

*Verum et Pulchrum Medium Aevum* és una col·lecció de Pagès Editors fundada i dirigida per Flocel Sabaté dins del Grup de Recerca Consolidat en Estudis Medievals “Espai, Poder i Cultura”, de la Universitat de Lleida. Publica obres de recerca inèdites en els diferents vessants del coneixement de la civilització medieval, després d’haver superat una doble avaluació feta per experts internacionals, sota la supervisió del consell científic.

Consell científic:

Flocel Sabaté (Universitat de Lleida)

Xavier Barrall-i-Altet (Institut d’Estudis Catalans)

Christian Guilleré (Université de Savoie)

Nikolas Jaspert (Ruhr-Universität Bochum)

Gerardo Rodríguez (Universidad Nacional de Mar del Plata)

Lesley Twomey (Northumbria University)

Nancy van Deusen (Claremont Graduate University)

## EL SUCRE EN LA HISTÒRIA Alimentació, quotidianitat i economia

FLOCEL SABATÉ, ed.

particions a mitges amb els senyors no eren el millor estímul per a compensar els esforços implicats. Aquest va ser el preu de la novetat. La demanda en espècie del cinquanta per cent contrastava amb les rendes agràries tradicionals, generalment en metàl·lic, de poca envergadura i amb tendència a la baixa. Es comprèn, doncs, el poc atractiu que oferia la canyamel als pagesos, aferrats als blats, que els proporcionaven la base de l'alimentació familiar, i que la seua inclusió en l'exploració s'hagués de fer sota pressions dels senyors jurisdiccionals. El sucre pagès era, certament, un sucre amarg.

## EL AZÚCAR EN LOS MERCADOS EUROPEOS A FINES DE LA EDAD MEDIA: EL EJEMPLO DEL AZÚCAR NAZARÍ

ADELA FÁBREGAS GARCÍA

Las características de la historia del azúcar a lo largo de los siglos finales de la Edad Media lo convierten en uno de los elementos guía más completos para estudiar las fases iniciales del despegue capitalista. A nuestro juicio, presenta dos aspectos particularmente interesantes: en primer lugar, su paso de artículo de consumo restringido, vinculado al mundo del lujo, a bien de consumo masivo; y como consecuencia de ello, la modificación de sus ritmos de producción, que van transformándose desde las fórmulas iniciales de una actividad residual hasta alcanzar, en los inicios de la época moderna, un espacio absolutamente central en la naciente economía capitalista y en las más sofisticadas fórmulas asociadas a la economía de plantación. En otros momentos hemos tratado con cierto detalle los procesos de reconversión productiva, sus exigencias y los límites que puede encontrar en el modelo azucarero mediterráneo medieval, centrándonos especialmente en el mundo nazarí. En esta ocasión nos centraremos en las modificaciones en las pautas de consumo de azúcar en el mundo medieval. El origen de todo.

Ibn Jubayr, en sus paseos por la Meca, nos transmite maravillado cuanto ve. Entre otras cosas describe con admiración el espectáculo del azúcar:

El azúcar, abundante, es importado, como todos los demás productos y substancias buenas al paladar. ¡Alabado sea Dios! Preparan muchos y extraordinarios tipos de dulces, con miel y con azúcar candi, que adoptan las formas más variadas. Con el azúcar preparan piezas a imitación de los más diversos frutos secos y frutas. A lo largo de los tres meses de *ramadán*, *rag̃ab* y *sa'ban*, los puestos de venta callejeros se suceden, ocupando parte de la ciudad, ofreciendo un espectáculo inigualable, ni

en *Misir* (Egipto) ni en ningún otro sitio. Estos dulces se modelan haciendo figuras humanas o adoptando formas de frutas; se exponen sobre los bancos, como si fueran novias; se amontonan unas sobre otras, en pilas de distintas variedades y colores diversos. Brillan tocadas por una belleza igual a la de las flores, capaz de captar las miradas y de hacer gastar al paseante los pocos dirham y dinār que lleva en el bolsillo.<sup>1</sup>

La visión resulta brillante, atrayente, despierta los deseos de poseer algo que resulta inaccesible al paseante. Es el lujoasequible sólo unos pocos días al año y bajo formas excepcionales. Algo no necesario, sólo deseable.

