le hace merced del lugar de Maro (1505). A finales del siglo XVI, la adquisición por 500 ducados del señorío de Maro por un alto funcionario del Estado principia la actividad azucarera, Felipe de Armengol, abogado en la Audiencia Real de Granada arrienda a un labrador motrileño las tierras de su propiedad: «Se lo arriendo por tiempo de seis años [...] los ha de poner y plantar de cañas [...] Otrosí porque para el moler de la dicha caña y fabricar azúcares della es necesario que haya y se edifique ingenio en el termino del dicho lugar de Maro, es condición que tengo de hacer y edificar el tal ingenio en el dicho término del dicho lugar a la parte que fuere necesario»¹¹⁶⁵. El ingenio de Maro es una notable estructura fabril testigo del nacimiento del lugar y causa de su poblamiento.

En la tercera mitad del siglo XIX, en las heredades de la familia Pérez del Pulgar y Ruiz de Molina que se extienden por el término de Maro y parte de Nerja se construye la fábrica de las Mercedes, más tarde convertida en sociedad bajo el nombre Azucarera Alcoholera de San Joaquín en los siguientes términos: el objeto social es la explotación agrícola e industrial de productos agrícolas, azúcares, alcoholes, fabricación de papel». Para la irrigación de las plantaciones de caña edifican el acueducto «El Águila» en el arroyo de Maro; excepcional obra de ingeniería hidráulica de unos 50 metros de altura y cuatro pisos de arcadas superpuestas.

Nerja.

Hay documentación sobre el azúcar de Nerja en los registros de diezmos de la catedral de Málaga¹¹⁶⁶ —como también de Frigiliana—. El primer ingenio que se construye en Neja es el de San Antonio Abad a fines del siglo XVI, dando lugar a ciertas controversias suscitadas por su lugar de ubicación: «El Licenciado Armengol puso pleito a Juan de Briones para que no labrase el Ingenio de Nerja, porque lo labraba en tierras realengas y concejiles, descansadero de ganado y otras cosas»¹¹⁶⁷. Durante el siglo XVIII, el Catastro informa que es propiedad del Santo Oficio que lo explota en

¹¹⁶⁵ El documento completo está publicado en: RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía, Tierra de Azúcar...*, p. 113.

¹¹⁶⁶ ACMa L68 (27 folios), Autos seguidos por el cabildo de la catedral contra varios arrendadores de los diezmos del azúcar de Nerja y Frigiliana, 1670; ACMa L69 (28 folios), Diezmos de las cañas y azúcar de Nerja (1670-1681); El caso de Frigiliana comentarlo siquiera brevemente. Hay evidencias de un antiguo ingenio y hasta hoy ha funcionado una segunda fábrica azucarera, donde se encuentra precisamente un ejemplo destacado de molino hidráulico. Con todo, hasta el presente ésta ha sido la única referencia al azúcar de Frigiliana que se ha encontrado en el periodo de estudio.

¹¹⁶⁷ Citado en RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía, Tierra de Azúcar...*, p. 46.

arrendamiento¹¹⁶⁸. El ciclo industrial se inicia con la construcción de la azucarera Nuestra Señora de la Angustias y la de San José (1861), adquiridas posteriormente por Martín Larios Herrero (1873), como igualmente ocurre con el Ingenio de San Miguel y el de San Clemente o Los Cangrejos, edificados más tarde. La melcochera El Progreso de Francisco Cantarero Martín estará elaborando mieles hasta 1886¹¹⁶⁹.

La Costa de Granada

En el litoral granadino las altas sierras de Lújar, Contraviesa y Calar protegen las vegas de Gualchos, Sorvilán y Albuñol de los vientos fríos del Norte. En la zona central se sitúa la Vega del Guadalfeo, entre las poblaciones de Torrenueva y Salobreña, cerrada completamente por la sierra de las Guájaras y regada por el río Guadalfeo. Es la más extensa de todas las vegas litorales andaluzas y la más cálida, con una temperatura media anual en torno a los 17,6°C, sin apenas riesgos de heladas y óptimas características en cuanto a vientos y suelos. Le sirven de igual protección las estribaciones de la sierra de la Almijara, donde a su vez se hallan las vegas de Jete, Otívar y Almuñécar: «En varios lugares de aquella costa hacia Gibraltar hay mas de doce ingenios o molinos de azúcar; y en solo Motril hay quatro grandes. Que abrán costado mas de ocho mil doblones cada uno. En ellos se labra mucho azúcar desde tiempo inmemorial [...] la tierra de esta costa es excelente, y su clima meridional convida a traer plantas de América y de otros países calientes, que serían el regalo y la delicia de Europa»¹¹⁷⁰.

Almuñécar

La documentación azucarera más antigua de al-Andalus son cuatro contratos agrarios compilados por el jurista granadino del siglo XIV Ibn Lubb, en Medinat-Almenkeb y Xelubenia¹¹⁷¹. La Almuñécar árabe es el centro de producción y comercialización más importante de la industria azucarera nazarí¹¹⁷². Al igual que Málaga, su rada tiene condición de «loca carigatoria», en ella se establece la «Ratio Fructe Regni Garnate», alhóndiga o aduana de los genoveses —*domus Muleche* o

¹¹⁶⁸ ARCHGR, Cat. 564. Abundante e inédita documentación sobre el ingenio y el cultivo de la caña. Pleitos de arrendamientos de tierras, libros de contabilidad, repartos de sitios de leña y un largo etcétera.

¹¹⁶⁹ Citado en RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía. Tierra de azúcar...*, p. 49.

¹¹⁷⁰ BOWLES, Guillermo: *Introducción a la Historia...*, pp. 161–162.

¹¹⁷¹ LAGARDÈRE, Vincent: «Les contrats de culture de la canne à sucre à Almuñécar et Salobreña aux XIII et XIV siècles» *V SICA Paisajes de azúcar*, Ayuntamiento de Motril, Motril, 1995, pp. 69–79.

¹¹⁷² LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Nuevo episodio...», p. 461.

*fondaco Murleches*¹¹⁷³ desde el último cuarto del siglo XV para la comercialización del azúcar granadino en los mercados europeos.

El repartimiento de Almuñécar menciona la existencia de plantaciones de cañas y la aduana del azúcar propiedad de los genoveses (1491)¹¹⁷⁴; también a la transferencia de algunas tierras y la aduana a Rodrigo de Ulloa, alcaide de la fortaleza. Se indica una segunda aduana de azúcar en Lojuela, arrabal de la ciudad (1522)¹¹⁷⁵. La *Averiguación de alcabalas* vuelve a confirmar que el azúcar es el principal fruto de la población al existir 5 ingenios en el partido (1561)¹¹⁷⁶. En este periodo se promulgan las Ordenanzas del azúcar¹¹⁷⁷.



*Fig. 6.8 Acueducto del Ingenio del Agua de Almuñécar*¹¹⁷⁸.

De especial relevancia para la historia del azúcar granadino es la vinculación del litoral con la capital del reino, manifiesta en la tenencia de tierras de la nobleza morisca granadina y de los mercaderes italianos, ambos propietarios de ingenios y plantaciones. Significativo es el caso de Lorenzo el Chapiz, gran propietario de la vega almuñequera con 415 marjales o el de los hermanos Hanine.

¹¹⁷³ GONZÁLEZ ARÉVALO, Raúl: «La costa del reino...», p. 23.

¹¹⁷⁴ *El Manuscrito de Almuñécar. Libros de Apeo*, Archivo Diputación de Granada, AAH, II, 1985, f. 77.

¹¹⁷⁵ «En 21 de julio de 1520, Francisco de Cortinas, regidor y vecino de Málaga, vende a Marcos Escargifo y a Juan Castellanos, vecinos de Granada, por 10000 mrs de censo perpetuo y una arroba de azúcar que tenía sobre la aduana que tiene en Luxuela, arrabal de la ciudad de Almuñécar», AHPM, leg. 76 f. 289.

¹¹⁷⁶ Para Almuñécar en este período véase BIRRIEL SALCEDO, Margarita María: *La tierra de Almuñécar en tiempo de Felipe II*, Universidad de Granada, Granada, 1989.

¹¹⁷⁷ LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Nuevo episodio...», pp. 459–488.

¹¹⁷⁸ Colección Jsús González Ruiz, 2017.

La sublevación morisca de 1569–1575 trae consigo el abandono definitivo de los arrabales de Lojuela y Almeuz, la concentración de la industria azucarera en Almuñécar y cambios de propietarios de tierras e ingenios. Respecto a los ingenios anteriormente mencionados, dos de ellos están «desbaratados»: el Ingenio de Guahrani comprado por los Hermanos Espínola y el Ingenio de Alvaro Hanine en Lojuela, comprado por Fadrique de Limiñana. Los otros tres «molientes y corrientes» el Ingenio de Almeuz se encuentra confiscado y el Ingenio del Agua adquirido por Gaspar Rodríguez, a pesar de ello: «del moler de las cañas de açucar y de la leña que para las beneficiar se a de cortar [...] atento que el preñçipal trato de grangeria de los vecinos desta ciudad es el criar y labra las cañas de açucar y que mediante esto los dichos vecinos abitan en ella, y si çesase no se podría sustentar y se irían a otras partes y quedaría la tierra despoblada»¹¹⁷⁹.

A mediados del siglo XVII, se alcanza el cenit de la producción azucarera. Los ingenios de Lojuela y Almeuz, ambos en manos de Jerónimo Espínola regidor de la ciudad, son vendidos por la Junta de Población a Alvaro de Oseguera, vecino y veinticuatro de Granada: «las haziendas que en aquel Reyno pertenecían a don Gerónimo de Spinola y Balthasar de Cuéllar, los quales se componían de dos ingenios de fabricar açucares: el vno que llaman el Alto que molía con mulas y el otro que muele con agua y de 500 marjales de tierras de plantar cañas»¹¹⁸⁰.

La presión fiscal, la baja del precio de venta del azúcar debido a las fluctuaciones monetarias, la anulación de privilegios, la deforestación de los bosques son causas esgrimidas de la decadencia del cultivo en la penúltima década del siglo XVIII. Las plantaciones cañeras son reemplazadas en su mayoría por el viñedo: «las dos Fábricas de Azúcar de Almuñécar consumen cada año cerca de treinta mil cargas de leña menuda, lentisco, jara, retama, etc. y necesitan también una gran porción de madera de diferentes especies como encina, alcornoque, quejigo, álamo, pino, algarrobo, almez y otras; compran la de acebuche por arrobas. Ya por los continuos desagües se hace preciso traerlas de dos leguas de distancia y, como no se plantan árboles, faltará del todo muy pronto la madera para estas fábricas que, por esta causa, tal vez se arruinen viéndose precisados los aviadores a subir la molienda a un precio que no acomode a los cultivadores, como ha sucedido con los Ingenios de Marbella, Nerja, Salobreña y otros de la Costa. En las rozas suelen destruir tiernos arbolitos espontáneos de encina, pino y acebuche»¹¹⁸¹.

¹¹⁷⁹ *Ibidem*, p. 472.

¹¹⁸⁰ AHPGR, n. 885. Escribanía de Caspar Belarde, f. 609; El Ingenio del Agua se quemó totalmente en 1668 y fue reedificado apareciendo en ocasiones en la documentación como Ingenio Nuevo del Agua.

¹¹⁸¹ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía...*, p. 149.

De la etapa industrial Almuñécar comparte con Torre del Mar el proceso de industrialización del sector agroalimentario en Andalucía. La Sociedad Azucarera Peninsular establece en la localidad la primera fábrica azucarera moderna de la costa granadina (1845)¹¹⁸²: «Se halla en un edificio sólido y magníficamente construido en la playa de San Cristóbal [...] se compone de una gran nave donde se hallan colocados las máquinas y aparatos para la fabricación del azúcar, de otra donde existen los hornos y generadores para las de vapor; de otro destinado a los hornos, máquina y aparatos de negro animal; de otra subterránea con cisternas para depósito de mieles, y de grandes y extensos salones que ocupan toda la línea de fachada, destinados a los blanqueos, estufas y almacenes». El sistema empleado de fabricación es Derosne y Cail, constructores mecánicos de París, del cual goza privilegio dicha sociedad.

La profunda transformación del proceso de fabricación del azúcar tiene su continuidad con la expansión del cultivo y el establecimiento de modernas fábricas: San Rafael de la familia Márquez (1862); Nuestra Señora del Carmen (1866) de Felipe Micó, Torrent y Cía.; La Redención (1901); La Purísima Concepción (1906); Nuestra Señora de la Victoria (1919), La Encarnación (1937) y Santa Teresa (1956).

Jete



*Fig. 6.9 Ingenio Casa de Santa María de Jete*¹¹⁸³.

¹¹⁸² MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico...*, s.v. *ALMUÑÉCAR*.

¹¹⁸³ Colección Jesús González Ruiz, 2017.

Tomas López en su diccionario geográfico indica la existencia de un trapiche a orillas del río Verde. Lo construye el granadino Juan Ramírez y se denomina fábrica de azúcares Casa de Santa María (1736). Años más tarde, El Catastro de Ensenada alude al ingenio trapiche propiedad de Clara Vizarrón, vecina del Puerto de Santa María (1752): «cuatro perinolas para la molienda de las cañas con onze oficinas vaxas y treze altas inclusa la casa habitación del maiordomo que rexenta el había del dicho yngenio; muelan dichas perinolas con caballerías. Tiene en su cocina los correspondientes hornos y pertrechos necesarios para la quajazón de sus azúcares»¹¹⁸⁴. Madoz constata su ruina a consecuencia del periodo de decadencia del cultivo de la caña en la zona. Hay también vestigios materiales pertenecientes a la Melcochera de Los Córdoba y la de San Enrique. La primera está transformada en dependencias administrativas y almacén de frutos. La segunda, en el término municipal de Otívar, también a orillas del río Verde, propiedad de la familia Los Canastas. Hasta mediados del siglo XX, «San José» (1906) y «Nuestra Señora del Carmen» (1911) estaban en funcionamiento.

Salobreña

En el siglo X el historiador cordobés Ahmad al-Razi menciona la existencia de caña de azúcar en Salobreña: «E el otro castillo es Soloma, e yaze sobre el vuerdo que ha mucha canas de açucar; e ay tantos cominos que abundarian a toda España». También en algunos tratados de agricultura: «la región de la caña de azúcar ocupa en la península Ibérica una pequeña superficie en los alrededores de Almuñecar y Motril, de la provincia de Granada y varios pueblos de la de Málaga»¹¹⁸⁵. De igual manera, la aclimatación en al-Andalus, las técnicas de cultivo y de elaboración: «lo mas seguro, es de presumir que los Árabes, con otros frutos que introdugeron, nos traerían con mucha anticipación al tiempo allí insinuado, el cultivo de la caña dulce, con el modo, de extraer el azúcar»¹¹⁸⁶, espacios ecológicos como la Vega de Salobreña que testimonia una existencia prologada de siglos en estas tierras.

La incorporación de Salobreña a la corona castellana supone una nueva organización del espacio agrícola y el inicio de una nueva etapa azucarera durante la segunda mitad del siglo XVI. La construcción del Ingenio de Céspedes corrobora la puesta en producción de plantíos de cañaverales en las tierras moriscas confiscadas, situación que describe Mármol: «Es una villa muy fuerte por arte y por naturaleza de sitio: está a orilla del mar Mediterráneo, puesta sobre una peña muy alta: adelante tiene una isleta y á poniente una pequeña playa abrigada de levante, donde llegan a surgir los navíos [...]

¹¹⁸⁴ ARCHGR, Cat. 393.

¹¹⁸⁵ ESTELRICH, Pedro, *Tratado de Agricultura...*, p. 21.

¹¹⁸⁶ VALCÁRCEL CERVERA, J. Antonio: *Tratado de Agricultura...*, pp. 347–348.

en lo más alto hacia el cierzo tiene un fuerte castillo [...] Hay en sus términos seis lugares, llamados Lóbras, Ítrabo, Mulvizar, Guajar la Alta, Guájar de Alfaguit y Guájar del Fondón [...] hay muchas arboledas de huertas, olivos y morales por aquellos valles y tienen sus moradores muy buena cría de seda, aunque la principal granjería es agora la de azúcar, porque en una vega que está a levante hacia Motril tiene muchas cañas dulces y abundancia de agua con que regarlas»¹¹⁸⁷.

Se conoce la instalación en 1573 de un ingenio propiedad de César Catanio y Peri Juan Forniel (1573) y que quince años después será motivo de conflicto entre Bernabé de Céspedes y Diego Ramírez de Haro por el control de la producción de azúcar en Salobreña por parte de este último, quien en un primer momento apoya su edificación y después se opone por amenazar la seguridad de la fortaleza. El Catastro señala la ruina del ingenio azucarero en 1771¹¹⁸⁸.

El empresario granadino Joaquín Agrela Moreno construye la primera instalación industrial denominada Nuestra Señora del Rosario (1862), movida enteramente a vapor. Después le sucede la azucarera Nuestra Señora del Pilar (1874) de la Sociedad Azucarera Peninsular y San Francisco (1905) de Francisco Martín Martín. La azucarera Nuestra Señora del Rosario seguirá funcionando hasta el año 2006 y será la última fábrica de elaboración de azúcar de caña en Europa.

Lobres

La Vega de Lobres presenta también una rica tradición azucarera relacionada con la población morisca. La presencia del estamento eclesiástico es otra característica del lugar. El pleito entre Perolucá de Pradi y Francisco de Flores a causa de la venta del ingenio azucarero propiedad de Juan Alarife a mediados del siglo XVI y la confiscación del Fisco de la Inquisición de sus bienes, propietaria del ingenio y sus relaciones por censo de tierras, deudas, reclamaciones de cantidades, compras de hazas de cañas, etc.

El ingenio después es adquirido por el Arroyo (1595) y está ubicado junto al camino de Molvizar y el de Salobreña, alinda con la Acequia Alta, disponiendo de cuarto de vigas: «con los adherentes de xarcias y recaudos para él necesarios, con su casa y torre fuerte y los aposentos y corrales y cuarto nuevo y cauallerizas necesarias a donde se

¹¹⁸⁷ MÁRMOL CARVAJAL, Luis de: *Historia de la rebelión y castigo de los moriscos del reino de Granada*, p. 209.

¹¹⁸⁸ BIRRIEL SALCEDO, Margarita María: «La producción azucarera...», p. 115.

haze el blanquear de los açúcares que se muelen en el dicho yngenio»¹¹⁸⁹. En cuanto al siglo XVIII, El Catastro declara que la vega del lugar tiene entre 5.000 y 6.000 marjales; de buena calidad alrededor de 1.600 y de mediana 1.400, todos ellos dedicados al cultivo de la caña de azúcar.

La etapa industrial continúa con la fábrica La Melcochera de Enrique Montero López (1881–1952), comerciante motrileño que la edifica a partir de un antiguo molino familiar denominado San Julio. La melcochera es dedicada a la fabricación de azúcar, miel de caña y destilado de aguardiente. En la actualidad, propiedad de Joaquín Martín Montero, forma parte del grupo de empresas Azucarera del Guadalfeo y se destinada exclusivamente a la destilación de alcohol.

Pataura



Fig. 6.10 Apero de Burgos¹¹⁹⁰.

En la primera mitad del siglo XVIII la extensión cañera es de 726 marjales y 77 estadales, de los cuáles más de la mitad son transferidas a los nuevos pobladores siguiendo la tónica general de concentración de la propiedad, en este caso, a Los

¹¹⁸⁹ AHPGR, leg. 3098, exp. 21, s.f. Causas de Juan de Alarife, tintorero con Alonso Castellanos y el Fisco de la Inquisición, Granada, 1566–1577.

¹¹⁹⁰ Colección Jesús González Ruiz, 2017.

Hurtado, dueños de los plantíos y del único ingenio que va a seguir funcionado durante los siglos XVII–XVIII¹¹⁹¹, bien en régimen de propiedad o de arriendo: «la mitad de un Yngenio Fabrica de azucares, situado en este Lugar [...] tiene de frente sesenta y seis baras y de fondo quarenta y cinco; y linda por una parte con casa dela santa Cruzada y por otra con la azequia pral el que al presente tiene en arrendamiento el dicho don Galindo por onze reales vellón cada tarea de cañas dulces de las que en el se muelen, que se le regulan por trescientas que importan al año tres mil y terscientos reales vellón de que tocan a la mitad del zitado don Salvador mil seisientos y zinquenta reales vellón»¹¹⁹². La peculiaridad de este espacio agrario le viene dado por la autonomía de funcionamiento y proximidad al río Guadalfeo —origen de su nacimiento y de su desaparición—, y a la «Acequia Principal» que, tomando agua en el Tajo de los Vados, en las inmediaciones del lugar, se desvía a través de un ramal secundario o «Acequia Chica» regando los montes de Magdalite y de su propia vega en el trayecto hacia Motril.

Motril

La Vega del Guadalfeo, por extensión y producción ha sido el espacio agrario de mayor tradición azucarera de Andalucía. Motril, enclavado en el centro de ella, con todas sus peculiaridades económicas y culturales es el resultado de su historia azucarera¹¹⁹³. La conquista de Granada, la ocupación de la villa en 1489, la expulsión de los moriscos y la repoblación de cristianos viejos en la zona, son años convulsos para la historia política y económica del reino granadino, pero también el comienzo del ciclo expansionista azucarero.

Tras la revuelta morisca se produce la concentración de bienes urbanos y rústicos por parte de la incipiente oligarquía local, como es el caso de Diego Ramírez de Haro, alcaide de Salobreña y secretario de los Reyes Católicos, poseedor de numerosas propiedades en Motril y Salobreña. La expansión cañera se delata en la construcción de nuevos ingenios o en la reedificación de otros preexistentes. Entre 1570–1590 se documentan once ingenios¹¹⁹⁴, entre ellos del Ingenio del mayorazgo de Ramírez de Haro, de doña Juana del Castillo, Toledanos, Hurtados, la aduana o ingenio de Luis Abul Uçey, el de la acequia o de los Madriles, y la aduana o Ingenio de Gerónimo Cebtini.

¹¹⁹¹ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *Ingenios y trapiches...*, pp. 98–125.

¹¹⁹² AHPGR, L1475, Catastro de Ensenada, Pataura.

¹¹⁹³ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «La caña de azúcar en Motril. Fin a mil años de historia», *El Faro*, nº 4.012, abril, 2009, pp. 15–19

¹¹⁹⁴ BIRRIEL SALCEDO, Margarita María: «La producción azucarera...», pp. 101–138; DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *Ingenios y trapiches...*, p. 127.

El siglo XVII representa el esplendor azucarero, alcanzando una producción anual de 40.000 formas de azúcar por ingenio. En 1621 muelen en la ciudad ocho ingenios y trapiches: Ingenio Viejo de Alonso de Contreras, Ingenio de Jerónimo Hurtado, Ingenio Nuevo de Alonso de Contreras e Ingenio de los Hurtados; Ingenio de Vicencio; Ingenio de Toledano e Ingenio de Chavarino. En 1636, el Ingenio de Trapiche y, además, once Casas de Blanqueo. A mediados del siglo XVII, cuatro son las fábricas que realizan la campaña: Trapiche Viejo, Trapiche Nuevo, «una casa fábrica de azúcares llamado yngenio que llaman el viejo y el ingenio de La Palma. El Catastro incluye el ingenio de los Toledanos ya arruinado y que solo se utiliza «para fases de tachas y cuajos de fabricar quebrados», además de las mencionadas casas de blanqueo repartidas por la ciudad. Motril y la Vega del Guadalfeo experimentan un crecimiento que trae consigo una profunda transformación del territorio urbano y del espacio agrícola, sustentada en el reparto desigual de la tierra y su concentración en unos pocos patrimonios nobiliarios y eclesiásticos, en gran mayoría absentistas. En 1657 Felipe IV concede a Motril el título de ciudad, y su separación jurisdiccional de Granada¹¹⁹⁵.



Fig. 6.11 Restos de la sala de prensas del Ingenio de la Palma¹¹⁹⁶.

¹¹⁹⁵ CULLELL MURO, María: *Si pan de azúcar en Motril te encajo. Paisaje vestigio y patrimonio cultural*, Tesina doctoral, Universidad de Granada, Granada, 2010, p. 69.

¹¹⁹⁶ Colección Jesús González Ruiz, 1989.

El declive azucarero se produce durante la tercera mitad del siglo XVIII. Algunas causas se encuentran en la alta presión fiscal de la Hacienda Real, las constantes heladas de las cosechas, la presencia del azúcar americano, los rudimentarios procedimientos en la elaboración del azúcar y la asoladora epidemia de peste de 1679. En el siglo XIX la actividad azucarera es sólo recuerdo: «aquellos ocho ingenios, los cinco reales completos y los tres trapiches de a cuatro moliendas han venido a reducirse (en este año de 1801) a uno real y dos trapiches»¹¹⁹⁷.

En los años finales del siglo XVIII se aclimata en la Vega del Guadalfeo el cultivo del algodón. El carácter especulativo de este cultivo, la coyuntural escasez de la materia prima en los habituales centros de producción, y la calidad de fibra que se consigue hace que se extienda con extraordinaria rapidez por todas las vegas litorales andaluzas y que el algodón motrileño se llegue a exportar a Francia y Gran Bretaña. Unos años después, restablecido el comercio internacional empieza su declive desapareciendo a mediados del siglo XX.

El resurgir del cultivo cañero en la Vega del Guadalfeo tiene lugar a mediados del siglo XIX, con la construcción de la azucarera Nuestra Señora de la Cabeza (1855), propiedad de la Casa Larios. A partir de esta iniciativa empresarial otros capitales y empresarios le suceden: azucarera Nuestra Señora de las Angustias (1868) de los granadinos Juan Ramón Lachica, José María Rodríguez Acosta y José González Auriol; el Ingenio San José (1875) de José González Auriol, Gerardo Ravassa y Emilio Moré Auger; Santa Margarita (1881) de José Bermúdez de Castro; la azucarera Nuestra Señora del Pilar (1883) de la compañía Burgos, Domínguez y García; Nuestra Señora de Lourdes (1889) de López, Jiménez y Herranz; Azucarera San Fernando (1905) de Fernando Díaz Quintana, Florencio Moreu Auger y Laura Martínez de Roda, después denominada Azucarera Motrileña; San Luis de Luis Vinuesa Molina (1913); Nuestra Señora del Carmen (1926) y Santa Isabel (1932) de Azucarera Motrileña.

La profunda crisis finisecular económica y social viene a mostrar las grandes desigualdades sociales personalizadas entre los grandes hacendados e industriales y la mayoría de la población. La creación de la Sociedad General Azucarera de España (SGAE) representa la continuidad de una oligarquía industrial que domina la fluctuación del precio de la caña, lo que conduce a manifestaciones, denuncias e incontables visitas a Madrid para la búsqueda de soluciones a la «cuestión cañera». Salvo el paréntesis de la I Guerra Mundial, la crisis azucarera continúa a pesar de los mejores rendimientos alcanzados en el primer tercio del siglo XX por la introducción de una nueva variedad de caña originaria de Java.

¹¹⁹⁷ CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje Andalucía...*, p. 154.

La instauración de la II República española es sólo un paréntesis histórico de un proceso imparable de decadencia. Después de la Guerra Civil, la autarquía franquista y la continuidad de un cultivo que busca alternativas industriales para su preservación, como es el caso de producción de papel a partir del bagazo de la caña de azúcar —Fábrica de Celulosas—. El proyecto del ingeniero Enrique Gómez del «Plan de Nuevos regadíos» (1955) es la solución y alternativa válida para la transformación y desarrollo de una nueva modernización y de una agricultura competitiva y diversificada. El fin del cultivo es una crónica periodística anunciada desde la década de los setenta, que logra mantenerse gracias a subvenciones estatales. La escasa rentabilidad, la ausencia de tecnificación, la excesiva atomización del territorio, la irrupción de subtropicales, los cultivos bajo plástico y el desarrollo urbanístico y especulativo contribuyen a su desaparición definitiva en 2006.

El Poniente almeriense

Adra

Adra marca el límite oriental del azúcar andaluz. La manufactura se introduce a finales del siglo XVI y supone una profunda transformación de las anteriores estructuras productivas y agrícolas abderitanas —el lino, la vid, la seda y los cereales de invierno. De nuevo, el cultivo de la caña de azúcar como respuesta a la situación de decadencia económica que sufre la población después de la etapa de conquista: «las tierras que hay en Adra para cañas, aunque hasta ahora no se han plantado ni ay ingenios para beneficiarlas»¹¹⁹⁸.

Los protocolos notariales de Berja mencionan un ingenio propiedad del milanés Cesar Tride inserto en las redes comerciales italianas, y la exportación de un cargamento de azúcar a Génova (1583). La expansión de plantaciones cañeras permite la construcción de un segundo ingenio en el pago de Bolbolú, propiedad de Antonio Lucas de Villegas Bravo; en 1598 lo compra el genovés Marco Antonio Calizano uno de los mayores propietarios de la Vega de Adra. En la segunda mitad del siglo XVII se consolida la caña en sistema de monocultivo y las expectativas económicas aumentan la población, a pesar de la inseguridad que sufre la costa por los continuos ataques piráticos. En el siglo XVIII Pérez Bayer puede todavía ver funcionando el antiguo

¹¹⁹⁸ La cita la recoge ANDÚJAR CASTILLO, Francisco: «Una estructura de poder. El Monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra. (Siglos XVI-VII)», *Hombre y Territorio en el Reino de Granada (1570-1630)*; estudios sobre repoblación (ed. lit), Manuel Barrios Aguilera (ed. lit.), 1995, pp. 351-382. Este autor aborda el proceso de introducción del azúcar y analiza el sistema de propiedad y la explotación económica en el territorio.

ingenio de Calizano: «antes de llegar a Adra como a dos tiros de fusil vimos el que llaman trapiche o fabrica o molino de azúcar que yo jamas havia visto, ni los campos de cañas dulces, ocuparce en esta fabrica cerca de cien operarios»¹¹⁹⁹.

Aunque desciende la superficie de cañas el cultivo sobrevive al siglo XIX. Al igual que la mayoría de los espacios azucareros andaluces, Adra tiene continuidad industrial en las inversiones de los Heredia, empresarios malagueños propietarios del viejo Ingenio de Santa Julia, comprado al marqués de Caicedo (1876), y el Ingenio de San Nicolás construido por la casa malagueña Castell Hijos en 1870, que después compra la SGAE y finalmente un grupo de agricultores abderitanos constituidos en la Sociedad Azucarera de Adra (1909), que la explotan hasta su cierre definitivo (1973)¹²⁰⁰.

6.2.2 Las claves del tiempo histórico

El itinerario que proponemos en el ámbito territorial expuesto comprende una extensa cronología y compleja historia: «De la sociedad islámica al capitalismo industrial». Se estructura en un discurso que abarca los dos periodos históricos del cultivo de la caña de azúcar: preindustrial–industrial.

Se inicia en un territorio caracterizado por la organización islámica: las alquerías como núcleo de asentamiento rural, la revolución agraria de la Alta Edad Media, los sistemas de irrigación y el policultivo. Prosigue con la transformación del agrosistema mediterráneo a raíz de la conquista castellana, la consolidación del monocultivo, la explosión manufacturera y la decadencia. La introducción de la tecnología del vapor renueva las expectativas, renace el cultivo y se reproduce la fiebre constructiva de las modernas azucareras; período de extraordinaria importancia por las implicaciones agrarias, demográficas y sociales que conlleva, finalizando con la desaparición de la caña de azúcar en Andalucía.

Cronología agraria e industrial iniciada en el siglo X con la experimentación del cultivo de la caña en los «jardines botánicos» andalusíes¹²⁰¹, espacios integrados en almunias o fincas de recreo de los gobernantes árabes. La introducción de la agricultura de regadío del mundo islámico andalusí y la organización de espacios rurales en base a la constitución de los sistemas hidráulicos, facilita la aclimatación del cultivo sobre los

¹¹⁹⁹ PÉREZ BAYER, Francisco: *Diario de viaje...*, p. 81.

¹²⁰⁰ MARTÍN RODRÍGUEZ, Manuel y MALPICA CUELLO, Antonio: *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Asociación de Fabricantes de azúcar Madrid, 1992, p. 125.

¹²⁰¹ GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: «El azúcar en la alimentación...», pp. 212–213.

conos de deyección de las pequeñas vegas litorales de la cora de Rayya y de Ilbira situados en la costa mediterránea andaluza: «oscuro es el origen de las cañas dulces en estas Costas del Reino de Granada, que ha sido el más proporcionado para ellas, como lo acreditan los muchos ingenios y trapiches que ha habido»¹²⁰².

Proceso histórico que finaliza con la desintegración del emirato nazarí a finales del siglo XV, con la conquista y colonización castellana del antiguo reino de Granada. En base a otros presupuestos y protagonistas se consolida y expande el cultivo de la caña y la industria azucarera a lo largo de la Edad Moderna hasta su desaparición a finales del siglo XVIII. Resurge el cultivo a mediados del siglo XIX y con él un nuevo proyecto industrializador basado en el modelo capitalista de la industria remolachera europea. Un complejo periodo de auge y decadencia vinculados a los procesos económicos y políticos nacionales: aparición y desarrollo de la industria remolachera española y ruptura del monopolio ecológico (1882), la pérdida de Cuba y del azúcar colonial, sistema proteccionista y problemática de la sobreproducción, constitución de Sociedad General Azucarera de España (SGAE) y política de desmantelamiento de fábricas, proteccionismo primoriverista e intervencionista franquista, integración de España en la UE, aparición de nuevos cultivos —árboles frutales subtropicales y cultivos de invernadero— y uso turístico de las tierras.

Los valores patrimoniales

Este continuo histórico de la caña de azúcar ha generado en su trayectoria una CULTURA MATERIAL, un PAISAJE VESTIGIO, un PATRIMONIO INDUSTRIAL y un PAISAJE CULTURAL en los que están implícitos los siguientes valores patrimoniales.

Valor ecológico

Los límites ecológicos impuestos por la caña de azúcar se circunscriben a espacios del sur peninsular únicos en Europa. Singulares hábitats naturales de suelos profundos y arcillosos, situados en un sistema de hoyas cerradas entre las montañas y el mar que impiden la entrada de los fríos vientos del Norte. Vegas agraria producidas por la acción del mar y con microclimas diferenciados dependientes de las alturas y desniveles del relieve montañoso. En ellos se adapta el cultivo y se consolida la «caña de la tierra» como monopolio propio de una agricultura de regadío y la organización del espacio en torno al aprovechamiento integral del agua —fluvial, subálveo o de afloramiento rocoso— mediante la construcción de presas, acequias, canales y sistema de drenaje de tradición islámica.

¹²⁰² GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas...*, p. 185.

Valor histórico

Se plasma en tres etapas. Una primera corresponde a la sociedad rural andalusí estructurada en clanes unidos por lazos de parentesco de tipo agnático se organiza en comunidades cohesionadas que ejercen el control de las tierras. Autonomía societaria relacionada con el Estado islámico a través del pago de la tributación colectiva y distribuida por el consejo de ancianos, que regula la vida comunitaria. Modelo productivo «tributario–mercantil», en el que no existe la proletarización de la mano de obra, y cuyo excedente de producción se realiza a través del tributo al estado.

La segunda etapa significa el desarrollo y la expansión de la industria azucarera por la corona castellana motivada por los altos ingresos fiscales, por el cambio de propiedad de las tierras de moriscos —la mayoría de ellas confiscadas por los conquistadores—, y la instrumentalización del cultivo de la caña en el proceso de repoblación y colonización de las vegas agrarias —de extraordinaria similitud a los procesos canarios y antillanos—. Algunos historiadores han visto en este nuevo ciclo productivo el nacimiento del «Primer capitalismo», herencia de los dominios cristianos del Mediterráneo manifestada en el Reino de Valencia durante los siglos XV–XVI.

La tercera etapa representa el sistema capitalista como paradigma transformador de las relaciones sociales. Nuevo tiempo histórico conectado al desarrollo y expansión de las ciencias y los adelantos técnicos y al nacimiento del capitalismo moderno, el primero producto del segundo y la aprehensión del segundo sobre el primero. Con ello, el surgimiento de las ideas de progreso y libertad condicionadas por la oligarquía económica representada por maquinismo e irrupción del vapor en las azucareras. De un lado, símbolos del progreso modernizador industrial; de otro, el inicio de una conciencia de clase que a través de luchas sociales y movimientos reivindicativos de justicia social conducen a la sociedad al actual sistema democrático.

Valor arquitectónico

La arquitectura azucarera ligada a los procedimientos de transformación de la planta refleja la evolución de los espacios fabriles, el modelo productivo, las distintas fases de elaboración y la tecnología y maquinaria empleada. En la etapa preindustrial, las aduanas, trapiches, ingenios y casas de blanqueo son los términos usuales utilizados. Grosso modo, la aduana es un término de origen árabe que expresa pequeñas estancias donde se muelen las cañas y se cuece el azúcar de forma casi artesanal, —para algunos estudiosos también el lugar de comercio y venta—. El trapiche se distingue por la utilización de energía manual o animal que acciona los molinos. El ingenio azucarero es

un conjunto de aparatos que muelen la caña mediante la fuerza hidráulica. En función del modelo productivo la arquitectura del azúcar presenta mayor o menor dimensión según sea la capacidad de molienda, tecnología azucarera, condiciones geográficas de la zona, posibilidades de inversión económica, etc.

La fase preindustrial de elaboración del azúcar que consta de molienda, clasificación, evaporación, cristalización y separación del azúcar cristalizado de la miel, permanece casi invariable desde la época musulmana, sin cambios sustanciales en el procedimiento o en la maquinaria. En base a dichas fases se organizan los espacios fabriles. Consta la fábrica de un edificio grande y cercado con distintas dependencias administrativas, viviendas y aperos para hombres y ganado. Una plaza donde se depositan las cañas, una sala de molienda donde se trituran, canalizaciones para el jugo exprimido y aljibe. Junto a ella la sala de cocina, con un número determinado de calderas donde transformar el jugo en azúcar. Así como otras dependencias auxiliares, albercas, cuartos de formas, fogatas, fundición para reparación de metales, torre o chimenea.

Entre 1825–1830 se desarrolla una etapa intermedia en la que una serie de trapiches e ingenios adaptan sus instalaciones preindustriales a la incipiente tecnología industrial. En ella se constata la existencia de ocho instalaciones fabriles —dos en Almuñécar, un antiguo ingenio hidráulico propiedad de Felipe Micó y otro perteneciente a una compañía inglesa; una en Maro del Marqués de Salar; otra en Motril, ingenio movido por agua de Francisco Javier de Burgos; una en Nerja de Antonio Meso; dos en Frigiliana ambas del duque de Montellano; y el ingenio de Torrox de Francisco Javier León y Bendicho.

Con los adelantos tecnológicos y científicos viene el término «azucarera», fábrica industrial dedicada a la elaboración de azúcar mediante la utilización masiva del vapor como fuerza motriz. El periodo industrial debe su introducción a Ramón de la Sagra quien incorpora el vapor a un antiguo trapiche en Torre del Mar utilizando los conos de Lambert de procedencia belga (1846); y a la Sociedad Azucarera Peninsular, que construye la primera azucarera en Almuñécar aplicando el sistema francés Derosne y Cail (1845–46). Entre los 1845–1890, estaban en funcionamiento 21 grandes fábricas de azúcar de caña con modernos sistemas de fabricación, 2 dos estaban en la provincia de Almería, 9 en la de Granada y 10 en la de Málaga.

Las azucareras transforman radicalmente el proceso de fabricación y con ellas las estructuras fabriles. Ahora «la molienda» extrae el jugo por presión de la caña y por medio de «la difusión», y el bagazo es utilizado como combustible para la producción de vapor en las calderas; después le suceden una serie de operaciones: «purificación del

jugo», «carbonatación», «filtración», «evaporación» o concentración del jugo por evaporación al vacío, «sulfitación», cristalización del jarabe y formación del grano de sacarosa en «las tachas», finalizando con la «turbinación» o separación del azúcar de la melaza —miel de caña—, el «secado» y «envasado». A grandes rasgos, el diseño constructivo y arquitectónico de la azucarera comparte una fisonomía espacial y una estructura organizativa que responde al siguiente patrón: «plaza de cañas», espacio abierto de grandes proporciones donde se prepara la caña e introduce en la desfibradora para ser fracturada; «sala de molinos», monumental edificio central donde es molida por presión mediante unidades de tres cilindros de hierro dispuestos horizontalmente. Es el centro neurálgico del recinto, y de él parten y confluyen las distintas dependencias. La zona de clarificación filtra el jugo mediante tupidas telas metálicas; depósitos y calera donde se blanquea, las pailas o defecadoras, recipientes de doble fondo hemisférico y los filtros–prensa para su decantación. La fase de concentración del jarabe se realiza en el aparato llamado «triple efecto» y en las «tachas», calderas de cobre, donde la masa cocida cristaliza en azúcar; finalmente la sala de turbinas donde se separa el azúcar de la miel. Completa la fábrica la sala de calderas, almacenes para efectos, edificio para el propietario, oficinas, capilla, caballerizas, laboratorio, viviendas para empleados y obreros especializados que trabajan de manera permanente en las tareas productivas y el mantenimiento de la fábrica, porterías, aperos agrícolas y cuadras para los jornaleros y bestias de carga que estacionalmente trabajan en la monda y transporte de las cañas desde el campo hasta la factoría.

Valor tecnológico

Reconocimiento e identificación de la evolución de la técnica y de la industria azucarera durante la etapa preindustrial e industrial del proceso productivo. Desde sus orígenes, la elaboración del azúcar requiere de un conjunto coordinado de operaciones de carácter mecánico, físico y químico en los que interviene la fuerza y el calor. En su origen, las técnicas de fabricación de azúcar son muy elementales. La caña se corta en pequeños trozos, se coloca en un mortero donde es machacada, luego se hierve para extraer el jugo azucarado y más tarde se deja secar hasta que cristaliza en azúcar sólido. Aunque no existe documentación precisa de la tecnología anterior a la conquista castellana, la arqueología desvela algunos datos sobre las áreas productivas en Marruecos, Chipre, España, Portugal, etc.

Sabemos que en la fabricación del azúcar en al–Andalus utiliza molinos de «sangre» y grandes prensas para la obtención del bagazo, semejantes a los lagares o aduanas de azúcar, lugares donde se realiza la molienda utilizando atahonas o molinos de piedra corredera vertical accionados por tracción animal y manual. Sistema de procesamiento

que continúa en antiguo Reino de Granada y en la zona del levante peninsular. En el siglo XVI, Pedro Juan de Lastanosa describe la existencia de «vírgenes» y ciertas innovaciones relativas al proceso de cocción y posterior cristalización en «formas» o moldes de barro cocido.

El desarrollo de la industria azucarera hispánica y portuguesa en las islas atlánticas supone un impulso para el empleo de nuevas técnicas de fabricación. Los primeros ingenios coloniales americanos son verdaderos complejos industriales propios del sistema de monocultivo donde se incorporan tierras, regadíos, instalaciones con su maquinaria, edificaciones y casas de alojamiento para la abundante mano de obra. De igual forma, la adquisición de ingenios azucareros y tierras por mercaderes italianos en las costas mediterráneas andaluzas significa también un impulso expansionista, lo que se traduce en la remodelación y/o construcción de fábricas y/o modernización de las técnicas agrícolas e industriales de mayores dimensiones.

Hacia la tercera mitad del siglo XVI, se tiene constancia de ingenios que muelen las cañas con molinos de dos rodillos horizontales movido con fuerza animal también poseen prensa de vigas. Los centros azucareros portugueses en Brasil, suponen la continuación del avance tecnológico, en especial, en el uso de molinos de dos rodillos de madera frente a los molinos de piedra tradicionales, a los que siguen los de tres rodillos verticales; incluso de cinco masas denominados: «ingenios-trapiches», éstos en plena época moderna. Este periodo está caracterizado por las innovaciones americanas, sobre todo en los sistemas de molturación y de cocción. El empleo del «tren francés» para la concentración del jugo por medio de un solo fuego frente al «tren español» de fuegos individuales, al objeto de ahorrar leña en el ingenio; el horno de reverbero en la cocina, la separación de sales, el refinado del azúcar y la incorporación de los rodillos metálicos en la molienda.

En Andalucía, la crisis del cultivo a finales del siglo XVIII impide la modernización tecnológica del sector que se traduce en la escasa capacidad de molienda, lentitud del procedimiento, bajos rendimientos económicos, elevado consumo de combustible, etc. A mediados del siglo XIX, la aplicación del vapor a la industria cañera y las innovaciones tecnológicas y químicas aplicadas transforman radicalmente el proceso. Del prensado tradicional de molinos hidráulicos o manuales, a trenes de molinos horizontales dispuestos sobre los vértices de un triángulo isósceles accionados por máquinas de vapor; de la sala de calderas al sistema de evaporación al vacío. La invención del evaporador de Howard y el tren «Derosne Cail» —molino de tres rodillos horizontales, clarificadoras, filtros de carbón y evaporadores al vacío y turbinas centrifugadoras—, son algunos de los hitos tecnológicos de la historia del azúcar.

Valor social

El entramado de relaciones humanas en torno al cultivo, las actividades productivas, la organización del trabajo y los intereses económicos ha respondido a los distintos modelos históricos señalados. En época medieval, el modelo islámico de producción basada en el sistema de policultivo; después el monocultivo castellano; la experiencia industrializadora de Ramón de la Sagra, utópico librepensador y su modelo sustentado sobre «principios racionales» y de «justicia social» que no llega a prosperar y cuyo fracaso supone la definitiva implantación del capitalismo español y la lucha de clases.

A partir de entonces, la historia social del azúcar andaluz viene determinada por la nueva organización del trabajo y el control de los recursos productivos. Tensiones entre agricultores e industriales, entre campesino–empleado de la fábrica dependiente de la misma para su subsistencia y arrendatario–terrateniente o entre terrateniente–industrial. En el sustrato inferior de la sociedad la clase trabajadora, una clase harto imprecisa pues se considera «obrero» al ser empleada en la fábrica —durante el tiempo de duración de la campaña—, pero también «campesina» el resto del año al tener necesidad de vender su fuerza de trabajo. En el nivel más bajo se encuentran los trabajadores que cortan la caña y la transportan a las azucareras; son miles de jornaleros que emigran todos los años para hacer la «zafra» trasladándose con sus familias y animales de carga a las vegas cañeras donde se alojan en aperos agrícolas. De igual forma, dependencia contractual de las azucareras. A otro nivel, los cañeros, son labradores propietarios y/o asalariados dependientes de los industriales que surten de materia prima la fábrica; o simplemente labradores de tierras del gran hacendado.

La industrialización azucarera trae consigo la subordinación del elemento agrícola al industrial. La adquisición de tierras por parte de los industriales a fin de asegurarse la materia prima para sus fábricas, son arrendadas al campesino que tiene que producir según las condiciones estipuladas mediante contrato. El agricultor vende la cosecha a la azucarera ésta impone el precio.

La teoría interpretativa de la cultura del azúcar como lugar de la memoria y memoria del trabajo y de aprendizaje social que debe ser reconstruida. Antonio Parejo nos indica la trascendental importancia de la transmisión del aprendizaje social del legado recibido del proceso industrializador, y con él la necesidad de entenderlo en un contexto tecnológico o constructivo, asociado al paisaje, y al complejo mundo de relaciones sociales y económicas tejido en torno a la actividad productiva.

6.2.3 Hacia un «territorio–museo» del azúcar en Andalucía



La puesta en práctica de un itinerario que refleje los conceptos y aspectos antedichos conlleva una lectura patrimonial fuertemente «territorializada». El cultivo de la caña y la elaboración de azúcar en Andalucía es un claro ejemplo de la absoluta dependencia de la actividad económica del medio donde se implanta. Tres condiciones son imprescindibles para su viabilidad. La primera viene dada por los factores geográficos, climáticos y edafológicos que restringen el cultivo a zonas muy determinadas; la segunda, y no menos importante, radica en la necesidad de abundante agua para la irrigación de las plantaciones y suministro de las fábricas azucarera; la tercera es la localización del sector industrial, obligatoriamente supeditada a la inmediatez que exige el reducido margen de tiempo disponible entre el corte de la caña y su procesado¹²⁰³. Esta proximidad entre la materia prima y el espacio de transformación ha dado lugar a una estructura industrial muy fragmentada en el espacio y siempre adaptada a las especificidades de las vegas; y que ha tenido también repercusión en la fase de

¹²⁰³ El jugo de la caña se malogra entre las 24–36 horas de ser cortada afectando a la pureza del azúcar y favoreciendo la inversión de la sacarosa en el proceso de transformación.

comercialización y distribución del producto. Las cuestiones señaladas son sustanciales a la hora de abordar cualquier medida orientada a la interpretación de la construcción social e histórica del azúcar. En este caso, como en ningún otro, el territorio ha de ser entendido como un recurso patrimonial en sí mismo, pues pertenece a la esencia y carácter de los demás bienes asociados a la cultura azucarera. Su incorporación a la lectura de estos bienes se hace imprescindible; en caso contrario restaríamos el significado que los singulariza y distingue y, en consecuencia, su valor patrimonial. Si queremos conseguir una oferta auténtica y de calidad, competitiva a la hora de contribuir al impulso económico, habrá que seleccionar los recursos integrados «en y desde» su contexto espacial, a modo de un «territorio–museo» capaz de exponer por encima del objeto la vinculación del hecho con el lugar donde se ha creado.

El proyecto «Itinerario cultural del azúcar en Andalucía» debe de seguir este enfoque y profundizar ineludiblemente en su desarrollo impulsando investigaciones y estudios interdisciplinares que incorporen esta y otras facetas menos conocidas. Así mismo, el conjunto de elementos arquitectónicos que se han ido acumulando a lo largo de los siglos en las comarcas del Poniente Almeriense, Costa de Granada, Axarquía, Málaga y la Costa del Sol Occidental posibilitan su aprovechamiento para implantar modernas dotaciones museísticas así como la realización de programas educativos y culturales.

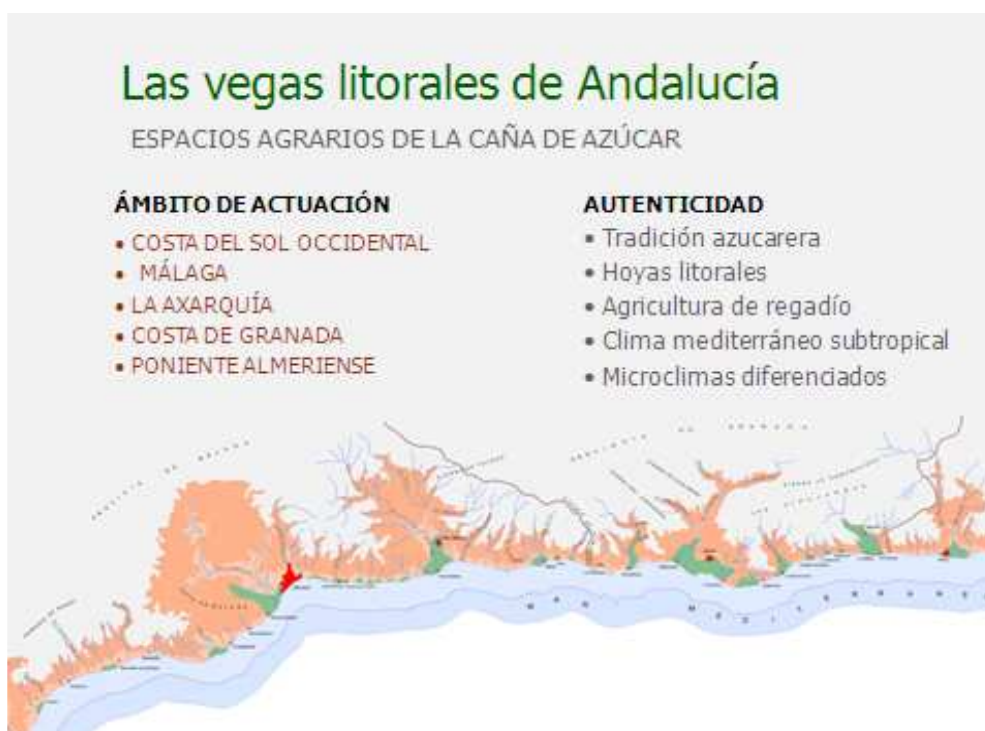
Otra cuestión de suma importancia es el potencial de un acervo cultural de la envergadura del que hablamos a la hora de establecer estrategias de desarrollo local y regional. No hay que olvidar que el sector productivo de la caña de azúcar ha propiciado actividades muy lucrativas y fomentado profundas transformaciones socioeconómicas que han contribuido a la modernización del medio rural y de sus poblaciones. Ahora, el desafío consiste en saber aprovechar este patrimonio como instrumento favorecedor de nuevas sinergias, capaces de generar una economía de base cultural sostenible y perdurable¹²⁰⁴.

Sobre formalización, ejes temáticos y recorridos

En el Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía se establecen dos prioridades básicas, la puesta en valor del patrimonio cultural azucarero y el fomento del turismo cultural. En su planeamiento formal hay que considerar los aspectos de accesibilidad y concentración de los recursos, acceso a la documentación para su desarrollo, creación de

¹²⁰⁴ Ejemplos de intervención con las características del ámbito en el que nos movemos se encuentran en las minas de Santiago de Fontao de Vila de Cruces (Galicia), Ecomuseo del Valle del Samuño y Paisaje minero–gandero del Valle de Turón (Asturias); Parque minero de Riotinto (Andalucía); Eje patrimonial del Llobregat (Cataluña); Paisaje minero de Goierri (País Vasco), etc. Iniciativas que han fomentado un turismo cultural basado en una economía de desarrollo sostenible.

circuitos y de las distintas etapas, explicación y recorrido, fechas de realización, duración, temporalización, etc. Un Itinerario cultural imbricado en el mercado turístico que sepa aprovechar infraestructuras y accesibilidad a sus distintos puntos, que estimule la creación de bases, hábitos y necesidades turísticas que satisfagan tanto al usuario viajero como a los proveedores del sector y, sobre todo, a las distintas poblaciones por las que transcurra el camino trazado.



El diseño de los recorridos, circuitos o redes, además de cohesionar histórica y geográficamente las zonas azucareras deben mostrar, a su vez, las etapas e hitos más importantes vinculando los bienes culturales y naturales abiertos al paisaje con los lugares de la memoria, pero también debe sumar la oferta cultural tradicional o gastronómica, e incluso turística, de las poblaciones implicadas. Otro aspecto a considerar del itinerario, y no menos importante, es que esté fundamentado en la realidad social y cultural, lejos de falsos oportunismos o de operaciones de marketing que supongan una falta de autenticidad y credibilidad.

En cuanto al modelo del itinerario, se propone la realización de unos recorridos temáticos que integren la visita a lugares donde confluyen elementos patrimoniales significativos relacionados con un determinado tema. El tema es el hilo conductor del discurso didáctico y museográfico apoyado en los elementos del territorio donde ellos

mismos conforman el principal catálogo de recursos. A modo de ejemplo, y con el objetivo de mostrar las enormes posibilidades que se abren en torno al patrimonio azucarero, se plantean finalmente cuatro alternativas de recorridos, de las múltiples que se generan, al poner en relación los recursos culturales de nuestro territorio con una serie de líneas temáticas que vienen derivadas del contenido de nuestro trabajo.

Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía De la Sociedad Islámica al Capitalismo Industrial (siglos X-XX)	
Recursos culturales	El territorio Espacios agrarios Espacios urbanos históricos Patrimonio industrial Patrimonio histórico-artístico Patrimonio natural Gastronomía Cultura material
Ejes temáticos	Los paisajes del azúcar Producción y comercio azucarero Ciudades y comarcas El capitalismo agrario La industrialización del azúcar en Andalucía El azúcar en la capital del reino de Granada El azúcar en la Costa de Granada El azúcar en la Axarquía de Málaga Los Centros de la Memoria La ruta de Málaga Ingenios y trapiches azucareros El viaje de Ramón de la Sagra

Propuesta 1

EL PAISAJE CULTURAL DE LA VEGA DE GUADALEFO

LA VEGA DEL GUADALFEO

Elementos naturales y culturales

- Interpretación del medio físico y sus elementos principales
- Los yacimientos prehistóricos que bordean al núcleo de Motril, de Salobreña y Torrenueva
- Los asentamientos romanos y la minería
- El yacimiento El Maraute, antigua Paterna o Batarna de al-Razi del siglo X

SALOBREÑA

Historia y paisajes del azúcar

- Castillo árabe de Salobreña
Centro histórico de la villa e interior del castillo
- Mirador del Paseo de las Flores
Paisaje agrario e industrial de la vega litoral
- Azucarera Nuestra Señora del Rosario de Salobreña
Última fábrica de azúcar de caña en Europa

MOTRIL

El paisaje urbano histórico

- La Iglesia Mayor de la Encarnación y Torre de la Vela
- La muralla o Cercado de la ciudad (casas-muro) puertas y postigos
- El Convento de la Victoria
- La Acequia principal
- El Cerro de la Virgen de la Cabeza
- La Casa Ruiz
- Los ingenios azucareros preindustriales
- Centro de Interpretación de la caña de azúcar
Parque de los Pueblos de América: exposición monográfica sobre la caña de azúcar
- Conjunto fabril de la Alcoholera
Parque de los Pueblos de América, Santuario de Nuestra Señora de la Cabeza, mirador de la ciudad y de la Vega de Motril y el conjunto fabril de la Alcoholera

Propuesta 1 (continuación)

EL PAISAJE CULTURAL DE LA VEGA DE GUADALEFO

Restos de un ingenio azucarero medieval y núcleo museográfico realizado a partir de las excavaciones arqueológicas (1989), donde se contempla el proceso de elaboración del azúcar

- La azucarera Nuestra Señora del Pilar. Futuro Museo Industrial de la caña de azúcar
- La Azucarera Nuestra Señora de las Angustias
- Casa de los Bates

Palacete del siglo XIX símbolo del hacendado azucarero y/o industrial

- Ruta de las azucareras

Melcochera de Lobres, junto al Río Guadalfeo, dedicada a la producción de alcohol industrial, Azucarera de la Almudena, Azucarera de San Luis, pequeña instalación familiar que conserva intacta la maquinaria y destilería.

- Los humedales de la Charca de Suárez
- Bodega de Ron Montero

La mayor destilería de melaza de España.

- Teatro Calderón de la Barca,

Teatro a la italiana construido por la burguesía local (1885).

Propuesta 2

LA AXARQUÍA DE MÁLAGA. TIERRA DE AZÚCAR

La ruta de los ingenios, trapiches y azucareras

La industrialización agroalimentaria

- Ingenio de Maro
- Acueducto del Águila
- Azucarera San Joaquín de Maro
- Ingenio de Nerja
- Azucarera San José de Nerja
- Maquinillas de la Molineta de Frigiliana
- Ingenio Nuestra Señora del Carmen de Frigiliana
- Azucarera Nuestra Señora del Carmen de Torre del Mar (Vélez Málaga)
- Trapiche de Benamargosa

Propuesta 3

LA RUTA DE MÁLAGA. EL COMERCIO DEL AZÚCAR MEDIEVAL

Almuñécar en época medieval, el puerto comercial nazarí, el paisaje agrario y urbano-histórico

- Puerta del Mar y antigua aduana del azúcar
- Centro histórico de la ciudad medieval musulmana y antigua aduana del azúcar
- Castillo de San Miguel

Fortaleza árabe testigo de la llegada de Abderramán I, de la revuelta de Omar ben Hafsún, de los sucesos de los reinos de Taifas, de la entrada de almorávides y almohades a la Península Ibérica y puerto comercial zirí y nazarí. En su interior alberga el *Museo de la ciudad*. Excavaciones arqueológicas recientes han sacado restos de un ingenio preindustrial de la primera época cristiana: ruedas de molinos, formas de azúcar, etc.

