

9264106

**DULZURA Y PODER**

**SIDNEY W.  
MINTZ**

el lugar  
del azúcar  
en la historia  
moderna





---

**siglo veintiuno editores, s.a. de c.v.**

CERRO DEL AGUA 248. DELEGACIÓN COYOACÁN. 04310 MÉXICO. D.F.

---

**siglo veintiuno de españa editores, s.a.**

CALLE PLAZA 5. 28043 MADRID. ESPAÑA

---

portada de carlos palleiro  
edición al cuidado de pangea editores

primera edición en español, 1996

© siglo XXI editores, s.a. de c.v.

isbn 968-23-2008-9

primera edición en inglés,

© sidney w. mintz, 1985

publicado por viking penguin, nueva york

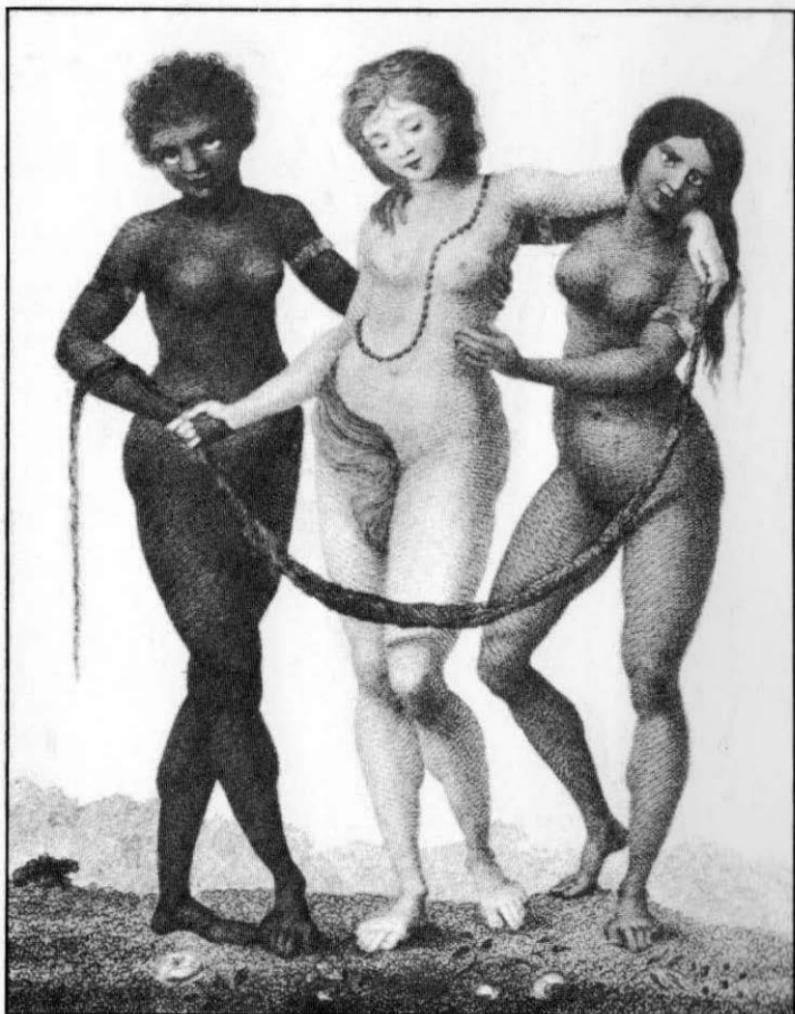
título original: *sweetness and power*

derechos reservados conforme a la ley

impreso y hecho en méxico/printed and made in mexico

No sé si el café y 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 qué cultivarlos.

Del volumen 1 de J. H. Bernardin de Saint Pierre, *Viaje a la Isla de Francia, la Isla de Bourbon, el Cabo de Buena Esperanza...con nuevas observaciones sobre la naturaleza y los hombres, escrito por un oficial del rey* (1778).



Este grabado de William Blake, *Europa sostenida por África y América*, le fue encargado por J. G. Steedman para el colofón de su libro *Relación de una expedición de cinco años contra los negros rebeldes de Surinam* (Londres, J. Johnson y J. Edwards, 1796).  
(Por cortesía de Richard y Sally Price)

# ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	11
INTRODUCCIÓN	13
1. COMIDA, SOCIALIDAD Y AZÚCAR	29
2. PRODUCCIÓN	47
3. CONSUMO	111
4. PODER	200
5. COMER Y SER	239
BIBLIOGRAFÍA	273
ÍNDICE DE NOMBRES Y DE MATERIAS	287

## INTRODUCCIÓN

Este libro tiene una historia curiosa. Aunque llegó a su término sólo tras un periodo reciente de trabajo sostenido, gran parte de su contenido nació de estudios informales e impresiones acumuladas durante muchos años de lecturas e investigación. Por su tema de estudio, es una especie de regreso a casa. Durante casi toda mi vida profesional he estado estudiando la historia de la región del Caribe y de los productos tropicales, principalmente agrícolas, que han sido asociados con su “desarrollo” a partir de la conquista europea. No todos estos productos tienen su origen en el Nuevo Mundo; y por supuesto ninguno de ellos, ni siquiera los propios de la región, cobraron importancia en el comercio mundial hasta finales del siglo xv. Puesto que más tarde fueron producidos para los europeos y norteamericanos, me pareció interesante investigar cómo fue que estos europeos y norteamericanos se convirtieron en consumidores. Seguirle los pasos a la producción hasta el punto en que se convirtió en consumo es a lo que llamo regreso a casa.

La mayoría de los pueblos de la región del Caribe; descendientes de la población amerindia aborígen y de los colonos europeos, africanos y asiáticos, han sido rurales y agrícolas. Trabajar con ellos generalmente significa trabajar en el campo; interesarse por ellos significa interesarse por lo que producen en su trabajo. Al trabajar junto a ellos aprendiendo su forma de ser, la manera en que sus condiciones de vida conformaban su existencia, fue inevitable que quisiese saber más acerca del café y el chocolate. La gente del Caribe siempre ha estado involucrada con un mundo más amplio puesto que, desde 1492, la región se vio atrapada en las redes del control imperial, tejidas en Amsterdam, Londres, París, Madrid, y otros centros de poder europeos y norteamericanos. Creo que cualquiera que trabajara en los sectores rurales de esas sociedades de las pequeñas islas se vería inevitablemente inclinado a considerar esas redes de control y dependencia desde el punto de vista del Caribe: ver desde abajo y hacia afuera a partir de la vida local, por así decirlo, más que desde arriba y hacia adentro. Pero esta visión que parte desde el interior tiene algunas de las mismas desventajas que la mar-

cada perspectiva europea de la generación anterior de observadores, para quienes la mayor parte del mundo dependiente, externo y no europeo, era en muchos aspectos una extensión imperfecta de Europa, remota y poco conocida. Cualquier visión que excluya el lazo entre la metrópolis y la colonia al escoger una perspectiva e ignorar la otra resulta necesariamente incompleta.

Cuando se trabaja en las sociedades caribeñas, en su territorio, uno llega a preguntarse de qué formas —fuera de las obvias— se llegaron a interconectar, a entrelazar incluso, el mundo exterior y el europeo; qué fuerzas, además de las puramente militares y económicas, fueron las que sostuvieron esta íntima interdependencia, y cómo fluyeron las utilidades en relación con las maneras en que se ejerció el poder. Este tipo de preguntas cobra un significado específico cuando también se quieren conocer las historias particulares de los productos que las colonias proporcionaban a las metrópolis. En el caso del Caribe, estos productos siempre han sido alimentos tropicales, y en su mayoría lo siguen siendo: especias (como jengibre, pimienta de Cayena, nuez moscada y macís); bases para bebidas (café y chocolate) y, sobre todo, azúcar y ron. En cierta época fueron importantes los tintes (como el índigo, el achiote y el fustete); también han figurado en el comercio de exportación ciertos almidones, féculas y bases (como la yuca, con la que se hace la tapioca, el arru-rruz, el sagú y varias especies de *Zamia*), y han tenido importancia algunas fibras (como el henequén) y ciertos aceites esenciales (como el vetiver); la bauxita, el asfalto y el petróleo siguen siendo importantes. Incluso ciertas frutas, como el plátano, la piña y el coco, han figurado de vez en cuando en el mercado mundial.

Pero, en la mayoría de las épocas, la demanda continua para toda la región del Caribe ha sido el azúcar, y aunque hoy se ve amenazado por otro tipo de edulcorantes, parece seguir manteniendo su importancia. Aunque la historia del consumo europeo de azúcar no ha estado relacionada sólo con el Caribe, y el consumo se ha elevado de forma constante en todo el mundo, independientemente de dónde provenga el azúcar el Caribe ha tenido un papel importante a lo largo de los siglos.

Cuando alguien empieza a preguntarse adónde van los productos tropicales, quién los usa y para qué, y cuánto están dispuestos a pagar por ellos —a qué renuncian, y a qué precio, con tal de tenerlos— se están haciendo preguntas sobre el mercado. Pero estas preguntas sólo conciernen a la región metropolitana, al centro de po-

der, no a la colonia dependiente, objeto y blanco del poder; y en cuanto se trata de vincular el consumo y la producción, de hacer coincidir la colonia con la metrópolis, existe la tendencia de que el “eje” o la “orilla” se salgan de foco. Cuando se escoge centrarse en Europa para comprender a las colonias como productores y a Europa como consumidora, o viceversa, el otro lado de la relación parece menos claro. Aunque a primera vista las relaciones entre colonias y metrópolis parecen completamente obvias, en otro sentido resultan desconcertantes.

Creo que mis propias experiencias de campo influyeron sobre mis percepciones de la relación entre centro y periferia. En enero de 1948, cuando fui a Puerto Rico para comenzar mi trabajo de campo antropológico, escogí un municipio de la costa sur dedicado casi enteramente al cultivo de la caña para la manufactura de azúcar destinado al mercado norteamericano. La mayor parte de la tierra de ese municipio pertenecía a una sola corporación norteamericana y su terrateniente asociado, o era rentada por ellos. Después de quedarme en el pueblo por un tiempo, me mudé a un distrito rural (barrio); ahí viví poco más de un año, en una chocita, con un joven trabajador de la caña.

Sin duda, una de las características más impresionantes de Barrio Jauca —y, de hecho, de todo el municipio de Santa Isabel en aquella época— era su dedicación a la caña. Barrio Jauca se asienta sobre una amplia planicie aluvial creada por la acción erosiva de los grandes ríos del pasado, fértil superficie que se extiende como un abanico desde las colinas hasta las playas caribeñas que forman la costa sur de Puerto Rico. Hacia el norte, al dejar atrás las playas para acercarnos a las montañas, la tierra sube en colinas bajas, pero la zona de la costa es bastante plana. Ahora pasa cerca una supercarretera que cruza de noreste a suroeste, pero en 1948 sólo había un camino pavimentado que iba de este a oeste bordeando la costa, uniendo las aldeas que estaban junto a él y los pueblos —Arroyo, Guayama, Salinas, Santa Isabel— de lo que en ese entonces era una región inmensa y muy desarrollada para la producción de caña, un lugar en el que, según llegué a saber, los norteamericanos habían penetrado de forma muy profunda en las partes vitales de la vida del Puerto Rico anterior a 1898. Las casas fuera de las ciudades eran casi todas chozas construidas junto a los caminos, a veces apiñadas en pequeñas aldeas con una o dos tienditas, un bar, y eso era prácticamente todo. De vez en cuando podía verse alguna tierra es-

téril a causa de su suelo salino que impedía el cultivo, en la que pasaban unos decaídos chivos. Pero la carretera, los pueblos que se extendían a lo largo de ella y una que otra tierra estéril como aquélla, era lo único que interrumpía la vista entre las montañas y el mar; el resto era caña. Crecía hasta el borde mismo de la carretera y hasta las escaleras de entrada de las casas. Al alcanzar su pleno desarrollo, puede llegar a medir más de cuatro metros. En la gloria de su madurez, convertía la planicie en una especie de jungla caliente e impenetrable, interrumpida sólo por callejones y acequias de irrigación.

Todo el tiempo que permanecí en Barrio Jauca me sentí como si estuviera en una isla, flotando en un mar de caña. El trabajo que ahí realizaba me llevaba con regularidad al campo, sobre todo —aunque no exclusivamente— en la época de cosecha, la zafra. En ese tiempo la mayoría del trabajo seguía haciéndose sobre la base del esfuerzo humano, sin máquinas; sacar la semilla, echarla, plantar, cultivar, fertilizar, cavar las zanjas, regar, cortar y cargar la caña —había que cargarla y descargarla dos veces antes de molerla—, todas éstas eran labores manuales. A veces me quedaba de pie junto a la fila de cortadores que trabajaban bajo un calor intenso y una gran presión, con el capataz parado a sus espaldas (y el mayordomo también, sólo que a caballo). Para el que hubiera leído la historia de Puerto Rico y del azúcar, los mugidos de los animales, los gruñidos de los hombres al blandir sus machetes, el sudor, el polvo y el estruendo lo habrían transportado fácilmente a una época anterior de la isla. Sólo faltaba el sonido del látigo.

Claro que el azúcar no se producía para los habitantes de Puerto Rico; ellos sólo consumían una fracción del producto acabado. Puerto Rico llevaba cuatro siglos produciendo caña de azúcar (y azúcar bajo alguna forma), casi siempre para consumidores de otra parte, ya fuese Sevilla, Boston, o algún otro lugar. De no haber habido consumidores dispuestos en algún lado, nunca se hubieran destinado tales cantidades de tierra, trabajo y capital a un único y curioso cultivo, domesticado primero en Nueva Guinea, procesado por primera vez en India, y transportado al Nuevo Mundo por Colón.

Sin embargo, también vi cómo todo el mundo a mi alrededor consumía azúcar. La gente mascaba la caña, y eran expertos no sólo en cuáles eran las mejores variedades para mascar, sino también en cómo mascarla, cosa que no es tan fácil como puede imaginarse. Para masticarla de forma adecuada, hay que pelar la caña y cortar el

meollo en porciones masticables. De ahí mana un líquido pegajoso, dulce y algo grisáceo. (Cuando se muele en las máquinas y en grandes cantidades, este líquido se vuelve verde por la cantidad innumerable de diminutas partículas de caña suspendidas en él.) La compañía llegó a extremos que parecían radicales para evitar que la gente tomara y comiera la caña —después de todo, ¡era tanta la que había!—, pero siempre se las arreglaron para robarse algunas y mascarlas recién cortadas, cuando son más ricas. Esto les brindaba a los niños un alimento prácticamente cotidiano, y para ellos encontrar una caña de las que se caen de las carretas o de los camiones, era ocasión de gran gozo. Mucha gente también tomaba con su café, la bebida cotidiana del pueblo puertorriqueño, azúcar refinado, y granulado, ya fuese blanco o moreno. (Al café sin azúcar se lo llama café “puya”) Aunque tanto el jugo de la caña como los diversos tipos de azúcar granulado eran dulces, no parecían guardar otra relación entre sí. La dulzura era lo único que unía al jugo gris verdoso de la caña (“guarapo”) que se chupaba de las fibras, y los tipos de azúcar granulado de cocina que se usaban para endulzar el café y hacer mermeladas de guayaba, papaya y naranja agria, o las bebidas de ajonjolí y de tamarindo que se encuentran en las cocinas de la clase trabajadora de Puerto Rico. Nadie se ponía a pensar cómo se pasaba de esas cañas fibrosas y gigantescas, que cubrían centenares de hectáreas, al alimento y saborizante delicado, refinado, blanco y granulado que llamamos azúcar. Por supuesto que era posible ver con los propios ojos la manera en que se hacía (o, por lo menos, todo lo que sucedía antes del paso último y más rentable, que era la conversión del azúcar moreno a blanco, que se llevaba a cabo casi siempre en las refinerías del continente). En cualquiera de los grandes ingenios de la costa sur, Guánica, Cortada, Aguirre o Mercedita, podían observarse las técnicas modernas de trituración para liberar la sacarosa de las fibras de la planta en un medio líquido, la limpieza y condensación, el calentamiento que producía evaporación y, al enfriarse, mayor cristalización, hasta llegar al azúcar moreno centrifugado que luego se enviaba por barco hacia el norte para su posterior refinación. Pero no puedo recordar haber oído nunca a nadie hablar de la fabricación de azúcar, o preguntarse en voz alta quiénes eran los consumidores de tanto azúcar. De lo que sí estaban muy conscientes los habitantes locales era del *mercado* para el azúcar; aunque la mitad o más eran iletrados, tenían un vivo y comprensible interés por el precio mundial del azúcar. Los que tenían la edad

suficiente para recordar la famosa Danza de los Millones en 1919-1920 —cuando el precio del mercado mundial del azúcar subió a alturas vertiginosas, y luego cayó casi hasta cero, en una clásica demostración de sobreoferta y especulación dentro de un mercado capitalista basado en la escasez— tenían clara conciencia de lo mucho que su destino estaba en manos de unos extranjeros poderosos y hasta misteriosos.

Cuando regresé a Puerto Rico, dos años más tarde, había leído bastante historia del Caribe, incluyendo la historia de los cultivos de las plantaciones. Aprendí que aunque otros productos competían con la caña —el café, el cacao, el índigo, el tabaco, y otros— ésta los superó a todos en importancia y duración. En efecto, durante cinco siglos, la producción mundial de azúcar no ha descendido más que ocasionalmente, durante una década; quizá la peor caída se produjo con la revolución de Haití, de 1791 a 1803, y la desaparición del mayor productor colonial, e incluso este súbito y grave desequilibrio se corrigió muy rápidamente. ¡Pero cuán lejano parecía todo esto del discurso sobre el oro y las almas, los sonsonetes más familiares de los historiadores (especialmente los historiadores del logro hispánico) que relatan la saga de la expansión europea en el Nuevo Mundo! A nadie le interesaba siquiera la educación religiosa de los esclavos africanos y de los europeos amarrados por contratos leoninos que llegaron al Caribe con la caña de azúcar y los demás cultivos de plantación (tan lejano a la cristiandad y el enaltecimiento de los indios, tema de la política imperial española del que estaban llenos los textos convencionales).

No me detuve a pensar por qué la demanda de azúcar se habría elevado con tanta rapidez y de forma tan continua durante tantos siglos, ni, tan siquiera, por qué el dulce podría ser un sabor tan deseable. Supongo que pensé que las respuestas a estas preguntas eran evidentes por sí mismas: ¿a quién no le gusta lo dulce? Ahora me parece que mi falta de curiosidad fue obtusa; estaba tomando la demanda por un hecho. Y no sólo la “demanda” en el sentido abstracto; la producción mundial de azúcar muestra un alza más impresionante en su curva de producción que cualquier otro alimento importante del mercado mundial en el transcurso de varios siglos, y sigue subiendo. Pero cuando empecé a saber más acerca de la historia del Caribe y de las relaciones particulares entre los plantadores de las colonias y los banqueros, empresarios, y distintos grupos de consumidores, comencé a preguntarme qué era realmente la “de-

manda”, hasta qué punto podía ser considerada “natural”, qué significaban palabras como “gusto” y “preferencia”, o incluso “sabroso”.

Poco después de mi trabajo de campo en Puerto Rico tuve la oportunidad de pasar un verano de estudio en Jamaica, donde viví en un pequeño pueblo de las tierras altas que había sido establecido por la Sociedad de Misioneros Bautistas poco antes de la emancipación, como hogar para los miembros de la iglesia recién liberados; seguía estando poblado —casi 125 años más tarde— por los descendientes de aquellos libertos. Aunque la agricultura de las tierras altas se llevaba a cabo en general en pequeñas parcelas y no se cultivaban productos comerciales, desde las encumbradas alturas del pueblo podíamos contemplar el verdor de la costa norte y los tableros verde brillante de las plantaciones de caña. Éstas, igual que las plantaciones de la costa sur de Puerto Rico, producían grandes cantidades de caña para la posterior manufactura de azúcar blanco granulado; aquí también el refinado final se llevaba a cabo en la metrópolis, y no en la colonia.

Pero cuando empecé a observar el comercio en pequeña escala en el bullicioso mercado de un pueblo vecino, vi por primera vez un azúcar burdo, menos refinado, que se remontaba a siglos atrás, cuando era producido por las haciendas que se extendían por la costa sur de Puerto Rico, y que desaparecieron tras la invasión de las gigantescas corporaciones norteamericanas. Al mercado de Brown Town en St. Ann Parish, Jamaica, llegaban cada mañana dos carretas tiradas por mulas con un cargamento de azúcar moreno en “panes” o “pilones”, que producían de la manera tradicional fabricantes que utilizaban el equipo antiguo para moler y hervir. Este azúcar, que contenía gran cantidad de melaza (y algunas impurezas), se endurecía en moldes o conos de cerámica de los que se colaba la melaza, más líquida, obteniendo así el pilón café oscuro y cristalino. Sólo lo consumían los jamaquinos más pobres, en su mayoría campesinos. Por supuesto, es muy común observar que la gente más pobre de las sociedades menos desarrolladas es, en muchos aspectos, la más “tradicional”. Un producto consumido por los pobres, tanto porque están acostumbrados a ello como porque no tienen otra opción, será ensalzado por los ricos, que casi nunca lo comen.

Volví a encontrar este azúcar en Haití, unos años más tarde. Ahí también se producía en pequeñas propiedades, era molido y procesado con maquinaria antigua, y consumido por los pobres. En Haití,

donde casi todo el mundo es pobre, casi todos consumían ese tipo de azúcar. Los panes de Haití tenían otra forma: más bien parecían pequeños troncos envueltos en hojas de plátano, y en creole los llaman *rapadou* (en español "raspadura"). Desde entonces he descubierto que ese azúcar existe en gran parte del mundo, incluida la India, donde probablemente fue producido por primera vez hace quizá unos dos mil años.

Existen grandes diferencias entre las familias que utilizan la antigua maquinaria de madera y los calderos de hierro para hervir azúcar y vendérselo a sus vecinos en pintorescos panes, y la mano de obra y maquinaria que se utilizan en las plantaciones modernas para producir miles de toneladas de caña de azúcar (y, más tarde, de azúcar), para exportarla a otros lugares. Estos contrastes son un rasgo integral de la historia del Caribe. No se dan solamente entre las islas o entre los distintos periodos históricos, sino incluso al mismo tiempo, dentro de una misma sociedad (como es el caso de Jamaica o Haití). La producción de azúcar moreno en pequeñas cantidades, vestigio de una era social y tecnológica más temprana, continuará sin duda por tiempo indefinido a pesar de su decreciente importancia económica, pues posee un sentido cultural y sentimental, seguramente tanto para los productores como para los consumidores.<sup>1</sup> Las industrias azucareras del Caribe han cambiado con el tiempo, y en su evolución a partir de formas anteriores representan periodos interesantes en la historia de la sociedad moderna.

Como lo mencioné, mi primer trabajo de campo fue en Puerto Rico. Ésta fue prácticamente mi primera experiencia fuera de Estados Unidos y, aunque crecí en el campo, representó mi primer encuentro con una comunidad en la que casi todo el mundo se ganaba la vida con la tierra. No eran granjeros para los que la producción de bienes agrícolas fuera un negocio; tampoco eran campesinos, labradores de una tierra que les perteneciera o que trataran como suya, como una parte de un modo de vida característico. Eran jornaleros agrícolas que no poseían ni la tierra ni ninguna propiedad productiva, y que tenían que vender su mano de obra para comer. Eran asalariados que vivían como obreros de fábricas, que trabaja-

<sup>1</sup> Hagelberg (1974: 51-52; 1976: 5) señala que los azúcares no centrifugados siguen figurando en forma importante en el consumo de una serie de países y estima (in lit. 30 de julio de 1983) que la producción mundial se encuentra alrededor de 12 millones de toneladas, cifra significativa.

ban en fábricas en el campo, y prácticamente todo lo que necesitaban y usaban lo compraban en tiendas. Casi todo lo que se consumía venía de otra parte: la tela y la ropa, los zapatos, los cuadernos, el arroz, el aceite de oliva, los materiales de construcción, las medicinas. Casi sin excepción lo que consumían lo había producido alguna otra gente.

Nuestra relación con la naturaleza ha estado marcada, prácticamente desde el origen de nuestra especie, por las transformaciones mecánicas gracias a las cuales los materiales se doblan para ser utilizados por el hombre y se vuelven irreconocibles para los que conocen su estado natural. Hay quienes dirían que son esas transformaciones las que definen nuestro carácter de seres humanos. Pero la división del trabajo por medio de la cual se efectúan estas transformaciones puede impartirle un misterio adicional al proceso técnico. Cuando el lugar de la manufactura y el del uso se encuentran separados en el tiempo y el espacio, cuando los hacedores y los usuarios se conocen tan poco entre sí como los mismos procesos de manufactura y de uso, el misterio se hace más profundo. Una anécdota servirá de ejemplo.

Mi querido compañero y maestro de trabajo de campo, el difunto Charles Rosario, estudió la preparatoria en Estados Unidos. Cuando sus compañeros supieron que venía de Puerto Rico dieron por sentado que su padre (quien era sociólogo en la Universidad de Puerto Rico) debía ser un hacendado, es decir, el rico propietario de infinitas hectáreas de tierra tropical. Le pidieron a Charlie que cuando regresara de la isla, al final del verano, les trajera algún recuerdo característico de la vida en las plantaciones; lo que más deseaban, dijeron, era un machete. Ansioso de complacer a sus amigos, según me dijo, examinó innumerables machetes en las tiendas de la isla. Pero con asombro descubrió que todos estaban hechos en Connecticut, en una tienda que quedaba a pocas horas en coche de la escuela de Nueva Inglaterra a la que asistían él y sus amigos.

A medida que iba interesándome por la historia de la región del Caribe y sus productos, empecé a saber sobre las plantaciones, que eran su forma económica más característica y distintiva. Estas plantaciones se crearon en el Nuevo Mundo en los primeros años del siglo XVI y el trabajo lo realizaban principalmente esclavos africanos. Habían cambiado mucho, pero seguían ahí cuando fui por primera vez a Puerto Rico, hace treinta años; también allí estaban los descendientes de esclavos y, como descubrí más tarde y pude observarlo en

otros lugares, los descendientes de los trabajadores portugueses, javaneses, chinos e indios que habían sido contratados, y muchas otras variedades de seres humanos cuyos antepasados habían sido llevados a la región para cultivar, cortar y moler la caña de azúcar.

Empecé a unir esta información con mis modestos conocimientos sobre Europa. ¿Por qué Europa? Porque estas plantaciones isleñas habían sido un invento europeo, un experimento europeo en ultramar, y en la mayor parte de los casos (desde el punto de vista de los europeos) habían tenido éxito; la historia de las sociedades europeas había corrido de cierta manera a la par con la de la plantación. Uno podía mirar a su alrededor y ver las plantaciones de caña de azúcar y las haciendas de café, cacao y tabaco, y al mismo tiempo imaginar a aquellos europeos que habían pensado que era un negocio prometedor crearlas, invertir en su creación e importar de algún lado grandes cantidades de gente encadenada para trabajar en ellas. Éstos eran esclavos o gente que vendía su fuerza de trabajo porque no tenía otra cosa que vender; que probablemente producían artículos de los que no serían los principales consumidores; que consumirían artículos que no habrían producido, brindando en el proceso utilidades para otros, en otra parte.

Me parecía que el misterio que acompañaba al hecho de ver, al mismo tiempo, caña creciendo en los campos y azúcar blanco en mi taza, debía presentarse también al ver el metal fundido, o mejor aún, el triturador de mineral de hierro crudo, por un lado, y un par de esposas o grilletes perfectamente forjados, por el otro. El misterio no era tan sólo el de la transformación técnica, por impresionante que sea, sino también el misterio de gente desconocida entre sí a la que se unía a través del tiempo y el espacio, y no sólo por medio de la política y la economía, sino también por una peculiar cadena de producción.

Las sustancias tropicales cuya producción observé en Puerto Rico son alimentos curiosos. La mayoría son estimulantes; algunos son intoxicantes; el tabaco tiende a suprimir el hambre, mientras que el azúcar provee calorías notablemente fáciles de digerir, pero no mucho más. De todas estas sustancias, el azúcar siempre ha sido la más importante. Es el epítome de un proceso histórico al menos tan antiguo como el empuje de Europa por salir en busca de nuevos mundos. Espero poder explicar lo que el azúcar nos revela acerca de un mundo más amplio, pues en él se perpetúa una larga historia de relaciones cambiantes entre pueblos, sociedades y sustancias.

El estudio del azúcar se remonta a épocas remotas de la historia, incluso de la historia de Europa.<sup>2</sup> Sin embargo, una gran parte sigue siendo oscura y hasta enigmática. Aún no queda claro cómo y por qué llegó a ocupar un lugar tan preponderante entre los pueblos europeos que en otro tiempo apenas lo conocían. Una única fuente de satisfacción —la sacarosa extraída de la caña de azúcar— para lo que parece ser un gusto difundido, quizá hasta universal, por lo dulce, se estableció en las preferencias del gusto europeo en una época en que el poder, la fuerza militar y la iniciativa económica de Europa estaban transformando el mundo. Esta fuente estableció un vínculo entre Europa y muchas áreas coloniales a partir del siglo xv, y al paso de los años no hizo sino destacar su importancia, por encima de los cambios políticos. Y, a la inversa, las colonias consumían lo que las metrópolis producían. El deseo por las sustancias dulces se difundió y creció de forma constante; se utilizaban muchos productos distintos para satisfacerlo, y por lo tanto la importancia de la caña de azúcar variaba ocasionalmente.

Puesto que el azúcar parece satisfacer un deseo específico (y, al hacerlo, incrementarlo), es necesario comprender qué es lo que hace que funcione la demanda: cómo y por qué sube, y en qué condiciones. No basta dar por sentado que todo el mundo tiene un deseo innato por lo dulce, así como no puede asumirse lo mismo respecto al deseo de comodidades, riqueza o poder. Para analizar estas cuestiones en un contexto histórico específico, examinaré la historia del consumo de azúcar en Gran Bretaña, especialmente en el periodo entre 1650, cuando el azúcar empezó a hacerse común, y 1900, para cuando ya se había establecido firmemente en la dieta de toda familia trabajadora. Pero esto requerirá un análisis previo de la producción de azúcar que culminó en las mesas inglesas con el té, la mermelada, las galletas, los pasteles y los dulces. Puesto que no sabemos con precisión cómo se introdujo el azúcar en grandes segmentos de la población nacional de Gran Bretaña —a qué ritmo, por qué medios, o exactamente en qué condiciones— es imposible evitar cierta especulación. Pero sin embargo se puede saber de qué manera ciertas personas y grupos no familiarizados con el azúcar (y otros pro-

<sup>2</sup> Entre los estudios más interesantes destacaría los de Claudius Salmasius, Frederick Slare, William Falconer, William Reed, Benjamin Moseley, Karl Ritter, Richard Bannister, Ellen Ellis, George R. Porter, Noel Deerr, Jacob Baxa, Guntwin Bruhns y, sobre todo, Edmund von Lippmann. Las referencias específicas a sus obras se proporcionan en la bibliografía.

ductos alimenticios de reciente importación) se convirtieron gradualmente en usuarios e incluso, con bastante rapidez, en usuarios cotidianos. De hecho hay firmes evidencias de que muchos consumidores, con el paso del tiempo, hubiesen tomado más azúcar de haber podido conseguirlo, mientras que los que ya lo consumían de manera regular se resistían a reducir o eliminar su uso. Puesto que la antropología estudia por qué la gente conserva empecinadamente prácticas del pasado, aun bajo fuertes presiones negativas, pero repudia sin problema otras conductas para actuar de forma diferente, estos materiales arrojan luz sobre las circunstancias históricas desde una perspectiva algo distinta a la del historiador. Aunque no puedo contestar muchas de las preguntas que haría un historiador frente a estos datos, sugiero que los antropólogos se pregunten (y traten de contestar) algunas otras.

La antropología social o cultural ha construido su reputación profesional a partir del estudio de pueblos no occidentales, que conforman sociedades numéricamente pequeñas, que no practican las llamadas grandes religiones, y cuyo repertorio tecnológico es modesto; en pocas palabras, el estudio de lo que se ha dado en llamar sociedades "primitivas". El hecho de que la mayor parte de los antropólogos *no* hayamos llevado a cabo estos estudios no ha debilitado la creencia general de que la fuerza de la antropología como disciplina proviene del conocimiento de sociedades cuyos miembros se comportan de una manera lo bastante distinta de la nuestra, y que sin embargo se basan en principios lo bastante similares a los nuestros, como para permitirnos documentar la maravillosa variabilidad de las costumbres humanas al mismo tiempo que reconocemos la unidad esencial e inquebrantable de la especie. Esta idea tiene mucho de bueno; al menos, coincido con ella. Pero, desafortunadamente, ha llevado a los antropólogos del pasado a ignorar de manera deliberada cualquier sociedad que de alguna forma no parezca calificar como "primitiva", e incluso, en ocasiones, a pasar por alto información que precisaba que la sociedad estudiada no era tan primitiva (o aislada) como le hubiera gustado al antropólogo. Esto último no es tanto una franca supresión de datos como una incapacidad o renuencia a tomar en cuenta estos datos desde el punto de vista teórico. Es fácil criticar a los predecesores. ¿Pero cómo puede uno evitar comparar las precisas instrucciones de Malinowski sobre cómo conocer el punto de vista de los nativos evitando entrar en contacto con otros europeos durante el trabajo de

campo,<sup>3</sup> con su comentario incidental de que esos mismos nativos habían aprendido a jugar al cricket en las escuelas de las misiones años antes de que él comenzara sus investigaciones? Es cierto que Malinowski nunca *negó* la presencia de otros europeos, o de la influencia europea; de hecho, llegó incluso a reprocharse por haber ignorado con demasiado esmero la presencia europea, y consideró que ésa era su mayor deficiencia. Pero en gran parte de su trabajo prestó poca atención a Occidente en todos sus aspectos y presentó un presunto carácter primitivo prístino observado con serenidad por el antropólogo convertido en héroe. Este contraste curioso—aborígenes impolutos por un lado y niños que cantan himnos en las misiones, por el otro— no es un caso aislado. Por alguna extraña prestidigitación una monografía antropológica tras otra hace desaparecer toda señal del presente. Este acto de magia es una carga para los que sienten la necesidad de representarlo; quienes no la sentimos deberíamos plantearnos mucho más a fondo qué es lo que tienen que estudiar los antropólogos.

Muchos de los más distinguidos antropólogos contemporáneos han dirigido su atención a las llamadas sociedades modernas u occidentales, pero tanto ellos como todos los demás parecemos querer mantener la ilusión de la más absoluta pureza. Incluso aquellos de nosotros que han estudiado las sociedades no primitivas parecen ávidos de perpetuar la idea de que la fuerza de la profesión fluye de nuestro dominio de lo primitivo, más que del estudio del cambio, o de la transformación en “modernos”. Por eso el tránsito hacia una antropología de la vida moderna ha sido bastante titubeante, y ha tratado de justificarse concentrándose en enclaves marginales o poco comunes de la sociedad. Grupos étnicos, ocupaciones exóticas, elementos criminales, la vida de los “marginados”, etc. Claro que esto ha tenido su lado positivo. Pero la inferencia incómoda es que estos grupos son los que más se aproximan a la noción antropológica de los primitivos.

En este libro es imposible escapar a la cualidad prosaica del tema: ¿qué podría ser menos “antropológico” que el examen histórico de un alimento que adorna toda mesa moderna? Y sin embargo la antropología de estas sustancias tan hogareñas y cotidianas puede ayudarnos a aclarar cómo cambia el mundo de lo que era a lo que pue-

<sup>3</sup> Malinowski, 1950 [1922]: 4-22. Véase también su autocrítica en Malinowski 1935: I, 479-481.

de llegar a ser, y cómo al mismo tiempo logra seguir siendo igual en muchos aspectos.

Supongamos que vale la pena tratar de configurar una antropología del presente, y que al hacerlo tenemos que estudiar sociedades a las que les faltan los rasgos convencionalmente asociados con las denominadas primitivas. Aun así tendríamos que seguir tomando en cuenta las instituciones que tanto aprecian los antropólogos —el parentesco, la familia, el matrimonio, los ritos de pasaje— y descifrar las divisiones básicas en las que la gente se separa y se agrupa. Seguiríamos intentando saber más acerca de menos gente que menos acerca de más gente. Creo que seguiríamos dando importancia al trabajo de campo, y valoraríamos lo que dicen, anhelan y hacen los informantes. Por supuesto, tendría que ser una clase distinta de antropología. Tal como lo ha sugerido el antropólogo Robert Adams, los antropólogos ya no podrán invocar la “objetividad” científica para protegerse de las implicaciones políticas de sus hallazgos si los sujetos de investigación son ciudadanos comunes, más pobres o menos influyentes que ellos.<sup>4</sup> Y esta nueva antropología todavía no existe del todo. El presente libro, cuya naturaleza es principalmente histórica, aspira a dar un paso en esa dirección. Mi argumento es que la historia social del uso de nuevos alimentos en una nación occidental puede contribuir a la antropología de la vida moderna. Por supuesto que sería inmensamente satisfactorio que treinta años de cavilar sobre el azúcar dieran por resultado algún lineamiento bien definido, la solución de un enigma o de una contradicción, y quizás hasta un descubrimiento. Pero no estoy muy seguro. Este libro se ha ido escribiendo solo; he observado el proceso, con la esperanza de descubrir algo que todavía no supiera.