El azúcar mantendrá durante mucho tiempo, prácticamente a lo largo de la Edad Media, en el mundo islámico y en el mundo cristiano, esta consideración de artículo excepcional, tan delicioso como inaccesible, útil pero innecesario. En realidad el dulce no constituye una substancia imprescindible en la alimentación del ser humano, y en todo caso las necesidades que puedan surgir han sido cubiertas durante mucho tiempo por otro tipo de endulzantes, animales o vegetales, mucho más fáciles de encontrar y de obtención menos exigente.

El azúcar contenido en la caña dulce que llega a Occidente a partir del siglo VIII a través del Mediterráneo y de la civilización islámica, se sumará, pues, a otras tantas materias que estaban ya cubriendo la antigua necesidad de lo dulce (miel, exudaciones vegetales...). Su consumo resulta entonces secundario y las virtudes del producto (ausencia de sabores secundarios, mejores cualidades como conservante...) no son capaces de superar las dificultades que presenta su obtención. Así que se trata de un bien de consumo prescindible y reemplazable. Su espacio lo encuentra, en estos primeros siglos, como vemos, a través de su consideración como un bien íntimamente vinculado con el lujo.<sup>2</sup>

Un lujo capaz de mantener, por el momento, viva, en estado casi embrionario, una actividad productiva que realmente resulta extraordinariamente costosa. Hay que tener en cuenta que hablamos de una planta endémica de climas tropicales de carácter monzónico. El esfuerzo de

acimatación a los nuevos espacios subtropicales de ámbito mediterráneo que la reciben en su primera expansión, ha de ser necesariamente arduo. Una planta tropical, como ésta, exige para sobrevivir en esta región unas condiciones biológicas, naturales y creadas, de calor y de humedad determinadas. Esto, entre otras cosas, significa por fuerza que su cultivo debe de ocupar tierras irrigadas, que son particularmente valiosas en el sistema agrícola y en las economías campesinas del mundo islámico, el primero que recibe la planta, y que están basadas, en muchos casos, precisamente, en sistemas de policultivo irrigado. Es valiosa también la dedicación exclusiva de una infraestructura, equipamientos y de una mano de obra, durante un periodo de tiempo determinado, el que sigue a la cosecha de la caña, para transformar su jugo en azúcar respetando los márgenes de tiempo impuestos por los procesos químicos que tienden a hacer disminuir el poder sacarífero del jugo de la planta con el paso del tiempo.

En realidad, solamente la esperanza de una alta rentabilidad económica podría justificar la decisión que en un momento se toma de potenciar esta actividad. Este beneficio sólo puede llegar a través de su comercialización, lo que conlleva en nuestro caso la generación de unas necesidades de uso mucho más amplias que las que pueden existir en el estrecho ámbito en el que se cultiva, o de las que genera un mero consumo residual ligado a prácticas sumtuarias. Desde esta perspectiva, parece evidente su consideración como una opción especulativo-mercantil prácticamente desde el primer momento.

De ahí que sociedades que tienen capacidad para producir azúcar, como la andalusí, lo hagan con la vista puesta en estas posibilidades de rentabilización comercial prácticamente desde el principio. Eso quiere decir que constituirá una apuesta estratégica bien definida, una apuesta elaborada en buena medida desde estancias ajenas al ámbito campesino y que ocupará un lugar marginal en el espacio agrícola de ese mundo campesino. Esto parece proponerse de manera cada vez más clara como un principio común a lo largo de toda la historia mediterránea-medieval del azúcar.<sup>3</sup>

1. Ibn JUBAIR, *Ibn Jubair: Voyages*, Maurice GAUDERROY-DEMOUVINES (trad.), Librairie Orientaliste Paul Geuthner, Paris, 1949, vol. V, p. 141-142.

2. Maxime ROBINSON, "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: L'alimentation", *Compte rendu International: Orient e Occidente nel Medioevo: Filosofia e scienza*, Accademia Nazionale dei Lincei, Roma, 1971, p. 479-499.

3. Mohamed OUERFELL, *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Brill, Leiden-Boston, 2008; Adela FÁBRICAS, "Commercial crop or plantation system? Sugarcane production from the Mediterranean to the Atlantic" (en prensa).