- El Valle del Río Verde

Cultivo de la caña de azúcar, viñas, algodón y subtropicales, chirimoyos, aguacates, mangos, plátanos, papayas, kiwis,

Restos materiales del Ingenio del Agua de Almuñécar.

Ingenio trapiche de Jete.

Málaga «loca carigatori» de los mercaderes italianos, el puerto y el comercio medieval de los frutos secos. El capitalismo agrícola y burguesía mercantil, la vega malagueña

- Castil de los genoveses en la Puerta de Málaga
- El centro histórico de la ciudad medieval
- El Castillo de Gibralfaro
- El antiguo Parador de San Rafael
- Calle del marqués de Larios
- Chimenea de la Azucarera en el Guadalhorce
- Azucarera El Tarajal y la Vega del Guadalhorce
- Teatro Cervantes

Propuesta 4

EL AZÚCAR EN LA CAPITAL DEL ANTIGUO REINO DE GRANADA

El origen islámico de Granada

- Madinat Elvira (ss. IX–XI). El yacimiento del siglo

Uno de los primeros asentamientos islámicos en la Península Ibérica y origen de la Granada Zirí. Madinat Ilbira oculta los restos de la ciudad más importante de la vega granadina entre los siglos VII y X.

Los espacios del azúcar en el antiguo Reino de Granada

- Palacio de La Alhambra, Palacio de Carlos V y el Museo Hispanomusulmán

Palacio de Carlos V, símbolo del triunfo de la Cristiandad sobre el Islam construido en parte a las Rentas de los azúcares del reino.

Granada islámica y cristiana

- El centro histórico de la ciudad musulmana y cristiana. La Catedral de Granada edificada sobre la Mezquita Mayor, el antiguo zoco, la Alcaicería y el Corral del Carbón, zonas de actividad económica del reino granadino. Espacios comerciales donde mercaderes judíos y genoveses negociaban el azúcar.

El legado científico andalusí

- El Parque de las Ciencias de Andalucía, Pabellón del Patrimonio Científico–Industrial y el Pabellón al-Andalus y la Ciencia, exposición permanente de la «Fundación El Legado Andalusí», sobre el legado científico arabo–musulmán y los distintos aportes al mundo de la ciencia y su posterior evolución hasta el tiempo presente.

7. PERCEPCIÓN E INTERPRETACIÓN DEL ESPACIO URBANO HISTÓRICO

Bajo este título pretendemos aproximarnos al espacio urbano histórico que, junto con el espacio agrario e industrial, conforma el paisaje cultural del azúcar en su conjunto. Acometemos su análisis desde un doble enfoque, como manifestación de la repercusión que tuvo el fenómeno cañero–azucarero en la constitución de los núcleos urbanos de las zonas donde se produjo, y como espacio forjado generación tras generación e indisoluble de la sociedad que lo creó. Utilizamos una expresión, que no es nuestra, para aclarar este último sentido: «El alma de los lugares»¹²⁰⁵, pronunciada en la Asamblea General de ICOMOS (Quebec, 2008), en relación a la preservación de los espacios patrimoniales por subyacer en ellos una serie de características y de recursos, independientemente de sus niveles estéticos o culturales, que construyen su memoria colectiva. La importancia de atender esta cuestión es fundamental si no queremos perder la singularidad de nuestros territorios, la riqueza que reside en su diversidad y, algo que nos parece esencial, el vínculo entre la sociedad y su medio, «sentimiento de lo propio» que se estima y protege.

Para abordar el contenido de este capítulo nos hemos apoyado en una selección de textos procedentes de distintas secuencias cronológicas, que nos han permitido armonizar los aspectos enunciados. Nos centramos en Motril, el mejor exponente de la influencia del azúcar en la construcción material y funcional de la ciudad, y de la percepción objetiva que se fue generando en torno a ella a lo largo del periodo en que se vio convertida en el principal centro de producción azucarera. Pero, también, como paradigma de la contravención de los preceptos patrimoniales aludidos. Se puede decir que la ciudad histórica de Motril como tal y en su apariencia física ha desaparecido. La ciudad actual ha perdido su trazado islámico, la personalidad de sus construcciones, el particular entramado urbano–industrial, el potencial de su privilegiado emplazamiento, por no hablar del deterioro en que se encuentra su mayor valor ambiental: la vega. De su rastro, algunos hitos palpables prácticamente diluidos en el perfil urbano. Los intereses especulativos, la poca sensibilidad de la clase política, la falta de conciencia cultural, la dureza que rememora la zafra, los conflictos laborales de las fábricas..., estos son

¹²⁰⁵ Nos quedamos con la acertada definición de UNESCO sobre el paisaje urbano histórico: «la zona urbana resultante de una estratificación histórica de valores y atributos culturales y naturales, lo que trasciende la noción de conjunto o centro histórico para abarcar el contexto urbano general y su entorno geográfico», publicado 10 noviembre 2016. En línea, http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=48857&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html [consulta 1 mayo 2016].

algunos de los argumentos de sobra conocidos que justifican la pérdida, al igual que la de tantas otras ciudades andaluzas y españolas. Esta es, sin embargo, otra cuestión que no es posible que tratemos ahora.

7.1 LA CIUDAD PERDIDA

BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco

Historia Eclesiástica, principios y progresos de la ciudad y religión católica de Granada

Imprenta Real, Granada, 1638, pp. 166–167.

Capitulaciones de Santa Fe. 1491, diciembre, 1930. Se firma en el Real de la Vega de Granada el privilegio de las Capitulaciones particulares hechas con el rey Boadil, y con la Reyna madre y mujer y se cita las numerosas propiedades de la familia real nazarí: «huertas y tierras, y hazas, y molinos, vaños, y heredamientos que tienen en los dichos términos de la dicha ciudad de Granada y en las Alpujarras [y Motril]

Item es assentado y concordado, que queden al dicho Rey y a las dichas Reynas, las haciendas que tiene en Motril, e asimismo quede a Albage Romayme la hacienda que tiene en la dicha villa de Motril, para que les valla, y sea guardado para ahora, y para siempre jamas, según que las otras mercedes susodichas».

PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés

Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas, nº 16, Universidad de Granada, Granada, 1991, pp. 127–157.

Documentos sobre musulmanes y judíos en archivos señoriales y de protocolos (siglos XV y XVI). 1504, noviembre, 23. Medina del Campo. Los Reyes Católicos conceden al comendador Fernando Ramírez la alcaidía de Salobreña por los servicios prestados por su padre, el secretario Francisco Ramírez de Madrid: «theniendo la dicha villa e fortaleza de Salobreña çercada el Rey moro de Granada e aviendo tomado la dicha villa e estando combatiendo muchos dias la dicha fortaleza, el en persona con mucha gente fue por la mar e se puso en el peñon que esta dentro de la dicha mar çerca de la dicha villa, e cada ves que el dicho rey e moros de Granada combatian la dicha fortaleza, el con la gente que con el estaba, asi en el dicho peñon como en los dichos navios, salia a dar en el dicho real e gente del dicho rey e moros, a cuya cabsa çesava el convate, e por el buen recabdo que en la dicha fortaleza el tovo, se defendio hasta que yo el rey entre poderosamente por la dicha vega de Granada e el dicho rey e moros alzaron el dicho çerco, e fue socorrida la dicha fortaleza, e en el dicho çerco gasto muchas contyas de mrs., e los dichos moros le robaron e tomaron asy en la dicha villa de Salobreña como en la villa de Motril muchos ganados e cavallos e otras cosas de sus bienes».

Una referencia obligada para entender la evolución del núcleo urbano de Motril es la aportación titulada *Medio Físico y Poblamiento en el Delta del Guadalfeo* del profesor Malpica Cuello. Según sus planteamientos, para cuando se produce la conquista

castellana el territorio de la Vega del Guadalfeo está focalizado en Salobreña, «madina» y centro rector de este ámbito, y en el asentamiento rural de Motril, situado en el otro extremo de la llanura, que destaca entre los demás existentes, y que va adquiriendo con el tiempo cierta autonomía al no estar bajo el control directo del sultán. Remite el autor al texto del visir Ibn al-Jatib donde se recoge que el monarca tiene en Salobreña un presidio y que sus bienes incluyen las tierras que circundan la ciudad así como las que posee en Motril.

En 1489 toda la costa granadina queda sometida bajo el poder castellano. La acción militar que se desarrolla desde la fortaleza de Salobreña juega un papel esencial que va más allá del desenlace de la contienda, pues marcará toda la dinámica en que se desenvuelve el primer proceso repoblador. La recompensa a los caballeros artífices de la toma y defensa de la fortaleza de Salobreña no se hace esperar, de inmediato se conceden cargos y mercedes que invisten a estos personajes de un poder hegemónico sobre los vencidos, y de una posición adelantada a la hora de adquirir propiedades en Motril, Salobreña y en toda la vega. Un caso paradigmático es el de Francisco de Madrid, nombrado alcaide de la fortaleza de Salobreña¹²⁰⁶, recompensado con

¹²⁰⁶ Francisco de Madrid, secretario real, casado con Beatriz Galindo, maestra en latín de la Reina Isabel la Católica, ejemplo de ese grupo social de nobles y caballeros que colaboran directamente con la Corona y obtienen pingües beneficios de su actuación. Se ha referido a lo largo de la tesis alguna de las propiedades que acumula solo en Motril. Sobre todo los bienes que le hicieron los Reyes Católicos o la carta de compra-venta a la reina Ceti Fátima Hora que lleva por fecha de Salobreña, 21 de noviembre de 1492, las salinas de Torrenueva, una alhóndiga mesón donde se aposenta el Cadí, tiendas en la plaza mayor, y fadines de tierra en la Vega de Motril, todo ello en los años inmediatos a la caída del reino nazarí. Sin olvidar la adquisición de las tres aduanas de azúcar, una al granadino Alfonso Bazti, otra al vecino de Motril Hamet Abenfot, y una tercera que llega a pertenecer a la reina Aixa al-Horra comprada antes por unos castellanos. El poder del mayorazgo de los Ramírez se manifiesta a mediados del siglo XVI en su heredero Diego Ramírez de Madrid, que posee en 1572 en torno a 3.000 marjales de cañas en la Vega del Guadalfeo. PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Inventario del archivo del conde de Bornos», *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie III, IH Medieval, t. 8, 1995, pp. 183-289. Por otra parte, también conseguiría hacer hereditaria la alcaldía de Salobreña, Real cédula dada por los Reyes Católicos e la villa de Medina del Campo a 23 de noviembre de 1504, concediendo al comendador Fernan Ramírez, hijo mayor de su secretario Francisco Ramírez, el título de Alcaide de la fortaleza de Salobreña; Real cédula que dieron los Reyes Católicos en Salamanca a 24 de enero de 1506, nombrando Alcaide de la fortaleza de Salobreña al comendador Hernan Ramírez, por muerte de su padre el secretario Francisco Ramírez, y en atención a los servicios de éste; traslado del título de Alcaide de la citada fortaleza expedido a favor de dicho Hernán Ramírez por la Reina D^a Juana y su hijo Don Carlos, Emperador y rey, en Valladolid a 22 de enero de 1518. *Alferezazgo Mayor de Motril* (desde 1568 a 1804): Real título de Alferez Mayor Perpetuo y Regidor de la villa de Motril dado a favor de D. Diego Ramirez de Haro por el rey Don Felipe II, en Madrid, a 27 de marzo de 1568 [...] Testimonio de la Real cédula que dio el Rey Carlos IV en Madrid a 15 de mayo de 1804, confirmando al Conde de Bornos, D. Joaquín Ramírez de Haro, el oficio de Alferez Mayor de la ciudad de Motril. *Carta del Rey Don Fernando* (1490): Traslado auténtico de una carta que el rey Don Fernando el Católico escribió a su Secretario Francisco Ramírez de Madrid fecha en

numerosos bienes rústicos y urbanos por los Reyes Católicos, cuyo afán por sacar provecho de los nuevos dominios le lleva a apropiarse con total iniquidad de las heredades en Motril de la reina Aixa, viuda de Muley Hacem, a quien da por respuesta ante la reclamación de su devolución: «no ser obligado a cosa alguna de lo pedido por la dicha reyna mora e que non conosçia tal reyna, e que fallariamos que en todo el Reyno de Granada no quedo ninguna de las que desian ser reynas, porque todas se avian pasado allende, e que todos sus bienes pertenecían a nuestra Camara»¹²⁰⁷.

El nuevo alcaide y su dotación militar se asientan en Salobreña, mientras que los mudéjares sometidos intentan mantener su forma de vida soportando abusos tales como el expolio de sus propiedades, cargas fiscales para mantener la defensa costera y la fortaleza, obstrucción de la actividad pesquera y tantos otros que no hacen sino abonar las revueltas posteriores y las constantes huidas al otro lado del mar de las poblaciones litorales.

El poder y la influencia de la estructura militar va a impedir a toda costa que se lleve a cabo una repoblación ajena a sus intereses, evitando la llegada de colonos que aporten mano de obra productiva para sacar adelante las labores agrícolas. Para nada ayuda a contrarrestar la situación un territorio que ha sido fragmentado con la donación de señoríos, desproveyendo de tierras la antigua ciudad y con escasez de bienes rústicos resultante de las tempranas compras y apropiaciones. La transformación que se opera en la estructura de la propiedad de la tierra en la Vega del Guadalfeo va a influir sobremanera en el modelo repoblador, dando pie a la formación de una clase de terratenientes absentistas que conservará sus privilegios durante toda la época moderna.

En este orden de cosas, el sistema económico anterior basado en la diversidad del cultivo no satisface ya las nuevas necesidades. Ahora se exige una producción extensiva y el fomento de cultivos especulativos con buena demanda, como la caña de azúcar, que en poco tiempo colonizará todo el litoral. Para ello se cuentan aún con mano de obra experta y suficiente, así como la pericia comercial de los mercaderes italianos. Por su parte, el propósito de los monarcas de que la zona tenga una economía propia y autosuficiente no obtendrá en principio la respuesta deseada, viéndose obligada la Corona a asumir los cuantiosos gastos para la defensa de las nuevas tierras conquistadas.

Córdoba a 16 de agosto de 1490, encargándole le esfuere mucho a los de la fortaleza de Salobreña, mientras acude a socorrerle, que sería presto. El traslado fue autorizado por un escribano público de Motril a 16 de enero de 1496.

¹²⁰⁷ PORRAS ARBOLEDA, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes...», p. 137.

El núcleo de trazado islámico que se conoce de Motril alberga varias mezquitas. «Çijara» o Mezquita de la Roca, en un promontorio elevado que actualmente acoge la Iglesia Mayor, donde se sitúan algunas casas relacionadas con el arrabal del Manjón; la mezquita «Arrofof», nombrada al-Corucho en el arrabal del Corucho, entre el Postigo de Beas y la zona llamada el Pozuelo, y la mezquita mayor en torno a la Puerta de Castil de Ferro, transformada a posteriori por los cristianos como iglesia de Santiago (1492), primera parroquia cristiana hasta la terminación de la Iglesia Mayor de la Encarnación (1541). La existencia de baños públicos la confirma Tomás de Aquino: «Tenían los moros sus baños que oy se conservan junto al Hospital de esta villa sobre el Acequia, con tres naves a lo mosaico labradas y oy le llaman el Bañuelo», muy próximos a la zona habitada de la villa y de la acequia principal de la que toma sus aguas para abastecerse. A extramuros destacan los arrabales de Al-Manjón —entre el actual Camino de las Cañas y el Postigo del Toro o del «Oro» y principio de la calle Señor de Junes—, y Al-Coruch, al oeste y norte, respectivamente, en la actual calle Corucho existió una mezquita y aduana de azúcar, al NE está situado el barrio de Jandara o barrio del Pozuelo y al SO la judería, en los alrededores de la actual ermita del Señor de Junes.

Colección Documental para la Historia de Motril

Peticiones elevadas a la reina por el procurador de la villa de Motril, Pero Gómez de Rada.

1510, Motril, AGS, Cámara-Pueblos, leg.13.

La cuestión morisca: Muy poderosa señora. Pero Gomes de Rada, procurador de la villa de Motril, beso las reales manos de vuestra Alteza, a la qual plega saber: en la costa del reyno de Granada de Veles Malaga hasta Adra, que son veynte e cinco leguas, los christianos que biven en la costa resciben grandes daños de los moros, asi de las fustas que pasan de allende como de los malos christianos nuevos que andan en quadrillas salteando por los caminos a campo. Y en estas veynte e cinco leguas no ay otros lugares de christianos sy no Torrox, e Nerja, e Almuñecar, e Salobreña, e Motril, e Adra, e todos son lugares en que ay pocos vezinos, ni los puede aver por ser la tierra estrecha, sy, no Motril que podía tener dozientos o dozientos e cinquenta vezinos poblandola toda de christianos viejos en esta manera. En la dicha villa tienen señores haciendas que tomando las vuestra Alteza e dando a los señores dellas en otras partes avria en las dichas haciendas para sesenta vecinos. E sy vuestra real Altesa tuviese por bien que los christianos nuevos no estuviesen en la dicha villa, avria para otros sesenta vezinos, ansi con los que agora estan podria aver de dozientos hasta dozientos e cinquenta vecinos. Estando la dicha villa poblada de los dichos dozientos e cinquenta vesinos avria continamente quatrocientos hombres de pelea, e como oviese nueva de quadrilla de moros avra gente para salir a los buscar e para quedar en la valla e poderse yr la mayor parte de los moros que salen, porque agora con la poca gente que en la villa ay sabemos que los moros saltean muy cerca de la villa, e no salimos a ellos por temor que sea engaño e salidos se perdiese la villa e nuestras mugeres e hijos. Asi que son señores los moros de la tierra e los christianos muy sojuzgados.

Ytem si queremos enbiar quadrilla a la syerra, no pueden salir que lo syentan nuestros vesinos los christianos nuevos, e luego son avisados los moros e repartirse por las

alcarias, porque son naturales dellas, que no podemos aver benganca dellos, e sy se tardan las fustas de venir para les entregar los christianos que tienen tomados, matarlos, e destos se an hallado muchos christianos muertos en cuevas donde los tienen escondidos, esto hazen por tornarse a meter en las alcarias e no ser conocidos. Poblandose la villa en la manera susodicha, estarian seguros los caminos y el campo de la dicha villa e de toda su comarca, seys o syete leguas en torno, e rescibiria gran provecho toda la costa, porque desta villa se seguraria mucha parte dello.

Yten sy vuestra Alteza tiene por bien que los dichos christianos nuevos esten en la dicha villa, mandando vuestra Alteza que todos los daños que se hisieren en los caminos y en el campo que los lugares mas cercanos de christianos nuevos donde el daño se hisiere lo paguen, hazerse ya muy poco daño.

Yten en la dicha villa ay un sytio en que ay setenta casas en las quales nos apartamos los christianos viejos, e nos çercamos a casa muro, con consejo del corregidor de Granada e de Patiño, que les parecio que hera bien e así estavamos muchos mas seguros que de antes, el qual dicho sytio se pudria (sic) cercar de tapia real con tresientas mil maravedis, y estan a las dos esquinas del dicho sytio dos torres, y a la otra esquina se hase agora otra torre en vna yglesia que vuestra Alteza mando ha ser. E ansi (poblada) e çercada la dicha villa seria mucho servicio de Dios e de vuestra Alteza e redención de muchos christianos que cada dia se pierden en la dicha villa e sus comarcas.

Junto al repartimiento y la repoblación, la creación de un gobierno municipal forma parte del proceso de castellanización del territorio establecido por los Reyes Católicos. El Concejo de Motril se constituye en 1500 bajo la presidencia de un representante de la Corona con un teniente de corregidor, cuatro regidores, dos cristianos nuevos, un alguacil convertido —pieza básica para el control de la comunidad morisca—, y un beneficiado nombrado por la Iglesia¹²⁰⁸. Se le dota de una serie de bienes raíces y medios suficientes para atender sus necesidades, así como de competencias y derechos para poder desarrollar su labor. Su fundación viene en parte a contrapesar el poder militar que ejerce Ramírez de Madrid e, incluso, a moderar la tensión entre los diversos grupos sociales. El Concejo es una estructura dominada por una minoría con competencias absolutas que ejerce un papel fiscalizador y autoritario sobre la mayoría de la antigua población musulmana, únicos contribuyentes que soportan alcabalas, moneda forera y almojarifazgo¹²⁰⁹. Una población a la que se sigue gravando con excesivas cargas y duros trabajos para la que promulgan, en un afán de provocación sin límites, ordenanzas sancionadoras contra sus derechos y costumbres. Una política de intolerancia que nada tiene que ver con la que se refleja en las primeras capitulaciones.

A la inacabada repoblación causada por las huidas moriscas, y la dificultad para encontrar nuevos pobladores, se suma la dilapidación de una herencia cultural islámica mal conocida e incomprendida, que la Corona castellana desaprovecha en favor de la nueva oligarquía local. La forman nobles advenedizos segundones, eclesiásticos,

¹²⁰⁸ CRUZ CABRERA, J.P. y ESCAÑUELA CUENCA, E: *El cabildo de Motril...*, p. 7.

¹²⁰⁹ *IBIDEM.*

militares, genoveses, moriscos y judeoconversos que acaban conformando una élite muy heterogénea¹²¹⁰ que sigue frenando la llegada de nuevos contingentes de población incluso después de la primera expulsión de la población musulmana.

La política intransigente del Cardenal Cisneros fomenta los primeros conatos de sublevación mudéjar en Granada, las Alpujarras y Serranía de Ronda. La conversión forzosa favorece nuevas oleadas de emigración a la par que se acrecienta el sentimiento de desconfianza hacia los ahora moriscos que son acusados de apoyar las incursiones de los piratas berberiscos. Los constantes ataques evidencian la ineficacia del sistema defensivo costero que permite en 1507 el saqueo e incendio de la villa motrileña a manos de un grupo comandado por el Fernando de Mogrid, converso y antiguo alguacil emigrado a Fez. El impactante suceso hace prioritaria para el Cabildo la cuestión de la defensa, más aún cuando el único refugio cercano a la población había sido mandado derribar por el Rey Católico tras la revuelta mudéjar —un antiguo castillejo nazarí situado en el Cerro de la Virgen de la Cabeza—.

Se proyecta entonces la construcción de una muralla de protección y de una «casa de escuderos» para el aumento del acuartelamiento, aunque esta última no llega a materializarse, en cuanto a la muralla se alzarán algunos paños de mediana altura que componen una especie de cercado al que sirven de apoyo edificaciones acondicionadas como casamatas. Entre 1510–1541 se levanta sobre el solar de la antigua mezquita mayor, adosada a un macizo torreón, la primitiva iglesia de Nuestra Señora de la

¹²¹⁰ SORIA MESA, Enrique: «Señores y repobladores. Nuevas perspectiva en el estudio del régimen señorial granadino en el nuevo horizonte de las investigaciones sobre la segunda repoblación del Reino de Granada (1570-1630)», *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630). Estudios sobre Repoblación*, BARRIOS AGUILERA, Manuel (ed.), IEA y Universidad de Granada, 1995. Es suya la expresión que demuestra el origen ilegítimo de muchos de los linajes de la nobleza española. En Motril doña Mariana de Lisón y Contreras, hija del caballero veinticuatro granadino don Mateo Lison y Viedma —famoso memorialista de la primera etapa de gobierno del conde-duque de Olivares, con grandes intereses en el negocio azucarero— casa con Luis de Córdoba, hijo ilegítimo de don Juan Fernández de Córdoba (Alferez mayor y procurador en Cortes, señor del Estado de Órgiva y caballero de la Orden de Santiago) y de su amante doña Francisca Espinosa Navarrete. Al ser el único descendiente vivo de una de las ramas de los Condes de Cabra es recogido por su abuela paterna doña Francisca Fernández de Córdoba Zapata y Mendoza, señora de la villa de Guájjar Faragüit, para continuar la sucesión familiar. Don Luis Fernández llega a ser veinticuatro de Granada, Regidor Perpetuo de Motril y familiar del Santo Oficio, y su descendencia pasa a enseñorear la villa de Algarinejo, de la que se obtendrán el marquesado en 1699. A finales del Antiguo Régimen, tras una acertadísima política matrimonial, esta rama ilegítima de los Fernández de Córdoba ostentan el dominio de 108 mayorazgos, que incluyen cuatro títulos nobiliarios (marqués de Algarinejo, conde de Luque, marqués de Valenzuela y marqués de Cardeñosa) y numerosos señoríos, convirtiéndose en una de las principales casas nobiliarias andaluzas y españolas, con unas rentas cercanas a los 70.000 ducados, SORIA MESA, Enrique: *La nobleza en la España Moderna. Cambio y continuidad*, Marcial Pons Historia, 2007.

Encarnación, fundación que combina el uso religioso con el de fortificación principal y que, lógicamente, tendría un acentuado carácter militar. Entre 1565 y 1568, a instancias del Cabildo y la Capitanía General de Granada, se construye junto a la iglesia un revellín o plaza de armas con dos cubos defensivos, troneras, y tapias, se almena todo el conjunto y rodea su perímetro con un foso y dos torres desde donde poder defender los cuatro flancos con tiros de artillería. Con anterioridad, en 1552, se había construido sobre las dos puertas de entrada a la iglesia sendos matacanes¹²¹¹.

BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco

Historia Eclesiástica, principios y progresos de la ciudad y religión católica de Granada

Imprenta Real, Granada, 1638, pp. 44 y 253.

Pescado y azúcar: «En la costa el pescado fresco, puesto en una jornada desde la marina en su plaza; el açúcar labrado en sus ingenios, con la miel de guita y la de cañas, y alfeñiques»¹²¹²

De la Rebelión de los moriscos de Salobreña: «Salobreña es villa de sitio eminente y fuerte por naturaleza, està la villa a la orilla de el mar sobre una peña bien alta, de fuertes que no se pueden minar sus muros, torres y castillo. Alcaidia es de don Diego Ramirez de Haro, Cavallero de Madrid, dada por los Reyes Catolicos a sus abuelos conquistadores de este Reyno. Tiene en sus terminos seis poblaciones de Moriscos es tierra arbolada, y para cria de seda y açúcar buena. En Salobreña avia ochenta vecinos, y casi todos los Christianos viejos, los lugares que estaban poblados de Moriscos se alçaron y se subieron a las tierras de las Guajaras huyendo del daño que los Moriscos de Motril les hazina para que se rebelasen, porque luego estos supieron que los de Orgiba se avian revelado; salieron en quadrillas a robar casas y ganados, sin hazer daño alguno a las Iglesias, porque el Alcaide don Diego Ramirez fue avisado por el Marques de Mondejar de que los Moriscos estaban rebelados. Fue a Salobreña, pusola en defensa, encavalgò la artillería que estaba en el el suelo sin cureñas ni ruedas; y reconociendo que no avia en la fuerza bastante gente para defenderla, escrivì al Corregidor de Malaga Arevalo Suaço le socorriese con alguna gente de guerra para meter en la villa, y le embio cincuenta tiradores, con que el buen Alcayde, no solo defendió la villa, pero salio en busca de los enemigos, limpiando la tierra destas sabandijas, y asegurando las Iglesias de su termino de las indolencias y asaltos de los Moros».

HENRÍQUEZ DE JORQUERA, Francisco

Anales de Granada.

Universidad de Granada, 1987, vol. II, p. 641.

Fertilidad y riqueza de Granada: «Agora le añadiremos el gran trato de labranza del azúcar que es uno de los mayores tratos que está en hombres poderosos, que sustentan los

¹²¹¹ CULLELL MURO, María y GONZÁLEZ RUIZ, Jesús: «La Torre de la vela de Motril», *Ideal*, 07/09/2006, Granada, p. 26.

¹²¹² BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco: *Historia Eclesiástica...*, p. 44.

ingenios de motril, almuñecar, salobreña, lobres, pataura y maro y otros lugares de la costa donde se ocupan en la temporada mas de cuatro mil personas en los ministerios y oficios de los ingenios; es la mejor azucar y mas blanca del reino y se saca para muchas partes; con que el aduana del azúcar que se administra en Granada es de importante renta para su magestad, con que todos estos tratan vienen a ser propios y naturales que juntamente llegan embarcaciones, así para lo que traen como para lo que llevan».

De la población general del reino. De la ciudad de Almuñecar: «Cría razonable seda y labra gran cantidad de açúcar en dos ingenios y sobre todo las mejores pasas del reino».

Villa de Motril: «Once leguas de Granada a su medio dia, en la costa de Almuñecar, en hermosa playa del Mediterraneo mar, plantada toda de cañas de azúcar, está la famosa villa de Motril, con una grande acequia de agua por su cabecera que le sirve de muros para su defensa, quando ay rebatos, ramblandola por su vega; con fuerte castillo que es su Iglesia Mayor y en su playa el castillo del Varadero, con el fuerte de San Cristoval que le está a caballero. Su pesca es copiosísima que se lleva a Granada y a otras partes. Abunda de vino, seda y azúcar, que labra en ocho ingenios, ocupando en su labor innumerable jente que van a la temporada, donde se remedian los trabajadores. Importa su azúcar más de un millón y sus rentas son grandes para la corona. Havitanla dos mil vecinos con mucha nobleza y hombres caudalosos, divididos en dos parroquias con vicario y consistorio de la diocesis de Granada; dos combentos, cuatro hermitas y buen hospital. Gobiernala un Alcalde mavor que pone el corregidor de Granada treinta regidores jurados y alferes mayor, alguacil mayor. Tiene de presidio y guarnición dos compañías; una de a cavallo y otra de arcabuceros, sin el batallón y milicias. Hace por armas un castillo y encima una banderilla. Su fundación es de fenices: quando vinieron a España acaudíllolos Pigmaléon según Pomponio Mela, Luis Tribaldos y otros muchos autores, que trae el licenciado Tomás de Aquino que escribió su antigüedad, nombrándola Axi Xexi o Exi, aunque algunos quieren con engaño que sea Almuñecar y otros que Salobreña. Despues se llamó Firmiun Juliom, según Zurita, Tarrafa, Florian de Ocampo, Poza y Claudio Clemente; los mahometanos la llamaron Motril, que oy permanece; a quien la ganaron los Catolicos Reyes año de mil quatrocientos y ochenta y nueve y después la poblaron de cristianos con grandes privilegios. Oy pretende titulo de ciudad y pienso que esta hecha la merced: si lo fuere se pondrá al marjen».

Con la expulsión de los moriscos desaparece el peligro político y la posibilidad de desempeñar el papel de quinta columna que se le atribuye. Otro intento repoblador tiene lugar ahora, que trae como consecuencia dos hechos relevantes que van a estar presentes durante toda la Edad Moderna. Por un lado, la presencia de castellanos nuevos produce una homogeneización de la población que se ha ido adicionando, favorecida finalmente por la extinción de la comunidad mudéjar. De otro, la necesidad de consolidación de una minoría enriquecida tras los primeros repartos de tierras, que busca encarecidamente la constatación de su preeminencia social respecto el resto de la nueva comunidad. La élite minoritaria no duda en el empleo de cualquier medio con tal de obtener su propósito. Para ello inicia un proceso de acumulación de suertes de vecindad, monopolización del poder concejil, provisión de oficios municipales para el control de la comunidad, arbitrariedades en el cobro de alcabalas, usurpaciones de tierras comunales, posesión de montes y tierras baldías, control de la acequia principal, licencias y cartas de donación, compra de solares para la instalación de ingenios y

trapiches, etc. Ya nos hemos referido al representante de esta clase social depredadora del territorio¹²¹³. Similar consideración merecen otros grandes propietarios como Juana Castilla, marquesa de Valera que llega a poseer en 1589 un total de 3.398 marjales. Otro tanto cabe decir del estamento eclesiástico, el vicario Gonzalo Hernández de Herrera en su testamento de 1539 deja 922 marjales de regadío de su propiedad para la fundación de dos capellanías. La iglesia Mayor es también propietaria en 1520 de 1.130 marjales, provenientes, en su mayor parte, de los bienes habices.

Con la segunda repoblación se venden tierras y bienes confiscados a los moriscos¹²¹⁴, pero, en esta ocasión, quedan excluidos aquellos relativos a la industria azucarera¹²¹⁵, junto a otros patrimonios rurales, cortijos, molinos y almazaras. La enajenación de dichos bienes tiene lugar entre los años 1571–1577 y sirve para reforzar el sistema defensivo de la costa y para cubrir parte de los gastos de la empresa repobladora. Algunas tierras de gran valor serán reservadas para la explotación directa del rey, es el

¹²¹³ SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen *Motril y su vega...*, pp. 17–18. Nos estamos refiriendo al Mayorazgo de los Ramírez. La autora señala una cita de Mármol de Carvajal de la crónica de la Guerra de Granada narrando una de sus *hazañas militares*: «el señor don Diego Ramírez de Haro, alcaide de Salobreña y don Sancho de Leyva, capitán de galeras, cayeron sobre labriegos que cortaban las cañas de azúcar a jornal; Ramírez de Haro se quedó con las mujeres, luego vendidas como esclavas y Leyva con los hombres para sus galeras». La gran proeza de su abuelo, Francisco Ramírez de Madrid, tuvo lugar durante la Campaña de Málaga. El diestro general de artillería encargado de conquistar un baluarte en el arrabal de Guadalmedina consigue tomar el puente y una de las torres. En la refriega mueren dos capitanes malagueños Cid Mohamad y Cid Abderraman, y el mismo Ramírez recibe un balazo en la cabeza, del que afortunadamente no muere. El rey en premio de tal hecho de armas le declara digno de los más altos honores y le arma caballero en la torre una vez entregada la ciudad. LAFUENTE ALCÁNTARA, Miguel: *Historia de Granada correspondiendo la de sus cuatro provincias Almería, Jaén, Granada y Málaga, desde remotos tiempos hasta nuestros días Granada*, Granada, 1843, p. 28.

¹²¹⁴ Birriel Salcedo señala la tensión de la política de población originada por los repartimientos. La Corona conserva sin compromisos enfitéuticos una porción de la hacienda confiscada, que administra y beneficia, a medida que la población y las exigencias de la hacienda obliguen a su repartición y/o venta, BIRRIEL SALCEDO, Margarita: «Venta de bienes confiscados a moriscos en la tierra de Almuñécar» *Crónica Nova*, nº 16, 1988, pp. 38–53. El estudio señala la tensión de la política de población originada por los repartimientos. La Corona conserva sin compromisos enfitéuticos una porción de la hacienda confiscada, que administra y beneficia, a medida que la población y las exigencias de la hacienda obliguen a su repartición y/o venta.

¹²¹⁵ En el proceso repoblador, ni las tierras de cañas, ni las susceptibles de ser plantadas con ellas, ni los ingenios se dieron en el repartimiento a los nuevos pobladores: «permanecieron de propiedad real, siendo vendidas en pública subasta a partir de 1537, alcanzando elevados precios incluso las tierras pantanosas del sur de la vega. Y es precisamente desde esta época cuando el cultivo cañero y paralelamente la construcción y remodelación de ingenios, empieza a desarrollarse a grandes niveles, fomentado por mercaderes granadinos y genoveses que adquieren la mayoría de los ingenios y la casi totalidad de las tierras vendidas por la Corona», DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «Motril en el siglo XVII», *Historia de Motril y la Costa de Granada*, Ayuntamiento de Motril, 2007, p. 129.

caso de las suertes dedicadas al cultivo de la caña de azúcar¹²¹⁶. Este interés del Estado va a asegurar la pervivencia de los espacios agrarios y los sistemas hidráulicos musulmanes¹²¹⁷. El supuesto desconocimiento de los repobladores hacia la agricultura de regadío, que se debate en términos de adaptación o inadaptación técnica, es un problema secundario. En el tiempo transcurrido desde el establecimiento de las primeras aduanas musulmanas, la tecnología del azúcar ha ido desarrollando una mano de obra especializada que impide una involución de la industria del azúcar. Asimismo, se ratifica la política estrictamente conservacionista de la Corona, favorable a una agricultura intensiva de regadío justificada por motivos fiscales.

COBARRUBIAS, Sebastian de:
Tesoro de la Lengua Castellana o Española.
«Primer Diccionario de la Lengua (1611)». Madrid, p. 817

Motril: «Villa del Reyno de Granada. Es nombre árábigo, y no sé lo que significa; al antiguo suyo fue Sex, y tuvo otros dos nombres sin éste: Sexi, Hexi; *vide Ortelium*, verbo Sex. Es uno de los más famosos puertos mediterraneos, distante a Granada 11 leguas, cercada de buenos muros, con fertilísima producción de pescado, vino y açúcar, labrado en seis ingenios, ocupando ducientos y cincuenta hombres, de q ue provee al presente estos reynos, importando un millón junto con los demás de la corona. En tiempos de Julio César, para adularle, la mudaron los naturales el nombre de *Firmium Iulium*. Después los mahometanos parece la impusieron el nombre que oy tiene. Conquistáronse la nuestros Católicos Reyes don Fernando y doña Isabel, año 1489, andando diez y ocho años adelante poblarla nuevamente con grandes fueros y privilegios que goza, cuya historia escribe el licenciado Tomás de Aquino y Mercado, comisario del Santo Oficio, obra digna de muchas letras».

MÉNDEZ SILVA, Rodrigo
Población General de España, Capítulo XV
Diego Díaz de la Carrera, Madrid, 1645, pp. 122–123.

Villa de Motril: Uno de los famosos puertos Mediterraneos, distante a Granada onze leguas, cercada de buenos muros, con fertilissima produccion de pescado, vino, y açúcar, labrados en seis ingenios, ocupando ducientos y cincuenta hombres, de que provee al presente estis Reynos, importando un millón junto con los demás de la Corona. Habitanla dos mil vecinos, y nobleza, divididos en dos Parroquias, otros tantos Conventos de Frayles, un Hospital, y quatro Ermitas. Gobiernanla Alcalde mayor, treinta Regidores; Haziendo por Armas, en escudo un castillo, encima una banderilla. Fundaronla Fenices,

¹²¹⁶ BIRRIEL SALCEDO, Margarita: «Azúcar y Estado. El intento de monopolio del azúcar granadino», *Actas II SICA La Caña de azúcar en el Mediterráneo*, Ayuntamiento Motril, 1990.

¹²¹⁷ GARCÍA LA TORRE, Juan: «El reino de Granada en el siglo XVII. Repoblación y Crecimiento demográfico», *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630). Estudios sobre la repoblación*, BARRIOS AGUILERA, Francisco y ANDÚJAR CASTILLO, Francisco, IEA y Universidad de Granada, 1995, p. 25.

quando vinieron a España, acudados de Pigmaleon años 818 antes del Nacimiento de Christo, nombrándola *Axi*, *Sexi*, o *Exi* (aunque algunos con engaño lo atribuyen a *Almuñecar*; y no falta quien a Salobreña) teniendo a la sazón gran trato de pesquería, que escabechada llevaban a diferentes partes del orbe, haziendose della mucha estimación. En tiempo de Julio Caesar, para adularle, la mudaron sus naturales el nombre en Firmiun Julium. Despues los Mahometanos parece la impusieron el que oy tiene. Conquistosela nuestros Catolicos Reyes Don Fernando y D. Isabel año 1489 mandado diez y ocho adelante poblarla nevamente, con grandes fueros, y privilegios, que goza. Cuya historia escribe el Lic. Tomas de Aquino y Mercado, Comissario del Santo Oficio, obra digna de sus muchas Letras, que presto dara a la Estampas; a quie devo singulares noticias».

A pesar de los conflictos experimentados a lo largo del siglo XVI, continúan adelante las transformaciones de la ciudad y el territorio, se refuerzan las defensas, se construyen edificios representativos y se consolida el cultivo de la caña y la industria azucarera. El espacio urbano viene delimitado por un cercado que linda por el sur con la acequia principal y recorre las actuales calles Muralla, Catalanes, Cardenal Belluga, Puerta de Granada y Rambla del Manjón. El sector formado por el más tarde denominado Camino de las Cañas, Cenicero de la Palma y barrio de la Esparraguera, al Oeste de la villa, queda configurado como una unidad agrícola relacionada con la elaboración de azúcar del ingenio del morisco Jerónimo El Ceutíní (Casa de la Palma), en origen aduana del azúcar cercana al Camino de Salobreña, lindera con la rambla que baja de los montes del Magdalite y el camino de las Yeserías. Junto a la puerta de Castil de Ferro —actual Plaza de los Jardinillos— se implanta la zona comercial por excelencia y junto a ella otra industrial donde se instalan varios ingenios y trapiches. Una dinámica de crecimiento urbano adaptado a los cauces de las ramblas que, a su vez, propician la concentración de la población.

Se multiplican en este siglo las fundaciones religiosas: iglesias, conventos y ermitas. En 1580, el Convento Nuestra Señora de la Victoria levantado para alojar a los religiosos Mínimos de San Francisco de Paula¹²¹⁸. Un proyecto financiado por Alonso de Contreras, «señor de ingenio», que obedece a la cada vez más necesaria labor pastoral ante la demanda de una población en crecimiento: «cada día entra más gente por mar y tierra al trabajo de la fábrica de los azúcares y labor de las cañas, viñas, jábegas, pesquerías y otros ministerios». En 1517, el Hospital Real y Eclesiástico nombrado Los Hospitalicos. En 1523, la ermita de San Sebastián levantada por advocación popular al santo protector contra la peste. En 1583, la ermita del Carmen dedicada a la advocación de San Roque y también con motivo de la peste sufrida ese

¹²¹⁸ CASTILLO PULIDO, Gonzalo: *Fundación del Convento de la Concepción de frailes franciscanos en Motril (Granada), según el Manuscrito de 1646*, Granada.

mismo año y por último, alrededor de los años noventa, la ermita de la Virgen de la Cabeza símbolo de la religiosidad popular¹²¹⁹.

También crece la industria azucarera, y los plantíos de caña se multiplican en las llanuras litorales de Almuñécar, Salobreña y Motril. Las autoridades en todos los informes posteriores a la expulsión insisten en la conservación de la industria sedera y cañera. La proliferación de ingenios y trapiches en el último tercio del siglo y la existencia de casas de blanqueo anuncia una organización productiva especializada. En la última década de la centuria toda la vega está plantada de cañas, incluso las tierras del pago de Paterna, tradicionalmente destinadas a cereales y pastos, y donde está prohibido plantar cañaverales por servir de refugio a los piratas berberiscos que frecuentemente desembarcan en ese lugar. A finales del siglo XVI, los plantíos de cañas y la elaboración del azúcar están en pleno apogeo, mientras que otros cultivos tradicionales como morales, moreras, cereales o viñas empiezan a ceder sus territorios para nuevas plantaciones de cañas. En esta época Motril se convierte en el mayor centro productor de azúcar de la Costa de Granada. Se asiste a un proceso de transformación de las antiguas aduanas andalusíes en verdaderos complejos preindustriales. Los ingenios y trapiches azucareros demandan ahora unos espacios industriales mayores, en los que pueda darse cabida a unas fases de fabricación más especializada. El enorme auge y expansión del cultivo de la caña y de la industria azucarera es la causa del desarrollo urbano de Motril. Un asentamiento hasta entonces marcado por un fuerte carácter agrícola, cuyo rápido despegue en la siguiente centuria le hará alcanzar el rango de ciudad.

MÉNDEZ SILVA, Rodrigo
Población General de España
Imprenta Real, Madrid, 1675

Villa de Motril: Una de las famosas playas Mediterráneas, es la villa de Motril, distante a Granada onze leguas, con fertilísima producción de pescado, vino, y açúcar, labrado en seis ingenios, ocupando doscientos y cincuenta hombres, de que provee al presente estos Reynos, importando vn millon junto con los demas de la Corona. habitanla dos mil vecinos, y nobleza, divididos en dos Parroquias, otros tantos Conventos de

¹²¹⁹ La ermita se levanta sobre los restos de un castillejo nazarí construido en antiguas propiedades de la reina al-Horra, madre de Boabdil. La construcción será derruida en 1499, durante la ocupación castellana. Es por aquel tiempo la creación de la leyenda de la Virgen de la Cabeza, que unos marinos portugueses procedentes de Corinto al sufrir una terrible tempestad que dura seis días. Ante el miedo de perder sus vidas en el naufragio, los marineros se encomiendan a la imagen de María Santísima que portaban en el barco, prometiendo levantar una ermita en el lugar donde pudiesen arribar a puerto seguro, hecho que sucede en la playa de las Azucenas de Motril. Es la victoria del cristianismo sobre el Islam y la creación del mito de la devoción mariana en la nueva tierra conquistada.

Frayles, un Hospital, y cuatro Hermitas. Gobiernonla Alcalde mayor, treinta Regidores. Haziendo por Armas, en el escudo un castillo, encima vna vanderilla. Fundaronla Fenices, cuando vinieron a España, acaudillados por Pigmaleon años 818: antes del Nacimiento de Christo, nombrandola Axi, Sexi ó Exi (aunque algunos con engaño lo atribuyen a *Almuñecar*, y no falta quien a Salobreña) teniendo a salazon gran trato de pesqueria, que escabechada llevavan a diferentes partes del Orbe, haciendose della mucha estimación, En tiempos de Julio Cesar para adularle, la mudaron sus Naturales en nombre en Fermium Julium. Después los Mahometanos parece la impusieron el que oy tiene. Conquistole nuestros Catolicos Reyes Don Fernando, y Doña Isabel el año 1489 mandando diez y ocho adelante poblarla nuevamente, con grandes fueros, y privilegios, que goza. Cuya historia escribe el Licenciado Tomás de Aquino y Mercado, Comisario de el santo oficio, obra digna de sus muchas Letras, que presto dará a la Estapa, a quien devo singulares noticias».

El siglo XVII representa el esplendor azucarero de Motril con la existencia de ocho ingenios y trapiches y numerosas casas de blanqueo, expresión del poder alcanzado por la oligarquía granadina, propietaria de tierras de cañas, de ingenios y trapiches, y de casas de refino. La ciudad muestra su esplendor con la compra del título de Ciudad y la separación jurisdiccional de Granada¹²²⁰. Tres cédulas otorgadas por Felipe IV de 3 de junio de 1657. Una primera y fundamental, un corregimiento extensivo a Salobreña y Almuñécar que la independiza de Granada, y dos honoríficas: el título de ciudad y el uso de dosel por su ayuntamiento. Otro dato de notoria relevancia que señala la riqueza existente es la oferta de sesenta mil ducados para obtener un voto a Cortes, oferta frustrada por la protesta de Granada, que secundan las demás ciudades que monopolizan en provecho propio la representación nacional. Notoriedad nacional y prestigio de la «ciudad del azúcar» que reinterpreta el contexto paisajístico y territorial a través del cultivo de la caña de azúcar. Una intensa actividad agrícola y fabril basada en el reparto desigual de tierra, con una propiedad concentrada en unos pocos patrimonios nobiliarios y eclesiásticos, en su mayoría absentistas: el conde Bornos, los marqueses de Valera, el Convento de la Victoria, la familia de los Ruiz de Castro, etc.; cuya principal preocupación es la mejora de la red hidráulica y la ampliación del regadío para expandir sus los plantíos de cañas y obtener más beneficios.

La prosperidad de Motril contrasta con la profunda crisis económica que se padece por entonces en España y Europa. Recuperada del bache económico y demográfico tras

¹²²⁰ Tres cédulas otorgadas por Felipe IV de 3 de junio de 1657. La ciudad tiene recursos numerarios suficientes para obtener esas mercedes regias. La primera y fundamental, es un corregimiento propio extensivo a Salobreña y Almuñécar que la independiza de Granada, y dos honoríficas: el título de ciudad y el uso de dosel por su ayuntamiento. Otro dato de notoria relevancia que señala la riqueza existente en la ciudad, es la oferta de sesenta mil ducados para obtener un voto a Cortes, oferta frustrada por la protesta de Granada, que secundaron las demás ciudades que monopolizaban en provecho propio la representación nacional, ARCAS MARTÍN y otros: *Colección Documental...*, p. 57.

la expulsión de los moriscos, el pujante auge económico motrileño atrae a la ciudad un contingente de población inmigrante procedente en su mayoría de las Alpujarras y de las zonas limítrofes. La población que cuenta con 3.200 habitantes a principios de siglo, alcanza hacia la mitad de la centuria los 6.600 habitantes, cifra que se mantiene hasta finales del siglo. El incremento poblacional supone un rápido proceso urbanizador. En la segunda década del siglo XVII se encuentran delimitados los barrios de la Plaza Mayor, Puerta de Castil de Ferro o de la Carrera, Postigo de Beas, Monasterio de la Victoria, Puerta de Granada y Rambla del Manjón y el de San Roque y San Antón¹²²¹ —actual barrio de los Capuchinos—. La cerca de la villa sigue siendo preocupación del Cabildo, con el crecimiento urbano se ordena ahora la apertura de nuevas puertas cerca del santuario de Nuestra Señora de la Cabeza, Convento de Capuchinos, Camino de la Nacla y de Granada, lo que permite agrandar los límites de la ciudad y hacer el trazado de nuevas calles al Norte y Suroeste: Cartuja, Cañas, Arco del Cenador, Rambla del Cenador y Borde de la Acequia; al Sur: Borde de la Acequia, Muralla y Marjalillo Bajo hasta la placeta de la Aurora; al Este, la calle Nueva hasta Cuatro esquinas¹²²².

Motril se convierte en la ciudad del azúcar donde las casas palacio representan el símbolo del poder político y económico, y las fundaciones conventuales se alzan para el salvamento de las almas que la visitan en las temporadas azucareras. Dos nuevos conventos se edifican, San Francisco (1631) y Capuchinos (1641); también dos nuevas ermitas, San Antonio (1645) y Virgen de la Aurora (1697). Azúcar y religión se dan la mano en la fundación del Convento de San Francisco junto al Ingenio de la Palma. Sus obras se prolongan desde 1622 hasta 1630. La descripción de la importante función que van a desarrollar los veinticuatro religiosos de esta comunidad religiosa, orientada a los forasteros que acuden a la temporada de recolección de la caña es la siguiente: «Y por ser esta villa —en razón de azúcar que en ella se labra y ser muchos los ingenios que ay para esta labor— mui ocasionada para acudir a ella muchedumbre de jente forastera y de ordinario libre y silenciosa y muchos muchachos perdidos, es de gran importancia el Convento para el bien de sus alma: hacensse processiones todos los domingos de adviento y cuaresma que en el tiempo de la labor de las cañas, en que van todos los Religiosos y terceros y jente principal cantado la doctrina christiana por las calles y recogiendo todos los forasteros y muchachos en ellas para que la aprendan y luego a la vuelta ay sermón en el convento, u con esta ocasión a acuden a confesar [El lunes de Semana Santa] Muy de mañana, dicen salen del Convento los Religiosos y terceros en procession con un Santo Christo cantando la doctrina christiana y van a todos los ingenios de azúcar y recogen los forasteros trabajadores pobres y muchachos de las fogatas que son muchos: los confesaban en el claustro donde había prevenidos 10 o 12

¹²²¹ DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: «Motril en el siglo XVII...», p. 132.

¹²²² SOBRÓN ELGUEA, M^a del Carmen: *Motril y su vega...*, p. 68.

confesores y les daban la célula después, y también en procesión les llevaba a comulgar»¹²²³.

Motril se transmuta en una ciudad-fábrica. Los ingenios se extienden a lo largo de la acequia principal configurando una densa trama industrial. Son los grandes protagonistas del desarrollo urbano que marcan las pautas de crecimiento. La regulación del tránsito de las cañas por los recorridos interiores obligan a la construcción de puentes sobre la acequia y la expansión futura del espacio urbano hacia el agrario: «entrando por frontero de la puerta Bicarío entre la haza de Alonso Pérez y de doña Isabel Arias que es camino Real que viene a salir al camino del Baradero [...] no pasaran por dentro de la villa, sino bordeándola por el sur como se hacía antes». La actividad de las industrias es desbordante, en 1608 cinco ingenios muelen a la par: el de Hernando Hurtado de la Fuente, Pablo de Franquis y Doña Elvira de la Peña, Alejandro Chavarino, Alonso de Contreras y el de Diego Fernández Venegas. Para la temporada de 1642 son ya ocho las fábricas.

En el último tercio del siglo se inicia el declive azucarero. Causas de índole externa se suman a repetidos acontecimientos catastróficos: la alta presión fiscal de la Hacienda Real, la presencia del azúcar americano, el bajo rendimiento de los ingenios, las constantes heladas de las cosechas y, sobre todo, la epidemia de peste que sufre la ciudad en 1679, de tal virulencia que obliga al abandono de las plantaciones y al cierre de todos los ingenios ante el peligro de contagio: «se limpiasen y regasen las calles; que a una misma hora por la noche se pegase fuego a las leñas y gabazos que habían en las calles e ingenios; que los domingos trajeran los vecinos cargas de romero, enebro y tomillo, los pongan en las calles y a la oración les peguen fuego a un tiempo, para purificar el aire, y que en el espacio de media legua no duerman puercos ni cabras»¹²²⁴. Una devastadora enfermedad que deja tras de sí a un pueblo arruinado y casi despoblado en el que prácticamente han desaparecido las cosechas. Una situación de crisis que se va a intentar superar mediante solicitudes y memoriales a la Corona para que ésta contribuya a la necesaria reactivación económica.

¹²²³ RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Los Franciscanos*, Ayuntamiento de Motril, pp. 54–55.

¹²²⁴ *Ibidem*, p. 88.

ABBÉ, Nicolle de la Croix

Geografía Moderna escrita en francés y traducida y aumentada con una *Geografía Nueva* de España, por el doctor Don Joseph Jordán y Frago, t. III, Joachin Ibarra, Madrid, 1779

Motril: «Motril, *Sexi*, Ciudad de 7012 persona, está situada a 36 grados y 22 minutos de latitud, y 14 y 57 de longitud a la falda de una sierra, distante como un cuarto de legua del mar con declivio a este, aunque en piso llano. El clima es regular, y el terreno, plantado de viñas, moreras, algunos olivos, e higueras, produce mucho vino bueno, especialmente el que llaman Magadalite, maíz, seda, algo de aceite, higos sabrosos, y de la una se hacen pasas exquisitas. Con el agua de una acequia considerable, que se toma del río Guadalfeo, se riegan sus huertas, que dan buenas frutas y hortalizas. Las calles son irregulares, pero limpias y empedradas con una plaza grande, Iglesia Colegiata, que es la única Parroquia, en la que hay una Capilla de buena arquitectura, hecha a expensas de su patriota el cardenal Belluga, tres Conventos de Frailes, uno de Monjas, Hospital, Seminario Conciliar y Casa Consistorial de buen gusto. Tiene en su distrito una mina de plomo de buena calidad y fábrica de salitres. Hubo antiguamente en esta Ciudad tres Ingenios Reales y otros tantos Trapiches para la fábrica de sus azúcares; al presente no hay más que un Ingenio Real sin uso, y los otros arruinados, y sólo han quedado corrientes los Trapiches, que no equivalen a uno de dichos Ingenios. A este estado ha llegado la decadencia de las grandes cosechas de azúcar, que no ha muchos años se hacían en Motril con ventaja de sus vecinos, que por falta de ellas se halla reducidos a la mayor miseria, abandonadas las tierras que producían este hermoso fruto, y es regular que floreciera de nuevo, si se les aliviase de los derechos, como se ha dignado hacerlo S.M. en Granada con los cosecheros de seda. Siguiendo la playa, hay algunas torres, y a distancia de dos leguas, se halla un castillo nuevo, que defiende la ensenada, llamada Calaonda, donde se guarecen algunas embarcaciones, y al pie de una de sus montañas hacia la mar, entrando por una rambla, nace una fuente caudalosa de agua excelente. Se extraen de esta Ciudad para los Reinos extranjeros vinos, limones, castañas, batatas, melazos y esparto».

PALACIOS BARREDA, Manuel Antonio

Exortación Político-Moral a la Sociedad Económica de la Ciudad de Motril
1791, noviembre, 4. Motril

La situación económica de la ciudad: «Yo por mi parte confieso con ingenuidad, que en el tiempo que he exercido este gobierno político, he entresacado de sus luces el estímulo de las mejores empresas de ellas ha resultado la erección de esa Escuela Pia para la educación gratuita de muchas niñas pobres, y desvalidas. ¿La utilidad de veinte mil pesos, que ha producido de la nueva siembra de arroz en solo dos manchas de tierra pantanosa, y pestífera; al mismo tiempo, que se han desalado, desaguado, y habilitado para otros frutos? El oportuno reparo que a costa de tres mil quinientos reales, providencié en el año pasado, desterrando el impetuoso Rio de Guadalfeo de lo mas preciosos de nuestra Vega, inundada de sus arenosas corrientes, y el plantío floreciente del Soto, que se le ha agregado por cuenta del Excmo Señor Conde de Bornos nuestro Director ¿No ha contribuido al aumento de 1535 formas de azúcar, y una tercera parte mas de maíz, y semillas, que en la cosecha precedente? Al paso que ha libertado el camino, y mas de dos mil marjales de labor nueva, que son las delicias de los pobres peujareros? [...] ¿La pretensión oída con agrado por S.M. de que se habilite el Puerto de Calahonda, como lo está ésta Playa, para la mas segura exportacion de nuestros frutos

sobrantes, quantos beneficios atraerá a Motril y su Comarca, a Dios, al Rey, y al Comercio? Diez y seis mil obradas de tierra inculta, Calonca, dehesa baja, Barco de Basco, por el Norte con solana de Gorgoracha, Colmenar Alto, y bajo, Tablones, y Cruz del Pastor han excitado ya la buena codicia de estos moradores para extraer de sus entrañas con el plantío de olivos y viña el aceyte y vino mas generoso de la Europa, solo la fundada esperanza de conseguir con aquella gracia, y salida mas conmoda de las producciones del país el valor que recompense las fatigas de este ramo, y los demás de la agricultura fermenta la aplicación de muchos brazos ociosos, y ocupará los que bajan de esa Alpujarra en busca del trabajo que no permite su suelo, a vista de la experiencia que tienen nuestros habitantes del sobreprecio que van tomando sus frutos a proporcion de la mayor abundancia; los que tocan la edad de quarenta años han visto vender, y vendido la arroba de su mosto a seis quartos, y con el aumento de quince, o mas parte de viñedo, y la extracción se la graduó sucesivamente hasta el precio corriente de 9 a 13 reales. La existencia de la siembra de lino, cáñamo, algodón, cría de seda, y otras muchas especies de que es capaz este clima, y feracidad en su terreno: el embase de la anchova, que produce la Playa: el arreglo de los Ingenios, Trepiches y Fábricas de Azucar: el gobierno, y mejor dirección de la Azequia de riego, reparos hechos en sus Puentes, bordes y paseos, y finalmente quanto concierne a nuestra economía pública [...] Veamos ahora las alternas transformaciones de Motril. Quando esta Ciudad se grangeaba con las virtudes, que calificaron su nobleza y lealtad, el gloriosos dicado de M.N. y L.C.; quando supo conservar aquella pureza de costumbres y de religión, que traxeron de las montañas sus primeros moradores, todo era abundancia, todo riqueza, todo conveniencias; podía llamarse con mas razon que otra alguna, la nueva tierra de promisión, moralizando el sobrenombre que gozó muchos años de India chica. Diganlo esos ancianos, esas fundaciones, esos antiguos monumentos, esas Rentas Reales, esas fábricas desoladas. Sucedió la deidad falsa de la soberbia a la humildad, la codicia al heroico desinterés, la imbidia y el egoísmo a la caridad; la ira, el odio, y el horror de la venganza alevosa a la mansedumbre y amor evangelico, la hipocresía, y la mentira a la verdad, el orgullo, la falacia [...] ¿Y que resultó? Se abandonó la esencialísima educación de los hijos; se ha perdido el tino de la agricultura; han rebajado sucesivamente las cosechas; se han padecido hambres y epidemias, ruinas, fuegos, e inundaciones, y quantas catástrofes hemos visto y refiere en vuestras familiares conversaciones la trágica memoria de los naturales más expertos. Describalo con mejor pluma el Alcalde mayor que fue de esta Ciudad D. Ignacio Esteban Villafañe: «Este Pueblo (dice en su representación de 15 de septiembre de 1776 dirigida impresa a S.M.) este Pueblo Señor, que ha sido el mas abundante, fértil y lucido, es hoy el expectaculo mas lastimoso y compasivo; pues si antes era hermoso, famoso, populoso, comerciante, y rico, al presente se halla reducido a un corto vecindario; se registran con dolor sus edificios y fabricas suntuosos destruidas; su aspecto publico desolado; su campo quasi inculto; el labrador antes contento y rico, hoy misero, y perdido: el jornalero con total desamparo: el hacendado sumamente deteriorado: su Ayuntamiento tan amenorado, que solo han quedado cinco de sus treynta y seys individuos; y finalmente lo mas principal, que es vuestro Real Erario muy perjudicado, siendo tanta, y en tan sumo grado la desgracia, que sin duda hace caminar a este infeliz Pueblo a una lastimosa ruina: y aunque la pintura expuesta parece añadir nuevos horrores a la imaginación; sin embargo (Señor) no explico toda aquella descripción de la miseria en que se mira Motril».