La organización del volumen es sencilla. En el capítulo 1 intento proponer el tema de una antropología de la comida y el comer, como parte de una antropología de la vida moderna. Esto me lleva a una discusión de lo dulce en contraposición con las sustancias dulces. Lo dulce es un sabor —lo que Hobbes llamó una “Cualidad”— y los azúcares, entre ellos la sacarosa (que se obtiene principalmente a partir de la caña y la remolacha), son sustancias que excitan la sensación de dulzor. Puesto que al parecer todo ser humano normal puede sentir lo dulce, y puesto que todas las sociedades que conocemos

<sup>4</sup> R. Adams, 1977: 221.

lo identifican, alguna parte de lo dulce tiene que estar vinculada con nuestro carácter como especie. Sin embargo, el gusto por las cosas dulces varía mucho en su intensidad. Por ello, la explicación de por qué algunos pueblos consumen muchas cosas dulces y otros casi ninguna no puede depender de la idea de una característica que abarque a toda la especie. Entonces, ¿cómo es que determinado pueblo se habitúa a contar con un abastecimiento grande, regular y confiable de productos dulces? Aunque la fruta y la miel fueron las principales fuentes de dulce para el pueblo inglés antes de 1650, no parecen haber figurado de forma significativa en la dieta de los ingleses. El azúcar hecho a partir del jugo de caña llegó a Inglaterra en pequeñas cantidades en el año de 1100 d. C., aproximadamente; en los siguientes cinco siglos, las cantidades de azúcar disponible sin duda fueron aumentando de modo lento e irregular. En el capítulo 2 analizo la producción de azúcar en el momento en que Occidente empezó a consumirlo cada vez más. De 1650 en adelante el azúcar empezó a transformarse, de un lujo y una rareza, en algo común y necesario para muchas naciones, entre ellas Inglaterra; salvo pocas y significativas excepciones, este aumento en el consumo después de 1650 fue paralelo al desarrollo de Occidente. Si no me equivoco, fue el segundo producto suntuario (o el primero, si quitamos el tabaco) que sufrió esta transformación, epítome de la embestida productiva y el impulso del capitalismo mundial por emerger, centrado al principio en los Países Bajos y en Inglaterra. Por ello me concentro también en las posesiones que abastecieron a Gran Bretaña de azúcar, melaza y ron; en su sistema de producción de plantaciones y en las formas de apropiación del trabajo gracias a las cuales se conseguían esos productos. Espero mostrar el significado especial de un producto colonial como el azúcar en el crecimiento del capitalismo mundial.

Luego, en el capítulo 3, paso revista al consumo de azúcar. Mi meta es, primero, mostrar cómo la producción y el consumo estaban tan estrechamente ligados que puede decirse que cada uno determinó al otro y, segundo, demostrar que el consumo debe explicarse en términos de lo que la gente hizo y pensó: el azúcar permeaba el comportamiento social y, cuando tuvo nuevos usos y cobró nuevos significados, se transformó de curiosidad y lujo en artículo común y necesario. Puede establecerse un paralelismo entre la producción y el consumo, y la relación entre uso y necesidad. No creo que los significados sean inherentes de forma natural o inevitable a las sustancias.

Al contrario, creo que los significados enanan del uso a medida que la gente utiliza las sustancias en las relaciones sociales.

Las fuerzas sociales a menudo determinan lo que es susceptible de recibir un significado. Si los usuarios añaden significado a lo que pueden usar, más que limitarse a definir qué es lo que pueden usar, ¿qué nos revela esto acerca del significado? ¿En qué momento la prerrogativa de otorgar significado se traslada de los consumidores a los vendedores? ¿Será acaso que el poder de otorgar significado va siempre a la par con el poder de determinar la disponibilidad? ¿Qué es lo que estas preguntas —y sus respuestas— significan para nuestra comprensión del funcionamiento de la sociedad moderna, y para nuestra comprensión de la libertad y el individualismo?

En el capítulo 4 trato de explicar por qué las cosas ocurrieron tal como ocurrieron, e intento hacer hasta cierto punto el análisis de su circunstancia, coyuntura y causa. Finalmente, en el capítulo 5 ofrezco algunas sugerencias sobre el destino y el estudio del azúcar en la sociedad moderna. He sugerido que la antropología parece incierta sobre su propio futuro. Una antropología de la vida moderna y de la comida y el comer, por ejemplo, no puede ignorar el trabajo de campo o prescindir de él. Tengo la esperanza de haber identificado problemas significativos acerca de cómo tendrá que ser a fin de resultar provechoso tanto para la teoría como para la práctica. Resultará evidente mi predilección por la dirección histórica. Aunque no acepto acríticamente el mandato de que la antropología debe convertirse en historia o no ser nada, creo que sin la historia su poder explicativo se ve gravemente comprometido. Los fenómenos sociales son históricos por naturaleza, de modo que las relaciones entre acontecimientos en un “momento” no pueden abstraerse nunca de su panorama pasado y futuro. Los argumentos sobre la naturaleza humana inmanente, sobre la capacidad humana inherente de dotar al mundo con sus estructuras características, no están necesariamente equivocados; pero cuando reemplazan o eluden a la historia, son inadecuados y conducen a conclusiones erróneas. Es cierto que los seres humanos crean estructuras sociales y que conceden significado a los acontecimientos; pero estas estructuras y significados poseen orígenes históricos que conforman, delimitan y ayudan a explicar esa creatividad.

## COMIDA, SOCIALIDAD Y AZÚCAR

Nuestra conciencia de que la comida y el comer son puntos en los que se concentran el hábito, el gusto y un sentimiento profundo debe ser tan antigua como aquellas remotas ocasiones en la historia de nuestra especie en las cuales unos seres humanos observaron por primera vez a otros seres humanos comiendo alimentos para ellos desconocidos. Tal como ocurre con los lenguajes y con todos los demás hábitos grupales socialmente adquiridos, los sistemas alimentarios demuestran claramente la variabilidad intraespecífica del género humano. Es casi demasiado obvio para detenerse a pensar en ello: los seres humanos convierten prácticamente cualquier cosa en comida; los distintos grupos comen alimentos distintos de formas diferentes; todos poseen convicciones profundas acerca de lo que comen y lo que no, y del modo en que lo hacen. Por supuesto, las elecciones en materia alimentaria se relacionan de alguna manera con la disponibilidad, pero los seres humanos nunca comen todos los alimentos comestibles y disponibles de su ambiente. Lo que es más, sus preferencias alimentarias se encuentran cerca de su centro de autodefinición: se considera que las personas que comen alimentos sorprendentemente distintos, o alimentos similares de formas distintas, son sorprendentemente diferentes, a veces hasta menos humanos.

La necesidad de obtener e ingerir alimento se expresa en el curso de toda interacción humana. Las preferencias alimentarias y los hábitos en el comer revelan diferencias en la edad, el sexo, el estatus, la cultura e incluso la ocupación. Estas diferencias son adornos enormemente importantes de una necesidad inevitable. Según lo expresa Audrey Richards, una de las mayores estudiosas de la antropología de la comida y la alimentación: "La nutrición, como proceso biológico, es más fundamental que el sexo. En la vida del organismo individual es el deseo más recurrente y primario, mientras que en la esfera más amplia de la sociedad humana determina, con mayor amplitud que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de

las agrupaciones sociales y la forma que adoptan sus actividades.”<sup>1</sup>

Nada de lo que haga un recién nacido establece tan rápido su conexión social con el mundo como la expresión y la satisfacción de su hambre. El hambre es epítome de la relación entre su dependencia y el universo social del que tiene que formar parte. La alimentación y el cuidado se relacionan muy de cerca en la infancia y en la niñez, independientemente de la forma en que esta vinculación pueda alterarse más tarde. Las preferencias que surgen al inicio de la vida lo hacen de acuerdo con los límites establecidos por aquellos que proveen el cuidado, y por lo tanto dentro de las reglas de su sociedad y su cultura. Por consiguiente, la ingestión y los gustos llevan una enorme carga afectiva. Lo que nos gusta, lo que comemos, cómo lo comemos y qué sentimos con respecto a ello, son asuntos fenomenológicamente interrelacionados; en conjunto, nos hablan con elocuencia sobre la manera en que nos percibimos a nosotros mismos en relación con otros.

Desde el principio la antropología se ha interesado por la comida y la alimentación. Robertson Smith, uno de los padres fundadores de la antropología, que observó el acto de comer juntos como un acto social especial (él estaba interesado en la comida sacrificial, en conexión con la cual utilizó el término “comensales” para describir la relación entre los dioses y los seres humanos), vio el hecho de que los dioses compartiesen el pan con los hombres como un “símbolo y una confirmación de la concordia y de las obligaciones sociales mutuas”. “Quienes se sientan para comer juntos se encuentran unidos para todos los efectos sociales; los que no comen juntos son extraños entre sí, sin fraternidad de religión y sin deberes sociales recíprocos.”<sup>2</sup> Pero Robertson Smith también sostuvo que la “esencia del asunto se encuentra en el acto físico de comer juntos”:<sup>3</sup> un lazo creado simplemente por el hecho de compartir el alimento, que une a los seres humanos entre sí.

En un artículo temprano Lorna Marshall ofrece una deslumbrante descripción de cómo compartir la comida sirve para reducir la tensión individual e intergrupala. Informó que los bosquimanos !kung siempre consumían la carne fresca en el momento en que la obtenían: “El miedo al hambre se mitiga; la persona con la que uno

<sup>1</sup> Richards, 1932: 1.

<sup>2</sup> Robertson Smith, 1889: 269.

<sup>3</sup> *Ibid*

comparte compartirá a su vez, cuando obtenga carne, y la gente se ve sostenida por una red de obligaciones mutuas. Si hay hambre, ésta se comparte con la comunidad. No hay diferencias en el tener y el no tener. Uno no está solo... La idea de comer solo y de no compartir resulta sorprendente para los !kung. Los hace reír a carcajadas con una risa inquieta. Los leones podrían hacerlo, dicen, los hombres no.”<sup>4</sup> Marshall describe con detalle cómo cuatro hombres que mataron a un antílope después de diez días de cacería y tres de rastrear al animal herido, le dieron la carne a otros: otros cazadores, la esposa del dueño de la flecha, etc. Registró 63 regalos de carne cruda y pensó que había habido muchos más. Se dispensaban rápidamente pequeñas cantidades de carne, que a su vez circulaban en porciones cada vez menores. Esta rápida distribución no era al azar ni quijotesca; en realidad ilustraba la organización interna de la banda de los !kung, la distribución de la parentela, las divisiones de sexo, edad y rol. Cada oportunidad de comer carne era, por lo tanto, una oportunidad natural de descubrir quién era uno, cómo se relacionaba con los demás y qué implicaba ello.

Las conexiones entre comida y parentesco, o comida y grupos sociales, adquieren aspectos diferentes en la vida moderna; y sin embargo es seguro que la alimentación y el alimento no han perdido su significado afectivo, aunque hoy en día su importancia y su forma como medios de validar las relaciones sociales existentes son casi irreconociblemente distintas. Así que un estudio antropológico de la comida y el comer en el Occidente contemporáneo puede tratar de contestar algunas de las mismas preguntas que plantearon nuestros predecesores antropológicos, como Richards, Robertson Smith y Marshall, pero tanto los datos como los métodos serán sustancialmente diferentes. En este estudio he tratado de ubicar un solo alimento, o categoría de alimentos, en la evolución de la dieta de una nación occidental moderna. No involucré trabajo de campo *per se*, aunque tropecé con algunos temas que podrían comprenderse mejor si se exploraran en el trabajo de campo. Por otra parte, aunque toco los aspectos sociales de la ingestión, me preocupan menos los alimentos que el momento de la comida: cómo se adaptaron las comidas a la moderna sociedad industrial, o cómo esa sociedad afectó la socialidad de la ingestión; de qué manera los alimentos y las formas de consumirlos se añadían o se eliminaban de una dieta.

<sup>4</sup> Marshall, 1961: 236.

Me preocupa específicamente una sustancia llamada sacarosa, una clase de azúcar extraída sobre todo de la caña de azúcar, y lo que sucedió con ella. La historia puede resumirse en unas cuantas oraciones. En 1000 d. C. pocos europeos conocían la existencia de la sacarosa o de la caña de azúcar. Pero poco tiempo después se enteraron; para 1650, la nobleza y los ricos de Inglaterra se habían convertido en consumidores inveterados de azúcar, producto que figuraba en su medicina, su imaginería poética y su exhibición de rango. No más tarde de 1800 el azúcar se había convertido en una necesidad —aunque costosa y escasa— en la dieta de todo inglés; para 1900, proveía casi la quinta parte de las calorías de la dieta inglesa.

¿Cómo llegó a suceder esto? ¿Qué convirtió a una sustancia exótica, ajena y costosa en alimento cotidiano hasta de la gente más pobre y humilde? ¿Cómo pudo llegar a ser tan importante con tanta rapidez? ¿Qué significaba el azúcar para los dirigentes del Reino Unido; qué llegó a significar para los individuos comunes que se convirtieron en sus consumidores masivos? Las respuestas pueden parecer evidentes; el azúcar es dulce y a los seres humanos les gusta lo dulce. Pero cuando nuevos usuarios adoptan sustancias extrañas, éstas ingresan en contextos sociológicos y psicológicos preexistentes y adquieren —o les es dado— un significado contextual por quienes las usan. La forma en que esto sucede no es de ninguna manera obvia. El hecho de que a los seres humanos les guste el sabor dulce no explica por qué algunos comen cantidades inmensas de alimentos dulces y otros casi nada. Éstas no son sólo diferencias individuales, sino también diferencias entre grupos.

Los usos implican significados; para aprender la antropología del azúcar necesitamos explorar los significados de sus usos, descubrir los usos más tempranos y más limitados del azúcar, y averiguar dónde se producía el azúcar y con qué fines originales. Esto significa examinar las fuentes de abastecimiento, la cronología de los usos y la combinación del azúcar con otros alimentos —incluyendo la miel, que también es dulce, y el té, el café y el chocolate, que son amargos— en la formación de nuevos patrones alimentarios. Las fuentes de azúcar involucran las regiones tropicales y subtropicales que fueron transformadas en colonias británicas, y por ello debemos examinar las relaciones entre esas colonias y el país de origen, así como las áreas que no producían azúcar sino el té con que se la tomaba, y la gente a la que se esclavizaba para producirlo.

Una investigación de este tipo despierta inevitablemente muchas

más preguntas. ¿Los ingleses llegaron a consumir más azúcar sólo porque les gustaba?; ¿les gustaba sólo porque no disponían de una cantidad adecuada de otros alimentos?, ¿o hubo otros factores que afectaron su disposición hacia este costoso alimento? Tenemos que tomar en cuenta a los reformadores sociales como Jonas Hanway, que clamaron contra el desperdicio y la prodigalidad de las clases trabajadoras porque llegaron a querer té y azúcar; y en sus opositores, los mercaderes, los refinadores y los transportistas de azúcar, como George Porter, que triunfaron sobre los reformadores porque presagiaron la bendición que representaría el azúcar para todos los ingleses, y lucharon por cambiar la naturaleza del mercado. También hay que ver cómo, con el tiempo, las exigencias del trabajo cambiaron el lugar, la forma y el momento en que comía la gente común, y cómo se crearon nuevos alimentos, con nuevas virtudes. Quizá lo más importante que debemos comprender es cómo, en la creación de un sistema económico completamente nuevo, ciertos lujos extraños y ajenos desconocidos incluso para la nobleza europea hacía pocos siglos, pudieron convertirse con tal rapidez en parte nuclear del centro social de la cotidianidad británica, en sustancia universal de la relación social para el imperio más extenso de la historia. Luego habremos de regresar —aunque en un nivel distinto de explicación— a nuestros compañeros humanos, los !kung, que parten y reparten su carne de antílope a medida que legitiman el valor social de los lazos que los unen entre sí.

Estudiar el uso cambiante de un producto alimenticio como el azúcar es casi como usar papel tornasol en un ambiente particular. Cualquier rasgo rastreable que se obtenga puede resaltar, por su intensidad, su escala y tal vez su alcance, su asociación con otros rasgos con los que sostiene una relación regular pero no invariable, y en algunos casos puede servir como indicador de los mismos. Este tipo de asociaciones puede ser vasto e importante —como sucede entre las ratas y la enfermedad, la sequía y la hambruna o la nutrición y la fertilidad—, o puede parecer trivial, como ocurre entre el azúcar y las especias. La afinidad entre estos fenómenos puede ser intrínseca y explicable, como, por ejemplo, entre las ratas y la enfermedad. Pero, por supuesto, la asociación también puede ser bastante arbitraria, ni “causal” ni “funcional”, como en el caso del azúcar y las especias, sustancias ajenas para Europa, traídas de tierras distantes, que se incorporan gradualmente a la dieta de la gente que las prueba por primera vez; unidas sobre todo por el accidente del uso

y, hasta cierto punto, por el origen, pero traslapándose y divergiendo a medida que sus usos se traslapaban y divergían y a medida que subía y bajaba su demanda. A lo largo de su historia al azúcar se lo ha asociado con la esclavitud, en las colonias; con la carne, para realzar el sabor o para ocultarlo; con la fruta, en las conservas; con la miel, como un sustituto y rival. Se lo asociaba con el té, el café y el chocolate. Gran parte de su historia a finales de los siglos XVII y XVIII proviene de esa peculiar asociación. También se la vinculó en un principio con las clases ricas y nobles, y durante siglos permaneció fuera del alcance de los menos privilegiados.

Al incorporarse el azúcar, el propósito no es restar importancia a otros alimentos, sino aclarar sus usos y significados cambiantes a lo largo del tiempo. A medida que los usos cambian o se incorporan, se profundizan y extienden, también cambian los significados. No hay nada "natural" o inevitable en estos procesos; no poseen ninguna dinámica intrínseca propia. La relación entre la producción del azúcar y su consumo cambió con el tiempo, y también cambiaron los usos que se le adjudicaron y los significados a los que ellos dieron vida. Al concentrarnos en el azúcar podemos ver con mayor claridad cómo se alteró su relación con otros alimentos con los que se combinó o a los que finalmente llegó a reemplazar.

Los nutriólogos pueden construir dietas para nuestra especie con base en la mejor información científica disponible, pero no existe una guía infalible para saber cuál es el mejor alimento para el ser humano. Parecemos capaces de comer (y disfrutar) casi cualquier cosa que no sea inmediatamente tóxica. Los estudios transculturales sobre preferencias alimentarias revelan de manera elocuente que los universos que los grupos humanos tratan de forma natural como sus "ambientes naturales" son claramente universos sociales, de construcción simbólica. El "buen alimento", al igual que el buen clima, el buen cónyuge o la vida plena, es una cuestión social, no biológica. Tal como lo sugirió Lévi-Strauss hace mucho tiempo, lo bueno para comer debe ser antes bueno para pensar.

Si observamos toda la gama de la evolución cultural humana y nos concentramos en el último "minuto" del tiempo geológico, en el que se produce la domesticación de las plantas y los animales, podemos ver que casi todos los seres humanos han sido miembros de sociedades en las que un alimento vegetal en particular era "bueno". Puesto que la domesticación de las plantas y el cultivo delibera-

do aumentaron de manera considerable la estabilidad de la provisión de alimento y, en consecuencia, de la población humana misma, la mayoría de nosotros y nuestros antepasados, en estos últimos diez o doce mil años, hemos subsistido primordialmente con algún tipo de alimento vegetal.<sup>5</sup>

La mayoría de las grandes civilizaciones sedentarias —y muchas de las pequeñas— se han consolidado gracias al cultivo de determinado carbohidrato complejo en particular, como el maíz, las papas, el arroz, el mijo o el trigo. En estas sociedades basadas en la fécula, a menudo pero no siempre hortícolas o agrícolas, la gente se nutre por su conversión corporal de los carbohidratos complejos, sean granos o tubérculos, en azúcares corporales. También se consumen otros alimentos vegetales, aceites, carne, pescado, aves, frutas, nueces y condimentos —muchos de cuyos componentes son nutricionalmente esenciales—, pero los usuarios los consideran como una adición secundaria, aunque necesaria, al almidón principal. Esta unión de un carbohidrato complejo y un suplemento que aporta sabor es un rasgo fundamental de la dieta humana —no de *todas* las dietas humanas, pero sin duda de tantas a lo largo de nuestra historia como para servir de base a generalizaciones importantes.

En sus monografías sobre un grupo meridional llamado bemba, Audrey Richards ha hecho una esclarecedora descripción de cómo un almidón predilecto puede ser la base nutricional de toda una cultura.

Para nosotros requiere un verdadero esfuerzo de imaginación visualizar una sociedad en la que el alimento tiene tanta importancia, desde tantos

<sup>5</sup> Por supuesto que esta aseveración comenta una inmensa cantidad de investigación, tanto arqueológica como etnológica, de la que no puedo ocuparme aquí. La mayoría de los especialistas creen que la vida agrícola sedentaria, basada en el cultivo estable de cereales (o raíces), fue una condición previa para el surgimiento de sistemas políticos complejos (Estados), como el del Egipto posneolítico, de Mesopotamia, México, etcétera. Una autoridad (Cohen, 1977) ha sugerido que, aun más temprano, el éxito en la domesticación de plantas y animales en realidad sirvió para resolver una crisis alimentaria causada por el descenso de la caza de grandes animales. Una vez establecido el cultivo estable, la población humana empezó a aumentar con rapidez. Sauer (1952) y Anderson (1952) proporcionan introducciones clásicas a la saga de la domesticación de las plantas. El arqueólogo V. Gordon Childe comparó sus consecuencias con las de una revolución y acuñó el término "revolución neolítica" para describirla (1936). En Chrispeels y Sadava (1977) así como en un artículo de David Harris (1969), se proporciona información útil sobre la domesticación.

puntos de vista, pero este esfuerzo es necesario si queremos comprender el trasfondo emocional de las ideas de los bamba en materia de dieta.

Para los bamba cada comida, para ser satisfactoria, debe estar compuesta por dos elementos: un potaje espeso (*ubwali*) hecho de mijo, y el condimento (*umunani*) de verduras, carne o pescado que se come con él... *Ubwali* se traduce en general como "potaje", pero no es exacto. El agua caliente y la harina de mijo se mezclan en proporciones de 3 a 2 para hacer el *ubwali* y esto produce una masa sólida con la consistencia de la plastilina y muy poco parecida a lo que conocemos como potaje. Para comer *ubwali*, se toman con la mano trozos con los que se forman bolitas que se mojan en el condimento y se tragan enteras.

Ya se había dicho que el mijo es el ingrediente principal de la dieta bamba, pero al europeo, acostumbrado a una gran variedad de alimentos, le cuesta realmente darse cuenta de lo que un "cultivo principal" puede significar para un pueblo primitivo. Para los bamba el potaje de mijo no sólo es necesario, sino que es el único ingrediente de su dieta al que se considera realmente como comida... He visto a los nativos comer el grano tostado de cuatro o cinco mazorcas de maíz tan sólo para oírlos gritar después a sus compañeros: "Ay, nos estamos muriendo de hambre. No hemos probado bocado en todo el día..."

A los ojos de los nativos, la importancia del potaje de mijo se refleja constantemente en la expresión y el ritual tradicionales. En los proverbios y relatos folclóricos el *ubwali* representa la comida misma. Al discutir sus obligaciones de parentesco un nativo dice: "¿Cómo puede un hombre negarse a ayudar al hermano de su madre, que le ha dado *ubwali* todos estos años?", o: "¿Acaso no es su hijo? ¿Cómo puede ella negarse a prepararle *ubwali*?"

Pero el nativo, al mismo tiempo que declara que no puede vivir sin *ubwali*, afirma también que no puede comérselo sin un condimento (*umunani*), generalmente un guisado aguada...

El término *umunani* se aplica a los guisados —carne, pescado, orugas, saltamontes, hormigas, verduras (silvestres y cultivadas), hongos, etc.— que se preparan para comer con el potaje. Las funciones del condimento son dos: en primer lugar, hacer que el *ubwali* sea más fácil de tragar, y en segundo lugar, darle sabor. Una bola de potaje es viscosa y arenosa, esto último no sólo por la harina de la que está hecha sino por las materias extrañas con las que se mezcla en el mortero. Necesita una capa de algo resbaloso para que se deslice por la garganta. Al mojar el potaje en un guisado aguada resulta más fácil tragarlo. Es así como el uso del *umunani*, que a los ojos del europeo añade valiosos componentes a la dieta, es justificado por los nativos sobre la base de que supera la mera dificultad mecánica de lograr

que la comida baje por la garganta... Los mismos bamba explican que la salsa no es comida...

Evita que la comida “regrese”. Los guisados de carne y vegetales se cocinan siempre que es posible con sal, y no hay duda de que para los nativos una función adicional del aderezo es que le da sabor al potaje y reduce la monotonía de la dieta. La salsa de cacahuates también se aprecia por su capacidad de realzar el sabor de una serie de guisados distintos como el de hongos, orugas, etcétera.

Por lo general sólo se come un guisado por comida. A los bamba no les gusta mezclar sus alimentos y desprecian el hábito europeo de ingerir una comida compuesta por dos o tres tipos de platillos. A este hábito lo denominan *ukusobelenkaya*, y uno de ellos dijo: “Es como un pájaro que picotea aquí y allá, o como un niño que va picando por aquí y por allá durante todo el día.”<sup>6</sup>

El cuadro que nos presenta Richards es sorprendentemente común, en sus rasgos más generales, en todo el mundo. La gente subsiste sobre la base de un carbohidrato complejo principal, generalmente un grano o un tubérculo, en torno del cual construyen su vida. El calendario de crecimiento de aquél coincide con el calendario anual de éstos; las necesidades de aquél son, de formas a veces curiosas, las necesidades de éstos. El cultivo proporciona la materia prima a través de la cual se expresa gran parte del significado de la vida. Su carácter, sus nombres, sus sabores y texturas distintos, las dificultades asociadas con su cultivo, su historia, mítica o no, se proyectan en los asuntos humanos de un pueblo que considera lo que come como el alimento básico, como *la* definición del alimento.

Pero un alimento único también puede resultar aburrido. La gente que crece en una cultura centrada en la fécula puede sentir que en realidad no ha comido a menos de que haya ingerido *ubwali* (tortillas, arroz, papas, pan, taro, camotes, tortas de yuca... lo que sea), pero también sentirá que no es suficiente a menos que vaya acompañado de *umunani*. No queda muy claro por qué sucede así, pero una y otra vez el lugar central que ocupan los carbohidratos complejos se ve acompañado por su periferia contrastante. Elisabeth y Paul Rozin llaman “principio de sabor” a un aspecto de este patrón estructural común, y han elaborado listas de sabores regionales distintivos, como el *nuoc mam* del sureste de Asia, los chiles (*Capsicum*) de

<sup>6</sup> Richards, 1939: 46-49.

México, el oeste del África y partes de la India y de China, el *sofrito* de algunos latinoamericanos prehispánicos, etc.<sup>7</sup> Pero ya se trate del aderezo que comen los bamba para proporcionar sabor y hacer que su fécula sea más fácil de tragar, de los chiles que dan vida a una dieta de atole y tortillas de maíz; o del pescado y las pastas de frijol y de soya del Lejano Oriente que acompañan el arroz y el mijo, estos sabores suplementarios cobran importancia porque hacen que la ingestión de las féculas básicas se vuelva más interesante. También proveen elementos dietéticos importantes, a menudo esenciales, pero ésta nunca parece ser la razón que la gente da para comerlos.

Incluso en las dietas en las que parece estar disponible una gama más amplia de posibilidades alimentarias se distingue a menudo una relación general entre el “centro” y la “periferia”. La broma irlandesa acerca de las “papas y apunto” —antes de comerse su papa, uno apunta hacia un pedazo de puerco salado colgado sobre la mesa— es suficientemente clara. Asimismo son bien conocidos los hábitos de los pueblos consumidores de pan, que usan grasas y sal para darle sabor a las grandes cantidades de pan que comen con regularidad. (Una combinación común en Europa oriental solía ser pan negro, grasa de pollo, ajo crudo y sal. Hay docenas de variaciones locales.) La pasta se come con salsa, porque hasta la salsa más modesta transforma una comida monótona en un banquete. La harina de maíz, el cuscús, el trigo sarraceno, el mijo, la yuca... casi no importa de qué se trate (aunque, por supuesto, para aquellos cuya dieta se construye en torno a ese producto, la importancia es enorme): los sabores suplementarios redondean la dieta, la realzan y le dan un carácter variable.

Por lo general estos suplementos no se consumen en grandes cantidades —casi nunca en la misma cantidad que las féculas— y a la gente que los come con regularidad la idea de hacerlo podría parecerle nauseabunda. Sus sabores y texturas suelen contrastar marcadamente con la textura tersa, granulosa, crujiente, elástica, insípida o seca de la fécula cocida, pero suelen ser sustancias que pueden mezclarse y comerse junto con la fécula: le “quedan” bien. Por lo común, son preparaciones líquidas o semilíquidas, solubles o que se deshacen al comerlas, a menudo aceitosas. Bastan pequeñas cantidades de estos suplementos para cambiar el carácter de grandes cantidades de líquido, sobre todo si poseen un sabor fuerte o con-

<sup>7</sup> E. Rozin, 1973; P. Rozin, 1976; E. Rozin y P. Rozin, 1981.

trastante y se sirven calientes, como las salsas, que se vierten sobre las féculas o en las que remojan éstas.

La comida suplementaria suele contener ingredientes que han sido secados al sol, fermentados, curados, ahumados, salados, semi-podridos, o cuyo estado natural se ha alterado de alguna otra forma. De ese modo contrastan también de manera “procesual” con el almidón principal. Muchas de las féculas principales sólo tienen que limpiarse y cocerse para poder comerlas.

Estas guarniciones no tienen que ser pescados, carnes, aves o insectos; se trata a menudo de hierbas como berros, cebollines, menta o algas (amargas, agrias, picantes, gomosas o viscosas); líquenes, champiñones y otros hongos (amargos, enmohecidos, quebradizos, “fríos”); especias secas (agridulces, amargas, “calientes”, aromáticas); o ciertas frutas frescas o en conserva (agrias, dulces, jugosas, fibrosas, duras). Puesto que pueden picar, quemar, intensificar la sed, estimular la salivación, causar ruptura o irritación de las membranas mucosas, ser amargas, agrias, saladas o dulces, por lo general poseen un sabor (y probablemente un olor) muy distinto al de la fécula, y no cabe duda de que aumentan el consumo del alimento central.

En los últimos dos o tres siglos sociedades enteras —y ya no, como antes, segmentos diminutos, privilegiados y elevados de las sociedades más antiguas y jerarquizadas— parecen haber comenzado a poner fin a estos patrones. En estos casos nuevos y poco frecuentes —Estados Unidos sería uno de ellos— los carbohidratos complejos declinan como parte central de la dieta, que se compone ahora mayormente de carne (incluyendo pescado y aves), toda clases de grasas, y azúcares (carbohidratos simples). Estas adaptaciones recientes, que suelen requerir un gran insumo de calorías por cada caloría producida,<sup>8</sup> contrastan con las sociedades arcaicas de los cazadores/pescadores/recolectores. En su propia forma, Estados Unidos, Argentina y Australia-Nueva Zelanda son tan extraordinarios desde el punto de vista nutricional como los esquimales, los tlingit o los masai.<sup>9</sup>

Sería superfluo señalar que los complejos alimentarios más antiguos conllevaban importantes cargas simbólicas. Lo que la gente come expresa quién y qué es, para sí misma y para los demás. La con-

<sup>8</sup> Véanse, por ejemplo, Pimentel *et al.*, 1973; Steinhart y Steinhart, 1974.

<sup>9</sup> Véanse, por ejemplo, Balikci, 1970, sobre los esquimales; Oberg, 1973, sobre los tlingit, y Huntingford, 1953, sobre los masai.

gruencia de los patrones dietéticos y sus sociedades revela la manera en que se sostienen las formas culturales por la actividad constante de los que “acarrear” esas formas, cuyos comportamientos las actualizan y las encarnan. Dada la asombrosa capacidad de los seres humanos para cambiar y de las sociedades para transformarse, hay que tratar de imaginarse, sin embargo, lo que implicaría convertir a los mexicanos en consumidores de pan negro, a los rusos en consumidores de maíz, a los chinos en consumidores de cazabe. Es importante notar que los cambios radicales en las dietas en los últimos trescientos años se han logrado en gran medida por presiones revolucionarias del procesamiento y el consumo, así como añadiendo nuevos alimentos, en vez de limitarse a reducir los antiguos. De cualquier forma, las transformaciones de la dieta implican alteraciones profundas de la autoimagen de la gente, de sus ideas sobre los valores contrastantes de la tradición y el cambio, de la trama de su vida social cotidiana.

El carácter de la dieta inglesa en la época en la que el azúcar llegó a ser conocido por los ingleses —conocido y luego deseado— es relevante para nuestra historia. Pues durante el periodo en el que empezaba a conocerse a nivel mundial la mayoría de la gente en Inglaterra y en otras partes se esforzaba por estabilizar su dieta en torno a cantidades adecuadas de fécula (bajo la forma de trigo u otros granos), no para ampliarla. Lo más interesante del panorama inglés es lo poco que se diferenciaba de los hábitos de comida y nutrición del resto del mundo. Hace apenas un siglo la dieta que combinaba una sola fécula suplementada con una variedad de otros alimentos, y la posibilidad constante del hambre generalizada —a veces de la hambruna— hubiera caracterizado a cerca del 85% de la población mundial. Hoy en día esta perspectiva se aplica a gran parte de Asia, África y Latinoamérica, y el patrón del “centralismo” de una fécula sigue siendo típico de quizá tres cuartas partes de la población mundial.

En 1650 los habitantes de lo que se convertiría en el Reino Unido también tenían una dieta basada en una fécula. En un solo siglo empezaron a desplazarse hacia un patrón que desde entonces ha sido adoptado por muchas otras sociedades. Esta transformación ejemplifica una clase de modernización. Pero no fue simplemente consecuencia de otros cambios, más importantes; de hecho, en cierto sentido, puede haber sido lo contrario. Éstas y otras transformaciones parecidas en la dieta facilitaron en gran medida otros cambios más fundamentales en la sociedad británica. En otras palabras, la pre-

gunta ya no es sólo cómo se convirtieron los ingleses en consumidores de azúcar, sino qué significó esto para la subsecuente transformación de su sociedad.

Si nos preguntamos, de forma similar, qué significaba el azúcar para el pueblo del Reino Unido cuando se convirtió en parte fija y (a sus ojos) esencial de su dieta, la respuesta depende en cierta medida de la función del azúcar mismo, de su significado para ellos. En este caso el "significado" no ha de ser simplemente "leído" o "descifrado", sino que surge de las aplicaciones culturales a las que se prestó el azúcar mismo, de los usos para los que se lo empleó. El significado es, en breve, la consecuencia de la actividad. Esto no quiere decir que la cultura sea sólo comportamiento, o pueda reducirse a él. Pero no preguntarnos cómo se plasma el significado en el comportamiento, leer el producto sin la producción, es volver a ignorar la historia. La cultura debe ser comprendida "no sólo como producto sino también como producción, no sólo como socialmente constituida sino también como socialmente constituyente".<sup>10</sup> Se decodifica el proceso de codificación, y no sólo el código mismo.

Los investigadores que trabajan con bebés en Estados Unidos han llegado a la conclusión de que existe un gusto innato en el ser humano por los sabores dulces, que surge "en una etapa muy temprana del desarrollo y es relativamente independiente de la experiencia".<sup>11</sup> Aunque los datos de los estudios transculturales son inadecuados para sostener esa afirmación, la predilección por lo dulce parece tan difundida que resulta difícil no hacer la inferencia de que hay alguna predisposición innata. El nutriólogo Norge Jerome ha reunido información que demuestra que los alimentos ricos en sacarosa forman parte de las experiencias de aculturación tempranas de los pueblos no occidentales en muchas áreas del mundo, y parece haber poca o ninguna resistencia ante esos artículos. Quizá sea importante hacer notar que el azúcar y los alimentos azucarados se difunden comúnmente con estimulantes, sobre todo en bebidas. Puede haber alguna sinergia involucrada en el aprendizaje ingestivo del nuevo usuario: hasta la fecha, no ha habido informe de ningún grupo con una tradición que no incluya el azúcar que rechace la introducción de la leche condensada azucarada, las bebidas dulces, las

<sup>10</sup> Roseberry, 1982: 1026.