Y por eso también, a pesar de que la historia de la circulación de azúcar de caña en el mundo mediterráneo puede abrirse a partir del siglo x, lo cierto es que la eclosión de este artículo en los mercados de Occidente sería efectiva sólo a partir del siglo xiii, y sobre todo a partir del s. xiv, cuando de la mano del incipiente capital mercantil y de las estrategias que éste pone en marcha, logró encontrar un nicho de consumo cada vez más importante.<sup>4</sup>

Este beneficio que se intuye en el trabajo azucarero, que sólo puede llegar a través de su comercialización, conlleva, por otra parte, la necesidad de generar unos hábitos de consumo más amplios que los obtenidos a partir de un mero consumo residual ligado a prácticas suntuarias. Es entonces cuando el azúcar logra incorporarse al mercado europeo como miembro de pleno derecho.

Antes de continuar permítasenos recordar brevemente algunas cuestiones relativas al consumo de este producto.

#### 1. UNA BREVE MENCIÓN AL CONSUMO DE AZÚCAR

Ya lo dijimos al principio. El azúcar de caña es un artículo tradicionalmente unido a una consideración suntuaria en las pautas de consumo del hombre medieval.

Durante los primeros siglos de su existencia en la cultura islámica, la variedad de sus aplicaciones se reparte entre sus usos en cosmética, formando parte de tratamientos de belleza, particularmente ungüentos, terapéutica y farmacopea. Será en este ámbito en el que el azúcar se inicie como artículo de consumo, por el que se introduzca y consolide su presencia en los hábitos culturales de las sociedades islámicas.<sup>5</sup> Sin embargo, aún en el siglo xii Ibn Zuhr (m. 1162) lo consideraba un elemento exótico. Entre otras cosas explicaba el uso substitutivo del azúcar respecto a la miel como un esfuerzo de los médicos por agra-

dar a reyes y personas principales, a cuyo servicio estaban y que preferían lo exótico frente a lo conocido. Estaban convencidos de que lo primero debía ser necesariamente mejor que lo segundo.<sup>6</sup>

Por lo demás, es considerado un alimento de alto valor nutritivo, aunque evidentemente poco extendido en la cultura alimentaria popular.<sup>7</sup> De hecho, su presencia más o menos continua en los tratados culinarios, no significa ni mucho menos que llegara en ningún momento a formar parte del régimen alimenticio de las clases medias y populares. La mayor parte de la población disfrutaría su gusto por lo dulce con la miel, el endulzante más generalizado, o con otros frutos con altos índices de sacarosa, como los dátiles o los higos. También en este caso era un artículo exclusivamente reservado a reyes y grandes personajes, que utilizaron el azúcar como ingrediente fundamental en su confitería. Se trataba de azúcares extraordinariamente refinados, de calidades exquisitas, elaboración esmerada, considerados como artículos al nivel de los más preciados bienes, centro de fiestas y celebraciones, adorno de las mejores mesas en figuras espectaculares de azúcar babilonio, damasceno o alejandrino.

Esta pauta pasaría casi inalterada a la cultura de Occidente.

La incorporación del azúcar a los patrones de consumo del Occidente cristiano contó con apoyos inestimables: en primer lugar procedía de la cultura islámica, a la que se admiraba y consideraba superior en muchos sentidos; su carácter de artículo exótico y de lujo era especialmente apropiado para cubrir las necesidades de ostentación, que eran muy patentes en ese momento, en sociedades en pleno proceso de enriquecimiento, y que en muchas ocasiones se plasman en la cultura alimentaria;<sup>8</sup> pero sobre todo, a partir de un momento dado, Occidente empezó a acceder con mayor facilidad a ese artículo. Se exportaba ya desde zonas más accesibles (territorios islámicos de Occidente), y en

4. Una exposición sistemática reciente de esta sucesión de modelos productivos que marcan las primeras fases de la historia azucarera en Antonio MAIRICA, "La caña de azúcar y la producción azucarera desde el mundo mediterráneo a las islas atlánticas. Una interpretación de modelos", *Azúcar. Los hitos en la colonización canaria (1487-1525)*, Ana VISA, Mariano GAMARÍN, María Dolores CHINEA (coords.), Excelsisimo Cabildo Insular de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife, 2008, p. 27-40.