A pesar de la crisis de fines del siglo XVIII, la ciudad continúa su crecimiento expandiéndose alrededor de los ingenios y trapiches y fomentando la construcción de nuevos edificios religiosos y civiles como las casas de comercio. En este siglo se levanta el Beaterio de San Francisco de Sales (1700), el Oratorio de San Felipe Neri (1726), el convento-colegio de los Jesuitas (1738), la iglesia y convento de las Monjas Nazarenas (1752) y también en ese mismo año la Casa de la Inquisición —en la actual calle del Marqués de Vistabella—. La ciudad continúa su expansión hacia el Norte: Ave María y calle de las Monjas, Mudarra, Alvarico, Cruz de Montoya y la calle de la aduana.; al Sur, la calle Muralla, Marjalillo Bajo hasta la placeta de la Aurora. Al Este, Rambla de Capuchinos y la calle Alquitranaderos hasta enlazar con Piedra Nueva y la calle Aduana. Al Oeste, las calles del Ciprés, Rambla del Cenador, San Francisco, Arco del Cenador, Cenicero de la Palma hasta cerrar de nuevo en el Ave María¹²²⁵.

ARRIBAS SORIA, Juan y VELASCO, Julián
Enciclopedia Metódica. Geografía Moderna, (trad.)
t. III, Imprenta de Sancha, Madrid, 1792.

Motril: «Ciudad Grande, antigua y bien conocida de España en el Reyno de Granada inmediata a la playa del mar. Hállase situada en la vega de su mismo nombre a la falda de una sierra, distante como a una milla corta del mediterraneo con declivio a él, aunque en piso llano y tendido. Habitanla casi unos 2000 vecinos, con una sola iglesia parroquial, que conjuntamente es Colegiata, y hay en ella una hermosa capilla de buena arquitectura, hecha a espensas del célebre Cardenal Belluga, natural de esta ciudad. También hay tres Conventos de frayles, uno de Monjas un Hospital, y una Casa Consistorial, o de Ayuntamiento de buen y agradable fabrica., las calles de la población son irregulares, pero muy limpias, y bien empedradas, con una buena playa mayor, que es grande y capaz. Cuando esta ciudad era villa, se gobernaba municipalmente por un Alcalde Mayor; pero desde que se hizo Ciudad (merced que la dio el Rey don Felipe IV) se compone de su municipalidad de un Corregidor y treinta Regidores, haciendo por armas en su escudo un castillo, en cuyas almenas sobresale una pequeña bandera. El clima de Motril es bastante bueno y templado en lo general, por gozar de los ayres marinos. El terreno de su jurisdicción está en la mayor parte plantado de viñas, moreras, de algunos olivos, e higueras, y de cañas de azúcar. También produce maiz, y hay una buena cria de seda. El vino que se hace de sus uvas es mucho y bueno, llevando la preferencia el que allí llaman de Magdalite. El aceyte, aunque poco, no es de mala calidad. Los higos son muy dulces; y asi estos, como mucha de la uva, se pasan y se venden con estimacion. El río Guadalfeo, que otros llaman Grande, pasa bien cerca de esta ciudad a su lado de Poniente, mediando entre ella, y la villa de Salobreña, y abasteciendo a entrambas (como tambien el mar) de sabrosos pescados. De el dicho rio se saca una acequia o sangria considerable, con cuyas aguas se riegan muchas huertas de Motril, en que se crian y cultivan bastantes buenas frutas y hortalizas. Hubo antiguamente en esta ciudad tres ingenios Reales de azucar, y otros tantos trapiches para la fabrica de esta util producción; pero al presente parece no haber mas que un Ingenio Real, y aún este sin uso, habiéndose arruinado los otros dos, bien que aun subsisten, y estan corrientes los trapiches, pero sin que equivalgan a uno de

¹²²⁵ AMM. leg. 35, pieza 5. Lista del Vecindario de la ciudad de Motril, 1786.

los dichos ingenios. Hay en el distrito de Motril una mina de plomo de buena calidad, y una fábrica de salitres; Siguiendo la playa y costa marítima, se hallan algunas torres, o vigias de un lado y de otro de la Ciudad, cuyas mas nombradas y principales, son la del lado del levante las llamadas Torre Nueva, Trafalcasis, Arrayan, Cautor, Melisena, Guanea y Guainos, que llegan hasta la Villa de Adra, y hacia esta parte tambien estan los tres castillos nombrados Calahonda, Ferro y Rábita. Del lado de Poniente se encuentran las torres de Venalaira, Velilla, y otras vigias, o puntos de observación, que corren hasta la Ciudad de Almuñecar. Por todos esos parages se guarecen alunas embarcaciones pescadoras de las incursiones y piratería de los Moros; y al pie de una de las montañas que hay por aquella costa, riberas del mar, entrando por una rambla, nace una caudalosa fuente de agua muy buena, con la que se abastece mucha gente de aquellas playas. La ciudad tiene algún comercio extranero, y este le hace principalmente del vino magadalite, limones, castañas, batatas, pasas, higos, melaza, y algún esparto. Atribúyese la fundación de *Motril* a los fenicios quando a España vinieron, hacia el año 818 antes del nacimiento de Christo, acaudillados de su capitán Pigmaleon, y que la nombraron Axi Sexi, habiendo correspondido estar en los Pueblos Bastulos Penos de la España Bética. En tiempos de Julio César, y por adular a este Emperador, la mudaron sus naturales aquel nombre de *Primiun Julium*. Adelante, en la pérdida de España, la impusieron los Moros el que hoy tiene; y por fin, los Reyes Católicos se la conquistaron, año de 1489, dándola muchos Privilegios por su lealtad; Dista Motril tres cuartos de legua de la Villa de Salobreña, quatro leguas cortas de Almuñecar, tres de orgiba, y once de la ciudad de Granada».

Con la guerra en marcha entre España, Inglaterra y Francia, y el bloqueo naval en el Mediterráneo y Atlántico, la industria catalana sufre el problema de abastecimiento del algodón procedente de los mercados tradicionales, optando por la salida de fomentar su cultivo en la península. La versatilidad de las vegas litorales andaluzas va a acoger el nuevo producto. El primer cosechero es Joseph Luminaty y la primera cosecha data de 1775, ensayo feliz auspiciado por unos comerciantes malteses establecidos en la ciudad poco tiempo antes. El carácter altamente especulativo, la escasez de la materia prima y la calidad de la fibra fina y larga —muy apreciada para la producción de ciertos tejidos— hace que el cultivo del algodón se extienda con extraordinaria rapidez. Algunos empresarios catalanes se establecen en Motril y son ellos los encargados de enviar el producto a Cataluña. En la segunda década del siglo, el algodón motrileño se exporta a Francia y Gran Bretaña, sin embargo el ciclo de crecimiento cae muy rápidamente con el restablecimiento de la paz y el comercio internacional, lo que motiva la desaparición del cultivo a mediados del siglo XX.

En este proceso económico se instalan en la costa granadina un número considerable de comerciantes e industriales que vienen a revolucionar las estructuras productivas de la comarca. Una diáspora que produce la llegada de un buen número de tosenes a Motril (Tossa de Mar, Gerona), pescadores necesitados de encontrar nuevos caladeros donde faenar, junto a factores, patrones y comerciantes dedicados a la exportación de los recursos naturales que ofrece la ciudad, y especialmente el producto máspreciado de

su vega, el algodón. Una posibilidad de negocio altamente rentable iniciado a partir de 1775 con las primeras expediciones de algodón al mercado catalán, un monopolio comercial que va a estar siempre en manos de los catalanes que, establecidos en Motril, se encargan de comprarlo a los agricultores desmoteado, enviarlo a Barcelona para hacerlo tejer y pintar, para luego una vez confeccionado venderlo en este u otro mercado¹²²⁶.

BOISSIER, Pierre Edmond (1810-1885)

Voyage Botanique dans la midi de l'Espagne pendant l'annèe 1837

Capítulo III, Travesía de Valencia a Motril.

Motril:« La ciudad se encuentra a un cuarto de legua del mar [...] Existen un llano de aluviones muy bien cultivado y regado por un río cuyas orillas están sombreadas por unos álamos blancos; los campos están cubiertos de plantación de algodón y sobre todo de caña de azúcar que crecía allí con un vigor totalmente tropical [...] pasamos al lado del ingenio o fábrica... se vende muy bien en el país [...] Las casas de la ciudad son de una sola planta, el tejado plano, enlucidas por dentro y por fuera con una capa de cal de un blanco resplandeciente; no tienen ningún batiente en las ventanas, la dulzura del clima hace su uso inútil; el aire y la claridad penetran ambos en estas viviendas y las mas opulentas tienen unos balcones tapizados con claveles y unas flores de las más brillantes que se abren al sol [...]. A través de unas callejuelas pavimentadas con unas enormes piedras desiguales llegamos a la posada [...] nos preparan el puchero en una especie de cocina al aire libre. Los campesinos llegan y salen en pequeños grupos, el trabuco colgado por el gancho a la silla de la mula, la cartuchera circular alrededor de la cintura y las piernas cubiertas con unas botas o polainas abiertas, de cuero bordado que suben hasta la rodilla [...] la mayoría de los hombres son altos y bien constituidos, todos llevan el pintoresco y elegante traje andaluz; el sombrero puntiagudo con una cinta donde se guarda el papel de cigarrillos, la pequeña chaqueta adornada con botones y broches de plata, la faja roja y los pantalones cortos abrochados en la rodilla. Esta ropa me recuerda la de los campesinos napolitanos [...] Estos pueblos, alegres, ligeros, espirituales, inconstantes [...] y de la comparación que incluso se puede establecer, al subir más al norte, entre la gravedad castellana y la que caracteriza a los habitantes de Roma, entre el espíritu industrial de los catalanes y la actividad mercantil de los genoveses y venecianos !Qué cosa más singular este parecido entre las naciones de las dos penínsulas situadas a la misma latitud! Hay que buscar la explicación en la analogía de los climas, bien en el pasado histórico de estos dos países [...] En la Plaza del *Mercado*, varios grupos de hombres envueltos en su gran capa nos miraban pasar [...] vendían mucha caña de azúcar fresca, *caña dulce*, que se corta en trozos para comer; la médula esta impregnada de un jugo abundante bastante refrescante, pero que tiene un sabor a melaza que cansa pronto [...] Al Salir del Motril por el lado de las montañas, me encontré de repente en medio de un verdadero amasijo de chumberas que cubren grandes espacios, con sus matorrales impenetrables y dan a la región un aspecto africano. A unos minutos de la ciudad ya reina una completa soledad; no más huellas de cultivos ni de vivienda; nada más que un anfiteatro de colinas áridas, donde serpentean algunos senderos acémilas que sólo sirven

¹²²⁶ GONZÁLEZ RUIZ, Jesús: *De tierras catalanas al País del sol y del aire. Un estudio sobre la emigración en Motril, 1775-2006*. Proyecto de investigación histórica que parte de los flujos migratorios que establece la sociedad catalana desde principios del siglo XIX.

de comunicación con el interior del país [...] Se eleva una montaña ribereña alta llamada Sierra de Lújar; mas al fondo descubrí con emoción, por encima de los primeros planos del cuadro las cimas heladas de esta Sierra Nevada tan deseada, el Picacho del Veleta a la izquierda y el Mulhacén un poco a la derecha. Así abrigada por esta cortina de cadenas elevadas, esta costa de una temperatura suave y caliente como la de los trópicos; allí cultivan sus productos e incluso el café se logra en algunos jardines. Las heladas son desconocidas en Motril, me aseguraron que la nieve que cubría todavía en esta época las vertientes altas de la Sierra de Lújar no bajaba nunca debajo de un punto cuya altura que evalué en unos 1.500 pies [...] Pasamos Salobreña, con su fortaleza situada sobre una roca aislada en un pintoresco paisaje, y la desembocadura del Guadalfeo o Río de Motril, que viene a traer al mar las aguas de casi toda la vertiente sur de Sierra Nevada».

Los viajeros que llegan a la ciudad de Motril a mediados del siglo XIX la siguen considerando una villa marítima notable por su industria y comercio. Es cabeza de partido judicial y aunque no tiene puerto los barcos cargan en el Varadero sus producciones agrícolas. La población alcanza los 12.000 habitantes y en el Camino de Granada a Motril, el gran obstáculo que sigue estrangulado su desarrollo económico, el tramo hasta Béznar sigue siendo de herradura. Salvo en algunos topónimos de calles y plazas que formaron parte de las instalaciones fabriles preindustriales, poco recuerda la importancia que llegó a tener la industria azucarera. El ilustre personaje Ramón de la Sagra, cuando llega a Motril en 1845 sólo encuentra en actividad el ingenio «perfectamente construido propiedad de don Francisco Javier de Burgos, y el del Conde de Bornos» ya antiguo y arruinado. En sus anotaciones, además de las cifras de molienda, duración de la campaña, rendimientos y tipo del molino de prócer motrileño, refiere el del Conde de Bornos junto a la plaza de la rambla de Capuchinos, al lado una alfarería que posiblemente dedicara parte de su actividad a la fabricación de formas de azúcar. Un «salón de blanqueo de azúcares» situado en el barrio que llaman de Monsú, y una fábrica de ron premiada en la Exposición de 1828, que produce 300 arrobas anuales por valor de 21.000 reales, de excelente calidad cuando se elabora con mieles, pero muy inferior si se hace del desperdicio del jugo de la caña. Nada más recuerda la actividad azucarera.

El resto de edificios y zonas principales son ahora la Colegiata de Santa María de la Encarnación, la Capilla del Carmen y Cementerio Viejo, la Ermita de la Virgen de la Aurora, la del Santo Cristo de Funes, la Iglesia y exconvento desamortizado de los Mínimos de la Victoria —más tarde adquirida por el Marqués de Larios utilizando las instalaciones eclesiales como aperos para los trabajadores de la zafra—, el Hospital de Santa Ana, el Ayuntamiento y cárcel, el pósito y la alhóndiga, Puerta de Granada, Arco del Cenador, callejón cubierto de Horno Nuevo y placeta, arco y Santo Cristo del Postiguillo. El centro urbano queda situado en el núcleo primitivo entre la Plaza Mayor, la Plaza de la Victoria y la calle de la Carrera, de donde irradian los distintos barrios que se han ido consolidando en torno a la instalación de los ingenios y trapiches extramuros

de la ciudad: el barrio de Capuchinos al Oeste —separado del centro por la rambla que lleva su nombre—, el barrio del Carmen al Norte, y los de Esparraguera Alta y Esparraguera Baja al Este. La calle Nueva, estructurada por la construcción del Trapiche Viejo, se prolonga desde la placeta de la Posta y de la Aurora, dividiendo el barrio de San Antonio y el de Capuchinos. La acequia principal continúa estando presente en el territorio, descubierta y visible. Recorre la frontera Sur de la ciudad, desde el exconvento de San Francisco hasta el camino de Calahonda. Con las aguas de la acequia de riegos muele el ingenio Burgos y los cuatro molinos harineros existentes en el término, se levantan en sus márgenes algunas norias comunes para el riego de los terrenos elevados, y de las huertas principales. En las tierras de secano existen higueras chumbas y en las de regadío, cañas dulces, batatas y algodón. Son las producciones principales a las que hay que añadir otras secundarias como maíz, vid, habichuela, garbanzo, cebada, olivo y algunos productos de huerta. El algodón cultivado se envía para Cataluña, aunque cada vez en menor cantidad, una pequeña parte se utiliza para hacer mantas y tejidos de uso ordinario. La batata, habichuelas, limones y naranjas se embarcan en gran cantidad para los puertos de Valencia, Murcia, Sevilla y Argelia, en particular la batata. El grave problema de la incomunicación mantiene su precaria situación. Las infraestructuras terrestres de la ciudad con la capital y el interior del país son difíciles.

MELLADO, Francisco de Paula

Recuerdos de un viaje por España

Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, entre 1849–1851

Motril: Nuestra jornada, demasiado larga y poco agradable por el estado del camino y la mala ralea de nuestros jamelgos de alquiler, fue después de pasar todavía por Albuñol, villa de seis mil setecientos cuarenta y cuatro almas, y cabeza de partido, a la ciudad de *Motril*, que como la anterior población pertenece ya a la provincia y diócesis de Granada. Es capital de una provincia y de un distrito marino, de un gobierno militar, y de un juzgado de primera instancia formado por dos ciudades, cuatro villas y catorce lugares; y de vicaría eclesiástica. Ocupa el centro de una reducida llanura limitada por varios montes y por el mar, y goza de un clima de los mas benignos. La cada de ayuntamiento, el convento de mínimos, la iglesia de San Francisco y la alhóndiga son buenos edificios. La iglesia colegial, única parroquia de la ciudad, que es bastante grande, pero de escaso mérito, contiene catorce capillas y presenta en su exterior alguna semejanza con una fortaleza. Hay un convento de monjas, cuatro que fueron de frailes, un hospital y un santuario extramuros, y en lo alto de un cerro titulado de la *Virgen de la Cabeza*, que ocupa el mismo sitio que un antiguo castillo donde vivió Boabdil y su madre Aixa [En 1510, unos marineros portugueses robaron en Corinto la imagen de la Virgen que aquí se venera, y naufragando su buque cerca de Motril, la depositaron en este santuario, que ellos edificaron en acción de gracia por haber salvado la vida]. El número de habitantes de Motril, es de doce mil doscientos setenta y ocho. ún nos faltaba no menos que cincuenta y ocho leguas para llegar a Cádiz, y habiendo consultado nuestro mapa, y observado que marchando en línea recta por tierra apenas encontraríamos al paso otra

población notable que Málaga, que ya habíamos visitado, resolvimos hacer por mar este viaje. Embarcámonos, pues, en el inmediato puerto del *Baradero*, en una velera goleta, denominada *Victoria*, e impulsados por un suave viento favorable nos hicimos a la vela. El tiempo bonancible, la mar bella (como dicen los marinos), y la pintoresca costa de la Bética, que a mano diestra iba presentándose a nuestra vista cual un estenso y variado panorama, hacían nuestro viage sumamente agradable. Muy pronto divisamos y perdimos sucesivamente de vista a Salobreña, antigua población llamada antes Salambina, la ciudad de Almuñecar, fundada según los antiguos por Pigmaleon, rey de Tiro, y famosa por sus salazones».

MELLADO, Francisco de Paula

Guía del Viagero en España

Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, 1852

Motril, Salobreña y Almuñecar: «Motril, villa marítima de mediana estension y mal construida, pero notable por sus iglesias y otros edificios, tanto como por su industria y comercio. Es cabeza del partido judicial de su nombre en la provincia y diócesis de Granada. No se puede decir con propiedad que Motril tiene puerto, pero las embarcaciones llegan fácilmente, y hacen los cargamentos con mucha comodidad. Los campos son fértiles, y en ellos se crían toda clase de plantas y frutos de los países templados. Población: 12.000 habitantes. Salobreña, pertenece a la misma provincia, partido y diócesis que la ciudad anterior, y tiene 1.450 habitantes. También está situada a orillas del mar, y conserva restos de una fortaleza del tiempo de los moros, en uya época era esta villa presidio para los reos de consideración. A un cuerto de lega de Salbreña se encuentra el rio Guadalfeo, y después está Motril. Almuñecar, ciudad perteneciente a la provincia y diócesis de Granada, partido judicial d Motril. Su nombre es de origen arábico, y significa *Lugar de los Renegados*. Está situada al pie de un cerro junto al Mediterráneo, y conserva restos de una alcazaba o castillo de los árabes llamado Jasé. Su puerto, que es el mas próximo a la capital de todos los de la provincia, tiene un buen fondeadero, y su clima templado es a propósito para el cultivo de los frutos de América. Tiene poco mas de 5.000 habitantes».

Hemos visto como la trayectoria de la ciudad de Motril, su expresión y morfología, ha sido forjada por un conjunto de elementos que han actuado bien como generadores de la trama urbana —caso de los ingenios, trapiches, casas de blanqueo preindustriales y más tarde azucareras industriales, caminos y vías de comunicación—, bien como limitadores que impiden o fuerzan direcciones obligadas —la acequia, la cerca–muralla y las ramblas especialmente—. La acequia, elemento lineal de dirección E–O, discurre por el sur del núcleo urbano y el borde norte de la vega constituyendo una frontera entre el área urbana y la cultivable. Es un elemento que condiciona la ciudad en su crecimiento excéntrico y simétrico respecto al eje N–S. El respeto a su trazado obedece a su funcionalidad ya que sirve para abastecer la población y el regadío de la vega. La necesidad de defensa de la población ante las invasiones, que se manifiesta en la documentación existente hasta fines del siglo XVIII, determina la construcción de la muralla que acota y cierra el espacio, permitiendo la salida al exterior a través de

puertas y postigos que formalizan las vías principales de penetración, configurando simultáneamente el espacio interior alrededor de una plaza. Este hecho es determinante en la estructuración urbana, sirviendo la trama árabe de callejas y pequeños ensanchamientos en los cruces de pauta para el crecimiento del resto de la ciudad en los siglos posteriores.

Las ramblas actúan como límites naturales que condicionan la extensión y fuerzan el desarrollo en dirección paralela a su trazado hasta que la presión es lo suficientemente fuerte para que se produzca el salto y su traza, una vez superada, se incorpore al entramado urbano. La rambla del Manjón ha condicionado la expansión de la ciudad hasta el siglo XVI, la de Capuchinos hasta el siglo XVIII y la del Piojo hasta el siglo XX. Los caminos de comunicación con Salobreña, Castell de Ferro, los que dan acceso a las vegas de Pataura y Panata y los que penetran en la vega, se desarrollan como elementos lineales que se extienden radialmente hacia los núcleos próximos o hacia las zonas de producción y fomentan la construcción en sus márgenes. En principio son construcciones dispersas y sin conexión que, posteriormente, se van agrupando en manzanas que, a su vez, sirven de apoyo para iniciar nuevas construcciones que colmatan los vacíos y cierran el tejido urbano.

Los ingenios y azucareras, situados en las proximidades de la acequia como medio económico y directo para surtirse de ella, generan a su alrededor la transformación de un gran espacio para la acumulación de materia prima. Por su propio funcionamiento precisan también de una gran cantidad de mano de obra que tiende a situarse en la proximidad. En época moderna surgen ingenios a levante y poniente del recinto fortificado, ingenios como el de los Hurtados o la Palma, que actúan de tensores del núcleo consolidado dentro de la muralla, estos tirantes ensanchan el tejido urbano hasta que pierden su poder generador por asimilación con el espacio que ellos han generado. El nuevo trazado se apoya en las márgenes de las calles Carrera y Puerta de Granada; pero el esquema se repite a levante de la ciudad y la construcción de nuevos ingenios, el de Vicencio o el del Toledano, tensionan de nuevo y desarrollan una nueva extensión que crece de forma espontánea, sin ordenación previa y repitiendo el modelo anterior. Las azucareras industriales que se implantan a partir de mediados del siglo XIX no hacen sino reproducir el proceso descrito.

Las transformaciones urbanas tienen su correlato en la arquitectura civil que a lo largo de las épocas constituye otra de las facetas que fundamentan el acervo cultural de los habitantes del lugar. Durante siglos, en las calles de Motril han coexistido grandes mansiones señoriales y espléndidos edificios religiosos, junto a las residencias de los pequeños y medianos propietarios y con las más modestas, pertenecientes a los

trabajadores de las fábricas y jornaleros del campo. Esta convivencia ha originado espacios urbanos armónicos desde el punto de vista cultural, creados en torno a plazas, calles y barrios, pero a su vez llenos de contrastes y cuya expresión final ha sido un complejo lenguaje arquitectónico caracterizado por su gran disparidad.

El sistema económico motrileño, basado en la propiedad de la tierra y en el azúcar, conforma una estructura social enormemente polarizada y fielmente reflejada en las residencias de sus moradores. Los grandes propietarios de la oligarquía local construyen sus casas palaciegas en las mejores zonas de la ciudad mientras que la numerosa clase pobre se concentra en barrios marginales, en los que levantan modestas viviendas que darán lugar a una arquitectura plenamente vinculada con su clase social. Desde los años cincuenta del siglo XVIII, el crecimiento de una burguesía local de pequeños y medianos propietarios, profesionales libres, comerciantes y artesanos, también alcanza un destacado papel en la creación de una arquitectura propia y en este caso replicante, dentro de sus posibilidades, de las clases más pudientes.

De esta ciudad, en la que el azúcar fue el eterno protagonista, santo y seña de su génesis y desarrollo, poco o nada queda. Hemos elaborado un plano con el trazado urbano y los edificios históricos que se mantuvieron hasta principios del siglo XX (ver **fig. 8.1** adjunta), para ir desapareciendo de forma acelerada a partir del cierre de las fábricas azucareras y la posterior demolición de la mayor parte de los grandes complejos fabriles; los que han quedado han sido expoliados de su maquinaria y totalmente descontextualizados de su entorno. De los edificios principales se conserva la Iglesia Mayor de Nuestra Señora de la Encarnación y, con una rehabilitación no siempre adecuada, la Casa Garcés, Casa de la Condesa de Torre Isabel, Casa Vinuesa y Palacio Ruiz de Castro. Motril se muestra hoy como una ciudad sin pasado, sin huellas, sin recuerdos; una ciudad desarraigada, producto, entre otros, de una desaforada especulación inmobiliaria y de una lamentable descoordinación urbanística.

EDIFICIOS PRINCIPALES

Siglos XVI-XVII:

1. Casa de Alonso de Contreras

Siglos XVII-XVIII

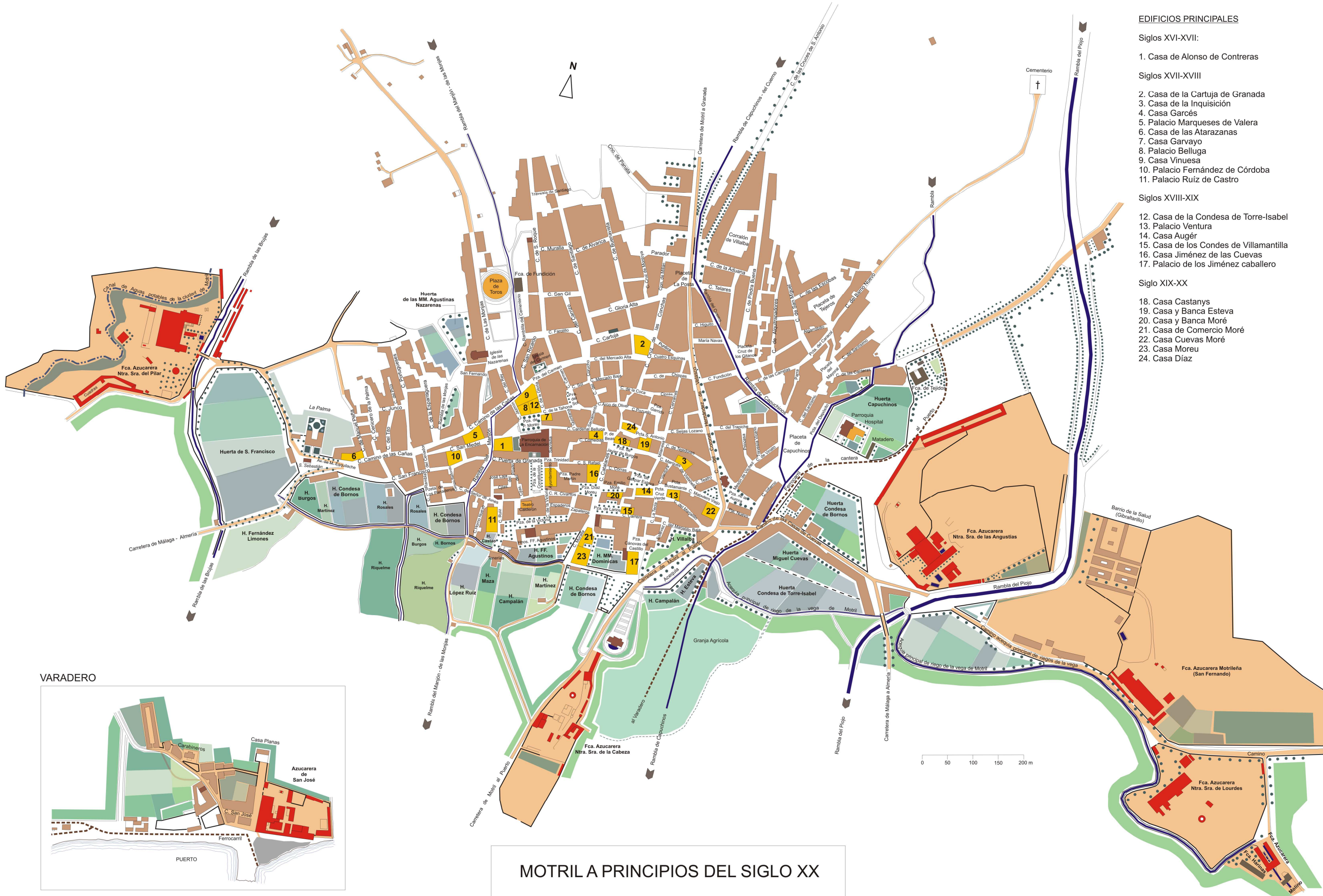
2. Casa de la Cartuja de Granada
3. Casa de la Inquisición
4. Casa Garcés
5. Palacio Marqueses de Valera
6. Casa de las Atarazanas
7. Casa Garvayo
8. Palacio Belluga
9. Casa Vinuesa
10. Palacio Fernández de Córdoba
11. Palacio Ruiz de Castro

Siglos XVIII-XIX

12. Casa de la Condesa de Torre-Isabel
13. Palacio Ventura
14. Casa Augér
15. Casa de los Condes de Villamantilla
16. Casa Jiménez de las Cuevas
17. Palacio de los Jiménez caballero

Siglo XIX-XX

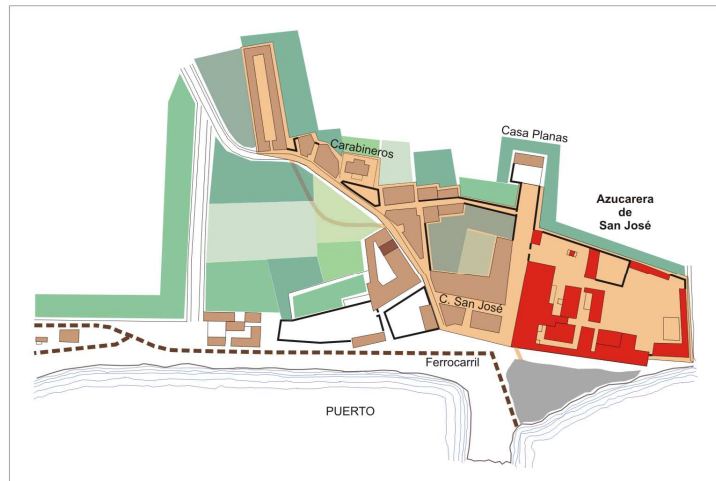
18. Casa Castany
19. Casa y Banca Esteva
20. Casa y Banca Moré
21. Casa de Comercio Moré
22. Casa Cuevas Moré
23. Casa Moreu
24. Casa Díaz



MOTRIL A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

Elaboración propia

VARADERO



8. CONCLUSIONES

Hemos visto la complejidad que significa adentrarnos en el mundo azucarero, independientemente del nivel geográfico o de la realidad histórica que determinemos interpretar y valorizar. Si el objeto de esta tesis es el estudio del paisaje cultural del azúcar en la Vega del Guadalfeo en época preindustrial, el propio término «paisaje cultural» lleva implícito, por su parte, el estudio de los elementos naturales y culturales asociados al cultivo de la caña y la elaboración de azúcar. Además, intentar abordar la historia de la planta, y de la técnica azucarera a la que está vinculada, en tan extenso periodo —desde el siglo X hasta mediados del siglo XIX— no viene a facilitar la tarea y, menos aún, cuando su evolución distingue dos modelos distintos de producción: el tributario–mercantil de época islámica y el feudal–mercantilista de época castellana.

A todo ello se une la estructuración territorial, la interacción y articulación de los diversos espacios, la organización de la tierra, las actividades agrícolas y fabriles, etc. Sin olvidar la multiplicidad de campos de conocimiento que se necesita abordar para poder dimensionar, con precisión, el alcance de la realidad azucarera: ciencias agrarias, geográficas, antropológicas, ambientales, patrimoniales, técnicas, económicas, y un largo etcétera. No en vano, el cultivo de la caña dulce y las técnicas de elaboración del azúcar forman parte de una tradición de siglos, transmitida por sociedades de distintos orígenes y procedencias. Un hecho que suma una gran diversidad de enfoques temáticos y de significados, resultado de tan largo proceso evolutivo.

Para la realización de la tesis nos hemos servido de toda la información de que ha sido posible disponer: fuentes escritas, orales, planimetría antigua, cartografía histórica, lexicografía, toponimia, dibujos y pinturas. Toda ella se ha cruzado y relacionado con el paisaje, contribuyendo a descifrar sus claves y su especificidad. Asimismo, se ha indagado con especial interés en las aportaciones historiográficas relacionadas con el patrimonio azucarero, con su recuperación y la preservación de los bienes materiales e inmateriales que le son propios. En nuestro trabajo se ha pretendido reflexionar sobre la necesidad de la puesta en práctica de intervenciones que salvaguarden el paisaje cultural, y sobre su potencial como recurso económico para fomentar el desarrollo local y regional.

El punto de partida de la investigación ha consistido en determinar el soporte o contenedor natural al que pertenece el espacio de estudio, la Vega del Guadalfeo, en concretar los rasgos principales que lo singularizan, y en establecer los límites de su influencia en los procesos y actividades humanas que participan en la formación de este paisaje concreto. Constatamos su pertenencia a un medio físico y geográfico de carácter muy especial, configurado por el borde costero montañoso penibético, el mar caliente de Alborán, y una estrecha franja intermedia de llanuras deltaicas creadas por el aporte de los ríos en sus desembocaduras. Un territorio de contrastes ecológicos muy próximos, partícipe de la dualidad monte–vega, favorecedor del asentamiento de hábitats humanos, y de la creación de espacios agrarios distintos y complementarios —regadío y secano—. En este contexto se manifiesta la vega del Guadalfeo, una fértil llanura causada por el río Guadalfeo, resguardada de los vientos fríos por la Sierra de Lújar, templada por la brisa marina y con una confluencia de condiciones climáticas y ecológicas que han permitido la adaptación en estas latitudes de plantas alóctonas como la caña de azúcar.

Ubicado en la parte oriental de la Andalucía mediterránea, el aislamiento es otro factor distintivo de nuestro territorio. El relieve incomunica las comarcas, entre sí y con el exterior, se llega hasta ellas por estrechos pasos y profundas gargantas de difícil tránsito. A los impedimentos físicos se añaden otros de variada índole y, sobre todos, el centralismo estatal imperante en política de comunicaciones, que prima los intereses de la capital del reino y de los centros económicos principales, fomenta el desequilibrio del resto de los territorios y relega al olvido esta región. A pesar de ser la cabecera de la Vega del Guadalfeo, y de un extenso término jurisdiccional, la ciudad de Motril queda por centurias excluida de las carreras oficiales de postas, sin otra posibilidad de conexión terrestre con Málaga más que a lomos de caballería por el peligroso camino de la costa, de igual forma se realiza el enlace con Almería, pero, en este caso, la ruta litoral se interrumpe antes de llegar a Adra, para proseguir internándose en la Sierra de la Contraviesa y la Alpujarra. La conexión con los grandes ejes que recorren Andalucía o el resto del país se debe realizar alcanzando previamente la capital del Reino de Granada.

La alternativa de la comunicación marítima contrarresta el déficit terrestre, si bien siempre dependiente de cuál sea la coyuntura política y militar en la que nos encontremos. El mar del litoral andaluz se convierte en frontera abierta al Islam en época medieval y cerrada a aquellos países en conflicto con el Estado durante una buena parte de la Edad Moderna. En la situación geográfica y en la morfología del relieve también está la clave para entender la conformación de las actividades económicas relacionadas con el mar. El transporte de viajeros y mercancías se realiza a través de una extensa red de pequeños puertos, calas y abrigos naturales, a veces simplemente playas,

que salpican el reborde montañoso y se convierten en la vía de salida para el comercio de los productos agrícolas, pesqueros o mineros. Desde tiempos remotos, estos fondeaderos han formado parte de las rutas de navegación como se pone de manifiesto en la documentación arqueológica, las fuentes escritas, los itinerarios geográficos, los relatos de viajeros y los derroteros del Mediterráneo consultados. Reseñar la capitalidad marítima de Almuñécar en el litoral granadino. Los estudios sobre la prehistoria y antigüedad ponen en evidencia la vinculación de Almuñécar a las corrientes de navegación y comercio del Mediterráneo. La ubicación de la ciudad, sobre una colina centrada entre dos playas que permiten el desembarco, la convierte en escenario de los intercambios comerciales de la colonización fenicia, además de centro de exportación de productos agrícolas y, sobre todo, pesqueros derivados de los salazones. La importancia y desarrollo de esta industria va a ser determinante para la consolidación de la ciudad en época romana. La crisis de las redes comerciales del Mundo Antiguo trae consigo la decadencia urbana de Almuñécar, pero no así la total desaparición del comercio y la navegación del litoral. El yacimiento tardorromano de La Rijana (Gualchos–Castell de Ferro) apunta un uso como fondeadero para dar salida a los recursos de las tierras cercanas del interior; posiblemente igual que el de las calas existentes en la franja litoral que media entre Calahonda y Castell de Ferro.

Un largo recorrido histórico donde describimos los distintos asentamientos litorales, el decrecimiento de la navegación en el periodo altomedieval, la constitución de al-Andalus y la consolidación de las nuevas relaciones marítimas entre la Costa de Granada y el Norte de África, sobre todo en los periodos emiral y califal. Secuencia cronológica que nos informa de los primeros testimonios del cultivo de la caña en Almuñécar y Salobreña, y los nuevos modelos de poblamiento andalusí en el siglo XI. De la etapa almorávide y almohade, la unificación de la costa granadina bajo el poder andalusí–magrebí. La creación del reino nazarí de Granada y la consideración de frontera marítima ante la amenaza benimerí y, sobre todo, la cristiana; así hasta la conquista castellana y, de nuevo, la instalación de la frontera con África, un hecho que mediatiza el devenir de las tierras de la costa granadina desde finales del siglo XV hasta mediados del XVIII, caracterizado por la defensa del litoral, la piratería y el contrabando. Historia eterna de razias, desembarcos, ataques, rebatos y guardias nocturnas que no impide el arribo de barcos cargueros a la playa de Motril y al fondeadero de Calahonda en busca de provisiones de azúcar, aunque retrasa el desarrollo económico y poblacional de la zona. Cuando la problemática fronteriza desaparece de la costa, nada puede impedir que Motril y la Vega del Guadalfeo se constituya en un área de fuerte crecimiento industrial y económico, donde el llamado «Puerto de Motril» —Ensenada de Calahonda y Rada del Varadero— sea una de sus más importantes vías de comunicación.

Completamos la visión territorial con el encuadre histórico de los espacios productivos. Es decir, situamos el cultivo de la caña y la industria azucarera en el contexto del conjunto de hechos determinantes que ha generado la dinámica concreta de estos espacios y su proceso evolutivo. Con este propósito revisamos las actividades inherentes al Neolítico, a la colonización fenicia, a la romanización; prácticas industriales y comerciales asociadas a los recursos marinos, la intensificación y tipo de agricultura, la creación de centros de producción cerámica, la extracción de minerales y algunos datos generales sobre la organización social y urbana. El florecimiento de al-Andalus y la introducción del cultivo de la caña y la técnica de elaboración de azúcar y, sobre todo, de la agricultura de regadío y de una nueva forma de entender la organización de los espacios agrícolas.

Vemos como la dependencia tributaria nazarí fomenta la especialización del medio agrícola con el cultivo cañero y la dimensión europea que va adquiriendo el azúcar explotado en régimen de monopolio por los comerciantes genoveses. Si esta fase es de enorme importancia para la evolución del paisaje agrario, igualmente trascendente es la conquista de Granada y la cuestión morisca, al proceso de aculturación y recambio poblacional que lo acompaña se añade una forma totalmente diferente de entender el territorio y hacer uso de sus recursos. Nacimiento de la Edad Moderna y Descubrimiento de América, expansionismo marítimo portugués y español, y crecimiento de Europa a partir de sus orillas atlánticas, el surgimiento del primer capitalismo y de la «economía-mundo», término reseñado por la ciencia histórica como modelo interpretativo del proceso moderno ligado al comercio de larga distancia y al sistema de plantación esclavista, donde la caña de azúcar desempeña un papel principal.

Tras conocer el proceso histórico que acompaña el del cultivo de la caña de azúcar nos adentramos de lleno en el tema principal que compone la tesis: «El paisaje cultural del azúcar en la Vega del Guadalfeo». Hemos identificado cuatro elementos o factores esenciales que hacen posible este paisaje: la evolución de la línea litoral, la diversificación agrícola, el uso y gestión del agua, y el aprovechamiento integral del río Guadalfeo. Sobre la línea litoral, los estudios realizados en la vega manifiestan una evolución sujeta a cambios naturales y antrópicos producidos a lo largo de centurias, de tal manera, que lo que fue marina en el Mundo Antiguo dio paso a la actual llanura litoral originada por fuertes procesos de sedimentación. Asimismo, resultado de la explotación de los recursos naturales inherentes al medio, la transformación derivada de las diferentes prácticas agrícolas que se han sucedido y posibilitado una producción muy diversificada, tanto de cultivos de secano como de regadío. Aunque no podemos concretar el momento preciso en que tiene lugar dicha transformación, sabemos que está ligado al desarrollo del regadío y la «revolución agrícola islámica», cuando tiene lugar

la introducción de un buen número de cultivos propios de climas subtropicales como el plátano, el arroz o la caña de azúcar. Sabemos también que esta «nueva agricultura» es desarrollada durante un largo periodo de tiempo en la Vega del Guadalfeo, como mínimo desde los primeros reinos de taifas hasta la conquista el sultanato de granadino. Se identifica con unas producciones agrícolas excepcionales y únicas que empiezan a ser muy demandadas en los mercados medievales europeos. La caña de azúcar alcanza un nivel de cultivo especializado hasta entonces insospechado.

El modelo productivo islámico identificado por el aprovechamiento sostenible de los recursos, el respeto al medio ambiente y la conservación del sistema ecológico, se verá sustancialmente modificado con la castellanización del territorio. En esta nueva etapa el espacio agrícola se somete a la fuerte presión ejercida por la proliferación de numerosos ingenios y trapiches azucareros. Complementariamente se impone el sistema de monocultivo cañero, una nueva organización de los espacios productivos y una intensa explotación agrícola cuya única finalidad es la rentabilidad económica; se rompe por completo el principio de sostenibilidad precedente. El periodo de auge del cultivo se produce en el siglo XVII, conlleva una importante modificación tanto del medio rural como del urbano. Los esfuerzos de las autoridades se dirigen a la mejora de la red hidráulica y la ampliación del regadío a las tierras de secano. Un proceso inserto en una sociedad estamental que privilegia el reparto desigual de la tierra, concentrada en unos pocos patrimonios nobiliarios y eclesiásticos, mientras que el resto de la población malvive en unas lamentables condiciones de pobreza. Mediado el siglo XVIII sobreviene el declive, se ensayan cultivos alternativos de uso industrial entre los que destaca el algodónero, que llega a generar un efímero ciclo agrícola a fines del siglo XVIII y primeras décadas del XX. También se fomenta y prospera el cultivo de la vid en el pago de Magdalite. Experiencias que demuestran la versatilidad de la vega y su facilidad para acoger nuevas plantas y cultivos.

El agua y su aprovechamiento es el tercer elemento condicionante del paisaje, ejemplificado en la acequia principal de riegos de Motril y Salobreña. El curso de agua abastece las poblaciones, procura la fuerza motriz a las instalaciones fabriles establecidas a lo largo del cauce, y delimita la frontera entre las tierras de secano y regadío, entre el espacio urbano y el agrícola; demarcaciones prácticamente inalterables desde su construcción en época medieval hasta la primera mitad del siglo XX. Describimos el recorrido y sus características a partir de la toma de agua del río en el Azud de Vélez de Benaudalla, donde un partidor divide los dos cursos principales, el que transcurre de Lobres a Salobreña y el de Pataura hacia Motril. El cuarto elemento condicionante es el propio río Guadalfeo. Sus crecidas o avenidas se convierten en una constante en la historia agraria de la vega, en especial entre los siglos XVIII y XIX. Es

el causante de la variación de superficie cultivable que sufren las tierras que jalonan sus márgenes. Describimos toda la problemática a través de la documentación manejada, los efectos que las riadas originaron a propietarios, labradores y a la población en general, los infructuosos mecanismos que se establecieron para controlarlas mediante la construcción de «caballos», plantaciones de sotos o alamedas y sistemas de evacuación y drenaje. El impetuoso río será domesticado finalmente en el siglo XX, cuando se realice la margenación y, posteriormente, con la construcción de los embalses de Béznar y Rules, que hacen posible la regulación de la cuenca y el control de los caudales de agua.

Para caracterizar nuestro paisaje no es posible detenernos aquí, es fundamental profundizar en el detalle de los espacios agrarios e industriales del azúcar y en cuantos aspectos subyacen en el campo y en las fábricas. De esta manera, desmenuzamos la particular morfología de la Vega del Guadalfeo, el tipo de propiedad, la explotación y uso de las tierras y el sistema de cultivo, persiguiendo una visión lo más justada posible a la realidad de un paisaje construido en torno a la caña y la elaboración de azúcar a lo largo del periodo preindustrial. Hemos investigado por separado las cuatro vegas en que se divide histórica y geográficamente la Vega del Guadalfeo: Lobres, Salobreña, Pataura y Motril, atendiendo a tres importantes secuencias cronológicas asociadas a las fuentes disponibles: la inmediata a la conquista del reino nazarí de Granada, donde las compraventas de tierras a musulmanes y judíos motrileños ofrecen algunas noticias sobre el nombre de los pagos, tipos de cultivos y tamaño de las tierras; los años en que transcurre la segunda repoblación de la Costa de Granada, de los que tenemos el repartimiento de los bienes de moriscos confiscados del partido de Motril y Salobreña; y a mediados del siglo XVIII, cuando se realiza el Catastro de Ensenada, la fuente más descriptiva que hemos encontrado hasta la fecha.

En el análisis de los pagos se comprueba como la extensión de la tierra cultivada se ha ido modificando a lo largo de centurias. La progresiva colmatación propiciada por los depósitos del río Guadalfeo y de las ramblas se ha visto contrarrestada por la pérdida de superficie arrasada por las inundaciones y el aumento de las zonas pantanosas. A mediados del siglo XVI son 15.000 marjales de tierra sembrados de caña, una cantidad que no se consigue duplicar hasta tres siglos después, y en la que prevalece casi un cuarto de ella expuesta a los trasminos del río. El aumento o disminución de tierras se relaciona directamente con el número, dimensión y delimitación de los pagos hasta mediados del siglo XVIII. Sin embargo, cuando avanzamos a etapas más recientes, la relación se vuelve inversamente proporcional, ya que mientras la tierra cultivable se incrementa el número de pagos se contrae, lo que nos lleva a pensar en una posible reestructuración o en una evolución del concepto de la propia unidad territorial que

llamamos «pago». Es indudable la importancia de abordar esta cuestión; las escasas investigaciones sobre este aspecto de la historia agraria lo confirman. El bagaje de significados inherente a dicho término creemos que trasciende muy mucho de su mera utilización como recurso cuantitativo.

Por las referencias geográficas contenidas en los pagos y en relación a los cultivos se puede avanzar una distribución de los mismos para las etapas estudiadas. En el siglo XVI, las tierras cultivadas se reparten por todo el ámbito de la vega, en la periferia de la población e incluso dentro de ella, un hecho que denota la intensa vocación agrícola de las gentes del lugar. A grandes rasgos, se puede establecer la zona central y occidental de la llanura como la de mayor peso de regadío, dedicada a la caña de azúcar y el morol; mientras que la parte oriental se aprovecha para la siembra de cereal: cebada y maíz. Por encima de la acequia de riegos se extiende el secano plantado de vides. Por último, corresponde al cultivo de huerta una franja intermedia, atravesada por la acequia y focalizada en el perímetro del asentamiento humano.

En la estructura del territorio se evidencia una enorme subdivisión de la tierra, a lo que contribuye una profusa dotación de balates, acequias, caminos, carriles y veredas que hacen posible el laboreo. Las compras masivas que se realizan en los primeros años de la conquista y el régimen de tenencia que se establece perpetúa el modelo de organización, pero también se impone entonces un planteamiento del aprovechamiento agrícola subordinado al interés de los ricos hacendados. El beneficio particular se muestra en ejemplos tales como la apropiación indebida de las vías de uso público o en los permanentes litigios entre propietarios, labradores y aparceros causados por la ambigüedad de los límites de los predios, tan dispersos y fraccionados. Sin embargo, donde más incide esta problemática es en el mantenimiento adecuado de las tierras y el desarrollo sostenible de la vega. No fueron suficientes las ordenanzas y reglamentos municipales que exigían la limpieza de las hazas, veredas y ribazos, obstaculizando aún más en su dejadez las ya complejas labores agrícolas, quebrantando el paso de las caballerías y, en definitiva, la economía local. Una dinámica bien visible en el monocultivo cañero del siglo XVII. Las campañas azucareras se realizarán a fuerza de brazos y un constante trasiego de cañas desde los plantíos hasta los trapiches e ingenios, a lomos de las caballerías, por caminos tortuosos, y con largos desplazamientos. Una situación de prolongada permanencia en el tiempo que ha menoscabado la modernización de la estructura agraria, el rendimiento productivo y, sobre todo, la adecuada rentabilidad social de las tierras de la Vega del Guadalfeo.

Si la vega es la entidad condicionante del territorio, las tierras de secano constituyen el complemento indispensable para el desarrollo del cultivo cañero y de la industria

azucarera pues proporcionan alimento a la población y combustible para los ingenios. Compaginado con el monocultivo intensivo de los regadíos, el policultivo de secano se ha extendido por las laderas de los cerros y bordes montañosos que circundan la vega, predominando el cultivo de la vid y la morera. Las zonas bajas de los pequeños valles se dedican al cereal, sobre todo maíz, y las zonas altas son idóneas para pastos y leña. A pesar del potencial que poseen estas tierras, la extensión de la parte cultivada es prácticamente igual o menor que la inculta. En este escenario los rendimientos frente a los de la caña de azúcar son escasos, más bien responden a un comercio interior de corto alcance, y a una economía de subsistencia con la que se mantienen los habitantes de aldeas y cortijos cercanos. Localizamos el Cerro del Magdalite, zona de producción vinícola por excelencia en la Vega del Guadalfeo; la Dehesa, en el término municipal de Motril, en el entorno de los Llanos de Carchuna, superficie muy apropiada para la sembradura del cereal, y el área diseminada de las cortijadas de Lagos, La Garnatilla, La Gorgoracha y Los Tablones, asimismo pertenecientes al ámbito que estudiamos y cuyo crecimiento se ha ido consolidando en el tiempo.

Para el estudio del cultivo y las labores agrícolas de la caña de azúcar hemos realizado un análisis comparativo de los textos de agrónomos andalusíes, los tratados de época moderna, y un documento de archivo del primer cuarto del siglo XVIII donde se detallan las labores realizadas en dos hazas de la vega motrileña, y se informa de los trabajadores que intervienen. Un ejercicio que ha permitido comprobar hasta qué punto se ha mantenido la antigua tradición islámica y cuáles han sido las aportaciones posteriores más significativas.

Entre la cosecha del fruto y el inicio del proceso productivo tiene lugar una fase intermedia de preparación de las fábricas en la que se realizan dos actividades esenciales. La primera es el «avío de los ingenios», expresión que comporta numerosas operaciones dirigidas a garantizar el buen funcionamiento de la maquinaria y equipos de la manufactura, y a establecer acuerdos y obligaciones entre los distintos actores que intervienen en el proceso. La segunda es el «reparto de los sitios de leña» para aprovisionar de combustible los ingenios, una cuestión que se va complicando a medida que la falta de leña se va haciendo cada vez más evidente, y que da pie a una problemática que excede la aparente simplicidad del procedimiento. Indagamos el sistema de cosecha, el «corte, monda y acarreo» de la caña hasta el ingenio, y reconstruimos las distintas etapas de fabricación de azúcar en los ingenios, trapiches y casas de blanqueo. Previamente describimos la organización de los espacios industriales, señalamos una terminología básica de las fábricas, localizamos e identificamos distintas manufacturas de época morisca, la transformación que experimentan y la creación de instalaciones modernas. Documentamos en detalle el

proceso de fabricación y las operaciones correspondientes, desde la extracción del jugo en el molino, la cocción y cristalización en las cocinas y la obtención del primer azúcar, hasta el refinado en las casas de blanqueo, última fase de la producción. Estudiamos estas pequeñas factorías y su doble función productiva y comercializadora, investigando su localización y profundizando, por su interés en la Casa del Real Monasterio de la Cartuja. Cerramos el primer bloque temático sobre el paisaje azucarero con los apartados dedicados a los tipos de azúcares, el comercio interior y exterior, y una aproximación a producción y fiscalidad del negocio. El cultivo cañero y la industria azucarera, tecnología, oficios y actividades agrarias y productivas conformando el paisaje cultural. El binomio «tradición agraria–tradición industrial», consustancial a la cultura de la caña de azúcar, formando parte de la trayectoria histórica y económica de la Vega del Guadalfeo.

El Patrimonio Cultural es el segundo bloque temático. El capítulo sobre «Azúcar y patrimonio» rastrea el legado que ha dejado la cultura del azúcar y la necesidad de protección de su patrimonio. Aportamos una propuesta para la interpretación, conservación y difusión de los elementos materiales e inmateriales que forman parte de un legado de extraordinaria riqueza. Una modesta aportación que se integra en el discurso teórico–práctico sobre la preservación y uso del patrimonio del azúcar emanado de los itinerarios culturales diseñados por la UNESCO, vinculado a proyectos y experiencias puestas en marcha que recuperan la diversidad de las culturas azucareras que existen en el mundo. Nuestra propuesta se titula: «Itinerario Cultural del Azúcar en Andalucía. De la Sociedad Islámica al Capitalismo Industrial (siglos X-XX). Con ella queremos enfatizar la pertenencia del paisaje de la Vega del Guadalfeo a una entidad territorial que abarca todas las vegas azucareras andaluzas, en las que se reproducen con las particularidades oportunas, similares rasgos y características a los estudiados para nuestra vega.

El itinerario planteado recoge la creación del tramo andaluz de una hipotética ruta ibérica de la caña de azúcar, comprende las vegas situadas en la franja litoral mediterránea desde la provincia de Málaga hasta la de Almería. En la de Málaga: las vegas de Manilva, Marbella, Málaga, Vélez–Málaga, Torrox, Frigiliana, Nerja y Maro; en la de Granada: La Herradura, Almuñécar, Jete, Salobreña, Lobres y Motril; en la de Almería, la vega de Adra. No es casual que el mapa azucarero coincida exactamente con el clima mediterráneo subtropical, cuya área geográfica se extiende de igual manera por las comarcas naturales de la Costa del Sol Occidental, Málaga, la Axarquía malagueña, la Costa de Granada y el Poniente Almeriense. Una propuesta cultural fundamentada en el concepto de un «territorio–museo», donde el bien cultural deja de ser un elemento aislado para ser interpretado en su contexto territorial y ambiental, y cuya puesta en

práctica requiere una revisión del papel que juega el patrimonio cultural en el territorio, y en las políticas de planeamiento urbanístico y ordenación. La salvaguarda del legado azucarero pasa indefectiblemente por la implicación y participación de la sociedad, la mejora de la gestión y la coordinación de las administraciones competentes. Hace tiempo que el turismo cultural se ha convertido en una verdadera alternativa para generar recursos económicos que repercuten en la conservación del patrimonio y fomentan la cohesión territorial. El tránsito de la actividad productiva de un bien a la cultural puede mantener su consideración de activo económico transformando la función original para la que fue creado.

Sólo nos queda reafirmar que el cultivo de la caña ha sido el referente de identidad más importante de la vega del Guadalfeo, de Motril y de la Costa de Granada. Si resulta difícil imaginar lo que la caña de azúcar ha significado, más difícil es comprender, en su totalidad, el largo período histórico que comprende este cultivo milenario. Hemos querido contribuir a su conocimiento, pero somos conscientes que la historia integral de la caña de azúcar en nuestro territorio sigue siendo una asignatura pendiente. Hay que profundizar en cuestiones relacionadas con la propiedad de los ingenios y trapiches, el control de la tierra y el protagonismo que adquieren las instituciones modernas. La distribución y reparto de la tierra que preside la repoblación efectuada después de la sublevación de 1568 constituye una singular excepción en el ordenamiento territorial. La solución ideada por la Corona recoge lo mejor de la tradición feudal, como es la adscripción perpetua del hombre a la tierra y, a la vez, los valores de libertad personal de los nuevos tiempos. Una intención en gran parte frustrada por la propia administración real, tentada por los elevados beneficios que se pueden obtener de las ventas, cediendo en subasta los plantíos y abriendo con ello la puerta a la especulación, al acaparamiento de tierras y al desarraigo del cultivador. El estamento eclesiástico y su relación con el azúcar es otro capítulo que bien merece ser abordado. El complejo entramado de relaciones clientelares generadas por el azúcar es consecuencia de una sociedad fuertemente jerarquizada, y de múltiples intereses de los sectores sociales implicados. Tenemos presente que el cultivo de la caña de azúcar es especulativo y esclavista. En España, ésta práctica va a ser abolida en 1837, y en las colonias permanece hasta 1880. Muchas de las fortunas españolas están relacionadas con negocios azucareros coloniales y el comercio de esclavos. Una mirada a los estudios antropológicos confirma también el poco desarrollo alcanzado sobre la cuestión. Mientras que el terreno de las ideas ha sido ampliamente explorado, el de la vida material sigue siendo una asignatura pendiente. Aprovechamos este modesto trabajo para reivindicar la necesidad de una historia social del azúcar que vincule la memoria colectiva a la identidad positiva de las sociedades, y el derecho a conocer la verdadera historia o, en su defecto, una historia auténtica del azúcar en la costa granadina.