<sup>11</sup> Maller y Desor, 1973: 279-291.

golosinas, los pasteles, los dulces u otros productos alimenticios dulces. De hecho, un estudio reciente sobre la intolerancia a la sacarosa entre los esquimales del norte de Alaska reveló que los individuos que la presentaban seguían consumiéndola a pesar de los malestares asociados con los productos que ingerían.<sup>12</sup>

Muchos especialistas han promovido la tesis de que la sensibilidad de los mamíferos hacia lo dulce se desarrolló porque durante miles de años fue un sabor que sirvió para indicar al organismo que un alimento era comestible.<sup>13</sup> La evolución de los homínidos a partir de antepasados primates arbóreos, consumidores de frutas, hace a esta tesis particularmente convincente y ha alentado a algunos estudiosos del problema a llevarlo a sus conclusiones lógicas:

...los ambientes menos naturales pueden a veces proporcionar la mejor evidencia acerca de la naturaleza humana... los pueblos occidentales consumen enormes cantidades de azúcar refinado per cápita porque, para la mayoría de la gente, los alimentos muy dulces saben muy bien. La existencia del gusto humano por lo dulce puede explicarse, en última instancia, como una adaptación de los pueblos ancestrales a preferir la fruta más madura, y por lo tanto la más dulce. En otras palabras, las presiones selectivas de épocas pasadas se revelan de la forma más asombrosa por el estímulo artificial, supranormal, del azúcar refinado, a pesar de la evidencia de que consumir azúcar refinado es inadaptativo.<sup>14</sup>

De hecho, también se puede argumentar (y de forma más convincente, me parece) que los muy diversos hábitos de consumo de azúcar de las poblaciones contemporáneas muestran que una predisposición ancestral de las especies no puede explicar de forma adecuada lo que en realidad son normas culturalmente convencionalizadas, no imperativos biológicos. Resulta persuasivo que existan lazos entre comer fruta, la sensación de dulzor y la evolución de los primates; no lo es que "expliquen" el elevado consumo de azúcar refinado entre algunos pueblos del mundo moderno.

Es cierto que a todos los mamíferos (o al menos a casi todos) les gusta lo dulce.<sup>15</sup> El hecho de que la leche, incluyendo la leche huma-

<sup>12</sup> Jerome, 1977: 243.

<sup>13</sup> Beidler, 1975, Kare, 1975; P. Rozin, 1976a, 1976b.

<sup>14</sup> Symons, 1979: 73.

<sup>15</sup> Beauchamp, Maller y Rogers, 1977.

na, sea dulce, es casi irrelevante. Un especialista que intentaba llevar aunque sólo fuese un poco más atrás el lazo entre las preferencias humanas y lo dulce llegó a argumentar que el feto experimenta lo dulce cuando se nutre en el útero.<sup>16</sup> Por lo general el recién nacido vive exclusivamente de leche. Jerome observa que el uso de líquidos endulzados como sustituto de la leche para la alimentación de los bebés se encuentra en todo el mundo. El primer “alimento” que no sea leche que un bebé suele recibir en los hospitales norteamericanos es una solución de agua y glucosa al 5%, utilizada para evaluar su funcionamiento posparto, porque “el recién nacido tolera mejor la glucosa que el agua”.<sup>17</sup> Por un lado, diversas clases de evidencia sostienen que el gusto por la dulzura no es sólo una disposición adquirida; por el otro, las circunstancias bajo las cuales esta predisposición se ve intensificada por la práctica cultural son muy relevantes para demostrar cuán fuerte es el gusto por lo dulce.

Supuestamente, nuestros antepasados primates y los primeros seres humanos conocieron lo dulce gracias a las bayas, las frutas y la miel, ésta, con mucho, la más dulce. Por supuesto, la miel es un producto animal, por lo menos en el sentido de que su materia prima la recolectan las abejas de las plantas en flor. El “azúcar”, en particular la sacarosa, es un producto vegetal extraído por medio del ingenio humano y los logros técnicos; y mientras los seres humanos, con todos los grados de desarrollo técnico, en todo el mundo, conocieron la miel desde muy temprano en el registro histórico, el azúcar (sacarosa) hecho a partir de la caña de azúcar es un producto tardío que se difundió con lentitud aproximadamente durante el primer milenio de su existencia, y sólo llegó a generalizarse en los últimos quinientos años. Desde el siglo XIX la remolacha, un cultivo de clima templado, se ha convertido en una fuente de sacarosa casi de la misma importancia; el dominio de la producción de sacarosa a partir de la remolacha ha alterado el carácter de las industrias azucareras del mundo.<sup>18</sup>

<sup>16</sup> DeSnoo, 1937:88.

<sup>17</sup> Jerome, 1977: 236.

<sup>18</sup> El perfeccionamiento de la extracción de sacarosa a partir de la remolacha, basado en estudios iniciados por Manggraff (1709-1782), fue logrado por su discípulo Franz Achard (1753-1821). Pero fue Benjamin Delessert quien fabricó panes de azúcar blanco en 1812, para deleite de Napoleón. La industria francesa del azúcar de remolacha recibió un trato privilegiado hasta que su producto fue completamente competitivo con el azúcar de caña que provenía de las colonias tropicales francesas, como Martinica y Guadalupe.

En el presente siglo otros endulzantes calóricos, sobre todo los que se hacen a partir del maíz (*Zea mays*) han empezado a convertirse en un reto para la supremacía de la sacarosa, y los endulzantes no calóricos también han empezado a ganarse un lugar en la dieta humana.

Hay que tener cuidado de distinguir la sensación de lo dulce de las sustancias que la producen. Los azúcares procesados, como la sacarosa, la dextrosa y la fructosa, que son manufacturados y refinados en forma tecnoquímica, deben distinguirse de los azúcares que se dan en la naturaleza. Para los químicos, el "azúcar" es un término genérico para una clase amplia y variada de compuestos orgánicos, uno de los cuales es la sacarosa.

En este libro me concentré en la sacarosa, aunque habrá ocasión de referirnos a otros azúcares, y este enfoque está dado por la historia del consumo de sacarosa en los siglos recientes, que rebasó completamente a la miel (su principal competidor europeo antes del siglo XVII), y volvió en gran medida irrelevantes otros productos, como el azúcar de maple y de palma. En el pensamiento y el lenguaje europeos, la idea misma de lo dulce llegó a asociarse con el azúcar, aunque la miel siguió desempeñando un papel secundario pero privilegiado, sobre todo en la imaginería literaria. Es notable la falta de claridad o especificidad en las concepciones europeas de lo dulce como sensación.

Ya he señalado que aunque en el aparato gustativo humano existan ciertos rasgos absolutos comunes a la especie, los distintos pueblos comen sustancias muy variadas y poseen ideas diferentes en cuanto a lo que sabe bien, especialmente en lo relativo a otras sustancias comestibles. No sólo los individuos difieren en sus preferencias y en el grado de intensidad de un sabor particular que les agrada, sino que tampoco existe una metodología para deslindar o precisar el rango de gustos típico de las personas de un grupo. Para complicar más las cosas, los léxicos del gusto, aunque están bien registrados, son sumamente difíciles de traducir con fines comparativos.

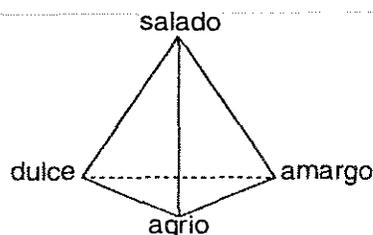
Aun así, es probable que no haya ningún pueblo que carezca de los medios léxicos para describir la categoría de gustos que llamamos "dulce". Aunque el sabor dulce no gusta de manera uniforme, sea en culturas enteras o entre todos los miembros de una sola cultura, ninguna sociedad rechaza lo dulce como desagradable, aunque algunas cosas dulces en particular son consideradas tabú o evitadas por diversas razones. Los sabores dulces ocupan un lugar privilegiado, en contraste con las actitudes más variadas hacia lo

agrio, lo salado o lo amargo; esto, por supuesto, no excluye las predilecciones comunes por ciertas sustancias agrias, saladas o amargas.

Pero al afirmar que a todo mundo le gustan las cosas dulces no decimos nada sobre el lugar de este gusto en el espectro de sabores posibles, acerca de la importancia de lo dulce, dónde se sitúa en una jerarquía de gustos y preferencias, o cómo se lo considera en relación con otros sabores. Por otra parte, hay muchas evidencias de que las actitudes de los pueblos hacia los alimentos, incluyendo los alimentos dulces, han experimentado una gran variación con el tiempo y las circunstancias. En el mundo moderno podemos confrontar la frecuencia, intensidad y escala de los usos del azúcar en la dieta francesa con, por ejemplo, la de los ingleses o los norteamericanos, para ver con qué amplitud varían las actitudes hacia lo dulce. Además, en la vida norteamericana lo dulce es importante en lo que los antropólogos llaman comida en intervalos, o tentempiés. Otros pueblos parecen menos inclinados a tratar lo dulce como un sabor que ocupe un lugar específico en una serie, adecuado sólo en uno o varios lugares de esa serie; para ellos, un alimento dulce puede presentarse en cualquier momento de la comida, como un plato o como parte de los diversos platos que se sirven de forma simultánea. También varía mucho la propensión a mezclar lo dulce con otros sabores.

Las formas tan diversas en que se percibe y se emplea lo dulce apoyan mi argumento de que la importancia de lo dulce en las preferencias de los ingleses creció con el tiempo, y no fue característica antes del siglo XVIII. Aunque hoy en día en Occidente la cultura (y quizá la mayoría de los científicos) suele considerar lo dulce como una cualidad opuesta a lo amargo, lo agrio y lo salado, que constituyen el "tetraedro" del gusto,<sup>19</sup> o se lo contrasta con lo picante con el

<sup>19</sup> Henning, 1916. Una útil discusión reciente puede encontrarse en Pfaffman, Bartoshuk y McBurney, 1971. Henning representó las relaciones entre los sabores amargo, salado, agrio y dulce con un diagrama de cuatro caras:



Tetraedro del gusto (Henning, 1916)  
tomado de Pfaffman *et al.*, 1971: 97.

que a veces se lo combina en la cocina china, mexicana y del África occidental, sospecho que esta contraposición —en la que lo dulce se convierte en lo “opuesto” de todo— es muy reciente. Lo dulce sólo pudo ser una contraparte de lo salado/amargo/agrio cuando hubo una fuente suficientemente abundante de endulzantes. Sin embargo ese contraste no siempre se produjo: Gran Bretaña, Alemania y los Países Bajos reaccionaron de forma diferente a la de Francia, España e Italia, por ejemplo.

Parece irrefutable que la disposición innata hacia la dulzura es parte de la dotación humana. Pero esto no puede explicar de ninguna forma los distintos sistemas de alimentación, los grados de preferencia y las taxonomías de sabor, como la anatomía de los llamados órganos del habla no puede “explicar” ningún lenguaje en particular. Lo que espero aclarar en lo que sigue es la frontera entre nuestro gusto humano por lo dulce y el supuesto “carácter goloso” de los ingleses.

Los cuatro sabores primarios están en los ápices, los sabores binarios en los bordes y los terciarios en las superficies, dando como resultado el diagrama anterior.

Pfeffman *et al.* creen que este diagrama funciona, por lo menos para representar sensaciones de gusto sucesivas. Las implicaciones de un sistema de sabores que consiste en cuatro sabores primarios científicamente comprobables son muy sustanciales, pero la mayoría de las autoridades tratan esta posición de forma circunspecta.

El uso del término “dulce” para describir al agua (y no sólo al agua fresca en oposición al agua salada o al agua estancada, sino también para describir el sabor del agua que se toma después de algo salado, amargo o ácido) y para describir ciertos alimentos, como almejas y cangrejos, representa la amplísima gama de experiencia de lo dulce en oposición a la relativamente estrecha de los azúcares y a un léxico del sabor. Las diferencias son lo bastante sorprendentes como para llevar a uno de los mejores estudiosos de lo dulce a escribir: “A medida que los psicólogos exploran lo dulce, e incluso los sentidos químicos, se les pide constantemente que emulen a Janus; que observen por una parte el comportamiento de los sistemas modelo en búsqueda de regularidades y leyes, pero también los alimentos verdaderos, en los que se da el consumo y las regularidades ceden paso a las irregularidades, y las leyes del comportamiento a las abundantes excepciones” (Moskowitz, 1974: 62).

## 2

## PRODUCCIÓN

La sacarosa —lo que llamamos “azúcar”— es una sustancia orgánica de la familia de los carbohidratos. Puede ser extraída de forma comercial de diversas plantas, y está presente en todas las plantas verdes.<sup>1</sup> La sacarosa es un producto vegetal que las plantas elaboran por fotosíntesis a partir de dióxido de carbono y agua; constituye, por lo tanto, un rasgo fundamental de la estructura química de los seres vivos.

Las dos fuentes más importantes de sacarosa procesada —del producto del carbohidrato refinado que consumimos y que llamamos azúcar— son el azúcar de caña y el de remolacha. Las remolachas no tuvieron importancia económica como fuente de sacarosa hasta mediados del siglo XIX, pero el azúcar de caña ha sido la principal fuente de la misma durante más de un milenio, quizá mucho más.

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) fue domesticada en Nueva Guinea, en tiempos muy antiguos. Los botánicos Artschwager y Brandes creen que hubo tres oleadas de difusión de caña de azúcar desde Nueva Guinea, la primera hacia el 8000 a. C. Unos dos mil años más tarde fue llevada a Filipinas, India y posiblemente Indonesia (aunque algunos especialistas consideran que Indonesia es otro punto de domesticación).<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Edelman, 1971. La familia de las sustancias que se dan de modo natural, llamadas carbohidratos, formadas a partir de carbono, hidrógeno y oxígeno, incluye a los azúcares, entre los cuales la sacarosa es la que más nos interesa aquí. Puede encontrarse en todos los pastos, en algunas raíces y en la savia de muchos árboles. La fotosíntesis efectúa la combinación del dióxido de carbono con agua para elaborar azúcar (sacarosa) y otros almidones y azúcares. Nuestra especie no puede producir sacarosa, sólo consumirla. La ingestión de carbohidratos, junto con la inhalación de oxígeno, permite que la glucosa (el azúcar de la sangre) se transforme en energía, proceso acompañado por la exhalación de dióxido de carbono: “el consumo de azúcar es por lo tanto la inversa de la formación de azúcar” (Fugill, 1978: 11).

<sup>2</sup> De las seis especies conocidas del género *Saccharum*, cuatro parecen haber sido domesticadas, y entre éstas la *Saccharum officinarum* (“azúcar de los boticarios”) es

Las referencias a la *manufactura* de azúcar no aparecen sino hasta bien entrada la era cristiana. Existen algunas más tempranas en la literatura de la India. El *Mahabhashya* de Patanjali, por ejemplo, comentario sobre el estudio de Panini sobre el sánscrito, que es la primera gramática escrita (probablemente alrededor de 400 a 350 a. C.), menciona repetidamente al azúcar en combinaciones particulares de alimentos (arroz con leche y azúcar; cebada molida con azúcar; bebidas fermentadas con jengibre y azúcar); si se supone que se refería a algún producto no líquido, al menos parcialmente cristalizado a partir del jugo de caña, ésta sería la primera mención que poseemos al respecto. Pero hay duda porque no hay evidencias seguras de que el producto estuviera cristalizado. Un poco más tarde, en 327 a. C., Nearchus, un general de Alejandro, que navegó desde la desembocadura del río Indo a la del Éufrates, afirmó que “de una caña de la India brota miel sin necesidad de abejas, con la que se hace una bebida embriagante aunque la planta no da ningún fruto”.<sup>3</sup> Noel Deerr, ingeniero e historiador especializado en el azúcar, la acepta como una referencia a la caña de azúcar, pero sus citas de autoridades griegas y romanas no son completamente convincentes. El término *sakcharon* o *saccharon* -σακχαρον- utilizado por Dioscórides, Plinio, Galeno y otros, no puede traducirse como una sustancia única y específica. El historiador de la alimentación R. J. Forbes, tras una cuidadosa revisión de las evidencias de la Grecia precristiana y de Roma, llegó a la conclusión de que el *saccharon* se conseguía en la India “e incluso era conocido, aunque de forma imperfecta, por los visitantes helénicos a ese país [India]”; y aquí sí se refiere al azúcar hecho a partir del jugo de caña. Acepta a Dioscórides, quien escribió: “Hay una especie de miel concreta, llamada *saccharon*, que se encuentra en las cañas en la India y en Arabia Félix, que en su consistencia se parece a la sal, tan quebradiza que puede romperse entre los dientes, como la sal. Es buena para el vientre y el estómago al disolverse en agua y beberse, y ayuda a la vejiga adolorida y a los riñones.” A lo que Forbes añade: “Por lo tanto, el azúcar se producía, al menos en cantidades pequeñas, en la India y empezaba a ser

difundida e importante (Warner, 1962). El inmenso número de tipos de caña cultivados es consecuencia de la enorme investigación invertida en la fuente principal de una de las mercancías más importantes del mundo. El azúcar ha figurado durante varios siglos entre los seis productos alimenticios de importación más importantes a nivel mundial.

<sup>3</sup> Deerr, 1949: i, 63.

reconocida por el mundo romano en la época de Plinio”, esto es, durante el siglo I d. C.<sup>4</sup> Nos recuerda, sin embargo, que términos como *saccharon* e incluso “maná” se usaban para una variedad de sustancias dulces, incluyendo secreciones de las plantas, las excreciones de piojos de las plantas, el exudado del *Fraxinus ornus* (el llamado fresno de maná), etcétera.<sup>5</sup>

Algunos especialistas en la historia del azúcar suponen que el *saccharon* se refería a una sustancia completamente distinta, el llamado azúcar de bambú, o *tabashir*, goma que se acumula en los tallos de ciertos bambúes y que tiene un sabor dulce.<sup>6</sup> Aunque esta controversia sea oscura, aclara un rasgo vital en la historia del azúcar: tiene que cristalizarse a partir de un líquido. Lo que llamamos “azúcar” es el producto final de un proceso antiguo, complejo y difícil.

Se empieza con la planta de la caña de azúcar, gran pasto de la familia Gramineae. Existen seis especies de caña de azúcar conocidas, de las cuales la *Saccharum officinarum* —“azúcar de los boticarios”— ha sido la importante a lo largo de la historia. Aunque en décadas recientes se han utilizado otras especies para desarrollar nuevas variedades, *Saccharum officinarum*, la llamada caña noble, con tallos suaves, dulces y jugosos que en su madurez alcanzan un grosor de seis centímetros y una altura de tres y medio a casi cinco metros, ha seguido siendo la fuente de los genes de la acumulación de sacarosa.

La caña se propaga de manera asexual por medio de cortes en

<sup>4</sup> S. G. Harrison, 1950: 3, p; R. J. Forbes, 1966: 100-101.

<sup>6</sup> *Tabashir* (*tabashier*, *tabaxir*), o *Sakkar Mambu*, era muy apreciada como medicina. Al endurecerse, esta goma vegetal se vuelve transparente o blanca, sólida y de sabor dulce. Puede haber sido utilizada de la misma forma que el azúcar en preparaciones medicinales. La palabra *tabaxir* significa “gis” o “mortero” en urdu, de acuerdo con el *Shorter Oxford English dictionary*; se presenta con el mismo significado en los dialectos árabes del Magreb. Se cree que la palabra “azúcar” se deriva del sánscrito *sarkara*, que significa “grava” o “polvo”. Así como el azúcar llegó a ser llamado una especie de sal por los médicos de la Europa occidental del siglo xvii, el *tabashir* se conocía como la sal árabe (*Salz aus den glücklichsten Arabien*), “la sal de la Arabia feliz”. Las oportunidades para confundir estas dos sustancias eran considerables —aunque no son realmente similares— porque ambas eran muy raras, y es probable que algunos autores las describieran sólo de segunda o tercera mano. Una confusión paralela marca la discusión de las referencias bíblicas a lo dulce que no mencionan ni el maná ni la miel. Parece que no hay probabilidades de que el azúcar fuera conocido en el Cercano Oriente en tiempos bíblicos, pero los especialistas no son unánimes. Véase, por ejemplo, Shapiro, 1957.

un tallo que tenga por lo menos una yema.<sup>7</sup> Una vez plantada, brota y, con el calor y la humedad adecuados, puede crecer dos centímetros al día durante seis semanas. Llega a su madurez, y alcanza las condiciones óptimas para su extracción, en la época de secas, entre los nueve y los diechocho meses. La soca de caña de azúcar, que crece a partir del rastrojo de la planta anterior, sin volver a plantar, se corta normalmente cada doce meses. En el trópico, los acodos tardan más en alcanzar su madurez. En cualquier caso, la caña debe cortarse cuando está lista para que no pierda su jugo o la proporción de sacarosa que contiene; una vez cortada, el jugo ha de extraerse rápidamente para evitar la putrefacción, la desecación, la inversión o la fermentación.

La naturaleza intrínseca de la caña afectó de manera fundamental su cultivo y su procesamiento. En palabras de un especialista: "Aunque hablamos de fábricas de azúcar, lo que en realidad se lleva a cabo no es un proceso de manufactura, sino una serie de pasos de líquido a sólido para aislar la sacarosa hecha en la planta por la naturaleza."<sup>8</sup> La práctica de machacar o triturar las fibras de la caña para poder extraer el líquido que contienen debe ser tan antigua como el descubrimiento de que la caña era dulce. Esta extracción puede realizarse de muchas maneras distintas. Se puede cortar la caña en pedazos, y molerla, exprimirla, machacarla o remojarla en líquido. Al calentar el líquido que contiene la sacarosa se produce evaporación y por lo tanto concentración de la misma. A medida que el líquido se sobresatura, empiezan a aparecer cristales. En efecto, la cristalización requiere la concentración de una solución sobresaturada en la que la sacarosa se encuentra contenida en forma líquida. A medida que se enfría y se cristaliza, los residuos producen una melaza "final" o "cachaza". Esta melaza, o melado, no puede

<sup>7</sup> Barnes escribe: "La caña de azúcar se propaga comercialmente por el método vegetativo, en el que se plantan secciones del tallo de la caña inmadura, material que se conoce como semilla, semilla de caña, pedazos de semilla y *gajos*. La verdadera semilla de la caña, derivada de la polinización natural o controlada de las flores femeninas, es completamente inadecuada para producir cultivos comerciales. . . El método asexual o vegetativo produce nuevas plantas, similares en todo a las cañas de las que fueron tomados los codos, aunque en muy raras ocasiones se desarrolla un nuevo individuo a partir de un brote anormal que por alguna razón desconocida difiere de los demás de la misma variedad. Así, la nueva cosecha crece a partir de los brotes de los trozos de tallo de la variedad seleccionada para el uso comercial" (Barnes, 1974: 257).

<sup>8</sup> Hagelberg, 1976: 5.

cristalizarse más con métodos convencionales. Es, por supuesto, bastante dulce, y se la puede utilizar para endulzar alimentos; en la dieta inglesa fue por lo menos tan importante como cualquier forma de azúcar cristalino durante más de un siglo; sigue siéndolo hoy, tras diversos tipos de refinado.

Hasta esta parte el proceso es antiguo. Los pasos suplementarios que llevan a tipos de azúcar menos oscuros, químicamente más puros, o más refinados (estos dos últimos no son lo mismo), y a una diferenciación de productos finales cada vez mayor, incluyendo bebidas alcohólicas y muchos jarabes distintos, se han desarrollado a través de los años. Pero el proceso básico es muy antiguo. De hecho, en la práctica no existe otra manera de "hacer" azúcar a partir de la caña más que por "una serie de pasos de líquido a sólido" acompañados por calentamiento y enfriamiento; mantener las temperaturas adecuadas y, al mismo tiempo, una inversión rentable en métodos de calentamiento y combustibles, ha sido un serio problema técnico a lo largo de la mayor parte de la historia del azúcar.

El azúcar que se fabrica a partir del magma de sacarosa es muy distinto tanto del jugo de la caña de azúcar como de los diferentes jarabes que se utilizan en la preparación de dulces y la elaboración de alimentos. En ciertos aspectos, a lo que más se parece el azúcar refinada es a la sal: blanca, granulada, quebradiza, y casi 99% pura: "la única sustancia química que se consume de forma prácticamente pura como alimento básico".<sup>9</sup> En la manufactura del azúcar hay, entonces, dos productos finales bastante distintos. Aunque ambos son azúcares y casi perfectamente puros, uno es líquido y por lo regular dorado, el otro es granulado y, en general, blanco. Los azúcares puros y refinados pueden hacerse de cualquier color, por supuesto. Pero en cierta época su blancura sirvió como evidencia de su refinado y su pureza. La idea de que la sacarosa más fina y pura tenía que ser la más blanca es tal vez un poderoso aspecto simbólico de la temprana historia europea del azúcar; pero también es significativo que la sacarosa pueda prepararse de muchas formas utilizables, una de las cuales se parece a la miel. La melaza líquida, o "jarabe dorado", ingrediente tan importante en la constitución de la dieta inglesa moderna, fue ganándole terreno gradualmente a su antiguo competidor, la miel, a la que se parecía. Llegó incluso a adoptar una parte

<sup>9</sup> *Ibid.*

de la imaginería poética antes asociada con la miel.<sup>10</sup> Tendremos razones para regresar a estos dos personajes de la historia del azúcar.

No es sino hasta 500 d. C. cuando tenemos evidencias escritas incontrovertibles de la fabricación de azúcar. El *Buddhagosa*, o *Discurso sobre la conciencia del mal*, documento religioso hindú, describe por medio de la analogía los procesos de hervir el jugo, hacer la melaza y formar bolitas de azúcar (es probable que los primeros azúcares fueran gomosos, más que quebradizos).<sup>11</sup> Pero las referencias son

<sup>10</sup> Las palabras para melaza (en francés *mélasse*, en inglés *molasses*, en portugués *melaço*, etc.) provienen del latín *mel*, miel. El término inglés *treacle* (melaza dorada) viene del latín *theriaca* (del griego *thérion*, animal salvaje), un compuesto o electuario utilizado en el tratamiento contra piquetes venenosos. Tanto Galeno como Dioscórides desarrollaron "triacas" que a menudo contenían carne de serpientes venenosas. Esas triacas (o triacas) llegaron a ocupar un lugar predilecto en la medicina europea y no desaparecieron de las farmacopeas oficiales hasta fines del siglo xix. En *Notes and Queries* (22 de febrero de 1762), F. Crane observa que el término "triacas" sólo llegó a significar melaza en Inglaterra, probablemente debido a la extensión de su uso, de un tipo particular de compuesto, a una sustancia en general. Me parece que el punto importante es que la triaca se hacía con miel; que la melaza, probablemente por la rápida caída de su precio, reemplazó al azúcar; y que entonces el término utilizado para el compuesto pudo haber sido transferido al medio. En 1694 encontramos por primera vez la palabra "triacas" con el significado de melaza; el *Shorter Oxford dictionary* cita a Westmacot, *Scrijt. Herb.*: "buena fuente de melaza o triaca común para endulzar". El término sigue siendo utilizado para describir medicinas, pero la palabra "melaza" nunca alcanzó un uso popular en Inglaterra, mientras que el líquido que al que se llamaba "triacas" (o "jarabe dorado") sigue siendo popular. El término "jarabe dorado" requiere un comentario de paso. La melaza refinada puede hacerse más delgada y más ligera en su color para parecerse a la miel, pero con una consistencia muy variada.

Alcanzó una especie de clímax en el "jarabe dorado" perfeccionado hacia finales del siglo xix por el gigante del azúcar inglés con base en Glasgow, Tate and Lyle. Tal como lo ha señalado Aykroyd (1967: 7), este producto, uno de los alimentos preparados más importantes de la historia moderna, ha sido anunciado invocando una historia bíblica que lo confunde claramente con la miel. El recipiente muestra un león muerto, el león que mató Sansón, rodeado de abejas; han anidado en el león y hecho miel. La adivinanza de Sansón "Del comedor salió comida, y del fuerte salió dulzura" no pudo ser resuelta por los filisteos, pero Dalila se la sonsacó: "¿Qué cosa más dulce que la miel? ¿Y qué cosa más fuerte que el león? (Jueces 14:18). Aykroyd añade: "Los que diseñaron el emblema ignoraban que la fuente de la dulzura [en el relato bíblico] es la miel, y no el azúcar". Lo hicieron, efectivamente, sintetizando con ello un proceso de reemplazo que tardó siglos en completarse.

<sup>11</sup> Así como no podemos discutir de forma adecuada el lugar del azúcar o los productos similares en la medicina griega tradicional, tenemos que omitir cualquier consideración seria al respecto en la práctica médica de la India. Casi con seguridad el azúcar endurecido, cristalizado a partir del jugo de caña procesado, se utilizaba con

escasas y enigmáticas. En un informe del emperador bizantino Heracleo, en 627, cuando tomó el palacio en el que vivía el rey persa Chosroes II, cerca de Bagdad, se describe el azúcar como un "lujoso" hindú. Entre los siglos cuarto y octavo los mayores centros de manufactura de azúcar parecen haber estado en la costa oriental del delta del Indo (la costa de Baluchistán), y en el extremo del Golfo Pérsico, sobre el delta del Tigris-Eufrates. El azúcar no llegó a ser conocido y consumido en Europa hasta el siglo octavo; y sólo alrededor de esa misma época empiezan a aparecer referencias al cultivo de caña y la

fines médicos en la India hacia el 400 d. C., si no antes. Pero con certeza Galeno y sus contemporáneos no lo conocían. El único producto de azúcar —es decir de sacarosa— que puede haber figurado en la medicina galénica fue probablemente el *fanid*, sustancia pastosa, que se estira y no es cristalina (en árabe *al-fanid*, en inglés *pennet*, *penide*, *penidium*). Estas palabras probablemente provienen de algún lenguaje indico. (El término *phanita* es un modificador derivado del sánscrito de la palabra para "azúcar" [*sarkara*] empleada en el Manuscrito Bower, fechado c. 375 d. C., donde se refiere a un producto completamente líquido (cf. Deery, 1949: i, 47). La palabra *penidium* da lugar al español *alferrique* y al inglés *alambick*, "alambique". En sus formas más tempranas en inglés, como *fanid*, se refiere a un dulce (o medicina) de azúcar de tipo chicoso, parecido al azúcar de cebada inglés más tarde. "El *fanid* —escribe Pit tenger (1947: 5)—, que originalmente no era otra cosa que el jugo de caña solidificado después de haber sido hervido y espumado, consistía en una pasta semilíquida café o negra, que después se describió como amarillenta o incluso blancuzca. Evidentemente no era cristalina, ya que se señala que antes de enfriarse por completo podía estirársela en hilos u hojas y enrollarla. En 1748 Pomet brinda una descripción admirablemente específica del azúcar de cebada que aclara su afinidad con el *fanid* (*pennet* o *diapenidium*) de la farmacopea europea de esa época: "El azúcar de cebada se hace con azúcar blanco o moreno; el primero se hierve hasta que se hace quebradizo, y se rompe fácilmente cuando está frío. Cuando se hierve hasta el máximo hay que colocarlo sobre un mármol previamente lubricado con aceite de almendras dulces; enseguida hay que formar una pasta, con cualquier figura que se desee. El otro tipo, erróneamente llamado azúcar de cebada, se hace de *cassonade*, o azúcar en polvo, grueso, clarificado y hervido hasta alcanzar un punto de dureza que permita moldear cualquier figura con las manos, y con el que comúnmente se forman palitos torcidos. Esta clase de azúcar es más difícil de hacer que la otra porque hay que lograr la proporción exacta de hervor para llevarlo hasta un grado en que pueda manejarse a voluntad: debe ser de color ámbar, seco, recién hecho y que no se pegue a los dientes: algunos dulceros lo tiñen con azafrán para darle un buen color" (Pomet, 1748: 58).

No es posible hacerle justicia a ésta y a otras clases de azúcar en una obra como la presente. Pero vale la pena notar que el *fanid* o *pennet* podía combinarse con aceite de almendras y luego moldearse en distintas figuras. Esta cualidad "escultural" de algunos azúcares habría de desempeñar un papel importante en el desarrollo posterior de los usos del azúcar.

manufactura de azúcar en el Mediterráneo oriental. La sacarosa era prácticamente desconocida en el norte de Europa quizá hasta el 1000 d. C., y después, durante uno o dos siglos, siguió siendo muy raro. Aun así, un esbozo aproximado de ciertos “periodos” o “etapas” puede servir de guía para el siguiente análisis.

La expansión de los árabes hacia Occidente marcó un hito en la experiencia europea del azúcar. Entre la derrota de Heraclio en 636 y la invasión de España en 711, en menos de un siglo, los árabes establecieron el califato en Bagdad, conquistaron el África del norte e iniciaron su ocupación de partes importantes de la propia Europa. Tras esta conquista la manufactura del azúcar, que en Egipto pudo haber precedido a la conquista árabe, se extendió por la cuenca del Mediterráneo. En Sicilia, Chipre, Malta, por un tiempo breve en Rodas, en gran parte del Magreb (especialmente en Marruecos), y en la propia España (sobre todo en su costa sur), los árabes introdujeron la caña, su cultivo, el arte de la manufactura del azúcar, y un gusto por este nuevo dulce.<sup>12</sup> Un especialista sostiene que el azúcar no llegó a Venecia sino hasta 996, que de allí se la exportó hacia el norte; pero esa fecha puede ser tardía.<sup>13</sup> Para entonces la caña se cultivaba en toda el África del norte y en varias islas del Mediterráneo, incluyendo Sicilia, y era también objeto de experimentos agrícolas en la propia España. Pero antes que eso, e incluso antes de que Venecia se convirtiera en un importante centro de reexportación para Europa, el azúcar en sus múltiples formas estaba llegando a este continente desde el Medio Oriente. Persia y la India, las regiones en las que la manufactura del azúcar se había conocido por más tiempo, fueron probablemente los lugares en los que se inventaron los procesos fundamentales asociados con la fabricación de azúcar. Durante muchos siglos la cuenca del Mediterráneo aprovisionó el África del norte, el Medio Oriente y Europa. Esa producción sólo se interrumpió cuando empezó a dominar la producción en las colonias del Nuevo Mundo, después de finales del siglo XVI. Los europeos se acostumbraron muy lentamente al azúcar durante la época medi-

<sup>12</sup> Calloway (1977), sobre la base de Lippmann (1970 [1929]) y Deerr (1949; 1950) ha aumentado nuestro conocimiento acerca de la difusión y la consolidación de la industria mediterránea. A. M. Watson (1974) ha documentado la contribución árabe a la agricultura mediterránea. Véase también Phillips s. f.

<sup>13</sup> Dorveaux, 1911: 13.

terránea. Del Mediterráneo, la industria se trasladó a las islas atlánticas de España y Portugal, incluyendo Madeira, las Canarias y São Tomé; pero esta fase relativamente breve llegó a su fin cuando empezaron a crecer las industrias americanas.

La civilización del mundo árabe y sus logros no han recibido una justa atención por parte de Occidente sino hasta hace poco. La visión histórica centrada en Europa que la mayoría de nosotros compartimos tiende a excluir el interés por los avances tecnológicos del resto del mundo, que parecemos reconocer mejor cuando los “explicamos” en referencia a grandes inversiones de mano de obra (las pirámides, la Gran Muralla, el Templo del Sol, Machu Pichu, etc.); nuestros elogios más sentidos los reservamos para los logros estéticos —no los tecnológicos— de aquellos que consideramos técnicamente inferiores, lo reconozcamos o no. Aunque nunca nos atrevemos a decirlo abiertamente, la visión occidental constata con asombro cómo la capacidad estética de otros pueblos no está restringida por sus limitaciones técnicas. Sin embargo, cualquiera que se interese hasta al pasar por la historia de Europa meridional sabe que la conquista de España por los moros fue sólo el término de una fulgurante expansión hacia el oeste, el punto de vista tanto técnico y militar como económico, político y religioso.

A los moros no los detuvieron en su movimiento de expansión hasta que llegaron a Poitiers en 732, donde Carlomagno los atacó por el flanco. Ese año se cumplía apenas el centenario de la muerte de Mahoma y de la instalación del primer califa, Abu Bakr. Después de 759, los moros se retiraron de Toulouse y del sur de Francia y se atrincheraron detrás de los Pirineos; pero habrían de pasar setecientos años antes de que la España que habían conquistado en sólo siete volviera a ser completamente cristiana. Algunas porciones del mundo mediterráneo cayeron en manos del Islam después que España. Creta, por ejemplo, no cayó sino en 823; Malta, en 870. Y adonde quiera que fueran los árabes llevaron con ellos el azúcar, tanto el producto como la tecnología de su producción; el azúcar, se nos dice, siguió al Corán.

Aunque las demandas poco usuales del cultivo del azúcar retrasaron su desarrollo como cultivo comercial en el Mediterráneo islámico, su perfeccionamiento que llegó por el norte, hasta el centro de España, fue un gran logro técnico. Los conquistadores árabes mediterráneos fueron sintetizadores, innovadores, que transportaron los diversos bienes culturales de las tierras que subyugaban por parte

de tres continentes, combinando, mezclando e inventando, creando nuevas adaptaciones; y muchos cultivos importantes —arroz, sorgo, el trigo de invierno, algodón, berenjena, cítricos, plátanos, mangos y caña de azúcar— se difundieron gracias a la expansión del Islam.<sup>14</sup> Pero lo más importante no eran sólo los nuevos cultivos; con los conquistadores árabes también viajaron falanges de administradores subordinados (predominantemente no árabes), políticas de administración y tributación, tecnologías de irrigación, producción y procesamiento, y el impulso para expandir la producción.