5. Ana LABASTA, Carmen BAREÑO, "Azúcar y medicina en el mundo islámico", 1492: la dieta de la conquistadora de Europa, Antonio MAIRICA (ed.), Diputación Provincial de Granada, Granada, 1994, p. 63-77; Rosa KHUNE, "El azúcar. Usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales", 1492: la dieta de la conquistadora..., p. 41-63.

6. Rosa KHUNE, "Reflexiones sobre un tratado dietético prácticamente desconocido, el *Tafīl al-'asāl* 'ala l-sukkar de Abu Marwan b. Zuhr", *Homenaje al profesor José María Fornes Bestino*, Concepción CASTRILLO, José María FERNÁNDEZ (eds.), Universidad de Granada, Granada, 1994, vol. 2, p. 1057-1067.

7. Expiración GARCÍA, "El azúcar en la alimentación de los andalusíes", *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, Jesús GONZÁLEZ, Antonio MAIRICA (eds.), Ayuntamiento de Motril, Motril, 1990, p. 209-231; Rosa KHUNE, "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Andalus", *Méditerranée*, 33 (Vincennes, 1997), p. 55-67.

8. Maxime RODINSON, "Les influences de la civilisation musulmane..."

todo caso el desarrollo de un entramado comercial más dinámico acerca de manera considerable el azúcar a los mercados europeos.

Los más tempranos contactos con el azúcar fueron propiciados por la estancia de los primeros cruzados en Palestina (1096). Los guerreros occidentales considerarían esta sustancia como un "dono del cielo insospitado ed inestimable".<sup>9</sup> A partir de este momento comenzaría a entrar en Europa, procedente en su mayoría de Levante, aunque es cierto que existían zonas más próximas, como al-Ándalus, en las que el azúcar era ya conocido y consumido.

Desde el siglo XIII, empezamos a encontrar azúcar en los registros de peaje de ciudades como Narbona, o en Inglaterra<sup>10</sup> y en la Península Ibérica Gonzalo de Berceo lo mencionaría por primera vez en su prólogo de *Los Milagros de Nuestra Señora*, hacia 1260,

Los árboles que hacen sombra dulz e donosa son los santos miráculos que faz la Gloriosa,

ca son mucho más dulzes que azúcar sabrosa, la que dan al enfermo en la cuita ravisosa!<sup>11</sup>

Evidentemente se trataría en principio de un artículo también aquí exclusivamente reservado a reyes y grandes personajes, e incluso las crónicas castellanas bajomedievales aún mostrarían un uso restringido a la nobleza, que utilizaría el azúcar como ingrediente fundamental en su confitería.<sup>12</sup> Por otro lado, la costumbre de ingerir fruta o especias confitadas presentó en principio la búsqueda de claros fines terapéuticos, ya que se pensaba que ayudaban a la digestión tras copiosos banquetes y prevenía afecciones digestivas. Vemos, así, granos de cilantro o anís tomados, por las clases más acomodadas, en forma de confites de azúcar.

Pero si bien esta primera fase de existencia del azúcar en las pautas de consumo occidentales lo hace como artículo absolutamente sustantivo, o en su faceta más recurrida de medicamento y sustancia considerada por sus propiedades dietéticas, la segunda etapa vendría

9. Charles VERLINDEN, "Dal Mediterraneo all'Atlantico", *Contributi per la storia economica*, Giacomo DEVOTO, Charles VERLINDEN, Aleksander GRIEYSZTOR (eds.), Instituto Internazionale di Storia Economica F. Datini, Prato, 1968, p. 29-51, especialmente, p. 39.

10. H. C. SUTHERMAN, "Sugar in the Middle Ages, Pharmaceutical Historian", *Journal of the British Society for the History of Pharmacy*, 28 (Londres, 1998), p. 59-65.