9. REFERENCIAS

9.1 FUENTES EDITADAS

- AL-RAZI, Ahmad b. Muhammad: *Crónica del moro Rasis. Descripción de España según el meridiano de Córdoba, y acontecimientos de su pérdida, y después por algún tiempo sucedidos en ella*, Biblioteca Nacional, manuscrito siglo XVII.
- ANÓNIMO: *Derrotero del Mar Mediterráneo de Martín Estrada*, (manuscrito, 1601–1700?), Biblioteca Nacional de España.
- ANÓNIMO: *Derrotero de las costas meridional y oriental de España*, (manuscrito, siglo XVII), Biblioteca Nacional de España.
- ANÓNIMO: *Tratado de cosmografía y navegación, con un derrotero de las costas e islas del Mediterráneo y del Adriático*, (manuscrito, 1651), Biblioteca Nacional de España.
- ANÓNIMO: *Derrotero general del Mediterráneo*, Depósito Hidrográfico, Madrid, 1873.
- AQUINO MERCADO, Tomás de: *Historia de las antigüedades y exellencias de la villa de Motril, antigua sexi*, Montejícar, 1666.
- ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Felipe IV concede el título de ciudad a Motril en 1657*, Granada, 1981.
- ARCAS MARTÍN, Francisco y otros: *Colección documental para la Historia de Motril*, Diputación de Granada, Granada, 1983.
- ARROYAL ESPIGARES, Pedro José; CRUCES BLANCO, Esther y MARTÍN PALMA, María Teresa: *Cedulario del reino de Granada (1511–1514)*, (estudio introductorio GALÁN SÁNCHEZ, Ángel), Universidad de Málaga, 2008.

- BERMÚDEZ DE PEDRAZA, Francisco: *Historia Eclesiástica, principios y progresos de la ciudad y religión católica de Granada*, Imprenta Real, Granada, 1639.
- BOISSIER, Pierre Edmond: *Voyage Botanique dans la midi de l'Espagne pendant l'annèe 1837*, Colección Sierra Nevada y la Alpujarra, 13, Fundación Caja de Granada, Granada.

- CARABAZA BRAVO, Julia María; GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración y LLAVERO RUIZ, Eloísa: «Obras manuscritas de los geóponos andalusíes (siglos X-XII)», Homenaje al Prof. Jacinto Bosch Vilá, vol. II, Universidad de Granada, Granada, 1991.

- CATALÁN, Diego y ANDRÉS MARÍA, Soledad de: *Crónica del Moro Rasis*, Madrid, 1975.
- CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Viaje a Andalucía. Historia natural del Reino de Granada (1804–1809)*, GIL ALBARRACÍN, Antonio (Edición, transcripción, estudio e índices), Barcelona, 2002.
- COLON, Hernando: *Descripción y cosmografía de España*, Real Sociedad Geográfica, Madrid, 1908, 1910 y 1915.
- CORPORACIÓN DE HACENDADOS DE LA VEGA DE MOTRIL: *Traducción de las Ordenanzas de la Acequia de Motril y adiciones importantes a las mismas*, Tipografía Castillo, Motril, 1924.
- CRUZ CABRERA, José Policarpo y ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: *El Cabildo de Motril en el siglo XVI. Catálogo de actas (1537–1587)*, Ayuntamiento de Motril, Motril, 1997.
- CRUZ Y BAHAMONDE, Nicolás de la: *Viage de España, Francia e Italia*, Imprenta de don Manuel Bosch, Madrid, 1812.

- DÍAZ QUINTERO, Francisco (traductor): *Cosmos o Ensayo de una descripción física del mundo por Alejandro de Humboldt*, (entre 1851 y 1852), GARCÍA TORRES Vicente (ed.), México, 1963.
- DIPUTACIÓN DE AGUAS: *Ordenanzas de la Acequia Principal de Motril*, Imprenta de la V. de Servaty, Motril, 1880.

- EGUARAS IBAÑEZ, Joaquina: *Ben Luyun. Tratado de agricultura*, Patronato de la Alhambra y Generalife, Granada, 1988.
- ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: «Selección de documentos sobre la caña de azúcar del Archivo Municipal de Motril», *Motril y el Azúcar. Tradición y Modernidad* (GONZÁLEZ RUIZ, Jesús dirección), Motril, 1989.
- ESTRABÓN: *Geografía, Libro III* (traducción, introducción y notas de MEANA, María José y PIÑERO, Félix), Madrid, 1992.

- GAMAL ABD AL KARIM: «La España musulmana en la obra de Yaqut (siglo XII-XIII), repertorio enciclopédico de ciudades, castillos y lugares de al-Andalus, extraído del Muyan al-Buldam (Diccionario de los países)», *Cuadernos de Historia del Islam*, nº 6, Granada, 1974.
- GARCÍA FUENTES, José María: *Visitas de la Inquisición al Reino de Granada*, Universidad de Granada, Granada, 2006.
- GARCÍA GÓMEZ, Emilio: «Traducciones alfonsíes de agricultura árabe», *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, 1985.
- GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas malagueñas*, Málaga, 1789.

- GARCÍA NIÑO DE LA PUENTE GUEVARA, Fernando: *Recuerdos para el escarmiento, de las Divinas iras, y efectos de las Soberanas misericordias, experimentadas en la epidemia contagiosa padecida, y perfecta sanidad lograda en la Muy Noble y Leal ciudad de Motril en el año de 1679*, Imprenta Real de Francisco Ochoa, 1680.
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: *Las fuentes citadas en el tratado agrícola de al-Tignari*, Universidad de Granada, 2001.
- GÓNGORA, Manuel de: «Sobre la influencia del cultivo del arroz», *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, 147, 1/10/1843, Madrid.
- GONZÁLEZ MONTOYA, José: *Paseo estadístico por las costas de Andalucía desde Sevilla a Granada en el verano de 1820 escrito de un amigo para otro en rasgos ya pintorescos, ya sentimentales y leído en la Comisión de Agricultura*, Imprenta de don León Amarita, Madrid, 1821.
- HERRERA, Alonso de; BROCAR, ARNAO Guillén de: *Obra de agricultura copilada de diuersos auctores por gabriel alonso de herrera de mandado del muy illustre y reuerendissimo Señor el cardenal de españa arcobispo [sic] de Toledo*, Alcalá de Henares, 1513.
- HENRÍQUEZ DE HORQUERA (1987): *Anales de Granada*, MARÍN OCETE, A (Ed.); GAN JIMÉNEZ, P. y MORENO GARZÓN, L. (Estudio Preliminar y nuevos índice), Universidad de Granada, 1987.
- IBN AL-AWWAM, *Libro de agricultura*, BOUTELOU, Claudio, (traducción castellana de BANQUERI, José), Librería de Victoriano Suárez, Madrid, 1878.
- IBN HAYYAN: *Al-Muqtabis III*. Edic. M. ANTUÑA, París, 1937.
- IBN FADL ALLAH AL-UMARI: *Masalik al-absar f mamalik al-amsar*, (traducción de GAUDEFRY-DÉMOMBYNES), París, 1927.
- IBN IDARI, *Al-Bayan al-Mugrib*, (traducción de HUICI MIRANDA, Ambrosio), Tetuán, 1954.
- LAFUENTE POYANOS, Mariano: *Memoria sobre la cosecha de azúcar en España*, Almuñécar, 1818.
- LA SAGRA, Ramón de, *Informe sobre el Cultivo de la caña de Azúcar y la fabricación del azúcar en las Costas de Andalucía*, Imprenta del Colegio de Sordo-Mudos y Ciegos, Madrid, 1845.
- LA PORTE, José: *El Viagero universal* (ESTALA, Pedro traducción), t. XX, Imprenta de F. Villalpando, Madrid, 1798.
- LEVI-PROVENÇAL, Èvariste y GARCÍA GÓMEZ, Emilio: *El siglo XI en 1ª persona. La memorias de Abd Allah, último rey zirí de Granada, destronado por los almorávides (1090)*, Madrid, 1988.

- LÓPEZ, Tomás: *Diccionario geográfico de España: Málaga y Granada*, (manuscrito entre 1701 y 1800?), Biblioteca Nacional de España.
- LÓPEZ MALDONADO, José: «Informe al Ilustre Ayuntamiento de Motril», en *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, II serie, núm. 147, Madrid, 1843.
- MARTÍNEZ DE CAMPOS, Julián Francisco: *Memoria sobre el mejor modo de fabricar el azúcar que en Junta celebrada por la Sociedad Patriótica de La Havana de 1797*, Imprenta del Gobierno y Capitanía General, La Habana, 1797.
- MARTÍNEZ DE MATA, Francisco: *Lamentos apologéticos*, manuscrito del siglo XVIII, Biblioteca Nacional de España, Madrid.
Memoriales y Discursos de Martínez de Mata, ANES, Gonzalo (Edición y Nota Preliminar), Editorial Moneda y Timbre, Madrid, 1971.
- MAYANS Y SÍSCAR, Gregorio: *Idea de un diccionario universal ejecutada en la Jurisprudencia Civil*, José Esteban Dolz, 1768.
- MEDRANO Y CORELLA, Juan de: *Libro primero portolano de la costa del Reino de Granada*, Málaga 1730.
- MONFORT, Benito: *Memoria de la Real Sociedad de Amigos del País de Valencia: sobre la restauración de la cosecha de la caña dulce y de los ingenios de azúcar en este Reyno*, Valencia, 1793.
- NAVAGERO, Andrea: *Viaje a España del magnífico señor Andrea Navagero (1524-1526): embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V*, (traducción de ALONSO GAMO, José María), Valencia, 1951.
- NÚÑEZ DE PRADO, Manuel: *Relacion autentica, de la creacion de la renta de poblacion del Reyno de Granada*, Imprenta Real, Granada, 1753.
- PALACIOS BARREDA, M.: *Exhortación político-moral a la Real Sociedad Económica de la ciudad de Motril*, Motril, 1791.
- PORTILLO, Bernabé: *Memoria de la Sociedad Económica de Motril*, Granada, Imprenta de Don Francisco Gómez Espinosa de los Monteros, Granada, 1806.
- PORRAS ARBOLEDAS, Pedro A.: «Documentos sobre musulmanes y judíos en archivos señoriales y de protocolos (siglos XV–XVI)», *Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas*, 16, Universidad de Granada, Granada, 1991.
- RODRÍGUEZ CAMPOMANES, Pedro; ÁLVAREZ OSORIO Y REDÍN, Miguel; MARTÍNEZ DE MATA, Francisco: *Discurso sobre la educación popular de los artesanos, y su fomento*, Imprenta de don Antonio de Sancha, Madrid, 1775–1794.

- RODRÍGUEZ GÁLVEZ, Jesús: *Catálogo de Actas Capitulares del Archivo Municipal de Motril (1605–1606)*, Ayuntamiento de Motril, 2010.
- RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Ejecutoria de Motril*, sección tipográfica del E. M., San Fernando, 1915.
- ROSSMÄLER, Emil Adolf: *Recuerdos de un viajero por España* (PRÜFER LESKE, Irene, Estudio Preliminar, traducción, índices y edición crítica), Ministerio de Ciencia e Innovación, CSIC, Madrid, 2010. .
- RUIZ GARCÍA, Purificación: *La Axarquía, Tierra de Azúcar. Cincuenta y dos documentos históricos*, Asukaría Mediterránea, Granada, 2000.

- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Manuel: *Crónica del Moro Rasis* (Versión de ajbar muluk al-andalus de ahmad ibn Muhammad ibn musa al-Razi, 889-955), Madrid, 1974.
- SUÁREZ DE RIBERA, Francisco: *Pedacio Dioscorides anazarbeo, anotado por el doctor Andrés Laguna*, t. I, libro II, Imprenta de Domingo Fernández de Arrojo, Madrid, 1733.

- TORRES, Pedro de: *Informe de la Sociedad Económica de Amigos del País de Almuñécar para fomentar los molinos de azúcar de Almuñécar*. Almuñécar, 1778.

- VILLUGA, Juan Pero: *Repertorio de todos los caminos de España*. [Facsímil de la edición de Pedro de Castro, Medina del Campo, 1546] New York, 1902.

- XERIF ALEDRI, *Descripción de España*, (traducción y notas de D. Antonio Conde), Imprenta Real, Madrid, 1799.

9.2 BIBLIOGRAFÍA

9.2.1 Bibliografía anterior a 1900

- AA. VV.: *Plantación y cultivo de la caña de azúcar* (compilación de artículos), Imprenta de J. Guix, Valencia, 1877.
- *Escrituras, acuerdos, Administraciones y Súplicas de los Servicios de Veinte y cuatro Millones*, Juan Muñoz, Madrid, 1734.

- BORY DE SAINT VICENT: *Guide du voyageur en Espagne*, Louis Janet Libraire, Paris, 1832.
- BOWLES, Guillermo: *Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España*, III edición, Imprenta Real, Madrid, 1789.

- CABANES, Francisco Xavier de: *Guía general de correos, postas y caminos del reino de España*, Imprenta de Don Miguel de Burgos, Madrid, 1830.
- CANGA ARGÜELLES, José: *Suplemento al apéndice de la educación popular*, Imprenta de don Antonio de Sancha, Madrid, 1794.
- CAMPOMANES RODRÍGUEZ, Pedro: *Discurso sobre el fomento de la industria popular de orden de S.M. y del Consejo*, Imprenta de don Antonio de Sancha, Madrid, 1774.
- CLEMENTE RUBIO, Simón de Rojas: *Memoria sobre el cultivo y cosecha del algodón en general y con aplicación a España, particularmente a Motril*, Imprenta Real, Madrid, 1818.
- *Cultivo y cosecha del algodón, principalmente en Motril*, adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense, Herrera Alonso de: *Agricultura General*, t. III, cap. I, Imprenta Real, Madrid, 1819
- *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, 1879. Madrid Imprenta Estereotipia Perojo.
- DILLON, John Talbot: «Letter XII. Describing the country between Malaga and Cape de Gat», *Travels through Spain*, London, 1782.
- EBRO S.A.: *Ebro 1911-1986, 75 años de Historia, Ebro Compañía de azúcares y Alcoholes*, Ebro SA., Madrid, 1986.
- FERNÁNDEZ DE MESA, Tomás Manuel: *Tratado legal, y político de caminos públicos, y possadas dividido en dos partes: la una se habla de los caminos, y la otra de las possadas*, Joseph Thomas Lucas, Valencia, 1755.
- GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio: *Conversaciones históricas malagueñas. Materiales de Noticias seguras para formal la Historia civil, natural y eclesiástica de la M. I. Ciudad de Málaga*, Parte I, Málaga, impresor Luís de Carreras, año 1789.
- LAFUENTE ALCÁNTARA, Miguel: *Historia de Granada correspondiendo la de sus cuatro provincias Almería, Jaén, Granada y Málaga, desde remotos tiempos hasta nuestros días Granada*, tomo IV, Granada, 1843.
- *El libro del viajero en Granada*, Granada, Imprenta y Librería de Sanz, 1843.
- *Historia de Granada*, t. III, Granada, 1843.
- MÁRMOL CARVAJAL, Luis: *Historia del rebelión y castigo de los moriscos del Reyno de Granada*, Imprenta de Sancha, Madrid, 179
- MELLADO, Francisco de Paula: *Recuerdos de un viaje por España*, Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, 1862–1863.

- MORELL TERRY, Luis: *Estudio sobre las causas de la decadencia de la Agricultura en la provincia de Granada*, Imprenta de Indalecio Ventura, Granada, 1888.
- ORFILA MATEO, Pedro: *Elementos de Química Médica con aplicación a la Farmacia y a las Artes.*, t. II, Imprenta de Don Francisco de la Parte, Madrid, 1818.
- PÉREZ BAYER, Francisco: *Diario del viaje desde Valencia hasta Andalucía*, Madrid, 1782.
- RODRIGUEZ CAMPOMANES, Pedro: *Itinerario de las Carreras de Posta de dentro y fuera del Reyno*, Imprenta de Antonio Pérez de Soto, Madrid, 1761.
- SIMONET, Francisco Javier: *Historia de los Mozárabes de España*, Establecimiento tipográfico de la Viuda e Hijos de M. Tello, Madrid, 1897.
 - *Descripción del Reino de Granada bajo la dominación de los naseritas, sacada de los autores árabes, y seguida del texto inédito de Mohammed Ebn Aljathib*, Imprenta Nacional, Madrid, 1860.
 - *Historia de los mozárabes de España*, Establecimiento Tipográfico de la Viuda e Hijos de M. Tello, Madrid, 1897.
- TOFIÑO DE SAN MIGUEL, Vicente: *Derrotero de las costas de España en el Mediterráneo y su correspondiente de África*, Imprenta Real, Madrid, 1832.
- USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y práctica de Comercio y de Marina*, Madrid. 1724.
- VALCÁRCEL, José Antonio: *Agricultura general*, t. X, Joseph Estevan Cervera, Valencia, 1795.

9.2.2 Bibliografía

- AA.VV.: *Agricultura y regadío en Al-andalus*, Instituto de Estudios Almerienses, Almería, 1995.
 - *El Patrimonio Industrial en Andalucía*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Sevilla, 2001.
 - *El Paisaje Industrial en Andalucía. Jornadas Europeas de Patrimonio*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, 2008.
 - *El Puerto de Motril*, Asukaría Mediterránea, Motril, 1996.

- *Historia Económica de Granada*, Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Granada, Granada, 1998.
- *Historia de Motril y la Costa de Granada*, Ayuntamiento de Motril, Motril, 2007.
- ANDRÉS UCENDO, José Ignacio: «Una herencia de Felipe II: Los Servicios de Millones en Castilla durante el siglo XVII», *C.I. Felipe II (1598–1998), Europa dividida, la monarquía católica de Felipe II*, Parteluz, t. II, UAM, Madrid, 1998.
- ANES ÁLVAREZ, Gonzalo: *La Economía española (1782–1829)*, Banco de España, Madrid, 1970.
- *Las crisis agrarias en la España Moderna*, Taurus, Madrid, 1973.
- ANES ÁLVAREZ, Gonzalo y otros: *La economía agraria en la Historia de España. Propiedad, explotación, comercialización, rentas*, Alfaguara, Madrid, 1979.
- ÁLVAREZ DE MORALES, Camilo: *Agrónomos andalusíes y su legado. La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Universidad Politécnica de Valencia, 2002.
- ARTEAGA MATUTE, Oswaldo: «La transformación del medio ambiente costero de Salobreña (Granada). Causas naturales e históricas», *Ciclo de conferencias pronunciadas con motivo del V Centenario de la Incorporación de Salobreña a la Corona de Castilla (1489-1989)*, Salobreña, 1990.
- BARCELÓ, Miquel: «Saber lo que no es un espacio hidráulico y lo que no es o al-Andalus y los feudales», (BARCELÓ, M. y otros), *El agua que no duerme*, Granada, 1996.
- BARRIOS AGUILERA, Manuel y VINCENT, Bernard: *Granada 1492. Del Reino de Granada al futuro del Mundo Mediterráneo*, Universidad de Granada, Granada, 1995.
- BERNAL, Antonio Miguel y PAREJO, Antonio: «La economía andaluza: atraso y frágil vertebración», L. GERMÁN, L; LLOPIS, Enrique; MALUQUER, Jordi y ZAPATA, S. (eds.). *Historia económica regional de España siglos XIX y XX*, Crítica. Barcelona, 2000.
- BENAVENTE HERRERA, José: *Las aguas subterráneas en la Costa del Sol de Granada*, Universidad de Granada, Granada, 1985.
- BENÍTEZ SÁNCHEZ-BLANCO, Rafael: «Carlos V y los moriscos granadinos», *Historia de la Inquisición en España y América*, t. I, BAC, CEI, Madros, 1984.
- «La política de Carlos V hacia los moriscos granadinos», *Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V*, Madrid, 1999.
- BERTHIER, Paul *Les Anciennes Sucreries du Maroc et leurs Reseaux Hydrauliques. Etude Archeologique et D'Historire Economique*, (2 vols.) Ministère de l'Education Nationale, Rabat, 1996.

- BIRRIEL SALCEDO, Margarita: *La tierra de Almuñécar en tiempos de Felipe II*, Granada, 1989.
- BLÁZQUEZ, José María y otros: *Historia de España Antigua*, t. I, Cátedra, Madrid, 1997.
- BOLLENS; Lucie: *Agrónomos andaluces de la Edad Media*, U. Granada, 1994.
- BRAUDEL, Fernand: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, Alianza Editorial, Madrid, 1984.
- CAMILLERI LAPEYRE, Arturo: XXXIII Años de Política Azucarera en España (1940-1973), Confederación Española de Cajas de Ahorros. Madrid, 1975.
- CAMBRÓN INFANTE, Ascensión: *El socialismo racional de Ramón de la Sagra*, Diputación provincial de A Coruña, A Coruña, 1989.
- CAMBRÓN INFANTE, Ascensión; ESTRADE, P y LECUYER M.C. (coords.), *Ramón de la Sagra y Cuba*, 2 vols., Edicións do Castro, A Coruña, 1992.
- CARO BAROJA, Julio: *Los moriscos del reino de Granada*. Madrid, 1957.
Tecnología popular española. Artes del tiempo y del espacio, Editora Nacional, Madrid, 1983.
- CASADO BELLAGARZA, José Luis: «Azúcar y especulación. El caso de *La Colonia de San Pedro Alcántara*», *Economía Andaluza e Historia Industrial* (PAREJO BARRANCO, A. y SÁNCHEZ PICÓN, A. (eds.), Asukaría Mediterránea, Motril, 1999.
- CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis: *Luces y reformismo. Las Sociedades Económicas de Amigos del País del reino de Granada en el siglo XVIII*, Diputación de Granada, Granada, 1984.
— *El Siglo de las Luces. Agricultura y Sociedad motrileña*, Jesús González estudios culturales, Motril, 2011.
- CORTES PEÑA, Antonio Luis y VINCENT, Bernard: «La época Moderna siglos XVI, XVII y XVIII», *Historia de Granada*, Don Quijote, Granada, 1986.
- CEBALLOS TERESÍ, J.: *El problema azucarero*, Madrid, 1914.
- COLMENARES, Germán: *Terratenientes, mineros y comerciantes, siglo XVIII*, Tercer Mundo Editores, Universidad del Valle, Bogotá, 1997.
- COLMEIRO, Manuel: *Historia de la economía política en España*, Madrid, 1968.
- CRESPO, Horacio (ed.): *Historia del Azúcar en México*, 2 vols. Fondo de Cultura Económica, México, 1998.
- CROSBY, A.W.: *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa. 900-1900*. Barcelona, 1988.
- CHAUNU, Pierre, *L'Amérique et les Amériques*, París, Armand Colin, 1964.

- DAVID IGUAL, Luis: «Italianos en la frontera marítima nazarí: la ruta de Valencia a Granada en el siglo XV», Segura Artero, P. (coord.) *Actas del congreso La frontera oriental nazarí como sujeto histórico. (Siglos XIII–XVI)*, Almería, 1994.
- DÍAZ GARCÍA, Amador: «Un documento árabe sobre el aduana de azúcar de Motril», *Motril y el azúcar en época medieval*, Ayuntamiento de Motril y Azucarera del Guadalfeo, Motril, 1988.
- DÍAZ HERNÁNDEZ, Ramón: *El azúcar en Canarias. Siglos XVI–XVII*, Las Palmas de Gran Canaria, 1982.
- DOZY, Reinhart Pieter Anne: *Historia de los musulmanes de España hasta la conquista de los almorávides*, Madrid–Barcelona, Calpe, 1920.
- DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *Ingenios y Trapiches azucareros en Motril. Aproximación al estudio de la industria azucarera en la costa de Granada en la Edad Moderna*, Ayuntamiento de Motril, 1991.
- *La caña de azúcar y la Industria azucarera en Motril en la Edad Moderna*, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, Motril, 1995.
- DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *La sociedad Española en el siglo XVII*, Barcelona, 1963.
- *Alteraciones Andaluzas*, Narcea, Madrid, 1973.
- *Política fiscal y cambio social en la España del siglo XVII*, Instituto de Estudios Fiscales, Madrid, 1984.
- *España. Tres milenios de historia*, Marcial Pons, Madrid, 2007.
- DOMÍNGUEZ ROJAS, Salud María: «La economía del reino nazarí a través de las fetuas recogidas en el Mi‘yār de Al-Wanšarīsi», *Anaquel de Estudios Árabes*, 77 vol. 17, Universidad Complutense, Madrid, 2006.
- ELLIOT, John H.: *Richelieu y Olivares*, Crítica, Barcelona, 2001.
- *Imperios del mundo atlántico. España y Gran Bretaña en América (1492–1830)*, Taurus historia, Santillana Ediciones Generales, Madrid, 2006.
- ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: *El Concejo de Motril durante los primeros años de dominación cristiana*. Motril, 1989.
- FÁBREGAS GARCÍA, Adela: «Tecnología del azúcar. El ingenio azucarero de la Palma» *Actas IV Congreso de Arqueología Medieval Española*, Alicante, 1994.
- *Motril y el Azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada, Asukaríá Mediterránea*, Granada, 1996.
- *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del reino de Granada*, Editorial Universidad de Granada, 2000.
- *Un mercader genovés en el reino de Granada, El libro de cuentas de Agostino Spínola (1441-1447)*, THARG, Universidad de Granada, Granada, 2002

- *La familia Spínola en el reino nazarí de Granada. Contabilidad privada de Francesco (Spínola (1451-1457))*. THARG, Universidad de Granada, 2004.
- FAUCONNIER, R. y BASSEREAU, D.: *La caña de azúcar*, Barcelona, 1975.
- FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, Manuel: *La sociedad española del Renacimiento*, Salamanca, 1970.
- *La Inquisición en Granada en el siglo XVI: Fuentes para su estudio*, Granada, Universidad y Diputación Provincial, 1981.
- *Visitas de la Inquisición al Reino de Granada*, Universidad de Granada, Granada, 2006.
- FERNÁNDEZ PÉREZ, Joaquín: *Los frutos de la invención, la plata, el mercurio y el azúcar: contribuciones científico-técnicas de la América colonial*, Universidad de Granada, Granada, 1983.
- GALEANO, Eduardo: *Las venas abiertas de América Latina*, Siglo XXI, Madrid, 2003.
- GALLOWAY, J. H.: *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, New York, 1989.
- GÁMEZ AMIÁN, A.: *Transformaciones económicas y sociales en el reino de Granada. Siglo XVIII*. Málaga, 1989.
- GARCÍA PEDRAZA, Amalia, *Actitudes ante la muerte en la Granada del siglo XVI: Los moriscos que quisieron salvarse*, Universidad de Granada, Granada, 2002.
- GARCÍA TAPIA, Nicolás: *Del Dios del Fuego a la Máquina de Vapor. Introducción de la técnica en Hispanoamérica*, Ámbito, Valladolid, 1992.
- GARCÍA MANRIQUE, Eusebio: *Los cultivos subtropicales en la Costa Granadina*, Universidad de Granada, Granada, 1972.
- GARCÍA RAMOS, A., y otros: *Estudio de piezas cerámicas arqueológicas de Salobreña y su entorno*, Ayuntamiento de Salobreña, Salobreña, 1992.
- GARZÓN PAREJA, Manuel: *Diezmos y tributos del clero de Granada*, Archivo de la Real Chancillería de Granada, Granada, 1974.
- *Historia de Granada*. Granada, 1980.
- GRACIA ALONSO, Francisco y MUNILLA, Gloria: *Protohistoria. Pueblos y culturas en el Mediterráneo entre los siglos XIV y II a.C.*, Universitat de Barcelona, 2004.
- GIL-BERMEJO GARCÍA, J.: «Naturalizaciones de italianos en Andalucía», *Presencia italiana en Andalucía. Siglos XIV-XVII*. Sevilla, 1985.
- GIMÉNEZ YANGUAS, Miguel y PIÑAR SAMOS, Javier: *Motril y el azúcar II. Del Paisaje Industrial al Patrimonio Tecnológico (1885-1995)*, Asukaría Mediterránea, Motril, 1996.
- GLICK, Thomas F.: *Paisajes de Conquista. Cambio cultural y geográfico en la España medieval*, Universitat de València, Valencia, 2006.

- GÓMEZ BECERRA, Antonio: «Informe preliminar. Excavación del ingenio de La Palma», *Motril y el azúcar. Tradición y modernidad*, Motril, 1989.
- *El Maraute (Motril). Un asentamiento medieval en la costa de Granada*, Motril, 1992.
- *Cerámica islámica de Salobreña*, Ayuntamiento de Salobreña y Asukaría Mediterránea, Granada, 1997.
- *El Poblamiento altomedieval en la Costa de Granada*, THARG, Granada, 1998.
- GÓMEZ BECERRA, Antonio y FÁBREGAS GARCÍA, Adela: «La Costa de Granada. El territorio y la vida marítima. De la Prehistoria al Siglo de las Luces». *El Puerto de Motril*, (GONZÁLEZ RUIZ, Jesús Edición y Dirección), Asukaría Mediterránea, Motril, 1996.
- GÓMEZ DÍAZ, Donato: «Tendencias económicas y empresariales de la producción azucarera en la provincia de Almería, siglos XVI-XX», *Paralelo 37*, 14-15. Almería, 1992.
- GONZÁLEZ TASCÓN, Ignacio: *Fábricas hidráulicas españolas*, Centro de Publicaciones, MOPU, Madrid, 1987.
- GONZÁLEZ TASCÓN, Ignacio y FERNÁNDEZ PÉREZ, Joaquín: «El largo camino hacia Occidente de la caña de azúcar», *La Agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América Virreinal*, CSIC y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1990.
- GUICHARD, Pierre: *Al-Andalus. Estructura antropológica de una sociedad islámica en Occidente*, Universidad de Granada, Granada, 1998.
- HEERS, Jacques: *Occidente durante los siglos XIV y XV, Aspectos económicos y sociales*, Labor, Barcelona, 1968.
- HOBBSAWM, Eric: *En torno a los orígenes de la Revolución Industrial, Siglo XXI*, Madrid, 1998.
- *La Era del Imperio (1875–1914)*, Crítica, Barcelona, 2001.
- JURADO SÁNCHEZ, José: *Los caminos de Andalucía en la segunda mitad del siglo XVIII (1750–1808)*, Universidad de Córdoba, 2004.
- JUSTICIA SEGOVIA, Agustín: *La Axarquía Malagueña y la Costa Oriental. Dos espacios agrarios contrapuestos*, Arguval, Málaga, 1988.
- LEGAZPI, José María: *Ingenios de Madera*, Caja de Ahorros de Asturias, Oviedo, 1991.
- LOBO CABRERA, Manuel: «Los mercaderes italianos y el comercio azucarero canario en la primera mitad del siglo XV», *Aspetti della vita económica medieval*, Firenze, 1985.
- «Esclavitud y azúcar en Canarias», *Escravos com e sem açúcar*, Coimbra, 1996

- «El ingenio en Canarias», *Historia e tecnología do açúcar*. Funchal, 2000.
- LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «El período nazarí (siglos XIII-XV)» *Historia de Granada. La época medieval, siglos VIII–XV*, Granada, 1987.
- LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique y LÓPEZ BELTRÁN, María Teresa: «Mercaderes genoveses en Málaga (1487–1516). Los Hermanos Centurión e Ytalián», *Historia. Instituciones. Documentos*, 7, Sevilla, 1980.
- LÓPEZ FERNÁNDEZ, Domingo A.: *Aspectos Geográficos de Motril y su entorno*, Ayuntamiento de Motril, 1987.
- LÓPEZ, François: «Los problemas económicos del siglo XVIII. Rasgos peculiares de la Ilustración en España», *Mayans y la Ilustración. Simposio Internacional en el Bicentenario de la muerte de Gregorio Mayans*, t. II, Oliva, 1981.
- LÓPEZ LENGÓ, José., *Motriñismos. Léxico Azucarero*, Motril, 1988.
- LÓPEZ LINAJE, J.: *Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII. Los sueños de la Ilustración española*. Barcelona, 1989.
- LÓPEZ MORALES, H.: «Orígenes de la caña de azúcar en Iberoamérica», *La caña de azúcar en tiempos de los Grandes Descubrimientos*. Motril, 1990.
- MALPICA CUELLO, Antonio: «Primeros elementos de análisis de la estructura de poblamiento de Almuñécar y su alfoz a fines de la Edad Media». *Almuñécar Arqueología e Historia*, II, Almuñécar, 1985.
- «El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina en época medieval», *Motril y el azúcar en época medieval*, Ayuntamiento de Motril, 1988.
- «Salobreña de la época medieval a la moderna», *Ciclo de Conferencias pronunciadas con motivo del V Centenario de la Incorporación de Salobreña a la Corona de Castilla (1489-1989)*, Ayuntamiento de Salobreña, 1990.
- *La Costa de Granada en época medieval. Poblamiento y territorio*, Ayuntamiento de Motril, 1994.
- *El Agua y la agricultura en al-Andalus*, Legado Andalusi, Almería, 1995.
- *Medio Físico y Poblamiento en el delta del Guadalfeo. Salobreña y su territorio en época medieval*, Universidad de Granada, 1996.
- *Poblamiento y castillos en Granada*, Fundación El Legado Andalusi, Granada, 1996.
- «Una tierra abierta al mar», *El Puerto de Motril*, (GONZÁLEZ RUIZ, Jesús Edición y Dirección), Asukaría Mediterránea, Motril, 1996.
- *Granada, ciudad islámica. Mitos y realidades*, Asukaría Mediterránea, Granada, 2000.
- «El azúcar y la caña de azúcar en el mundo mediterráneo en el siglo XV», EADIE, Emile (ed.): *La route du sucre du VIIIe au XVIIIe siècle*. Schoelcher, 2000.

- «La caña de azúcar del Mediterráneo al Atlántico», GARRIDO ARANDA, Antonio (ed.): *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba, 2001.
- «La caña de azúcar y la producción azucarera desde el mundo mediterráneo a las islas atlánticas. Una interpretación de modelos», VIÑA BRITO, Ana; GAMBÍN GARCÍA, Mariano y CHINEA BRITO, Carmen Dolores (Coords.): *Azúcar. Los ingenios en la colonización (1487-1525)*, Santa Cruz de Tenerife, 2008.
- *Las últimas tierras de al-Andalus. Paisaje y poblamiento del reino nazarí de Granada*. Milenio reino de Granada y Editorial Universidad de Granada, 2014.
- MALPICA CUELLO, Antonio; FISCHER, Jörg; MAY, Thomas y PÉREZ GARCÍA, José: «Sistemas de regadío y ocupación del territorio en la Costa de Granada: los barrancos de la Arraijana». *I Coloquio de Historia y medio físico. El agua en zonas áridas. Arqueología e Historia*, Instituto de Estudios Almerienses, Almería, 1989.
- MALPICA CUELLO, Antonio, y MAY, Thomas: «La prospección y los recursos naturales. El paisaje vegetal de la zona de Salobreña», *II Encuentros de Arqueología y Patrimonio*, Salobreña, 1991.
- MALPICA CUELLO, Antonio y DÍAZ GARCÍA, Amador: «El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina en época medieval», en *Motril y el azúcar en época medieval*. Motril, 1988.
- MALPICA CUELLO, Antonio y GÓMEZ BECERRA Antonio: *Una cala que llaman La Rijana. Arqueología y paisaje*, Granada, 1991.
- MALPICA CUELLO, Antonio y VERDÚ CANO, Carmina: *El Libro de Repartimiento de Salobreña*, Ayuntamiento de Salobreña, 2008.
- MALUQUER DE MOTES I BERNET, J.: *El socialismo en España*. Crítica, Barcelona, 1977.
- MARRERO RODRÍGUEZ, María: «Una sociedad para comerciar con Castilla, Canarias y Flandes en la primera mitad del siglo XVI», *Actas III Coloquio de Historia Canario-Americana*, Las Palmas de Gran Canaria, 1980.
 - «Mercaderes flamencos en Tenerife durante la primera mitad del siglo XVI», *Actas IV Coloquio de Historia Canario-Americana*. Las Palmas de Gran Canaria, 1984.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, Manuel: *Azúcar y descolonización. Origen y desenlace de una crisis agraria en la Vega de Granada. El «Ingenio de San Juan» (1882-1904)*, Instituto de Desarrollo Regional, Universidad de Granada, Diputación de Granada, Granada, 1982.
 - *Historia económica de la Vega de Granada (siglos XV-XX)*, Granada, Universidad de Granada, Granada, 1982.
- «Del Trapiche a la fábrica de azúcar, 1779-1904», *La cara oculta de la industrialización española*, NADAL, J. y CATALÁN, J. (eds.), Alianza, Madrid, 1994.

- MARTÍN RODRÍGUEZ, Manuel y MALPICA CUELLO, Antonio: *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Asociación de Fabricantes de azúcar, Madrid, 1992.
- MARTÍN RUIZ, J. M.: *Inventario de bienes de moriscos en el reino de Granada*, Madrid, 1972.
- «Terminología árabe el riego en al antiguo Reino de Granada según los libros de habices (siglos XV–XVIII)», *I Coloquio de Historia y Medio Físico*, IEA, Almería, 1989.
- MELIS, Federico: «Málaga nel sistema económico del XIV a XV secolo», *Mercaderes italianos en España (Siglos XIV-XVI)*, Sevilla, 1976.
- MIGNON, Christian: *Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea*, Servicios de publicaciones agrarias del Ministerio de Agricultura, Madrid, 1982.
- MOLINA FAJARDO, Federico (director), *Almuñécar. Arqueología e Historia*, Caja Provincial de Ahorros de Granada, 1983.
- MOLINA FAJARDO, Federico; RUIZ FERNÁNDEZ, Antonio y HUERTAS JIMÉNEZ, Carlos: *Almuñécar en la Antigüedad. La necrópolis fenicio-púnica de Puente de Noy*, Granada, 1982.
- MOLINA FAJARDO, F y JIMÉNEZ CONTRERAS, S.: «Estado actual de las excavaciones en la factoría de salazones El Majuelo», *Almuñécar, Arqueología e Historia*, II, 1984.
- MORENO FRAGINALS, Manuel, *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1978.
- «La Introducción de la Caña de Azúcar y las técnicas árabes de producción azucarera en América. Al-Andalus Allende el Atlántico», Mercedes García-Arenal, (Coord.), Eds. UNESCO, Granada, 1997.
- MOYA GARCÍA, Gracia: *Cambios económicos y sociales en la agricultura de la Costa granadina*, Ayuntamiento de Motril, Granada, 2008.
- MOYA PONS, Frank, *Historia del Caribe. Azúcar y plantaciones en el mundo atlántico*, Ferilibro, Santo Domingo, 2008.
- MURCIA RUIZ, Francisco: «Pataura: Un pueblo desaparecido», Ayuntamiento de Motril, Motril, 1982.
- MINTZ, Sydney W.: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna El lugar del azúcar en la historia moderna*, siglo XXI editores, México DF, 2008.
- NADAL, J. Y J. CATALÁ (eds.): *La cara oculta de la industrialización española*. Alianza Universidad, Madrid, 1994.
- OCAÑA OCAÑA, María del Carmen: *La Vega de Granada*, CSIC y Caja General de Ahorros de Granada, Granada, 1974.

- ORTIZ, Fernando, *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar*, Jesús Montero editor, La Habana, 1940.
- *Los primeros técnicos azucareros en América*, La Habana, 1955.
- ORTIZ DEL BARCO, Juan: *Los Franciscanos*, San Fernando, 1898.
- *Los siete dulces de mi patria*, Establecimiento tipográfico de M. Sintés Rotger, Mahón, 1920.
- PARAIN, CHARLES, PIERRE VILAR Y OTROS: *El Feudalismo*, Sarpe, Madrid, 1985.
- PLAZA SIMÓN, Ángel: «El Camino Real de Granada a Cuenca ¿Un Itinerario romano entre la Celtiberia y la Oretania por la Mancha y el Campo de Montiel?», *Nuevo Miliario*. Madrid, 2009.
- PAREJO BARRANCO, Antonio: *Málaga y Los Larios, Capitalismo Industrial y Atraso económico (1875–1914)*, Editorial Arguval, 1990, Málaga.
- PAREJO BARRANCO, Antonio, SÁNCHEZ PICÓN, Andrés: *Economía Andaluza e Historia Industrial (Eds.) Estudios en Homenaje a Jordi Nadal*, Asukaría Mediterránea, Motril, 1999.
- *La producción Industrial de Andalucía 1830-1935* (1997), Instituto de Desarrollo Industrial, Sevilla, 1997.
- PEINADO SANTAELLA, Rafael Gerardo y LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: *La Época Medieval, II*, Editorial Don Quijote, Granada, 1987.
- PELLICER CATALÁN, Manuel: *Aproximación a la Prehistoria de Salobreña*, Salobreña, 1993.
- *Aproximación a la Prehistoria de Salobreña*, Ayuntamiento de Salobreña, Salobreña, 1993.
- PÉREZ VIDAL, José: *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*. Madrid, 1973.
- «Catalanes y valencianos en la propagación de la industria azucarera», *América y la España del Siglo XVI*, t. III, CSIC, Madrid, 1983.
- REGLÁ, Joan: *Estudios sobre los moriscos*, Editorial Ariel, Espluges de Llobretat, 1974.
- RODRÍGUEZ GÓMEZ, Dolores: *El Islam en la Costa de Granada: Introducción a su estudio*, Ayuntamiento de Motril, Motril, 1993.
- RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: *Los Franciscanos*, Ayuntamiento de Motril, 1995.
- *Ejecutoria de Motril*, San Fernando, 1915.
- RODRÍGUEZ MUÑOZ, C.: «Motril. Un extenso microclima», *Anales del Instituto Español de Edafología*, V, Madrid, 1946.
- SÁNCHEZ-ALBORNOZ, Claudio: *La España Musulmana*, Espasa Calpe, Madrid, 1977.

- SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio y GARCÍA MORA, Luis Miguel: «Tecnología y términos azucareros (siglo XIX)», *Los ingenios. Colección de visitas de los principales ingenios de azúcar de la isla de Cuba, por Justo G. Cantero (1885–1857)*, Instituto de Cultura MAPFRE, Madrid, 2005.
- SALAS SANJUÁN, María del Carmen, y otros: *El cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina*, Universidad de Almería, Almería, 2004.
- SELLÉS, Manuel: *Instrumentos de navegación. Del Mediterráneo al Pacífico*, Lunwerg Editores, Madrid, 1994.
- SERMET, Jean: *La España del Sur*, Editorial Juventud, Barcelona, 1956.
- SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «Motril en el siglo XVI», *Actas I Congreso de Historia de Andalucía. Andalucía Moderna I*, Córdoba, 1978.
- *Motril y su vega en el Antiguo Régimen. Tres siglos de Historia*, Ayuntamiento de Motril, 2001.
- SORIA MESA, Enrique (1995): *La venta de Señoríos en el Reino de Granada bajo los Austrias*, Universidad de Granada, Granada, 1995.
 - «Nobles advenedizos. La nobleza del reino de Granada en el siglo XVII», *Felipe II y el Mediterráneo*, v. II, Sociedad estatal conmemoración de los centenarios de Carlos I y Felipe II, Madrid, 1999.
 - *La Nobleza en la España Moderna. Cambio y continuidad*, Marcial Pons, Historia, Madrid, 2007.
- SCHUBART, H. y ARTEAGA, O. y SCHULZ, H.D y HOFFMAN, G., *Proyecto costa*, Salobreña, 1992.

- TARRADELL, M.: «Para una revisión de las cuevas neolíticas del litoral andaluz», *VIII Congreso Nacional de Arqueología*, Zaragoza, 1964.
- TRILLO SAN JOSÉ, Carmen: *Una sociedad rural en el mediterráneo medieval. El Mundo agrícola nazarí*, THARG, Universidad de Granada, 2003.
- «La propiedad de la tierra en el reino nazarí de Granada: Almuñecar y su espacio agrario», *Poder y sociedad en la Baja Edad Media hispánica: estudios en homenaje al profesor Luis Vicente Díaz Martín*, Universidad de Valladolid, 2002.
- TORRES DELGADO, Cristóbal: *El antiguo reino nazarí de Granada (1232-1340)*, Editorial Anel. Granada, 1974.

- VICENT, Bernard: «Las rentas particulares del Reino de Granada en el siglo XVI: fardas, habices, hagiuela», *Dinero y Crédito*, Madrid, 1978.
 - «Economía y sociedad en el reino de Granada en el siglo XVI», *Historia de Andalucía Planeta*, v. IV, Barcelona, 1980.
 - *Andalucía en la Edad Moderna. Economía y Sociedad*, Diputación de Granada, 1985.

- VINCENS VIVES, Jaime: *An economy history of Spain*, Princeton University Press, 1969.
- VIGUERA MOLINS, María Jesús: «El establecimiento de los musulmanes en Spania—Al-Andalus», *V Semana de estudios medievales*, (IGLESIA DUARTE, José Ignacio de la, coord.), Nájera, 1995.
- VILAR, Juan Bautista: *La primera Revolución Industrial española (1885–1936)*, Ismo, Madrid, 1990.
- *El Cardenal Luis Belluga*, Comares, Granada, 2001.
- VILLAR GARCÍA, B. y GARCÍA MONTORO, C.: «Inversiones agroindustriales de la burguesía mercantil a fines del siglo XVIII: Tomas Quilty y la fabricación del azúcar en la costa malagueña», *La burguesía de negocios de la Ilustración*. Cádiz, 1991.
- VIÑA BRITO, Ana del Carmen: *La cultura del azúcar: los ingenios de Argual y Tazacorte*, Universidad La Laguna, Santa Cruz de Tenerife, 1994.
- «El azúcar: base económica para la consolidación de una élite», *XI Coloquio Historia Canario-Americana* (1994), v. 1, Las Palmas de Gran Canaria, 1996, pp. 357–372.
- «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV-XVI)», *En la España Medieval*, 29, 2006, pp. 359-381.
- VIÑA BRITO, Ana del Carmen; GAMBÍN GARCÍA, Mariano y CHINEA BRITO, Carmen Dolores (2008): *Azúcar. Los ingenios en la colonización canaria 1487-1525*, (coords.), Cabildo Insular de Tenerife.
- VIÑA BRITO, Ana del Carmen y RONQUILLO RUBIO, Manuela: «El primer ciclo del azúcar en Canarias. Balance historiográfico», *XVI Coloquio de historia Canario Americana*, Las Palmas de Gran Canaria, 2004.
- VIÑA BRITO, Ana del Carmen; PÉREZ MORERA, Jesús, MACHADO PRILLA, José Luis: *La cultura del azúcar. Los ingenios de Argual y Tazacorte*, La Palma, 1994.
- WAGNER, C. G. y ALVAR, J., «Fenicios en Occidente: La colonización agrícola», *Revista dei Studi Fenici*, XVII-I, 1989, pp. 88–91.
- WALLERSTEIN, Immanuel.: *El moderno sistema mundial. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía mundo-europea en el siglo XVI*, Madrid, 1979.
- ZAFRA OTEYZA, A.: *Fiscalidad y Antiguo Régimen. Las Rentas provinciales del reino de Granada. (1746–1780)*, Madrid, 1987.
- «Repercusiones de la tributación sobre las actividades productivas en el siglo XVIII: El caso del azúcar en Granada», *Economía y sociedad en la España Moderna y Contemporánea* (Gómez Mendoza, Coord.). Editorial Síntesis, Madrid, 1996.

9.2.3 Bibliografía sobre Paisaje Cultural y Patrimonio

- AA.VA.: *Patrimonio Industrial de Andalucía. Portfolio fotográfico*. Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, Sevilla, 2006.
 - *Paisaje y Ordenación del Territorio*, Junta de Andalucía, Fundación Duques de Soria, 2002, Sevilla, 2002.
 - *Los paisajes rurales de España*, Asociación de geógrafos Españoles, Valladolid, 1980.
 - «Bases para la definición y desarrollo de las políticas de paisaje en España», *La situación del Paisaje en España. Líneas para la aplicación y desarrollo del Convenio Europeo del Paisaje*, tomo VI/VI Centro de Estudios Paisaje y Territorio y Ministerio de Medio Ambiente, 2008.
 - *Viejas fábricas. Nuevos usos*, Asociación Vasca de Patrimonio Industrial y Obra Pública, Bilbao, 2001.
- AGUILAR CIVERA, Inmaculada: *Arquitectura industrial. Concepto, método y fuentes*. Valencia, Museu d’Etnologia de la Diputació de València, 1998.
 - «La investigación sobre el patrimonio industrial. Una revisión bibliográfica». *TST*, 1, Fundación de los Ferrocarriles de España, Madrid 2001.
 - *El territorio como proyecto. Transporte, Obras públicas y Ordenación territorial en la Historia de la Comunidad Valenciana*, Generalitat Valenciana, Conselleria d’Obres Públiques, Urbanisme i Transports, Valencia, 2003.
- ÁLVAREZ ARECES, Miguel Ángel: *Arqueología industrial. El pasado por venir*. CICEES, Gijón, 2007.
 - «El patrimonio industrial en España. Situación actual y perspectivas de actuación», *Jornadas Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*, Zaragoza, 2007.
 - «Patrimonio industrial. Un futuro para el pasado desde la visión europea», *Apuntes*, v. 21, 1, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá 2008.
- CABERO DIÉGUEZ, V. ET ALT (Editores) *El medio rural español. Cultura, paisaje y naturaleza. Homenaje a D. Ángel Cabo Alonso*, vols. II, Universidad de Salamanca y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Salamanca, 1992.
- CALATRAVA, Javier: «Valoración económica de paisajes agrarios: Consideraciones generales aplicación al método de valoración contingente al caso de la caña de azúcar en la Vega de Motril–Salobreña», *Actas Seminario Gestión de Espacios naturales. La demanda de servicios recreativos*, AZQUETA OYARZUN, Diego y PÉREZ PÉREZ, Luis, (coords.), McGraw-Hill, Madrid.
- CALLES OYARBIDE, Ínigo ET AL: *Paisajes de la industrialización asturiana*. Editorial TREA y Principado de Asturias, Gijón, 2009.

- CAÑIZARES RUIZ, María del Carmen: *Territorio y patrimonio minero-industrial en Castilla-La Mancha*, Universidad de Castilla-La Mancha, Cuenca, 2005.
- CAPEL, Horacio: *Capitalismo y morfología urbana en España*, Los Libros de la Frontera. Barcelona, 1983.
- CÁRCAMO, Joaquín: *l patrimonio industrial de Bizkaia*. Bilbao, Diputación Foral de Bizkaia, 1988.
- CARMONA BADÍA, Xoán. y NADAL I OLLER, Jordi: *El empeño industrial de Galicia. 250 años de historia, 1750–2000*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña, 2005.
 - *Carreteras paisajísticas: estudio para su catalogación en Andalucía*, Consejería de Obras Públicas y Transportes, Centro de Estudio Paisaje y Territorio, Sevilla, 2009.
- CASANELLES I RAHOLA, Eusebi: «El Patrimonio Industrial, nuevo concepto de su valoración, significado y rentabilidad en el contexto internacional», *Bienes Culturales*, 7, IPHE, Madrid, 2007.
- CASANELLES, Eusebi y GONZÁLEZ TASCÓN, Ignacio: «Spain», *Industrial Heritage`92 National Reports The 8th Conference on the Conservation of de Industrial Heritage*, CEHOPU, Ministerio de Obras Públicas y Transporte, Madrid, 1992.
- CASTRO MORALES; Federico; MARTÍN, Marcelo y GUTIÉRREZ, Ramón: *Preservación de la Arquitectura Industrial en Iberoamérica y España* (coords.), IAPHA y Editorial Comares, Granada, 2001.
- CERDÁ, M.: *Arqueología Industrial*. PUV, Valencia, 2008.
- CORNEJO NIETO, Carlos y PRADA TRIGO, José: «Ciudad, territorio y paisaje: una mirada multidisciplinar», *Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, 917, Barcelona, 2010.
- CULLEL MURO, María y GONZÁLEZ RUIZ, Jesús, «La Ruta del azúcar, la dulce razón. Estudio para la creación de un Itinerario Cultural», *Patrimonio Industrial Agroalimentario. Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*, Colección Los Ojos de la Memoria, ÁLVAREZ ARECES, Miguel Ángel (editor), INCUNA, Gijón 2009.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús: *Los paisajes agrarios de la España atlántica*, Universidad de Valladolid, 1974.
- GONZÁLEZ RUIZ, Jesús: *Motril y el azúcar tradición y Modernidad* (dir.), *El Faro*, Motril, 1989.
- GÓMEZ ZOTANO, José: «La construcción histórica del paisaje industrial malagueño: las colonias de San Pedro de Alcántara y el Ángel», *IV Jornadas de Patrimonio Histórico Centenario de la Sociedad General Azucarera, 1903–2003*, Asociación Cilniana, Marbella, 2005.

- JIMÉNEZ BARRIENTOS, Juan Carlos y PÉREZ MONZÓN, J.M. (coords.): *Actas I Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública* (Sevilla–Motril, 1990), Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Sevilla, 1994.
- MARTÍNEZ DE PISÓN, Eduardo: «Signification culturelle du paysage», *Cinquieme reunión des ateliers du Conseil de l'Europe pour la mise en oeuvre de la convention européenne du paysage. les objectifs de qualité paysagère: de la théorie à la pratique*, Consejo de Europa, Estrasburgo, 2007.
— *Miradas sobre el paisaje*, Biblioteca Nueva, Madrid, 2009.
- MARTÍNEZ DE PISÓN, Eduardo y ORTEGA CANTERO, Nicolás (eds.): *El Paisaje: Valores e Identidades*, Fundación Duques de Soria, Soria, 2010.
- MARTÍNEZ DE PISÓN, Eduardo ET AL: *La Conservación del paisaje*, Fundación Biodiversidad. Madrid, 2004.
- MOLINERO, Fernando; OJEDA, Juan y TORT, Joan (coords): *Los paisajes agrarios de España: caracterización, evolución y tipificación*, Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, Madrid, 2011.
- NADAL I OLLER, Jordi; BENAUL BERENGUER, Josep M. y SUDRIÀ TRIAY Carles: *El fracaso de la Revolución Industrial en España*, Ariel, Barcelona, 1975.
— *Atlas de la industrialización de España 1750-2000* (coord.), Editorial Crítica, Barcelona, 2003.
- NOGUÉ, Juan (Ed.): *La construcción social del paisaje*. Biblioteca Nueva, Madrid, 2007.
- NOGUÉ, Juan y SALA, P. (2008): «El paisaje en la Ordenación del Territorio. Los catálogos de paisaje de Cataluña», *Cuadernos Geográficos*, 43, 2008.
- PIÑAR SAMOS, Javier y GIMÉNEZ YANGUAS, Miguel: *Motril y el azúcar, del paisaje industrial al patrimonio tecnológico, 1845-1995*, Asukaria Mediterránea, Motril, 1996.
— «La fábrica azucarera Nuestra Señora del Pilar, Motril (Granada), valoración y propuestas de actuación», *Actas TICCIH VIII Congreso Internacional para la Conservación del patrimonio Industrial*, CEHOPU, Madrid, 1992, Madrid.
- PUJADAS, R. y FONT, J.: *Ordenación y planificación territorial*, Síntesis, Madrid, 1998.
- QUEROL, María Ángeles y MARTÍNEZ DÍAZ, Belén: *La gestión del patrimonio Arqueológico en España*, Alianza editorial, Madrid, 1996.
- RODRÍGUEZ MARÍN, José: «Patrimonio y ciudad. Patrimonio Industrial azucarero en la Axarquía: Entre el olvido y la puesta en valor», *Isla de Arrairán*, 28, 2006.

- RÖSSLER, Mechtild: «Los paisajes culturales y la Convención del Patrimonio Mundial Cultural y Natural: resultados de reuniones temáticas previas», en MÚJICA BARREDA, Elías (ed.), *Paisajes culturales en los Andes: memoria narrativa, casos de estudio, conclusiones y recomendaciones de la Reunión de expertos, Arequipa y Chivay, Perú, mayo de 1998*, Lima: UNESCO, 2002.
- SABATÉ BEL, J. y SCHUSTER, M.: *Projectant l'eix del Llobregat. Païlsage cultural i desenvolupament regional*. (coords.), Universidad Politécnica de Cataluña, Massachussets Institute of Technology. Barcelona, 2001.
- SAENZ LORITE, M.: *Geografía Agraria. Introducción a los paisajes rurales. Geografía de España*, t.7, Síntesis, 1998, Madrid.
- SOBRINO, Julián: *Arquitectura industrial en Andalucía*. Sevilla, Instituto de Fomento de Andalucía, Sevilla, 1998.
- VILLAFRANCA JIMÉNEZ, María del Mar y CHAMORRO MARTÍNEZ, Victoria Eugenia (eds.): *Hacia un paisaje cultural. La Alhambra y el Valle del Darro*, Patronato de la Alhambra y Generalife, Granada, 2012.
- ZOIDO NARANJO, Florencio (dir.): *Marco conceptual y metodológico para los paisajes españoles*.
 - *Aplicación a tres escalas espaciales*, Centro de estudios Paisaje y Territorio, Consejería de Obras públicas y Vivienda Junta de Andalucía, Sevilla, 2010.

9.2.4 Artículos

- ÁLVAREZ DE MORALES, Camilo: «Notas de Oligarquía morisca granadina. La Familia Ferí», *Sharq al-Andalus*, 14-15, Alicante, 1997-1998.
- ANDÚJAR CASTILLO, Francisco: «Una estructura de poder. El Monopolio de la producción y comercialización del azúcar en Adra. (Siglos XVI-VII)», *Hombre y Territorio en el Reino de Granada (1570-1630). Estudios sobre repoblación*, Manuel Barrios Aguilera (ed.), Granada, 1995.
- ARTEAGA MATUTE, Oswaldo, NAVAS RODRÍGUEZ, José, RAMOS MUÑOZ, José. F. y ROOS, Anna-María: «El Registro arqueológico del Peñón de Salobreña (Granada). Excavación de Urgencia de 1992», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1992.
- ÁVILA, J.: «Regiones naturales. El litoral de Granada. Donde el Mediterráneo se hace Trópico», *Revista del Ministerio de Fomento*, 495, Madrid, 2001.