La propagación de la caña de azúcar y la tecnología necesaria para su cultivo y conversión encontraron obstáculos, sobre todo la lluvia y las fluctuaciones estacionales de temperatura. Como hemos visto, la caña es un cultivo tropical y subtropical con un periodo de crecimiento que puede ser de más de doce meses; requiere grandes cantidades de agua y de trabajo. Aunque puede prosperar sin irrigación, lo hace mucho mejor (y aumenta su contenido de azúcar) cuando se la riega con regularidad y cuando la época de crecimiento no está sujeta a bajas fuertes y súbitas de temperatura.

En realidad, el Islam temprano en el Mediterráneo amplió las temporadas agrícolas al producir en verano cultivos como la caña, alterando así el ritmo del año agrícola y la asignación del trabajo. Al extender la producción de la caña de azúcar a las márgenes del Mediterráneo, tanto al norte como al sur, llegando, hacia el sur, hasta Marrakech e incluso Agadir y Taroudant en Marruecos, por ejemplo, y hacia el norte hasta Valencia en España y Palermo en Sicilia, los árabes explotaron al máximo las posibilidades de estas tierras recién conquistadas. Por un lado, los peligros de las heladas en la costa norte significaban temporadas más cortas de crecimiento: la caña plantada en febrero o marzo se cosechaba en enero. Esta caña exigía el mismo esfuerzo desde preparar las tierras hasta procesar el jarabe con menor rendimiento; esto llegó a contar en contra de las industrias mediterráneas cuando el azúcar americano empezó a entrar a Europa en grandes cantidades. Por el otro lado, la falta de lluvia adecuada en la costa sur —como en Egipto— implicaba una intensa labor de irrigación; en el caso egipcio, según se nos dice, la caña recibía 23 riegos desde el momento en que se la plantaba hasta la zafra.<sup>15</sup>

<sup>14</sup> A. M. Watson, 1974.

<sup>15</sup> Bolens, 1972; A. M. Watson, 1974.

La caña de azúcar —si la cosecha tiene por objeto fabricar azúcar y no sólo extraer el jugo, de tal manera que se requiere el cultivo adecuado, cortarla y molerla de forma expedita y un procesamiento experimentado— siempre ha exigido mano de obra intensiva, por lo menos hasta bien entrado el siglo xx. La producción de azúcar fue un reto no sólo en términos técnicos y políticos (administrativos), sino también con respecto a la obtención y uso de la mano de obra.

Los árabes mostraron por doquier un vivo interés por la irrigación, el uso del agua y su conservación. Adonde fuera que llegaran se llevaban los nuevos recursos de riego que encontraban. A las formas de irrigación preislámicas existentes en el Mediterráneo añadieron la rueda de cubetas persa (que los españoles llamaban noria, palabra tomada del término árabe que significa “rechinido”), el tornillo de Arquímedes, el *quanai* persa (ese extraordinario sistema intensivo en mano de obra de túneles subterráneos que servían para llevar agua bajo tierra a los campos de cultivo por gravedad, que al parecer se llevó primero a España y de ahí al norte de África), y muchos otros dispositivos. Ninguna de estas innovaciones, por sí misma, hubiese hecho mucha diferencia; lo que contaba era la energía y la dedicación de los conquistadores y su uso aparentemente hábil de la mano de obra local, tema de la mayor importancia, pero sobre el cual aún sabemos relativamente poco.

Deerr nos dice que había “una gran diferencia entre la industria del azúcar fundada por los árabes y la que fue desarrollada por los europeos cristianos. Aunque el Islam reconocía el estatus de la esclavitud, la industria mediterránea se encuentra libre de esa mácula cruel y sangrienta, la maldición de la esclavitud organizada que manchó a la producción del Nuevo Mundo durante cuatrocientos años.”<sup>16</sup> Pero esta categórica aseveración es infundada. La esclavitud desempeñó un papel en la industria del azúcar de Marruecos<sup>17</sup> y probablemente en otras partes; a mediados del siglo ix en el delta del Tigris-Eufrates se produjo una revuelta de esclavos que involucró a miles de trabajadores agrícolas del África oriental, y es posible que se tratase de trabajadores de plantaciones de caña de azúcar.<sup>18</sup> Pero la esclavitud adquirió mayor importancia cuando los cruzados europeos les arrebataron a sus predecesores las plantaciones de azú-

<sup>16</sup> Deerr, 1949: i, 74.

<sup>17</sup> Berthier, 1966.

<sup>18</sup> Popovic, 1965.

car del Mediterráneo oriental, y su importancia para la producción de azúcar no disminuyó significativamente sino hasta la revolución de Haití, a fines del siglo XVIII.

El azúcar de los árabes no era una sustancia homogénea; habían aprendido a producir, de los persas y los hindúes, una variedad de tipos o categorías de azúcar. Conocemos esta variedad de azúcares e incluso a veces algo sobre los procesos de su manufactura, pero los detalles siguen siendo vagos. La molienda también plantea preguntas: se han hecho algunos estudios sobre la historia de la molienda árabe, pero sigue siendo terreno de controversia.<sup>19</sup> En la extracción del jugo de la caña, mientras más eficiente sea el proceso, mayor será el rendimiento final. Los rendimientos de altos porcentajes de jugo de caña se remontan apenas a finales del siglo XIX, aunque hubo un principio de mejoría por lo menos desde el siglo XVII.

Un paso decisivo en la tecnología del azúcar se produjo con la invención del trapiche vertical de tres rodillos, impulsado ya sea por agua o por tracción animal. Este trapiche podía ser operado por dos o tres personas, que pasaban la caña por los rodillos de ida y de regreso (si la tracción era animal, no por agua, el trapiche requería un tercer trabajador que cuidara a los animales). El origen y la antigüedad exactos de estos trapiches permanecen en la oscuridad. Deerr (siguiendo a Lippmann) atribuye su invención a Pietro Speciale, prefecto de Sicilia, en 1449;<sup>20</sup> Soares Pereira lo pone en duda —y con buenas razones—, argumentando en cambio que fue inventado en Perú, llegó a Brasil entre 1608 y 1612, y de ahí pasó a otras partes.<sup>21</sup> Pero esta controversia apenas nos concierne, porque la industria del azúcar mediterránea de los árabes, unos cinco siglos anterior a la supuesta invención de Speciale, se las arregló con otros sistemas menos eficientes. Existen evidencias seguras del uso de la energía hidráulica para la molienda de caña en épocas tempranas en Marruecos y en Sicilia, aunque no es mucho más lo que sabemos.

Las cruzadas les dieron a muchos europeos la oportunidad —aunque no al principio, como a veces se sostiene— de familiarizarse con muchos productos nuevos, entre ellos el azúcar. Los cruzados supieron del azúcar en circunstancias apremiantes, según se nos dice. Al-

<sup>19</sup> Véase, por ejemplo, Salini-Bianchi, 1969.

<sup>20</sup> Deerr, 1950: II, 536; Lippmann, 1970 (1929).

<sup>21</sup> Soares Pereira, 1955; Castro, 1980.

berto de Aquitania, quien reunió las reminiscencias de los veteranos de la primera cruzada (1096-1099), escribe:

En los campos de las planicies de Trípoli se puede encontrar en abundancia una caña de miel que llaman zuchra; la gente acostumbra chupar estas cañas con entusiasmo, deleitándose con sus jugos benéficos, y parece incapaz de saciarse de este placer a pesar de su dulzura. La planta es cultivada, al parecer, y con gran esfuerzo, por los habitantes... Con esta caña de sabor dulce se alimentaron durante los sitios de Elbarieh, Marrah y Arkah, cuando los atormentaba un hambre terrible.<sup>22</sup>

Pero los cruzados no se limitaron a informar sobre el azúcar a los pueblos de la Europa occidental. No tardaron en supervisar la producción de ese mismo azúcar en las áreas que habían conquistado, como el reino de Jerusalén (1099-1187), hasta que cayó frente a Saladino. Se convirtieron en supervisores del cultivo de caña y de la producción de azúcar en el sitio aún visible llamado Tawahin A-Sukkar, "los molinos de azúcar", apenas a un kilómetro de Jericó, donde los trapiches que aún funcionaban en 1484 se encuentran documentados ya en 1116.<sup>23</sup> (Aunque no se sabe con certeza que se los usara para moler caña en fecha tan temprana con toda seguridad lo fueron más tarde.)

Cuando Acre cayó en manos de los sarracenos en 1291, los Caballeros de Malta plantaban ya caña allí (posteriormente trataron de establecer plantaciones en el Caribe). Al mismo tiempo, los mercaderes venecianos desarrollaban con energía la producción azucarrera cerca de Tiro, en Creta y en Chipre. En otras palabras, una de las consecuencias de las cruzadas fue que los europeos se convirtieron en productores de azúcar (mejor aún, en controladores de los productores de azúcar en las zonas conquistadas).

La decadencia de la industria mediterránea del azúcar se ha atribuido principalmente —y en general con razón— al surgimiento de una industria competidora en las islas del Atlántico y, más tarde, en el Nuevo Mundo. Pero, en realidad, tal como lo ha señalado el geógrafo J. H. Galloway, la industria del Mediterráneo oriental perdió pie un siglo antes de que comenzara a producirse azúcar en Madei-

<sup>22</sup> Baza y Brulius, 1967: 9.

<sup>23</sup> Benveniste, 1970: 253-256.

ra, y la producción en Sicilia, España y Marruecos de hecho ganó terreno en el siglo xv.<sup>24</sup> Galloway cree que la guerra y las plagas, con su subsecuente merma de la población, dañaron a la industria del azúcar en Creta y en Chipre. Asimismo, los precios de los artículos intensivos en mano de obra, como el azúcar, subieron después de la muerte negra. En efecto, a su entender, fue la difusión del uso de mano de obra la que inició la extraña y duradera relación entre el azúcar y la esclavitud: "La relación entre el cultivo de azúcar y la esclavitud, que había de durar hasta el siglo xix, se forjó firmemente en Creta, Chipre y Marruecos."<sup>25</sup>

La decadencia de la industria mediterránea del azúcar, creada por los árabes, fue desigual y prolongada. En algunas subregiones las contracciones sucesivas del control político árabe, que solía dar por resultado una mala administración local, puso fin a la irrigación eficaz y a la correcta asignación de tareas. En otras, la presión cristiana provocó a veces una producción continua de azúcar bajo el auspicio del invasor, como por ejemplo en Sicilia, después de la conquista normanda, y en Chipre. Sin embargo, aunque los cruzados y los mercaderes de Amalfi, Génova y otros estados italianos se repartieron la tarea de administrar la producción y el comercio, estos arreglos no duraban mucho. Portugal no se contentó con experimentar con el cultivo de caña en su territorio, en el Algarve, cuando en otras partes se le presentaban mejores oportunidades, y España no se quedaba muy atrás.

Sin embargo, la continuación de la producción árabe en el Mediterráneo oriental por parte de los cristianos, por un lado, y, por el otro, los experimentos llevados a cabo por Portugal (y muy pronto por España) en el extremo occidental de la cuenca, siguieron dos desarrollos distintos. En el este del Mediterráneo la producción llegó a subir en un principio, incluso después de la retirada de los franceses de Palestina en el siglo xiii, y durante la posterior invasión otomana. Creta, Chipre y Egipto siguieron produciendo azúcar para exportación.<sup>26</sup> Aun así esta región perdió cada vez más importancia como fuente de azúcar; y fue el desarrollo de la industria en las islas atlánticas, gracias a los portugueses y los españoles, lo que cambió para siempre el carácter del consumo europeo de azúcar;

<sup>24</sup> Galloway, 1977: 190 y ss.

<sup>25</sup> *Ibid.*

<sup>26</sup> *Ibid.*

fue la base para el traslado de la industria del Viejo al Nuevo Mundo; el prototipo de la producción azucarera del Nuevo Mundo se desarrolló allí.

Sin embargo, incluso antes de que se establecieran las industrias del Nuevo Mundo, la industria azucarera de las islas atlánticas afectó la posición competitiva de Malta, Rodas, Sicilia y el resto de los pequeños productores del Mediterráneo. Para 1580 la industria siciliana, antaño floreciente, hacía poco más que abastecer su mercado local, y en la propia España la producción de azúcar empezó a declinar en el siglo xvii, aunque se lo seguía elaborando en el extremo sur de la península.

Cuando los portugueses y los españoles se lanzaron a establecer una industria azucarera en las islas del Atlántico que controlaban, el azúcar seguía siendo un lujo, una medicina y una especia en la Europa occidental. Los pueblos de Grecia, Italia, España y el norte de África estaban familiarizados con la caña como cultivo y, hasta cierto punto, como el azúcar mismo como edulcorante. Pero a medida que disminuía la producción de azúcar en el Mediterráneo, en Europa aumentaban el conocimiento y el deseo por ella. El movimiento de la industria hacia las islas del Atlántico ocurrió cuando es probable que estuviese aumentando la demanda europea. Se alentó a los empresarios privados a establecer plantaciones de caña (y de otros productos) en las islas del Atlántico, dotadas de esclavos africanos y destinadas a producir azúcar para Portugal y otros mercados europeos, porque su presencia salvaguardaba la extensión de las rutas comerciales portuguesas alrededor de África y hacia el Oriente:

En... una serie de experimentos, el sistema de plantación, que ahora combinaba esclavos africanos bajo la autoridad de colonos europeos en una sociedad racialmente mixta que producía caña de azúcar y otros cultivos comerciales, se extendió a medida que una isla tras otra [las islas Madeira, incluyendo Madeira, La Palma y Hierro; las islas Canarias, incluyendo Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura; las nueve islas dispersas que componen las Azores; las islas de Cabo Verde, que incluyen Boa Vista, Sto. Antão y São Tiago; São Tomé y Príncipe; etc.] iban siendo integradas como parte del reino en expansión. Las plantaciones de caña sólo prosperaron en algunas de las islas... Pero en su conjunto, la caña de azúcar y la plantación le permitieron al gobierno de Portugal, cuando se abocó a la política de expansión basada en el comercio, instalar en las islas, a expensas de ciudadada-

nos privados, bases que le dieron el control del Atlántico sur e hicieron posible la circunnavegación de África y el comercio en el Oriente.<sup>27</sup>

Había estrechos vínculos entre los experimentos portugueses de las islas del Atlántico, especialmente Saõ Tomé, y los centros europeos occidentales con poder comercial y técnico, sobre todo Amberes.<sup>28</sup> Es muy significativo que a partir del siglo XIII el centro de refinamiento para el azúcar europeo fuera Amberes, seguido más tarde por otras grandes ciudades portuarias como Bristol, Burdeos e incluso Londres. El control del producto final pasó a manos europeas, —pero, y esto debe subrayarse— no a las de los mismos europeos (en este caso, los portugueses) que fueron pioneros de la producción de azúcar en ultramar. Otra causa de crecimiento fue la mayor diferenciación de los tipos de azúcar, que coincidió con la diferenciación en la demanda. Se amplió el léxico descriptivo para los tipos de azúcar, a medida que los europeos iban familiarizándose con más variedades.<sup>29</sup>

Para entonces el azúcar se conocía en toda Europa occidental, aunque seguía siendo un producto de lujo, más que un artículo común o necesario. Ya no era un producto tanpreciado como el almizcle o las perlas, que se mandaban a las cortes europeas a través de países intermediarios y de mercaderes de bienes suntuarios; se estaba convirtiendo en una materia prima cuyo suministro y refinamiento eran administrados cada vez más por los poderes europeos, a medida que la población europea lo consumía en cantidades cada vez mayores. La diferenciación política de los estados occidentales interesados en el azúcar se dio de forma acelerada a partir del siglo xv. Su papel en las políticas nacionales sirvió de indicador, a un grado sorprendente, del futuro político, y quizá hasta ejerció cierta influencia.

Los experimentos de Portugal y España con el azúcar en las islas del Atlántico tuvieron muchas semejanzas, aunque más tarde divergieron fuertemente. En el siglo xv ambos poderes buscaron sitios favorables para la producción de azúcar: mientras Portugal tomó Saõ Tomé y otras islas, España capturó las Canarias. Después de 1450, aproximadamente, Madeira era el principal abastecedor, seguido

<sup>27</sup> Greenfield, 1979: 116.

<sup>28</sup> Malowist, 1969: 29.

<sup>29</sup> Heyd 1959 [1879]: ii, 680-693.

por Saõ Tomé; hacia 1500, las islas Canarias también se habían vuelto importantes,<sup>30</sup> y ambos poderes experimentaron una demanda creciente de azúcar (sugerida, por ejemplo, por los relatos domésticos de Isabel la Católica, reina de Castilla desde 1471 hasta 1504).

Las industrias azucareras de las islas españolas y portuguesas del Atlántico se caracterizaban por su mano de obra esclava, tradición supuestamente transferida de las plantaciones azucareras mediterráneas de los árabes y los cruzados. Pero el estudioso español Fernández-Armesto nos dice que lo asombroso de la industria canaria era su uso de mano de obra esclava y libre, combinación que se parecía más al innovador sistema de trabajo mixto de una época más tardía: las plantaciones inglesas y francesas del Caribe en el siglo xvii, en las que los trabajadores esclavos y los contratados trabajarían juntos, codo a codo. Los esclavos eran decididamente importantes, quizá cruciales; pero en realidad una cantidad sustancial del trabajo la realizaban trabajadores asalariados, algunos de ellos especialistas, otros jornaleros, a los que se les pagaba una parte en especie. Probablemente este sistema no era tan atípico como parece. Pero es cierto que los asalariados apenas figuran en la historia del azúcar entre la fase de las islas del Atlántico y la época de la revolución y la emancipación en el Nuevo Mundo, desde el inicio de la revolución haitiana hasta la emancipación de Brasil. “El sistema de las Canarias —nos dice Fernández Armesto— evoca mucho más los métodos del Viejo Mundo, y el reparto equitativo del producto entre los dueños y los trabajadores es más parecido a la labranza *a mezzadria* [mediería], que se desarrolló en la Italia del norte de finales del medievo y se practica aún hoy en día en algunos lugares.<sup>31</sup>

La caña de azúcar fue llevada al Nuevo Mundo por Cristóbal Colón en su segundo viaje, en 1493; la trajo de las islas Canarias. El primer cultivo de caña en el Nuevo Mundo fue en la isla española de Santo Domingo; desde allí se embarcó por primera vez de regreso a Europa, hacia 1516. En la industria azucarera primigenia de Santo Do-

<sup>30</sup> La primera importación conocida de azúcar de las islas Canarias es de 1506, pero Fernández-Armesto (1982) cree que empezó incluso antes; en efecto, supone que la producción canaria de azúcar rebasó a la de Madeira en los primeros años del siglo xvi.

<sup>31</sup> Fernández-Armesto, 1982: 85.

mingo trabajaban esclavos africanos, ya que se importaron los primeros poco después que la caña. Así que España fue la pionera de la caña, de la manufactura de azúcar, de la mano de obra africana esclava y del modelo de la plantación en América. Algunos estudiosos concuerdan con Fernando Ortiz en que estas plantaciones eran “el hijo predilecto del capitalismo”, y otros historiadores discrepan. Pero aunque los logros españoles en la producción de azúcar tardaron siglos en rivalizar con los de los portugueses, nunca se ha puesto en duda su naturaleza pionera, aunque los estudiosos del azúcar del Nuevo Mundo han desdeñado a veces los tempranos logros españoles en el Caribe, en el comercio del azúcar, porque su significado global era menor. Wallerstein y Braudel son altivos en su desdén; para el segundo, por ejemplo, la caña y los trapiches de azúcar no llegaron a Santo Domingo sino hasta después de 1645.<sup>32</sup>

En 1526 Brasil ya embarcaba azúcar a Lisboa en cantidades comerciales, y muy pronto el siglo XVI se convirtió en el siglo brasileño en lo que a azúcar se refiere. En el Nuevo Mundo español los logros tempranos en Santo Domingo y en el resto del Caribe se vieron rebasados por los de tierra firme. La caña prosperó en México, Paraguay, la costa pacífica de Sudamérica y valles fértiles por doquier.

Sin embargo, los primeros experimentos de cultivo de la caña y manufactura de azúcar en Santo Domingo habían fracasado. Cuando dos plantadores trataron de producir azúcar —Aguilón en 1505-1506 y Ballester en 1512— España todavía no estaba lista para apoyar sus ambiciones, y no había en la isla gente capaz de contribuir a ellas.<sup>33</sup> Las únicas técnicas de molienda disponibles seguían probablemente el modelo egipcio del siglo X, de cilindros molidores, concebidos en su principio como prensas para aceitunas. Eran mecanismos ineficientes y exigían demasiada mano de obra. Otro problema grave era el abastecimiento mismo de trabajadores. La rápida destrucción de los indios taínos de Santo Domingo, de lengua arauac, había provocado tal escasez de mano de obra que no bastaba siquiera para las minas de oro, mucho menos para las plantaciones experimentales de azúcar. Los primeros esclavos africanos se importaron antes de 1503, y a pesar del temor local por las depredaciones de los esclavos fugitivos, los cimarrones, las importaciones continuaron. Hacia 1509 se traían esclavos africanos para trabajar en las minas

<sup>32</sup> Wallerstein, 1974: 333; Braudel, 1973: 156.

<sup>33</sup> Ratekin, 1954.

reales; pronto siguieron otros para reforzar la industria del azúcar.

Cuando el médico Gonzalo de Velloso —que quizás observó la tendencia al alza del precio del azúcar en Europa— importó expertos calificados de las islas Canarias, en 1515, dio el primer paso para crear una auténtica industria del azúcar en el Caribe. Junto con los técnicos de las Canarias (y sus nuevos socios, los hermanos Tapia) trajo un trapiche con dos rodillos verticales que se podía utilizar tanto con animales como con energía hidráulica y “hecho de acuerdo con el desarrollado en 1449 por Pietro Speciale”.<sup>34</sup> Los depósitos de oro de Santo Domingo no tardaron en quedar casi agotados; a medida que continuaba la vertiginosa reducción de la población aborigen la mano de obra iba siendo de africanos. Pero el precio del azúcar en Europa había llegado a ser lo bastante alto como para compensar en parte el costo de transportarlo y para alentar riesgos adicionales en la producción, quizá sobre todo en las colonias españolas del Caribe ya establecidas, donde disminuían las oportunidades alternativas (como la minería).

Un especialista ha calculado que el trapiche fabricado por los ingenieros de las Canarias en Santo Domingo podía moler suficiente caña, en una temporada, para producir 125 toneladas de azúcar al año, si contaba con energía hidráulica, y quizás “un tercio de ese tonelaje” en caso de ser impulsado por animales.<sup>35</sup> A Velloso y a sus socios les faltaba el capital para desarrollar por sí mismos la nascente industria. Pero aprovecharon la presencia de tres sacerdotes jerónimos, enviados a Santo Domingo para supervisar la política del trabajo indígena, y que se convirtieron en gobernadores *de facto* de la colonia. Al principio, los jerónimos se limitaban a apoyar las peticiones de apoyo real por parte de los hacendados. Sin embargo, no tardaron en prestarles dinero de la recaudación que manejaban.<sup>36</sup>

<sup>34</sup> *Ibid.*: 7. En este punto Ratekin sigue a Lippmann —erróneamente, en mi opinión— al atribuirle este tipo de trapiche a Speciale. Mauro (1960: 200) reproduce un esbozo de 1613 de un trapiche que se dice fue introducido a Brasil desde Perú por un sacerdote, después de una genuina innovación en la molienda en aquel lugar (1608-1612). El nuevo trapiche tenía tres rodillos horizontales y una barra de rozamiento, y supuestamente reemplazó al trapiche horizontal de dos rodillos que se usaba entonces.

<sup>35</sup> Ratekin, 1954: 13; véase también Sauer, 1966.

<sup>36</sup> *Ibid.* Ratekin cita a Pedro Mártir cuando éste hace la aseveración —imposible de fundamentar— de que en 1518 funcionaban 28 “trapiches”, así como la visión, más confiable, de Irene Wright sobre el crecimiento de la industria en Santo Domingo (Wright, 1916).

Cuando el nuevo rey, Carlos I, ordenó que los jerónimos fuesen sustituidos por el oidor Rodrigo de Figueroa, la política de asistencia estatal continuó y se amplió. En la década de 1530 la isla poseía un "total bastante estable" de 34 molinos; y para 1568, "no eran raras las plantaciones con 150 a 200 esclavos. Algunas de las propiedades más importantes poseían hasta 500 esclavos, y su producción aumentaba en forma proporcional."<sup>37</sup> Otro rasgo interesante de este desarrollo fue el papel del Estado y, de hecho, de los funcionarios, que eran dueños de las plantaciones, las administraban, las compraban y las vendían. No sólo no existía una "clase hacendada" particular y separada en un principio; tampoco había comisionistas ni los otros intermediarios que surgieron en las colonias azucareras del Caribe que pertenecían a potencias rivales.

Los colonizadores españoles, con el tiempo, llevaron a las otras Antillas Mayores —Cuba, Puerto Rico y Jamaica— la caña de azúcar, los métodos para su cultivo, la tecnología de trapiches con energía hidráulica y animal, la mano de obra esclava y el proceso para moler, hervir y fabricar azúcar y melaza con el jugo extraído, así como para destilar ron a partir de la melaza. Sin embargo esta naciente industria hispanoamericana acabó siendo insignificante, a pesar del apoyo real, de mucha experimentación inteligente y de una exitosa producción. Los cultivadores portugueses en Brasil tuvieron éxito "donde fallaron los españoles de las Antillas. En sólo un siglo, los franceses, y aún más los británicos (aunque con ayuda holandesa desde el principio), se convirtieron en los grandes fabricantes y exportadores de azúcar del mundo occidental. Uno se pregunta por qué la fase temprana de la industria hispánica del azúcar se estancó con tal rapidez después de tan promisorios inicios, y la explicación que tenemos no es completamente satisfactoria. La desbandada de los colonizadores de las islas hacia México después de la conquista de Tenochtitlan (1519-1521); la obsesión española por los metales preciosos; los excesivos controles autoritarios impuestos por la Corona a toda empresa privada productiva en el Nuevo Mundo; la crónica falta de capital para la inversión; el llamado "deshonor del trabajo" (manual) supuestamente típico de los colonizadores españoles, son todos factores razonables, pero no totalmente convincentes. Es probable que no sepamos por qué fallaron esos experimentos tempranos tan importantes hasta que conozcamos mejor la naturaleza del

<sup>37</sup> Ratekin, 1954: 13; véase también Sauer, 1966.

mercado español del azúcar del Caribe, y la capacidad o incapacidad hispana de exportar un excedente de azúcar. Con la conquista española de México y los Andes se produjo un cambio básico en la política: a partir de ese momento, y durante los dos siglos siguientes, las posesiones del Caribe sirvieron principalmente como estaciones de paso y fortalezas para las rutas comerciales, lo que señaló el papel improductivo, tributario y derrochador de mano de obra de España en América. Pronto se perdió la oportunidad inicial; desde aproximadamente 1580 en las Antillas Mayores, hasta que los franceses y los ingleses empezaron a plantar caña de azúcar en las islas más pequeñas (sobre todo en Barbados y Martinica), después de 1650, la región del Caribe produjo poco azúcar para la exportación. Para entonces la situación del mercado europeo se había modificado, y el ímpetu de la producción no estaba ya en manos españolas.<sup>38</sup>

Mientras que los españoles (y, en menor grado, los portugueses) concentraban sus esfuerzos colonizadores en el Nuevo Mundo en la extracción de metales preciosos, para sus rivales europeos del norte eran más importantes el comercio y la producción de artículos para el mercado, y los productos de las plantaciones tenían un destacado papel: algodón, índigo y, muy pronto, dos cultivos para hacer bebidas: el cacao, un producto del Nuevo Mundo y más un alimento indígena que una bebida, y el café, de origen africano. Al principio, los costos de la mano de obra y la falta de capital contuvieron la producción de las plantaciones del Nuevo Mundo, y las ganancias se lograban a costa de la producción en otras partes. "Para prosperar, los colonos tenían que conseguir pescado mejor o más barato que los holandeses en el Báltico o en el Mar del Norte, atrapar o convencer a los indios para que atraparan pieles mejores o más baratas que los

<sup>38</sup> Masefield (1967: 289-290) escribe: "El primer resultado de la extensión de la producción de caña de azúcar de Madeira y de las Canarias en el siglo xv fue la competencia severa con los productores europeos. Ello se acentuó cuando las colonias americanas empezaron a producir. Para 1580. . . la industria de Sicilia estaba moribunda. . . En España la industria languidecía. . . las pequeñas industrias medievales del sur de Italia, Malta, la Morea, Rodas, Creta y Chipre sufrieron todas la misma declinación y llegaron a desaparecer.

"Tanto en Madeira como en las Canarias la producción de azúcar involucraba el uso de mano de obra africana esclava. . . Este uso de esclavos puede haber ayudado a los isleños a vender a precios más bajos que otros productores europeos, pero Madeira y las Canarias, a su vez, sucumbieron, respectivamente, a manos de los competidores brasileños y de los antillanos."

rusos, cultivar azúcar mejor o más barato que los javaneses o los bengalíes.”<sup>39</sup> El primer cultivo del Nuevo Mundo que se ganó su propio mercado fue el tabaco, de origen americano, que se transformó rápidamente de un lujo escaso de la clase alta en una necesidad de la clase trabajadora. El tabaco se abrió paso pese a la desaprobación real, y alrededor del siglo XVII era ya una parte del consumo normal de la gente común. Pero a finales de ese siglo el azúcar estaba rebasando al tabaco en las Antillas británicas y francesas; para el año 1700, el valor del azúcar que llegaba a Inglaterra y a Gales era el doble que el del tabaco. En un principio, el cambio del tabaco al azúcar fue incluso más pronunciado en las colonias francesas del Caribe que en las británicas, aunque a la larga el mercado francés del azúcar no alcanzó nunca los niveles del mercado británico.

Hay algunos hechos sobresalientes en la historia del azúcar entre las primeras décadas del siglo XVII, cuando los británicos, los holandeses y los franceses establecieron las plantaciones del Caribe, y mediados del siglo XIX, cuando Cuba y Brasil eran ya los mayores centros de la producción del Nuevo Mundo. En este largo periodo la producción de azúcar creció de manera constante a medida que más occidentales lo consumían y lo hacían en cantidades crecientes. Sin embargo, los cambios tecnológicos en el campo, en la molienda e incluso en el refinado, eran relativamente menores. En términos generales, el creciente mercado del azúcar fue satisfecho por una extensión constante en la producción, más que por aumentos bruscos de la productividad por trabajador o del rendimiento por unidad de superficie por tonelada de caña.

Pero el impulso por producir azúcar, así como por comerciar con él y consumirlo, puede registrarse en documentos más tempranos. Al poco tiempo del viaje de *sir* Walter Raleigh a las Guayanas, en 1595, el explorador inglés capitán Charles Leigh intentó iniciar una colonia en el río Waiapoco (Oyapock), que se encuentra ahora en la frontera entre Brasil y la Guayana francesa. Aunque ninguno de los dos esfuerzos tuvo éxito, ambos quedaron conectados por un interés en el azúcar y otros productos tropicales. En 1607 fue fundada Jamestown, la primera colonia inglesa en el Nuevo Mundo. La caña

<sup>39</sup> K. G. Davies, 1974: 144. La mención que hace Davies del azúcar javanés y bengalí es un poco sorprendente. Para Inglaterra, de cualquier forma, la mayor parte de los azúcares importados durante la primera mitad del siglo XVII llegaba de Brasil y de las islas del Atlántico.

de azúcar llegó allí en 1619 —así como los primeros esclavos africanos en una colonia inglesa—, pero la caña no crecía. Hacía tres años se había plantado caña en Bermuda, pero esta isla diminuta y árida nunca produjo azúcar. Estos hechos indican que incluso antes del siglo XVII existía una viva conciencia del deseo por el azúcar y al menos de una parte de su mercado potencial; en pocas palabras, de su utilidad a largo plazo como mercancía. Así, la meta de adquirir colonias que pudieran producir azúcar (entre otras cosas) para la metrópolis es previa al siglo XVII; y antes de ser capaz de producir azúcar en sus propias colonias, Inglaterra no dudaba en robarlo. En 1591 un espía español reportó que “el botín inglés de mercancías de la India Occidental [americana] es tan grande que el azúcar es más barato en Londres que en Lisboa o en las propias Indias.”<sup>40</sup>

El momento decisivo para el azúcar británico fue la colonización de Barbados en 1627, isla que Inglaterra reivindicó después que el capitán John Powell desembarcó ahí en 1625, cuando regresaba a Europa desde Brasil. Sin embargo, no fue sino hasta 1655 aproximadamente —el mismo año en que se ordenó la invasión británica a Jamaica como parte del proyecto occidental— cuando el azúcar de Barbados empezó a afectar el mercado inglés. (En ese año se produjeron 283 toneladas de azúcar “de arcilla” y 6 667 toneladas de “muscovado”;<sup>41</sup> entre tanto, otras adquisiciones del Caribe también empezaron a contribuir al consumo inglés y a convertir al azúcar en una fuente de utilidades para el imperio. Después de 1655 y hasta

<sup>40</sup> Andrews, 1978: 137.

<sup>41</sup> Aunque el término “muscovado” (mascabado, moscabado, etc.) sobreviva para describir ciertos azúcares morenos contemporáneos menos refinados, el azúcar “de arcilla” ya no existe. Cuando los azúcares semicristalizados se vertían en conos de cerámica invertidos para filtrar la melaza y las impurezas, se acostumbraba tapanlos con arcilla blanca húmeda. El agua de la arcilla, al filtrarse hacia abajo, arrastraba gran parte del desperdicio que no era sacarosa, así como la melaza y otras sustancias, dejando de color blanco la base del “pilón” o “pan” invertido de azúcar. El ápice del cono contenía sacarosa más oscura, menos pura, que era de menor calidad. El azúcar más blanco era “de arcilla”, el más oscuro “mascabado”. Éstos eran sólo dos de los términos descriptivos más importantes para los tipos de azúcar, entre los que había veintenas, o hasta centenares. El naturalista británico Hans Sloane reproduce la historia apócrifa de que la práctica de filtrar el azúcar con arcilla empezó cuando alguien se dio cuenta de que una gallina, después de comer sobre arcilla húmeda, caminó sobre azúcar húmedo, dejándolo más blanco en los lugares por los que pisó. Una vez que la fabricación de azúcar superó la fase de quitar la melaza y las impurezas por medio del filtrado, la práctica de añadirle arcilla desapareció.

mediados del siglo XIX, el abastecimiento de azúcar del pueblo inglés se supliría en gran medida por las fuentes del imperio. Desde el establecimiento de las primeras colonias británicas que tuvieron éxito exportando productos no acabados —en particular azúcar— a la metrópolis, se dictaron leyes imperiales para controlar el flujo de esos bienes, y para los artículos por los que se los intercambiaba.<sup>42</sup>

En los centros de consumo los cambios eran tanto numerosos como diversos. El azúcar iba transformándose de un producto especializado —medicinal, para condimento, ritual o suntuario— a un alimento cada vez más común. Esta inserción de un producto esencialmente nuevo dentro de los gustos y preferencias europeos era irreversible, aunque en ocasiones el costo del azúcar lograba frenar su consumo.

El siglo XVII fue sin duda una centuria de tremenda actividad para los marinos ingleses, los comerciantes, los aventureros y los agentes reales. En el Nuevo Mundo se establecieron muchas más colonias inglesas que holandesas o francesas, y la población inglesa en las colonias —incluyendo a los esclavos africanos— rebasaba con mucho la de sus dos principales rivales del norte de Europa. Desde 1492 hasta 1625 el Caribe español, aunque debilitado por el contrabando y los saqueos, permaneció intacto; pero cuando se estableció St. Kitts se inició un irreversible proceso de expansión territorial inglesa que alcanzó su clímax treinta años más tarde, con la invasión de Jamaica. El siglo XVII fue también el periodo de las guerras navales europeas en el Caribe, a medida que los poderes de la Europa del norte definían sus posesiones; su escala iba desde la piratería y la quema de pueblos hasta los encuentros navales a gran escala. Se estaban produciendo, al mismo tiempo, diversos procesos distintos pero relacionados, mas España era el enemigo común, pues todos se alimentaban de su imperio colonial, el primero en crearse.