11. GONZALO DE BERCEO, *Milagros de nuestra Señora*, Fernando BAÑOS (ed.), Crítica, Barcelona, 2002.

12. TERESA DE CASTRO, *La alimentación en las cónstias castellanas bajomedievales*, Universidad de Granada, Granada, 1996.

marcada por su inclusión en el ámbito alimenticio como condimento e ingrediente básico en la elaboración de dulces. Y es que es a través de la dulcería por donde el azúcar se incorpora a los hábitos de consumo más expandidos entre las masas populares. Mantiene aún su carácter sustantivo, pero abre una enorme puerta a un consumo mucho más extendido. Con ello se inicia un proceso que sólo difiere del abierto en el mundo musulmán en las dimensiones que adquiere, unidas a la lógica expansión de su consumo y demanda en un mercado tan extenso como todo Occidente. No se trata ni mucho menos de una explosión consumista, por supuesto que no, ni de una rápida generalización de su disponibilidad. Pero sí del inicio del despegue.

En los siglos finales de la Edad Media se acelera esta incipiente renovación en las tendencias alimenticias tradicionales de los europeos. La incorporación del azúcar a los patrones alimenticios occidentales es plena ya en el siglo XV y en algunos casos, como el francés, tan espectacular como para constituirse en el primer endulzante utilizado, además, de manera exclusiva, tanto en platos salados, principalmente carnes, aves y pescado, como en repostería y confitería.<sup>13</sup>

## 2. SU INCORPORACIÓN AL MERCADO EUROPEO

Para entender este salto sustancial que experimenta la historia del consumo y del comercio del azúcar entre los siglos XIV y XV, hemos de recordar dos circunstancias que resultarán, a nuestro entender, determinantes: por un lado las modificaciones que se observan en estos momentos en el sistema productivo, de las que deriva una diversificación cualitativa que amplía de manera considerable las variedades de azúcar que se ofrecen en el mercado; y por otro la introducción de ciertas estrategias mercantiles que convierten el azúcar en un producto cercano e incluso abundante en los mercados del Occidente bajomedieval.

1. Diversificación productiva. Cuando observamos el mercado europeo del azúcar, distinguimos una ampliación del espectro cualitativo de la oferta, apostando claramente por azúcares de menor calidad. Resulta ser una novedad, impulsada por una nueva generación de azúcares que procedían de territorios de tradición islámica, como el siciliano,

13. Jean Louis FLANDRIN, "El azúcar en los libros de cocina franceses del siglo XIV al siglo XVIII", *1492: la dulce a la conquistista...*, p. 195-217.

el chipriota o el granadino, que gozaban ya de una cierta tradición productiva pero que hasta ese momento no habían sido solicitados por el gran comercio.

De hecho estos nuevos azúcares occidentales son en buena medida artífices de la explosión azucarera en el mercado bajomedieval. Se presentaban en variedades de buena calidad, muy refinados, aunque en ningún caso equiparables al prestigio con que contaban los grandes y antiguos azúcares orientales; pero no mostraba tampoco ningún tipo de complejo a la hora de colocar variedades de mucha menor calidad en el mercado (polvos, panes de azúcar poco refinados, restos, rotos...).<sup>14</sup> Un mercado que, por cierto, consumía estas variedades más humildes con facilidad. El azúcar empezaba, tímidamente aún, a abandonar el ámbito del lujo al que hasta entonces había quedado relegado. De este modo, se convirtieron el producto y las nuevas zonas proveedoras del mismo, en objetivos extremadamente atractivos a los intereses de las emprendedoras naciones mercantiles europeas.

Entre los azúcares beneficiados por este cambio de tendencia, se cuenta de manera relevante el azúcar producido en el reino nazarí de Granada. Este azúcar nazarí, que es el que nosotros hemos estudiado con más detalle,<sup>15</sup> ofrece la oportunidad de ilustrar algo mejor lo que pretendo mostrar.

La primera mención a la exportación de azúcar nazarí a mercados europeos la tenemos a mediados del siglo XIV, a través del testimonio de un autor árabe, al 'Umari.<sup>16</sup> A partir de este momento la progresión fue creciente, con una presencia sucesiva en los principales mercados europeos. El azúcar nazarí alcanzaría desde Constantinopla hasta Brujas, pasando por los dos grandes centros del sur de Francia, Montpellier y Aviñón, Italia, por supuesto, norte de Francia e Inglaterra. Su éxito fue tal que en ocasiones llega a dominar e incluso a reventar el mercado de azúcares.