- BAREA FERRER, José Luis: «La defensa de Motril en la época de los Austrias. Factor condicionante de su decadencia», *Chronica Nova*, 17, Granada, 1989.
- BARCELÓ, Carmen y LABARTA, Ana: «Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos», *Sharq Al-Andalus*, 1, Alicante, 1984.
 - «Le sucre en L'Espagne (711-1610)», *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Apliquée. Travaux d'Ethnobiologie*. Paris, 1988.
- BARRIOS AGUILERA, Manuel y ANDÚJAR CASTILLO, Francisco: *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630)*. Estudios sobre Repoblación, Instituto de Estudios Almerienses y Universidad de Granada, 1995.
- BENCHERIFA, M.: «Almuñécar en época islámica», *Almuñécar, Arqueología e Historia*, III, Almuñécar 1986.
- BERNAL CASASOLA, Darío y NAVAS RODRÍGUEZ, José: «Informe de la Intervención Arqueológica de urgencia en los Alfares romanos de los Matagallares de Salobreña (Granada)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1995.
- BIRRIEL SALCEDO, Margarita: «Venta de bienes confiscados a moriscos en la tierra de Almuñécar», *Chronica Nova*, 16, Granada, 1988.
- BOLLENS; Lucie: «Jardines de al-Andalus: naturaleza e historia de un encuentro cultural». *Cuadernos de la Alhambra*, 28, Granada, 1992.
- BONET GARCÍA, Teresa: «La cerámica medieval de El Maraute (Motril, Granada)», *Arqueología y Territorio*, 2, Universidad de Granada, 2005.
- BRAVO JIMÉNEZ, Salvador: «Evolución del poblamiento fenicio en la costa mediterránea andaluza», *Espacio, Tiempo y Forma, II, Historia antigua*, t. 13, 2000.

- CALATRAVA REQUENA, Javier: «Los estudios económicos referentes a la agricultura: Grandes etapas de su evolución histórica», *Revista de Estudios Agrosociales*, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 1985.
- CALERO PALACIOS, María del Carmen: «La crisis mediterránea (1556–1566)», *Cuadernos de la Alhambra*, 13, Granada, 1977.
- CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Guillermo: «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)», *Anuario de Estudios Atlánticos*, vol. I, 7, Cabildo de Gran Canaria, 1961.
- CASEY, James: «La revolución inglesa del siglo XVII», *Manuscripts*, 9, Barcelona, 1991.
- CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis: «Algunas consideraciones sobre la renta de la tierra y la industria popular en la España del siglo XVIII», en *Crónica Nova*, 10. Granada, 1979.

- CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo: «Aceñas, tahona y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en le Córdoba del siglo XV», *Hispania*, XLVIII/170, Madrid, 1988.
- CRUZ CABRERA, José Policarpo y ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación: «Las actas capitulares como fuente para la historia urbana. Motril durante el siglo XVI», *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada*, 28, Granada, 1997.
- CRUZ CABRERA, José Policarpo: «Fiesta y poder: las solemnidades públicas en Motril durante el siglo XVI», *Guadalfeo*, Caja General de Ahorros de Granada, Granada, 1997.
- «La transformación de un templo en fortaleza militar: la Iglesia Mayor de Motril», *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada*, 30, Granada 1999.
- CULLEL MURO, María y GONZÁLEZ RUIZ, Jesús, «La Torre de la vela de Motril», *Ideal*, 07/09/2006, Granada, p. 26.
- DAVID IGUAL, Luis, y NAVARRO ESPINACH, Germán: «Los genoveses en España en el tránsito del siglo XV al XVI», *Historia. Instituciones. Documentos*, Universidad de Sevilla, 24, Sevilla, 1997.
- «Un tratado nazarí sobre alimentos: al-kalam alà l-Agdiya de al-Arbuli: edición, traducción y estudio, con glosarios (II)», *Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas*, 10–11, Universidad de Granada, Granada, 1983.
- «Valencia y Sevilla en el sistema económico genovés de finales del siglo XV», *Revista d'Historia Medieval* 3, Universitat de Valencia.
- DOCKÈS, Pierre: «Paradigmas productivos e historia: el caso del azúcar del Mediterráneo al Caribe», *Memorias. Historia y Arqueología desde el Caribe colombiano*, 20, Barranquilla, 2013.
- DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel (1989): «Apuntes para una aproximación a la historia de Motril», *Anuario Motril-81*, Motril, 1981.
- «La caña y la industria azucarera en Motril», *Anuario Motril-82*, Motril, 1982.
- «Introducción a la historia de la comarca costera granadina», *Anuario Motril-83*. Motril, 1983.
- «Urbanismo e Historia. Motril entre los siglos XVI–XIX», *Anuario de Estudios Motrileños*, 1, Motril, 1986.
- «La Acequia de riegos de Motril y las Ordenanzas de 1561», *I Coloquio de Historia y Medio Físico*, IEA, Almería, 1989, pp. 953–968.
- «El ingenio del Trapiche. Una fábrica azucarera motrileña de los siglos XVII–XVIII», *Anuario de Estudios de la Costa Granadina*, 1, Motril, 1990.

- «Condicionamientos geográficos y antrópicos para el cultivo de la caña de azúcar en Motril en la Edad Moderna», *Anuario de Estudios de la Costa Granadina*, 1, Motril, 1990.
- «Consideraciones sobre el sistema cañero-azucarero creado en Motril durante la Edad Moderna», *Anuario de Estudios de la Costa Granadina*, 2, Motril, 1991.
- *La caña de azúcar y la Industria azucarera en Motril en la Edad Moderna*, Grupo de Estudios de la Costa Granadina, Motril, 1995.
- «La manufactura del azúcar de caña en la costa del reino de Granada. El trapiche de Vicencio de Motril (1795–1834)», *Qalat*, 1, Motril, 2001.
- «Un documento para la historia de la manufactura del azúcar de caña en España en la Edad Moderna: El inventario del ingenio de La Palma en 1641», *Qalat*, 3, Motril, 2002.
- DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: «Miscelánea motrileña», *Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino*, 3, Granada, 1989.
- ESCAÑUELA CUENCA, Encarnación y ARMADA MORALES, Teresa: «La presencia castellana y su acción en Salobreña y su tierra (1489–1511). Notas para su estudio», *Cuadernos de Estudios Medievales*, X–XI, , Universidad de Granada, Granada, 1982–1983.
- ESCORIZA MATEU, Trinidad y LOPEZ CASTRO, José Luis: «Informe preliminar sobre la primera fase de prospección en el curso bajo del Guadalfeo y vertiente sur de la Sierra del Chaparral», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1987.
- FÁBREGAS GARCÍA, Adela: «Estrategias de actuación de los mercaderes toscanos y genoveses en el reino nazarí de Granada a través de la correspondencia Datini», *Serta Antiqua et Medievalia*, 5, Università degli Studi di Génova, 2001.
- «Tecnología del azúcar. El ingenio azucarero de la Palma» *Actas IV Congreso de Arqueología Medieval Española*, Alicante, 1994.
- «Formas cerámicas del Azúcar de la Lonja de Granada», en *Arqueología y Territorio Medieval*, Universidad de Jaén, 1995.
- «Redes de comercio y articulación portuaria en el reino nazarí de Granada», *Chronica Nova*, Universidad de Granada, 30, Granada, 2004.
- «La integración del reino nazarí de Granada en el espacio comercial europeo», *Investigaciones de Historia Económicas*, 6, Madrid, 2006.
- «Actividad comercial de los reyes nazaríes y su implicación con los representantes del gran comercio occidental a finales de la Edad Media», *Revista de Estudios Históricos, Historia Medieval*, 25, Universidad de Salamanca, 2007.
- «Producción y comercio de azúcar en la costa del reino de Granada: la villa de Salobreña», *Qalat*, 5, Motril, 2007

- «Acercamiento y acuerdos comerciales entre Granada y Venecia al filo de 1400», *Anuario de Estudios Medievales*, 40/2, Madrid, 2010.
- FABRELLAS, María Luisa: «La Producción de Azúcar en Tenerife», *Revista de Historia Canaria*, 100, Universidad La Laguna, Santa Cruz de Tenerife, 1952.
- FERNÁNDEZ LAVANDERA, Efrén y otros: «Molinos de caña de azúcar en la Axarquía (Málaga)», *Jábega*, 73, Málaga, 1993.
- GALLOWAY, J. H.: «The Mediterranean sugar industry», *Geographical Review*, 67-2, Boston, 1977.
- GÁMIR SANDOVAL, A.: «Las fortificaciones costeras del reino de Grana al occidente de la ciudad de Málaga, hasta el campo de Gibraltar», *Miscelánea de estudios árabes y hebraicos*, v. I, IX, Granada, 1961.
- GARRAD, K.: «La Inquisición y los moriscos granadinos (1526-1589)», *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebreos*, IX, fasc. I, Universidad de Granada, 1960.
- GARCÍA DE LA TORRE, Juan: «El reino de Granada en el siglo XVII. Repoblación campesina y crecimiento demográfico», en *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630). Estudios sobre Repoblación*, Instituto de Estudios Almerienses y Universidad de Granada, 1995.
- GARCÍA RODRÍGUEZ, Mercedes: «El privilegio de ingenios en el modelo azucarero de Cuba (1598-1792)», *Rábida*, 18, Huelva, 1999.
- GARZÓN PAREJA, Manuel: «Notas sobre el azúcar de caña en Granada», *Saitabi: revista de la Facultat de Geografia i Història*, 21, Valencia, 1971.
- «La renta de población del reino de Granada», *Cuadernos de la Alhambra*, 18, Granada, 1977, pp. 207–229.
- GOICOLEA ZALA, J.: «Azudes, molinos y otros aspectos de *Los veintiún libros de los ingenios y máquinas*», *Revista de Obras Públicas*, 147, 2000.
- GÓNGORA DE, Manuel: «Sobre la influencia del cultivo del arroz en la salubridad pública», en *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, II serie, núm. 147, Madrid, 1943.
- GONZÁLEZ ARÉVALO, Raúl: «La costa del reino de Granada en la documentación náutica italiana (siglos XIV-XVI)», *La España Medieval*, 31, Universidad de Málaga, 2008.
- GONZÁLEZ BUENO, Antonio: «El viaje botánico de Pierre Edmond Boissier por el Sur de España (1837)» *Acta botánica malacitana*, 35, Málaga, 2010.
- GONZÁLEZ-RIPOLI NAVARRO, María Dolores: «Dos Viajes, una intención: Francisco Arango y Alejandro Oliván en Europa y las Antillas azucareras (1794 y 1829)», *Revista de Indias*, 224, v. LXII, Madrid, 2002

- «La remolacha y los problemas del azúcar de remolacha en España, 1880-1914», *Historia Agraria de la España contemporánea*, vol. III, R. GARRABOU y otros, Madrid, 1987.
- HERNÁNDEZ BENITO, Pedro: «Captación de agua e ingenios hidráulicos en Granada a finales de la Edad Media», CARA BARRIONUEVO, Lorenzo y MALPICA CUELLO, Antonio: *Agricultura y regadío en al-Andalus. II Coloquio Historia y Medio Físico*, Granada, 1996
- HEREDIA FLORES, Víctor Manuel: «La carretera de los Montes y la Fuente de la Reina», *Isla de Arrairán*, 7, Málaga.
- HERMOSO PRIETO, E.: «Ingenios de madera», *Boletín de información técnica-AITIM*, 197, Madrid, 1999.
- HERRERA CASAS, Mónica, (2009): «Granada en los atlas náuticos de al-Sarafi, e identificación de un modelo mallorquín para la carta de al-Mursi», en *Al-Qantara*, XXX 1, Madrid.
- HUERTA, A. de la: «El cultivo de la caña de azúcar en la zona subtropical de Andalucía», *Gibraltar*, 3. Málaga, 1986.
- JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio: «La caña de azúcar en la Andalucía mediterránea durante el siglo XIX», *Revista de Estudios Andaluces*, 4. Sevilla, 1985.
- LACOMBA, Juan Antonio: «La industria del azúcar en Andalucía en 1845. El Informe de Ramón de la Sagra», *Revista de Estudios Regionales*, 74. Málaga, 2005.
- LADERO GALÁN, Aurora y LADERO QUESADA, Miguel Ángel: «Ejércitos y Armadas de los Reyes Católicos. Algunos presupuestos y cuentas de gastos entre 1493 y 1500», *Revista de Historia Militar*, 92, XLVI, Secretaria General Técnica Ministerio de Defensa, Madrid, 2002.
- LAGARDÈRE, Vicent: «Canne à Sucre et Sucrierie en Al-Andalus au Moyen Age (VIII-XV), André Bazzana, *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalous*, 3, Granada, 1994, pp. 337-359.
- «El nacimiento de un señorío singular: el Ducado gandiense de los Borja», *Historia Moderna*, 24, Universidad Politécnica de Valencia-EPSCG, Valencia, 2006.
- LOBO CABRERA, Manuel: «La técnica del cultivo de la caña de azúcar», *Islenha*, 8, Funchal, 1991
- LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique: «Málaga, colonia genovesa (Siglos XIV y XV)», Homenaje al profesor Seco de Lucena, *Cuadernos de Estudios Medievales*, 1, Granada, 1973.

- «Nuevo episodio en la historia del azúcar de caña. Las Ordenanzas de Almuñécar (siglo XVI)», *España Medieval*, 10, *La Ciudad Hispánica durante los Siglos XII al XVI*, Madrid, 1987.
- «La conquista de Granada: el testimonio de los vencidos», *Norba. Revista de Historia*, 18, Universidad de Extremadura, 2005, 33–50.
- «Judíos, judeo conversos y reconciliados en el Reino de Granada». *Gibralfaro*, 29, Málaga.
- LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, José Enrique y LÓPEZ BELTRÁN, María Teresa: «Mercaderes genoveses en Málaga (1487–1516). Los Hermanos Centurión e Ytalián», *Historia. Instituciones. Documentos*, 7. Sevilla, 1980.
- LÓPEZ GÓMEZ, Antonio: «La caña de azúcar en Valencia y las variaciones climáticas», *Estudios Geográficos*, 33. Madrid, 1972.
- LÓPEZ MALDONADO, José: «Informe al Ilustre Ayuntamiento de Motril», en *Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia*, II serie, núm. 147, Madrid, 1943.
- MACHADO SANTIAGO, Rafael y JIMÉNEZ BAUTISTA, Francisco: «Proceso de transformación del paisaje agrario litoral granadino (Vega de Motril-Salobreña). Implantación, desarrollo y crisis de la caña de azúcar. Conflictos y tendencias», en *Cuadernos geográficos*, 24-25, Granada, 1995.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio M.: «Una revisión necesaria. El diezmo de la primera agroindustria azucarera del Atlántico (1483-1543)», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 56, Las Palmas de Gran Canaria, 2010.
- MALPICA CUELLO, Antonio: «Las salinas de Motril. Aportación al estudio de la economía salinera del reino de Granada a raíz de su conquista», *Baetica*, 4, Málaga, 1981, pp. 147–165.
- «La villa de Motril y la repoblación de la costa de Granada (1489–1510)», en *Cuadernos de Estudios Medievales*, X-XI. (1982–1983), Granada, 1983.
- «Almuñécar y su tierra en vísperas de la llegada de los cristianos». *Almuñécar, Arqueología e Historia*, I. Almuñécar, 1983.
- «Modificaciones en la estructura de poblamiento de la costa granadina a raíz de la conquista castellana». *Coloquio sobre distribución y relaciones entre los asentamientos. Arqueología espacial*, 5, Teruel, 1984.
- «El territorio de la costa oriental de Granada en época nazarí a la luz de un testimonio castellano de mediados del siglo XVI», *Chronica Nova*, 19, Granada, 1991, pp. 433-462.
- «Excavaciones de urgencia en el Maraute (Motril). Campaña de 1995», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1995.
- «El agua y su uso en la vida agrícola en al-Andalus. Perspectivas de investigación». *Cuadernos de la Alhambra*, 43, Granada, 2008.

- MALPICA CUELLO, Antonio, BARCELÓ Y PERELLÓ Miquel y MARÍN DÍAZ Nicolás: «Análisis de las secuencias del poblamiento medieval en la costa de Granada», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, I, Sevilla, 1985.
- MALPICA CUELLO, Antonio; GÓMEZ BECERRA Antonio y MARÍN DÍAZ, Nicolás: «El yacimiento medieval de El Maraute. Torrenueva, municipio de Motril, provincia de Granada», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, II, Sevilla, 1986.
- MALPICA CUELLO, Antonio; GÓMEZ BECERRA Antonio y JIMÉNEZ LOZANO, Esperanza: «Informe de la excavación de urgencia realizada en un solar de la Plaza de España (Motril, provincia de Granada)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, t. III, Sevilla, 1989.
- MALPICA CUELLO, Antonio; GÓMEZ BECERRA Antonio y OSUNA VARGAS, María del Mar: «Actuación arqueológica de urgencia en el ingenio azucarero de "La Palma" (Motril, provincia de Granada)». *Anuario Arqueológico de Andalucía*, t. III, Sevilla, 1989.
 - «La formación de un territorio fronterizo medieval: la Costa granadina de la época musulmana a la conquista castellana», *Fronteras. Arqueología Espacial*, 13, Diputación General de Aragón, Teruel, 1989.
- MARTÍNEZ RUIZ, Juan.: «Notas sobre el refinado de azúcar entre los moriscos granadinos», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XX-3, 1964.
- MANZANO MORENO, Eduardo: «El regadío en al-Andalus: problemas en torno a su estudio», *La España Medieval*, 8, en memoria de Claudio Sánchez-Albornoz, v. I, Universidad Complutense, 1986.
- MEDINA GUERRA, Antonia María: «Términos de la caña de azúcar en Málaga», *Analecta Malacitana*, 12/2, Málaga, 1989, pp. 315-319.
- MENJIBAR SILVA, José Luis; MUÑOZ GARCIA-LIGERO, Miguel J.; GONZALEZ RIOS, Manuel J. y QUIROS SANCHEZ, Rafael: «La cueva de las Campanas (Gualchos, Granada). Un yacimiento neolítico en la costa granadina», *Antropología y Paleocología Humana*, 3, 1983.
- MOLINA LÓPEZ, Emilio y JÍMENEZ MATA, María del Carmen: «La propiedad de la tierra en la Vega de Granada a finales de siglo XV. El Caso de Alitaje», *Anaquel de Estudios Históricos*, 12, Madrid, 2001
- MORAL MARTÍN, Victoriano del: «El castillo de Almuñécar y la defensa costera del antiguo reino de Granada», *Revista de Historia Militar*, 38, XII, Servicio Histórico Militar, Madrid, 1975.
- NAVARRETE, M.S.; CARRASCO, J.; TERUEL, J. y GAMIZ, J.: «La Sima de Los Intentos: un yacimiento neolítico en la Costa granadina», *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, nº 11, 1986.

- NAVARRETE ENCISO, Soledad, *La Cultura de las Cuevas con Cerámica Decorada en Andalucía Oriental, Cuaderno de Prehistoria*, 1, Universidad de Granada, Granada, 1976.
- NAVAS RODRÍGUEZ, José: «Reflexiones acerca de la sacralización del espacio urbano y periférico de la Villa de Salobreña durante el Antiguo Régimen», *Sel Silvanus*, 3, Salobreña, 2013.
- NETLAU, M.: «Impresiones sobre el desarrollo del socialismo en España», *Revista de Trabajo*, 23, Madrid, 1968.
- NEVOT PÉREZ, Antonio: «La presa de Béznar», *Revista de Obras Públicas*, 139, Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, Madrid. 1992, pp. 247–264.
- OLALLA MERCADÉ, Leandro: «La caña de azúcar en Málaga», *Jábega*, 8, Málaga, 1974.
- *Caña de azúcar: Técnicas de cultivo y otros aspectos: resumen 1970-1978*, Instituto de Investigaciones Agrarias, Madrid, 1980.
- *Estado actual de los estudios sobre variedades en caña de azúcar*, Instituto de Investigaciones Agrarias, Madrid, 1981.
- ONIEVA MARIEGES, J. M.: «Algunas consideraciones sobre el cultivo de la caña de azúcar en la Costa del Sol durante el siglo XVIII», *Foro de las Ciencias y de las Letras*, 5–6. Granada, 1987.
- ORIOL CATENA, F.: «La repoblación del reino de Granada después de la expulsión de los moriscos», en *Boletín de la Universidad de Granada*, 7 (1935), 8 (1936).
- ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Batiburrillo», *La Alhambra*, 310, XIV, Granada, 1911.
- OSUNA VARGAS, María del Mar: «Investigaciones arqueológicas en el Ingenio azucarero preindustrial de La Palma (Motril)», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, Consejería de Cultura, Sevilla, 1991.
- ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Abderrahmen I», *La Alhambra*, Granada, 1901.
- «Crónicas Motrileñas. Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, nº 267, XII, Granada, 1909.
- «Cervantes en Motril», *La Alhambra*, nº 277, XII, Granada, 1909.
- «Batiburrillo», *La Alhambra*, nº 309, XIV, Granada, 1911.
- «Batiburrillo», *La Alhambra*, nº 310, XIV, Granada, 1911.
- «Cultivo del Algodón, III», *Alhambra*, nº 364, XVI, Granada, 1913.
- PALACIO ATARD, Vicente: «Primeras refinerías de azúcar en España», *Hispania*, 22, Madrid, 1958.
- PAREJO BARRANCO, Antonio, SÁNCHEZ PICÓN, Andrés: «Orto y ocaso de una experiencia agroindustrial: el azúcar de caña de la costa de Marbella (1875–1915)», Asociación Cilniana, Marbella, 2005.

- PEINADO SANTAELLA, Rafael Gerardo: «La Oligarquía granadina y las Cortes de Castilla: El Memorial de 1510», *Cuadernos de Estudios Medievales*, X–XI, Universidad de Granada 1982–1983.
- PELLICER CATALÁN, Manuel: «Excavaciones en la necrópolis púnica Laurita del Cerro de San Cristóbal (Almuñécar, Granada)», *Excavaciones Arqueológicas en España*, XVII, Madrid, 1962.
- *Aproximación a la Prehistoria de Salobreña*, Ayuntamiento de Salobreña, Salobreña, 1993.
- PÉREZ GARCÍA, José: «El poblamiento de la taha de Suhayl a fines de la edad media: el castillo de Castell de Ferro», *Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas*, 12-13, Universidad de Granada, Granada, 1984.
- PÉREZ VIDAL, José: «Cañas y trapiches de azúcar en Marbella», *Dialectología y Tradiciones Populares*, XXVIII, Cuadernos 3º y 4º, Madrid, 1971.
- PEZZI CRISTÓBAL, Pilar: «La pura y limpia concepción: un trapiche azucarero en la Vélez–Málaga del siglo XVIII», *Isla de Arrairán*, XI, Málaga, 1998,
- «Producción y rendimientos agrarios en Vélez–Málaga según el catastro», *Baética*, Málaga, 1999.
- PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés: «La vida cotidiana en el Motril de la Época Moderna a través de los Autos de Buen Gobierno», en *Cuadernos de Historia del Derecho*, 12, Universidad Complutense, Madrid, 2005.
- PUENTE FELIZ, Gustavo: «El cultivo de la caña de azúcar en el litoral andaluz», *IV Jornadas Patrimonio Histórico. Centenario de la Sociedad General Azucarera: 1903-2003*, Asociación Cilniana, Marbella, 2005.
- RODRÍGUEZ BERZOSA, P.; DE LA PEÑA OLIVAS, J.M.: «Evolución del delta del Río Guadalfeo», *Ingeniería civil*, 94, CEDEX, Madrid, 1994.
- RODRÍGUEZ MARTÍN, Manuel: «Un pleito de alcabalas», *Alhambra*, 266–271, Granada, 1909.
- RUIZ MARTÍN, F.: «Movimientos demográficos y económicos en el reino de Granada durante la segunda mitad del siglo XVI», *Anuario de Historia Económica y Social*, 1, Madrid, 1968.
- RUIZ MONTES, Pablo y SERRANO ARNÁEZ Begoña: «La Cañada de Vargas (Torrenueva, Granada): un nuevo centro productor de ánforas en la Costa oriental de Andalucía», *Antiquitas*, 21, M.H.M., Priego de Córdoba, 2009.
- RUIZ VARGAS, Luis: «Ruta de Don Quijote. La primera salida», *Dicenda, Cuadernos de Filología Hispánica*, Universidad Complutense de Madrid, 17, 1991.

- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Manuel: «La cora de Ilbira (Granada y Almería) en los siglos X y XI, según al-Udri (1003-1085)», *Cuadernos de Historia del Islam*, 7, Universidad de Granada, 1976.
- SERRANO BERNARDO, Francisco y ROSÚA CAMPOS, José Luis: «La Vega de Motril (Granada) como espacio verde periurbano: su valor paisajístico para el desarrollo sostenible», *Observatorio Medioambiental*, 11, Universidad Complutense, Madrid, 2008.
- SILVA PÉREZ, Rocío: «Claves para la recuperación de los regadíos tradicionales. Nuevos contextos y funciones territoriales para viejas agriculturas», *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, v. XVI, 412, Universidad de Barcelona, 2012.
- SOBRÓN ELGUEA, María del Carmen: «Los ingenios azucareros en el siglo XVII. Una carta de Carlos II», *El Faro* 22/07, Motril, 1973.
- «El ingenio azucarero del Trapiche en el siglo XVII», *El Faro* 22/07, Motril, 1975.
- «Problemas azucareros en el siglo XVIII», *El Faro*, 02/09, Motril, 1975.
- SORIA MESA, Enrique (1995): «Señores y repobladores. Nueva perspectiva en el estudio del régimen señorial granadino, en el nuevo horizonte de las investigaciones sobre la segunda repoblación del Reino de Granada (1570-1630)» *Hombre y territorio en el Reino de Granada (1570-1630). Estudios sobre Repoblación*, BARRIOS AGUILERA, Manuel (ed.), IEA y Universidad de Granada, 1995.
- TELLO, Eric.: «La formación histórica de los paisajes agrarios mediterráneos: una aproximación coevaluativa», *Historia Agraria*, 19, Girona, 1999.
- TORRES DELGADO, Cristóbal: «Noticias económicas y geohistóricas del antiguo reino nazari de Granada», *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, Granada, 1975.
- TORRES DELGADO, Cristóbal: «El Mediterráneo nazari: diplomacia y piratería. siglo XIII-XIV», *Cuadernos de Estudios Medievales*, IV-V, Universidad de Granada, 1979.
- TROS DE ILARDUYA, Pedro: «Datos para la historia de Motril», *El Motrileño*, Motril, 1911.
- VALLADAR, Francisco de Paula: «El Convento de la Concepción de Motril», *La Ahambra*, 229, X, Granada, 1907.
- VICENT, Bernard: «Los moriscos del reino de Granada después de 1570», *Nueva Revista de Filología Hispánica*, CSIC, Madrid, 1981.
- WATSON, Andrew M.: «Innovaciones agrícolas en el mundo islámico», *La caña de azúcar en el Mediterráneo II SICA*, Motril, 1990.

9.2.5 Diccionarios y obras de consulta general

- AA.VV. *Historia de las Rentas y Contribuciones de España*, [manuscrito entre 1801 y 1900?), Biblioteca Nacional de España.
- *Compendio de la legislación y jurisprudencia española*, Librería de García Calle de Coloreros, Madrid, 1859.
- *Novísimo Diccionario del Agricultura Práctica*, t. I, Juan Llordacus, Barcelona, 1883.
- ABBÉ, Nicolle de la Croix: *Geografía Moderna*, t. III, (Traducida y aumentada con una *Geografía nueva de España* por JORDAN FRAGO, José), Joaquín Ibarra impresor, Madrid, 1779.
- *Apuntes y noticias sobre la agricultura de los árabes españoles*. Zamora, 1876.
- ARRIBAS Y SORIA, Juan y DE VELASCO, Julián: *Enciclopedia Metódica. Geografía Moderna*, t. III, Imprenta de Sancha, Madrid, 1792.
- ASIN Y PALACIOS, Miguel: *Contribución a la toponimia árabe de España*, Imprenta de Estanislao Maestre, Madrid, 1940.

- BARCIA, Roque: *Diccionario general etimológico de la Lengua española*, Ediciones Anaconda, Buenos Aires, 1945.
- BORIS DE SAINT VICENT: «Sur la géographie physique du la peninsule iberique», *Guide du voyageur en Espagne*, 1823.
- BOUCHARDAT, A.: *Elementos de química con sus principales aplicaciones a la medicina, a las artes y a la industria* (Lezana y Chavarri, traductores), Imprenta de José Redondo Calleja, Madrid, 1945.
- BOUTEOLU, Claudio: *Elementos de Agricultura*, Oficina de Don Francisco Martínez Dávila, Madrid, 1817.
- BOWLES, Guillermo: *Introducción a la Historia natural y a la Geografía física de España*, Imprenta Real, Madrid, 1789.

- CANGA ARGUELLES, J.: *Diccionario de Hacienda*, Madrid, 1968.
- COLLANTES Agustín Esteban y ALFARO, Agustín: *Diccionario de Agricultura Práctica y Economía Rural*, Imprenta de Luis García, Madrid, 1852.
- CORTÉS MORALES, Balbino: *Cultivo de las plantas industriales y aprovechamiento de sus raíces, tallos, hojas, flores y semillas*, Establecimiento tipográfico de M. Minuesa de los Ríos, Madrid, 1884–1885.
- COVARRUBIAS, Sebastián de: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española. Primer Diccionario de la Lengua (1611)*. Ediciones Turner, Madrid, 1979.

- EGUILAZ Y YANGUAS, Leopoldo de: *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, Imprenta de La Lealtad, Granada, 1886,
- ESCRIBANO, José Matías: *Itinerario español o Guía de caminos para ir desde Madrid a todas las Ciudades, y villas más principales de España*, Imprenta de Miguel Escribano, Madrid, 1775.
- ESTELRICH, Pedro: *Tratado de Agricultura*, Palma de Mallorca, 1903.
- ESTRADA, Juan José de: *Población General de España*, Madrid, 1798.
- ESPINAL T. y GARCIA, B., *Dirección general de Cartas en forma de Diccionario para escribir a todas las ciudades*, Madrid, 1775.

- GARCÍA MACEIRA, A.: *La caña de azúcar. Su origen, zona, cultivo y beneficio*, Madrid, 1878.
- GARCÍA SANZ, José: *Novísima guía de labradores*, t. II, ed. II, Librería de Leocadio Pérez, Madrid, 1855.
- GORTER, George Richardson: *Naturaleza y propiedades de la caña de azúcar* (PORTER, Jorge Richardson y DAU, José María, traducción) Librería de Cova, La Habana, 1832.

- LABOULAYE, Charles: *Diccionario de artes y manufacturas industriales*, Establecimiento tipográfico de Mellado, Madrid, 1856–1857.
- LABORDE, Alexandro: *Itinerario descriptivo de las provincias de España*, Valencia, 1826.
- LÓPEZ GONZÁLEZ, Ginés A.: *Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares* (Especies silvestres y las cultivadas más comunes), Mundi–Prensa, Madrid, 1856.

- MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 1845.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, HIDALGO TABLADA Y PRIETO PRIETO: *Diccionario enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias rurales*, t. II, Hijos de D. J. Cuesta, editores, Madrid, 1886.
- MÉNDEZ SILVA, Rodrigo: *Población General de España*, Madrid, 1675.
- MICAS, Antonio Ramón: «Datos de Motril en el diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar», *Qalat*, 4, Ayuntamiento de Motril, 2003.

- NATA Y GAYOSO, Luis: *Lecciones de Agricultura*, Librería de Juan Bastinos e Hijo Editores, Barcelona, 1861.

- ROSSIGNON, Julio: *Manual del cultivo de la caña de azúcar*, Librería de Rosa y Bouret, París, 1859.
- ROZIER: *Diccionario universal de agricultura*, ÁLVAREZ GUERRA, Juan (traducción), Imprenta Real, Madrid, 1799.
- SANCHEZ MONGE, E.: *Diccionario de plantas cultivables*. Madrid, 1981.
- SORIA Y SÁNCHEZ, Filiberto: *El azúcar*, Librería Editorial Bailly-Bailliere e Hijos, Madrid, 1898.
- VALCÁRCEL CERVERA, José Antonio: *Agricultura general*, José Esteban, Valencia, 1798.

9.2.6 Tesis doctorales

- DOMÍNGUEZ GARCÍA, Manuel: *Aproximación a la Historia de la caña de azúcar y la Industria azucarera en Motril en la Edad Moderna (1570 –1800)*, Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2007.
- FÁBREGAS GARCÍA, Adela Pilar: *Producción y comercio del azúcar en el Mediterráneo medieval: el ejemplo del reino de Granada*, Universidad de Granada, 1999.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, María de los Ángeles: *Inquisición, comportamiento y mentalidad en el reino de Granada en el siglo XVII*, Universidad de Granada, 1987.
- FERNÁNDEZ OVIES, Vicente: *El Cultivo de la caña de azúcar en la costa granadina: palabras y cosas*, Universidad de Granada, 1997.
- GIRÓN PASCUAL, Rafael María: *Las indias de Génova. Mercaderes genoveses en el reino de Granada durante la Edad Moderna*, Universidad de Granada, 2012.
- GÓMEZ BECERRA, Antonio: *El poblamiento altomedieval de la Costa de Granada*, Universidad de Granada, 1995.
- NAVARRO PÉREZ, Luis Carlos: *Transformaciones agrarias liberales en Andalucía Oriental: Almería, siglos XVIII–XIX*, Universidad de Granada, Granada, 1999.
- RODRÍGUEZ ROJAS, María Isabel: *Planificación territorial del agua en la región del Guadalfeo*, Universidad de Granada, 2007.
- PÉREZ CAMPAÑA, Rocío: *La Vega del Guadalfeo como paisaje agrario periurbano: transformación, ecoestructura y multifuncionalidad*, Universidad de Granada, 2013.
- RODRÍGUEZ-ROJAS, María Isabel: *Planificación territorial del agua en la región del Guadalfeo*, Universidad de Granada, 2008.
- ROLDÁN DEL VALLE, José Luís: *El Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición en Granada en el siglo XVIII*, Universidad de Granada, 1987.

- SÁNCHEZ SÁNCHEZ, Francisco José: *La arquitectura del azúcar en la Andalucía Oriental*, Universidad de Granada, 2014.
- UREÑA-MARÍN, José-Ramón: *Estudio histórico-tecnológico de la producción de azúcar de caña: aplicación al análisis desde la ingeniería industrial y la ingeniería gráfica de las máquinas de vapor Fives-Lille y Mirrlees-Watson en la costa granadina*, Universidad de Jaén, 2012.

9.2.7 Revistas y periódicos

- *EL ESPAÑOL*, 1847.
- *EL HERALDO*, núm. 2.391, 03/03/1850.
- *LA ÉPOCA*, nº 332, 03/04/1850.
- *REVISTA MENSUAL DE AGRICULTURA*, 01/01/1850.
- *MISCELÁNEA DE COMERCIO, ARTES Y LITERATURA*, núm. 51, 25/02/1820.
- *DIARIO NOTICIOSO*, núm. 5, 07/02/1758.
- *SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES DIRIGIDO A LOS PÁRROCOS*, núm. 462, 07/11/1850.
- *EL FARO*, núm. 141, año II, 23/05/1931.
- *EL MOTRILEÑO*, 06/09/1915.
- *QALAT*, Revista de Historia y patrimonio de Motril y la Costa de Granada
 - *Historia de la Costa del reino de Granada*, 1, Ayuntamiento de Motril, Motril, 2001.
 - *Una nueva aproximación sobre la Historia de Motril*, 2, Ayuntamiento de Motril, Motril, 2001.
 - *Historia e Historiadores*, 4, Ayuntamiento de Motril, Motril, 2003.
 - *Medio Físico, Historia y Personajes de Motril*, 5, Ayuntamiento de Motril, 2005.

9.2.8 Seminarios, jornadas y coloquios

Seminarios Internacionales de la caña de azúcar de Motril (SICA)

- *I SICA La Caña de Azúcar en tiempos de los Grandes Descubrimientos, 1450-1550*, Ayuntamiento de Motril y Diputación de Granada, Granada, 1990.
- *II SICA La Caña de azúcar en el Mediterráneo: Dirección Este-Oeste. Siglos VII-XIV*, Ayuntamiento Motril y Diputación de Granada, Motril, 1991.
- *III SICA Producción y Comercio del azúcar de caña en época preindustrial*, Ayuntamiento de Motril y Diputación de Granada, Motril, 1993.

- *IV SICA 1492. Lo dulce a la conquista de Europa*, Ayuntamiento de Motril y Diputación de Granada, Motril, 1994.
- *V SICA Paisajes del Azúcar*. Ayuntamiento de Motril y Diputación de Granada, Motril, 1995
- *VI SICA Agua, trabajo y azúcar*, Ayuntamiento de Motril y Diputación de Granada, Motril, 1996.

Seminarios Internacionales del Centro de Estudos História do Atlântico Funchal (SICEHA)

- *Escravos com e sem açúcar*, Coimbra, 1996.
- *História e Tecnologia do Açúcar*, Regiao Autónoma da Madeira, Funchal, 2000.
- *História do açúcar Rotas e Mercados*, Regiao Autónoma da Madeira, Funchal, 2002
- *Açúcar e o Cotidiano*, Regiao Autónoma da Madeira, Funchal, 2004
- *História do açúcar Fiscalidade, Metrología, Vida Material e património*, Regiao Autónoma da Madeira, Funchal, 2006
- *El azúcar, antes y después de Colón*, SICEHA y Academia Dominicana de la Historia, Santo Domingo, 2008

Jornadas y coloquios

- *I Coloquio de Historia de Andalucía. Andalucía Medieval*. Cajas de Ahorros de Córdoba, Córdoba, 1970.
- *Ciclo de Conferencias pronunciadas con motivo del V Centenario de la incorporación de Salobreña a la Corona de Castilla (1489-1989)*, Ayuntamiento de Salobreña, Salobreña, 1990.
- *Industrial Heritage '92 National Reports The 8th International Conference on the Conservation of the Industrial Heritage*, CEHOPU, Madrid, 1992.
- *Primeras Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*, (JIMÉNEZ BARRIENTOS, J.C. y PÉREZ MAZÓN, J. M (Coords.), *PH Boletín* 1, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Sevilla, 1994.
- *VIII Jornadas sobre el paisaje. La conservación del paisaje rural: nuestros sistemas agrarios tradicionales: valores, problemática y futuro*, Asociación para el Estudio del Paisaje, Segovia, 1995.
- *VIII Congreso Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial*, Madrid, Ministerio de Obras Públicas, Transportes y Medio Ambiente, CEHOPU, Madrid, 1995.

- *Gestión del patrimonio industrial en la Europa del siglo XXI, Actas Congreso Vasco de Patrimonio Industrial*. Bilbao, Asociación Vasca de Patrimonio Industrial y Obra Pública, Bilbao, 2002.
- *I Congreso Internacional de Patrimonio e Historia de la Ingeniería*, Centro Internacional de Conservación del Patrimonio, Las Palmas de Gran Canaria, 2006.
- FORUM UNESCO–UNIVERSIDAD Y PATRIMONIO, *XII Seminario Internacional Paisajes urbanos Históricos*, Hanoi, 2009.
 - *Patrimonio Industrial y Paisaje, V Congreso Conservación del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*, TICCIH–España, ÁLVAREZ ARECES, Miguel Ángel (coord.), Gijón, 2010.

9.3 OTRAS REFERENCIAS

9.3.1 Legislación y normativas, documentos y planes

- *Legislación Azucarera*, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España, Madrid, 1941.
- España, Ley Orgánica 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español, BOE, 19 de julio de 1985, núm. 155.
 - Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, BOE, 24 de noviembre de 1995, núm. 281.
- Andalucía, Ley 7/2002, de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía. BOJA, 31 de diciembre de 2002, núm. 154, Junta de Andalucía
 - Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. BOJA, 20 de julio de 2007, núm. 143.
 - Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, BOJA, 19 de diciembre, núm. 248.
 - Decreto 206/2006, de 28 de noviembre, del Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía, BOJA, 29 de diciembre de 2006, núm. 250.
 - Decreto 261/2007, de 16 de octubre Plan General del Turismo Sostenible de Andalucía 2008-2011, BOJA, 22 de noviembre de 2007, fascículo 2, núm. 230.
 - Orden de 18 de mayo de 2011, por la que se desarrolla la Estrategia de Turismo Sostenible y se regula el procedimiento de selección de los Programas de Turismo Sostenible, BOJA de 31 de mayo, núm. 105.
 - Decreto 38/2013, de 19 de marzo, por el que se aprueba la Formulación del Plan general del Turismo Sostenible de Andalucía 2014–2020, BOJA, 26 de marzo, núm. 51.
- *Carta internacional sobre Turismo Cultural*, ICOMOS, 1999.

- *Convenio Europeo del Paisaje*, Consejo de Europa, Florencia, 2000, UNESCO.
- *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, UNESCO, 2003.
- *Carta de Itinerarios Culturales*, ICOMOS 16ª AG, Québec, 2008.
- *Plan Estratégico para la creación de la AEI del Sector Turístico de la Provincia de Granada*, Cámara de comercio de Granada, Granada, Granada.
- *Plan del Impulso del Turismo Cultural e Idiomático (2002-2003)*, Turespaña, Madrid, 2002.
- *Plan Estratégico para la Cultura en Andalucía, 2008-2011*, Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Junta de Andalucía. 2007.
- Observatorio de la Sostenibilidad en España: *Cambios de ocupación del suelo en España. Implicaciones para la sostenibilidad*, Ministerio de Medio Ambiente. Fundación Universidad de Alcalá. Madrid, 2006.
- El impacto de los itinerarios culturales europeos en la innovación, competitividad y agrupación de las PYME, estudio de la Comisión Europea y Consejo de Europa. [En línea, http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/tourism/cultural-routes/index_es.htm#h2-2]
- *Estrategia de paisaje de Andalucía*. Documento de trabajo, Junta de Andalucía, 2011.
- ATLAS, *Programa de Investigación sobre Turismo Cultural*, Association for Tourism and Leisure Education [En línea: http://www.atlas-euro.org/sig_cultural.aspx], 2013
- EOI, *Turismo Cultural. Patrimonio, Museos y Empleabilidad*, Fundación Escuela de Organización Industrial, Madrid, 2013.
- *Catálogo de Paisajes de la provincia de Granada*, bloque II, ZOIDO NARANJO, Florencio y JIMÉNEZ OLIVENCIA, Yolanda (directores), Junta de Andalucía, Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del territorio, Sevilla, 2015.

9.3.2 Páginas web¹²²⁷

- Archivos Españoles (Pares) del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes: <http://pares.mcu.es/>
- Biblioteca Digital de la Real Academia de la Historia: <http://bibliotecadigital.rah.es>
- Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional de España: <http://bdh.bne.es/bnearch/>
- Biblioteca Virtual del Patrimonio Bibliográfico de España: <http://bvpb.mcu.es/e>
- Centro de descargas del Instituto Geográfico Nacional:

¹²²⁷ Todas las referencias a páginas web que se incluyen en este apartado han sido revisadas por última vez en abril de 2017.

<http://centrodedescargas.cnig.es/CentroDescargas/index.jsp>
— Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC):
<http://www.csic.es/web/guest/bases-de-datos/> (fuentes documentales–base de datos)

9.4 RELACIÓN DE FIGURAS Y TABLAS

9.4.1 Figuras

Capítulo 3

- 3.1 El Delta del Guadalfeo en 1973
- 3.2 Las vegas litorales de Andalucía
- 3.3 El río Guadalfeo
- 3.4 Mapa geológico e hipsométrico de la costa de Andalucía
- 3.5 Red de caminos en 1546 según Juan Villuga.
- 3.6 Los caminos de ruedas en el siglo XVIII.
- 3.7 Las principales vías de comunicación de la provincia de Granada en 1860
- 3.8 El paisaje de Alhendín en 1779
- 3.9 Acantilados del Melonar
- 3.10 Las dos rutas de Granada a Málaga por los montes
- 3.11 Vadeadores cruzando el río Guadalfeo cerca del paraje de la Bernadilla
- 3.12 El camino real de Motril a Granada
- 3.13 El lugar de Restábal y la villa del Padul en el Catastro de Ensenada
- 3.14 Las dos playas del fondeadero de Almuñécar
- 3.15 El fondeadero de Salobreña
- 3.16 Sistema defensivo entre Almuñécar y Motril a mediados del siglo XVIII
- 3.17 Los fondeaderos de la costa granadina en el derrotero de Martín de Estrada

Capítulo 5

- 5.1 El río Guadalfeo a su salida del tajo de los Vados
- 5.2 El sistema de riego de la Vega del Guadalfeo en 1722 y 1761
- 5.3 Trazado de la Acequia principal de Salobreña
- 5.4 Elementos principales del medio físico de la Vega del Guadalfeo
- 5.5 Las cuatro vegas del Guadalfeo
- 5.6 Vista general de las vegas de Lobres y Salobreña
- 5.7 El lugar de Lobres y su paisaje agrícola
- 5.8 Distribución de distintas hazas en el pago Alto de Lobres

- 5.9 La red viaria de la Vega del Guadalfeo
- 5.10 Pagos castellanos en la Vega del Guadalfeo
- 5.11 La Charca de Suárez en la actualidad
- 5.12 Riberas del río Guadalfeo en una zona próxima a la desembocadura
- 5.13 Plano de la vega de Motril elaborado a finales del siglo XIX
- 5.14 La estructura parcelaria de la vega baja de Motril
- 5.15 Los Llanos de Carchuna en 1975
- 5.16 Detalle de las minutas cartográficas de cultivos de Motril de 1895
- 5.17 El apero Burgos en 1946
- 5.18 Caña de azúcar, nudo, corte transversal y crecimiento
- 5.19 Plantaciones de caña en el antiguo pago de Paterna
- 5.20 Haza en la vega de Motril con distribución de caballones
- 5.21 Cañas amoñadas en la vega de Motril
- 5.22 Localización de la Dehesa y sitios de leña de 1659
- 5.23 Recolección de la caña de azúcar en la Vega de Almuñécar
- 5.24 Acarretos de caña en la vega de Almuñécar, 1926.
- 5.25. Plano del trapiche azucarero de José Ocampo
- 5.26. Aduanas e ingenios moriscos en Motril
- 5.27. Ingenios modernos en Motril (siglos XVI–XVII)
- 5.28. Ingenios modernos en Motril (siglos XVII–XVIII)
- 5.29. Planos del Ingenio de Manilva (Marbella)
- 5.30 Plano de la Casa de la Cartuja en Motril

Capítulo 3

- 6.1 Azucarera Nuestra Señora del Pilar. Nave de Molinos
- 6.2 El Trapiche del Prado de Marbella, fachada sur
- 6.3 Ferrería de la Concepción de Marbella
- 6.4 Trapiche de San Rafael de Benamargosa
- 6.5 La Molineta. Conjuntos de molinos hidráulicos (maquinillas)
- 6.6 Ingenio Alto de Torrox
- 6.7 Ingenio de Maro
- 6.8 Acueducto del Ingenio del Agua de Almuñécar
- 6.9 Ingenio Casa de Santa María de Jete
- 6.10 Apero de Burgos
- 6.11 Restos de la sala de prensas del Ingenio de la Palma

9.4.2 Tablas

Capítulo 5

- 5.1. Pagos de la Vega de Motril en 1890
- 5.2 Pagos y superficie de la Vega de Motril en 1950
- 5.3 Clasificación por áreas de los cortijos de secano de Motril (1895)
- 5.4 Cuentas de Cristóbal Miguel de Pola. Insumos
- 5.5 Cuentas de Cristóbal Miguel de Pola. Soldadas
- 5.6 Cuentas de Cristóbal Miguel de Pola. Gasto de la labor
- 5.7 Ingenio Trapiche de Vicencio. Clasificación por áreas y actividades
- 5.8 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Relación de plazas
- 5.9 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Salarios
- 5.10 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Permanencia
- 5.11 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Gastos comestibles
- 5.12 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Costes operarios
- 5.13 Libro de operarios del trapiche de Marbella. Costes operarios por áreas
- 5.14 Producción de azúcar de Pataura e Ingenio Viejo de Motril (1738 Y 1739)
- 5.15 Producción de miel de prima, melazos y azúcar del Ingenio de Nerja (1758)
- 5.16 Producción de azúcar principal en prieto Vega del Guadalfeo (1746–1752)
- 5.17 Tipos de azúcar. Relación de Alcántara y Pacheco Padilla
- 5.18 Real Fisco de la Inquisición de Granada. Azúcares
- 5.19 Azúcar del Reino de Granada
- 5.20 Pataura. Renta de seculares en reales de vellón
- 5.21 Pataura. Rentas de Eclesiásticos en reales de vellón
- 5.22 Producción de la cosecha de azúcar en Motril (1654-1656)
- 5.23 Producción de formas de azúcar en Motril (1654-1656)

10. APÉNDICE DOCUMENTAL

1. 1575, abril, 13. Granada

Relación de la hacienda de Luis de Molina nuevo poblador
AHPGR, L. 6711. Bienes vendidos de moriscos del Partido de Motril.

Y una casa en la rambla del curucho alindado con la rambla y calles publicas y tiene la salida delas heras un pedazo de sitio. Y hizose otra suerte delas dichas tierras del madalite que es la suerte tercera por la parte de abaxo dela fuente del maçerol alindando con la suerte segunda y por lo alto con la vereda que va de pataura a velez de venaudalla y llega hasta una viña que tiene unas higeras donde se hizo un mojon dela parte de abaxo delas dichas higueras el qual mojon vide desde la vereda hasta la dha rambla del meçerol en lo qual ay treinta marxales de tierra poco mas o menos algunas çepas de viñales secas. Y hizose otra suerte en las dichas tierras de viñas del madalite que es la suerte quarta en una ladera por la parte de abaxo dela fuente del maçerol en tierra de viña que fue de hernando poxayguar que fue de pataura y se hizo un mojon en medio delas lomas de alli van a dar a un acebuche que esta a la parte de abajo hacia la rambla y por la parte de arriba a dar a una palma y de alli siguiendo la loma a dar a una vereda que va de pataura a velez de venaudalla en la qual puede haver treinta marxales de tierra de poco mas o menos y algunas cepas de viña. Y hizose otra suerte que es la suerte quinta alindando con con la suerte quarta en una ladera por la parte de abxo dela fuente del maçerol en una viña vieja desçepada que fue de lorenço xaguarviz de pataura y se hizo un mojon en una loma en la ladera y de alli va a dar ala dicha rranbla y por la parte de arriba sube hasta lo alto dela loma de manera que va (?) del de la loma hasta la rambla en la qual puede aver treinta marxales poco mas o menos. Y una haza de quatro marxales en el pago de mostaza alindando ala parte de salobrena tierras de los herederos de morales y a la parte de la mar con arbi y tiene onza y media de cris de seda. Y iten sele adjudica ala dicha suerte dos morales uno grande y otro pequeño con que se pueden criar una quarta de seda. Y hizose otra suerte que es la suerte quarta delas dichas tierras de rriego en el pago de mostaza de dos marxales de tierra y media onza de cria de seda poco mas o menos alindando con el camino rreal queva de motril a salobreña con tierras y un cerrillo pelado y en tierras de don diego rramirez de haro. Y adjundicansele a la dicha suerte nueve pies de moral con que se puede criar una onza de seda poco mas o menos que fue de amator de pataura en el pago de calata esxalar que alinda con haza y con el camino rreal. Y iten sele adjudicaron a esta suerte seis pies de moral en una haça que alindando por la cabezada con el açequia principal de motril y a la parte de

salobreña a un haça dela capellania del vicario y a la parte dela mar con un bancal de alhuglia con los quales se pede criar una quarta de (?). Y ocho pies de moral que estan en la haça que fue dela moxaguar en el pago de calata elxayal alinda a la parte dela mar se le dan tres morales. Y hizose otra suerte en tierra de secano que es la suerte tercera del pago de motaihamte en una cañada ala salida del lavadero delos alamos enpezando desde el camino queva de carchyuna y por la rambla de arriba y por las demas partes con unos cerrillos montes pelados sin provecho (?) cantidad de seys fanegas de sembradura. Y hizose otra suerte que es la suerte quarta en las dichas tierras de motarit en una haça de tierra flaca que fie de lorenzo aboamar que alinda por todas partes con rromerales y tierras peladas en el dicho pago motaihimt al pie dela sierra de alonydar tiene quatro fanegas de sembradura poco mas o menos. Y se le adjudico a esta suerte una haça que fue de geronimo el maleqe de dos fanegas poco mas o menos frontero del lavadero delos alamos alinda por la parte de la sierra con [...] y ala parte del poniente y dela mar el açequia al lebante con [...] Y hizose otra suerte que es la suerte numero quinto delas dichas tierras de motaihanite [es el término correcto en una haça frontero delas viñas de rriego lindando por la cabezada con a sierra y a la parte del poniente con tierra [propietario] y ansi mismo a la parte dela mar y a la parte de levante con una calera que esta en el cabo dela dicha haça la qual es de quatro fanegas de sembradura poco mas o menos.

2. 1575, abril, 13. Granada

Relación de la hacienda del Jerónimo de Valenzuela nuevo poblador
AHPGR, L. 6711. Bienes vendidos de moriscos del Partido de Motril.

Y un sitio de casa que fue de estevan garrido alindando con hernando abulhuçey con el exido y con la calle real y ansi mismo sele dio la casa que fue de hernando abulhuçey alindando con casas de garrido y con el exido y delante a calle y aduana que fue del susodicho y es en la ranbla del curucho. Y hizose otra suerte que es la suerte numero treze enlas dichas viñas del madalite en una viña e higueral que fue delos arbies de pataura alindando por la parte baxa con el camino que va de pataura a velez y po la parte alta a una loma y viña y seran quinze marxales poco mas o menos. Y hizose otra suerte que es la suerte numero catorce delas dichas tierras del madalite en tierra qye fueron delos arbies de pataura que alindando con la suerte del numero treze y va dela loma a da al camino que va de pataura a veles de venaudalla y se hizio mojon enla loma en el sitio en medio dela dicha viña que va a dar al dicho camino y es tierra rrazonable con algunas higueras y es pago de viña y son quinze marxales poco mas o menos. Y una haça de benito taxari y lorenzo xoraigaul de çinco marxales y dos onzas de cria de seda

alindan con el açequia principal de motril y con guerta de obeit y con el camino rreal queva a salobreña y con haça dela capellania del vivario en el pago de mostaca. Y adjudicasele a otra suerte un pie de moral que fue del rrizcani en haza de francisco hernandez carpintero lindo al camino rreal frontero dela dha suerte. Y adjudicasele a las dicha suerte en el pago dela açequia chica diez pies de moral con que se puede criar onze y media de seda en la haça que fue de lorenço abomar que alinda con el acequia. Y iten se le adjudican alas suertes numero treze y catorze delas tierras de rriego e moraladas los morales que estan en la haça de la juluquia conque se puede criar dos onzas de seda de moral poco mas o menos y alinda por la cabezada con la haça de agustin moreno clerigo e a la parte de salobreña con franciso lubrite e con la parte dela mar con el camino del habul e a la parte de motril con haça de obeit. Y iten se le adjudican alas dichas suertes numero treze y catorze delas tierras de rriego una haça en el pago de fadin aldayan que tiene quatro marxales de tierra de huerta con arboles frutales e se rriega con el agua dela açequia principal de motriz e alinda con el camino del tarahe y por la parte de poniente con haça dela iglesia de motril y ala parte dela mar con lorenço alfaqui y al levante con el dicho camino del tarahe. Y iten se le adjudico una haça con arboles limones y moredas que es un marxal de tierra poco mas o menos alindando con por la encabezada y por el poniente con el açequia principal de motril y por la parte de levante con el camino de la punta y del tarahe. Y hizose otra suerte que es la suerte treze delas dichas tierras de secano que esta entre unos cerrillos rromerales ençima dela açequia vieja ques alinde del molino delas viñas al pie de una sierra que llaman algaydas donde sacan el barro para los olleros que tiene diez fanegas de sembradura poco mas o menos y en la mitad loque sele da a esta suerte alinda con la suerte de numero catorze que esta ala parte baja de motril. Y iten sele adjudican a las suertes de las dichas tierras de secano delos numeros treze y catorze delas dichas tierras de secano [...] una haza [...] haça del zaraguel que esta en la rranbla de parila dela parte de la sierra Burgos pasada la rranbla ala vera del monte a linda de parte del poniente con tierras de diego rramirez de haro y de los [...] y por la parte dela mar con la dicha rranbla y es lo que deste razon pedido y de provecho ocho fanegas de sembradura.

3. 1619, diciembre, 4. Madrid

Situación y descripción de los ingenios de Motril: Ingenio del Licenciado Jerónimo Hurtado, Ingenio Viejo de Alonso de Contreras, Ingenio Nuevo de Alonso de Contreras, Ingenio de los Hurtados, Ingenio de Bicencio o de los Zubreas, Ingenio de Pablo de Franquis y el Ingenio de Chavarino.

ORTIZ DEL BARCO, Juan: «Un pleito de alcabalas», *La Alhambra*, año XII, Granada, 1909, pp. 230–232.

Y las casas y edificios que a cada uno de los siete ynxenios que esta villa tiene es muy grande y tiene mucho sitio para corrales donde echar el gvaso que procede de la dicha molienda y donde tener la leña que se ha de quemar en el por lo qual es cossa imposible y por tal lo afirmo el poder estar dentro de lo que se llama cercado o reducto desta villa porque considerado el poco sitio dello y el mucho que an menester los dichos ynxenios fuere muy necesario y menesteroso quando los dichos ynxenios cupieron en el dho sitio que no caben ir a fundar de nuevo donde bien por escaparse de los riegos y daños de los incendios y molestias que con el humo que de ordinario sale dellos se recibiera y daños que a los edificios resultaran con el continuo golpear de las carretas que se ocuparen en traer la leña a los dichos ingenios que quando menos son necesarias para cada uno dellos doce carretas y suelen durar las temporadas de cada molienda de los dhos azucares, cinco o seis meses cada año y despues cumplimiento al año entero se ba continuando en el benefificio de los dhos azucares y sus procedidos que son segundas azucares que llaman de guitas e terceras azucares que llaman entonces quebrados e mascavados y todo se beneficia mediante el fuego con que los riesgos de los dichos incendios nunca se escussan ni pueden y los Ingenios del Licenciado Geronimo Hurtado y el viejo de Alonso de Contreras que son dos de los siete questa villa tiene estan dentro de lo poblado al presente no embargante que a su principio estaban fuera de la dha poblacion porque esta villa a ydo en aumento y se a ensanchado por la parte donde estan los dhos ynxenios por ser tierra llana y cerca del agua para cuya inteligencia se a de considerar que a la parte de afuera del dho pedazo de muralla donde esta la dha puerta de Castil de ferro caminando hacia la parte del levante ay una plaza cuadrada de moderado tamaño en la qual es el principal trato y comercio ansi de la gente de la tierra como de la mar y en ella hay tiendas de tratantes y de barveros, roperos, jubeteros y cordoneros y otros oficios utiles y menesterosos en la rrepublica y algunas casas principales de bibiendas de gente particular y honrrada desta villa.

Y desde la dha puerta de Castil de ferro linea recta hacia la parte de levante sale una calle muy seguida y muy poblada que llaman de la Carrera y en la dicha calle ay sastres y merceros barveros cordoneros, mesoneros, herreros, taberneros y bodegoneros y otros tratantes que en materia della certifico es la calle mas principal que hay en esta villa y

en ella ay algunas casas principales modernas y de muy costosos y lustrosos edificios y el final de esta calle se rremata en el ingenio que llaman de los Hurtados, siendo como la dicha calle es muy poblada por una arte y por la otra y de ella salen otras calles que tienen mucha poblacion que las havitan moradores y las unas casas con las otras ban assidas y haciendo faction de vecindad y en lo mas poblado de la calle estan los dicho dos ynxenios el del licenciado Geronimo Hurtado y el ynxenio viejo de Contreras y la longitud que esta calle tiene se rreparte en esta manera: Que desde el umbral que esta en la dha puerta de Castil de ferro caminando hacia la parte de hasta llegara a la tienda de la esquina de la herreria de Luis de Castro cuya propiedad es de los menores de Francisco de Tendilla que la dha esquina es la del levante ay ciento y noventa y seis pasos el primero de tres pies de a tercia cada pie los dos de macizo y el uno de grueso y todos los demas continuados de a dos pies el uno de gueco y otro de macizo del mismo tamaño y desde la dha esquina de la herreria ay una calle que sale hacia el mediodía por junto al dho Ynxenio biejo de Alonso de Contreras y el gueco desta calle desde la dha herreria hasta el dho Ynxenio son ocho pasos el primero de tres pies y los demas de a dos.