Inglaterra fue la que más peleó, la que conquistó más colonias, importó más esclavos (a sus propias colonias, y en números absolutos, en sus propias naves) y llevó más lejos y más rápido la creación de un sistema de plantación. El producto más importante de ese sistema fue el azúcar. El café, el cacao, la nuez moscada y el coco se encontraban entre los otros productos; pero la cantidad de azúcar producida, el número de usuarios y la variedad de sus usos excedía a

<sup>42</sup> Williams, 1931: 257-260.

los demás, y siguió siendo el producto principal durante siglos. En 1625 Portugal abastecía a casi toda Europa con azúcar del Brasil. Pero los ingleses pronto desarrollaron sus centros de producción en Barbados y luego en Jamaica, así como en otras “islas azucareras”. Los ingleses aprendieron a producir azúcar y sus sustancias afines de los holandeses, cuyos experimentos en la agricultura de plantación en la costa de la Guayana se habían visto frustrados por los portugueses. A partir de sus humildes orígenes en la isla de Barbados en la década de 1640, la industria británica del azúcar se expandió con una rapidez asombrosa, abarcando primero a esta isla y muy pronto a Jamaica, la primera conquista territorial de España en las Antillas Mayores, y casi treinta veces más grande que Barbados. A medida que el azúcar inglesa competía en precio con el azúcar portugués, Inglaterra pudo sacar a Portugal del comercio del norte de Europa. Sin embargo, del monopolio resultante surgieron precios monopólicos y luego la obstinada competencia de los franceses.<sup>43</sup> En 1660 el azúcar comenzó a pagar impuestos, pero a las colonias de las Antillas británicas se les cedió un monopolio virtual del mercado británico nacional. En Francia, una política restrictiva mantuvo la competitividad del azúcar inglés hasta alrededor de 1740, cuando ganó la rivalidad francesa. Gran Bretaña nunca recuperó los mercados europeos, pero sus hacendados y sus comerciantes se consolaron con el mercado nacional. En 1660, Inglaterra consumió mil barricas de azúcar y exportó dos mil. En 1700 importó alrededor de 50 mil barricas y exportó alrededor de 18 mil. Para 1730, se importaron 100 mil y se exportaron 18 mil, y en 1753, cuando Inglaterra importó 110 mil barricas, tan sólo reexportó 6 mil. “A medida que crecía el abasto de las Antillas británicas, la demanda de Inglaterra le seguía el paso, y a partir de mediados del siglo XVIII estas islas no parecen haber sido capaces de producir mucho más azúcar del que se necesitaba para el consumo en la metrópolis.”<sup>44</sup>

Los pasos que dio Inglaterra para pasar de comprar cantidades modestas de azúcar a los navieros mediterráneos a importar en sus propios barcos una cantidad algo mayor; para comprarles a pesar de ello cantidades mayores aun a los portugueses, primero en las islas del Atlántico y después en Brasil, pero refinada fuera de Inglaterra;

<sup>43</sup> Beer, 1948 [1893]: 62-63.

<sup>44</sup> *Ibid.*: 65.

para establecer sus propias colonias azucareras —en un principio para alimentarse a sí misma y para competir con Portugal por los clientes y luego, con el tiempo, simplemente para alimentarse a sí misma, terminando el proceso en sus propias refinerías—, son complejos, pero se sucedieron de una forma tan ordenada que parecen casi inevitables. Por un lado, representan una extensión del imperio hacia el exterior, pero, por el otro, marcan una especie de engolosinamiento, un consumo de azúcar como hábito nacional. Como el té, el azúcar llegó a definir el “carácter” inglés.

La visión de un creciente mercado de consumidores domésticos fue comprendida rápidamente. Sir Josiah Child, un mercantilista pionero (“Que todas las colonias o plantaciones ponen en peligro a sus Reinos-Madre si su comercio no se ve restringido por leyes severas y la buena ejecución de esas leyes en favor del Reino-Madre”), insistía en la necesidad de controlar a las colonias para que su comercio pudiera verse restringido en beneficio de la metrópolis:

Su Majestad, y el Parlamento, si lo desean, tienen el poder, al quitar todas las cargas del azúcar, de convertirlo más en un producto *inglés* de lo que los arenques blancos son un producto *holandés*; y sacar con ello mayor provecho para el Reino de lo que los holandeses logran con lo otro; y en consecuencia todas las plantaciones de otras naciones deben volverse insignificantes o desaparecer en pocos años.<sup>45</sup>

Sir Dalby Thomas, gobernador de Jamaica y él mismo hacendado a finales del siglo XVII, fue un promotor temprano de la producción de azúcar. También previó que las florecientes colonias azucareras podrían ser consumidoras de los productos de la metrópolis:

1. El mayor consumo de azúcar lo hacen ellos mismos [los legisladores del Parlamento] y el resto de la gente rica y opulenta de la nación.
2. La cantidad producida cada año no es menor a 45 mil barricas [probablemente se refiere a todas las clases de azúcar producidas en las colonias británicas en esa época, alrededor de 1690].
3. La mitad de ello se consume en *Inglaterra*, y equivale en valor a 800 mil libras esterlinas, aproximadamente. La otra mitad se exporta y después de haber empleado marinos, se vende por otro tanto, y en consecuencia trae de vuelta a la nación en dinero, o bienes de provecho, 800 mil libras. A ello hay

<sup>45</sup> Child, 1694: 79.

que añadir que antes de que las distintas clases de azúcar se produjeran en nuestras colonias, su precio era cuatro veces el que tiene ahora; y por el mismo consumo al mismo precio, salvo que lo hacemos nosotros mismos, tendríamos que dar en dinero o en el valor del dinero, como productos y mano de obra *nativos*, 240 mil libras por el azúcar que consumimos.

A lo que añade enfáticamente el historiador Oldmixon: “Ciertamente comprábamos a Portugal una cantidad de azúcar que llegaba a 400 mil libras al año, lo que ahorramos al producirla nosotros mismos.”<sup>46</sup> Prosigue Thomas: “También tenemos que considerar los licores que se derivan de la *malaza*, que se envían de las colonias azucareras a las otras colonias y a *Inglaterra*; si todo ello fuera vendido en *Inglaterra* y convertido en licores, sumarían anualmente más de 500 mil libras, a la mitad del precio de la misma cantidad de brandy de *Francia*.” No sólo reconoció las distintas fuentes de utilidad mercantil que podían obtenerse de las colonias azucareras, sino también la gran promesa, aún no completamente realizada, que representaban estas colonias como compradoras de bienes manufacturados de la metrópolis. Al argumentar que las colonias del sur del continente americano se parecían más a las Antillas que a Nueva *Inglaterra*, presentó su caso de forma elocuente:

...si pudieran conseguir con facilidad negros de Guinea, cada uno de los cuales consume al año dos azadones para amontonar, dos azadones para desyerbar, dos escardas, aparte de hachas, sierras, barrenas, clavos y otras herramientas de hierro y materiales, que se emplean para construir y otros usos, por un valor de al menos 120 mil libras tan sólo en material de hierro. Las telas, armas, cuerdas, anclas, velas y materiales de navegación, aparte de las camas y otros artículos para el hogar, consumidos y utilizados por ellos, son infinitos: el beneficio que traerían para el Reino no puede explicarse de forma suficiente, por lo tanto, digamos, en pocas palabras, que el producto y el consumo, con el flete con el que también proveen empleo, es de un beneficio infinitamente mayor para la riqueza, el honor y la fuerza de la nación que el que darían cuatro veces más manos, por mejor empleadas que puedan estar en *Inglaterra*.<sup>47</sup>

<sup>46</sup> Oldmixon, 1708: i, xxiii.

<sup>47</sup> Citado en Oldmixon, 1708: i, 17. El economista político del siglo XVII, J. Pollexfen, fue profético: “Nuestro comercio con nuestras plantaciones o colonias de las *Antillas* se lleva grandes cantidades de nuestros productos y manufacturas, así como provisiones y artículos hechos a mano, y nos abastece con más bienes para seguir

Thomas avizoró el inicio de lo que llegaría a ser el mercado más grande de Europa para un producto suntuario extranjero. Y vio que, porque todo el proceso —desde el establecimiento de las colonias, la captura de esclavos, la acumulación de capital, la protección de los embarques, y todo el resto, hasta el consumo mismo— tomaba forma bajo el ala del Estado, estos acontecimientos eran tan significativos desde el punto de vista político como desde el económico. Como todos los elocuentes promotores del azúcar que lo siguieron, Thomas ofrecía argumentos económicos y políticos (no dudó en usar también los medicinales y ceremoniales):

Hace 500 años los europeos eran completamente ajenos al uso de éste [el azúcar], y apenas conocían su nombre... pero los médicos pronto descubrieron que superaba a la miel, sin muchos de sus efectos inconvenientes: de tal manera que pronto se convirtió en un artículo sumamente apreciado, y aunque el precio era diez veces más elevado que ahora, prevaleció con gran rapidez y su consumo se hizo enorme...

Las virtudes de la melaza que antes se vendía sólo en las tiendas de los boticarios bajo el nombre de triaca y que ahora tan bien conocen tanto el destilador como el cervecer... también resulta imposible imaginar cuántas

manufacturando, y con otros, en gran abundancia, para exportarlos a naciones extranjeras, especialmente *azúcar* y *tabaco*. Aunque se hagan algunas objeciones sobre el uso y la necesidad de estos artículos, de no ser introducidos por nosotros sería imposible evitar obtenerlos por medio de otros países, y al ser un *comercio* que emplea grandes cantidades de barcos y marineros, debería ser alentado: desde que perdamos una parte tan importante de nuestro *comercio pesquero*, este *comercio*, junto con los de *Newcastle*, se están convirtiendo ahora en el soporte principal de nuestra navegación y en un criadero de marineros. Si pudieran cerrarse las puertas traseras para que todos los productos exportados de esas colonias pudieran ser traídos a *Inglaterra* sin merma alguna, y los que no fueran consumidos aquí pudieran ser reexportados; y si esas colonias, siendo sus propietarios *ingleses*, pudieran depender por completo de *Inglaterra* de tal forma que los frutos de su trabajo fueran para ventaja de *Inglaterra* tanto como los del trabajo que aquí se realiza, entonces debería dárseles todo el impulso por medio de leyes sencillas, regulaciones y protección, puesto que poseen mayores oportunidades y una mayor necesidad de obtener más gente trabajadora (de donde debe surgir la riqueza) para ayudarles a realizar mejoras más importantes que las de *Inglaterra* o cualquiera del resto de sus dominios: y si se considerara que en algunas de esas colonias se han mejorado los desiertos y los bosques y se han adquirido riquezas en un tiempo tan corto como la vida de un hombre, deberíamos estar de acuerdo con lo que se ha aseverado, *que el origen de las riquezas muebles es el trabajo*, y que éstas pueden surgir del trabajo de los negros y de los vagabundos, si se administra de forma adecuada" (Pollexfen, 1697: 86).

nuevas maneras se descubren diariamente para vender y consumir de forma útil los diversos productos de una plantación de azúcar: las formas distintas en las que se presenta en los bautizos, los banquetes y las mesas de los hombres ricos, siendo las menores de sus buenas cualidades la de un gran deleite así como el ornato, y si el arte de hacerla se desalentara al grado de que se fugara a manos de los *holandeses* o los *franceses*, como pasó de Portugal a nosotros, su pérdida provocaría nada menos que la caída de la mayor parte de sus embarques y de la mitad de sus utilidades...<sup>48</sup>

Podemos ver que los ingleses entendían bien las ventajas de tener sus propias colonias productoras de azúcar, y que también comprendían cada vez mejor el creciente potencial del mercado inglés del azúcar. Por lo tanto, no es sorprendente que en los siguientes siglos la producción de artículos tropicales en las colonias se vinculara cada vez más con el consumo británico, y con la producción de las tiendas y las fábricas británicas. La producción y el consumo —al menos con respecto al producto que estamos considerando aquí— no eran simplemente las dos caras opuestas de una misma moneda, sino que estaban estrechamente imbricadas; es difícil imaginar a la una sin la otra.

Ciento cincuenta años después de que Thomas hablara con entusiasmo acerca del azúcar y su comercio, otro inglés escribió esclarecedoramente acerca de las colonias y sus productos:

Existe una clase de comunidades de comercio y de exportación sobre la que hacen falta algunas palabras de explicación —escribió John Stuart Mill.

Difícilmente pueden considerarse como países que llevan a cabo un intercambio de artículos con otros países, sino más propiamente como remotas propiedades agrícolas o manufactureras que pertenecen a una comunidad más amplia. Nuestras colonias de las Antillas, por ejemplo, no pueden ser vistas como países con un capital productivo propio... [sino que son, más bien,] el lugar donde a Inglaterra le conviene desarrollar la producción de azúcar, café y algunos otros artículos tropicales. Todo el capital que se emplea es inglés; casi toda la industria se lleva a cabo para usos ingleses; hay poca producción de cualquier cosa que no sean materias primas, y éstas se envían a Inglaterra, no para ser intercambiadas por cosas que se exporten a la colonia y sean consumidas por sus habitantes, sino para ser vendidas en Inglaterra en beneficio de sus dueños, que ahí radican. El comercio con las

<sup>48</sup> Oldmixon, 1708: i, 17.

Antillas difícilmente puede considerarse como un comercio externo; más bien se parece al tráfico entre la ciudad y el campo.<sup>49</sup>

Si bien es cierto que estos artículos tropicales no se comercializaban en el Reino Unido, sino que se vendían para el beneficio de los dueños de la plantación, también es cierto que casi todo lo que se consumía en las colonias de las Antillas provenía de Inglaterra. No había comercio directo entre la metrópolis y las colonias, pero los patrones de intercambio funcionaban para el beneficio a largo plazo de la empresa imperial.

Se desarrollaron, en efecto, los dos llamados triángulos de comercio; ambos surgieron en el siglo xvii y maduraron en el xviii. El primer triángulo —y el más famoso— unía a Gran Bretaña con África y el Nuevo Mundo: los productos acabados se vendían al África, los esclavos africanos a América, y los artículos tropicales americanos (especialmente el azúcar) a la metrópolis y a sus vecinos importadores. El segundo triángulo funcionaba de forma contradictoria al ideal mercantilista. De Nueva Inglaterra salía ron para África, de donde salían esclavos para las Antillas, de donde salía melaza de regreso a Nueva Inglaterra (con la que se hacía el ron). La maduración de este segundo triángulo colocó a las colonias de Nueva Inglaterra en una postura de colisión política con Gran Bretaña, pero los problemas de fondo eran económicos y tomaban un matiz político precisamente porque desataban y confrontaban intereses económicos divergentes.

El rasgo importante de estos triángulos es que los cargamentos humanos tenían un papel fundamental en su operación. No era sólo que el azúcar, el ron y la melaza no se comercializaban directamente por bienes acabados europeos; en ambos triángulos transatlánticos el único “artículo falso” —y sin embargo absolutamente esencial para el sistema— eran los seres humanos. Los esclavos eran un “artículo falso” porque un ser humano no es un objeto, aun cuando se le trate así. En este caso, millones de seres humanos eran tratados como mercancías. Para obtenerlos se embarcaban productos al África; por el poder de su mano de obra se creaba riqueza en América. La riqueza que creaban regresaba en su mayor parte a los ingleses; los productos que hacían eran consumidos en Gran Bretaña; y los bienes manufacturados por los británicos —ropa, herramientas, instrumen-

<sup>49</sup> Mill, 1876 [1848]: 685-686.

tos de tortura— eran consumidos por los esclavos, quienes a su vez eran consumidos en la creación de riqueza.

En el siglo xvii la sociedad inglesa evolucionaba muy lentamente hacia un sistema de mano de obra libre; con ello me refiero a la creación de una fuerza de trabajo que, al no tener acceso a propiedades productivas, como la tierra, tendría que vender su mano de obra a los propietarios de los medios de producción. Sin embargo, en ese mismo siglo Inglaterra estaba adaptando en sus colonias un sistema basado principalmente en el trabajo forzado. Estos dos patrones radicalmente diferentes de exacción de fuerza de trabajo se desarrollaban en dos escenarios ecológicos distintos y de forma marcadamente diferente. Nó obstante, cumplían las mismas metas económicas globales, y habían sido creados —si bien de formas tan distintas— por la evolución de un sistema económico y político único.

Se ha escrito tanto acerca del auge del azúcar del Caribe británico que ningún resumen puede resultar satisfactorio. Pero habría que decir al menos lo suficiente para poder captar los cambios cualitativos que marcan las diferencias entre los experimentos de las plantaciones españolas de finales del siglo xvii y los logros ingleses de mediados de los siglos xvii y xviii. Estas diferencias tienen que ver con cambios de escala no sólo de la operación de las plantaciones, sino también del mercado. Como hemos visto, la entrada de Inglaterra a la producción de azúcar en las plantaciones de sus colonias sirvió en un principio para abastecer el mercado británico de consumidores, pero también significó competir con el creciente mercado europeo. Después de rebasar en ventas a los portugueses (y más tarde a los franceses) en la Europa continental en la década de 1680, los ingleses no tardaron en abandonar el mercado europeo para abastecer mejor sus propias necesidades crecientes. “A partir de 1660 las importaciones de azúcar de Inglaterra superaron siempre a sus importaciones combinadas del resto de los productos coloniales.”<sup>50</sup> Estos cambios se vieron acompañados por una expansión sostenida de la producción de las plantaciones, por el aumento de éstas en las colonias ya existentes y la fundación de colonias nuevas, y por una creciente diferenciación de los productos mismos —primero azúcar y melaza; poco tiempo después, ron; después una multiplicación de variedades de azúcar cristalino y tipos de jarabe —rediferenciación-

<sup>50</sup> Davies, 1973: 251.

nes que eran acompañadas por una demanda más elaborada y heterogénea en la metrópolis o, mejor dicho, respondían a ella.

Entre tanto, el destino de las colonias azucareras (e incluso de los distintos sectores de la economía de plantación en una misma colonia) era impredecible. Las plantaciones eran empresas sumamente especulativas. Al mismo tiempo que acarreaban enorme utilidades para los inversionistas afortunados, eran comunes las bancarrotas; algunos de los empresarios más osados terminaban sus días en prisión por deudas. El azúcar nunca fue cosa segura, a pesar de las eternas predicciones optimistas de sus protagonistas. Pero los riesgos asumidos por los inversionistas y los hacendados en las colonias se compensaban, con el tiempo, con los aumentos incesantes en la demanda. Entre los que predecían los aumentos se contaban, como siempre, tanto los ganadores como los eventuales perdedores. En conjunto el imperio británico lograba atiborrarse con una demanda creciente de azúcar a la que siempre acompañaba la disminución del precio unitario del producto y el aumento de productividad de los trabajadores ingleses.

El mercado masivo para el azúcar surgió bastante tarde. Hasta el siglo XVIII el azúcar era en realidad monopolio de una minoría privilegiada, y sus usos primordiales seguían siendo como medicina, especia o una sustancia decorativa (ostentosa). “Se manifestó un gusto completamente nuevo por lo dulce —declara Davis— en cuanto se contó con los medios para satisfacerlo... alrededor de 1750 la esposa del trabajador agrícola más pobre tomaba azúcar en su té.”<sup>51</sup> Desde mediados del siglo XVIII, la producción de azúcar en la economía imperial cobró cada vez mayor importancia a ojos de los gobernantes y las clases dominantes de Inglaterra. Ésta es una contradicción sólo en apariencia. A medida que la *producción* de azúcar se hacía económicamente significativa, de manera que podía afectar decisiones políticas y militares (así como económicas), su *consumo* por parte de los poderosos llegó a perder importancia; al mismo tiempo, la producción de azúcar adquirió esa importancia precisamente porque las masas del pueblo inglés lo consumían ahora en cantidad cada vez mayor, y deseaban más azúcar que el que podían permitirse.

No es sorprendente que, al aumentar las cantidades en el consumo de azúcar, los lugares de producción llegaran a alinearse como nunca antes con la economía británica. Así por ejemplo, hasta me-

<sup>51</sup> *Ibid.*

diados del siglo XVI, el refinado del azúcar se llevaba a cabo principalmente en los Países Bajos, sobre todo en Amberes antes de que fuera saqueado por órdenes de Felipe II (1576). A partir de 1544 Inglaterra empezó a refinar su propio azúcar; “desde 1585 Londres fue el centro importante de refinado para el comercio europeo”.<sup>52</sup> El mismo cambio se dio en el transporte. El primer documento de un embarque de azúcar enviado directamente a Inglaterra es de 1319. Pero en 1551 el capitán Thomas Wyndham, aventurero y comerciante en la costa del África occidental, regresó a Inglaterra de Agadir, Marruecos, con un cargamento de azúcar: “era quizás el primero traído a Inglaterra en un barco inglés sin trasbordos y directo desde el país de origen”.<sup>53</sup> Para 1675 cuatrocientos navíos ingleses, con cargas promedio de 150 toneladas, transportaban azúcar a Inglaterra; y en esa época se reexportaba hasta la mitad.

Con el tiempo, el punto de vista mercantilista encarnado en el comercio imperial de azúcar fue aplastado por una nueva filosofía económica llamada “libre comercio”. Pero la importancia del dogma mercantilista para el desarrollo británico fue por lo menos triple: le garantizaba el abasto de azúcar (y de otros artículos tropicales), así como las utilidades resultantes de la fabricación y la reexportación; aseguraba un amplio mercado en ultramar para los artículos manufacturados, y sostenía el crecimiento de la marina mercante (y de guerra). No compres manufacturas en ninguna otra parte, no vendas ninguno de tus productos (tropicales) a ninguna otra parte, flétalo todo en naves británicas: durante casi dos siglos estos mandamientos, apenas menos sagrados que las Escrituras, unieron a los plantadores y los refinadores, los marinos y los acorazados, los esclavos jamaquinos y los estibadores de Liverpool, los monarcas y los ciudadanos.

Pero los mandamientos mercantilistas no siempre servían a las mismas clases. Si en cierto momento el mercantilismo protegió el mercado de los plantadores ante los productores de azúcar extranjeros, en otro protegió a los dueños de fábricas de las manufacturas extranjeras. A todo esto, sin embargo, los doscientos años durante los que persistió el mercantilismo se vieron marcados por una caída gradual de la posición de la clase de los hacendados, después de su rápido y fácil ascenso al poder dentro del Estado nacional, y una

<sup>52</sup> Gillespie, 1920: 147.

<sup>53</sup> Deerr, 1949: i, 86.

mejoría más o menos constante de la posición de los capitalistas industriales y sus intereses locales. El mercantilismo recibió el golpe definitivo a mediados del siglo XIX, y el mercado del azúcar y su potencial participaron en ello. Para entonces, el azúcar y los bienes de consumo semejantes habrían cobrado demasiada importancia como para permitir un proteccionismo arcaico y arriesgar el abastecimiento futuro de la metrópolis. El azúcar dejó de ser un lujo y un bien escaso, y se convirtió en el primer producto extranjero de primera necesidad para una clase trabajadora proletaria.

Antes de pasar al último capítulo en la historia de la producción de azúcar, podría sernos útil observar más de cerca las plantaciones, esos proyectos tropicales que fueron sede de la producción de azúcar. Se trataba, por supuesto, de empresas agrícolas, pero puesto que gran parte del procesamiento industrial de la caña se llevaba a cabo también fuera de la plantación, es sensato considerar a ésta como una síntesis del campo y la fábrica. Si las vemos con esta perspectiva, resultan totalmente diferentes de todo lo conocido en la Europa continental de la época.

Ya hemos observado que la caña de azúcar debe cortarse cuando está madura y molerse en cuanto haya sido cortada. Estos hechos sencillos le dan un carácter especial a cualquier actividad dedicada a la producción de azúcar, en contraste con la simple extracción del jugo de caña. La historia de la manufactura y la refinación de azúcar ha sido marcada por una mejoría irregular en el nivel de su pureza química; muchos consumidores (en diferentes culturas y periodos históricos) desarrollaron preferencias por uno u otro grado de pureza, color, forma, tamaño del gránulo, etc. Pero sin hervir, espumar y reducir el jugo, no hay manera de hacer azúcar granulado. No puede lograrse sin un sólido conocimiento técnico, en particular del control de la temperatura. Así como el campo y la fábrica se entrelazan en la manufactura de azúcar, se requieren tanto la fuerza bruta en el cultivo como el conocimiento artesanal especializado.

Las primeras plantaciones españolas de Santo Domingo consistían probablemente en alrededor de 50 hectáreas trabajadas por cerca de 200 esclavos y hombres libres. Los conocimientos especializados se importaban, principalmente de las Canarias. Quizás era necesaria sólo una décima parte de la fuerza de trabajo en el trapiche y en el taller en el que se hervía el jugo, pero había que coordinar sus operaciones y las de los equipos de corte, mientras que el trabajo de

campo tenía que dividirse no sólo por temporadas sino también entre los cultivos de caña y los de subsistencia. La especialización por habilidades y trabajos, y la división del trabajo por edad, sexo y condición en equipo, turnos y cuadrillas, aunados a la presión sobre la puntualidad y la disciplina, son rasgos que se asocian más con la industria que con la agricultura, al menos en el siglo XVI.

Lo más parecido a una fábrica era el taller en el que se hervía el jugo de la caña molida para su reducción, clarificación y cristalización. Thomas Tryon, colono de Barbados —cuyas quejas han de ser tomadas con cierto escepticismo, puesto que él mismo era un plantador— reproduce de forma muy adecuada esa apariencia moderna del ingenio en esta descripción del siglo XVII:

En pocas palabras, es vivir en un ruido y una prisa perpetuas, y es la única manera de hacer que una persona se enoje, y se convierta también en un tirano; pues el clima es tan caliente, y el trabajo tan constante, que los sirvientes [o esclavos] permanecen de pie en grandes casas para hervir, donde hay seis o siete calderos y hornos que se mantienen perpetuamente hirviendo; y ahí, con pesados cucharones y espumaderas, se espuman las partes excrementicias de las cañas, hasta que alcanzan su perfección y claridad, mientras que otros, que alimentan los fuegos, por así decirlo se asan vivos al controlarlos; y por otra parte se encuentra constantemente en el trapiche, para abastecerlo de cañas, día y noche, durante toda la temporada de elaboración de azúcar, que dura alrededor de seis meses del año; así que con todas estas cosas, su familia y muchas otras pérdidas y decepciones de los malos cultivos, que suelen suceder, un maestro plantador no tiene una vida tan sencilla como algunos pueden imaginarlo, ni las riquezas fluyen hacia él insensiblemente, como lo hacen sobre muchos en Inglaterra.<sup>54</sup>

Se puede suponer que las riquezas fluían con menor abundancia aún sobre los esclavos y los sirvientes.

El siglo XVII fue preindustrial; y la idea de que pudiera haber existido una "industria" en la plantación colonial antes de que existiera en el continente puede parecer una herejía. En primer lugar, se la concibe como preminentemente agrícola porque era una empresa colonial trabajada sobre todo por mano de obra forzada, más que libre. En segundo lugar, producía un alimento consumible, más que textiles, por ejemplo, o herramientas, o cualquier otro producto ma-

<sup>54</sup> Tryon, 1700: 201-202.

nufacturado no alimenticio. Por último, los especialistas interesados en la historia de la industria occidental empezaron —de forma bastante predecible— por estudiar a los artesanos y artífices de Europa y la subsecuente apertura de talleres, más que los proyectos de ultramar. De ello se desprendió naturalmente que las plantaciones fueran consideradas como productos derivados del esfuerzo europeo, antes que como una parte integral de la evolución del taller a la fábrica. Pero no queda claro por qué estas ideas preconcebidas interfirieron en el reconocimiento de los aspectos industriales del desarrollo de las plantaciones. Puede parecer que se ve al revés a Occidente si se encuentran sus fábricas en otra parte en una época tan temprana. Pero la plantación de caña de azúcar va siendo gradualmente reconocida como una combinación poco usual de formas agrícolas e industriales, y creo que puede haber sido la forma típica del siglo xvii más cercana a la industria.

Curiosamente, los historiadores también le han prestado poca atención a la envergadura de las empresas de plantación. Los plantadores del Caribe británico eran sin duda empresarios de gran escala para su época: una “combinación de cultivadores-fabricantes” con una fuerza de trabajo de unas cien personas podía cultivar 32 hectáreas de caña y esperar una producción de 80 toneladas de azúcar después de la zafra. Para hacer el azúcar hacían falta uno o dos trapiches, un taller de hervido para limpiar y reducir el jugo, un taller de curado para colar la melaza y secar los pilones de azúcar, una destilería para hacer el ron, una bodega para guardar el azúcar crudo para el embarque, lo que representaba una inversión de miles de libras esterlinas.<sup>55</sup>

El ambiente subtropical de la plantación exigía que los plantadores ajustaran sus planes de producción a temporadas completamente diferentes de las de climas templados. La cosecha tardaba hasta un año y medio en madurar, de tal manera que los programas estacionales de plantación y cosecha eran complicados y nuevos para los ingleses. En Barbados los plantadores ingleses dividieron muy pronto sus plantaciones en porciones iguales de unas cuatro hectáreas para poder plantarlas y cosecharlas en secuencia, asegurando un flujo continuo de caña hacia el trapiche.

Hervir y “golpear” —transferir el líquido y detener su hervor cuando estaba listo— requería una gran habilidad, y los hervidores

<sup>55</sup> Dunn, 1972: 189-195.

de azúcar eran artesanos que trabajaban en condiciones difíciles. El calor y el ruido eran sobrecogedores, se corría un gran peligro, y el tiempo era esencial en todo el proceso, desde el momento en que la caña estaba a punto para ser cortada hasta que el producto semicristalino se vertía para colarlo y dejarlo secar. Durante la zafra los trapiches funcionaban sin cesar, y las exigencias del trabajo eran horrendas. Al escribir sobre el panorama del siglo xviii, Mathieson nos dice: “La producción de azúcar era la más onerosa de las industrias de las Antillas.”<sup>56</sup> Desde el primer día del año hasta finales de mayo, aproximadamente, el corte, la molienda, el hervor y el envasado se llevaban a cabo de forma simultánea. El clima era una preocupación continua: miedo a la sequía al principio de la temporada de corte, cuando la falta de lluvia reducía el contenido de azúcar (o de líquido) en la caña; miedo a las lluvias abundantes a finales de la primavera, que podrían pudrir la caña madura o recién cortada. Pero la presión del trabajo también venía de la idea, en cierta forma errónea, de que el jarabe de azúcar, una vez puesto a hervir, no debía dejarse hasta que hubiera sido “golpeado”. La única pausa en el trabajo era del sábado en la noche hasta el domingo en la mañana. El resto del tiempo los 25 hombres y mujeres de la fábrica trabajaban de forma continua en turnos que duraban todo el día y parte de la noche, o toda la noche cada segundo o tercer día:

El movimiento del trapiche era tan rápido, y tan rápida también la combustión de las cañas secas o “bagazo” que se usaba como combustible en el taller de hervido, que el trabajo de los trapicheros y fogoneros, aunque bastante ligero en sí mismo, era agotador. Un escritor francés describió como “prodigioso” el galope de las mulas atadas a los brazos de los trapiches; pero “aún más asombrosa” en su opinión era la incesante celeridad con que los fogoneros mantenían el bagazo de caña ardiendo a fuego vivo. Era posible que el molino les atrapara un dedo a quienes lo afirmaban, especialmente cuando estaban cansados o medio dormidos. Se tenía siempre una hacha a la mano para cortar el brazo, que en esos casos siempre era arrastrado adentro; y ello explica sin lugar a dudas la cantidad de vigilantes mancos. Los negros empleados como hervidores tenían una tarea menos ruda, pero más pesada. Por estar de pie, descalzos, durante horas sobre la piedra o el suelo duro, y sin asientos durante los descansos, frecuentemente desarrollaban “enfermedades de las piernas”. El cucharón suspendido de

<sup>56</sup> Mathieson, 1926: 63.

una pértiga que transportaba el azúcar de un caldero a otro era "en sí particularmente pesado"; y, puesto que las coladeras estaban a una altura considerable sobre los calderos, había que levantarlo, además de moverlo.<sup>57</sup>

La relación entre el cultivo de la caña y su transformación mecánica/química en azúcar —los pasos finales que normalmente nunca se llevaban a cabo en la zona tropical donde crece la planta— surge del carácter perecedero de la zafra. Debido a la vinculación entre el corte y la molienda y entre el hervor y la cristalización, el cultivo y el trapiche deben estar coordinados y su labor sincronizada. Una consecuencia importante es que las plantaciones de caña no solían dividirse por herencia, puesto que su valor (salvo en condiciones especiales de cambio) depende de que la combinación entre tierra y fábrica quede intacta. Pero otras consecuencias han sido una planeación cuidadosa en la cima y la aplicación de una disciplina de hierro en la base. Sin un control general de la tierra y el trapiche, esa planeación y esa disciplina no habrían sido posibles.

En estos términos podemos ver que la plantación de caña, desde un momento muy temprano como forma de organización productiva, fue una actividad industrial. Cuando recordamos que el sistema de plantación se desarrolló probablemente en el Mediterráneo oriental, se perfeccionó (sobre todo con mano de obra esclavizada) con los cruzados, después del año 1000, se transfirió (y quizás en parte reinventó) a las islas del Atlántico hacia 1450 y de ahí se reestableció en las colonias del Nuevo Mundo, el significado de su carácter industrial —en una época en que la industria misma se basaba fundamentalmente en la mano de obra doméstica, excepto en el caso de los astilleros y algunos textiles en la propia Europa— resulta más convincente. Puesto que el cultivo de la caña e incluso la manufactura de azúcar eran, al menos hasta el siglo XIX, actividades en las que la fuerza mecánica era sólo un sustituto imperfecto e incompleto del trabajo manual, la palabra "industria" puede parecer un término cuestionable. Asimismo, el desarrollo de la plantación se basaba en gran medida en el trabajo forzado de diversos tipos, lo que también parece ir en contra de lo que consideramos una industria. Más bien solemos pensar en la industria de la Europa posfeudal, que reemplaza al sistema del gremio y al artesano por la fábrica y por una fuerza de trabajo libre pero no especializada, despojada de sus he-

<sup>57</sup> *Ibid.*

rramientas y que produce en forma masiva artículos que antes se hacían a mano.

Razón de más para explicar lo que aquí se entiende por "industria". Hoy hablamos de "agroindustria" y el término suele implicar la sustitución generalizada de la mano de obra humana por la maquinaria, la producción masiva en grandes propiedades, el uso intensivo de métodos y productos científicos (fertilizantes, herbicidas, variedades híbridas, irrigación), y cosas parecidas. Lo que le daba al sistema inicial de plantación su carácter agroindustrial era la combinación de agricultura y manufactura bajo una autoridad: la *disciplina* era probablemente su primer rasgo esencial. Esto se debía a que ni el campo ni el trapiche podían ser productivos de forma separada (independiente). En segundo lugar, estaba la organización de la fuerza de trabajo misma, en parte calificada, en parte no, y organizada en términos de las metas productivas de toda la plantación. En la medida de lo posible, la fuerza de trabajo se componía de unidades intercambiables —gran parte del trabajo era homogéneo, a ojos de los productores— características de un largo periodo intermedio mucho más tardío en la historia del capitalismo. En tercer lugar, el sistema era consciente del tiempo. Esta conciencia del tiempo era dictada por la naturaleza de la caña de azúcar y sus requerimientos para la fabricación, pero permeaba todas las fases de la vida de la plantación y concordaba con el énfasis en el tiempo que se convertiría posteriormente en un rasgo central de la industria capitalista. La combinación del campo y la fábrica, de trabajadores calificados e inexpertos, y el carácter estricto de la planificación del tiempo, daban un aspecto industrial a las plantaciones, aunque el uso de la fuerza para obtener mano de obra podría haberle resultado poco familiar a los capitalistas posteriores.<sup>58</sup>

Había al menos otros dos aspectos por los que estas empresas de plantación eran industriales: la separación de la producción y el consumo y la separación del trabajador y sus herramientas. Estos rasgos nos ayudan a definir la vida de los trabajadores, en su mayoría esclavos.

<sup>58</sup> Pese al riesgo de una digresión, menciono que la mano de obra "libre" y la "esclava" no son opuestos diametrales, salvo de forma abstracta; en efecto, existen muchas formas intermedias de trabajo semiforzado, dependiendo del lugar, del tiempo y de las circunstancias específicas. El hecho de que al capitalismo se lo asocie comúnmente con el proletariado (y, para propósitos analíticos, esto es exacto) no significa por supuesto que los capitalistas sólo pudieran beneficiarse del uso de la mano de obra libre.

vos, que dieron vida a las empresas del Nuevo Mundo entre el siglo XVI y finales del XIX. Llamen nuestra atención hacia el funcionamiento asombrosamente temprano de la industria en la historia europea (la historia colonial de ultramar). Arrojan una luz bastante novedosa sobre la afirmación común de que Europa “desarrolló” el mundo colonial a partir de la madre patria europea. También nos proporcionan una idea de la vida de los trabajadores de la plantación en contraste con la de los trabajadores agrícolas y los campesinos europeos de aquella época.

Hacia mediados del siglo XVII, cuando los colonos británicos y franceses consideraron por primera vez la posibilidad de producir azúcar en el Caribe, el mercado europeo del tabaco se había saturado y el precio de este nuevo producto, curioso y adictivo, había caído drásticamente. Los colonos eran, en su mayoría, cultivadores en pequeña escala con recursos limitados. Muchos de ellos empleaban en sus granjas a pobladores recién llegados de la metrópolis que eran asignados para trabajar por un periodo fijo. Estos trabajadores eran deudores, criminales menores, disidentes políticos y religiosos, líderes de trabajadores, revolucionarios irlandeses, es decir, prisioneros políticos de distintas clases. Muchos eran simplemente secuestrados; “barbadear” a alguien se convirtió en el siglo XVII en sinónimo de secuestrar.<sup>59</sup> Tanto los británicos como los franceses usaban ese sistema para deshacerse de los “indeseables”, en una época en la que había más trabajo del que las economías locales podían absorber.