Prácticamente desde finales del siglo XIV vemos aparecer las tres formas más características del azúcar malagueña: azúcares en panes,

14. Francesco BALDUCCI, *La pratica della mercatura*, Allan EVANS (ed.), Kraus Reprint, Nueva York, 1970.

15. Adela FÁBRIGAS, *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del reino de Granada*, Universidad de Granada, Granada, 2000.

16. Al-'Umari, *Masalih al-disar fi mamalik al-amsar*, 'Abd al-Wihab (ed.), Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, Frankfurt am Main, 1993, p. 36-37.

de una, dos y tres cocciones, que corresponden a grados de refinado progresivos. De hecho, por lo que nosotros sabemos hasta el momento, sería el primero que ofrecería tres calidades reconocidas y elaboradas como tales en el momento de su producción. Entran en el mercado primero los azúcares de mayor calidad, es decir de dos y tres cocciones, aun relativamente equiparables con los azúcares orientales respecto a su grado de elaboración, blancura y compactidad. Sin embargo, es quizás más interesante la aparición por primera vez en 1392 del azúcar de una cocción, por cuanto supuso un rebaje sustancial del nivel de calidad tradicional de este producto en la gama de panes. Su venta directa a mejores precios que los tradicionalmente estipulados para los azúcares en panes, amplió su accesibilidad a grupos de demanda mucho más extensos. Y por supuesto se presentaba en una gama mucho más amplia de subproductos. Los tipos de azúcar nazarí que encontramos en algún momento en venta en los principales mercados europeos, según nos transmiten fuentes tan solventes como la correspondencia comercial de la Compañía Datini, de Prato, o la documentación oficial genovesa, son panes de 1, 2 y 3 cocciones, encontramos polvos de azúcar, rotame, azúcar candi y zambori.<sup>17</sup>

De este modo superaba definitivamente a los antiguos azúcares orientales (babilonio, damasceno, mocarán, señor, en la variedad de azúcares en panes, o candi damasceno o alejandrino), que se presentaban en variedades mucho más restringidas y siempre vinculadas estrechamente a los segmentos más lujosos y caros del mercado; que mantenían su carácter elitista, pero que perdían su liderazgo frente a los nuevos azúcares occidentales (chipriota, granadino y siciliano, fundamentalmente).

2. El éxito fulgurante del azúcar granadino tiene también que ver, cómo negarlo, con una estrategia mercantil muy astuta.<sup>18</sup>

Los protagonistas de la incorporación del azúcar al mercado europeo fueron los representantes del gran comercio, las grandes familias mercantiles genovesas, los mercaderes venecianos o florentinos. Es el momento de su gran despegue como potencias mercantiles. Ellos to-

17. Este último no identificado, al menos por nuestra parte. Archivio di Stato di Genova, *Artico Comune*, reg. 736.

18. Adela FÁBRIGAS, "Vías de acceso del azúcar del reino de Granada al mercado europeo: la Sociedad de los Frutos (siglos XIV-XV)", *Actas de II Seminario Internacional de Historia de Azúcar. Historia de Azúcar. Raíces y Mercados*, CEHA, Funchal, 2002, p. 22-52.

maron las riendas de este nuevo negocio, incluyendo espacios de aprovisionamiento azucarero en sus órbitas de influencia respectivas. De esta manera colocaban los azúcares, granadinos, sicilianos, chipriotas, palestinos o egipcios en todos los grandes mercados mediterráneos y atlánticos.

Por supuesto su sagacidad comercial se aplicaba en todos aquellos ámbitos en los que se implicaban y no quedó fuera el mercado granadino, espacio de actuación preferente de la comunidad mercantil genovesa, que, entre otros artículos, basó su prosperidad en la exportación del azúcar nazarí.

En realidad, los caracteres de la intervención de la comunidad mercantil genovesa respecto al azúcar granadina, afectan mucho más al control monopolístico de los mecanismos de acceso del azúcar al mercado europeo, que a una influencia directa en sus estructuras productivas. No es una cuestión que debamos abordar en esta ocasión, aunque sí que conviene recordar que hasta el momento no se ha detectado en ningún momento de la historia nazarí una participación genovesa directa, o de capital genovés, en la producción de azúcar. Se limitaron a adquirir, casi íntegramente, eso sí, el azúcar que esta tierra es capaz de producir para venderlo en los mercados europeos.