Y desde el dho Ynxenio de Contreras hasta las casas que labra Pedro Ardanza que estan a la parte del terral del dho Ynxenio ay de gueco que lo hace la dha calle de la carrera catorce pasos el primero de a tres pies y los demas de a dos y continuando por la lignea recta de la dha calle de la carrera tiene de longitud el dho Ynxenio de Contreras quarenta y un pasos el primero de tres pies y los de mas de a dos hasta la esquina de la parte del levante y desde la dha esquina hasta la esquina del Ynxenio del Licenciado Geronimo Hurtado ay un gueco que sirve de corral a los dhos dos ingenios y ace hacera a la dha calle principal de la carrera el qual gueco tiene de largo siguiendo el horden continuando la linea recta al levante cinquenta y quatro pasos el primero de a tres pies y los demas a dos como los demas y el dho Ynxenio del dho Licenciado Geronimo Hurtado por la parte que hace hacera la dha calle de la carrera tiene desde la dha esquina primera que esta al poniente junto al dho gueco de los corrales hasta la segunda questa al levante cuarenta y ocho de los dhos pasos el primero de tres pies y los demas de dos.

Y sumados todos los pasos que la dha calle de la carrera tiene de longitud según los numeros que van declarados tresientos y quarenta y siete passos y quedan dentro de ella los dichos dos ynxenios el del licenciado Geronimo Hurtado y el del dho Alonso de Contreras.

Y a la parte del terral del dicho Ynxenio del dho licenciado Geronimo Hurtado ay muchas casas que le hacen vecindad calle en medio de la qual calle desde la parte del terral del dho ynxenio hasta las casas que son de los menores de don Diego Fernandez Venegas que sirven de tavernas y casas de trato, tiene de ancho doce pasos de los dhos= Y por la parte del mediodia a los dhos dos ynxenios del licenciado Hurtado e Alonso de

Contreras hacia el levante los circunda la dha acequia por baxo della son guertas y tierras de labor.

Y siguiendo la lignea recta desde dho ynxenios del licenciado Hurtado hacia el levante y otros dos ynxenios el uno el Inxenio nuevo de Alonso de Contreras y esta distante del del dho licenciado Hurtado cuarenta y un pasos el primero de tres pies y los demas a dos.

Y el otro Ingenio es el que llaman de los Hurtados y esta distante del del dho Licenciado Hurtado ochenta passos del mismo tamaño=Y los dichos Ingenios que dicen el nuevo de Contreras y el de los Hutados hacen vecindad el uno con el otro de manera que desde la esquina del banco del dho Ynxenio de los Hurtados en el testero de la ventana del poniente hasta la pared del dho ingenio nuevo que por aquella parte le alinda hay doce de los dhos pasos. Y a la parte del terral del dho Ynxenio del Licenciado Hurtado ay muy gran cantidad de calles y casas pobladas que se a ydo ensanchando y en el dicho sitio ay una Iglesia del señor San Anton y esta con muchas casas que le hacen venciidad por todas partes.

Y tomado a lignea recta desde una esquina del dho edificio del señor San Anton donde ay casas de bivienda hacia la parte de levante y volviendo el rostro hacia el mediodía y caminando por la dha lignea recta hasta emparexar con el dho Ynxenio del Licenciado Hurtado una rambla abaxo esta la mayor parte del dho sitio de las casas pobladas y ay de largo docientos y noventa passos el primero de tres pies y los demas a dos y certifico que por cima de la dha Iglesia de San Anton hacia el terral ay muchas casas pobladas.

Y acabada la medida de los dhos docientos y noventa passos hasta enfrente del dho Ynxenio del Licenciado Hurtado volviendo el rostro hacia el poniente esta el dho Ynxenio en la dha parte y ay de gueco hasta el desde la ramblillas donde llego la dha medida treinta y nueve de los dhos passos y esta cantidad antes mas que menos viene a estar dentro de lo poblado desta villa el dho Ynxenio del Licenciado Hurtado siguiendo y continuando la dha lignea recta desde el dho sitio del señor San Anton hasta el dho sitio de enfrente del dho Ynxenio.

Y en la distancia de la dha lignea desde San Anton hasta enfrente del dho Ynxenio del Licenciado Hurtado ay muchas casas y las que mas juntas estan a la dha rambla son las qne poseen los herederos de Andrés Martin de Mora y estas tienen solares delante de las puertas y frontero de las dhas casas y solares hacia el levante esta el Ynxenio que llaman de Bicencio que es de los Zubreas y ay desde los dhos solares hasta la puerta principal del dho ynxenio setenta y cinco de los dhos passos. Y desde la esquina de la fogata de los Zubreas hasta la pared del Yngenio de Pablo de Franquis que esta mas al levante ay de gueco quarenta y uno de los dhos passos que sirven de corral al dho Yngenio del Zubreas de manera que toda la dha poblacion ansi de cassas como de ynxenios ba assido y incorporado uno con otro, con las medidas y distancias referidas.

Y a la parte del poniente desta villa ay otro Yn xenio que llaman de Chavarino el qual tiene junto assi cassas pobladas por todas partes y esta dentro de la poblacion que le alinda y ay una Iglesia de Señor San Sebastian donde se dicen muchas misas entre año respecto de la dha poblacion y toda la dha poblacion de yn xenios se han reputado y reputan por villa de Motril y lo es y como tal esta todo subgeto a una Parrochia en la qual se le administran los Sacramentos, y en las escrituras que se hacen en cualquiera de los yn xenios desta villa se les pone la fecha de la villa de Motril y lo mismo se hace en los delitos criminales que subceden en los dhos yn xenios por ser como os cosa acertada y llana que a los dhos yn xenios y cassas que son sus circunvecinas se a tenido y tiene por cuerpo principal desde villa sin saber cosa en contrario por ser como es y a sido lugar abierto y que la dha villa de Motril aya sido y sea lugar abierto se comprueba con lo dho y con que he sido informado que abra un año poco mas o menos que don Iñigo Briceño de la Cueva que hace oficio de Capitan General en esta costa vino a esta villa con cedula de su Magestad y de los Señores de su Concejo de guerra con un ingeniero y otras personas a ver la disposicion del sitio desta para que se cercase toda de manera que dentro de la dha cerca quedasen ynclusas todas las cassas e yn xenios que oy tiene porque es el lugar abierto y lo a sido siempre sin defensa ninguna de muralla porque la poca que hoy tiene por no estar acompañada no es fuerte y que trazo e hizo la planta en conformidad de la dha cedula Real y hizo pregonar conforme a ella que ninguno labrase fuera de la dha planta y el que labrase en ella fuese haciendola hacia la dha plante so ciertas penas que ympusso cuyos papeles se llevo horiginales el dho don Iñigo Briceño para, remitillos al dho Consejo de Guerra y el cercuito del dho Yn xenio del Licenciado Hurtado y el de Alonso de Contreras tienen en contorno con los corrales de la leña y gabazar del Yn xenio de Contreras seiscientos y nueve pasos del tamaño y marca de los demás.

Y el dho Yn xenio del Licenciado Hurtado tiene un sitio donde hecha su gabazo que esta calle en medio de dho Yn xenio y tiene en contorno el dcho gabazar docientos y ochenta y quatro de los dhos passos y en en ellos de comprehende una casa grande donde pone azucares. Por lo que qual y por otras muchas razones que por obrar prolixidad no especifico, certifico a su Magestad y Señores de su Real Concejo de Hacienda que al tiempo que los Señores Reyes Catholicos concedieron el dho privilegio de franqueza a los vecinos desta villa hera lugar abierto y sin ningún genero de muralla y que agora no hay mas de la referida y si vuestra alteza me mandase acuda a otras cosas de su servicio estoy presto de hacerlo y lo firme: El Doctor Luna=Juan Maldonado Escrivano público [...] De todo lo Procurador en nombre del dicho Antonio Salucio y cncluyo sin embargo y consintio el dha auto y pidió que el dho pleyto se viese en lo principal y vista por los dhos nuestros Presidente y oydores del dho nuestro Consejo en esta villa de Madrid en veinte y un dias del dicho mes de febrero deste presente año de mill y seiscientos y veinte y tres dieron y pronunciaron en ella sentencia definitiva en

grado de revista del tenor siguiente=En el pleito que es entre Antonio Salucio recaudador de la renta de los azucres de la ciudad de Granada y Pedro Muñoz su procurador en su nombre y el Licenciado Marcial Gonzalez fiscal de su Majestad de la una parte y Juan Luis Castrejon vecino de la villa de Motril y Bartolomé Alvarez de Prado su procurador en su nombre de la otra=fallamos atento los autos y meritos deste proceso que debemos de confirmar y confirmamos la sentencia de vista en esta causa dada y pronunciada en quatro de diciembre de seiscientos y diez y nueve años en quanto por ella revocamos la dada por el Licenciado don Juan Chumacero Sotomayor oydor de la Chancillería de Granada y Juez de la rrenta de los azucres en quanto por ella condeno al dicho Juan Luis Castrejon en el alcabala de una entrada y trece cañueñas que vendio y entrego en la villa de Motril al dicho Luis Hurtado de la Fuente y en las costas y salarios del Alguacil y escrivano segun en la dicha sentencia se contiene y por esta nuestra sentencia en grado de revista asi lo pronunciamos y mandamos.

4. 1627, junio, 26. Madrid

Escritura de compraventa otorgada por Ana (Gutierrez) de Contreras, viuda de Alonso de Contreras a favor de Rolando Levanto y su mujer María de Vibaldo, de un ingenio de fabricar azúcar llamado «el nuevo» en Motril (Granada, perteneciente al mayorazgo creado por dicho matrimonio.

AHN, Sección nobleza. Luque, C 481, D 25–26.

Motril. Una copia de escritura de venta otorgada por D^a Ana de Contreras de un Ingenio de fabricar azucres que llamaban el Nuevo en la ciudad de Motril a favor de Rolando Levanto y su muger con la obligación de que estos havian de redimir los principales de 3 censos que sobre dicho yngenio y otros bienes de la referida D^a Ana estaban impuestos a favor de las personas que citan su fecha en Granada de 26 de junio de 1627 ante Melchor de Urrea, escribano público y a su continuación inserta en dicha copia esta la aprobación y ratificación de la dicha Ana de Contreras vajo de diferentes condiciones, en virtud de lo qual los compradores reconocieron los citados censos, cuya copia esta da a instancia del Sr. D. Juan Fernández de Cordova como poseedor de los mayorazgos fundados por D. Alonso de Contreras y la dicha D^a Ana su mujer. Don Luis Fernandez de Cordoba Coronel y Venabides, vezino desta ciudad en nombre de D. Juan Fernandez de Cordoba Lisson y Contreras mi padre caballero del abito del Señor Santiago jentil hombre de la voca de su majestad poseedor de los vinculos y mayorazgos que fundaron Alonso de Contreras y D^a Ana de Contreras su muger, difuntos digo que por el año pasado de mil y seiscientos y ventie y siete la dicha D^a Ana de Contreras vendió a Rolando Levanto vezino desta ciudad un inxenio de fabricar

azucares que llaman el ingenio Nuevo que esta en la ciudad de Motril conmo consta por escrituras de venta y reconocimientos de zenssos que pasaron y se otorgaron ante Melchor de Urrea escribano del número que fue desta zitudad en cuio oficio y papeles a subzedido el presente escribano y porque en el escrita de dichas escrituras como posehedor de los mayorazgos que fundaron los susodichos a Vmd pido y suplico mande que el presente escribano me de un traslado de dichas escrituras autorizados y como agan fe pues es de justizia que pido.

D. Luis Fernandez de Cordoba Coronel y Venavides el presente escribano de a esta parte el traslado que pide autorizado en publica forma y manera que haga fe pudiendo esta petición por caveza el señor licenciado don Geronimo Alvarez de Cordova alcalde mayor de Granada lo mando en ella en diez y siete dias del mes de junio de mil y seiscientos y ochenta y dos años. Licenciado Cordoba. Pedro de Vineero Noboa escribano publico. Yo Pedro de Vinerero Noboa escribano del Rei nuestro señor escribano públco y deel número perpetuo desta Ciudad de Granada y su tierra por su majestad yze sacar y saque el traslado de los instrumentos que por la petición ante escriptura se menziona y auto se mandaba aeu es su tenor como sigue: En el nombre de Dios nuestro señor amen sepan quantos esta carta de venta vieren como yo Andres Garzia de Bustanzillas contador mayor de la Rentas de la seda desta ciudad del Reino de Granada y vezino de ella en nombre de Doña Ana de Contreras vezina de la villa de Motril por virtud del poder que de ella tengo por ante Juan de Salzedo escribano publico de la dicha villa de fecha en ella de veinte y tres dias deste presente mes y año el qual juntamente con un memorial de los cobres y pertrechos de un ingenio de fabricar azucares que tiene en la dicha villa de Motril firmado de la dicha doña Ana y de el dicho escribano entrego en finalmente a el presente escribano publico para que todo lo inserte incorpore en esta escritura que su tenor es como sigue.

En la villa de Motril a veinte y tres días del mes de junio de mil seiscientos y veinte y siete años ante mi el escribano público y testigos del uso escrito D^a Ana de Contreras muxer que fue de Alonso de Contreras vezina de esta dicha villa de Motril otorgo su poder cumplido quan bastante de derecho se requiere y mas puede y debe valer andres Garzía de Constanzillas contador mayor de la renta de la seda del Reino de Granada y vezino de ella dicha zitudad especialmente para que en su nombre representando su persona pueda vender a la persono o personas que le pareciere un ingenio de fabricar azucares que la susodicha tiene en esta villa que llaman el ingenio nuevo y alinda con el açequia principal y con ingenio de fabricar açucar que llaman de los sitados el qual dicho ingenio de suso declarado y deslindado con las caballerizas y corrales que le pertenece y guerto con su noria y casa azesoria que a serbido de aparador pueda bender según y en el estado que de presente esta de cobres y pertrechos con forme a un memorial que con este poder yrá firmado de su nombre y de mi el dicho escrivano en prezio de nueve mil ducados de principal (sic) de un censo de que sobre el dicho ingenio

esta impuesto y se pagó a D^a Juana María de Barradas muxer de don Pedro de la Queba y Venavides, vezino de la ziadad de Guadix a razón de veinte mil maravedis el millar conforme a la nueva prematica de su majestad (con cargo de quatro mil ducados de principal cuios reditos se pagan por los terzios de el año con declaración que por parte de los dichos don Pedro de la Queva y Venabides y D^a Juana María de Barradas su muxer esta dado poder en causa propia a favor de Doña Ines Serrano y de Pedro de Madrid su tutor y curador vezino de la ciudad de Granada de seisientos ducados de principal a pagar los de los reditos de el dicho censo de el terzio que viene de fin de agosto deste presente año cuio poder en causa propia esta notificado a la dicha D^a Ana de Contreras y la persona a quien se vendiere el dicho ingenio a de quedar obligado a ser las dichas pagas de los dichos reditos asta en la dicha cantidad de los dichos seisientos ducados a los dichos D^a Ines Serrano y Pedro de Madrid en su nombre y los demás cumplidos y pagados los dichos seisientos ducados que corrieren de el principal de el dicho censo de los dichos quatro mil ducados a los dichos D. Pedro de la Queva y Benabides y D^a Juana Maria de Barradas su muxer y con cargo de otros dos senzos de diez y siete mil duzientos y quatro reales de principal que se pagan de el Sacromonte a razón de a veinte mill maravedis el millar y sus reditos por San Juan y navidad de cada un año a los quales dichos zensos está ipotecado el dicho ingenio y sus pertrechos con otros vienes que los dichos tres sensos montan sus principales sesenta y un mil ducientos y quatro reales los quales la persona o personas que así compraren el dicho ingenio se an de obligar aser redención de ellos a la personas y partes legitimas que los ubieren de aber y las pertenecieren dentro de quatro años qua n de correr y contarse dende en día que se otorgare dicha escriptura de benta de el dicho ingenio obligandose a entregar escrituras de redención de la dicha cantidad en favor de la dicha D^a Ana de Contreras y sus bienes a la susodicha y a la persona que en su nombre las ubiere de aber y para ello fuere parte y con que pasadose el dicho plazo no abiendo echo la dicha redención la dicha D^a Ana de Contreras y otra cualquier persona que para ello sea parte a de poder executar a el dicho comprador o compradores por los dichos sesenta y un mil ducientos y quatro reales para efecto de azer las dichas redenziones y los treinta y siete mil y setecientos noventa y seis reales restantes cumplimiento a los dichos neubve mil ducados el tal comprador o compradores se an de obligar de pagarlos a la dicha D^a Ana de Contreras y aquí en su poder ubiere, la mitad fin de septiembre y la otra mitad fin de diziembre ambos palzos deste años de mil y seisientos y veinte y siete años puestos y pagados en esta villa de Motril y a su fuero con las costas de la cobranzas con su misión y el salario que les pareziere el qual dicho ingenio pueda vender por libre de otro zenso perpetuo ni abiendo tributo hipoteca patronasgo memoria, vinculo ni mayorazgo y contadas sus entradas y salidas usos y costumbres derechos y servidumbres quantos aiga ver deban y le pertenezca así de hecho como de derecho y confiese y declare que el justo y verdadero prezio de el dicho ingenio con sus corrales y casa asesoría y lo demas

que le pertenece cobres y pertrechos en la forma y estado que de presente estan con formas a el dicho memorial de que se fecho mención son los dichos nueve mil ducados pagados en la forma que dicha es y que no vale más y si mas vale o baler puede en cualquier cantidad que se aga grazia y donación a el tal comprador o compradores buena perfecta y rebocable de los que el derecho llaman inter vivos sobre lo qual renunzio la lei de el horden a Real fechas en las cortes de Alcalá de Henares que tratan en razón de las cosas que se compran y venden formas o menos de la mitad del justo prezio de la qual ni de su remedio ni de los quatro años en ella declarados que tendrá para pedir recepción de el contrato (sic) a el precio justo le obligue a que de ello no se aprovechara y que si lo alegare o intentare sobre ello no se ra oida en juizio ni fuera de el y le de ssu justa de el derecho y acción que a el dicho ingenio y sus pertrechos y adherentes tiene y le perteneze da en el comprador o compradores y en de quien del cude ellos ubiere causa y les de poder para que por su autoridad o de la justicia qual más quisiere puedan entrar tomar y aprehender la tenencia y posesión de el dicho ingenio y sus pertrechos con todo lo demas que le perteneze y casa asesoría de el y en el entretanto se constituía por su inquilina tenedora o poseedora por ellos y en su nombre y los derechos de hevisón y saneamiento que en esta razon le pertenecen contra quales quier personas lo zeda, renunzie y traspasse en el tal comprador o compradores y en quien de ellos ubiere causa para que subzedan en todos ellos en su fecho y causa propia y como real vendedora y como mejor pueda y de derecho deba ser obligada, le obligue la revisión seguridad y saneamiento de el dicho ingenio de fabricar azucares y pertrechos que de presente tiene según en la forma que ba declarado en tal manera que a el tal comprador o compradores le será (sic) y seguro que a lo susodicho ni aparte de elle no le será puesto pleito contradiciendo envargo ni mala voz y le obligue a que si le saliere pleito le fuere puesto tomar a la voz y defensa de el en cualquier estado en que este aunque sea después de la publicación de las cobranzas y que lo seguira fenecerá y acabará a su propia consta i menzió asta el dexar en paz y en salvo y en quieta pacífica posesión con el dicho ingenio y pertrechos a el tal comprador o compradores y aque si a sanear se los no pudiere o no quisiere les bolbiera e pagara los dichos nueve mil ducados que por su compra se le a de dar y pagar con mas todas las costas daños e intereses labores y mejoramientos que en lo susodicho ubieren de hecho y el mas valor que el tiempo lo ubiere aumentado con solo su juramento en quien el dicho nombre lo difiera de ser suio. Sobretudo lo qual por ante cualquier escrivano el dicho Andres García de Bustanzillas otorgue la escriptura de venta que le fuere pedidos con las demás que convengan con todas las fuerzas vinculos y firmezas sumisiones renunciaciones de los salarios derechos y fueros que para su validación convengan que siendose echas y otorgadas por el susodicho la dicha D^a Ana de Contreras dende luego las otorgue a pruea y ratifica y se obliga de las guardar y cumplir en todo y por todo como en ella se contubiere que el poder que para todo lo susodicho y lo de ello dependiente es necesario el mesmo le dio

y otorgo con libre franca y general administración facultad de jurar y sustituir y conrelevación en forma y a la firmeza de lo que en virtud deste poder se hiziere obligo su persona y vienes avidos y por aver dio poder cumplido a todas y cualesquier justicias jueces del rey nuestro señor de cualesquier parte que sean especialmente a las justicias y juezes donde en virtud deste poder le sometiere a las quales dende luego se somete renunzia su fuero que tiene desta dicha villa y otros que ganase halesiz convenerit de juridizionen omnium pudicioen como en ella se contiene para que le apremien a su cumplimiento como de sentencia pasada en casa juzgada renuncio todas y quealesquier leyes fueros y derechos que sean en su favor y las que prohibe la xeneral renunciación de ellas y las leyes de los emperadores Justiniano y el senatus consulto (sic) nueva constitución leyes de toro e partida y las demás que son e tratan a favor y aiuda de de las muxeres de las queales y de su efecto confieso ser habidota por mi el presente escribano de que doy fe le aiude y aperciuese de su efecto y lo firmo de su nombre siendo testigos don Luis Hernandez de Cordoba Juan Martínez Venitez y Diego Cillas vecinos de Motril Doña Ana de Contreras ante mi doy fe conozco a el otorgante. Juan de Salcedo Yo el dicho escribano fue presente y fice mi signo. En testimonio de verdad Juan de Salcedo escribano público.

5. 1627, junio, 23. Madrid

Memorial de los cobres y pertrechos con que yo doña Ana de Contreras vendo el ingenio Nuevo de fabricar azucares que tengo en esta villa de Motril.

AHN, sección nobleza. Luque, C 481, D 25-26.

La gorra y peon y tablero de la mula como salio de la temporada.

El injerto y linterna como salio de la temporada.

Los ejes grandes y cobres herrados (con todos grifos) y sus mazeera y taleras como salieron de la temporada todas las diseños de la molienda de la temporada.

Cuatro vigas dos de recibo y dos de recargo con todas sus vírgenes machos y cuchillos puertas y pesos como salieron de la temporada.

Siete caxas con sus zenos de hierro como salieron de la temporada.

El algive en que cae el caldo

De la molienda y cuarto de vigas sentado de arbañileria en la cozina echo de palos de cobre como salio de la temporada.

Dos calderas de hierro echas de paños de cobre con sus suelos de metal fundidos como salio de la temporada.

El horno grande con cuatro calderas de melar echas de paños de cobre y suelo de metal fundido como salieron de la temporada.

El horno de las tachas con cuatro calderas hechas de paños de cobre y suelos de cobre y de metal fundido como salieron de la temporada.

Dos ruedas de calderas de melar echas de paños de cobre.

El sitio para sacar las leñas de metal fundido como salio de la temporada.

Dos tanxiles de cobre de melar como salieron de la temporada.

Un tanxil de cobre para las diomas, como salio de la temporada.

Tres espumaderas de cobre con sus cabos de hierro.

6. 1659, agosto, 23. Motril

Descripción del Ingenio Trapiche y algunas condiciones del arrendamiento.

AHPGR, Expediente 204, leg. I

En la ciudad de Motril en veinte y tres dias del mes de agosto de mil y seis cientos y zinquenta y nueve años ante mi Gonzalo Tello de la compañía de Jesús [nombres representantes del Colegio Imperial y Reales Estudios de la villa de Madrid] de una parte, y de la otra Nicolas Ramirez de Castro vecino y contador desta ciudad [Granada] y Alonso de Vilchez Bocanegra vezino y escrivano del numero della [poder notarial del representante de la Compañía Antonio Lamelin, para el arrendamiento de la fabrica] el ingenio para moler y beneficiar cañas dulces que el dicho colleggio tiene en la dicha ciudad de Motril que llaman Trapiche el qual a de ser limpio y en planta llana abiado para moler con quatro perinolas de las que y sazón y con que molieron en el prinzipio de la fabrica de dicho yngenio y casa todas corrientes y molientes con todo lo demas tocante a la dichas moliendas calderas y cobres y con todos los aperos sitios y corrales que tocas al dicho yngenio y dos casas de vivienda que tiene cuio arrendamiento a de hazer en dicha compañía por tiempo de un año proximo y quatro boluntario por el prezio de maravedis que le pareciere a pagar en los polacos parte y lugar y con las condiziones que se conzertare [...] Dicho Collegio Imperial tiene y pose en esta ciudad el yngenio que llaman Trapiche extramuros Della para moler cañas y beneficiar azucares con su casa de vivienda y las dos que le alindan fuera del dicho Yngenio a la parte del puniente mirando a la mar Con las cavallerizas de mulas cavallos y sitios donde se echa la leña y broza Corrales y cuartos de blanqueo [...] el dicho yngenio trapiche para el dicho efecto de moler cañas y beneficia azucares con su casa de vivienda y las dos que le alindan Cavallerizas de mulas cavallos y sitios donde se echa la leña y broza y corrales y cuartos de blanqueo cobres y pertrechos y además adherentes que le tocan y pertenecen dentro y fuera del [plazos y forma de pago] por tiempo y espacio de cinco años y zinco temporadas alzadas y cogidas [que se an de contar desde quinze de noviembre que bendra deste presente año y se cumpliran el dia

quinze de noviembre del año que bienes de seis cientos y sesenta y quatro y por prezio en cada uno de los dichos zinco años de nuevezientos y cincuenta ducados de onze anuales en moneda de vellon corriente pagados en dos plazos por mitad cada uno dellos quatrozientos y setenta y zinco ducados que la primera paga se cumplira fin de junio del año que viene de seisciento y sesenta y la segunda en fin de diciembre del dicho año desde rrendamiento [...] entregar el dicho yngenio trapiche Casas de vivienda cuartos de blanquear y demas que ha declarado limpio de sembarazado y el dicho yngenio abiado corriente y moliente con quatro perinolas de las que se usaron y con las que se molio en el prinzipio y fundación del dicho yngenio [...] que la parte de dicho Collegio ha de entregar todo lo que mira a cobres metales plomo y de mas concerniente a la cocina del dicho yngenio arrancado pesado valuado y justipreciado por dos maestros cada uno por su parte que entiendan de dicho genero para que en la forma que asi los rezibieren entregar lo luego que llegue el caso de aberlo debolzer [...]

7. 1659, octubre, 18. Motril

Reparto de sitios de los montes para la leña de los ingenios
AHPGR, Expediente 204, leg.1.

En la ciudad de Motril en diez y ocho dias del mes de otubre de mill y seiscientos y cincuenta y nueveaños Domingo Lopez y Juan Martin navarro vecinos desta ciudad y personas nombradas por los cavalleros regidores Comisarios de Montes desta ciudad dixeron que en virtud de dicho su nombramiento an hecho y repartido los sitios de leña de los montes de la jurisdiccion desta ciudad y para los yngenios de fabricar azucar de ella para la temporada del año que viene de seiscientos y sesenta que empieza en este de cincuenta y nueve en esta formas.

Sitio primero de carchuna deslindando con la dehesa saliendo del puerto de castilldeferro el camino en la mano hasta llegar a la fuente del moral el camino en la mano hasta llegar el portichuelo de Gualchos el barranco de Gualchos a baxo hasta llegar a la mojonera de torbiscon.

Sitio segundo deslindando con el primero saliendo de lamina de Huticossa (?) el carril que ba al barranco de andacalgas hasta llegar al agua de dicho barranco la loma que va a dar por encima de las caleras la loma arriva hasta llegar a dar vista al cortijo de Andres Martin la loma abaxo que divide el cortijo de Andres Martin y cortijo de mayorazgo hasta llegar a las aguas tiene de calonca, el agua arriva hasta llegar ael castillexo el agua arriva de calonca hasta llega a la fuente de la bivora el barranco arriva hasta la loma en la mano asta llegar al camino de la baze el camino en la mano hasta

llegar a mojonera de torviscon=aeste sitio se le adjudica desde el camino de castil de ferro hacia arriva deslindando con la dehesa.

El sitio tercero deslindando con el segundo saliendo del cortijo de don Alonso Moreno la vereda que ba a la iessera de Juan Gonzalez hasta llegar a la loma que divide el barranco de andacalgas, y los hiessos la loma arriva hasta llegar a el camino el camino en la mano hasta llega a la haza de Diego delicess el camino que ba a la haza de la altabaca por el camino en la mano hasta llegar ael agua que viene de anda calgas (?) el agua arriva hasta llegar al camino que viene de Lagos el camino en la mano hasta llegar al barranco de la miel el barranco arriva hasta lo alto de la sierra.

Sitio cuarto deslindado con el tercero saliendo de Motril el barranco de los alamos hasta llegar a el agua que viene del barranco del almenar hasta llegar al carril que ba a dar a la cueva de Pedro Lopez cruzando el barranco de Pozo la loma margen derecha hasta la loma de la cavrilla que labra don Alonso vasco hasta llegar al agua de venteron Cruzando el barranco a dar al barranco del carrisso el barranco arriva hasta llegar a la bereda que va a la fuente de la higuera en la mano hasta llegar a la boca del barranco de las biboras el carril que dicen de Mathias Cano en la mano hasta llegar a dar la vista a los tablones la vereda en la mano que ba a dar a la haza de su señor.

Sitio quinto. Sitio quinto deslindando con el cuarto saliendo de la canada de rreza la loma arriva a dar a lo alto de la mina de Antonio Bravo la loma en la mano hasta llegar al serrillo de Montenegro la loma en la mano hasta llegar la mina de don Pedro de Mortara enderezando la corrada de escalate la loma arriva hasta lo alto del cerro de escalate la loma abaxo que divide Gorgoracha y el barranco del Jornillo la loma abaxo hasta llegar al puesto de las bacas la loma abaxo que ba a dar a la fuente de propio barranco abaxo hasta llegar a el rrio.

Sitio sexto deslindando con el quinto y todo lo que pertenece a pataura desde el dicho lindero los quales sitios los dichos Domingo Lopez y Juan Gonzalez juraron a dios nuestro señor y una cruz en forma de derecho.

Los obligados de leña y mayordomos de los yngenios de fabricar açucares desta ciudad que somos Ramiro Cortés obligado de leña del yngenio de los toledanos, Sebastian Montero mayordomo del dicho yngenio por la otra mitad de leña de dicho yngenio Miguel de Deza obligado de la mitad de leña del yngenio trapiche y Pedro Bermejo capataz de monte de Pedro de Luque obligado de leña de dicho yngenio dixeron que habiendo visto el repartimiento hecho en los montes, sitios desta administración dixeron que estaban conformes e y guales los dichos sitios e havia conformidad

8. 1659, septiembre, 30. Granada

Oficio de la Renta de alcabala del azúcar de Granada donde se certifica la producción de formas de azúcar en los ingenios y trapiches de Motril, durante los años 1654, 1655 y 1656.

AHPGR. Legajo 1, expediente 204.

En cumplimiento de la dicha desta otra parte yo Gaspar Francisco de Ledesma escribano del Rey nuestro señor de la Renta de alcabala del açúcar desta ciudad de Granada y su partido certifico y doy fe que por las certificaciones que dieron los mayordomos y administradores de los yngenios de fabricar açucares de la ciudad de Motril de las molienda de cañas dulçes que en ellos se hiçieron los años de mill seiscientos y cinquenta y quatro, seiscientos y cinquenta y cinco y seiscientos y cinquenta y seis parece que en dichos yngenios, y en el que llaman trapiche en la dicha çudad de Motril se molieron diversas cantidades de cañas en dichos tres años las quales las formas que dellas proçedieron con separaçion de los años y de los yngenios en la manera siguiente:

Yngenio viejo. Parece que el año mill seiscientos y cinquenta y quatro se molieron en el ingenio viexo, seisçientas y cinco tareas de cañas dulces alifas y secunderas y que dellas proçedieron nueve mill tresçientas y nobenta y nueve formas. Y el yngenio nuevo de la dicha çudad de Motril parece molio el dicho año de cinquenta y quatro quinientas y çinquenta tareas presentadas y catorce cañuelas y que dellas proçedieron ocho mill quatroçientas y quatro formas. Y el yngenio que llaman de los Toledanos parece molio el dicho año de cinquenta y quatro quatrocientas y nobenta y ocho tareas presentadas y tres entadas y que dellas proçedieron siete mill quinientas y beinte formas. Y el yngenio que llaman de Lucas Palma de la dicha çudad de Motril parece se molieron el dicho año de cinquenta y quatro seteçientas y una tareas, tres entradas y ocho cañuelas y que dellas proçedieron onze mill formas. Y el yngenio Trapiche, parece se molieron el dicho año de cinquenta y quatro seiscientos y nobenta y quatro tareas y una entrada y que dellas proçedieron diezmill setecientas y sesenta y ocho formas.

Yngenio viejo. Y el año mill seisçientos y cinquenta y cinco se molieron en el ingenio viejo, seisçientas y cinco tareas dos entradas y diez y ocho cañuelas y que dellas proçedieron nueve mill çientos y ochenta formas. Y el yngenio de los Toledanos parece haverse molido el dicho año de seisçientos y cinquenta y cinco, quinientas y nobenta y siete tareas y una entada de las quales proçedieron nueve mill çiento y diez y seis formas. Y el yngenio de Lucas Palma parece molio el dicho año de seisçientos y cinquenta y cinco seiscientas y quarenta y dos tareas y tres entradas de que proçedieron nueve mill quatroçientas y treinta y tres formas. Y el yngenio Trapiche, parece haverse molido el dicho año de seisçientos y cinquenta y cinco seteçientas y beinte tareas y que

dellas proçedieron onze mill y ochenta y seis formas. Yngenio Nuevo. Y no parece haver molido el yngenio nuevo cosa alguna el dicho año de mill seisçientos y cinquenta y cinco.

Yngenio viejo. Y el año mill seisçientos y cinquenta y seis parece haverse molido en el yngenio viejo, quinientas y sesenta y seis tareas y dos entradas y que dellas proçedieron ocho mill quinientas y ochenta y cinco formas. Y el yngenio nuevo parece haverse molido el dicho año de cinquenta y seis quinientas y treinta tareas y que dellas proçedieron ocho mill tresçientas y sesenta y cinco formas. Y el yngenio de los Toledanos parece haverse molido el dicho año de seisçientos y cinquenta y seis quinientas y veinte y tres tareas una entrada y quinze cañuelas y que dellas proçedieron siete mill nuebeçientos y beinte y cinco formas. Y el yngenio de Lucas Palma parece se molieron el dicho año de seisçientos y cinquenta y seis seisçientas y nuebe tareas y una entrada, y que dellas proçedieron nuebe mill quatrçientas y tres formas. Y el yngenio Trapiche, parece se molieron el dicho año de seisçientos y cinquenta y seis seisçientas y treinta y dos tareas y que dellas proçedieron nuebe mill y quinientas y siete formas.

Según que mas en particular se contiene en dichas certificaciones que quedan en mi oficio a que me refiero y para que dello conste doy el presente en Granada a treinta de septiembre de mill seisçientos y çinquenta y nuebe años y lo signa Gaspar Francisco Ledesma.

9. 1675, febrero, 8. Granada

Informe por la Chancillería de haber sacado azúcares de lugares de la costa sin haber pagado la renta de siete reales sobre cada arroba

ARCHGR. Legajo 4337, pieza 9.

La Reyna Gobernadora. Presidente y oidores dela Audiencia y Chancillería que reside en la ciudad de Granada saved que la sala de millones nos a representado que estando a cargo de don Diego Daça Villalobos, por arrendamiento la venta de siete reales impuestos en cada arrova de açucar del que se fabrica en este Reyno se havian sacado diferentes cantidades de algunos lugares dela costa para los ministros de essa chancillería sin pagar derechos apremiando a los administradores dela renta a que diesen los despachos para sacarlo libremente como le havia dado compulso y apremiado el administrador de Almuñecar para quarenta pilones y al de Motril le havia demandado sacar cincuenta ducados de multa por no haver dado despacho a otros quarenta y quatro y porque combiene saverlo que enesto apasado visto en el consejo se acordo deviamos mandar esta nuestra carta para vos en la dha raçon y nos lo tubimos por bien= Por la qual mandamos que dentro de quince dias primeros siguientes de como os sea mostrada

envieis al Consejo y a poder del secretario Miguel Fernandez de Noriega relacion firmada de dhos nombres de los que cerca y en razon delo desusso referido apasado para que se bea y provea alo que convenga fecha en Granada a ocho dias del mes de febrero de mill sisientos y setenta y çinco años. Yo la reyna. Por mando de Su Magestad.

Para que el Presidente y oidores dela chancillería de Granada informa lo que a passado en raçon delapremio que se diçe sea hecho alarrendador dela venta del açucar.

10. 1724, junio, 4. Granada

Autos hechos en el Real Acuerdo contra Lorenzo Felipe de Mendoza, Mendoza, Administrador General de la Renta de Azucares dela Costa del Reino de Granada, sobre haberse escusado al susodicho a dar el paso a la Real Provisión para traer libres de derechos los ochenta pilones de azúcar para el agasajo del Real Acuerdo el día del Corpus del año 1724.

ARCHGR. Legajo 4449, pieza 62

El Fiscal de Su Magestad al traslado, que por el Real Acuerdo sele manda dar deestos autos dize: Que teniendo presente lo que resulta dela certificacion, dada por don Juan Garzia Pretel, Secretario de su Magestad y del expresaso Real Acuerdo, en la ynconscusa practica, estilo y costumbre de expedirse, por esta Real Chancillería, Reales Provisiones, para que passen libres de derechos los pilones de azucar, que por las festividades de Pasqua de Navidad, y dia de Corpus se emplean en el agasajo de sus Ministros, togados: Y assimismo, considerando, quela referida antigua costumbre, no antiquada, ni ynterrumpida, corresponde a un tacito Real Privilegio, y mas a vista, y con aquiescencia delos Superintendentes, e Intendentes Generales de Granada y su provincia: Y atendiendo, que igualmente fue del Real animo y magnificencia delos Señores Reyes Católicos, por el año de 1499 conceder a los Ministros Superiores deeste tribunal, y aun algunos delos subalternos la ymmunidad, y exempcion de no repartirlos, ni contribuir en rentas, ni Sissas, cuyo Privilegio de Ley, se halla estampado entre las del reyno: Y reconociendo, que universalmente, en todos los de Europa logran yguales libertades, y franquicias los Juezes y Ministros de tan autorizado caracter, atendiendo a la Real liberalidad, y grandeza delos Principes, en esta y semejantes gracias, al alto honor, que se dignan comunicarlos en su real representación, y como en recompensa delo que sirven al Publico, en la recta administrazion de Justicia, y mantener en paz, y abundancia, sus Pueblos, y vasallos, para que con el justo freno delas Leyes, y su autoridad, contengan la malizia, y que no se defrauden sus Rentas Reales: Y admitiendo, asimismo, que en el caso de haver procedido y pasado este tribunal por sus autos a mandar en el año de 1713 corriessen libres, y sin pagar derechos, algunos

generos destinados a diferentes viudas de Ministros, y recurriendo el Intendente, que entonces era don Manuel de Pereda al Consejo de Hazienda, con representacion del que tuvo por exceso, y consultado sobre ello a su Magestad fue servido oyendo al señor Presidente Don Juan Miguel de Mendana, no solo no desaprobó la providencia del procedimiento sino de confirmar a los Ministros de esta Real Chancillería, el goze, uso, y posesion de las franquicias, por los generos que consumen en sus casa cuya Real Orden, y resolucion, comunicada respectivamente a los Consejos de Castilla y Hazienda se hizo saber por este al citado Intendente para su observancia. Y reflexionando tambien, que siendo el Real animo de su Magestad honrar en la mencionada franquicia, y exempcion a cada uno de los expresados Ministros, en su privada utilidad, se haze de superior motibo, para el caso practico de oy, destinarse la libertad, y franquicia de derechos, en los ochenta pilones de azucar a honor y beneficio de todo el cuerpo de la Comunidad. Por cuyos justos fundados motivos dize el Fiscal de su Magestad que el Real Acuerdo se sirva mandar passe el escrivano, que ha entendido en estas diligencias, con el Ministro o Ministros de corte, que fuere servido, y no obstante la respuesta dada por el Administrador General de Rentas reales le notifique, que incontinenti de el paso, y ponga el cumplimiento, llanamente al mandado por la citada Real Provisión, y que en caso necesario se le apremie a su execucion, y observancia, o dar en todo las acertadas providencias y lo firmo Granada, junio 4 de 1724.

11. 1724, diciembre, 20. Madrid

Sobre el gran consumo de azúcar en España, lo mucho que viene de fuera; providencias para restablecer, y aumentar los Ingenios de Granada; que se prohiba la entrada de dulces compuestos, y se facilite la extracción de los nuestros, y otras disposiciones.

USTÁRIZ, Jerónimo de: *Teoría y práctica de Comercio y de Marina*, Capítulo XCIV. pp. 421–424

Reconocimiento del Ingeniero General Jorge Próspero de Verbom por las costas del reino de Granada en el año de 1723, y en las vegas de diversos pueblos donde se labra el azúcar. La ciudad de Motril está situada a cinco leguas de Almuñecar, once de Granada, y una grande del Río Guadalfeo. En uno de sus cerros, llamado del Toro, hay una cantera de mármol negro, y de otros colores muy hermosos, de las que se sacan piezas de 20 a 30 pies de largo. Por la parte del Mediodía hasta la playa se halla la vega plantada de cañas dulces. La mayor parte de estas propiedades viven en Madrid, y otras partes fuera de aquel territorio. La ciudad incluye 800 vecinos, cuyo trato principal es el de los azúcares, y mieles, que hoy labran en cuatro ingenios; pero lo excesivo de los

derechos que pagan, es causa de haberse minorado muchos estas fábricas, sin embargo de que sus naturales están exentos de la alcabala antigua de 10 por 100 por privilegio especial de los Señores Reyes Católicos.

Esta ciudad sería de las mejores de la Costa, si se redimiese los grandes daños que hace el río, que no obstante ser muy caudaloso, se pudiera encañalar, con facilidad, por su antiguo término, e impedir las ruinas que causa, cuando crece, llevándose pedazos de las Vegas de Panata, Pataura, y de la misma ciudad de Motril, y asimismo de las de Lobres, y Salobreña, de la otra parte del río, con gran detrimento de sus marjales. Con el intento de remediarlo se sirvió su Majestad enviar orden a la Sala de Granada en año de 1716 para que disputase persona que atendiese estos reparos, para cuyo cumplimiento nombraron los de la Junta un abogado, quien por falta de inteligencia, y no querer sujetarse a otro dictamen que al suyo, empezó la obra por donde se había de rematar, y con materiales defectuosos, y desproporcionados a la importancia, y calidad de ella, por cuyos motivos se experimentó, que sobreviniendo, en el intermedio de sus trabajo, una creciente, se llevó a la mar todo lo hecho, malográndose más de 30.000 reales, contribuidos por los vecinos para la referida obra, y dejando el daño de peor calidad, pues ocasionó que el río entrase con más velocidad en las tierras, y sumergiese más de 6.000 marjales plantados de cañas dulces, además de 10.000 que tenía ya perdidas, cuyos perjuicios crecen cada día, porque la corta utilidad de los Ingenios tiene desalentados a la mayor parte de los dueños, e imposibilitados a otros, para las diligencias del remedio que se pudiera conseguir sin dificultad, trabajando en el verano, y otoño, en cuyas dos estaciones frecuentan menos las crecientes, y avenidas, y plantando sotos, como lo está haciendo el dueño del Cortijo de Panata, que tiene ya granjeados sobre el río más de 400 marjales, para cuya restauración, y aumento hubiera aun mayor facilidad, si se restituyera el río a su primitiva madre. Se pudieran hacer también algunos espigones donde se necesitasen, para que en tiempo de las avenidas se entarquinasen las expresadas tierras, que hoy se halla casi al nivel del río, y volvería a su ser y valor. Los demás propietarios, aunque tienen perdidos muchos de sus marjales, no se aplican a repararlos, por los motivos que he expresado. Sujeto hay que se ofrece a ejecutar a su costa estos reparos en la forma que se le señalare, como su Majestad le conceda el Señorío de Pataura, y la propiedad de las tierras perdidas, si sus dueños no quisieren entrar en los gastos a prorrata de sus posesiones, y que se le dé asimismo la facultad, y privilegio que otros obtuvieron de los Señores Reyes, para tomar de los bosques cercanos los árboles, y demás madera que necesitare para esta obra, en que se interesan mucho los dueños de las tierras.

En el término de esta ciudad, dos leguas distantes de la mar, permanece porción grande de un puente de piedra, llamada de Belecillos de Benaudalla, del nombre de un lugar inmediato, camino de esta ciudad a la de Granada. Falta este puente de sesenta años a esta parte, por habérsela llevado el río, y desde entonces se ha deteriorado el

comercio, y aun extinguido, por las repetidas desgracias que han sucedido, y suceden a los que se atreven a vadearlo, en particular en tiempo de avenidas, lo que se dice haber representado la ciudad al Rey en su Consejo el año de 1703, y que les hizo la merced de un real sobre cada arroba de azúcar para el restablecimiento del referido o puente, y también para el reparo de los caminos que se hallan en muy mal estado. Este arbitrio se está cobrando todos los años, y el daño existente, porque nada se ha ejecutado para el reparo a que se destinó.

Esta relación manifiesta, que solo en el territorio de Motril están destruidos 16.000 marjales, a que se debe añadir el número de los que nuevamente se pudieran establecer, según se me ha asegurado.

12. 1730, marzo, 4. Motril

Cuentas de Cristóbal Miguel de Pola Perez en la labor de la haza de Bates.
AHPGR, legajo 3218, expediente 24.

Lo gastado en la labor de la haza de Bates que se corto de alifas y empezo el dia quatro de dho mes y es como se sigue.

En dho día quatro se gastaron treintai ocho reales y veintiocho maravedies en onse peones a treinta quartos.

Item zinquenta reales por una arrova de asero para calzar las azadas

Item ziento quarentai quatro reales por calzar doce azadas a doce reales

Item siete reales diez i seys maravedies por ocho dozenas de cuñas

Item quinse reales i dos maravedies por aderezar quatro azadas

Item trezientos setentai quatro reales y quatro maravedies de ziento i seis peones cavando zoca haziendo las mañanas a treinta quartos

Item al manijero tres reales dieziocho maravedies y quartos mas por jornal que los peones

Item treintaitres reales dieziocho maravedies de tres muchachos y por sinco dias a diezinueve quartos haziendo las mañanas

Item zinco reales por el vacage que llevo sinco dias el batimento

Item en treze de dho trescientos noventa siete reales de ochenta bestias a cinco reales llevando estiércol

Item quatro reales por una carga de leña para guisar

Item dos reales quatro maravedies de dos cantaros y dos espuestas

Item dozcientos treintaidos reales y treintaidos maravedies de sesentaseis peonadas cavando saja y haziendo las mañanas a treintaidos

Item dos reales quatro maravedies al manijero dos quartos mas que los jornales

Item veinte reales quatro maravedies de tres muchachos tres dias a diezinueve quartos

Item tres reales por conduzir el bastimento tres dias

Por manera que las predichas partidas suman i montan por mayor mill trezientos treintaidos reales y veinteiocho maravedíes.

13. 1731, diciembre, 20. Motril

Escritura Pública de obligación, imposición y dotación de un enterramiento en el lateral de la iglesia del Convento para D. Antonio Travesí. Convento de San Francisco (Motril, Granada).

BHR. Caja MS -2-042 (41)

Don Nicolas de Soto Notario publico de la Vicaria de esta ciudad doy fe que por MPS fraile Antonio Gonzalez lector havitual de Sagrada Teología, y Guardian de este convento de la Purisima Concepcion recoletos de Nuestro Padre Señor Francisco de esta ciudad se exivio ante mi una pieza de auttos para efecto de que le sacase copia testimoniada a la letra de ellos de que es la siguiente

En Nombre de Dios Nuestro señor todo Poderoso Amen sepan quantos esta Publica Escritura de obligacion, imposicion, y dotacion, vieren como en la ciudad de Motril a veinte dias del mes de diciembre de mil settecientos treinta y uno: ante mi el escrivano publicoy testigos Don Antonio Travesi vecino y rexford perpetuo de esta ciudad y a quien doy fe conozco: Dixe que por quanto llevado de la especial devocion que ha tenido a San Antonio de Padua, glorioso santo de su nombre y del paternal amor, que siempre ha profesado la Religion Serafica y en especial a este Convento de la Purisima Concepción de esta ciudad, y contemplando la cercania de la Muerte, cosa natural a todo viviente, y con los accidentes habituales que padece: ha solicitado con la Reverenda comunidad de este convento, y su Guardia en su Nombre, un enterramiento en el, labrando una capilla en el Corateral derecho, adornandola con un retablo para la imagen de Señor San Antonio de Padua y otros diferentes propuestas a que se obligo, como el fundar una memoria de tres ducados de vellon perpetua en cada un año, sobre el Ynxenio Trapiche para fabricar azucares con el titulo de señor san Antonio de Padua que ha labrado en esta ciudad; y por limosna de una misa cantada con su responso, que se le havia de decir por dha comunidad todos los dias de este Glorioso Santo, por su Anima, y la de todos sus sucesores: como asi mismo trato y pidio, que dha Comunidad fuese todos los sabados en la tarde a cantar una salve a Nuestra señora y Responsorio al señor San Antonio al dho Ynxenio en tiempo de su molienda, como era costumbre en los demas ynxenios y en, recompensa de ello ofrecio la Limosna que se da en el Ynxenio de la Palma, que ha estado a su cargo el pagarla, como aviador que ha sido

muchos años pasados, con tal que jamas se pueda por los que poseyeren o aviaren el referido su Ynxenio Trapiche, conceder este Privilegio a otra Comunidad ò Convento alguno, sin expreso consentimiento de el, y que en fuerza de lo pactado, ofrecido y capitulado, se expidio Patente, por el M. R^{do} Padre fray Antonio del Castillo Maestro Provincial de dha sagrada orden a los veinte y uno de marzo de este presente; su data en este dho convento, estando haciendo visita en el; Para que se juntase dha Comunidad como lo havian de uso y costumbre celebrando tres tratados en tres dias distintos, y deliberasen, lo que fuese mas util de la propuesta hecha por dho señor otorgante, lo que asi se havia executado en los dias treze, catorce, y diez y siete del mes de noviembre pasado del presente, con la asistencia de Dⁿ Josef Muñoz de Torrecilla su hermano sindico del; y en los que havendolos celebrado los dhos tres tratados, asintieron de una conformidad, ser cosa util y conveniente a dho Convento y su Comunidad el conceder a la otorgante lo que asi se pretendia, fundando la expresada Memoria, y obligandose a dar la Limosna acostrumbrada por la referida salve segun y como en el dho Inxenio de la Palma estaba de costumbre; Y estando conforme el otorgante en lo asi tratado, pactado y estipulado con dha Reverenda Comunidad, y de lo que por mi el presente escrivano, se le dio testimonio en el dia veinte y quatro de dho mes de noviembre y queriendo reducirlo a instrumento publico, para su perpetuidad; y confesando lo relacionado en esta escriptura por cierto y verdadero, y para que tenga efectos, su buen animo y deseo, que en el otorgante ay de ofrendar la dha capilla de señor san Antonio de Padua, que assi tiene rematada, con todo el correspondiente ornamento para su enterramiento, segun y como lo tenia tratado, y ofrecido; Y estando proximo el Arranque del dho Ynxenio y que dha Comunidad cumpla con la obligacion en que asi se constituieron, y en aquella via y forma que mas haia lugar en derecho: Otorga, que dota la dha Capilla al señor san Antonio de Padua y su enterramiento, para si, y sus sucesores sita en el expresado Convento de la Purissima Concepción Recoletos del señor san Francisco de esta dha ciudad perpetuamente, y para siempre jamas con la limosna de treinta y tres reales en cada un año, para que por ella, y perpetuamente, se le diga por dha Comunidad una Missa Cantada con su responso en el día treze de junio de cada año y en el que se celebra la festividad de dho glorioso santo, por su Alma y la de sus sucesores; cuia limosna y memoria, la situa, consigna, y señala sobre la Fabrica, que esta concluyendo del dho Ynxenio Trapiche, con el titulo de Señor San Antonio el que de nuevo ha labrado en solares de la Real Poblacion linde con la Azequia principal por la parte del Mar; por Poniente y Levante Ramblas de los Alamos de Zerro de Toro, y por la del Terral, con el Camino que de esta ciudad va al lugar de Gualchos, y desde oy dia de la fecha en adelante, reconoce por señor y dueño directo de la expresada Memoria de treinta y tres reales y de su principal a razon de tres por ciento al dho Convento, su Comunidad y su padre sindico en su nombre, y a quien se obliga a pagarle en cada un año los referidos treinta y tres reales por la dha Limosna de la Missa

Cantada y responso, como tambien a que contribuiere y pagarse durante se aviare dho Ynxenio por el otorgante, sus herederos, o por otras personas a quien se lo puedan arrendar, la Limosna, que es costumbre en el referido Ynxenio de la Palma que dejan los trabajadores, y lo que se paga por la Puerta del, según y en la forma, y modo, que lo ha executado el otorgante hasta este presente año, como Arrendador que ha sido del dho Ynxenio, y assi mismo que arraendará, ni enajenará el dho ynxenio sin las carga de la expresada Memoria y Limosnas de los trabajadores y Puerta del referido ynxenio, por el trabajo de cantar la Salve y responsorio, en el día que ba señalado= Y al cumplimiento de todo lo que va dicho, quiere ser executado y apremiado, y a sus herederos subcesores poseedores y Aviadores del dho ynxenio en virtud de esta Escritura y el Juramento de dho su sindico, o su parte en que lo deja diferido decisorio relevado de prueba; obligandose como desde luego se obliga, y a los suios con sus bienes y rentas, muebles y raizes havidos y por haver, y en especial y señaladamente, y sin que esta vicie, ni deroque a la General Obligacion, ni por el Contrario, el referido Ynxenio Trapiche, que ha labrado en esta ciudad, bajo de los linderos que ban dichos, y sobre el que de la impuesta situada la dha Memoria de treinta y tres reales y cargado con la de la Salve y Puerta de Ynxenio, para que este afecto a la paga de sus reditos ademas del Principal de cien ducados, y que le señala con pacto absoluto de nos alienando sin la carga de este Gravamen: Dio poder cumplido a las Justicias, y Juezez de su Magestad de qualquiera parte que sean para que le apremien a lo que dicho es, y a los suios Poseedores y Aviadores de el como por sentencia pasada en autoridad de Cosa Juzgada; renunció a todas las leyes fueros y derechos a su favor con la General en forma, y en la referida asi lo otorgó y firmó siendo testigos don Antonio Martinez de Cisneros, don Agustin del Castillo y Francisco de Roxas vecinos de esta dha ciudad= don Antonio Travesi= Ante my= Jose Manuel Godines= Es copia de su original que otorgó ante mi y doy esta para don Francisco Travesi, hijo y heredero de don Antonio Travesi en esta ciudad de Motril a ocho de Enero de mil setecientos treinta y tres= Jose Manuel Godines

Concuerta a la letra con la antecedente escritura, que para efecto de que se le diese esta exivio ante mi Don Agustin del Castillo como curador ad bona de los menores hijos de Antonio Travesi y de los de don Francisco su hijo, y a quien volvi a entregar firmando su recibo, y para que asi conste doy el presente en esta Ciudad de Motril a veinte y quatro dias del mes de Noviembre de mil setecientos treinta y seis y en fe de ello lo signo y firmo= Pedro Josef Rincon=recivi= Agustin del Castillo Ruiz de Zenzano

14. 1732, abril, 20. Motril

Auto para la adjudicación de molienda de caña procedente de la confiscación de bienes de Juan Pedro de Aranda. Sobre la petición de molienda de las tierras del Fisco que pretende don Pablo de Castellano dueño del Ingenio de Lobres.

AHPGR, legajo 3218, expediente 24.

Muy Señor mio supongo que don Pablo de Castellano es un cavallero de lindas prendas y formalidad, y a quien deseo complacer y aplicarle todo mi arbitrio en quanto se le ofrezca tan bien supongo la grande combeniencia que son las cañas alifas para la qual queria inxenio, especialmente las de los Bates para enero del año que viene por haver pocas en estas vegas y ser muy apreciabes para sus abios y no hallandome prendado ni por obligación judicial ni de palabra con ningun inxenio no tengo que suplicar a vuestra señoria mas que haga en todo su voluntad, y arbitrio, el que es el mio, pero llegando a informar a mandato de superiores debe ser fiel beridico ya rreglado sin otro respeto especialmente pudiendo zeder en daños de terzero; en cuiá consideración debo poner en noticia de vuestra señoria que el Ynxenio de Lobres aviado por don Pablo Castellano esta muy bueno, pero distante desta ciudad una legua y un rio de por medio de unas abenidas en el inbierno que es quando se cortan estas cañas las mas creacidas y para portearlas al ynxenio ande pasar este rio expuestas a mayor o menor perdicion de mas ser necesario el costo de llebar de Motril a Lobres las formas bacias, y luego bolverlas de Lobres a Motril llenas con el costo de unos y otros portes cortos por su distancia y yncapaz de que asista su persona de mi satisfacción a sus moliendas en cuiá consideración podra vuestra señoria disponer lo que gustase y solo hallo un medio de equidad para todo que es que don Pablo de Castellanos corra este fruto y su beneficio como propio dando questo en el ynxenio de Lobres donde tiene bastantes para entrar y beneficiar en ellas formas y no traerlas a Motril nombrando para su cobro a su blanqueador de aquel lugar como demas xentes necesarias para el recogimiento del fruto y que de salida deel a satisfacción de vuestra señoria que es la mayor equidad que e podido discurrir en su alibio y nunca y por los riesgos y probables perdidas me determinara a pasar las cañas de la otra parte del rio y las formas a la deesta sin primero consultarlo a vuestra señoria por que no se me hiziera cargo de los daños que pudieran resultar: en todo estoy a la obediencia de vuestra señoria con la mayor benerazió.

Antonio Joseph Fonseca y Vargas. Motril abril 20 de 173

15. 1733, julio, 24. Granada.

Inventario de azúcar y demás efectos de la Casa de Blanqueo que tiene Andrés López de Alcántara en la Parroquia de San Gregorio de Granada.