Estos trabajadores ingleses forzados (en francés *engagés*), representaban una contribución vital para las necesidades laborales de las colonias, así como del continente. Al terminar su periodo en las islas, se les daban terrenos propios, y por este proceso se pretendía que las nuevas colonias, con el tiempo, se llenaran de colonos. Pero las colonias en lugares como Barbados y Martinica necesitaban más trabajadores de los que podían obtener con facilidad. A veces logra-

<sup>59</sup> “En sus cartas que describían el ataque a Drogheda, Cromwell escribió: ‘Cuando se sometieron, estos oficiales fueron golpeados en la cabeza, mataron a uno de cada diez soldados, y el resto fue embarcado hacia Barbados.’ ‘Es un terrible Protector —observa Thomas Carlyle—. . . no le gusta derramar sangre pero es muy capaz de barbadear a un hombre rebelde: nos ha mandado por cientos a Barbados, a tal grado que lo hemos convertido en un verbo transitivo, barbadear a alguien’” (Harlow, 1926: 295).

ban hacerse de algunos indios esclavizados que podían trabajar junto con los trabajadores europeos contratados. Pero muy pronto los plantadores de las islas empezaron a adquirir esclavos africanos. De esta forma, los patrones iniciales de mano de obra en las llamadas islas azucareras eran mixtos, y combinaban pequeños propietarios europeos, trabajadores forzados y esclavos africanos e indios.

El paso a la producción de azúcar requirió un capital sustancial que, como mencioné, fue provisto por inversionistas holandeses, familiarizados ya con el cultivo de la caña y la manufactura de azúcar. En las Barbados inglesas, a medida que los plantadores más exitosos compraban las tierras de sus vecinos y construían nuevos trapiches y talleres de hervido y secado, el paso del tabaco al azúcar creó propiedades más grandes. Al mismo tiempo desapareció el patrón que les permitía a los trabajadores por contrato adquirir tierras al concluir su obligación. Las pequeñas granjas fueron reemplazadas por plantaciones, y desde finales del siglo XVII el número de esclavos africanos aumentó marcadamente. La esclavitud pasó a ser la forma preferida de exacción del trabajo, aunque requería una inversión importante en “inventario” humano. Un joven maestro llamado Downing, que escribió en Barbados en 1645, cuando el sistema de plantación estaba afianzando allí, narraba que los habitantes de Barbados “han comprado este año no menos de mil negros, y mientras más compran, más son capaces de comprar, pues en un año y medio ganarán, con la bendición de Dios, tanto como les costaron”. El éxito de la esclavitud en las islas pioneras como Barbados y Martinica marca el inicio de la africanización del Caribe británico y francés. De 1701 a 1810, Barbados, de apenas 268 kilómetros cuadrados, recibió 252 500 esclavos africanos. Jamaica, que en 1655 había sido invadida por los británicos, siguió el mismo patrón de “desarrollo económico”; en los mismos 109 años, recibió 662 400 esclavos.<sup>60</sup>

El siglo XVIII fue el apogeo de las plantaciones azucareras británicas y francesas basadas en los esclavos. El periodo español inicial de la historia de la plantación del Caribe vio un modo “mixto” de mano de obra; el segundo, 1650-1850, con los daneses, holandeses, ingleses y franceses, comprendió tres formas muy distintas de exacción de la mano de obra, y en realidad cambió antes de que el modo “esclavo” exclusivo llegara a su fin con la emancipación (1838 para los ingleses, 1848 para los franceses). El tercer modo de vida de la

<sup>60</sup> Curtin, 1969.

plantación caribeña, por "contrato", que inició un nuevo arreglo utilizando mano de obra importada para suavizar los efectos de la emancipación y mantener los bajos costos del trabajo, terminó hacia 1870; en 1876, la esclavitud terminó en Puerto Rico y, en 1884, en Cuba. A partir de entonces la mano de obra en el Caribe (con algunas excepciones poco frecuentes) fue completamente "libre".

Desde el punto de vista de los consumidores ingleses de artículos como el azúcar, estos cambios no eran tal vez muy importantes. Sin embargo, las actitudes cambiantes de la metrópolis hacia el trato de la mano de obra en las colonias tuvo sin duda un coeficiente económico. Cuando las plantaciones basadas en los esclavos se desarrollaban en las islas del Caribe, la propia Europa contemplaba el surgimiento de la mano de obra libre proletaria, exactamente con las mismas características que Karl Marx utilizó para describir al capitalismo. "Hemos visto —escribe— que la expropiación de la masa del pueblo de la tierra forma la base del modo capitalista de producción." Y la "llamada acumulación primitiva... no es más que el proceso histórico de divorciar al productor de los medios de producción."<sup>61</sup> Los trabajadores europeos desposeídos por profundas alteraciones sociales y económicas del campo se convertirían eventualmente en trabajadores urbanos de las fábricas —el proletariado— cuya aparición tanto fascinó a Marx cuando escribía, a mitades del siglo XIX. Pero en el siglo XVII esa transformación, si acaso, apenas comenzaba.

Al mismo tiempo, en las recién adquiridas colonias británicas y francesas del Caribe la mano de obra se obtenía de poblaciones masivas de personas igualmente desposeídas. A estos africanos desplazados y convertidos en bienes, que no eran dueños de sus propios cuerpos, menos aún de su fuerza de trabajo, se les reunía con los medios de producción de los que la esclavitud y el transporte los había separado, pero por medio del látigo más que por una operación del mercado. Las diferencias entre estas poblaciones de trabajadores dan pie a extrañas preguntas. ¿Eran aquellas colonias del Caribe, los plantadores que las gobernaban y los esclavos que trabajaban en ellas, parte del mismo sistema que abarcaba a los trabajadores libres y desposeídos de la Europa occidental? En el período previo a que el capitalismo fabril se volviese típico de la Europa occidental, ¿cómo podemos describir las plantaciones del Caribe y su forma de

<sup>61</sup> Marx, 1939 [1867]: i, 793, 738.

operación? ¿De qué clase de sistema económico formaban parte puesto que el capitalismo, tal como se lo suele concebir, aún no había siquiera aparecido?

La mayoría de los estudiosos del capitalismo (aunque no todos) creen que el capitalismo se convirtió en una forma económica dominante a finales del siglo XVIII, y no antes. Pero el ascenso del capitalismo involucró la destrucción de los sistemas económicos que lo habían precedido —en particular del feudalismo europeo— y la creación de un sistema de comercio mundial. Involucró también la creación de colonias, el establecimiento de empresas económicas experimentales en varias regiones del mundo, y el desarrollo en el Nuevo Mundo de nuevas formas de producción basadas en la esclavitud, utilizando esclavos importados, que fueron quizá la única contribución externa de Europa a su propio crecimiento económico. Las plantaciones del Caribe fueron una parte vital de este proceso, puesto que encarnaban todos estos rasgos y proporcionaban tanto bienes importantes para el consumo europeo como mercados importantes para la producción europea. Como tales, eran fundamentales para las ganancias de la propia Europa, incluso antes de que el capitalismo —en la opinión de la mayoría de los expertos— hubiera surgido ahí.

El lector podrá observar que este tipo de argumento vuelve al punto de mi análisis de la plantación como una forma temprana de organización industrial, pues también destaca un desarrollo precoz fuera del continente europeo. Tanto en sus formas de trabajo como en su organización la plantación es, por ende, una rareza. Sin embargo, su existencia fue producto del designio europeo, y a su propia manera se convirtió con el tiempo en un elemento vital para el desarrollo europeo. Si no fue "capitalista", fue, no obstante, un paso importante hacia el capitalismo.

Los primeros plantadores de Barbados y posteriormente de Jamaica calculaban su valor de acuerdo con las utilidades que les proporcionaban sus plantaciones; y éstas eran juzgadas de la misma forma por sus acreedores. Por lo común, los dueños de esas plantaciones eran hombres de negocios, a menudo ausentistas, y el capital que invertían solía ser prestado, en general por los bancos metropolitanos.

Estos plantadores eran en todo los aspectos de gran beneficio financiero para Inglaterra. La hipoteca de sus propiedades, debido a los altos intereses

que pagaban por el capital que obtenían en préstamo, eran una inversión muy deseable para los capitalistas ingleses. Además, el dinero invertido en las plantaciones era mucho más valioso para la madre patria que si se hubiera puesto a interés allí mismo, pues se convertía en una forma de retener a los pobladores de las colonias que desde todo punto de vista aumentaban el consumo de los fabricantes ingleses. Mil libras gastadas por un plantador en Jamaica producían finalmente mejores resultados y mayores ventajas para los ingleses que el doble de esa suma gastado por la misma familia en Londres.<sup>62</sup>

Aunque algunos estudiosos de la economía imperial han llegado a la conclusión de que las colonias de las Antillas eran una pérdida neta para Gran Bretaña debido a los costos que el proteccionismo representaba para los consumidores, hay que recordar que la pérdida del consumidor de azúcar era la ganancia del plantador, mientras que los impuestos enriquecían a la Corona, sin importar quién los pagara. Al mismo tiempo, esas colonias eran un mercado enorme de bienes manufacturados. Durante el siglo XVIII las exportaciones inglesas combinadas a Norteamérica y a las colonias de las Antillas crecieron ¡2 300%! Tal como lo señalaron Thomas y McCloskey, existe una diferencia entre la utilidad social y la privada:

Es obvio que las plantaciones y las granjas coloniales eran lucrativas de forma privada para sus dueños. Los costos de los impuestos sobre el azúcar eran asumidos por el consumidor inglés y los costos de administración y protección por el contribuyente británico. Los costos se distribuían en forma muy amplia, pero los beneficios eran acumulados por un pequeño grupo de propietarios que estaban bien representados en el Parlamento. El mercantilismo inglés del siglo XVIII no era una política nacional consistente diseñada para maximizar la riqueza de Gran Bretaña; tampoco era un adelanto del supuesto enriquecimiento de las naciones capitalistas por medio de los imperios del siglo XIX. Fue, al contrario, como lo sugiere Ralph Davis, una forma de proveer utilidades al gobierno y un instrumento para enriquecer a grupos con intereses especiales. En realidad, el interés del fabricante textil de Manchester, del comerciante de esclavos de Bristol o del plantador de las Antillas solía no coincidir con el interés de la economía británica en su conjunto.<sup>63</sup>

<sup>62</sup> Gillespie, 1920: 74.

<sup>63</sup> Thomas y McCloskey, 1981: 99.

Ese profeta temprano del libre comercio, Adam Smith, lo comprendió bien: "Fundar un gran imperio con el propósito único de hacer surgir a un pueblo de consumidores puede parecer a primera vista un proyecto adecuado sólo para una nación de tenderos. Es, sin embargo, un proyecto completamente inadecuado para una nación de tenderos; pero extremadamente adecuado para una nación cuyo gobierno se encuentra influido por los tenderos."<sup>64</sup> Pero fueron los "tenderos" los que ganaron, y el azúcar era una de sus armas principales. Para entenderlos, tenemos que comprender el peculiar atractivo del azúcar. Luego hay que explicar cómo y por qué el mercado del azúcar y otros bienes similares creció a un ritmo tal en Inglaterra entre 1650, cuando fueron adquiridas las primeras "islas azucareras", y mediados del siglo XIX, y describir de forma más completa qué tenía que ver este extraño sistema agrícola con el capitalismo.

Pero primero hay que decir algo más acerca del sistema de plantación mismo, basado como estaba en el uso de mano de obra forzada, aunque el estímulo para su crecimiento se haya originado con empresarios europeos muy distantes. Como los proletarios, los esclavos están separados de los medios de producción (herramientas, tierra, etc.) Pero los proletarios pueden ejercer cierta influencia sobre el lugar en el que trabajan, cuánto trabajan, para quién trabajan y qué hacen con su salario. Bajo algunas circunstancias, pueden incluso llegar a poseer una gran influencia. Por supuesto que los esclavos también pueden tener cierta libertad de maniobra, dependiendo de la naturaleza del sistema en que vivan. Sin embargo, puesto que ellos mismos eran posesiones —propiedades—, los esclavos del Nuevo Mundo, en un periodo en el que las plantaciones operaban con febril intensidad, sólo podían ejercer su voluntad en los intersticios del sistema. Los esclavos y los trabajadores forzados, a diferencia de los trabajadores libres, no tenían nada que vender, ni siquiera su fuerza de trabajo; antes bien, ellos mismos habían sido comprados, vendidos e intercambiados. No obstante, al igual que los proletarios, contrastan marcadamente con los siervos del feudalismo europeo, y no poseen ninguna propiedad.

Estas dos grandes masas de trabajadores tenían historias muy diferentes, y las formas de exacción del trabajo que encarnaban, durante la mayor parte del periodo de 380 años que aquí nos concierne, tuvo su evolución en partes distintas del mundo. Al mismo

<sup>64</sup> A. Smith, 1776, lib. iv, cap. vii, parte iii, citado en Thomas y McCloskey, 1981: 99.

tiempo, sus funciones económicas en el sistema de comercio mundial, sobre todo desde mediados del siglo xvii hasta mediados del xviii, se traslapaban e incluso eran interdependientes. El vínculo entre los esclavos del Caribe y los trabajadores libres europeos era de producción, y por lo tanto también de consumo, y había sido creado por el sistema único del que ambos formaban parte. Ninguno de los grupos tenía mucho más que ofrecer, desde el punto de vista productivo, que su mano de obra. Ambos producían; ambos consumían poco de lo que producían. Ambos se encontraban despojados de sus herramientas. A los ojos de algunos expertos, en realidad forman un grupo único y se distinguen sólo por la manera en que corresponden a la división de trabajo mundial que otros crearon para ellos.<sup>65</sup>

Considerarlo así puede dar por resultado una visión simplista de lo que fue la evolución compleja de una moderna fuerza mundial de trabajo, por no mencionar la economía capitalista diversificada que la creó y fue servida por ella. La madurez del sistema de plantación basado en la esclavitud en la región del Caribe llegó con el desarrollo de una poderosa marina mercante y de guerra en la Europa occidental, y estuvo en parte precondicionada por él. Significó el envío de grandes cantidades de artículos (ron, armas, ropa, joyería, hierro) hacia África para la compra de esclavos, inversión que por el desarrollo de África no hizo otra cosa que estimular más la captura de esclavos. Llevó a una enorme inversión de la metrópolis para proteger las colonias y asegurar la coerción y el control de los esclavos. Mantener la premisa mercantilista del sistema —que las colonias sólo compraban y vendían a la metrópolis, y que el comercio sólo podía hacerse por medio de los barcos de la metrópolis— resultaba costoso para todos los sistemas nacionales, aunque, por supuesto, algunos grupos dentro de cada sistema sacaban gran provecho de ello, como ya vimos. La creación y consolidación de una economía colonial subordinada basada en el trabajo forzado se prolongó durante cuatro siglos. Pero el sistema dentro de las colonias cambió poco en relación con los cambios enormes de los centros europeos que lo habían creado.

Es usual que se describa el periodo de 1650 a 1750 como una época de expansión mercantil del intercambio o del comercio, y considerar que sólo la fase industrial que se inicia a finales del siglo

<sup>65</sup> Wallerstein, 1980.

xviii es "capitalismo verdadero".<sup>66</sup> Pero, ¿acaso esto significa que el capitalismo de alguna manera existió antes que el modo de producción capitalista? Las plantaciones que abastecieron a Europa de azúcar, tabaco, etc., supuestamente no eran capitalistas, pues su fuerza de trabajo era esclava, no proletaria. Sin embargo, esta forma de considerar las cosas tampoco es completamente satisfactoria, pues nos deja en la incómoda situación de no poder especificar qué clase de orden económico dio lugar al sistema de plantación.

Banaji, en una crítica estimulante, señala que a muchos escritores marxistas, incluyendo a figuras clásicas como Lenin y Kautsky, les costaba comprender las economías modernas con esclavos y su lugar en la historia económica mundial.<sup>67</sup> El mismo Marx no siempre supo dónde colocar las plantaciones con esclavos en su concepción del capitalismo. Al hablar de las colonias de las Antillas escribió que sus pobladores actuaban "como gente que, llevadas por motivaciones de la producción burguesa, querían producir mercancías..."<sup>68</sup> Las plantaciones eran empresas de "especulación comercial", en las que "existe un modo de producción capitalista, aunque sea sólo en un sentido formal... El negocio en el que se utilizan esclavos es manejado por capitalistas."<sup>69</sup> Sin embargo, en otro lugar escribió: "El hecho de que ahora no sólo llamemos capitalistas a los dueños de las plantaciones de América, sino que *serán* capitalistas, se basa en su existencia como anomalías dentro de un mercado mundial basado en la mano de obra libre."<sup>70</sup> Autores posteriores que abordaron el mismo tema mostraron algunas de las mismas incertidumbres. Eugene Genovese, por ejemplo, dice en cierto momento que "el régimen esclavista del Caribe británico llevaba la clara marca de la empresa capitalista", y que el azúcar era cultivado en "grandes plantaciones de tipo decididamente burgués" operado por "capitalistas esclavistas".<sup>71</sup> Pero el trabajo previo de Genovese (que se ocupaba, es cierto, no de los productores de azúcar de las Antillas sino de los cultivadores de algodón de Estados Unidos) dice: "los plantadores no eran meros capitalistas, eran precapitalistas, terratenientes

<sup>66</sup> Para una formulación clara y elegante de esta opinión, véase Wolf, 1982: 296 y ss.

<sup>67</sup> Banaji, 1979.

<sup>68</sup> Marx, 1969: ii. 239.

<sup>69</sup> *Ibid.*: 303.

<sup>70</sup> Marx, 1965 [1858]: 112.

<sup>71</sup> Genovese, 1974: 69.

casi aristocráticos que tuvieron que adaptar su economía y sus formas de pensar a un mercado capitalista mundial.<sup>72</sup>

Cabría preguntarse cuál es la diferencia entre llamar o no llamar "capitalista" a un sistema de plantación. La cuestión posee importancia porque tiene que ver con las formas en que los sistemas económicos crecen y cambian, y con la cadena causal que lleva de un estado de desarrollo a otro. He sostenido que las plantaciones mismas eran casos precoces de industrialización. Pero esto no significa necesariamente que la economía europea que hizo surgir estas plantaciones fuese capitalista. Como hemos visto, el trabajo esclavo es una forma de trabajo tan en contradicción con el "modo de producción capitalista", que siempre se describe como basado en la mano de obra libre, que incluso el propio Marx parece no estar seguro de cómo tratarla. Sin embargo, no cabe duda de la importancia de las plantaciones en la economía metropolitana, ni de la tremenda actividad económica que propiciaron, tanto por su producción como por el mercado que sus necesidades de consumo brindaba a la metrópolis.

Para Banaji las plantaciones eran sin duda empresas capitalistas, vinculadas con los centros europeos, alimentadas por la riqueza europea, que devolverían parte de esa riqueza a los inversionistas metropolitanos de diversas maneras, y que funcionaban como centros de "especulación comercial", en palabras de Marx. Sin embargo, la inversión que representaban adoptaba una forma bastante estática —igual que la tierra, los esclavos, el equipo— que no varió de manera significativa durante siglos. Generaban utilidades que podían aumentar al aumentar la escala de la empresa —dos producían el doble que una, o posiblemente más— pero casi nunca mejorando la tecnología o incrementando la productividad. De esta manera eran al mismo tiempo empresas especulativas y empresas conservadoras: se apostaba a obtener dinero a partir de la producción de azúcar, pero la forma en que se lo producía, incluyendo la coerción de la fuerza de trabajo, permaneció virtualmente intacta durante siglos. De esta curiosa mezcla de esclavitud y expansión del mercado mundial para las mercancías de las plantaciones —lo que Eric Williams, el historiador de Trinidad, llamó un sistema que combinaba los pecados del feudalismo con los del capitalismo, y sin las virtudes de ninguno de

<sup>72</sup> Genovese, 1965: 23.

los dos—<sup>73</sup> dice Banaji: "Esta naturaleza heterogénea y al parecer desarticulada de la plantación con esclavos generó una serie de imágenes contradictorias cuando la tradición marxista temprana, que no contaba con todo el material disponible en la actualidad, intentó elaborar sus primeras caracterizaciones."<sup>74</sup>

Mi propio sentir al respecto es que esas "imágenes contradictorias" persisten. Es cierto que mucha de la riqueza invertida en el sistema de plantación no dio por resultado niveles elevados de acumulación, y que por siglos las relaciones entre la tierra, la mano de obra y la tecnología no tuvieron grandes variaciones. Sin duda en estos aspectos el sistema de plantación difirió del capitalismo en su fase tardía, productiva e industrial. También es cierto que el modo de producción de la plantación antes de 1850, basado en la mano de obra esclava, difiere mucho del llamado modo de producción capitalista, cuya fuerza de trabajo se compra en un mercado impersonal, como el resto de los factores de la producción, y sería un error considerar "capitalista" al sistema de plantación en la misma forma que el sistema fabril inglés del siglo XIX. No obstante, separar a las plantaciones de la naciente economía mundial que las produjo, o descartar su contribución a la acumulación de capital en los centros mundiales, también sería, en mi opinión, un error. Los estudiosos que demuestran que el capital europeo invertido en las Antillas podría haber producido más de haber sido invertido en otros lugares o de otra forma —que en pocas palabras llegan a la conclusión de que todo el fenómeno de la plantación terminó por ser una pérdida para la economía inglesa— suelen admitir sin problemas que produjo, no obstante, una inmensa cantidad de dinero para algunos ingleses, incluso si resultó prohibitivamente costoso para otros;<sup>75</sup> y ese dinero tampoco dejó de "trabajar" una vez producido. Quizás ése sea el punto principal. A inicios del siglo XVII algunas personas que estaban en el poder en Inglaterra se convencieron de que ciertas mercancías, como el azúcar, eran tan importantes para su bienestar que lucharon ferozmente por el derecho a invertir capital para desarrollar las plantaciones y todo lo que las acompañaba. Si bien esas personas no fueron capitalistas ni los esclavos proletarios, si bien preva-

<sup>73</sup> "Se producía una tremenda riqueza a partir de una economía inestable basada en un cultivo único, que combinaba los vicios del feudalismo y del capitalismo, sin las virtudes de ninguno de los dos" (Williams 1942: 13).

<sup>74</sup> Banaji, 1979: 17.

<sup>75</sup> Thomas, 1968.

lección el mercantilismo, más que una economía libre, y el porcentaje de acumulación o de utilidad era lento y la composición orgánica del capital estática, si bien todo esto es cierto, también sigue siendo cierto que estas curiosas empresas agroindustriales nutrieron en Europa a ciertas clases capitalistas *a medida que se volvían más capitalistas*. Más adelante veremos que también alimentaban a las nascentes clases proletarias, para las cuales el azúcar y alimentos similares sirvieron de intenso consuelo en las minas y en las fábricas.

La conexión inglesa entre la producción y el consumo de azúcar se afianzó en el siglo XVII, cuando Gran Bretaña adquirió Barbados, Jamaica y otras "islas azucareras", expandió de forma importante su comercio de esclavos africanos, se abrió un espacio en el dominio portugués del comercio continental de azúcar, y empezó a construir un vasto mercado de consumo interno. Una vez creada, esta conexión sobrevivió a la mayoría de los ataques por parte de otras clases en la metrópolis, por lo menos hasta mediados del siglo XIX. A partir de entonces fue reemplazada por arreglos que podían garantizar un abasto abundante pero más barato de las mismas mercancías para los consumidores ingleses, sin privilegios especiales para las Antillas. Fue ésta una importante época de transición del llamado proteccionismo, bajo las leyes de navegación, hacia el llamado libre comercio. En realidad, esta transición comenzó antes de 1850 y, en lo que al azúcar respecta, no concluyó sino hasta 1870.

Los debates que marcan esta transición son enredados y difíciles de resumir pues hay muchas motivaciones distintas detrás de las posturas adoptadas por los protagonistas. A algunos les preocupaba sobre todo evitar cualquier estímulo económico a las colonias extranjeras en las que aún prevalecía la esclavitud, y por lo tanto se oponían a que entraran a Gran Bretaña, sin impuestos compensatorios, los productos cultivados por esclavos. A otros, sin embargo —la "Escuela de Manchester"— no les preocupaba la esclavitud pero deseaban la entrada irrestricta, a cualquier costo, de productos más baratos. Los plantadores de las Antillas pedían, por supuesto, privilegios especiales para introducir los distintos tipos de azúcar antes que cualquier azúcar producido dentro o fuera del imperio, así como el derecho a importar a las colonias mano de obra contratada, una vez que terminó la esclavitud (1834-1838). Sería tonto suponer que ellos y los demás grupos en competencia estaban dispuestos a expresar francamente por qué les interesaba una u otra postura; los

debates sobre el libre comercio marcaron el apogeo de la mala fe en el Parlamento. La ironía con que el vizconde Palmerston concluyó los debates de 1841, sobre una iniciativa del gobierno para bajar los impuestos del azúcar extranjero a fin de elevar la recaudación alentando el incremento del consumo de azúcar —esto es, castigar el precio del azúcar para el consumidor inglés en beneficio de la tesorería— es deliciosamente reveladora:

Les decimos a estos brasileños que podemos abastecerlos de productos de algodón más baratos que cualquier otro. ¿Los quieren comprar? Por supuesto, dicen los brasileños, y les pagaremos con azúcar y café. No, les decimos, su azúcar y su café se producen con mano de obra esclava; somos hombres de principios y nuestra conciencia no nos permite consumir el producto de la mano de obra esclava. Pues bien, se podría imaginar que ahí termina la cosa y que dejamos que los brasileños consuman su propio azúcar y su café. Pues no. Somos hombres de principios, pero también somos hombres de negocios y tratamos de ayudar a los brasileños a salir del problema. Les decimos: cerca de nosotros y al alcance de la mano viven alrededor de 40 millones de alemanes industriuosos y prósperos que no tienen tanta conciencia como nosotros; llévenles su azúcar; se la comprarán y ustedes podrán pagarnos nuestro algodón con el dinero que reciban. Pero a los brasileños se les ocurre que pueden tener ciertos problemas. Los alemanes viven del otro lado del Atlántico: tendremos que mandarles nuestro azúcar en barcos; pero nuestros barcos son pocos y mal equipados para las aguas de ese gran océano. Nuestra respuesta ya está lista. Tenemos muchos barcos y están a su disposición. Es cierto que el azúcar producido por esclavos contaminaría nuestros almacenes, pero los barcos son otra cosa. Sin embargo los brasileños tienen otra dificultad. Dicen que los alemanes son muy especiales y prefieren el azúcar refinado. No es fácil refinar azúcar en Brasil, y estos alemanes no quieren tomarse la molestia de refinarlo ellos mismos. De nuevo salimos con una solución oportuna. No sólo les llevaremos su azúcar sino que también se los refinaremos. Es un pecado consumir azúcar cultivado por esclavos, pero no puede haber daño en refinado, que de hecho es limpiarlo de una parte de su impureza original. Los brasileños vuelven a contestar: producimos mucho más azúcar del que van a comprarnos los alemanes. Nuestra bondad es infinita; nosotros mismos compraremos sus excedentes. No puede ser consumido aquí, pues los habitantes de este país son hombres de conciencia, pero lo enviaremos a las Antillas y a Australia. Allí viven negros y colonos, ¿qué derecho tienen ellos a poseer una conciencia? Y ahora, para que ya no se preocupen con otras cosas, de una vez

les decimos que si el precio de nuestro propio azúcar llegara a subir por encima de un cierto valor, les compraremos más de su azúcar producido por esclavos y nos lo comeremos nosotros mismos.<sup>76</sup>

Los debates más acalorados se produjeron en la década de 1840, cuando los plantadores de las Antillas, enriquecidos por la esclavitud y el proteccionismo, se vieron incapaces de competir con un mercado en expansión, mientras que en Inglaterra los partidarios del libre comercio vieron la posibilidad de que, por una vez, pudieran coincidir las motivaciones del gobierno y las suyas propias.

Entre 1660 —cuando Barbados ya producía una cantidad considerable de azúcar y Jamaica había caído en manos de los británicos— y 1700, el comercio británico hacia el extranjero se había modificado a medida que los paños de lana iban siendo desplazados por otros productos. Había empezado a dominar un comercio de reexportación basado en gran medida en mercancías tropicales, con 30% de las importaciones provenientes de Oriente o del Nuevo Mundo. Esta expansión se dio en parte porque se abrieron nuevas fuentes de abasto, pero también porque “nuevas y amplias fuentes de demanda se abrían en Inglaterra y en Europa —demanda creada por un súbito abaratamiento cuando estos bienes de las plantaciones inglesas provocaron un derrumbe de los precios, que indujo a las clases medias y a los pobres a nuevos hábitos de consumo; esta demanda, una vez creada, no se vio afectada por las subsecuentes vicisitudes en los precios sino que continuó creciendo rápidamente a lo largo del siglo”.<sup>77</sup> Este cambio fue quizá más notorio en el caso del tabaco. De ser un producto sumuario a finales del siglo XVI, se había convertido en cien años en el “solaz generalizado de todas las clases”. El caso del azúcar fue similar:

El desarrollo de la producción inglesa fue parte de un movimiento internacional que provocó la caída de los precios. A principios del siglo XVII la producción portuguesa (es decir, brasileña) ya estaba creciendo rápidamente y reduciendo sus precios de forma drástica, y las islas inglesas de las Antillas, cuando se abocaron a la producción de azúcar, tuvieron que enfrentarse a ese gran productor establecido en el Nuevo Mundo. Llegaron tarde a la carrera —Barbados en el decenio de 1640, Jamaica, como productor sustan-

<sup>76</sup> Citado en Deerr, 1950: II, 433-434.

<sup>77</sup> Davies, 1954: 151.

cial, después de 1660— y a principios de la década de 1660 seguían compitiendo con los portugueses, incluso por el mercado inglés. Sin embargo, su competencia ya había provocado una caída considerable en los precios, que siguieron bajando, en general, hasta alrededor de 1685, para cuando la producción inglesa ya había desplazado al azúcar brasileño tanto del norte de Europa como del mercado inglés. Las importaciones de las Antillas a Londres, que eran insignificantes antes de la guerra civil, subieron de 148 mil quintales en 1663-1669 a 371 mil en 1669-1671; y un tercio de este total se reexportó. El precio del azúcar de las plantaciones alcanzó su nivel más bajo en 1685, a 12 chelines y 10 peniques por quintal; el precio de menudeo se redujo a la mitad entre 1630 y 1680.<sup>78</sup>

Davis argumenta de forma convincente que lo importante no fue el establecimiento de colonias o centros de acopio ingleses fuera de Europa, sino el súbito abaratamiento de las mercancías que manejaban. “En este sentido —dice— esta expansión se asemeja sorprendentemente a la revolución tecnológica que, al iniciarse, un siglo más tarde, creó nuevos hábitos de consumo en las poblaciones inglesas y extranjeras con el producto barato de la máquina.”<sup>79</sup> En términos de la producción, estos cambios fueron sólo análogos; las plantaciones productoras de azúcar no son iguales a los telares a vapor. Pero en términos del consumo eran homólogos, porque hicieron visible, quizá por primera vez en la historia, una conexión crítica entre la voluntad de trabajar y la voluntad de consumir. La introducción de cantidades crecientes de bienes de consumo a las masas de gente que nunca antes los había tenido les dio a las clases privilegiadas la oportunidad de imaginar que esa gente respondería con un mayor esfuerzo ante la promesa de un aumento en el consumo.

Antes de que la diversificación de la industria tuviera un impacto sustancial sobre el comercio extranjero, y cuatro generaciones antes de que los cambios tecnológicos crearan una base completamente nueva para la expansión comercial, la clase mercantil inglesa pudo hacerse rica, acumular capital, gracias a las utilidades de la intermediación y a la creciente industria naval que se requería para transportar azúcar, tabaco, pimienta y salitre, por las rutas marítimas. Puesto que estas fuentes hicieron su gran contribu-

<sup>78</sup> *Ibid.*: 152-153.

<sup>79</sup> *Ibid.*

ción al comercio exterior británico en los cien años posteriores a 1660, y en ese siglo hicieron grandes demandas al capital de la nación, quizá deberíamos ver con más indulgencia a los historiadores del pasado que apodaron a este siglo "La revolución comercial".<sup>80</sup>

Los distintos impulsos de acumulación primitiva se distribuyen ahora, en un orden más o menos cronológico, sobre todo en España, Portugal, Holanda, Francia e Inglaterra. En Inglaterra, a fines del siglo xvii, llegan a una combinación sistemática, abarcando las colonias, la deuda nacional, la forma moderna de contribución y el sistema de proteccionismo. Estos métodos dependen en parte de la fuerza bruta, o sea del sistema colonial. Pero todos emplean el poder del Estado, la fuerza concentrada y organizada de la sociedad, para acelerar, como un invernadero, la transformación del modo de producción feudal en el modo capitalista, y para acortar la transición...

La esclavitud velada de los trabajadores europeos asalariados requería, como plataforma, la esclavitud simple y pura en el Nuevo Mundo.<sup>81</sup>

Otra afirmación de Marx sugiere la íntima relación entre las plantaciones esclavistas del Nuevo Mundo, que producían sus cargamentos de estimulantes, drogas y edulcorantes para las crecientes poblaciones urbanas de Europa, y lo que sucedió después:

La libertad y la esclavitud constituyen un antagonismo... No estamos tratando con la esclavitud indirecta, la esclavitud del proletariado [*sic*], sino con la esclavitud directa, la esclavitud de las razas negras en Surinam, en Brasil, en los estados del sur de Norteamérica. La esclavitud directa es tanto el pivote de nuestra industrialización de hoy como la maquinaria, el crédito, etc. Sin esclavitud no hay algodón; sin algodón, no hay industria moderna. La esclavitud les ha dado su valor a las colonias; las colonias crearon el intercambio mundial; el intercambio mundial es la condición necesaria para la industria con maquinaria a gran escala. Antes de que comenzara el tráfico de negros, las colonias sólo abastecían al Viejo Mundo de muy pocos productos y no hacían ninguna diferencia visible sobre la faz de la tierra. Por lo tanto la esclavitud es una categoría económica de la mayor importancia.<sup>82</sup>

<sup>80</sup> *Ibid.*: 163.

<sup>81</sup> Marx, 1939 [1867]: I, 770, 785.

<sup>82</sup> Marx, 1968 [1846]: 173.

Hobsbawm ha mostrado cómo los aumentos en el consumo de azúcar y mercancías similares fueron precedidos por un realineamiento estructural básico de la actividad económica europea. En su opinión, un largo periodo de contracción económica en Europa —una "crisis general"— marcó al siglo xvii. Esta crisis, una última fase de la transición del feudalismo al capitalismo, arruinó los sistemas de intercambio previos del Mediterráneo y del Báltico, que pronto fueron reemplazados por los centros noratlánticos. Este cambio significó un reordenamiento fundamental de los patrones de flujo del intercambio mundial. "La corriente poderosa y acelerada del comercio de ultramar que arrastró consigo a las industrias nacientes de Europa —y que, de hecho, algunas veces *creó*— difícilmente es concebible sin ese cambio."<sup>83</sup> Tal cambio, sostiene Hobsbawm, descansaba en tres nuevas condiciones: el crecimiento de un mercado de consumo en la propia Europa, ligado a cambios de la producción en otras partes; la toma de colonias en el extranjero para el "des-

<sup>83</sup> Hobsbawm, 1968: 51. En otro lugar, Hobsbawm amplía su argumento (*ibid.*, pp. 144-145): "Esperamos encontrar, y encontramos, a partir de 1860, que las importaciones van rebasando cada vez más a las exportaciones, pero también encontramos —y esto es más bien extraño— que en *ningún* momento del siglo xix Gran Bretaña tuvo algún excedente exportable de bienes, a pesar de su monopolio industrial, de su marcada vocación exportadora y de su modesto mercado de consumo interno. Los compradores de nuestras exportaciones reflejan los límites de los mercados a los que exportaba Gran Bretaña, que eran esencialmente países que, • no querían recibir muchos más textiles británicos, o eran demasiado pobres para tener más que una mínima demanda *per cápita*. Pero esto también refleja el tradicional sesgo 'subdesarrollado' de la economía británica así como, hasta cierto punto, la demanda sustantiva de las clases alta y media británicas. Como hemos visto, entre 1814 y 1845, alrededor del 70% de nuestras importaciones netas (en valor) fueron materias primas, alrededor del 24% productos alimenticios —en su gran mayoría productos tropicales o similares (té, azúcar, café)— y alcohol. No hay mayor duda de que Gran Bretaña consumió tanto porque siempre tuvimos un importante comercio de reexportación de estos productos. Así como creció la producción de algodón, por así decirlo, como un producto secundario de un gran comercio de bienes manufacturados, también creció el consumo extraordinariamente grande de azúcar, té y otros productos similares, lo que explica en gran medida el déficit de la cuenta corriente."