A partir del momento en que el azúcar estaba ya en sus manos, se ponía verdaderamente en marcha el mecanismo que induce a pensar en ellos como un buen ejemplo de lo que supone el capitalismo comercial. A través de una actividad orientada fundamentalmente al transporte, distribución y venta de mercancías muy determinadas y particularmente valiosas en los mercados de la época, levantaron todo un entramado muy eficaz, destinado a controlar todos los pasos de su actividad. Ese entramado estuvo controlado por una sociedad de explotación comercial de azúcar y frutos secos, que permanece en manos de la familia genovesa de los Spinola y que pareció beneficiarse de un tratamiento fiscal muy favorable por parte de la Corona nazarí.<sup>19</sup>

Disponían de una flota propia, con la que efectuaban una parte importante de sus actividades transportistas y que nos aparece por vez

primera en 1407. Estaba formada por naves y galeras, embarcaciones con unas características de seguridad, rapidez y capacidad de carga media y grande que pudo hacerlas particularmente favorables a un tráfico atlántico. A partir fundamentalmente de los centros de Málaga, Almuñécar y Vélez Málaga se distribuía la exportación de la mercancía y se decidía su destino final. Para ello evidentemente aprovecharían la información que les proporcionaba la extensa y organizada red que la familia Spinola mantenía actuando en los principales centros económicos europeos. Los receptores de la mercancía son miembros de la familia, en algunos casos con estrechísimas relaciones con los protagonistas de las operaciones en el reino granadino. La *societas* operaba en las dos áreas comerciales, atlántica y mediterránea, y centraba su actuación en los grandes mercados de redistribución. Los genoveses introdujeron la mercancía en operaciones coordinadas, muy atentos a entrar en el momento oportuno. Y cuando identificaban el mercado al que les interesaba ir, introducirían allí sus productos de forma masiva. Esto provoca un descenso automático de los precios de los azúcares de otras procedencias, que si no se habían vendido con anterioridad resultan ya poco competitivos e incluso totalmente fallidos. La atención a los tiempos de recepción y a la urgencia de las operaciones con que se ha de llevar a cabo este negocio es una constante. En algunos de esos mercados, como el flamenco, la competencia genovesa fue tan extraordinariamente dura que suscitó las quejas de los demás miembros de la comunidad del negocio azucarero, que explicaban que "me(n)tre genovesi metono qui zucheri di Malica non se ne potrebe chavare profitto..."<sup>20</sup>

Cuando se alcanza a identificar a estos mercaderes aparece de nuevo la red de los Spinola: "Zucheri ci à assai in questi Spinoli, lire 48, 56, 66 li vendono..."<sup>21</sup>

Lo cierto es que se están creando las condiciones que posibilitarían posteriormente el gran salto del azúcar. Una ampliación considerable del abanico de oferta de azúcares en el mercado, que estaba contribuyendo, en cierto sentido, a "democratizar" su consumo. Y una rebaja de los precios merced a unas estrategias mercantiles acertadas y dedicadas a hacer prevalecer unos productos sobre el resto. Pero el avance sustancial

19. Jacques Heers, "Le Royaume de Grenade et la politique marchande de Gênes en Occident (Xve siècle)". *Le Moyen Âge*, Del Duca-DuGigord, París, 1957, p. 87-121; José Enrique López "Granada y la ruta de Poniente: el tráfico de los frutos secos (siglos XIV y XV)", *Navegación marítima del Mediterráneo al Atlántico*, Antonio Maruyra (ed.), Universidad de Granada, Granada, 2001, p. 149-177, especialmente, p. 153-160.

20. Archivio di Stato di Prato (ASP), Archivio Daini (AD), Filza 999, Montpellier-Valencia, 126548 (sin fecha).

21. Archivio di Stato di Prato (ASP), Archivio Daini (AD), Filza 999, Montpellier-Valencia, 126615 (25-XI-1400).



detectado en la historia del azúcar de mano de su definitivo impulso comercial a finales de la Edad Media se detiene en este punto. Todo ello nos ha llevado hasta las puertas mismas de entrada en la gran eclosión azucarera. Nos hemos situado en una fase inmediatamente previa a su masificación. Pero nada más. Y nada menos.