AHPGR, leg 4522, exp. 11

8 pilones de azúcar empapelados del año de 1735
26 pilones de azúcar de retamen en tres sacos
11 pilones de azúcar empapelados del año de 1734
80 arrobas de mascavado producidos de los quebrados del año de 1734
99 cavezas de quebrados producidos del año de 1735
30 arrobas de mascavado producidos de la cosecha del año de 1735
8 formas de coguzos, las dos medias de dhas formas producidas de los 99 quebrados del año de 1735
34 formas que llaman de ayudas que sirven para el quajo de los quebrados para darles mas fuerza a sus quajaciones, producidos de los quebrados del año de 1734 que tendra cada una de 6 a 7 libras
4 formas de coguzos de azúcar principal, la 1 media y las 3 llenas producidas de los pilones del año de 1735, que estas sirven para las quajaciones de quebrados
22 requerados borrachos de la cosecha del año de 1734 que estos es preziso volverlos a cuajar
10 formas de coguzos producidas de los resquebrados del año de 1734
1 sobron de azúcar de prinzipal que tendra como 4 libras, de la cosecha del año de 1734
108 quebrados que estan dejados de beneficio para sacarse, y entre ellos algunos borrachos, de la cosecha del año de 1735
47 quebrados que estan sin beneficio por haverse ido al porron que es menester bolberlos a fundir producidos de la cosecha del año de 1735
84 porrones medios de grano producidos de los 47 quebrados que se a ydo al porron de la cosecha del año de 1735
116 porrones de miel de melazo producido de los quebrados de la cosecha del año 1735
16 quebrados fuera de beneficio para sacarse, deel empleo del año de 1735
27 formas de azúcar prinzipal en prieto producidas de la cosecha del año de 1736
29 formas y 2 faltones de azúcar prinzipal en prieto de la cosecha del año de 1736
11 porrones de miel de prima, producidas de las formas del empleo de 1736
28 porrones de miel de prima, producidos de las formas prinzipal del empleo de 1736
17 porrones medios de miel de tierra de prinzipal producidos de las rebocaduras de la cosecha del año de 1735
1637 porrones de barro, los 683 nuevos y los 954 viejos
1290 formas de barro, nuevas, y entre ellas algunas viejas de quebrados

16. 1741, marzo, 3. Motril

Cuentas de los frutos de azúcar y mieles de la cosecha de Fernando Menzia, presbitero del Santo Oficio. Motril, 1741

AHPGR, leg 3210, exp. 6.

Quentas con cargo y data que se fornan delos frutos de azucares mieles y prozedidos que quedaron por muerte de Don Fernando Menzia Calleja presbiterio. En la ciudad de Motril en días tres del mes de marzo de mill setezientos quarenta y un años don Antonio Davila, vezino desta dha ciudad y notario del Real Fisco de la Inquisicion deste reino en ella y su partido ante quien an pasado las dilixencias de los autos de embargos de fruto de azucar cañas dulces sus prozedidos paga de moliendas, de posittos de dhos efectos y lo demas que de los autos resulta; como asimismo la agencia y solicitud desde el año pasado de setezientos treinta y ocho hasta la finalizacion de las dilixencias que constan de los autos para el cobro embargos y demas egecutado de los dhos frutos propios de don Fernando Menzia Calleja presbítero, secretario que fue del Santo Oficio de la dha Inquisicion en virtud de las ordenes despachos y libramientos del señor don Nicolas Trevino Calderon del Consejo de Su Majestad inquisidor apostolico juez de vienes de dho Santo Oficio cometidos al señor don Juan Joseph de Luminati y Vargas presbitero desta dha ciudad y Comisario del Santo Oficio de la referida Inquisicion, y por quien en virtud de sus providenzias se puso a mi cuidado y cargo.

Cargos de los pilones de azucar que se hallaron el tiempo de la muerte de don Fernando Mensia Calleja y los que produjeron las cañas dulces de terzios propias dela labor del suso dho que se cortaron en la temporada de 1739

Settentta y ocho pilones de azucar principal empapelados que pareze tuvo de cosecha en el año pasado de setecientos treinta y ocho los quales y sus prozedidos estavan a cargo de Francisco Gallegos cezino desta dha ciudad maestro de blanquear azucares y se hallaron en el yngenio del lugar de Pattaura.

Zientto y ttres formas de azucar principal en prietto libres de diezmo que prozedieron nueve tareas y diez cañuelas de cañas dulces alifas que se corttaron en la temporada de dho año de settecienttos treinta y nueve e una haza de 30 marxales en la vega desta dha ciudad Pago de la Peñuela y se molieron en el Ingenio Viejo della que su avio corrio a cargo de don Melchor Ruiz Ximenez rexidoro perpetuo desta dha ciudad.

Settentta y ocho formas de azucar principal en prietto libres de diezmo que produjeron cinco tareas tres entradas y treintta cañuelas de cañas dulces de terzio de la labor de dho Don Fernando que tenia en dos hazas una de treintta marxales en la vega de la villa de Salobreña y otra de quatro marxales enla vega desta ciudad las que se molieron y quaxaron en el dho Yngenio Viejo embargaron y depositaron en el dho Francisco Gallegos.

Cargos de los quevrados de azucar que se hallaron el tiempo de la muerte de don Fernando Mensia Calleja y posteriormente se quaxaron de las mieles de prima y tierra de las 181 formas de azucar cosecha de 1739

Quinze quevrados de azucar en prietto que se hallaron existentes en el dho yngenio del lugar de Pattaura procedidos de dhos setenta y ocho pilones.

Quarenta y dos quevrados de azucar que se quaxaron y produxeron algunas mieles de prima y tierra de las que se recoxieron en el dho año de 739 de alifa y terzio de la cosecha del referido año de 739

Cargos del mascavado que produjeron los quevrados contenidos en la partida antezedente

Dos arrobas y seis libras de mascavado que produjeron los quinze quevrados que se hallaron existentes en el dho yngenio de Pattaura.

Cinco arrobas de azucar mascavado que produxeron los dhos cuarenta y dos quevrados que se quaxaron en la referida cosecha de 739 frutos de dho Don Fernando.

Cargos de las mieles de prima que produjeron las dhas 181 formas de alifa y terzio cosecha de los frutos de cañas dulces de dho don Fernando de la dha cosecha de 739

Ciento cincuenta y cinco arrobas y un quarto de miel de prima que produjeron las dhas 103 formas de cañas alifas cosecha del referido año de 739 de dho don Fernando.

Sesenta y ocho arrobas y tres quartos de miel de prima parte procedida de dhas alifas y lo demas de terzio.

Nota se declara y advierte que de las mieles de prima de alifa y terzio que se cortaron en la dha temporada de 739 se dejaron para quaxar quevrados con las mieles de tierra porrones lo que se anota para que conste de los quales no se saca cargo alguno.

Cargos de melazos cosecha de 738 y 739 de dho don Fernando Calleja

Treinta y quatro arrobas de melazo que produxeron veinte y un porrones que se hallaron existentes en el yngenio de dho lugar de Pattaura al tiempo de la muerte de referido Don Fernando de los dhos quinze quevrados que se hallaron.

Sesenta y cinco arrobas de melazo procedido de los quarenta y dos quevrados de la dha cosecha de 739. Nota. Se declara y advierte que ademas del melazo contenido en las dos partidas antezedentes se hallan existentes veinte y dos porrones en poder de dho Francisco Gallegos y no se saca el numero de arrobas por quanto no se puede pesar lo que se anota para que conste y se previene.

Importa el melazo vendido en la expsicion noventa y nueve arrobas como parece desta suma

Cargo que se haze del importe y valor de los 259 pilones de azucar principal que produjeron las labores de cañas dulces de Don Fernando Mensia Callejas

Trescientos treinta y seis r.v. y nueve ms. en que inportaron los gastos de corta y moliendas de las nueve tareas y diez cañuelas de cañas dulces alifas de que produjeron las dhas ciento tres formas de azucar principal en prietto que cortaron en la haza de la

Peñuela propia de la capellanía que gozava dho Don Fernando cuia cantidad se gasto por mano de Juan de Anduesa capataz de la lavor de dho Don Fernando

Trescientos cinquenta y un r.v. y veinte y dos ms. en que inportaron los gastos que se hizieron en la cortta, monda y molienda de las cañas de terzio de la lavor de y moliendas de dho don Fernando de las dos hazas una en la vega de Salobreña de treinta marxales y otra en la desta ciudad de Motril de quatro que produxeron cinco tareas y treinta cañuelas que se molieron como las antecedentes en dho Ingenio Viejo desta ciudad que su avio corria a cargo del referido Don Melchor Luis cuyos gasttos se hizieron por el dho Juan de Anduela.

Catorze reales y tres maravedís que se pagaron a los harrieros y ofeziales de blanqueador por vajar y subir a los quartos los quinze quevrados de azucar prozedidos de los dhos settenta y ocho pilones que se hallaron en el Ingenio del lugar de Pataura cosecha del expresado don Fernando Calleja de año pasado de settezientos treinta y ocho por averse mandado traer y transportado a esta ciudad.

Seis mill reales que inportto la molienda de quinze tareas de cañas dulzes de alifas y terzio propias de la cosecha de dho don Fernando Mencia Calleja que se molieron en el referido Ingenio Viejo En la dha temporada de settezientos treinta y nueve que corria a cargo de de dho don Melchor Ruiz Ximenez como constan de las zertificaziones dadas por don Miguel Coronel mayordomo de caja de dho Ingenio.

Ziento y diez r.v. que se pagaron a don Melchor Ruiz por el arrendamiento del quarto de blanqueo de los azucares de dho don Fernando.

Cinquenta y siete r.v. y medio que se gastaron en diez y siete resmas de papel para empapelar los pilones de dha cosecha de treintta y nueve a prezio de dos rrs y medio; y cinco arrobas de tomiza a el de tres reales cada una.

Veinte y quatro r.v. que importaron seis resmas de papel a prezio de tres reales cada una y arroba y media de tomiza a prezio de quattro reales que se compro para acavar de empapelar.

Setenta y cinco r.v. treinta y dos ms. en que importtaron cuarenta y cinco formas de varro su conduzion a el ingenio vajar la miel de tierra y de prima de los quartos para quaxar los cuarenta y dos quevrados qye produjeron las dhas ziento ochenta y una formas de azucar principal alifa y terzio de la referida cosecha de settezientos treinta y nueve propias del referido don Fernando.

Quinientos diez y ocho r.v. que importto el blanqueo de las dozientas cinquenta y nueve formas de azucar cosecha de settezientos treinta y ocho y treinta y nueve propias de Don Fernando que se pagaron a Francisco Gallegos a razon de dos r.v cada una.

Tres mill ochoziento nobenta y tres r.v. que se le pagaron a Don marco Leavriano Sanchez en el valor de quarentta y quattro pilones de azucar que se causaron por la molienda de cañas dulzes que se hizo en el dho Ingenio del lugar de Pataura en la dha temporada de settezientos treinta y ocho propias de Don Fernando de que prozedieron

de los dhos setenta y ocho pilones que se embargaron en e referido ingenio cuyo pago se le hizo a Don Marcos.

Ziento setenta r.v. y veinte y ocho ms. con que se le pagaron a Don Juan Antonio de los Fueros poseedor de la capillania que vaco por muerte de Don Fernando Calleja.

Settecientos dos r.v. que en virtud de de asiento y despacho de dho Sr. Juez de Vienes expedido a veinte y quatro de octubre del referido año de treinta y nueve se le pagaron a el Licenciado Don Juan Feliz de Peralta presvitero beneficiado de la parroquia de San Xil de la ciudad de Granada redittos de la memoria que fundo Don Pedro de Morata cuya cantidad se le pago en el valor de diez pilones de azucar con peso de diez y nueve arrobas y quinze libras.

Mill setecientos quarenta y un r.v. y treinta mms. se pagaron a Don Agustin Joseph Pacheco tesorario del Combento y religiosos mercenarios descalzos de la ciudad de Granada que el expresado don Fernando Calleja quedo deviendo ael expresado combento por la limosna de diferentes misas cantas cuya cantidad se le pago en el valor de veinte y quatro pilones de azucar con peso de cuarenta y siete arrobas y seis libras.

Quinientos ochenta y tres r.v. y diez y ocho mms que en virtud de libramiento de dho señor Juez de Vienes se le pagaron al Combento de Religiosos de Nuestra Señora de la Victoria de la ciudad de Granada a quien los quedo deviendo dho Don Fernando restto de la limosna de diferentes misas cantadas cuya cantidad se le pago en el valor de ocho pilones de azucar con peso de quinze arrobas diez y seis libras.

Tres mill r.v. que por Fernando de la Torre vezino desta ciudad a quien se le vendieron los treinta y ocho pilones de azúcar.

Dos mill settecientos y catorze r.v. que el expresado Don Melchor Ruiz Ximenez puso en poder del expresado thesorero en pago de los treinta y ocho pilones de azucar que se le confiaron.

Mill quinientos r.v. que el dho Criptobal Martin vezino de Gavia puso en poder del referido don Alfonso Manuel del Real de los cuarenta y dos quevrados y mascabado.

Ochenta r.v. que esta deviendo a este caudal el referido Don Melchor Ruiz Ximenez por la mejora de la zoca de los quatro marxales de caña nueva que esta lavrando el susodho después de la muerte del referido Don Fernando Calleja [...]

Veinte y quatro r.v. los ocho que se pagaron a Don Miguel Coronel mayordomo de caja de dho Ingenio Viejo por las zerificaciones que dio de las moliendas que se hizieron en dho ingenio de las cañas dulces del referido Don Fernando y los dies y seis que se pagaron a Don Melchor de Frias ofizial mayor de libros de la Administración de azucares desta ciudad [...] averse pagado y satisfecho los derechos perttenezienets a Su Majestad [...] *Valanze*. Inportta el valor de los frutos que quedaron por la muerte de don Fernando Menzia Calleja 23.834 reales y 21 maravedíes. Inporta la vaja 22.597 reales y 10 maravedies. Resultan de alcanze en esta quenta 1.237 reales y 11 maravedíes termina con los honorarios y costas del juicio.

17. 1748, octubre, 15. Madrid

Capítulos de Instrucciones que se han de observar y guardar en las reales fábricas de azúcares de esta ciudad y su jurisdicción de mandato de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas.

AHPGR, Rentas Provisionales, Legajo 2426, Expediente 23.

Capítulos de ordenanzas que ha resuelto la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas se observe puntualmente en la cosecha y fábricas de azúcares del Reino de Granada, por ahora y en interin se toma otra providencia.

1º

Todo dueño de ingenio aviador de él será obligado a tener armada y corriente la fábrica de su cargo con todos los repuestos necesarios un mes antes de arrancar a moler, según el año y proporción de alifas o tercios, de lo que dará cuenta inmediatamente al Subdelegado de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas, o a la Justicia del Pueblo inmediato al ingenio manifestando las obligaciones de cosecheros que tuviere en cuya vista por el citado Subdelegado o Justicia se pasara al reconocimiento del mismo ingenio, nombrando para ello Peritos, que vean, y reconozcan si los chapados, verdugados y ejes están gastados o flojos, si las vigas y recargos están corrientes y niveladas, si los ensolados, alquerques, piletas, canales y aljibes están tomados con plomo y sulaque como deben, si la cocina está arreglada y corriente de calderas, tinajones, paños, frisas, jergas, y todos los demás menesteres, y si tiene a lo menos tres suelos de respeto, uno de jarope, otro de melar, y otro de tachas; como asimismo un eje de cada especie de molienda, por ser notorios los perjuicios, que de la falta de cada una de las cosas dichas y parada de los ingenios se origina a los interesados en cuya inteligencia y encontrándose todo lo referido arreglado y corriente según ley lo declararía así el Juez Subdelegado o Justicia, por entonces, y de no, y faltando alguna cosa, hara se ponga corriente cuanto antes. Y en caso de que se averigüe que el dueño del ingenio continúa las moliendas con solo un suelo de caldera de cualquier tamaño, roto o azulacado ha de ser de obligación del Mayordomo de mira, Maestro de cocina, Capataz de fogata, y los que están en la boca de los hornos cebándoles dar cuenta al Subdelegado, o Justicia para su remedio, imponiendo para ello la pena que parezca conveniente, pues por este medio se evitarán los perjuicios que se deban considerar.

2º

En cada uno de los ingenios, siendo reales no se podrán moler más que veinticinco tareas, pero siendo trapiche podrá moler veintiocho tareas, y no más, con la precisa circunstancia de que en unos y otros se deberan dar catorce vueltas a la alifa y doce al tercio.

3°

Los días del año que son domingo y jueves por la mañana a cuyas horas deben parar los ingenios se fregarán y lavarán las moliendas, piletas, alquerques y caño fuertemente, con lejías hechas de ceniza activa de abelfa o baladre, y lantisco que son las mas superiores, para que de esta suerte no de lugar a entrar en los caldos las acedas, y los ingenios que moliesen en el mes de mayo, habrán de tener tres días de avío en la semana, para excusar por este medio la acedía que motiven los calores.

4°

Las calderas de jarope, que es donde se da la primera cochura, estarán sentadas de forma que no les bata el fuego más que en los suelos, y este que no sea violento ni fuerte, para que de esta suerte se purifiquen y limpien las bromas, ragua, y espuma, y lo mismo en los de los melares, con cuyas circunstancias, y sin faltar alguna saldrán los melares limpios, purificados y espejados; estando sujeto la observancia de todo esto a la visita del Subdelegado de la Junta, o Justicia del pueblo como se previene en el primer capítulo.

5°

Los caldos que van de las moliendas por los canales de los aljibes deposito de estos, se saca para la primera caldera que llaman de jarope, en donde se han de limpiar las espumas y bromas que hiciere el referido caldo dándoles las lejías que cada uno requiera, hasta que perfectamente queden purificados blancos y claros, todo sujeto a la misma vista que queda referida.

6°

De la expresada caldera de jarope se pasa por los coladores vertiendo los citados caldos por una jerga y paño tupido para que cuelen por uno y otro y quede en ellos el salbadillo u otro cualquier fragmento que pueda servir de malicia en las clarificaciones cuyo paño y jerga debe lavarse de veinticuatro a veinticuatro horas para el mayor aseo.

7°

Se pasaran los mencionados caldos a las calderas de melar en las que así mismo se les debe dar la correspondiente cochura y acabar de purificar, de suerte que las mieles en que se convierte quedan espesadas, y con el debido punto que entonces se requiere hasta que después llega el caso de darles el último de su cuajación.

8°

De las calderas de melar se pasan los caldos a unos tinajones de barro donde para echarlos debe haber un harnero y cedazo para que no cuelen algunas pajas volantes o

bromas que puedan haber recibido en cuyos tinajones deben mantenerse algún tiempo que sea bastante para que se sienten los suelos.

9º

Deben sacarse los caldos de los tinajones para las calderas que llaman tachas en las que se les da el ultimo punto para su cuajación, que hecho se sacan los caldos con orden del Maestro de Azúcares para las formas de barro en el banco que es donde se hielan para de allí sacarlas a las Casas blanqueo en donde según la calidad de azúcares les darán los maestros precisamente tres o cuatro tierras según convenga, bien entendido que por ningún motivo han de bajar de tres las tierras que se den, y los refrescos correspondientes, según la calidad de cada azúcar, sin cuyas circunstancias ni vender pena así al maestro como al cosechero que permitiese o hiciese en lo contrario.

10º

Sucediendo que teniendo los ingenios muchedumbre de cañas que moler, y estrechar los cosecheros por no perder cada uno el tiempo y semana que la calidad de sus cañas pide para que tenga la mejor sazón se violentan las moliendas de que resulta que por el despacho y no perder los dueños de los ingenios tan superiores utilidades, se vician los caldos de acedias en los aljibes adonde van a parar de la molienda y en ellos se detienen y continuando la misma violencia en la caldera de jarope y calderillos de melar les dan demasiado fuego con lo que además de quemarse pierden los dueños de las cañas dos formas en cada tarea y por consiguiente salen los azúcares ligosos oscuros y de mala calidad en perjuicio de las reales rentas, diezmos eclesiásticos y de los mismos cosecheros; se aplicarán las más eficaces providencias a fin de aviar y poner en uso los ingenios que estuvieran sin ejercicio, tomando las medidas convenientes y sin perjuicio del Común y particulares.

11º

Demás de deberse tener presente para su observancia las providencias dadas por don Francisco González Torres de Navarra Corregidor que fue de Motril para el logro de la mejor fábrica de azúcares, se propondrá a la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas lo demás que a este fin se tuviera por conveniente.

12º

Estará obligado el Subdelegado de la Junta General a visitar las referidas fábricas al tiempo de las cosechas y labores del expresado fruto discriminando y castigando abusos y delitos que se hallasen dado contra las providencias que haya dado y diere la mencionada Junta General.

13°

Se darán por los Subdelegados de la Junta General las más eficaces providencias aplicando la mayor vigilancia para que el papel en que se envuelven los pilones sea más delgado del que hasta aquí se ha usado y las sogas con que se atan sean de tomiza por el perjuicio que de lo contrario se sigue al consumidor o comprador de los pilones.

14°

Luego que se ha aprobado y declarado el buen avío de cada ingenio por las reglas prevenidas en el capítulo primero de esta ordenanza se hará notorio por edictos o bandos para que todos los cosecheros dentro de quince días del de la publicación hayan de tomar y tomen las semanas que correspondan a sus autos con apercibimiento que pasado de dicho término y no habiéndolo hecho se pasara por el Juez a repartir las cañas que no estuvieren obligadas entre aquel ingenio o ingenios que tuvieren más descubierto y más cómodo acarreo lo cual será sin perjuicio de la elección del cosechero del ingenio que sea de su mayor satisfacción y que tenga cabimento, pues por ningún caso se podrá permitir que las cañas se extraigan a ingenios de ajena jurisdicción, mediante a que los de cada una se fabricaron y erigieron con atención a las vegas, que les correspondan y bajo de este concepto y seguro se anticipan los crecidos gastos de su avío lo cual podrá solamente dispensarse en años abundantes de cañas en cuyo caso se dejará al arbitrio de los cosecheros el que puedan sacar las sobrantes y estando llenas las semanas de los ingenios de su jurisdicción a que correspondan en estas aunque sea de extraña para cuya providencia se informará de lo cierto el Juez Subdelegado o Justicia de la parte donde se extraigan, y para que así se ejecute llevarán los conductores, o amo de ellas la licencia o licencias correspondientes dicho Juez o Justicia.

15°

Respecto de que las situaciones de los ingenios y variedad de terrenos dan motivo a que en muchas partes aún en el mes de junio salgan los azúcares de calidad, y que cuando no es así, se abstiene el cosechero de moler por su propio daño que le resulta, no se deberá poner término para cerrar de los ingenios, quedando esto al arbitrio y convenio de los cosecheros con el aviador y al cargo del Juez Subdelegado, o Justicia, la determinación de las disputas, que entre estos se ofrezcan sobre el asunto pero se previene que siempre que reconocido el campo por peritos en tiempo y sazón, según lo adelantado o atrasado del año, se halle ahí abundancia de cañas a correspondencia de ingenios, será mejor anticipar a moler en fin de noviembre, o primeros de diciembre, que no si lleguen las fabricas a trabajar las moliendas por junio, cuyo perjuicio no se puede sufragar por las acedías nacidas de las calores que en la costa son mayores y mas tempranas que en lo interior del tiempo.

17°

Mediante que los Mayordomos de mira son los fiscales a favor de los cosecheros no podrán ser nombrados aquellos por los dueños de los ingenios como ha sido práctica hasta de presente, sino por los dichos cosecheros que en cada ingenio tengan sus respectivas obligaciones y hayan de moler en él, cuya denominación se ejecutará juntándose los cosecheros en la casa del Subdelegado o Justicia en el día y hora que se tenga por conveniente antes de arrancar y por pluralidad de votos a que concurrirá con el suyo el armador del ingenio, sin más facilidad ni arbitrio.

18°

Siendo uno de los principales motivos para que los azúcares salgan sucios, morenos y ligosos el poco aseo y limpieza de las cañas, pues aunque es obligación del amo del ingenio tener en el palacio donde se descargan las correspondientes plazas de raiceros y desturrilladores que deben limpiar la caña así de la raíz como del turrillo podrido; y ragua para que solo pasen a los ejes las que ya no tienen estos defectos, dejan dichos amos de ingenio de nombrar los expresados raiceros y desturrilladores que se necesitan por las utilidades que se le siguen del ahorro de algunas de estas plazas y del aumento de tareas que en la temporada experimentan de los desperdicios que deben quitarse y separarse por dichos raiceros sin hacerse cargo que por estas dos aparentes utilidades perjudican a los cosecheros, y asimismo en la parte de más leñas que consumen al cocer los caldos, en atención a lo cual, deberá el Subdelegado arreglar en cada ingenio el número de plazas de raiceros y desturrilladores para que se ejecute de este modo todo lo respectivo a ellos con arreglo; cuya importancia, que es de las mayores para la buena calidad de los azúcares la celarán mucho los Mayordomos de mira y los Capataces de monda la de que los mondadores en la haza dejen en el cabo la ragua que le corresponda para que la caña no quede con mas que con la necesaria para que esté limpia.

19°

Para los cuajos no se podrán poner en el banco formas que no hayan estado en las albercas el tiempo que se necesite, pues si se ponen sin aquella humedad correspondiente, atrae el barro así la azúcar, y salen los pilones repelados o hundidos; y asimismo se les habrá de dar a dichas formas antes de empezar a cuajar una vuelta de hacerse y mientras el cuajo otras dos, pues por excusar los amos de ingenio estos cortos gastos no suelta la forma el pilón y salen también hundidos y la azúcar no bien blanqueada, cuyo cuidado para que esto se haga deberá ser de los Mayordomos de mira y no de los Maestros de cocina.

20°

Ningún maestro de blanqueo podrá dar tierra a ningunas formas (aunque el dueño se lo mande) hasta que estén perfectamente purgadas, y hayan dado toda la miel de prima pues esta no tan solo no sale con las tierras, sino es que queda en el corazón del pilón; a causa de que como la tierra y su humedad aprieta la azúcar, y la miel de prima es gruesa no puede expelerlas, y se le queda embebida ni tampoco se podrá sacar de dos tierras ningún pilón sino a lo menos de tres (como queda prevenido) por ser indable (sic) que queda sin estar enteramente purificado.

21º

No podrán fabricarse formas cuya cabida pase de cinco a seis formas diez arrobas, pues en excediendo de estas se sigue perjuicio no tan solo a la Real Hacienda en los derechos sino también al cosechero, porque siendo forma de mucha tierra es dificultoso su beneficio y precisa cargarla de mucha tierra para el, y por consiguiente que se consuma, y vaya al porrón mucha parte del grano que había de ser azúcar extinguiendo y consumiendo a este fin todas las formas viejas que hay de cabida desde las dichas seis arrobas hasta ocho.

22º

Luego que salgan a pillera los pilones haya de ser obligado el maestro que los ha blanqueado a dar cuenta al Juez Subdelegado o Justicia que hubiere en cada partido, para que con los peritos nombrados, o que nombrase, pase al reconocimiento de la pillera, y declare si están capaces de poderse comunicar, vender, y traficar, y no estándolo, y habiendo vicio en ella, lo expresen, y se dé cuenta al Subdelegado de la Real Junta para que pase a tomar la providencia que sea correspondiente o la de representarlo a dicho superior tribunal para que la tome por si. Madrid, 15 de octubre de 1748=D. Francisco Fernández Desamieles=

Adiciones que además de las que se expresan en el papel de capítulos mandados observar en el año de 1746. Se han ofrecido últimamente sobre los propios capítulos, y sobre los nueve que se tiene por conveniente aumentar.

Adiciones

1ª

El papel con que se envuelven los pilones y las sogas con que se atan, prohibido por el capítulo quince de la instrucción del año de 1736. Se considera preciso para dicho efecto, pero ha de ser más delgado que del que hasta aquí se ha practicado y tratado con sogas de tomiza, por el perjuicio que de lo contrario se sigue al consumidor o comprador de los pilones.

2ª

En el capítulo primero de los nueve separados, que se solicita aumentar a los quince antiguos, se ha de prevenir que en caso de que se averigüe que el dueño de ingenio continua la molienda con algún suelo de caldera de cualquier tamaño, roto, o azulacado, ha de ser obligación del Mayordomo de mira, Maestro de cocina, Capataz de fogata, y los que están en la boca de los hornos, cebándolos, dar cuenta al Subdelegado o Justicia para su remedio, imponiendo para ello la pena que parezca conveniente, pues por este medio se evitarán los perjuicios que se pueden considerar.

3ª

Se deben aumentar al tercer capítulo de los citados nueve separados, que siempre que reconocido el campo por peritos en tiempo y sazón según lo adelantado del año se halle hay abundancia de cañas a correspondencia de ingenios es mejor anticipar a moler en fin de noviembre o primeros de diciembre que no el que lleguen las fabricas a trabajar las moliendas por junio, cuyo perjuicio no se puede subsanar por las acedias nacidas de las calores que en la costa son mayores y más tempranas que en lo interior del Reino.

Madrid 15 de octubre de 1748=D. Francisco Fernández Desamieles=

Copia de los quince Capítulos de instrucción mandados observar por la Real Junta General de Comercio y Moneda en 5 de Abril de 1746 sobre la Cosecha y fábrica de Azúcar en la Costa de Granada y adiciones puestas ahora de ellos.

Capítulos

2º

No deben arrancar a moler ningún ingenio Real ni trapiche hasta fines de diciembre o principios de enero de cada año, porque hasta ese tiempo no están las cañas alifas, que son las primeras, en perfecta sazón, que se puedan moler, cuya molienda no pueda tampoco durar más que hasta fin de mayo, porque en este tiempo van ya las cañas brotadas perdiendo la sazón, y las sustancias, y con facilidad se acedan los caldos que de ellas se producen; y por cuyo origen salen los azucares morenos, ligosos, y oscuros, sin que lo puedan remediar; ni en la cocina los caldos en el fuego, ni en las formas los maestros de blanquearlas.

No se permitirá que los dueños de ingenios en las hazas de cañas por la primera vez corten más que siete tareas, y empezadas estas a moler, se prevendrá que solo se vayan cortando las que se hubieran de gastar entre noche y día, de forma que entre campo y el ingenio no haya más que las referidas siete tareas.

3º

En cada uno de los mencionados ingenios, siendo reales no se podrán moler más que veinticinco tareas pero siendo trapiche puede moler veintiocho tareas, y no más.

4°

Las moliendas en las que se muelen las cañas estarán a nivel apretadas y como deben para que estas den todos los caldos y saquen los estrujos que se requieren y lo mismo las demás maniobras que se deben continuar.

5°

Los días de avío que son domingos y jueves por la mañana a cuyas horas deben parar los ingenios, se fregarán y lavarán las moliendas, piletas, alquerques y caños fuertemente con lejías hechas de ceniza activa de adelfa o valadre y lentisco que son las más superiores, para que de esta suerte, no dé lugar a entrar en los caldos la acedía.

6°

Las calderas de jarope que es donde se les da la primera cochura estarán sentadas de forma que no les bata el fuego más que en los suelos y este que no sea violento ni fuerte, para que de esta suerte se purifiquen y limpien las bromas, ragua y espuma, y lo mismo en la de los melares, cuyas circunstancias, y sin faltar alguna saldrán los melares limpios purificados y espejados.

Adiciones

Este capítulo esta refundido en el primero de los nueve que separadamente acompañan; pues lo literal de él ha manifestado la experiencia sea preciso dispensarle por deberse hacer según la abundancia y sazón de cada año en los pueblos que son más tempranos unos que otros.

2ª

Este capítulo se puede omitir respecto a que ningún amo de ingenio pueda en un día cortar las siete tareas pues para esto era necesario duplicada gente y hachuelas cuyo

costo es contra los aviadores de ingenios que omitirán hacerlo por esta razón.

3ª

Este capítulo está arreglado y por esta razón deben observarse, añadiéndose que estos ingenios reales y trapiches deberán dar catorce vueltas a la alifa y doce al tercio.

4ª

Este capítulo esta refundido también en el primero de los citados nueve, que separadamente acompañan, como una de las partes previstas de la visita que por él se previene hayan de hacer los Jueces y Subdelegados.

5ª

Este capítulo está arreglado y se deberá observar añadiéndose que los ingenios que moliesen en mayo habrán de detener tres días de avío en la semana para excusar por este medio la acedía que motiven los calores.

6ª

Este capítulo está arreglado y pertenece también a la expresada visita del Subdelegado como una de sus partes, cuyo todo es interesado el aviador en que se ejecute como se previene aunque no se demande.

7°

Los caldos que van de las moliendas por los canales de los aljibes depósito de estos, se saca para la primera caldera que llaman de jarope, en donde se han de limpiar las espumas y bromas que hubiere el referido caldo dándoles las lejías que cada uno requiera hasta que perfectamente queden purificados blancos y claros.

8°

De la expresada caldera de jarope se pasa por los coladores vertiendo los citados caldos por una jerga y paño tupido para que cuelen por uno y otra y quede en ellos el salvadillo, u otro cualesquiera fragmento que pueda servir de malicia en las clarificaciones, cuyo paño y jerga debe lavarse de veinticuatro a veinticuatro horas para el mayor aseo.

9°

Se pasarán los mencionados caldos a las calderas de melar en las que así mismo se les debe dar la correspondiente cochura y acabar de purificar de suerte que las mieles en que se convierte queden espesadas, y con el debido punto que entonces se requiere, hasta que después llega el caso de darles el último de su cuajación.

10°

De las calderas de melar se pasan los caldos a unos tinajones de barro donde para echarlos debe haber un harnero y cedazo para que no cuelen algunas pajas volantes o bromas que pueda haber hervido en cuyos tinajones deben mantenerse algún tiempo bastante para que se sienten los suelos.

11°

Deben sacarse los caldos de los tinajones para las calderas que llaman tachas en las que se les da el último punto para su cuajación, que hecho se sacan los caldos, con orden del Maestro de Azúcares para las formas de barro en el banco que es donde se hielan para de allí sacarlas a las Casas blanqueos en donde según la calidad les darán los maestros, dos, tres, o cuatro tierras según convenga.

7ª

Este capítulo lo referente al anterior y por consiguiente perteneciente a dicha visita.

8ª

Este capítulo es de la naturaleza de los antecedentes que explica parte de lo que es preciso se practique.

9ª

Este capítulo contiene lo mismo que los antecedentes.

10ª

Este capítulo es de igual naturaleza que los antecedentes.

11ª

Este capítulo tiene el reparo de permitirse a los maestros puedan sacar azúcares de dos tierras lo que se debe prohibir como con efecto está mandado, y que a lo menos sean tres las tierras que se den y los refrescos correspondientes, según la calidad de cada azúcar sin cuyas circunstancias no se deberán sacar, ni vender para lo cual impondrá la Junta la pena que hubiese por conveniente así al maestro como al cosechero.

12°

Sucediendo que teniendo los ingenios muchedumbre de caña que moler, y estrechando los cosecheros por no perder cada uno el tiempo y semana que la calidad de sus cañas piden, para que tenga la mejor sazón, se violentan las moliendas de que resulta que por el despacho, y no perder los dueños de los ingenios tan superiores utilidades se vician los caldos de acedias en los aljibes a donde van a parar de la molienda y en ellos se detienen, y continuando la misma violencia en la caldera de jarope y calderillos de melar, les dan demasiado fuego con el que además de quemarse pierden los dueños de las cañas dos formas en cada tarea, y por consiguiente salen los azúcares ligosos oscuros y de mala calidad en perjuicio de las reales rentas,

diezmos eclesiásticos y de los mismos cosecheros, se aplicarán las más eficaces providencias a fin de aviar y poner en uso los ingenios que estuvieran sin ejercicio tomando las medidas convenientes y sin perjuicio del Común y particulares.

13º

Demás de deberse tener presente para su observancia las providencias dadas por D. Francisco González Torres de Navarra Corregidor que fue de Motril para el logro de la mejor fábrica de azúcares, se propondrá a la Junta General de Comercio y Moneda los demás que a este fin se tuviere por conveniencia.

14º

Estará obligado el Subdelegado de la Junta General a visitar las referidas fábricas al tiempo de las cosechas y labores del expresado fruto denunciando y castigando los abusos y delitos que se hallasen contra las providencias que haya dado y diere la mencionada Junta.

15º

Se pondrá particular cuidado en que los azúcares de pilón se vendan descubiertos, sin papel ni cuerda, o desechos y entalegados como los de la Martinica, Habana y Portugal, reconociéndose por los veedores siempre que por los compradores se pidiere.

12ª

Este capítulo parece esta evacuado siempre que le observe el terreno.

13ª

Este capítulo debe observarse según y cómo en él se contiene.

14º

También este capítulo debe observarse según y cómo en él contiene

15ª

Este capítulo parece difícil de observarse y de mucho perjuicio y quiebra al cosechero, y calidad y color de la azúcar, pues si esta no se empapela se oscurece y es defecto para que la desechen los compradores o tomen por menos precio, no pudiéndose regular la calidad del azúcar de estos países con la de la Habana y Martinica.

Madrid, 15 de octubre de 1748.

D. Francisco Fernández Desamieles.

Capítulos que se tiene por conveniente se observen para la fabrica cosecha de azúcar del Reino de Granada además de los quince que mandó la Junta General de Comercio y Moneda se observasen en 5 de abril de 1746

1º

Que todo dueño de ingenio, aviador de él, ha de ser obligado a tener armada y corriente la fábrica de su cargo con todos los repuestos necesarios, un mes antes de arrancar a moler, según el año y proporción de alifas o tercios, de lo que dará cuenta inmediatamente al Subdelegado o Justicia del Pueblo, manifestando las obligaciones de cosecheros que tuviere, en cuya vista por el citado Subdelegado o Justicia se pasará al reconocimiento del ingenio que así fuese, nombrando para ello peritos que vean, y reconozcan si los chapados, verdugados y ejes están gastados, o flojos, si las vigas y recargos están corrientes y niveladas, si los enlosados, alquerques, piletas, canales y aljibes están todos tomados con plomo y sulaque como deben, si la cocina está arreglada y corriente de calderas, tinajones, paños, frisas, jergas, y todos los demás menesteres, y si tiene a lo menos tres suelos de respeto, uno de jarope, otro de melar, y otro de tachas, como asimismo un eje de cada especie de molienda, por ser notorios los perjuicios, que de la falta de cada una de las cosas dichas y parada de los ingenios, se origina a los interesados, en cuya inteligencia y encontrándose todo lo referido arreglado y corriente según ley, lo declarará así el Juez Subdelegado o Justicia, por entonces, y de no, y faltando alguna cosa hará se ponga corriente cuanto antes.

2º

Que luego que sea aprobado y declarado el buen avío de cada ingenio por las reglas prevenidas en el capítulo antecedente, se haya de hacer notorio por edictos o bandos para que todos los cosecheros dentro de quince días al de la publicación hayan de tomar o tomen las semanas que correspondan a sus frutos con apercebimiento que pasado dicho termino y no habiéndolo hecho se pasará por el Juez a repartir las cañas que no estuvieren obligadas entre aquel ingenio, o ingenios que tuviesen más descubierto, y más cómodo acarreto, lo cual será sin perjuicio de la elección del cosechero del ingenio que sea de su mayor satisfacción y que tenga cabimiento, pues por ningún caso se podrá permitir que las cañas se lo traigan a ingenios de ajena jurisdicción mediante a que los de cada una se fabricaron y erigieron con atención a las vegas que les corresponden y bajo de este concepto y seguro, se anticipan los crecidos gastos de su avio lo cual podrá solamente dispensarse en años abundantes de cañas, en cuyo caso, se dejará al arbitrio de los cosecheros, el que puedan sacar las sobrantes, y estando llenas las semanas de los ingenios de su jurisdicción a que correspondan a otras aunque sea de extraña para cuya providencia se informará de lo cierto el Juez Subdelegado o Justicia de la parte donde se

extraigan, y para que así se ejecute llevarán los conductores, o amo de ellas la licencia o licencias correspondientes de dicho Juez o Justicia.

3°

Que respecto de que las situaciones de los ingenios y variedad de terrenos dan motivo a que en muchas partes, aún en el mes de junio salgan los azúcares de calidad, y que cuando no es así, se abstiene el cosechero de moler por su propio daño que le resulta, no se deberá poner término para el cerrar de los ingenios, quedando esto al arbitrio y convenio de los cosecheros con el aviador, y al cargo del Juez Subdelegado, o Justicia, la determinación de las disputas que entre estos se ofrezca sobre el asunto.

4°

Que mediante a que los Mayordomos de mira, son los fiscales a favor de los cosecheros, no puedan ser nombrados aquellos por los dueños de ingenios, como ha sido práctico hasta de presente, sino por los dichos cosecheros, que en cada ingenio tengan sus respectivas obligaciones y hayan de moler en él, cuya denominación se ejecutará juntándose los cosecheros en la casa del Subdelegado o Justicia en el día y hora que se tenga por conveniente antes de arrancar, y por pluralidad de votos, a que concurrirá con el suyo el aviador del ingenio sin más facultad ni arbitrio.

5°

Siendo uno de los principales motivos para que los azúcares salgan sucios, morenos y ligosos, el poco aseo y limpieza de las cañas, pues aunque es obligación del amo del ingenio tener en el Palacio donde se descargan, las correspondientes plazas de raiceros, y desturrilladores que deben limpiar la caña así de la raíz, como del turrillo podrido y raga, para que solo pasen a los ejes, las que ya no tienen estos defectos, dejan dichos amos de ingenio de nombrar los expresados raiceros y desturrilladores que se necesitan por las utilidades que se le siguen del ahorro de algunas de estas plazas, y del aumento de tareas que en la temporada experimentan de los desperdicios que deben quitarse, y separarse por dichos raiceros, sin hacerse cargo que por estas dos aparentes utilidades perjudican a los cosecheros, y asimismo en la parte de más leña que consumen al cocer los caldos, en atención a lo cual, deberá el Subdelegado arreglar en cada ingenio el número de plazas de raiceros y desturrilladores para que se ejecute de este modo todo lo respectivo a ellos con arreglo. Cuya importancia que es de las mayores para la buena calidad de los azúcares las celaran mucho los Mayordomos de mira y los Capataces de monda la de que los mondadores en la haza dejen en el cabo la raga que le corresponda para que la caña no quede con mas que con la necesaria para que esté limpia.

6°

Que para los cuajos no se puedan poner en el banco formas que no hayan estado en las albercas el tiempo que se necesite, pues si se ponen sería aquella humedad correspondiente, atrae el barro así la azúcar y salen los pilones repelados o hundidos, y asimismo se les habrá de dar a dichas formas antes de empezar a cuajar una vuelta de hacerse y mientras el cuajo otras dos, pues por excusar los amos de ingenio estos cortos gastos no suelta la forma el pilón y salen también hundidos y la azúcar no bien blanqueada, cuyo cuidado para que esto se haga deberá ser de los Mayordomos de mira y no de los Maestros de cocina.

7º

Que ningún maestro de blanquear pueda dar tierra a ningunas formas (aunque el dueño se lo mande) hasta que estén perfectamente purgadas y casi dado toda la miel de prima pues esta no tan solo no sale con las tierras, sino es que queda en el corazón del pilón a causa de que como la tierra y su humedad aprieta la azúcar, y la miel de prima es gruesa no puede expelerla, y se le queda embebida, ni tampoco se podrá sacar de dos tierras ningún pilón, sino a lo menos de tres por ser indable (sic) que quede sin estar enteramente purificado.

8º

Que no puedan fabricarse formas cuya cabida pase de cinco a seis arrobas pues en excediendo de estas se sigue perjuicio no tan solo a la real hacienda en los derechos, sino también al cosechero, porque siendo forma de mucho tamaño es dificultoso su beneficio y preciso de cargarla de mucha tierra para él, y por consiguiente que se consuma, y vaya al porrón mucha parte del grano que había de ser azúcar, extinguiendo y consumiendo a este fin todas las formas viejas que hay de cabida desde las dichas seis arrobas hasta ocho.

9º

Que luego que salgan apillera (sic) los pilones haya de ser obligado el maestro que los ha blanqueado a dar cuenta al Juez Subdelegado o Justicia que hubiere en cada partido para que con los peritos nombrados, o que nombrase, pase al reconocimiento de la pillera, y declare si están capaces de poderse comunicar, vender, y traficar, y no estándolo, y habiendo vicio en ella, lo expresen, y se dé cuenta al Subdelegado de la Real Junta para que pase a tomar la providencia que sea correspondiente o de la del representado a dicho superior tribunal para que por si la tome. Madrid, 15 de octubre de 1748= D. Francisco Fernández Desamieles=

Capítulos a que se arreglara D. Carlos Macarti Gobernador de Motril, como Subdelegado de la Real Junta General de Comercio y de Moneda sobre la fábrica de los azúcares en todos los ingenios y trapiches que hay en la jurisdicción de aquella ciudad y en los que en adelante se estableciesen para que salgan claras, limpias y espejeadas según lo prevenido por las Reales leyes.

1º

No deben arrancar a moler ningún ingenio Real ni trapiche hasta fines de diciembre o principios de enero de cada año porque hasta este tiempo no están las cañas alifa, que son las primeras maduras y en perfecta sazón que se puedan moler. En cuya molienda no puede tampoco durar más, que hasta fin de mayo porque en ese tiempo van ya las cañas brotadas perdiendo la sazón, y las sustancias, y con facilidad se acedan los caldos que de ellas se producen, y por cuyo origen salen los azucares morenos, ligosos, y oscuros, sin que lo puedan remediar, ni en la cocina los caldos con el fuego, ni en las formas los maestros de blanquearlas.

2º

No se permitirá que los dueños de ingenios en la haza de cañas por la primera vez corten más que siete tareas, y empezadas estas a moler, se prevendrá que solo se vayan cortando las que se hubieren de gastar entre noche y día, de forma que entre campo y el ingenio no haya más que las siete tareas.

3º

En cada uno de los mencionados ingenios siendo Reales no se podrán moler más que veinticinco tareas pero siendo trapiche puede moler veintiocho tareas y no más.

4º

Las moliendas en las que se muelen las cañas estarán a nivel apretadas, y como deben para que estas den todos los caldos y saquen los estrujos, que se requieren y lo mismo en las demás maniobras que se deban continuar.

5º

Los días de avío que son domingos y jueves por la mañana a cuyas horas deben parar los ingenios se fregarán y lavarán las moliendas piletas, alquerques y caños fuertemente con lejías hechas de ceniza activa de adelfa o valadre y lentisco, que son las más superiores para que de esta suerte no dé lugar a entrar en los caldos la acedia.

6º

Las calderas de jarope que es donde se les da la primera cochura estarán sentadas de forma que no les bata el fuego más que en los suelos, y este que no sea violento, ni

fuerte, para que de esta suerte se purifiquen y limpien las bromas, ragua y espuma y lo mismo en la de los melares con cuyas circunstancias y sin faltar alguna saldrán los azúcares limpios purificados y espejados.

7º

Los caldos que van de las molindas por los canales de los aljibes deposito de estos, se saca para la primera caldera que llaman de jarope, en donde se han de limpiar las espumas y bromas, que hubiere en ese referido caldo dándoles las lejías que cada uno requiera hasta que perfectamente queden purificados blancos y claros.

8º

De la expresada caldera de jarope se pasa por los coladores vertiendo los citados caldos sobre una jerga, y paño tupido para que cuelen por uno y otro, y quede en ellos el salvadillo y otro cualesquiera fragmento que pueda servirse de malicia en las clarificaciones; cuyo paño y jerga debe lavarse de veinticuatro a veinticuatro horas para el mayor aseo.

9º

Se pasarán los mencionados caldos a las calderas de melar en las que asimismo se les deben dar la correspondiente cochura, y acabar de purificar, de suerte que las mieles en que se convierte queden espesadas, y con el debido punto, que entonces se requiere hasta que después llega el caso de darles el último de su cuajación.

10

De las calderas de melar se pasan los caldos a unos tinajones de barro donde para echarlos debe haber un harnero y cedazo para que no cuelen algunas pajas volantes o bromas que pueda haber recibido, en cuyos tinajones deben mantenerse algún tiempo bastante para que sienten los suelos.

11º

Deben sacarse los caldos de los tinajones para las calderas que llaman tachas, en las que se les da el último punto para su cuajación, que hecho se sacan los caldos con orden del Maestro de azúcares para las formas de barro en el banco, que es donde se hielan para de allí pasarlas a las Casas blanqueo, en donde según la calidad de azucares les darán los maestros, tres o cuatro tierras según convenga.

No obstante, que con carta separada remito a usted los capítulos de ordenanzas, que por ahora se han de observar en la cosecha, y fábrica de azúcares ha acordado la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas remita usted las tres copias adjuntas,

rubricadas de mi mano de los quince capítulos que en el año de 1746. Se pasaron a vuestra señoría para su observancia con las adiciones puestas al margen de ellos, y otros capítulos que se tiene por conveniente aumentar, para que en inteligencia de todo, y con la brevedad más posible, diga usted si se le ofrece que advertir, añadir o redimir pues habiendo tenido la Junta muy a la vista este asunto aun desde que se enviaron a usted los referidos quince capítulos le ha seguido y sigue todavía con el fin de lograr el mayor acierto y dar la mejor regla en esta importancia. Dios guarde a usted muchos años como deseo. Madrid 15 de octubre de 1748=D. Francisco Fernández Desamieles=señor D. Carlos Macarti=

Remito a vuestra señoría de acuerdo de la Real Junta General de Comercio Moneda, y Minas los veintidós capítulos de ordenanzas que contiene el papel adjunto sobre cosecha y fábrica de azúcares que se tiene por conveniente se observen desde luego, por ahora y en interim se tomare otra providencia en los ingenios y trapiches de la jurisdicción de vuestra señoría como Subdelegado de la Junta General para que haciéndolos publicar en las partes que convenga, no se pueda alegar ignorancia; todo en lugar de los quince capítulos que envié a vuestra señoría de acuerdo de la Junta General en 5 de abril de 1746; y de su recibo me dará vuestra señoría puntual aviso; Dios guarde a vuestra señoría muchos años como deseo. Motril, 15 de octubre de 1748=D. Francisco Fernández Desamieles=Señor D. Carlos Macarti=

Enterada de las discordias y oposiciones que vuestra señoría expresa en su carta del 2 del presente han hecho esos vecinos cosecheros de azúcar con motivo de la ejecución de las ordenes que le están comunicadas para la conservación y aumento de ella; asimismo de la justificación que está haciendo del supuesto memorial que se presentó en la ciudad y también de lo que latamente me expone don Antonio Fonseca que dice ser uno de sus capitulares; prevengo a vuestra señoría oiga las razones con que quieren probar la perjudicial de los establecimientos acordados por representación extrajudicial que deberán formar el mayor número de cosecheros y aviadores de ingenios, con cuyos términos y acompañada de los documentos que la conduzcan me la dirigirá para prevenir lo más conveniente, cortando o suspendiendo desde luego la precisa igualdad con que me dicen ha repartido vuestra señoría las moliendas de los ingenios Reales y trapiches respecto de fabricar estos, en iguales horas más cantidad de cañas y producir más formas, sin embargo del experimento hecho, con cuya consideración y según el mejor o peor avío de unos y otros se debe hacer la distribución de tareas, y es como se debe entender la providencia dictada en este asunto, procurando al mismo tiempo que aquellos cosecheros que por algún respecto útil les convenga moler en ingenio o trapiche señalado lo consigan a lo menos en aquella parte que sin aterrar la proporcional distributiva igualdad les quepa, pues a unos les hacen gracia en las maquilas, y a otros les podrá esperar por el contingente el aviador, y no se les debe privar absolutamente de este alivio antes si facilitarles todos los que sin abuso o perjuicio general lo sean.

Por esta misma razón no parece conforme a ella estrecharlos según me exponen aquí anticipen dinero alguno a los aviadores, ni a que el peso de cañas sea en fiel, y sin aquellas gracias que les han acostumbrado hacer, respecto de que de esta providencia solo se percibe la mayor utilidad de estos, tampoco lo es el que paguen derechos de las cortas porciones de mieles que para sus casas les permitirá vuestra señoría hacer por no haberlos cobrado ningún recaudador y haber mandado la dirección de rentas el año pasado no se ignorase en este y otros particulares concernientes a la renta del azúcar.

Espero que vuestra señoría provera (sic) pacificar esos ánimos practicando para ello y para la ejecución de lo que lleve prevenido todos los medios que faciliten el logro y eviten nuevas alteraciones=Dios guarde a vuestra señoría muchos años. Madrid 28 de marzo de 1747- José de Carvajal y Lancaster= Señor D. Carlos Macarti=

18. 1753, febrero, 27. Motril

Respuestas Generales del Lugar de Pataura

AHPGR. L 1476, Catastro de Ensenada, pp. 51–52.

Don Juan Fernando de Palacio Contador de las Reales Cuentas secretario de esta ciudad por de administrar por la Real Hazienda. Zertifico que por los pliegos, libros, y papeles de la Contaduría de mi cargo, constan haver tocado a las partes ynteresadas en los movimientos de esta Bicaria y villa de Salobreña las formas de azúcar principal en prieto que con distincion de cosechas, y años son a saber: La cosecha de 1746 en los yngenios de Motril 910 formas y en los de Salobreña 410, total 1329 formas; la cosecha de 1747 en los yngenios de Motril 1074 formas y en los de Salobreña 374, total 1448 formas; la cosecha de 1748 en los yngenios de Motril 1003 formas y en los de Salobreña 508, total 1511 formas; la cosecha de 1749 en los yngenios de Motril 1212 formas y en los Salobreña 654, total 1866 formas; la cosecha de 1750 en los yngenios de Motril 1095 formas y en los de Salobreña 488, total 1583 formas; la cosecha de 1751 en los yngenios de Motril 796 formas y en los de Salobreña 405, total 1201 formas; y la cosecha de 1752 en los yngenios de Motril 1007 formas y en los de Salobreña 428, total 1435 formas. Suman 10. 373, diez mil trescientas setenta y tres formas de azúcar principal en prieto que en dhos años han referido.

19. 1779, octubre, 30. Motril

Diccionario geográfico de España: Málaga y Granada.

BNE. Manuscritos siglo XVIII, pp. 396 y ss.

Descripción de los caminos de Motril

Mui señor mio:

Por haver recibido la principal de Vm en cama accidentado no ledi respuesta, estando mejor lo hago, aunque no por mapa por no haver estudiado otra ciencia que la que conduce para la salvacion de las almas, cuyo trabajo no nos da lugar a otro, sin embargo por servir a Vm, le digo que esta ciudad de Motril esta fundada en una llanura, que tiene dos leguas de largo, y media de ancho es de dos mil vecinos. Tiene una amena vega de cañas dulces, y otros frutos, esta cuarto y medio de la legua de la mar, que esta al fin de la vega con una playa de dos leguas de descubierta a lo largo, en la que esta frente de la Ciudad están construyendo actualmente un castillo con algunas casas contiguas alfin de esta playa alebante esta la punta de Carchuna o cabo nebron con una torre en su falda distante una legua del castillo, y a la parte de poniente, esta el lugar y cerro de Salobreña distante de otra legua de dicho Castillo, de dicho Castillo: Sale desta Ciudad, un camino Real para la parte de Levante del que a la media legua de llanuras, se divide en tres llendo ya todos sobremontes entrellanos, el uno sube la cuesta de Carchuna, que es el primero mas cercano al Mar y baja a unos llanos, que tienen dos leguas de ancho, y dos de largo en el medio destos llanos cerca del mar un tiro de [fol. 396] de fusil han hecho un castilloy a la media legua de esta esta el Castillo que llaman Castildeferro donde cumplen las tres leguas desta Ciudad por la marina de Lebante, el segundo camino, que sale como media legua distante del dicho a la parte del mediodía va a el lugar de Gualcho de 500 becinos, que dista una legua de Castil de Ferro, y esta 3 leguas de Motril, el tercer camino, que se retira una legua del segundo también ael mediodía se sube por los montes hasta llegar al Lujar que esta en la Sierra desde nombre de 100 becinos y esta zituado en la misma cierra cerca de la falda, y esta a tres leguas de Motril, en este Camino a la legua de Motril baxa una rambla grande y hay una cortijada de 30 becinos, que llaman la Garnatilla, y en lo alto deel a las dos legua y media siendo la legua de cuesta un cuarto de legua a la parte del mar esta el Cortijo de Jolucar con su iglesia y 40 becinos de población; Sale para la parte de Poniente otro camino Real que ba a Salobreña; a los tres cuartos de legua se encuentra el Río que baja de la parte del terral por medio de la vega, y entra ael mar y su propio nombre es Guadalfeo, sigue este camino dexando la villa de Salobreña en un monte cercada de murallas con su castillo, tiene abadía, y en la punta de Lebante un peñón grande que sirve de abrigo a las embarcación hasta la torre que llaman del Cambron, que hace las tres leguas de Motril

siguiendo llega este Camino a Malaga; como una legua deste Rio después de pasado, y media de Salobreña esta subiendo una Rambla que entra en el Río el Lugar de Molvisar de quien tiene el nombre la Rambla, siguiendo esta a la legua inclinando al monte esta el lugar de Itrabo de 500 becinos ,que solas tres leguas de Motril, por esta parte, y Molvizar de 400 becinos; Sale de Motril un camino Real al mediodía, que es el que ba a Granada, al cuarto de legua de llanura sigue por montes y cuevas y a las dos leguas antes de pasar el Río Guadalfeo que por allí ba entre montes esta la Villa de Veles de Benaudalla, de 500 vecinos con un castillo que la predomina encima de un cerro, y la corona la cierra de Luxar, entre este pueblo, y el de Luxar, esta a la legua deste entre montes, y falda ala cierra una cortijada de 10 becinos que llaman Lagos, y otros barcos de sierra mui grandes que llaman la gorgoracha tierras de siembra dos leguas hasta llegar a dicha Villa de Veles, y desta pasado el dicho Río haze las tres [fol. 397] leguas de Motril en la cuestaque llaman de la cebada en un aljibe que hay en medio della; Sale de Motril otro Camino a el Norte por entre cerros plantadas de biña y a la legua antes de pasar el Río dicho esta el Lugar de Pataura desierto, pasado dicho Río esta un tiro de fusil el Lugar de Lobres de 150 becinos siguiendo este camino al medio día por montes a las tres leguas de Motril están entre dos cierras dividiendo un riachuelo, que viene por entre ellas a entrar en Guadalfeo frente uno de otro los lugares de Fragaui, y Fondon de las Guaxaras; Motril tiene su llanura, y vega circunvalada de Montes tratables como a distancia de dos leguas por el Levante y medio día, y por el Poniente en tran pasado Salobreña, y por el medio día, inclinado a la parte de Levante corona los montes la altura de la cierra de Lujar. Dios quiera dará Vm con lo dicho la noticia que necesita para su mapa, y en el que espero le conceda el acierto, y que su vida m.a. Motril, y octubre 30 de 1779

Bm de Vm su nas afftº Servidor y Capellan Joseph Antonio de Herrera

Ylustracion de el Plan de la vuelta, cuyas poblaciones y sitios memorables demuestran sus números como en el se manifiesta [...] Todo este partido de el Valle de Lecrin (que así se nombra) le atrabiesa el camino Real que pasa para las Alpujarras, este sale de Granada por el puente de Genil que llaman, pasa por su Alameda y camina hazia el occidente hasta que llega del lugar de Armilla, media legua de dicha ciudad y luego toma vuelta hacia el Medio dia y camina a dicho partido, pasa por la Villa de Alhendín, legua y media de dicha ciudad, y pasando dicha Villa ael quarto de legua ai una venta que se llama la Venta de Alhendin, sigue el camino ael Valle y para llegar ael sitio de el Suspiro de el Moro, demostrado con el numero 2, hace una cuestesita corta, y desde dicho sitio se aparta el camino Real de Almuñecar demostrado en el numero 3 y sigue dicho camino de las Alpujarras hasta el número 47 desde donde da principio a dicho partido, pasa por la villa del padul, demostrada en el numero 5 hasta el numero 9 donde ay un alamo antiguo, que se llama el alamo de Durcal.