Sospecho que ésta es una explicación demasiado simple. El consumo de té y café tuvo grandes divergencias en el siglo xviii y estas tendencias, una vez establecidas, no se invirtieron nunca. Aunque el comercio de reexportación de café se sostuvo por sí mismo, el té le ganó al café en las islas británicas, en buena medida, porque el té era una producción imperial, cosa que el café nunca fue. Lo mismo, y con más razón, puede decirse del azúcar; su consumo se afirmó una vez que las colonias británicas lo produjeron, y ello nunca ha cambiado.

arrollo" europeo, y la creación de empresas coloniales (como las plantaciones) que produjeran bienes de consumo (y absorbieran una parte sustancial de los productos del continente). A medida que la organización de la actividad económica europea pasaba al Reino Unido, alejándose del Mediterráneo y del Báltico, el crecimiento de la producción y el consumo de mercancías tropicales como el azúcar fueron a la vez consecuencia y causa de la importancia en aumento del Reino Unido en el intercambio mundial.

Hacia inicios del siglo XVIII la expansión económica pionera de ultramar de los cincuenta años precedentes empezó a reflejarse bajo la forma de cambios en el consumo en Inglaterra. Por supuesto que el consumo de mercancías importadas como el azúcar siguió siendo modesto según los criterios actuales (o incluso los del siglo XIX). Pero los significados del azúcar en la vida del pueblo británico cambiaron radicalmente. Las estadísticas sobre el intercambio británico compiladas por Elizabeth Booddy Schumpeter e interpretadas por Richard Sheridan muestran que el porcentaje de importaciones en la categoría de "abarrotes" (té, café, azúcar, arroz, pimienta, etc.) del valor total de las importaciones más que se duplicó durante el siglo XVIII: de 16.9% en 1700 a 34.9% hacia 1800:

Ninguno de los otros ocho grupos rebasó el 6% de las importaciones totales en 1800. Entre los productos de abarrotes el azúcar moreno y la melaza eran los más destacados. Representaban, según su valor oficial, dos tercios del grupo en 1700 y dos quintos en 1800... Es probable que el consumo inglés de azúcar se haya multiplicado por cuatro en las primeras cuatro décadas del siguiente siglo [1700-1740] y volviese a duplicarse de 1741-1745 a 1771-1775. Si asumimos que en 1663 se retenía la mitad de las importaciones, *el consumo de Inglaterra y de Gales se multiplicó veinte veces en el periodo de 1663 a 1775*. El hecho de que la población creciese de cuatro millones y medio a sólo siete millones y medio en el mismo periodo es indicativo de un pronunciado aumento en el consumo per cápita.<sup>84</sup>

El azúcar y los productos relacionados (ron, melaza, jarabe) eran de las principales importaciones. En efecto, D. C. Coleman, el historiador inglés de la economía, cree que el consumo de azúcar *per capita* creció más rápidamente que el de pan, carne y productos lácteos en

<sup>84</sup> Sheridan, 1974: 19-21; cursivas mías.

tre 1650 y 1750.<sup>85</sup> Deerr estima que el consumo británico anual per cápita, de 1700 a 1800, es el siguiente:<sup>86</sup>

<sup>85</sup> Coleman, 1977: 118.

<sup>86</sup> Deerr, 1950: ii. Davies (1979: 43-44) lo resume de forma elocuente: "El azúcar fue la mayor importación británica durante un siglo y medio, hasta la década de 1820, cuando fue rebasado por el algodón. El azúcar se importaba en su totalidad de América, Asia o África; no había producción británica y la europea era poca. La Europa del medievo había vivido sin él, pero una vez que apareció el abasto barato y abundante, en el siglo XVII, el azúcar se convirtió rápidamente en una necesidad convencional, y para la cual no había sustituto. Durante el siglo XVIII las plantaciones con mano de obra esclava de las colonias del Caribe británico eran virtualmente las únicas proveedoras, pero en las guerras llegaron grandes cantidades de las Antillas francesas, ocupadas por los británicos, y de las Indias holandesas; y la isla Mauricio y la India se convirtieron en fuentes importantes a partir del decenio de 1820.

"El azúcar era bastante homogéneo; es decir que el antillano, el javanés y el de Mauricio no eran básicamente muy diferentes, aunque se importaban en distintas etapas de procesamiento, lo que les daba reputaciones diferentes. El producto colonial estuvo protegido hasta 1814 por un gravamen discriminatorio que evitaba la importación de azúcar extranjero, pero el arancel sobre el azúcar colonial mismo era muy elevado, incluso después de haber sido reducido a la mitad en 1845. Por lo tanto, los precios del azúcar no sólo eran influidos, por el lado del abasto, por la apertura de nuevas fuentes para surtir al mercado británico, por las fluctuaciones en el cultivo y los costos cambiantes del transporte, sino también por cambios en el nivel general de derechos de importación y en las preferencias coloniales. La demanda británica interna mostraba una fuerte tendencia al crecimiento a largo plazo, porque su población en rápido crecimiento poseía hábitos de consumo firmemente establecidos.

"Las fluctuaciones anuales en las importaciones reflejaban variaciones de las cosechas y hasta cierto punto intenciones comerciales, pero la posesión de acciones estaba limitada y, salvo en lapsos muy breves, las importaciones tenían que corresponder al consumo. Las cifras anuales muestran un buen grado de elasticidad en los precios, pues el mercado británico respondía a las variaciones en la cosecha con cambios en los precios, así como con ajustes accionarios. Sin embargo, a la larga el panorama es diferente. En 1791 la revolución de los esclavos en Santo Domingo (Haití), que era el proveedor más grande de Europa, causó cierta desviación del abastecimiento británico hacia Europa y una brusca subida en los precios, que fue seguida por los primeros aumentos de aranceles debidos a la guerra. Los consumidores dieron la impresión de desalentarse por ello, pero pronto regresaron a sus antiguos hábitos de consumo a pesar de que los precios seguían subiendo sin cesar. Durante el periodo de guerra el consumidor promedio respondió al creciente precio del azúcar gastando más y, cuando cayeron los precios, reduciendo su gasto, en lugar de aumentar notablemente su consumo. Cuando terminó la larga depresión de posguerra con la prosperidad de mediados de siglo, el alza pronunciada en los ingresos causó un aumento aún mayor en el consumo de azúcar.

"Este patrón de compra, que revela una demanda bastante poco elástica, podría haberse esperado de un artículo no sustituible, en el que pocas familias gastaran más que unos cuantos peniques a la semana, pero que en pequeña cantidad se hu-

1700-1709	4 libras
1720-1729	8 libras
1780-1789	12 libras
1800-1809	18 libras

Es cierto que 18 libras de azúcar al año aún no era mucho.<sup>87</sup> Pero lo importante era cuánto le importaba esta magra cantidad a cuánta gente; representaba un aumento de más del 400% en un siglo, y para entonces el azúcar era importante para mucha más gente que antes.

Cuando se inició el siglo XIX, la población ya estaba acostumbrada al azúcar —aunque fuera sólo en cantidades pequeñas— y deseosa de más. Ese siglo vio el final de la esclavitud en el imperio británico; poco tiempo después, el proteccionismo del azúcar empezó a perder terreno frente al libre comercio. Estos acontecimientos sólo se dieron tras enconadas batallas entre distintos sectores de las clases capitalistas británicas; y aunque el azúcar por sí mismo no causó estas batallas ni las explica por completo, su producción y su consumo eran aspectos importantes de lo que sucedía.<sup>88</sup> El comercio de esclavos a las

biera convertido casi en una necesidad, y que era lo suficientemente atractivo como para propiciar un porcentaje mayor del gasto a medida que más y más ingresos rebasaban con mucho el nivel de la pobreza. El azúcar mantuvo su liderazgo entre las importaciones británicas durante un periodo muy largo porque era en gran medida el producto alimenticio no básico más usado de los importados, y su importancia relativa sólo descendió cuando los productos alimenticios básicos empezaron a figurar en gran escala en el comercio británico de importación."

<sup>87</sup> Estos cálculos, al menos para 1700, deben ser terriblemente imprecisos, puesto que hay que adivinar tanto la cantidad de azúcar consumido como la población de Inglaterra en 1700. Sin embargo, parece seguro que por entonces llegaban a la isla casi 13 mil toneladas de azúcar al año. Si el 10% de sus ciudadanos podían consumir todo el azúcar que deseaban, sin dejar nada para los que eran más pobres que ellos, cada uno hubiera estado utilizando alrededor de unas 40 libras al año, o 1.75 onzas diarias. Creo que estas estimaciones son razonables.

Por supuesto que hubo intentos más tempranos aún por calcular el consumo *per capita*, y las "incurSIONES en aritmética política" de Joseph Massie (Mathias, 1979) incluyen un esbozo del consumo diferencial de azúcar por clase para el año de 1759. El propósito de Massie era establecer que los costos del monopolio de las Antillas habían sido pagados por los consumidores ingleses, y presenta una buena argumentación. Pero no pude reconciliar su enumeración de "rangos, grados y clases" con sus cálculos del azúcar consumido para llegar a alguna cifra promedio.

<sup>88</sup> El primer autor moderno que señaló esto puede haber sido Eric Williams en su *Capitalism and slavery* (1944). Pero ninguno de los lectores de *The black Jacobins* de C. L. R. James (1938) puede haber pasado por alto el hilo que va de Marx a James y a Williams.

colonias británicas terminó en 1807; la propia esclavitud fue abolida en 1834-1838, y el futuro de las colonias azucareras (por lo tanto de la producción misma de azúcar) figuraba en los debates sobre ambos. Cada vez se hacía más claro que los circuitos comerciales cerrados típicos del siglo precedente no durarían para siempre. Aunque la industria azucarera anglocaribeña seguía proveyendo gran parte del azúcar de Gran Bretaña, su dominio se redujo debido a muchos factores: el perfeccionamiento de la extracción de azúcar de remolacha en Europa como parte de las políticas de Napoleón, después de la pérdida de Santo Domingo, y la expansión de la industria del azúcar de remolacha por todo el continente; el surgimiento de nuevas y competitivas colonias azucareras dentro del sistema del imperio británico, como Mauricio (y más tarde Fiji, Natal y otras), y la creciente producción de azúcar en otras partes, mucha de ella por mano de obra esclava (como en Cuba) y a menudo disponible a mejores precios que los azúcares de las Antillas británicas.

Quizá más que cualquier otra mercancía tropical, el azúcar se convirtió en signo de las luchas entre los distintos sectores del capitalismo británico y símbolo de los peligros de un exclusivismo comercial sentenciado a morir. Las colonias de las Antillas siguieron estando sujetas a la metrópolis, y su población seguía obligada a proporcionar mano de obra para las plantaciones; pero la metrópolis se liberó pronto para comprar azúcar cuando y donde lo deseara. Fuera cual fuera el arcaísmo que el uso de la esclavitud hubiera introducido en la producción de azúcar, después de 1838 tenía que ser arrancado de raíz; de otra forma la industria sólo podría seguir viva mediante subsidios y mano de obra arraigada (aunque "libre"). Con el tiempo, la industria azucarera anglocaribeña, la más antigua del imperio, tuvo que elegir entre el estancamiento y la expansión costosa y a gran escala. En la mayoría de los casos no tuvo la libertad de elegir. Tal como lo he sostenido en otra parte:

La secuela de la esclavitud fue, en general, un periodo de competencia intensificada en el mercado mundial del azúcar. Finalmente —esto es, a muy largo plazo— los ganadores de esta rivalidad serían el grupo de plantadores que pudiera sufragar e incorporar mejoras técnicas a gran escala. En el nivel local —es decir, en el de cada colonia— es cierto que los grupos de plantadores se encontraban sustancialmente unidos en su hostilidad ante cualquier cambio que pudiera mejorar la posición negociadora de la mano de obra. Pero por supuesto que dentro de esos grupos existía competencia por

esa mano de obra, y había capacidades distintas para reducir la dependencia con respecto a ella por medio del avance tecnológico... En realidad quizá nos enfrentamos con dos procesos cruzados y cronológicamente traslapados, que dan por sentada la diferenciación interna de cada grupo de plantadores. Uno de esos procesos es la lucha por contener y reforzar la fuerza de trabajo del campesinado "potencial": el otro es el movimiento hacia la mejora tecnológica basada en el ritmo del avance técnico y en la disponibilidad de aportes intensificados de capital.<sup>89</sup>

Por un lado, los cambios tecnológicos relativamente menores que durante siglos habían caracterizado la historia de la industria azucarera estaban siendo reemplazados por alteraciones importantes y arrolladoras. La inmensa mejora en la capacidad de molienda, las variedades de caña, el control de plagas y los métodos de cultivo, el creciente uso de maquinaria y los cambios revolucionarios en el transporte dieron por resultado, con el tiempo, nuevos y vastos complejos agroindustriales, completamente distintos de las empresas más pequeñas que los precedieron. La industria caribeña de la caña, que desde la expansión hispánica había sido colonial, industrial y orientada hacia la exportación, había sido absorbida, incuestionablemente, por el capitalismo europeo de ultramar en expansión. Tras la abolición de la esclavitud en Cuba en 1884, todo el azúcar del Caribe se hacía con mano de obra proletaria.<sup>90</sup>

Aunque se han hecho algunos comentarios acerca de la curiosa asociación entre el azúcar y la esclavitud, se le ha dado poca atención a los "problemas de trabajo" creados por las sucesivas emancipaciones en la región del Caribe. En todas partes la emancipación (y, en el caso de Haití, la revolución) significó una caída radical en la producción de azúcar, a medida que los libertos buscaban crear nuevas formas de vida independientes de la plantación. Al ser liberados los esclavos (por Dinamarca en 1848, Inglaterra en 1834-1838, Francia en 1848, los Países Bajos en 1863, Puerto Rico en 1873-1876, Cuba en 1884) la competencia de trabajadores contratados importados obligó a los libertos a trabajar más y por menos dinero, por un lado; por el otro, puesto que el acceso a la tierra desocupada y a otros recursos locales estaba cerrado, no podían desarrollar fuentes alternativas para ganarse la vida. En efecto, la clase de los

<sup>89</sup> Mintz, 1979: 215.

<sup>90</sup> Mintz, 1977.

plantadores buscó recrear las condiciones previas a la emancipación: reemplazar la disciplina de la esclavitud por la disciplina del hambre. Creían haber sido forzados a adoptar esta postura —al menos en las colonias azucareras británicas— por la interrupción sucesiva del tráfico de esclavos, de la esclavitud y de la protección de su azúcar. Naturalmente, se sentían traicionados por sus compañeros de clase en Europa.

Pero otra forma de decir esto sería aducir que el consumo de azúcar, y la entrada de dinero que proveía al gobierno, habían llegado a cobrar tanta importancia para el desarrollo capitalista británico que a la producción de azúcar ya no se le permitía depender de los arreglos mercantilistas nacionalistas que la habían controlado antes. Al quitar las barreras para el "libre" comercio —en otras palabras, al permitir que los azúcares más baratos del mundo alcanzaran el mercado más amplio posible en Gran Bretaña— los sectores líder del capitalismo británico vendieron a sus hermanos capitalistas plantadores. Eso era precisamente lo que los intereses antillanos les reprochaban.

Al abrirse el mercado mundial del azúcar, había que seguir buscando mano de obra, tanto para las áreas coloniales más antiguas, donde se había puesto fin a la esclavitud (Jamaica, Trinidad, Guayana británica), como para las áreas más nuevas (Mauricio, Natal, Fiyi), que se estaban convirtiendo en productoras. La lucha política entre las clases capitalistas metropolitanas y los plantadores coloniales se mitigó en parte recurriendo a fuentes de mano de obra externas pero políticamente accesibles. De hecho, la derrota del proteccionismo bajo la forma de impuestos diferenciales para el azúcar de las Antillas fue acompañada por una victoria en lo referente a las importaciones de mano de obra, con leyes menos rigurosas así como fondos para financiar la inmigración. De esta forma el azúcar antillano contaba con una protección indirecta, aunque los trabajadores de las Antillas carecían de ella. (Algunos cínicos podrían descubrir un paralelismo con los acontecimientos posteriores a la guerra civil en Estados Unidos.)

De cualquier forma, la mano de obra migrante se movía dentro de los límites del imperio. Así por ejemplo, parte de la fuerza laboral hindú contratada en las Antillas francesas venía de la India francesa, parte de la mano de obra hindú contratada en las Antillas británicas venía de la India británica, etc. Pero puesto que muchas de las nuevas áreas de producción de azúcar también necesitaban ma-

no de obra, no todo el movimiento era de este tipo. Es posible que durante el siglo XIX alrededor de cien millones de personas emigrasen en todo el mundo. Aproximadamente la mitad venía de Europa y la otra mitad del mundo "no blanco", incluyendo India. Los europeos se trasladaron sobre todo a áreas previamente pobladas por europeos fuera de la misma Europa, incluyendo Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, el sur de Sudamérica y, en especial, Estados Unidos, mientras que los que no eran blancos se trasladaban a otras regiones. Como ya he señalado:

El azúcar —o más bien, el gran mercado que surgió demandándola— ha sido una de las grandes fuerzas demográficas de la historia mundial. Debido a él literalmente millones de africanos esclavizados llegaron al Nuevo Mundo, sobre todo a Sudamérica, el Caribe y sus litorales, las Guyanas y Brasil. Esta migración fue seguida por la de los hindúes, tanto musulmanes como indios, japoneses, chinos, portugueses y muchos otros pueblos en el siglo XIX. Fue el azúcar el que envió a los hindúes a Natal y al Estado Libre de Orange, fue el azúcar el que los arrastró a Mauricio y a Fiyi. El azúcar llevó una docena de grupos étnicos distintos en abundante sucesión a Hawái, y sigue moviendo gente por la región del Caribe.<sup>91</sup>

Aquí podemos ver varios factores. Por un lado, el vínculo entre el agotador trabajo en las colonias y la mano de obra "no blanca" se conservó prácticamente intacto con el final de la esclavitud. Por otro, la relación entre el azúcar y las regiones coloniales subtropicales también se mantuvo (aunque la extracción del azúcar de remolacha, importante más o menos desde mediados del siglo XIX, se desarrolló en zonas templadas, primera ocasión en que un producto de las zonas templadas afectaba seriamente el mercado de la producción tropical y subtropical). El producto en cuestión siguió fluyendo hacia las metrópolis, mientras que los bienes que se obtenían a cambio —comida, ropa, maquinaria, y casi todo lo demás— seguían fluyendo a las áreas "atrasadas". Se podría aducir que las áreas "atrasadas" empezaron a no serlo tanto gracias a su dependencia económica de las áreas desarrolladas, pero sería un argumento vulnerable. La mayoría de las sociedades poco desarrolladas de este tipo sólo han logrado una industrialización frágil (sus "industrias" principales suelen ser el cemento, las botellas de vidrio, la cerveza y

<sup>91</sup> Mintz, 1959: 49.

los refrescos). Siguen importando la mayor parte de las manufacturas que requieren y, a menudo, han incrementado sus importaciones de alimentos.

● Otro aspecto problemático es el flujo migratorio dividido del siglo XIX. El economista W. Arthur Lewis relaciona este panorama demográfico dual con la productividad relativamente baja de la agricultura tropical en los países de origen de migrantes, en comparación con la productividad agrícola de las tierras templadas de donde provinieron los migrantes blancos (Italia, Irlanda, Europa oriental, Alemania, etc.).<sup>92</sup> Es probable que los migrantes de los países más productivos no estuvieran dispuestos a emigrar con promesas de salarios tan bajos como los que podrían atraer a migrantes de países menos productivos. Pero la exclusión de los no blancos del mundo templado fue la consecuencia clara de políticas racistas en países como Australia, Nueva Zelanda, Canadá y Estados Unidos. No es una ironía señalar que los migrantes blancos pronto estarían comiendo más azúcar, producido por los migrantes de color por salarios más bajos, y produciendo, con salarios más altos, bienes manufacturados para el consumo de los migrantes de color.

Así que la producción de azúcar siguió subiendo, y a un ritmo vertiginoso, incluso cuando los centros de producción aumentaron en número y en dispersión, las técnicas de coerción de la mano de obra se hicieron en cierta forma menos descaradas, y los usos a los que se destinaba el azúcar en el mundo desarrollado se volvieron más y más diferenciados. La escalada tanto de la producción como del consumo dentro del imperio británico debe verse como parte de un movimiento general más amplio aún. Las cifras de la producción mundial de azúcar antes de mediados del siglo XIX son poco confiables, y no hay forma de calcular las cantidades de azúcar producido y consumido antes de llegar al mercado. Sabemos que el consumo de azúcar en las antiguas colonias azucareras, como Jamaica, fue siempre muy sustancial; en efecto, a los esclavos se les daba, como parte de su ración, azúcar, melaza e incluso ron. En países como India, el antiguo centro de la fabricación de azúcar, y Rusia, donde la producción de azúcar de remolacha se estableció al cabo de una década de su invención en Europa occidental, nuestro conocimiento de las cantidades producidas y consumidas es incierto. Pero incluso si nos limitamos a lo que se puede estimar de forma confiable, las

<sup>92</sup> Lewis, 1976.

cifras de la producción y el consumo mundial de azúcar en los últimos dos siglos, aproximadamente, son asombrosas.

En el año 1800 —para cuando, como vimos, el consumo británico había crecido alrededor de 2 500% en 150 años— es posible que a través del mercado mundial llegasen a los consumidores 245 mil toneladas de azúcar. Casi todos esos consumidores eran europeos. Hacia 1830, antes de que el azúcar de remolacha hubiera empezado a entrar al mercado mundial, la producción total había ascendido a 572 mil toneladas, un aumento de más del 233% en 30 años. Otros 30 años más tarde, en 1860, para cuando la producción de azúcar de remolacha ya crecía rápidamente, la producción mundial de sacarosa (tanto de remolacha como de caña) alcanzaba un estimado de 1 373 millones de toneladas, otro aumento de más de 233%. Para 1890 la producción mundial rebasó los 6 millones de toneladas, lo que representó un aumento de casi 500% comparado con el de 30 años antes. No es de sorprenderse que el doctor John (lord Boyd) Orr, en una mirada retrospectiva hacia el siglo XIX, llegara a la conclusión de que el dato nutricional más importante del pueblo británico era que se hubiese quintuplicado su consumo de azúcar.<sup>93</sup>

Los detalles mismos del consumo son, por supuesto, mucho más complejos. Pero por el momento basta decir que probablemente ningún otro alimento en la historia del mundo haya tenido una trayectoria comparable. Sin embargo, el porqué de ello no es una cuestión sencilla. Para comprender cómo fue que el azúcar se ganó su lugar en la dieta británica será necesario regresar al inicio de la historia.

<sup>93</sup> Orr, 1937: 23. Loverett escribe: "Las caries dentales no prevalecían en las sociedades primitivas, al parecer porque sus dietas no tenían carbohidratos fácilmente fermentables. Aunque la caries es sin duda un padecimiento con causas múltiples, la forma principal en que se inicia es la disolución ácida del esmalte del diente. Este ácido es producido por varios microorganismos diferentes, especialmente por el *Streptococcus mutans*, a partir de carbohidratos fermentables, sobre todo la sacarosa, como fuente nutritiva. . . En Inglaterra, por ejemplo, hubo un aumento brusco en la prevalencia de la caries dental después de la partida de los romanos, a principios del siglo V d. C., y no volvió a aumentar de forma significativa sino hasta la segunda mitad del siglo XIX, cuando la sacarosa se generalizó en todos los niveles de la sociedad" (1932: 26-27).

## CONSUMO

Para los que viven hoy en sociedades como Gran Bretaña o Estados Unidos el azúcar es tan familiar, tan común y tan omnipresente que es difícil imaginar un mundo sin él. Por supuesto, los que tienen ahora 40 años o más tal vez recuerden el racionamiento de azúcar durante la segunda guerra mundial, y los que han pasado un tiempo en sociedades más pobres pueden haber notado que algunos pueblos parecen experimentar aún más placer que nosotros al consumir azúcar.<sup>1</sup> Esta sustancia es hoy tan abundante e importante en nuestra vida que se ha vuelto notoria al lanzarse campañas en su contra, eminentes nutriólogos la atacan y la defienden, y en la prensa y en el Congreso se emprenden batallas a favor y en contra de su consumo. Ya sea que la discusión trate sobre comida para bebés, almuerzos escolares, cereales para el desayuno, nutrición u obesidad, el azúcar figura en el argumento. Si optamos por no comer azúcar necesitamos vigilancia y esfuerzo, pues las sociedades modernas desbordan de ella.

Hace apenas unos siglos hubiera sido igual de difícil imaginar un mundo tan rico en azúcar. Un escritor nos cuenta que cuando el Venerable Beda murió en 735 d. C., le dejó su pequeño tesoro de especias, incluyendo azúcar, a sus cofrades.<sup>2</sup> Si es verdadera, ésta es una referencia notable, pues le siguen muchos años durante los cuales el azúcar no fue mencionado, ni, cabe suponer, conocido casi en las islas británicas.

La presencia del azúcar fue reconocida por primera vez en Inglaterra en el siglo XII. Lo más extraordinario de la dieta inglesa en esa época era su monotonía y su escasez. En ese entonces, y por mucho tiempo, la mayoría de los europeos producían sus propios alimentos localmente lo mejor que podían. La mayoría de los ali-

<sup>1</sup> Un ejemplo particularmente emotivo es el cuento del autor nigeriano Chinua Achebe (1973), "Sugar baby", en el que el gusto de un niño de un hombre por el azúcar se convierte en el eje de su crisis personal durante la guerra civil de Nigeria.

<sup>2</sup> McKendry, 1973: 10

mentos básicos no llegaban lejos del lugar en el que habían sido producidos; eran fundamentalmente las sustancias raras y valiosas, consumidas sobre todo por los grupos más privilegiados, las que se transportaban largas distancias.<sup>3</sup> "El pan casero en casi todas partes del país —escriben Drummond y Wilbraham de Inglaterra en el siglo XIII— era el sostén de la vida en aquellos días."<sup>4</sup> El trigo era de gran importancia en Inglaterra, pero en el norte del país se sembraban y se consumían en mayor cantidad otros granos: centeno, trigo sarraceno, avena, cebada y leguminosas como las lentejas y muchas otras. En las regiones pobres de toda Europa era común que estos carbohidratos fueran primordiales, pues los había en abundancia y eran más baratos que el trigo.

El resto de los alimentos, incluyendo carnes, productos lácteos, vegetales y frutas, eran subsidiarios de los granos. Era la pobreza de los recursos, no la abundancia, la que los hacía accesorios de la dieta basada en las féculas. "A juzgar por los controles y regulaciones que todas las autoridades establecían en Europa occidental para cubrir virtualmente toda transacción, el grano era el núcleo de la dieta de los pobres", escribió un especialista.<sup>5</sup> Cuando fallaba la cosecha de trigo, la gente del sur de Inglaterra optaba por el centeno, la avena o la cebada; en el norte, éstos ya eran el alimento principal. "Estiraban su pan de grano con guisantes y leguminosas, y aparentemente, en los años normales, consumían algo de leche, queso y manteca", pero en los peores años —como los llamados años muertos de 1595-1597— hasta los productos lácteos quedaban fuera del alcance de los más pobres.<sup>6</sup> En tiempos de necesidad, dijo William Harrison, a finales del siglo XVI, los pobres "pasaban del trigo al salvado, las leguminosas, los guisantes, la avena, la algarroba, las lentejas".<sup>7</sup> Esta gente probablemente renunciaba a su magro consumo de productos lácteos y similares si ello significaba que podrían obtener mayor cantidad de leguminosas, más llenadoras. Era muy frecuente, al parecer, que muchos ingleses no tuvieran suficiente de ningún alimento; pero comían tanto pan como era posible cuando

<sup>3</sup> Había sin embargo cierta exportación de trigo y cebada de Inglaterra ya desde el siglo XIV. Cf. Everitt, 1967b, *passim*, especialmente pp. 450 y ss., y Bowden, 1967: 598 y ss.

<sup>4</sup> Drummond y Wilbraham, 1938: 41.

<sup>5</sup> Appleby, 1978: 5.

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> Drummond y Wilbraham, 1938: 88.

las cosechas lo permitían.<sup>8</sup> Se puede suponer que había un magro aporte de proteínas de aves domésticas, que probablemente se complementaba con aves silvestres, liebres y pescado, tanto frescos como en conserva, y algunos vegetales y frutas.

Sin embargo, la clase trabajadora le tenía mucho miedo a los efectos de la fruta fresca, supuestamente peligrosa si se la consumía en grandes cantidades. La resistencia hacia la fruta fresca se remonta a los prejuicios galénicos en su contra,<sup>9</sup> y la diarrea infantil, frecuente en el verano, importante causa de mortalidad aún hasta el siglo XVII, sin duda reforzaba ese miedo. Sir Hugh Platt (quien vuelve a aparecer más tarde en estas páginas como un *gourmet y bon vivant*) tenía un sombrío consejo para sus compatriotas en ocasión de la hambruna de 1596: cuando escaseaba la harina aconsejó a los pobres: "hiervan sus legumbres, guisantes, bellotas y demás en agua clara... y al segundo o tercer hervor, hallarán una extraña alteración en el sabor, pues el agua habrá chupado y embebido la mayor parte de su sabor rancio, entonces deben secarlos... y hacer pan con ello."<sup>10</sup> Incluso cuando se agotaran los cultivos sustitutos del trigo, escribe Platt a modo de consuelo, los pobres podían optar por un "pan excelente hecho con las raíces de Aarón o raíces de fécula" (el *Arum maculatum*).<sup>11</sup> El panorama no es el de una necesidad crónica o en todo el país, pero ciertamente tampoco el de una dieta general adecuada.

Entre el inicio de la peste bubónica, en 1347-1348 y el siglo XV, la población de Europa disminuyó drásticamente y no empezó a aumentar otra vez hasta más o menos de 1450 en adelante; la plaga si-

<sup>8</sup> Por supuesto que este tipo de aseveraciones generales son siempre arriesgadas y sujetas a excepciones. Pero J. E. T. Rogers llamó al siglo XV "la edad dorada del jornalero inglés", y con razón; la despoblación provocada por la peste negra había creado una escasez de mano de obra que a su vez provocó la duplicación de los salarios de muchas regiones (Bowden, 1967: 59-4). "No fue hasta el siglo XIX —escribe Postan— cuando el nivel de vida del asalariado volvió a ser tan elevado" (Postan, 1939: 161). En el siglo XVII la suerte fue especialmente dura para los pobres. La evidencia reunida y compilada por Everitt y por Bowden en sus contribuciones a *The agrarian history of England and Wales* deja en claro que "la tercera, cuarta y quinta década del siglo XVII fueron testigo de una pobreza extrema en Inglaterra, y posiblemente se encuentran entre los años más terribles por los que ha pasado el país" (Bowden, 1967: 621). Estos fueron los años inmediatamente anteriores a la introducción en gran escala del azúcar y otros artículos (como el té) a Inglaterra.

<sup>9</sup> Drummond y Wilbraham, 1938: 68-69.

<sup>10</sup> *Ibid.*: 51.

<sup>11</sup> *Ibid.*

guió afectando la vida económica hasta mediados del siglo XVII. Estos fueron siglos en los que a la agricultura europea le hizo falta mano de obra, pero incluso cuando la población volvió a aumentar la agricultura inglesa siguió teniendo una producción inadecuada. Hablando sobre la producción de granos para hacer pan, el historiador de la economía Brian Murphy escribe: "Se puede decir que las cosechas de los años 1481-1482, 1502, 1520-1521, 1526-1529, 1531-1532, 1535, 1545, 1549-1551, 1555-1556, 1562, 1573, 1585-1586, 1594-1597, 1608, 1612-1613, 1621-1622, 1630 y 1637 fueron tales que al trabajador asalariado promedio, con una familia que alimentar, no puede haberle quedado mucho después de comprar pan."<sup>12</sup> Aunque se espaciaban de forma irregular, los años malos promediaban uno de cada cinco durante este periodo de 150 años. Murphy cree que reflejan "la variada usurpación de los granos para el pan por parte de los animales"; es decir, la competencia entre la producción de lana y la de granos alimenticios, problema económico crítico en la Inglaterra del siglo XVI.

El siglo XVII parece dar evidencias de un cambio significativo. Entre 1640 y 1740 la población de Inglaterra creció de alrededor de cinco millones a un poco más de cinco millones y medio, un ritmo menor que el del siglo anterior y que tal vez refleje una mayor vulnerabilidad a las enfermedades provocada por la mala nutrición o la difusión del consumo de ginebra. Hubo malas cosechas en 1660-1661, 1673-1674, 1691-1693, 1708-1710, 1725-1729 y 1739-1740, lo que marca un empeoramiento del ritmo, a razón de un mal año de cada cuatro durante ocho décadas. Sin embargo, como lo señala Murphy, parece que para entonces ya había suficiente grano, si es que las cifras de exportación significan algo. Entre 1697 y 1740 Inglaterra se convirtió en un exportador neto de granos, y hubo dos años (1728 y 1729) en que exportó más de lo que importó. No obstante, aunque continuaba la exportación de granos, "Seguía habiendo mucha gente con el estómago vacío que, incluso con el pan barato, no tenía dinero para llenarlo."<sup>13</sup> La producción de grano parece haber tenido excedentes, pero Murphy demuestra que se trató más bien de un problema de ingresos bajísimos entre las clases trabajadoras.

Durante los siglos en los que el azúcar y otras sustancias poco familiares iban entrando a la dieta del pueblo inglés, esa dieta seguía

<sup>12</sup> Murphy, 1973: 183.

<sup>13</sup> *Ibid.* Véase también la nota 8.

siendo escasa y hasta inadecuada, para mucha gente, o la mayoría de ella. A la luz de estas prácticas dietéticas, nutricionales y agrícolas podemos comprender mejor el lugar que ocupó el azúcar en esa época.

Desde la introducción del azúcar a Inglaterra hasta finales del siglo XVII, cuando se convirtió en un artículo codiciado —consumido frecuentemente por los ricos, y pronto al alcance de muchos que renunciarían a cantidades importantes de otros alimentos para obtenerlo— nos encontramos con una producción agrícola limitada y una dieta poco variada. Y aunque el consumo del azúcar aumentaba, no existe ninguna evidencia concluyente de que mejorase la dieta básica de la mayoría. En efecto, durante largo tiempo el azúcar y otras sustancias nuevas fueron las únicas adiciones de importancia a la dieta inglesa. Para explicar esta adición en particular tenemos que ver las maneras en que los ingleses aprendieron a utilizar el azúcar.

El azúcar de caña —sacarosa— es una sustancia versátil. Sin embargo, en los primeros siglos de su uso en el norte de Europa no era un producto único e indiferenciado. Ya era posible obtener azúcares que variaban desde el jarabe líquido hasta un sólido duro y cristalino, que iba de un color café oscuro ("rojo") al blanco hueso (así como muchos otros colores brillantes), y en grado de pureza desde un mínimo hasta casi el 100%. Los azúcares más puros eran valorados por razones estéticas, entre otras, y ya se ha hecho referencia a la preferencia por las variedades blancas y finas, particularmente para el uso médico-culinario. Cuanto más puro sea el azúcar suele combinarse mejor con la mayoría de los alimentos, y es más fácil de conservar. La historia del azúcar está marcada por preferencias culturalmente convencionalizadas por una u otra variedad, y muchos azúcares distintos evolucionaron con el tiempo para satisfacer preferencias particulares.

Para los fines de este libro la sacarosa puede describirse inicialmente en términos de cinco usos o "funciones" principales: como medicina, especia-condimento, material decorativo, edulcorante y conservador. Sin embargo, suele ser difícil separar estos usos entre sí. Por ejemplo, el azúcar utilizado como especia o condimento difiere del que se usa como un edulcorante más que nada por las cantidades empleadas en relación con otros ingredientes. Además, los distintos usos del azúcar no evolucionaron en una secuencia clara o en una progresión, sino que se traslaparon y se cruzaron; se consi-

clera que una de las extraordinarias virtudes del azúcar es que cumple más de un propósito a la vez. Sólo después que esos diversos usos se multiplicaron, se diferenciaron y estaban ya firmemente arraigados en la vida moderna, resulta apropiado añadir el uso del azúcar como *alimento*. Este cambio final no empezó antes del siglo XVIII. Para entonces el azúcar había rebasado sus usos tradicionales y —al menos en Gran Bretaña— estaba afectando realmente, en forma revolucionaria, el antiguo patrón de alimento básico y guarnición, carbohidrato complejo y saborizante, de la mayoría de la humanidad.

Es casi imposible desentrañar los distintos usos del azúcar; sin embargo es una labor valiosa. Hasta cierto punto, permite saber cómo los usuarios mismos se hicieron más conscientes de la versatilidad del azúcar y cómo reaccionaron ante ella de forma creativa. La mayoría de sus usos llegaron a Inglaterra junto con los diversos tipos de azúcar, de regiones familiarizadas desde hacía mucho tiempo con esta sustancia escasa y poco usual. Pero era inevitable que, en manos de nuevos usuarios, los usos y significados del azúcar cambiaran de ciertas formas, para convertirse en algo que no eran antes. Una visión general aunque fugaz de sus usos principales, contra un telón de fondo de cambios, puede sugerir cómo sucedió esto.