Este éxito en el mercado, este aumento de demanda de azúcares de peor calidad, pero más baratos, no llegaría a traducirse en ningún momento de la historia nazarí en un aumento extraordinario de los niveles productivos. Sobre todo si lo comparamos a las cantidades de azúcar que muy poco después vamos a ver llegar a esos mismos mercados desde las islas atlánticas primero y de América después. Se trata de cifras sencillamente incomparables, que hablan ya de una realidad completamente distinta.

En todo caso eso no quiere decir ni mucho menos que se asista en Granada a un declive de la producción azucarera. Todo lo contrario. En realidad Granada nunca dejó de producir azúcar. Tras la conquista castellana se realizó un esfuerzo considerable por aumentar los volúmenes de producción, introduciendo por primera vez sistemas de monocultivo de caña de azúcar, que rompían la organización agrícola de los campos nazaries. Esta medida suponía un esfuerzo de actualización de su sistema productivo, de adecuación a las crecientes necesidades de abastecimiento del nuevo mercado del azúcar que estaba surgiendo en Europa. Y que era completamente distinto al mercado medieval en el que había triunfado el azúcar granadino.

A partir de entonces se produjo azúcar en Granada en volúmenes mucho mayores de los que la sociedad nazarí jamás había presenciado. Pero ahora este azúcar ya sólo era capaz de cubrir, y no completamente, las necesidades del mercado a nivel estrictamente local. La demanda espectacular de azúcar que presentaba ya el mercado europeo, a partir del siglo XVI, sólo se podía cubrir con los volúmenes espectaculares de entrada, masiva, de azúcares atlánticos y americanos.

La fase medieval del azúcar asistió al impulso decisivo que experimentó su producción. Un impulso que, de manos de una estrategia productiva concreta, primero hizo posible explotar la faceta especulativa de un artículo que sin la misma perdía gran parte de su interés; y después ayudó a ampliar de manera muy notable los ritmos y ámbitos de consumo, reforzando definitivamente su rentabilidad mercantil. Pero

a partir de aquí las necesidades recién creadas no podrían ser afrontadas desde el esquema productivo vigente. La necesidad de modificaciones en este esquema productivo fueron evidentes desde el primer momento, tanto como la dificultad de un reajuste del mismo en el mundo mediterráneo.

La primera condición que habría de variar de manera sustancial sería la ampliación más que considerable de los espacios de cultivo de la caña. En la organización agrícola andalusí, nazarí, por lo que sabemos a día de hoy la presencia de caña de azúcar, aún en los momentos de mayor esplendor comercial, buscó siempre fórmulas, espacios alternativos que no rompieran en ningún momento la estructura agraria predominante y vinculada a las sociedades campesinas.<sup>22</sup> Se trató siempre de una práctica mimada, sí, cuidada e impulsada de manera consciente y dirigida, pero marginal en el espacio agrícola y absolutamente restringida en sus cuotas de presencia y de ubicación. El cultivo de la caña de azúcar se mantuvo relegado a espacios secundarios del parcelario agrícola nazarí (riveras de los ríos, entornos urbanos, propiedades reales...) y la elaboración de azúcar no pareció superar el ámbito "quasi" doméstico. En ningún momento se produjo una concentración productiva plasmada en un sistema de monocultivo de caña. Esto no sería suficiente en una nueva etapa de aumento considerable de los volúmenes de producción que el nuevo mercado estaba empezando a exigir. Con mucha dificultad se implantarían en época castellana sistemas de monocultivo, pero evidentemente nunca se llegaría a igualar las dimensiones alcanzadas en los modernos sistemas de plantación. Esa, sin embargo, es otra historia.

22. Antonio MAURICA, Adela FÁBRICAS, "La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Ándalus: viejos y nuevos problemas de una planta que ha recorrido el mundo", *El azúcar antes y después de Colón*, CEHA, Funchal, 2009, p. 49-62.