El camino de Motril que empieza a figurarse desde el número 4 es también camino real muy pasajero, y atraviesa todo el Valle, en la forma que se figura desde el número 4 hasta en número 6; se transita y en dicho número 6; ahí una venta que se llama la Venta del Padul, y sigue hasta el número 13; en donde desciende en cuesta larga hasta el río de Albuñuelas, que pasado sin puente, y pasado asciende una cuestezita corta, hasta el lugar de Restábal, figurado en el número 39 y sigue en la forma que se demuestra hasta el lugar de Pinos, figurado en el número 35 pasa por el varranco de zazan figurado en el número 38; hasta el número 36; donde ahí una venta que se llama la Venta de Zevada, desde donde desciende en cuesta larga figurada en el número 37; hasta el río, que se llama la [fol. 452] cuesta de la Zevada, y pasado el río sin puente, asciende una cuestezita muy corta, para subir a la villa de Velez de Benaudala, o por otro nombre velozillos, y desde allí sigue a Motril. El camino de Almuñecar figurado en el número 3; también es camino real pasajero, no más que como se figura, en este partido. Se nota que en el camino real de Alpujarras, antes de llegar al sitio de el Suspiro se divide en una cuestezita corta, y pasado la cuesta de el Torrente que es larga, que se desvía el camino en una cuestezita corta y pasando Tablate adonde el camino hace vuelta, se dice que ahí una cuestezita corta, esas tres cuestezitas cortas, son cuestas de ascenso y de descenso. Otros caminos ahí en ese partido para pasar de unos lugares a otros que por no ser de nombre no los figuro.

Distancia de las poblaciones por cuartos de legua=[...] Desde Alhendin al Padul ahí de distancia seis cuartos de legua, desde El Padul a Durcal, cuatro cuartos y medio de legua. Desde Durcal a Talara, cuatro cuartos de legua. Desde Talara a Beznar, cuarto y medio de legua [...] Desde el Padul a Restabal en el camino de Motril diez cuartos de legua. Desde Restabal a Pinos, dos cuartos de legua. Desde Pinos a la venta de la Zevada cuatro cuartos de legua. Desde dicha Venta hasta Velez de Benaudala cuatro cuartos de legua

20. 1780, mayo, 8. Motril

Diccionario geográfico de España: Málaga y Granada.

BNE. Manuscritos siglo XVIII

Muy Señor Mío: Cumpliendo con lo pedido por Vm digo que la Rambla de la Garnatilla nace un cuarto de legua de esta cortijada de las espaldas de la cuesta de Lujar, y loma de Jolucar, y muere a la media legua incorporándose con la rambla de el Puntalon que muere entrando en el mar. La Rambla de Molbisar, nace una legua y media de dicho lugar junto al lugar de Ytrabo, y se incorpora con este Río Guadalfeo. El Río, que pasa por medio de Fraguai, y Fondon de las Guaxaras, que muere

incorporándose con dicho Guadalfeo, nace una legua de dichos lugares, en un sitio que llaman la Toba un tiro de piedra de el lugar de Guaxar Alto. La torre de los Diablos esta un cuarto de legua retirada de la torre del Cambrón, siguiendo desde ella el Camino Real para Almuñecar [fol. 398] retirado del mismo camino como un tiro de piedra encima de un montecillo, que hace cabeza de otros varios que bajan a desfilan con el mar: llamase esta torre de los Diablos, que hoy esta medio caída sin poderse abitar, porque en ella salieron unos ladrones, vestidos de diablillos como los que salían día se Corpus Christi, y robaron una pasajeros, que iban por dicho camino.

No ha podido ser antes la respuestas, Vm perdone, cuia vida pido a Dios guarde muchos años. Motril y mayo 8 de 1780.

B la ma a Vm su mas seguro Servidor y Capellan Jopseph Antonio de Herrera
Señor Don Tomás Lopez

21. 1789, junio, 26. Motril

Inventario de efectos del ingenio de azúcar entregados por don José Mendigorri, mayordomo de caja que fue del Conde de Bornos a don José Esteban Ciaño.

AHN, sección Nobleza. Bornos, C 1, D 829.

Cosecha de 88

Quinientos cuarenta y siete porrones de barro de recivo ynclusos siento y diez nuevos.

Yd. siento veinte y seis formas nuevas enarcadas.

Yd. cincuenta y quatro viejas utiles.

Yd. un candado con su llabe que sirve en dicho blanqueo.

Yd. una romana grande que entra con tres arrobas por mayor y concluie en catorse.

Yd. dose liasas de enarcar formas.

Cosina y banco del ingenio

Porrones setenta y uno de recibo que sirven para el banco.

Yd. un perol de cobre con su carretón de madera.

Yd. dos enserados de lienso para las ventanas

Yd. un contador de fierro.

Yd. quatro tangiles de cobre

Yd. quatro repartideras de cobre con cabos de madera.

Yd. dos batideras de cobre.

Yd. dos ramillones.

Yd. una piquetilla de rascar las tachas.
Yd. dos paños de lienso.
Yd. cinco candiles de fierro.
Yd. dos coladores.
Yd. dos calderas de jarope.
Yd con sus arandelas y suelos que concluíeron la temporada.
Yd. el algive
Yd. seis carderillas con sus arandelas y suelos.
Yd. quatro tachas.
Yd. dos qubetones de madera armados.
Yd. una quieta para la ragua grande.
Yd. dos tinajones utiles para agua.
Yd. once tinajones utiles, digo quatro utiles de servicio y los siete desechados, por ynutils.

Aperos

Yd. albardas de cañas y lona, siento y dies.
Yd. albardones de cabos dies.
Yd. colleras de moler dies y seis.
Yd. una porción de jarcia vieja.
Yd. una porción de mezcla sobrante fina.
Yd. sien ladrillos y dos sientos picos.
Yd. quatro sientas texas.

E interin se finaliza la entrega y se pone el competente inventario firmó el presente oi 26 de junio de 1789. Esta conforme con el que me entregó dicho Sr. Josef Maria Mendigorri.

Ynventario que se continua delos efectos correspondientes ael Exmo. Sr. Conde de Bornos; que se entregan en este dia a don Josef Estevan Ciaño por Don Joseph Mendigorri mayodormo de caxa que ha sido en la temporada pasada de dicha fabrica.

Yd una orza con quatro arrobas poco mas de peso para los ornos.
Yd.un farol para la escalera.
Yd. siete cubos de mano de madera que concluíeron la temporada.
Yd. dos cubetillas de las moliendas.
Yd. ocho tinaderas con sus jorcados que concluíeron la temporada.
Yd. una porción de cavezadas todas servidas y hechas pedazos
Yd. tres mantas muy biejas que han servido la temporada.
Yd. quatro docenas de sinchas nuevas sin forrar.
Yd dos cruces de calderas, para sacarlas en madera.
Yd. un torno de sacar las calderas armado.
Yd. Cinco jorquillas de dos dientes de meter fuego en los ornos de la fogatta.

Yd. dos de tres dientes del orno de tachas utiles.

Yd. Cubetas quatro.

Yd. una libra de tramilla, y hiedra de trailla.

Yd. un mostrador del uso del escritorio con dos cajones con llaves desconpuestas las cerraduras.

Yd. dos sillas en dicho escritorio de paja y sin suelos.

Yd. un tintero de plomo y salvadera de metal.

Yd. una cartera de badana.

Yd. un retablo de Nuestra Señora de Atocha con su marco en media vara en quadro.

Yd. dos moliendas armadas puestas según quedaron cuando concluío la temporada, con los seños, pernos, allatas, guijos, chumaceras y bancales, clavijas, chapas, enellas se advierte distintas chapas desgrabradas, y que el guijo que, tiene el eje pequeño del lado del sevador de la primera molienda como entramos de la calle es del Ingenio de don Diego de Burgos.

Yd. dos quijos compuestos que aun no han servido por no haber sido menester y estan de respeto.

Yd. dos pernos y una arcallata el uno quebrado y el otro grande.

Yd. quatro senillos de guijos.

Yd. cinco ceños grandes.

Yd. un botador y una atajadera quebrada.

Yd. una espuerta pequeña de cunillas, arandelas de molienda, chabetas, y cuñas que tendran como media arroba.

Yd. un eje viejo que puede servir, con cinco seños sin guijo de fierro.

Yd. un palo para un eje pequeño de encina sin labrar.

Yd. otro eje grande a medio labrar.

Yd. una chapa de fierro en molienda compuesta.

Yd. un ingerto nuevo sin labrar.

Yd. una puente nueva labrada y utecha.

Yd un eje grande viejo con un seño de fierro que esta desechado, y puede serbir para una necesidad.

Yd. un ingerto desechado que puede serbir.

Yd. un martillo grande, y una llave de los husillos

Yd. dos timones que pueden serbir y estan desechados.

Yd. un aspa nueva.

Yd. un palo de torneear.

Yd. una telera vaja nueva

Yd. una porción de cuñas nuevas, y viejas que pueden serbir de madera de encina.

Yd otra porción de dientes de madera de asebucho nuevos y viejos que pueden serbir.

Yd. dos pernos de encina nuevos de galapago.

Yd. otros dos pedazos de tabla de pino de vara de largo.

Yd. ocho galapagos; los seis nuevos, y los dos viejos.

Yd. una telera alta nueva.

Yd. quatro cuñas vajas de buen servicio.

Yd. un quarton de quatro varas.

Yd. tres palos de pariguelas nuevos.

Yd. un tirote viejo.

Yd. dos valeas en buen servicio.

Yd. el torno de molienda.

Notta

Se previene que las moliendas tienen todas las piezas de madera, y fierro, esepito el perno pequeño que queda ya puesto que es de roca de ellas; pero las demas de madera y fierro que ban espresadas en este inbentario son separadas de las que componen dichas moliendas, y se ignora el legitimo estado de las que estan puestas.

Yd. se ha hecho prudente regulacion del estiércol que podra aber en los aperos, cuadras, y redores del Yngenio; y se hace juicio habra tres mil cargas poco mas o menos.

Yd. un pitote de recado de quemar que podrá tener catorce cuadrillas, poco mas o menos.

Yd. Como cincuenta y cinco cuajos de gvaso en bruto poco mas o menos.

Notta

Se previene que todas las puertas del yngenio sus oficinas, blanqueos, y casa de vivienda, tienen su llaves esecto las del blanqueo alto, puerta del almacen de azeite, puerta de la escalera del blanqueo y las interiores de la vivienda.

Yd. Se anota que muchas de las bentanas tienen falta de albardillas, y otras apolillados los marcos y hechos pedazos, y las de la ventana del escritorio y otros distintos, y ojas de puertas hechas pedazos.

Almasen de madera

Yd. dos aspas nuevas.

Yd. cinco teleras altas nuevas.

Yd. otras tres altas.

Yd. quatro teleras bajas nuevas.

Yd. siete picaderos viejos y nuevos.

Yd. seis tablas viejas que sirben en las sinbras de los ornos.

Yd. dos tablones.

Yd. dos portones de dos ojas cada una viejos hechos pedazos.

Yd. dos ripias ala una le falta un pedaso.

Yd. dos cubetas de beber los serdos, la una quebrada.

Yd. una porcion de palos viejos que de nada sirben.

Yd. en los terrados asebucho como sesenta arrobas.

Esta conforme con el ynventario que me tiene dado. Recibo Don Josef Estevan Ciaño de los efectos que le he entregado, como encargado en virtud de poder del Sr. Don Juan Fernando de Palacio. Motril y junio 27 de 1789. Josef María Mendigorri.

Notta

Se previene que se olvidaba poner y se entrega perteneciente a el dicho ynventario las rrejas de fierro que tienen varias ventanas.

Yd. dos llaves que hay duplicadas, la una en la puerta del yngenio, y la otra en la del escritorio.

Yd. se adbierte que la admaina que se duda cuia era es de Don Juan de Palacio y la de S. E. que esta en el cuarto del carpintero que tambien hago entrega de ella.

Yd. cinco cubos de cobre armados para el jaroque y meleria.

Yd. cuatro tangiles de cobre el uno rasgado por la boca, dos batideras de melar; la una nueva.

Yd. una de jaroque de servivio.

Yd. dos cocederas rotas de cobre.

Yd. quatro espumaderas; dos de jaroque, y dos de melar, la una rota y la otra nueva.

Yd. Otra espumadera de melar compuesta.

Yd. un tangil de la fogata muy viejo y remendado.

Yd. dos rayos de cobre con sus marcos de servicio.

Yd. la llave de bronse del colador.

Notta

Se previene que las erramientas que ban espresadas tanto en este ynventario como el que se hizo el dia de ayer son con las que concliuo la temporada sin haberlas pesado, y si entregadas por piezas como ban espresadas. Asimismo que las calderas de jaroque, calderillas, aljibe, tachas, y coladores estan sentadas en sus respectivos ornos, y sitios; estan del mismo modo que concluieron la temporada, y al fin de ella se advirtieron sentidas, o enpezadas arromper tres de los suelos de melar, ynclusos en esttos tres el de chapon de cobre, y clavason de fierro, y en dicho orno de melar se hallan puestas las canales de plomo que les corresponde.

Siguen los enseres

Veinte plomadas grandes y pequeñas que son las mismas que cubrieron el masiso del jaroque, dos bocas piqueras de plomo de dichas calderas.

Siete manos de fierro de dos dientes, las dos rotas.

Yd. Quatro de tres dientes la una rota.

Yd. un orcon de fierro para apilar.
 Yd. una espiocha de arrancar las carderas util.
 Yd. la tabla y palo del colador.
 Yd. una admaina que se duda de quien es que queda en el escritorio.
 Yd. una baibien quebrado en dos pedazos.
 Yd. quatro bancales de fierro que para serbir es menester componerlos.
 Yd. un martillo quebrado por el ojo en dos pedazos.
 Yd. dos mangas de fierro de puerta la una rota.
 Yd. un rodillo de la fogatta nueva.
 Yd. una pala de fierro rota.
 Yd. una azada rota.
 Yd. dos rodillos de la molienda utiles.
 Yd. una barra y un pie de cabra utiles grandes de las moliendas.
 Yd. cinco piquetas de picar cabos las dos quebradas.
 Yd. cinco piquetillas de rascar los ornos.
 Yd. un osino de la fogatta.
 Yd. la vallestilla de madera completa.
 Yd. una carrucha grande de fierro con la armason de lo mismo.
 Yd. una pasadera de enjanciar albardas de sera.
 Yd. un cubo y dentadura de orquilla.
 Yd. quatro chapones grandes con peso de 12 arrobas y 13 libras en bruto sin labrar el de fierro.
 Yd. un peso de cañas con todas sus pesas, ynclusas las del pasmado, y cosecheria.
 Yd. Veinte y siete candiles chicos y grandes.
 Yd. medidas correspondientes y embudo y tarro yncluso una medida de cuarto de arroba de oja de lata
 Yd. dos tinajas en el escritorio para azeite.

22. 1795, junio, 16. Madrid

Expediente sobre la creación de una Escuela de Agricultura en Motril.
 AHPGR. Legajo 4402, pieza 1.

MPS. La Real Sociedad Economica de Madrid a vuestra Alteza con el mayor respeto hace presente: Que su individuo de merito el Reverendo Padre Fray Pedro de Torres, Excolega general del orden delos Minimios y corrector en su combento dela Victoria dela ciudad de Motril, la ha representado la suma decadencia en que se halla la Agricultura en aquel pueblo, y sus contorno, principalmente la cosecha de mayz, arroz y

azucar, que en otros tiempos estuvo floreciente, y mantubo con riqueza la población, pues de cuarenta y cinco mil pilones de azucar que manifiesta este Religioso consta por documentos autenticos fue la cosecha en el año de mil setecientos treinta; ha habido bajando sucesivamente hasta seis mil en el de mil setecientos noventa y dos, cuya variedad opina el Padre Torres proviene de no tener aquellos labradores la debida instrucción, ni alcanzan a conocer qual sea la causa dela notable desigualdad, que ven entre sus cosechas, la que no puede menos de originarse, de la misma desigualdad que hay en sus tierras; cuya falta de inteligencia no les deja libertad para resolverse ni variar, ni el metodo de abonar las que se destinan a estos plantio, ni el cultivarlos suponiendo que aun dado caso de que uno y otro metodo, no sean los que han contribuido efectivamente a poner las cosechas en tanta decadencia, por lo menos se ve, que no lo han mejorado en tantos años, queriendo sin embargo que crezcan sus cosechas sin mejorar primeros las tierras, siendo de esperar por esta falta de conocimiento, que el precioso fruto de azucar llegue al doloroso, y fatal extremo de ser abandonado del todo: e el Padre Torres, que todos estos años podrian remediarse por medio del establecimiento de una Escuela de Agricultura en aquella ciudad, en la que por reglas solidas fuese instruyendose los labradores, y quanto conduzca ala mejor direccion delas labores y acrecentamiento de sus frutos, tomando en consideración por la sociedad este asunto, lo hizo examinar por su clase de Agricultura, que haviendo tomado los ynformes, y noticias que la parecio conveniente, expuso a la sociedad la utilidad que se seguiria a la causa publica de semejantes establecimiento, y que mediante las bellas exposiciones que tiene el mismo Padre Torres para establecer en la ciudad de Motril la expresada escuela, y su notorio celo por el bien general dela Nacion, como lo acreditan sus obras publicadas, podría encargarsele su direccion la sociedad conformandose con el dictamen dela clase comunicó a este religioso el oficio conveniente para que propusiera el plan, o metodo con que podría establecerse esta Escuela gratuita de Agricultura y por el qual los labradores de Motril recibiran la debida instruccion y llegaran a conocer las causas dela notable decadencia, que ven en sus cosechas, adquiriendo el verdadero conocimiento que les falta, delos abonos que corresponden a cada terreno. La Sociedad acordó ponerlo todo como lo hace rendidamente en la consideración de VA, acompañando dho Plan, afin deque mediante la utilidad, que se seguiria si la ciudad de Motril y sus vecinos el establecimiento de esta Escuela de Agricultura, al cargo del reverendo Padre Fray Pedro de Torres despachando a este fin la Provision correspondiente, dirixida al Corregidor de dicha ciudad para que auxilie, y proteja este util establecimiento, inclinado a aquellos naturales, y labradores ala asistencia de las lecciones y conferencias que se tengan en dicha Escuela: o vuestra Alteza resolvera lo que fuere de sus agrado. Madrid siete de mayo de mil setecientos noventa y cinco= Por presencia del Exmo. Sr. Director, y Subdirector= Josef de Guevara Vasconcelos,

Censor= El conde de Carrion de Calatraba Tesorero= Francisco Geronimo Cifuentes,
Contador= Policarpo Saenz de Tejada Hermoso, Secretario.

Es copia de su original, de que certifico yo Bartolomé Muñoz y Torres, del Consejo de Su Majestad su Secretario Escrivano de camara mas antiguo y de Gobierno del Consejo: Y para que conste lo firmo en Madrid a diez y seis de junio de mil setecientos noventa y cinco.

23. 1796, febrero, 10. Motril

Providencia que dicto el señor gobernador militar y político de Motril por ante el escribano Miguel Antonio Herrera en 10 de febrero de 1796 para que las cumplieren y observacen los cosecheros y fabricantes de azucar.

AHN, Sección Nobleza, BORNOS, C.1-829.

En la ciudad de Motril a diez de febrero de mil setecientos noventa y seis el señor don Pedro Amistrano, mariscal de campo de los reales ejércitos, gobernador militar y político subdelegado de todas rentas reales y de la Real Junta General de Comercio, Moneda y Minas de esta ciudad y sus respectivos partidos. Haviendo visto los beneficios efectos que produjo en favor de ambas majestades y el comercio de cosecheros en el año de noventa y quatro la prohibicion dela extracción de cañas y su consumo por los vecinos desta ciudad y forasteros que a ella vienen para trabajar en las fabricas de azucar y otros fines, separandolos de voluntario uso que dellas hascian; y teniendo presentes los repetidos encargos de dicha Real Junta para la conservacion y fomento de tan precioso fruto; ser el mismo que sobtiene a este vecindario; y presentadas las proximas cosechas segun aparece con algunas ventajas: Su Señoría dijo: que en concepto a todo, y a ser peculiar su obligacion procurar por todos los medios posibles el beneficio de esta población y la conservacion del expresado fruto sobteniendo a sus cosecheros: para su remedio debía de mandar y mando que por persona alguna de cualquier calidad, estado o condición que sea asi vecinos de esta ciudad como forasteros residentes en ella, no se pueda sin expresa licencia de su Señoría recibir, portear, ni usar delas cañas dulces, ni aun los dueños cosecheros de ellas.

Mayordomos de Mira. Que los mayordomos de mira de cada fabrica procuren por todos medios el que cada individuo de las moliendas y palacio, observen esta orden y cumpla cada uno con su respectiva obligacion, dando las bueltas debidas a las mazas y, haciendo que los ayudantes de moliendas, y jarope, recogan para estar la cubetilla y harneras, sin el menor disimulo, y que el peso de la caña se mantenga precisamente con las cuarenta libras y diez onzas que debe añadiendole solo la pesa o pesas correspondientes al esparto de la espuerta con que desde el palacio se conduce la caña a

la molienda y haciendo que indispensablemente se pisen todas las cañas que portearon los esporteros, assi en el día como en la prima, y alba sin el menor disimulo; pues delo contrario sufriran la pena de separarlos inmediatamente de su empleo y las demas al arbitrio de su Señoría haciendo que siempre que se remueven las espuerta o se mojen, se destazen, y arregle el añadido del peso aun quando el aviador o cosechero se opongán.

Maestros de azúcar . Que los maestros de azucar asistan personalmente en las cocinas de su cargo sin embargo deque no haya cuajo; celando con el mayor esmero que el ayudante de jarope extrayga y ponga en el harnero todos los gavazos del aljibe entregandolos al de moliendas: que no recojan por modo alguno las cabezas de los jaropes ni tengan formas para el salvadillo pues unicamente han de vender el que se recoje en la frisa del telar haciendoles cuelen por estas sin roturar los caldos y lo demás de su cargo.

Jaroperos. Que los jaroperos no permitan descabezar sus calderas para dichos ayudantes ni las esperen hasta la piquera, si no es que trabajen ayudandolas según la calidad de sus caldos procurando todo el beneficio dellos, y rexistrando las cabezas con la frecuencia posible, limpiandolas de sus requemos y demas que necesiten; vigilando en las precisas ausencias del maestro, como es de su cargo, el cumplimiento de los meleros y ayudantes y que no se extraiga por estos ni por persona alguna mas ragua que la correspondiente a los ganados de la fabrica, en inteliscencia que de los que se encuentren fuera dellas serán responsables a Su Señoría como de los demas defectos en que se les halle.

Tacheros. Que los tacheros no usen de encatitados ni otras extracciones pues han de estar precisamente sujetos a la limpia de sus tangiles y no mas: procurando dichos maestros de azucar la paz y quietud de sus trabajadores dando parte a Su Señoría del que no le obedeciere para separarlo y tomar la providencia que sea conforme, pues de todo extravio y contravención han de ser responsables a su Señoría dichos maestros de azúcar.

Capataz de fogata. Que el capataz de fogata procure que los ganados de sus respectivas faenas sin permitirles disputas y evitando quanta quimera puedan presentarse, y facilitando que los pensadores, maganeros, picadores y trabajadores de la plaza y hoyo de su cargo acudan a sus respectivas obligaciones porque de toda contravención ha de ser responsable a su Señoría.

Mayordomo de caja. Que los mayordomos de caja formen y entreguen luego que den principio a la molicion dichas fabricas de esta ciudad, una lista de todos los empleados con destino ala fabrica de su cargo por clases, avisando por escrito durante la temporada, de las altas y vajas que huviere en ellas sin necesidad de expresar la causa que tenga el aviador para separar a los que salieren durante la temporada.

Cosechero. Que ningun cosechero de cañas dulces, a pretexto de ser dueño de las que se esten moliendo, reprehenda, pida, ni quiera imponer cosa alguna a los

trabajadores de las fabricas pues en el caso de advertir algun desorden se ha de entender con el mayordomo de de mira, maestro de azucar, capataz de recargo o con el de monda segun donde estubiere lo que advierta, y no poniendo al que de esta se quejare el debido remedio acudirá a su Señoría. En intelixencia que de lo contrario dispondra su Señoría con el que assi lo haga lo que estime mas oportuno para remedio del desorden que hasta aquí se encuentra en esto.

Capataz de monda. Que los capatazes de monda no permitan en modo alguno chupar ni extraer el fruto por sus trabajadores ni otra persona, ni consientam en las hazas mas gente que a estos y los que ponga el dueño, procurando aliviar a los cosecheros y aviadores en quanto sea posible haciendo que su gente coma fuera de las hazas, y se prohíbe a todos los individuos de la monda la venta de cabos mediante a que por las muchas plantas que tiene nunca su Señoría deben sacarse o extenderse los cosecheros en mas plantios, haran a las dichos capatazes mucha falta este preciso alimento de los ganados delas fabricas.

Aviadores. Que los aviadores dellas procuren el efectivo cumplimiento de este auto en todas sus partes como mejor les sea posible para el beneficio comun y fomento de las fabricas y cosecheros, y franqueen estas, y sus oficinas en todas horas que fuese menester para que el comisionado o comisionados de su Señoría que se destina a celar el cumplimiento de este auto, puedan con franqueza y sin oposición reconozar si se cumple este decreto.

Previniedo a todos los comprehendidos en esta providencia no les será de disculpa en las faltas que se les advierte el que assi se lo hayan mandado hacer los aviadores, cosecheros o gefes pues enterados cada uno de lo que se les manda, y de su respectiva obligacion no debe extenderse en manera alguna ni condescender en lo que se les mande contrario a uno y otra. Y para que assi lo entiendan, el presente escribano lo hara notorio en dichas fabricas fixando en el sitio de intermedia de las dos moliendas escrito que contenga lo preceptivo de este auto a son de caja; cuidando los mayordomos de mira de que no lo levanten el sitio donde quede fixado durante la proxima temporada. Y por este su auto assi lo proveyó mandó y firmó su Señoría de lo que doy fe Pedro Fernandez Ante my Miguel Antonio de Herrera

24. 1797, agosto, 11. Motril

Bando del Ayuntamiento de Motril para el plantío de un soto y alamedas en el Río Guadalafeo

AHPGR, leg 3208, exp. 19.

Sea notorio a todo dueño, administrador y apoderado de las tierras de las tierras de que componen los sitios y pagos que en la vega de esta ciudad llaman de Adrianos, Jocinillo, Casa de Contreras y Cantarranas, cuio lindero por Poniente es el rio Guadalafeo que vaxa por la villa de Velez de Venaudalla, como se ha presentado en esta ciudad y ante su justicia, parte interesada, obligandose a plantar una alameda unida a la que tiene puesta el Excelentísimo señor Conde de Bornos en tierras que no son de su propiedad y si para reparo de la introducciones de dho rio en la que posee y de otros dueños a la parte de levante, cuio sitio que ha de ocupar la alameda en tierras axenas se ha demarcado desde donde remata la de dho señor Conde deBornos hasta abrazar las tierras propias del ynteresado que ofrece el plantio, y coste del largo que ha de tener 500 pasos, y de ancho 50 en esta intelixencia y en la de que como va referido las tierras que ha de ocupar la alameda se ignora quien sean sus dueños, se hace forzoso publicar este vando a fin de que pueda llegar a sus noticias, y les pare el perjuicio, a no parecer a exponer a su derecho lo que les conbiniese: Por lo que en su vista el señor don Pascual Gayango teniendo presente la solicitud, y circunstancias con que el interesado se obliga ael plantio, con lo en su virtud expuesto para esta ilustre ciudad en su ayuntamiento manda que desde luego a los fines mas convenientes y utiles, y a los que puedan acomodar a qualquiera dueño de dhas tierras concurriendo por si o en parte ael costo del plantio, y gozar del interes que produxese, como para que si otros dueños de aquellas tierras en el mismo modo, quisieren seguir desde la alameda que se tiene demarcada hasta la inmediacion de la plaia, se haga notorio por este bando para que generalmente a todos conste y sirva de citacion a los dueños o intersados de las tierras que no se conocen para el que quisiese hazer el plantio en sus tierras propias comparezca en el perentorio termino de 15 dias a hazer obligazion de ejecutarlo en el tiempo oportuno y correspondiente, con aperzevimiento de que pasado dho termino se adjudicara el terreno demarcado a la parte que tiene ofrecido el plantio de la alameda y respectibo soto para que en el tenga la propiedad y pertenencia, mediante su conservazion y subsistencia de dha alameda.

Copia simple del bando: «[...] Ilustrísimo señor. copia simple del bando publicado en esta ciudad sobre la reparacion del Rio Guadalafeo, a fin de que hecho cargo vuestra ilustrima de que posee en el sitio demarcado el Real Fisco [tierras administradas] 404 marxales y 19 estadades de tierra que en el dia quasi no rentavan cosa alguna y en lo subzesivo seran utilisimos, como en tiempo antiguo lo fueron, por que estaban las

marxenes de dho rio reparadas con sotos y alamedas, en este concepto se servira vuestra ilustrisima resolver lo que su alta comprehension tenga a bien, en intelixencia haverme asegurado que el postor o demarcador deste terreno tiene el aun menos numero de marxales que los del Real Fisco y para mayor claridad, manifiesto a vuestra ilustrisima los que son y nombres de su adquisición. Por Francisco Gonzales de Murada 150 maxales, por Don Gonzalo Pacheco de Padilla 119 marxales por Don Juan de Franquis 139 marxales 79 estadales.

25. 1799. Madrid

Cultivo de la caña de azúcar en nuestras costas meridionales

ROZIER (ÁLVAREZ GUERRA, Juan, traducción) Diccionario Universal de Agricultura, Imprenta Real, Madrid, pp. 455–460.

Los señores Joseph Medina y Antonio Ribas, el primero vesino de Almuñecar, y el segundo de Motril, cabos del regimiento de caballería de la costa de Granada, me han remitido cada uno una memoria sobre el cultivo de la caña de azúcar de aquel país.

Extracto de la memoria del Señor Medina

Se escogerá para esta planta la mejor tierra de riego que haya. Se principiará a labrar por Noviembre, y se darán ocho rejas hasta fines de Marzo (No sé que puedan ser precisas, ni acaso útiles tantas labores).

En este tiempo se dará una buena reja con un arado de *embozo* grande, a fin de que haciendo la haza camadas de buen paso de anchura de una a otra, y buscando la corriente para el riego natura, se hagan surcos de una tercia de hondo y otra de ancho. En las camadas que hay entre los surcos se abrirán unas hoyas de media vara en quadro. Estas hoyas formaran hilera a lo largo de la camada y con las hoyas laterales, de manera que resulten unas *filas* como los liños [líneas de árboles o de otras plantas] de una viña o una plantación en *marca real*. En estas hoyas se colocan seis u ocho pedazos de caña, tan largos como la hoya, y se cubren con tres dedos de tierra menuda, porque las piedras y terrones impiden que las cañas broten (No dice el señor Medina si la plantación se hace con las cabezas de las cañas; parece que no, puesto que la parte plantada tiene, según dice, seis o siete cañutos en la media vara de longitud y si fuera la cabeza tendría muchos mas).

La distancia que debe de haber entre las hoyas de una misma camada ha de ser de una tercia.

Nacidas las cañas, quando tiene como una quarta de altura, se les da un ligero riego, y oreada la tierra, se labran las camadas [conjunto de serie de cosas numeradas,

extendidas horizontalmente de modo que puedan colocarse otras sobre ellas] con una cava de dos golpes de hazada de hondo, rompiendo sus *entredoses* o distancias de una hoyo a otra. Como se labra las camadas y no las hoyas, quedan las cañas desahogada, y la tierra que las rodea formando *caballones* o camellones. A los veinte días se vinan las camadas, dexando siempre levantada la tierra, y libres las cañitas para que se puedan ahijar.

A los quince días se harán canteros, dividiendo las camadas con unos *machos* de tierra, de manera que cada uno de ellos riegue de por sí con cinco *socas* cada caballón (soca es la hoyo de cañas nacidas) A los ocho días de acanterada la tierra, se le dará un riego ligero, y una cava de un golpe de azada quando el terreno esté oreado.

Al mes y cuando lo pida la tierra, se le dará otro riego mas abundante y una cava ligera; y se proseguirá regando y labrando cada mes de Octubre; tiempo que se principia a dar a la tierra toda el agua que quiera; y de este modo se crian y medran las cañas, si el invierno es templado, porque sino suelen helarse. Hay tierras que necesitan de mas agua que otras para alimentar las plantas.

A fines de Abril y en todo Mayo se cortan las *cañas nuevas*, que son de las que hemos hablado hasta aquí; se conducen a los ingenios, y se quema la broza en el haza. A la tierra se le dan entonces dos rejas, cruzando de parte a parte, sin lastimar las socas, y después una cava de tres golpes de hondo, dexando la *soca franca* y dexaflorada de tierra, para que con mas libertad puedan brotar las *cañas de sobrenueva* o retoños.

Al mes de nacidas las cañas de vinan con una cava de dos golpes de hondo; y a los veinte días se *sobrevinan* o tercián con un golpe de azada. A los pocos días de formarán los machos y regaderas, y a la semana se le dará el primer riego, ligero como henos dicho, y la primera labor; prosiguiendo cono el año anterior hasta cortar la caña por el mes de Marzo. En el tercer año se dan las mismas labores y riegos que en el primero y el segundo, advirtiendole que en el primer año, si la tierra no acaba de servir para este cultivo, no necesita estiércol, pero para los demás es necesario abonarla bien, pero no las labores, porque estas nunca son demasiadas.

Cada postura sirve para tres o quatro años y da otras tantas cosechas, porque en esta vega no dexan *alifas*, nombre que se da a las cañas de dos años»

Enfermedades de la caña dulce. Se reducen estas a gusanos, *gallinas*, *ciegas* y *yelos*

Los *gusanos* los padecen a entradas de verano quando solamente tiene seis hojas, poco mas o menos. Sus cogollo se abren, quedan privadas de guías, y no pueden por tanto pasar de allí, hasta que vuelven a brotar otras nuevas pero aunque se presenten muchas nunca tiene la salud y robustez que las primeras. Creemos por experiencia que proviene esta enfermedad de los vientos frios de poniente; tan dañinos como saludables son el levante y los vientos calientes y húmedos. (Si esto es así, ¿por qué llamarlos *gusanos*? ¿No será esta alguna de las enfermedades de que hemos hablado en la primera parte de este artículo?

Las *gallinas-ciegas* (creo será el gusano del escarabajo) se crían debaxo de la tierra y vienen a ser unos gusanos blancos muy gordos, los cuales roen los tuétanos de las cañas, y hacen que estas se sequen faltándoles su raíz principal. Esta enfermedad es mas grave que la anterior, por qunto las cañas se quedan en las primeras hojas secas, y sin esperanza ni remedio.

El *yelo* es la enfermedad mas sensible por ser la mas general, pero tiene el remedio de cortar al instante la caña y extraer su azúcar bien que esto no es de la mejor calidad. Labrando y cuidando la soca produce al año siguiente otra cosecha, aunque nunca es tan buena como debía ser.

Extracto de la memoria del Señor Ribas

Conviene con la anterior en lo útil que es mantener mullida la tierra, para lo qual quiere que después de los riegos, quando se haya orado el suelo, se arañe con un amocafre para quebarntar la costra.

La caña para plantar de cortará en abril, si puede ser, se le darán los riegos como hemos dicho anteriormente, advirtiendo que quando a las cañas tierna les hace falta el agua se le arrugan las hojas; y quando la tienen sobrante se le ponen amarillas, en cuyo caso se escardarán con el amocafre, y se suspenderán los riegos.

En Septiembre y Octubre se les dará toda el agua posible, dexandole corres siempre por las regaderas. En Noviembre se regarán de ocho a ocho días; y en Diciembre, Enero y Febrero se suspenderán los riegos, porque con el agua y los frios se pasman la caña y la soca. Antes de cortar las cañas se le dan dos riegos de día, y después de cortada se abona el terreno con quarenta o cincuenta cargas de estiércol por *marjal*. Las cabezas y cabos de caña se dan de comer al ganado.

La caña se corta entre dos tierras, se monda muy bien, y se conduce después al ingenio; las colocan en un cobertizo en espuestas de dos arrobas menos quatro libras cada una. En este cobertizo arreglan las tareas que son de 580 arrobas de caña; llevan estas al molino, y le dan vueltas en la espuesta hasta que no suelta xugo. El desperdicio a *vagazo* se echa aparte en un sitio al ayre; y el xugo de las cañas baxa por unas cañerías a un estanque que hay en la cocina. Quando este tiene como ochenta o cien arrobas d caldo se llena una caldera que hay de esta cavidad, a la qual se le da fuego por baxo con leña menuda. De este modo principia a subir toda la broma, llamada tambien *ragua*, antes de que principie a cocer el caldo, quítase la broma con una espumadera grande, y se tiene cuidado de mantener siempre el fuego. El punto principal está en desbroma bien esta caldera, porque en ninguna otra se puede limpiar después el azúcar y sale malísimo.

Este caldo clarificado se cuele por un colador de cobre, sobre el qual se pone un paño basto del que se llama *pardo*, para que no pase porquería; y después de colado lo ponen en otras calderas mas pequeñas. Estan colocadas estas de manera que un horno calienta

a seis; echan en cada una quatro cubos de caldo, y se dexan que cuezan a un fuego mas suave todavía que el primero hasta que se hace miel, pero no muy espesa. Si el caldo se sube hiviendo, se le echan una gotas de aceyte para que no se vierta. Quando se conoce que este caldo está bien cocido se lleva a unos tinajones hasta juntar la porción que se regula suficiente para cincuenta formas. De los tinajones llevan la miel a quatro calderillas que se calientan en un horno, en el qual solo se quema vagazo seco, porque es el fuego mejor para cuajar el azúcar, o atocha a falta de vagazo, porque su llama es también suave. Se echa primero dos peroles de miel en las dos claderas de las quatro, y después de haver cocido en ellas la pasan con un cazo pequeño a las otras dos; volviendo a echar en las primeras otros dos peroles de miel, de manera que estan cociendo a un tiempo todas quatro calderas. De las dos últimas que llaman de *cuajo*, se lleva la miel a las formas. Estan todas las cincuenta colocadas en un banco, y asentadas sobre un poco de vagazo. Cada pero se reparte entre quatro formas, prosiguiendo así hasta llegar a la última, y se vuelve a comenzar por la primera, hasta que poco a poco se van llenando. A los dos días se llevan las formas al blanqueo; se ponde sobre porrones u ollas, y por un agujero que tiene las formas en el fondo va destilando la miel. Así las dexan por espacio de dos meses, en cuyo tiempo dan con corta diferencia dos arrobas de miel cada una. Le echan después la greda, y vuelven a dar miel, que entonces se llama *miel de tierra*. La tierra después de seca la quitan y la vuelven a echar hecha puches, refrescándola por ocho días seguidos; se deja que se seque aun, se hacen puches y se emplea otra vez, refrescándola por tres días. Ya entonces habrá dado la forma toda la miel de tierra, que será como dos arrobas, y queda blanco el pilon, que sacado de la forma pesa de dos a tres arrobas; en vez de seis o siete que pesaba la forma después de haberla llenado.

El extracto de estos dos Memorias puede servir para dar idea del cultivo de la caña en nuestros países, y acomodarse cada uno con el mejor convenga al terreno que habita, contando con él para las mejoras y variaciones que pueda recibir. No podemos menos de dar las gracias a los Señortes Medina y Ribas por estas noticias, y de manifestar nuestro deseo de ver a las tripas, que en tiempo de guerra nos defienden, también ocupadas en tiempos de paz. El regimiento de Caballería de las Costa de Granada se extiende desde el campo de Cartaena hasta el de san Roque; todos sos labradores y vecinos honrado de los pueblos de la Costa, ocupados en cultivar sus campos quando el servicio se lo permite

26. 1832, agosto 6. Barcelona

La cuestión del algodón de Motril

GRAELL, Guillermo; RICART, Jaime; CORTÉS, Juan: Pedro FÁBREGAS Y MARIMÓN, Pedro y MAS, Antonio Más.

Historia del Trabajo del Fomento Nacional, Barcelona, 11.

El desarrollo de la fabricación de algodón exigía de un modo ineludible facilitar la entrada de la primera materia, toda vez que era insuficiente la que pudiese proporcionar Motril e Ibiza. Pero los almerienses (sic) no se dieron por satisfechos, y no se cansaron de gestionar a favor de un monopolio a todas luces insostenible. Cómo después acá cuestión ha renacido numerosas veces, y hasta en fecha muy reciente se insistió en ello, llegando a constituir uno de los puntos principales de un programa de Gobierno, no estará de más que reproduzcamos la contestación que dio la Comisión de Fábricas, viviendo todavía Fernando VII.

Esta Comisión de Fábricas, en contestación al oficio para que se exponga su dictamen al que V.S. del 27 de julio último, acerca de la representación con que el Ayuntamiento de Motril pide a S.M. que se prohíba la entrada del algodón de Nueva Orleans y que se recargue de una mitad de derechos al de Pernambuco, debe observar, ante todo, que la pretensión de los motrileños se ha fundado siempre en equivocadas suposiciones. Lo son que su algodón sea propio para toda clase elaboraciones, que sea capaz por sí solo de satisfacer todas las necesidades de la fabricación y, por último, que su precio, en comparación del de otras clases, no cause grande perjuicio a la baratura de nuestros artefactos. La industria fabril necesita de diferentes clases de algodón más o menos finos; nuestros consumidores están exigiendo en mayor abundancia los tejidos groseros y de más resistencia, para los cuales no es tan acomodado el de Motril como el de Nueva Orleans u otros, y el fabricante se ha de sujetar a los pedidos. ¿Porque, pues se habrán de reducir nuestras fábricas a trabajar solamente lo que permite el algodón motrileño? ¿Por qué se les habrá de privar de hacer las combinaciones que tal vez sean más conducentes al despacho o a la perfección de la mano de obra?

No es posible tampoco que Motril, que coge muchísimo menos algodón que el que necesita sólo Barcelona, ni todos los otros puntos españoles que lo producen, proporcionen el debido surtimiento; y, por consiguiente, la prohibición del de Pernambuco, dejarían nuestras fábricas sin la competente dotación de primeras materias, al paso que, prevaliéndose los motrileños de la situación en que intentan ponerse, con el mayor precio que darían al algodón, producirían necesariamente un aumento de valor en nuestras manufacturas, que muy lejos de atraerles ventajas alguna, se seguirían incalculables perjuicios al interés público. Todo cuanto se haga para proporcionar abundancia, el valor más bajo y el mayor número de calidades y especies en las

primeras materias, es lo que necesita la industria para modificar, perfeccionar y hacer asequibles a todas las fortunas los géneros manufacturados, y sobre todo la nuestra, para luchar con alguna ventaja con las piezas de algodón de los ingleses y franceses, los cuáles han tenido la mira de no imponer derechos al algodón en rama, o, en caso de imponerlos, de reembolsarlos a la extracción del género manufacturado. ¿Quién dejará de conocer que nuestra naciente industria textil necesitará todavía de mayores precauciones y alivios para no quedar ahogada en su cuna?

Olvidando el Ayuntamiento de Motril que la Agricultura no puede prosperar sin la Industria, y poniendo en cotejo la suerte de unos cuantos cosecheros de tres o cuatro poblaciones con el incalculable número de brazos y familias que sostiene la fabricación, se equivoca hasta en los medios de hacer florecer sus algodones, porque es claro que, si la fabricación en Cataluña va en decadencia, no pudiendo competir con la extranjera, el resultado fatal e indispensable será para Motril la falta de consumo de su algodón; mientras que, aun cuando el de Nueva Orleans y brasileño no tengan cabida en nuestro reino, no por eso caerá su cultivo en aquellos países, ni dejaríamos nosotros de contribuir a su consumo, con la lamentable diferencia, empero, de comprarlo elaborado en Inglaterra o en Francia en vez de utilizarse en nuestras fábricas de la elaboración.

El origen de la decadencia del algodón de Motril, aun para la aplicación de ciertas clases de tejidos que lo exigen con preferencia, debe de atribuirse a su mala recolección, lo que están muy lejos de manifestar sus cosecheros, y da lugar a su poca consistencia al hilarlo, dimanada de la premura en cogerlo sin estar en sazón y antes que el sol le enjuge el rocío de la noche, cuya circunstancia produce una formación perjudicial que, destruye su delicada fibra, hace que se rompa a la mayor impresión, y que las ropas elaboradas con él, queden deterioradas en el espacio corto tiempo. Esta causa lo ha excluido de algunas fábricas españolas, y tal vez, de la concurrencia que había tenido en los mercados franceses.

Perfeccione Motril el cultivo de su algodón, los métodos de su recolección y todas cuantas operaciones puedan cada día hacerlo más apreciable, y entonces, no sólo sacarán de él mayores beneficios, sino que se consumirá también hasta en los países extranjeros para los objetos que es propio. No quisiera suponer Motril que las providencias que emanan del Gobierno a favor de la fabricación de Cataluña o de otras provincias, causen la ruina de aquellas tres o cuatro poblaciones; porque el verdadero día de su ruina sería aquel en que nuestros fabricantes dejasen de hacer pedidos, por haberse arruinado sus establecimientos. Los cosecheros de Motril, cuyas relaciones mercantiles y fabriles están muy distantes de hallarse en el grado de las de esta capital, no podrán nunca ser jueces imparciales y conocedores de esta gran marcha de la industria, ni aun en el caso de que hubiesen de sufrir algún perjuicio, no sería éste comparable en la balanza del bien público y general del reino con la paralización de un

solo ramo de fabricación: objeto más grandioso, más trascendental y más propio de todas las provincias.

Resumiendo toda esta materia, puede reducirse a las preguntas siguientes: ¿Conviene o no a la industria tener baratas las primeras materias? Nadie habrá que no esté por la afirmativa, porque es bien obvio que dirigiéndose toda prohibición de algodones que sean aplicables a ciertos usos para los que no sirven los del reino, a aumentar el valor y escasez de aquellos, da margen a que suba el precio en las operaciones fabriles, a la propagación del contrabando, a la extracción del numerario, con pérdida de muchas familias, y a la destrucción de los fabricante, que debiendo emplear gran parte de las primeras materias, puestas en un precio subido, consumen lo que necesitan para los demás objetos de la fabricación, faltándoles, a más de esto, aquella clase de primeras materias más adecuadas al objeto que se proponen. En esta consideración, opina la Comisión que convendría interesarse de todos modos con el Gobierno de S.M. para que sirva desestimar la demanda del Ayuntamiento de Motril en todas sus parte; supuesto que el 33 al 50% a que suben, unos con otros, los derechos sobre algodones y la prohibición de una gran parte de los mismos que están permitidos en Francia e Inglaterra, exigiría más bien una providencia enteramente opuesta a la que desean los cosecheros de aquellas tres o cuatro poblaciones, para que no continuase tan desnivelado el precio de las primeras materias en nuestras fábricas respecto de las extranjeras; las cuales tienen, además, otros medios de sobrepujar nuestros desvelos y de burlar a un tiempo la fabricación y el cultivo de primeras materias con el contrabando que les proporciona grandes ganancias en el estado actual de derechos con que se hallan éstas cargadas, y que sería aún mayor con la prohibición y el recargo que solicita Motril.

27. 1843, Marzo, 5. Motril.

El cultivo de arroz

LÓPEZ MALDONADO, Góngora.

Boletín de Medicina Cirugía y Farmacia, 147, pp. 307–309.

Al ilustre Ayuntamiento:

En cumplimiento de la comisión que nos fue conferida en cabildo de 22 del mes anterior, hemos examinado detenidamente, las solicitudes presentadas a esta corporación en pro y en contra de la siembra de arroz, como los documentos que hemos podido encontrar relativos al mismo asunto, de los cuales resulta que en 2 de Marzo de 1781 se hizo por los dos cabildos de esta ciudad eclesiástico y secular, una petición al consejo, secundando otra que en 1778 habían hecho los pueblos de Salobreña y Lobres,

para que se concediese licencia para cultivar en estas vegas el arroz, aprovechando de este modo las muchas tierras encharcadas de ellas. Habiéndose concedido, la expresada licencia referente a los pueblos a cuya instancia se había instruido el expediente, pidió Motril se le declarase incluido en la misma, lo cual se declaró así por auto del consejo de 2 de julio de 1787, en virtud de lo cual y a instancia de la sociedad económica de esta ciudad se señalaron las tierras que debían dedicarse a este cultivo, principiando en el soto de la ciudad, y concluyendo en la playa por bajo de la casa de Contreras , en número de más de diez mil marjales, por razón según los peritos, de que dichas tierras tenían agua abundante y con fácil salida al mar, todo lo cual fue aprobado en cabildo de 5 de octubre de 1787. En Mayo de 1788 se trató de hacer extensivo dicho cultivo a otros terrenos, pidiéndose por D. Manuel Fonseca licencia para sembrar arroz en una haza de sesenta marjales situada en el camino del Baradero, pago de los tejares que pertenecían a la capellanía de su hijo D. Fernando y es la que hoy se conoce con el nombre de haza de los hospitaleros; y en 1791 se concedió el mismo permiso para las tierras del sitio llamado las puentes. No obstante, en 1792 solo había unos mil marjales sembrados de esta semilla; en cuya época se promovió por algunos vecinos y señaladamente por el regidor D. Rafael de Castro una instancia ante la Chancillería de Granada, solicitando la prohibición de dicha siembra a á pretexto de cierta epidémica de tercianas que se había padecido en los meses de julio, agosto, setiembre y octubre de dicho año, para cuya resolución se pidió informe al ayuntamiento de esta ciudad, quien lo despachó en cabildo, de 24 de noviembre del propio año, arreglado al voto o dictamen del regidor D. Gregorio Ruiz de Castro, leído en 16 del mismo mes, reducido a manifestar que no débil atribuirse a la siembra del arroz la epidemia que se citaba, pues en primer lugar no se habían experimentado más tercianas y más malignas que en otros años en que no había habido arroz, comprobándose con datos sacados de los libros de defunción que acreditaban haber fallecido en dichos meses 142 personas de las cuales más de una tercera parte habían sucumbido a otras distintas enfermedades , y en segundo, porque en los cinco años que llevaba este cultivo, los cuatro primeros habían sido muy saludables, demostrando con la constitución física del citado año de 1792 que a su destemple atmosférico y no al cortísimo número de marjales de arroz debía atribuirse dicha enfermedad, cuando a mayor abundamiento en los años de 1785y 86, anteriores a la siembra de esta planta, se habían padecido las tercianas demás gravedad. El desorden en que se halla el archivo de esta ciudad, nos ha imposibilitado de reunir más datos para la elucidación de este asunto; pero bastando estos al propósito, y considerándolo bajo el doble aspecto sanitario y económico que lo presentan los que piden su prohibición, vamos a exponer a el Cuerpo municipal el resultado de nuestras convicciones sobre la materia.

Es muy dudoso que el cultivo del arroz se abandonase en el año dé 1673 (sic) como indican la representación de 31 de enero de este año por la conservación da la salud

pública, y lo es mucho más que en 1764 se volviese a abandonar por orden del ayuntamiento a consecuencia de las muchas enfermedades experimentadas en el año anterior hasta el extremo de impulsar al cabildo colegial a solicitar su prohibición en vista del lamentable estado del pueblo; siendo muy probable que, sustituyéndole otros cultivos de más producto, como lo fueron en sus respectivas épocas los de las viñas y cañas dulces, el interés fuese el único móvil de tal variación, y debe ser positivamente cierto que no hubo tales desastres en 1764, cuando 17 años después (que debemos suponer vivirían casi las mismas personas) vemos al cabildo eclesiástico, que se dice solicitó la prohibición, y al secular que se asegura la acordó, unir sus esfuerzos para conseguir del consejo el permiso de dedicar tierras a este cultivo; siendo creíble que, en caso de ser ciertos aquellos precedentes, conocieron por experiencia la inexactitud de sus fundamentos y rectificaron su juicio convenciéndose de que la topografía particular de esta vega, y no el cultivo del arroz, era lo que producía las enfermedades, puesto que en cabildo de 2 de mayo de 1788 se habla de la epidemia de tercianas de varios años anteriores que habían sido tales que, en atención a ellas, no había verificado el ayuntamiento el reparto de la contribución de utensilio y paja desde 1781 ni podía practicarlo de los atrasos, en razón a las variaciones que había sufrido la propiedad por la defunción de más de la tercera parte del vecindario.

Respecto de la prohibición hecha en 1792, tal vez militaron algunos motivos que nos son desconocidos, pues el informe dado a la real Chancillería en el citado año de 1792 patentiza la poca razón de semejante prohibición. Es de creer que, así como en el siglo 17 el arroz, el lino, el cáñamo y el moral cedieron el puesto a la caña dulce, cuyo cultivo se presentó más ventajoso según el erudito D. Simón de Rojas Clemente, y así como después esta misma fue abandonada por el algodón que desde 1778 principió a competir con ella y acabó por atraerse los afanes de los cultivadores, del mismo modo le fue imposible al arroz sostener nuevamente, la competencia en 1792, tanto con la caña cuyos valores todavía eran crecidos, como con el algodón cuyos rendimientos y precio se acreditaban de día en día; y esta es seguramente la causa de que los vecinos de esta ciudad se aquietasen con unas determinaciones que, aunque equivocadas, no les eran desfavorables. Contrayéndonos a, sí en el en el día puede el cultivo del arroz producir los perjuicios que se temen, debemos sentar por presupuesto que, sin existir ni una mata siquiera de él, se experimentan todos los años crecido número de calenturas intermitentes que señaladamente en los años de 1830 y 31, tuvieron una malignidad extraordinaria. Es muy cierto que el cultivo del arroz encharcado, cual se practica en Valencia, Murcia, el Ampurdán y el Piamonte es sobre manera insalubre por que dejan que las aguas estancadas en los arrozales se inficionen; pero si adoptarán el correctivo indicado por D. Juan Álvarez Guerra, en su tratado del cultivo de esta planta, ciertamente se evitaría esta insalubridad. Así es como se ha cultivado en Motril en el año anterior, aunque en pequeño número de marjales, pudiendo esta comisión asegurar

por experiencia propia que, renovada frecuentemente el agua de los cuadros, ha estado siempre en disposición de usarla por bebida, como lo han verificado sin inconveniente alguno los trabajadores. Podría objetarse que el perjuicio que se teme es producido por las exhalaciones; pero como siempre las hay en crecido número en esta vega, no sería esto un nuevo elemento de insalubridad, y se sometería como las demás a las influencias de las afecciones atmosféricas; siendo estas exhalaciones menos temibles en este punto, donde la frecuencia, duración e impetuosidad de los vientos las disipan con presteza, que no en la vega de Granada que, extraordinariamente húmeda y poco combatida de vientos, casi nunca ve purificarse su atmosfera, sin que por ello experimente mortandades extraordinarias, ni se abandone o prohíba el cultivo de los linos, y cáñamos y demás plantas de regadío abundante.

A estas razones podrían todavía añadirse algunas mas sacadas de la analogía de las cosas. Obsérvese que la base del alimento diario de todos los habitantes del Asia es el arroz indígena, y por consiguiente que su cultivo es el más generalizado; obsérvese que los estados que componen aquella parte del mundo, no obstante el atraso de la civilización en unos, los gobiernos despóticos y represivos en todos, la poligamia en los más, las costumbres bárbaras que autorizan el infanticidio, y las frecuentes y porfiadas guerras entre sí, y con los europeos tienen una población extraordinaria; pregúntese al hombre de buena fe ¿dónde están los efectos malsanos, las epidemias, las muertes, la despoblación producida por el cultivo del arroz? Más que suficiente cree la Comisión lo expuesto para desvanecer los temores que se han originado por este precioso cultivo, pero y aun concediendo, (y es el otro extremo económico), que la alteración que produzca en la atmosfera, contribuya a modificar las constituciones estacionales y puede dar algún impulso al desarrollo de las enfermedades, esto no pasa de una posibilidad de enfermar, y de un peligro muy remoto de morir, si se atiende a lo expuesto anteriormente. Y en cambio, ¿cuál es el aspecto que presenta esta ciudad en el día? ¿Cuál es su porvenir? Subidas extraordinariamente las rentas de sus tierras, y los cupos de sus contribuciones; acostumbrados sus habitantes a gastos proporcionados al excesivo precio que obtuvo el algodón en los primeros años de esta centuria, no es ya el oro de Cataluña el que sostiene nuestras necesidades, y una vez faltos de ese apoyo, se ha derrumbado la posición falsa en que se hallaban los labradores. Sin créditos estos, y sin medios de subvenir a sus necesidades, se han visto en este año en la triste precisión de enajenar sus fincas, y han pensado en otros cultivos por serles imposible continuar el del algodón, que costando al colono al respecto de 25 reales la arroba de todos los gastos, se venden hace algún tiempo, a menos de 20, y sin esperanza de que vuelva a obtener precio como en el principio de este siglo, por la poderosa razón de que hoy Motril no tiene más que un solo mercado donde mendigar compradores en concurrencia con otros competidores más aventajados; y entonces la guerra continental le favoreció haciéndole dueño, si así puede decirse, del monopolio de este fruto.

Constando por experiencia lo desventajoso o inseguro de las siembras de cañas, maíz, garbanzos y demás frutos usuales, y siendo de indispensable necesidad innovar el sistema de labranza e inventar medios de subsistencia, ¿podrán los labradores en el estado de ruina en que se encuentran sufragar los gastos, y aguardar el tiempo necesario para plantar, criar y recolectar el fruto de pasa, uva de embarque, limones, moreras, y demás de esta clase, exponiéndose además a la as incertidumbres de su resultado? Es evidente que no; y solo un cultivo fácil, barato y productivo, como es el del arroz, puede evitar la ruina de esta, ciudad, la emigración de sus capitalistas y la mendiguez de las demás clases. Estos tristes resultados son ciertos sino se adopta un medio de subvenir a tanta necesidad; los peligros de la siembra de arroz solo son probables, en esta atención, opinamos que, sin perjuicio de estar a la observación de los resultados para poder atender a su remedio, a cuyo efecto se instruya el oportuno expediente, puede acordar la corporación, que, no estando bien demostrados los peligros de la siembra de arroz, siendo por otra parte desventaja conocida a los intereses y estado actual de esta ciudad; conceptuando que la libertad general de industria debe comprenderla de que aquí se trata ; y atendiendo además a que alguna de las firmas de los que piden la prohibición son absolutamente desconocidas; otras son de niños que no tienen edad para ejercitar este derecho de petición, ni conocer los fundamentos y trascendencias de lo que hacen; y otras por último se encuentran también en la otra representación que se opone a la prohibición, lo que acredita que han firmado una y otra sin saber siquiera su contenido; no ha lugar por ahora a la prohibición solicitada por no conceptuar este Ayuntamiento que hay motivos suficientes para ello, ni creerse tampoco con facultades para dictarla, V. S. sin embargo resolverá lo que estime más conveniente.

Góngora, López Maldonado. Motril 5 de Marzo de 1843.

P.D. Después de puesto en limpio el anterior escrito, he sabido que el ayuntamiento (que no es ya el mismo de 5 de marzo) ha mandado formar un censo de los enfermas existentes en el día, para tomar su resultado como una prueba contra el arroz. Esta medida alarmante no da un resultado exacto; pues yo sé de casas donde, no teniendo más de un enfermo, ha supuesto el número mayor para que resulte mayor prueba contra aquel fruto, a cuya proscripción están prevenidos. ¡Más valiera que el Alcalde 1º que es Subdelegado de Medicina, se ocupase de la escandalosa instrucción médica que se experimenta en esta Ciudad.