El azúcar como especia o condimento altera el sabor de la comida como cualquier otra especia —el azafrán, por ejemplo, o la salvia, o la nuez moscada— pero sin endulzarla notoriamente. Hoy en día se utiliza tanta sacarosa en el mundo moderno que un uso restringido de este tipo puede parecer extraño, pero cualquier cocinero experimentado está familiarizado con esta práctica arcaica. El azúcar como material decorativo debe mezclarse primero con otras sustancias, como goma arábiga (extraída de los árboles *Acacia senegal* y *Acacia arabica*, entre otros), aceite, agua o, a menudo, nueces molidas (en particular almendras blanqueadas); puede entonces hacerse una masa flexible, sólida como la arcilla o como pasta, que puede moldearse antes de que se endurezca; una vez firme, se la puede decorar, pintar y exhibir, para después comerla. Es muy posible que estas prácticas derivadas se hayan originado en los usos del azúcar en la medicina y las observaciones de su naturaleza registradas por los médicos. Sin embargo, parece seguro que el azúcar se conoció inicialmente en Inglaterra como especia y medicina, y su utilidad medicinal ha persistido durante siglos; en realidad nunca se ha perdido por completo, aunque tiene un papel mucho menos importan-

te en la práctica moderna. El azúcar como edulcorante nos parece algo obvio, pero el cambio de especia a edulcorante fue importante desde el punto de vista histórico, y el uso del azúcar en Gran Bretaña cambió en términos cualitativos cuando esto resultó económicamente posible. Por último, la conservación de alimentos puede haber sido uno de los propósitos más antiguos del azúcar, y en la historia de Inglaterra esta función siempre fue importante pero se hizo cualitativa y cuantitativamente distinta en la época moderna.

Tras un momento de reflexión veremos por qué estos usos se traslapan. Mientras el azúcar utilizado de forma decorativa solía comerse después de exhibirse, el que se empleaba para cubrir las medicinas era al mismo tiempo conservador y medicinal. La fruta conservada en jarabe o en azúcar senicristalino se comía junto con su cubierta, que también era dulce. Sin embargo, podemos observar que los usos eran añadidos y ocasionalmente descartados a medida que el consumo de azúcar crecía de manera constante. Las diferencias en la cantidad y en la forma del consumo expresaban diferencias sociales y económicas dentro de la población nacional.

Cuando se lo introdujo a Europa en 1100 d. C., el azúcar se agrupaba con las especias —pimienta, nuez moscada, macís, jengibre, cardamomo, cilantro, galingale (pariente del jengibre), azafrán y otras parecidas. En su mayoría eran importaciones tropicales escasas y costosas (y exóticas), utilizadas con parquedad por los pocos que podían comprarlas.<sup>14</sup> En el mundo moderno lo dulce no es un “sabor de especia”, sino que se contraponen a otros sabores de todas clases (a lo agrio como en lo “agridulce”, a lo ácido como en lo “acidulado”, a lo picante como en el “chorizo picante” y el “chorizo dulce”), así que hoy en día es difícil ver el azúcar como un condimento o especia. Pero mucho antes de que la mayoría de los europeos del norte llegaran a conocerlo, se consumía ya en grandes

<sup>14</sup> Algunos de estos productos —el azafrán, por ejemplo— no se producen exclusivamente en regiones tropicales o subtropicales. Sin embargo la mayoría eran importados a Inglaterra; todos eran escasos y caros y el conocimiento de su naturaleza fue por mucho tiempo imperfecto y fantasioso. De acuerdo con la tradición, fueron los mercaderes fenicios los que introdujeron originalmente el azafrán a Cornualles e Irlanda. Hunt (1963) sostiene que los bollos y pasteles de Cornualles sazonados con azafrán confirman esa tradición, mientras que las camisas irlandesas teñidas con azafrán, las *leine carraig* usadas por los jefes, son supuestamente el origen del tartán. Inglaterra se convirtió en productor de azafrán siglos más tarde.

cantidades como medicina y especia en el Mediterráneo oriental, en Egipto y en todo el norte de África. Su utilidad medicinal ya había sido firmemente establecida por los médicos de esa época —incluyendo a los judíos islamizados, los persas y los cristianos nestorianos, que trabajaban en todo el mundo islámico, desde India hasta España— y entró lentamente a la práctica médica europea a través de la farmacología árabe.

Como especia, el azúcar era apreciado por los ricos y los poderosos de la Europa occidental, al menos a partir de las cruzadas. Por “especia” entendemos aquí esa clase de “producciones vegetales aromáticas”, para citar la definición del diccionario Webster, “utilizadas en la cocina para sazonar la comida y dar sabor a las salsas, los encurtidos, etc.” Estamos acostumbrados a no pensar en el azúcar como una especia. Este hábito mental señala los profundos cambios que en el uso y los significados del azúcar, en la relación entre éste y las especias, y en el lugar de lo dulce en los sistemas alimentarios de Occidente, se han dado desde 1100.

En el siglo XIV —para cuando ya podemos precisar con cierta certeza el lugar del azúcar en los hogares ingleses— la *Crónica* de Joinville delata de forma conmovedora la ignorancia europea sobre el origen y la naturaleza de las especias, entre las que aún se incluía el azúcar. Impresionado por el Nilo, que creía se originaba en algún lejano paraíso terrenal, Joinville lo describe así:

Antes de que el río entre a Egipto la gente que tiene costumbre de hacerlo tiende sus redes en él por la noche; y al llegar la mañana encuentran en ellas artículos que se venden por su peso y se traen a nuestras tierras, a saber, jengibre, ruibarbo, madera de áloe y canela. Y se dice que estas cosas provienen del paraíso terrenal de la misma forma en que el viento sopla por entre la madera seca en los bosques de nuestra propia tierra; y la madera seca de los árboles del paraíso que cae en el río nos es vendida por los comerciantes.<sup>15</sup>

Crejera o no este amigo y biógrafo de san Luis que las especias se pescaban en el Nilo, su descripción confirma de manera encantadora el carácter exótico de las mismas, que en su mayoría eran de origen tropical (como el azúcar).

Se han propuesto varias explicaciones para la popularidad de las

<sup>15</sup> Joinville, 1957 [1309]: 182.

especias entre los privilegiados de Europa, especialmente la escasez crónica de forraje invernal antes de 1500, lo que conducía a una gran matanza en el otoño y a la subsecuente necesidad de comer carnes curadas, saladas, ahumadas, especiadas y, en ocasiones, podridas. Pero quizá baste recordar cuán placenteramente las sustancias aromáticas, acres y saladas, ácidas, amargas, aceitosas, picantes y de otros sabores pueden realzar una dieta monótona. Las especias también pueden ayudar en la digestión. Hasta los que no tienen suficiente que comer pueden aburrirse de su comida. Los ricos y poderosos de Europa pusieron de manifiesto su deseo de hacer su dieta digerible, variada, contrastante y —desde su propio punto de vista— sabrosa:

La razón del uso inmoderado de especias puede encontrarse en parte en las ideas sobre la dieta en boga durante la Edad Media. Casi todos sabían que la enorme cantidad de carne que se servía en un banquete, o incluso en una comida normal, le imponía una pesada carga a la digestión, y por ello utilizaban canela, cardamomo, jengibre y muchas otras especias para estimular la acción del estómago. Hasta cuando no estaban sentados a la mesa consumían a voluntad confites de especias, en parte para ayudar a la digestión y en parte para gratificar el apetito. Es fácil pensar también que en una época en la que se consumían con liberalidad carnes y pescados que ya no estaban frescos, las especias se utilizaban para enmascarar su incipiente descomposición. De cualquier forma, sea cual sea la razón, la mayoría de los platillos se atiborraban de especias, fuera o no necesario. Por lo general, posiblemente debido a que venían de Oriente, el azúcar se clasificaba entre las especias.<sup>16</sup>

El azúcar figura en estos usos de forma importante. El *Libelle of Englyshe polycye* (1436) de Adam de Moleyns, un himno al poder marítimo inglés, le daba escasa importancia a todas las importaciones provenientes de Venecia... pero no al azúcar:

Los grandes galeones de Venecia y Florencia  
Vienen bien cargados con objetos de complacencia,  
Guardan todas las especias y otros productos  
Con vinos dulces y toda clase de cosas,  
Monos y bromas y marinosas con cola,

<sup>16</sup> Mead, 1967 [1931]: 77.

Insignificancias de poco valor,  
Objetos que nos enneguecen alegremente  
Con cosas que compramos y que no duran nada

Ni siquiera las drogas importadas eran esenciales, pensaba Moleyns; pero añade:

Y si no pudiese escoger más que una,  
sería el azúcar, cree en lo que te digo.<sup>17</sup>

En los primeros libros de cocina de los que tenemos noticia, es muy claro el lugar del azúcar como especia, uso que puede documentarse con cierto detalle. Pero la primera mención escrita del azúcar, si omitimos al Venerable Beda, se encuentra en los registros oficiales de ingresos y egresos reales de Enrique II (1154-1189). Este azúcar se usaba como condimento y se compraba directamente para la corte. Las cantidades involucradas deben haber sido muy pequeñas: sólo la realeza y los muy ricos podían haber pagado los precios del azúcar en esa época. En 1226 Enrique III le pidió al alcalde de Winchester que le consiguiera tres libras de azúcar de Alejandría (egipcia), si es que podía encontrar tanta entre los comerciantes de la gran feria de Winchester.<sup>18</sup>

En el siglo XIII el azúcar se vendía tanto por pieza como por peso, y aunque su precio sólo lo ponía al alcance de los más ricos, se lo podía encontrar hasta en los pueblos más remotos.<sup>19</sup> Se dice que el azúcar de Beza era el más utilizado; "el que provenía de Chipre y de Alejandría era el que se tenía en más alta estima".<sup>20</sup> Pero los nombres del azúcar en aquellos tempranos siglos también se improvisaban, como el "Zucker Marrokes" de los registros contables de 1299, el "azúcar de Sicilia" y el "azúcar de Barbaria", según cita el diccionario Oxford. Para 1243, Enrique III pudo ordenar la compra de 300 libras de "zucere de Roche", posiblemente azúcar en trozos, entre otras especias.<sup>21</sup> Para 1287, durante el reinado de Eduardo I, la casa real utilizaba 677 libras de azúcar común así como 300 libras de azúcar de

<sup>17</sup> Citado en Salzman, 1931: 461.

<sup>18</sup> *Our English home*, 1876: 86.

<sup>19</sup> *Ibid.*: 85.

<sup>20</sup> *Ibid.*: 86.

<sup>21</sup> Salzman, 1931: 417.

violetas y 1 900 libras de azúcar de rosas.<sup>22</sup> Al año siguiente, el consumo de azúcar de la casa real subió bruscamente a 6 258 libras.<sup>23</sup>

A pesar de su precio, la popularidad del azúcar como especia ya se estaba extendiendo. La notable contabilidad de la condesa de Leicester durante siete meses de 1265, que la historiadora Margaret Labarge utilizó en su excelente descripción de una casa noble, menciona con frecuencia el azúcar. "Solía pensarse —escribe Labarge— que el azúcar era desconocido hasta finales de la Edad Media, y que para endulzar sólo se usaba la miel; pero un estudio detallado de las cuentas muestra que hacia mediados del siglo XIII el azúcar se utilizaba continuamente en los hogares ricos."<sup>24</sup> Las cuentas domésticas del obispo de Swinfield de 1289 a 1290 mencionan la compra de "más de cien libras de azúcar —la mayoría en panes burdos— así como de regaliz y doce libras de dulces".<sup>25</sup> La contabilidad doméstica del obispo de Hereford correspondiente al mismo año muestra azúcar comprado en Hereford y en Ross-on-Wye.<sup>26</sup>

Los registros de la condesa señalan tanto "azúcar común" como azúcar blanco en polvo. El "azúcar común" eran probablemente panes cristalizados, refinados sólo de manera imperfecta; mientras más blanco, más caro era el producto. En esos siete meses de 1265 en los que tenemos conocimiento de los gastos domésticos de la condesa, se compraron 53 libras de pimienta (probablemente *Piper nigrum*, o pimienta de la India), lo que puede sostener la opinión de que el azúcar se utilizaba como condimento.

Las cantidades de los distintos tipos de azúcar importado fueron aumentando de forma gradual en el siglo siguiente, pero parece indudable que esto se debió a que las clases privilegiadas lo consumían en mayor cantidad, no a que sus usos se estuvieran extendiendo hacia abajo. Hacia principios del siglo XV los cargamentos de azúcar ya se habían vuelto sustanciales —el galeón de Alexander Dordo trajo 23 cajas en 1443, algunos más refinados que los demás ("cute", más tarde "cute", del francés *cuit*, "cocido"). El azúcar moreno menos refinado, parcialmente limpio y cristalizado, se importaba en cajones —el "azúcar *casson*", más tarde llamado *cassonade*, que se encuentra en los inventarios de los abarroteros de mediados del siglo XV. Este

<sup>22</sup> *Ibid.*

<sup>23</sup> *Ibid.*

<sup>24</sup> Labarge, 1965: 96.

<sup>25</sup> *Ibid.*: 97.

<sup>26</sup> Crane, 1975 y 1976: 473.

azúcar podía refinarse aún más, pero las refinerías comerciales no surgieron en Inglaterra hasta un siglo después.

La melaza, que aparentemente llegó a Inglaterra hacia finales del siglo XIII, se distinguía de los demás tipos de azúcar. Provenía de Sicilia, donde se la fabricaba junto con el azúcar moreno y de otros tipos; habían empezado a despacharla los comerciantes de Venecia en los galeones de Flandes que realizaban sus viajes anuales.<sup>27</sup> (Antes de principios del siglo XVII no hay ninguna mención del ron fabricado de melaza.)<sup>28</sup>

Hacia finales del siglo XVI, cuando la producción de las islas del Atlántico estaba ocupando el lugar de los azúcares del norte de África y del Mediterráneo, hubo una cierta caída en los precios, pero éstos volvieron a subir a mediados del siglo XVI. En el mejor de los casos, el azúcar seguía siendo un producto importado y costoso, y aunque estaba cobrando importancia en las celebraciones y rituales de los poderosos, continuaba estando fuera del alcance de casi todos; era un artículo suntuario, más que una mercancía. La descripción del inventario de un tendero en el año 1446 incluye azafrán, sándalo en polvo, utilizado más como especia que como aroma, y azúcar, así como anteojos, tocados para capellanes y sacerdotes, y objetos similares, difícilmente considerados artículos de primera necesidad.<sup>29</sup> Pero es fácil documentar que los distintos tipos de azúcar ya tenían mucha importancia para los ricos y los poderosos. Los primeros libros de cocina ingleses en cuyas recetas se lo incluye se remontan a finales del siglo XIV, fecha en que el azúcar ya era conocido y utilizado por las clases privilegiadas de Inglaterra. Estas recetas dejaban muy claro que el azúcar era percibido como un segmento de un espectro —no un cuadrángulo o un tetraedro— de gustos, que podía realzar o esconder los sabores subyacentes de la comida. El uso relativamente indiscriminado del azúcar en carnes, pescados, vegetales y otros platillos es una evidencia de que en esa época el azúcar se consideraba una especia.

William Hazlitt, quien leyó e interpretó muchos libros de cocina tempranos, muestra su desdén por la “unión antinatural de la carne con lo dulce”, cuya fuente sitúa (probablemente de forma poco exacta) en el “budín prehistórico del rey Arturo”: “Ese matrimonio

<sup>27</sup> Labarge, 1965: 96.

<sup>28</sup> Salzman, 1931: 231 n.

<sup>29</sup> *Ibid.*: 202.

de la fruta con el producto animal —grasa y ciruelas— que nosotros los posarturianos consideramos con cierta repugnancia fastidiosa pero que, sin embargo, duró hasta la era isabelina y jacobina, no, no llegó a la garganta de nuestros señores convertidos en rebeldes.”<sup>30</sup> Hazlitt confiesa que ese “matrimonio” nunca se desvaneció por completo de la cocina inglesa. Pero se equivocaba al tratarlo como una tradición continua que podía remontarse a un pasado semimítico y suponer, como dice, que “sobrevive entre nosotros sólo bajo la forma modificada de guarniciones tales como la jalea de grosella y el puré de manzana”.<sup>31</sup>

Un rasgo sorprendente de los usos del azúcar en el siglo XIV es su combinación frecuente con la miel, como si los sabores de las dos sustancias no sólo fueran distintos (que, por supuesto, lo son) sino también mutuamente beneficiosos. Sin embargo, se revela una vez más el carácter de condimento de estas sustancias dulces, ahora en las recetas mismas que requieren salsas para el pescado y la carne: sôlidas, saladas, profusamente condimentadas, cuya base es la harina de arroz; bebidas especiadas que han de ser “mitigadas” con azúcar refinado en caso de que tengan demasiadas especias; etcétera.<sup>32</sup>

El azúcar y otras especias se combinaban en platillos que no tenían un sabor exclusiva o preponderantemente dulce. A menudo, la comida se machacaba o aplastaba, y se la condimentaba tanto que su sabor distintivo quedaba oculto: “Casi cualquier platillo, fuera cual fuera su nombre, era blando y cremoso, con sus ingredientes principales disfrazados por la adición de vino, especias o vegetales. Prácticamente todo tenía que ser machacado o cortado en trozos pequeños y mezclado con alguna otra cosa, de preferencia con un sabor tan fuerte que disfrazara el de casi todos los demás ingredientes.”<sup>33</sup> Esto se debía quizás a la ausencia de tenecloros en la mesa; pero difícilmente explica el condimento. En su análisis de la cocina medieval inglesa el historiador británico William Mead enumera pocas recetas sin azúcar y, como Hazlitt, parece molesto por la presencia del mismo. “Todo el mundo está consciente —nos dice— de que no hay nada más nauseabundo que una ostra espolvoreada con azúcar. Sin embargo tenemos más de una receta antigua que recomienda esa

<sup>30</sup> Hazlitt, 1886: 183.

<sup>31</sup> *Ibid.*

<sup>32</sup> Mead, 1967: 44.

<sup>33</sup> *Ibid.*: 55.

combinación.”<sup>34</sup> No obstante, la receta que cita (“Ostra en salsa bastarda”) combina el jugo de la ostra, cerveza, pan, jengibre, azafrán, pimienta en polvo y sal, junto con el azúcar; puesto que no se especifican las proporciones, no hay evidencia de que las ostras tuvieran efectivamente gusto dulce. Hay que admitir que su sabor debe haber estado muy lejos del de las ostras que nosotros conocemos. Pero los admiradores de las ostras Rockefeller y maravillas similares pueden no disgustarse tanto como Mead.

Quizás autores como Hazlitt y Mead no se opongan tanto al gusto dulce como a su conjunción con otros sabores. Parece incluídable que esas preferencias pueden cambiar con el tiempo e incluso a un ritmo muy rápido. Mientras Mead deplora el uso del azúcar con el puerco frito (“Esas delicadezas —dice— no son para nuestro tiempo”),<sup>35</sup> las notas de Thomas Austin a finales del siglo XIX para el libro *Two fifteen-century cookery-books* [*Dos libros de cocina del siglo XV*] relatan que el puerco “era consumido últimamente con [azúcar] en el Colegio de St. John, en Oxford.”<sup>36</sup> De *The forme of curry*, compilado alrededor de 1390 por los maestros cocineros de Ricardo II, nos llegan veintenas de recetas que ilustran bien el carácter de especia del azúcar. “*Egurdouce*” (*aigredouce* en francés) se hacía utilizando conejo o cabrito con una salsa agrídulce, como sigue:

Tome conejos o cabrito y córtelos en pedazos crudos; y fríalos en grasa blanca. Tome grosellas secas y fríalas, tome cebollas y hiérvalas, y píquelas pequeñas y fríalas; tome vino tinto, azúcar, con polvo de pimienta, de jengibre, de canela, sal, y mézclelo todo; y déjelo reposar con una buena cantidad de grasa blanca, y sívalo.<sup>37</sup>

Aún más ilustrativa es la receta de los “Pollos en caldero”:

Tome unos pollos y hiérvalos en un buen caldo [juntos y bien apretados]. Luego tome yemas de huevo y el caldo y cerveza, y mézclelos. Luego añada polvo de jengibre y suficiente azúcar, azafrán y sal; póngalo sobre el fuego sin que hierva, y sirva los pollos enteros o cortados, y vierta la salsa encima.<sup>38</sup>

<sup>34</sup> *Ibid.*: 56.

<sup>35</sup> *Ibid.*

<sup>36</sup> Austin, 1888: ix

<sup>37</sup> R. Warner 1791: i, 7.

<sup>38</sup> *Ibid.*: 9.

Aunque existen muchas recetas en las que el azúcar figura como ingrediente principal, especialmente para pastelería y vinos, las que se basan en carne, pescado, ave o vegetales, si lo incluyen, suelen enlistarlo junto con ingredientes como la canela, el jengibre, el azafrán, el galingale y el polvo de sándalo.

Este uso del azúcar como especia puede haber llegado a su cima en el siglo XVI. Al poco tiempo, los precios, el abasto y los usos habituales empezaron a cambiar con rapidez y de forma radical. No resulta sorprendente que el uso del azúcar como especia tendiera a desaparecer a medida que el producto se hacía más abundante. Pero su utilización como condimento sobrevive en cierto número de áreas marginadas que merecen una mención. Las galletas o los bizcochos asociados con la temporada navideña suelen combinar azúcar y especias (jengibre, canela y pimienta, por ejemplo), a la usanza antigua; lo mismo se aplica a las aves para esas fiestas, como el pato o el ganso, con los que se combinan mermeladas de frutas, azúcar moreno y salsas dulces; y a los jamones, usualmente preparados con clavos, mostaza, azúcar moreno y otros saborizantes especiales para los platillos navideños. No obstante, esta aparente asociación actual del azúcar para usos ceremoniales es engañosa. Más que un cambio de uso, lo que demuestran es lo que los antropólogos han sostenido desde hace mucho tiempo: que las festividades a menudo conservan lo que se pierde en la vida cotidiana. El mundo en el que el azúcar se utilizaba principalmente como condimento se desvaneció hace mucho tiempo; ahora el azúcar nos rodea. Igual que quitarse el sombrero para saludar, o bendecir la mesa, hornear y comer pan de jengibre es una manera de conectarse con el pasado.

Hacia el siglo XVI el hábito de utilizar azúcar como decoración, que se extendió por la Europa continental desde el norte de África y en particular de Egipto, empezó a extenderse fuera de la nobleza. Para comprender este uso decorativo tenemos que tocar brevemente dos aspectos de la manufactura de azúcar. En primer lugar, la sacarosa pura es blanca. Para hacer el azúcar blanco moderno se hierve el agua hasta que la sacarosa se cristaliza, y se quitan las impurezas; después de algunos otros pasos (complejos), la melaza se separa por centrifugación de los cristales color café. Pero los primeros azúcares no podían refinarse hasta alcanzar la blancura del producto moderno, puesto que las técnicas de refinación eran limitadas. No eran muy blancos y, mientras más blancos, más caros

eran. La preferencia de los europeos por los tipos de azúcar más blancos pueden haber sido una imitación del gusto de los árabes, entre los cuales el consumo de azúcar ya era un hábito antiguo. Pero la asociación entre blancura y pureza también era antigua en Europa. Por ello, el azúcar blanco solía prescribirse en las medicinas, y las combinaciones de alimentos blancos (pollo; crema, etc.) gozaban a veces de una popularidad fuera de proporción con su eficacia terapéutica.

En segundo lugar, el azúcar se puede conservar, tanto más cuando está altamente refinado. Los insectos y los animales se lo pueden comer, por supuesto, y no resiste una larga exposición a la humedad, pero conviene recordar que bajo circunstancias favorables las sustancias hechas con azúcar pueden ser durables.

A estas dos características del azúcar podemos añadir una más: la relativa facilidad con la que otros productos comestibles pueden combinarse con él, sea en su forma sólida o líquida. Entre éstos, un aditivo de la mayor importancia en el uso europeo y claramente difundido a partir del Medio Oriente y del norte de África era la almendra. Aunque en Europa no se encuentra documentación sobre el mazapán hasta finales del siglo XII,<sup>39</sup> antes de esta fecha ya se lo conocía y preparaba en Medio Oriente. El azúcar también se combinaba con aceite de almendras, con arroz, con agua perfumada y con diversas resinas. Las recetas para estas combinaciones abundan en los textos de los siglos XVI y XVII, aunque no es fácil rastrearlas hasta recetas egipcias específicas, parece probable una conexión (vía Venecia, en particular).

La característica importante de estas recetas es que las pastas que de ellas resultaban se utilizaban para esculpir formas con un aspecto estético, pero también conservables y comestibles. Según se nos dice, el califa del siglo XI, al-Zahir, a pesar de la hambruna, la inflación y la plaga, celebró las festividades islámicas con "obras de arte de los confiteros", que incluían 157 figuras y siete palacios grandes (del tamaño de una mesa!), todos hechos de azúcar. Nasir-i-Chosrau, un visitante persa que viajó por Egipto en 1040 d. C., reporta que el sultán usó 73 300 kilos de azúcar para el Ramadán; en su mesa festiva, se nos dice, se alzaba un árbol entero hecho de azúcar, y otros adornos grandes. Y al-Guzuli (1412) brinda un notable relato acerca de la celebración del califa, en la que se construyó toda

<sup>39</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 352 y ss.

una mezquita de azúcar y al final de la celebración se invitó a los mendigos a que se la comieran.<sup>40</sup>

No es sorprendente que al poco tiempo se difundieran a Europa prácticas análogas. Pastas de *marchpane* (mazapán) y otras por el estilo se utilizaban en los banquetes reales franceses del siglo XIII.<sup>41</sup> Pronto los barquilleros y los reposteros del continente cruzaron de Francia a Inglaterra para practicar ahí su arte. Los dulces se basaban principalmente en la combinación de azúcar con aceite, nueces molidas y gomas vegetales, para formar una sustancia maleable parecida a la arcilla. A partir de esta "arcilla" dulce y conservable se podía esculpir un objeto a cualquier escala y casi con cualquier forma, y hornearlo o dejarlo endurecer. Estos adornos, llamados "sutilezas", servían para marcar intervalos entre los "servicios" del banquete, cada uno de los cuales consistía en realidad en varios platillos diversos. Así por ejemplo, en la boda de Enrique IV y Juana de Navarra, en 1403, tres servicios de "carne" (cada uno de ellos consistente en realidad en varios platos, no todos hechos de carne) eran seguidos por tres de "pescado", y cada serie concluía con una "sutileza":

Filetes en galantina. Carne real [un platillo preparado con arroz, especias, vino y miel]. Costilla [de res • de borrego]. Cisnes tiernos. Capón cebado. *Chevetys* [postres]. Una sutileza.<sup>42</sup>

<sup>40</sup> *Ibid.*: 224-225. En un útil artículo, K. J. Watson (1978: 20-26) describe la creación de estatuas de azúcar, réplica de otras de bronce, que se convirtieron en decoraciones festivas comunes para las grandes bodas ducales de los siglos XV al XVII en las principales ciudades de Italia y del sur de Francia. Watson no pudo identificar ninguna referencia a estas esculturas antes del siglo XV, y llegó a la conclusión de que el precio del azúcar impedía este tipo de exhibiciones en épocas más tempranas, incluso para los ricos. Pero puesto que el azúcar se importaba a Venecia ya hacia el siglo octavo, y la refinación se perfeccionó allí en el siglo XIII, es probable que se haya dado una experimentación anterior. La escultura en azúcar era común en el norte del África islámica hacia el siglo XI. Las esculturas de azúcar italianas, escribe Watson, eran a menudo llamadas *trionfi* (triumfos): "decoraciones para la mesa de los banquetes, casi siempre los de bodas... generalmente... adornos para deleitar a la vista más que el estómago... a veces ofrecidos a los invitados al final de la fiesta" (1978: 20). Los temas se tomaban de la imaginaria heráldica: triunfos, arquitectura, dioses y diosas, grupos narrativos de historias bíblicas o literatura contemporánea, y animales. De acuerdo con Watson, este "arte cortesano" fue parcialmente eclipsado a principios del siglo XVIII por los inicios de la fabricación de porcelana de pasta dura. Tanto las técnicas como las especificaciones ceremoniales se difundieron muy probablemente del norte de África al norte de Europa a través de Italia y luego de Francia.

<sup>41</sup> *Le Grand d'Aussy*, 1815 [1781]: II, 317.

<sup>42</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 57.

Las sutilezas tenían formas de animales, objetos, edificios, etc., y puesto que el azúcar era deseable y caro, eran admiradas y consumidas. Pero el valor de los ingredientes y las grandes cantidades que se requerían restringieron en un principio estas prácticas al rey, la nobleza, los caballeros y la Iglesia. Al principio, los adornos eran importantes sencillamente porque eran tanto bonitos como comestibles. Pero con el tiempo, los impulsos creativos de los reposteros se reclutaron para un servicio esencialmente político-simbólico, y las sutilezas cobraron mayor importancia. Un comentarista escribe: "en aquellos emblemas azucarados no sólo se transmitían elogios, sino incluso velados reproches a los herejes y a los políticos".<sup>43</sup> Para la realeza, lo que había comenzado como "Conservas y mazapanes con diversas formas, como castillos, torres, caballos, osos y monos", se transformó en objetos portadores de mensajes que podían utilizarse para expresar algo. En la coronación de Enrique IV dos sutilezas distintas, ampliamente descritas en la literatura, escenifican el extraño significado de un alimento que podía ser esculpido, sujeto a comentarios, admirado y leído antes de ser consumido. Uno de ellos era

Una sutileza de san Eduardo y de san Luis armado, ambos con cota de mallas, sosteniendo entre ambos una figura parecida a la del rey Enrique, de pie, también con cota de mallas, y un escrito que pasa entre los dos diciendo: "Contemplad. Caballeros perfectos bajo una misma cota."

La otra era una "advertencia" —uno de los nombres utilizados para las sutilezas, generalmente cuando precedían un "servicio"— dirigida en contra de los lollardos, secta de disidentes religiosos. Ésta era acerca de "el emperador y el rey que murió, armados, y sus insignias, y el rey actual, arrodillado frente a ellos, diciendo":

En contra de los no creyentes el Emperador Segismundo  
Ha dejado caer su poder, que es imperial;  
Desde entonces Enrique V fue reconocido como un noble caballero  
Por defender la causa de Cristo en batalla.  
Adorando a la iglesia, hizo caer a los lollardos,  
Para dar ejemplo a los reyes posteriores...<sup>44</sup>

<sup>43</sup> *Our English home*, 1876: 70.

<sup>44</sup> *Ibid.*

Adornos de este estilo seguían cada servicio, y los textos que los acompañaban confirmaban los derechos y privilegios del rey, su poder y, en ocasiones, sus intenciones. La naturaleza altamente privilegiada de estos adornos descansaba en la escasez de las sustancias utilizadas; casi nadie más que un rey podía costear tales cantidades. Pero ser capaz de ofrecer a sus invitados un alimento tan atractivo, que también encarnaba la riqueza, el poder y el estatus del anfitrión, debe de haber representado un placer especial para el soberano. Al comer estos extraños símbolos de su poder, sus invitados hacían válido ese poder.

Resulta clara la conexión entre las complejas preparaciones de comestibles dulces y la validación de la posición social. Poco tiempo después, un comentarista pasó grandes penas para explicar que los comerciantes ahora escogían y seleccionaban con tanto cuidado los alimentos que servían en sus banquetes que a veces eran "comparables con la nobleza de la tierra":

En esos casos hay también jaleas de todos colores, mezcladas con gran variedad en la representación de distintas flores, hierbas, árboles, formas de bestias, peces, aves y frutas, y además mazapanes elaborados con gran curiosidad, tartas de matices variados y distintas denominaciones, conservas de frutas secas, importadas o del país, caramelos, confites, mermeladas, mazapán, pan de azúcar, pan de jengibre, florentinas, aves silvestres, venado de toda clase, y numerosos dulces exóticos, todo endulzado con azúcar.<sup>45</sup>

Para el siglo XVI los comerciantes, tanto como los reyes, exhibían y consumían esos productos.

Como sustancia aún escasa, asociada con el comercio extranjero, la nobleza y la distinción suntuaria, el azúcar se había vuelto deseable casi desde el momento en que su importación se estabilizó, en el siglo XIV. Pero no era atractivo sólo como una especia o como un ar-

<sup>45</sup> W. Harrison, 1968 [1587]: 129. *The description of England* de William Harrison suele ser considerada como la relación más amplia de la vida social británica en tiempos isabelinos. Fue escrita, según se nos dice, "para proporcionar los libros introductorios a las *Holinshed's Chronicles*" (Edelen, 1968: xv), y trata sobre toda la sociedad inglesa, pero brinda relatos especialmente ricos acerca de la vida cotidiana. Harrison sólo se refiere al azúcar dos veces en su libro, la primera para lamentar la brusca subida en el precio de todas las especias (incluyendo el azúcar) porque estaban siendo reexportadas; y la segunda cuando describe la mesa de los ricos y privilegiados.

título de consumo directo. A medida que los poderosos usaban cada vez más los distintos tipos de azúcar, los vínculos entre este consumo y las redes mercantiles del reino se hacían más íntimos. Y cuanto más se relacionaba con los nexos ceremoniales de ciertas formas de consumo, mayor era su peso simbólico o "voltaje" en la vida inglesa.

La *Historia de la poesía inglesa* de Thomas Warton documenta de manera incidental la importancia creciente del banquete como forma simbólica de validación de los poderes y de la autoridad, incluso entre los estudiosos y los clérigos, ya en el siglo xv:

Estos banquetes académicos llegaron a tales excesos que en el año de 1434 se ordenó que ningún candidato a doctor en artes podía gastar más de 3 mil gruesas turinesas... No obstante, Neville, quien fuera después obispo de York, en ocasión de su admisión al grado de maestro en artes en 1452, agasajó a los académicos y a muchos extraños durante dos días consecutivos, en dos convivios que consistieron en novecientos platillos costosos... Y esta reverencia hacia el aprendizaje y la atención a sus instituciones no se limitaba al círculo de nuestras universidades.

Era tal la pedantería de la época que en el año de 1503 el arzobispo Wareham, canciller de Oxford, en su banquete de investidura ordenó que se presentara como primer servicio un platillo curioso, en el que se exhibían las ocho torres de la universidad. En cada torre se encontraba un bedel; y bajo las torres había figuras del rey, a quien el canciller Wareham, rodeado por numerosos doctores apropiadamente vestidos, le presentaba cuatro versos latinos, que eran contestados por su majestad. El "platillo curioso" era una sutileza enteramente hecha de azúcar.<sup>46</sup>

<sup>46</sup> Warton, 1824: I, clix. George Cavendish, el biógrafo del cardenal Wolsey (1475-1530), habla con entusiasmo acerca de las sutilezas que agraciaban la mesa de las instalaciones del cardenal: "Luego llegó el segundo servicio, con tantos platos, sutilezas e ingeniosas presentaciones que ascendían a más de un ciento en número, y de tal proporción y costo que supongo que los franceses jamás vieron cosa igual; y por cierto que era digno de tal asombro; había castillos con imágenes en ellos, con iglesia y campanario a escala de su tamaño, tan bien plasmados como si el pintor los hubiese pintado sobre un lienzo o en la pared. Había animales, pájaros, aves de diversos tipos, y personajes hechos con mucho realismo e imitados en los platos, algunos luchando (como en la guerra) con espadas, otros con arcabuces y ballestas. Algunos saltando y brincando, algunos bailando con damas, otros con armadura completa, combatiendo en un torneo con sus lanzas, y con muchos otros detalles, más de los que con mi ingenio soy capaz de describir. Entre todo ello algo me llamó mucho la atención; era un tablero de ajedrez hecho muy sutilmente de pasta especiada, y las piezas de lo mismo. Y por buenas maneras, ya que los franceses eran muy expertos

Sin duda hacia finales del siglo xvi, y probablemente incluso antes, la creación de sutilezas, aunque fuesen modestas, se daba en familias bien colocadas en el estrato superior de la sociedad inglesa, pero que no eran ni nobles ni demasiado ricas. El clásico libro de cocina del siglo xvi de Partridge (1584), dedicado sobre todo a recetas en las que el azúcar figura como condimento (para hornear pollo, freír calabazas, sazonar o asar conejo u hornear una lengua de buey), contiene también recetas como la del mazapán, que aparece plagada en mayor o menor medida en muchos otros libros posteriores:

Tome... almendras blanqueadas... azúcar blanco... agua de rosas... y agua de Damasco... machaque las almendras con un poco de la misma agua y muélas hasta que estén pequeñas: colóquelas sobre unos cuantos carbones ardiendo hasta que espesen, luego bátalas de nuevo con el azúcar, fino... mézclelas con las aguas aromáticas y... forme su mazapán. Luego tome barquillos... tenga listo un aro de vara verde de avellano... coloque este aro sobre sus pastelillos de mazapán... corte las partes sobrantes de los pastelillos... colóquelos sobre un hogar caliente... y mientras esté húmedo puede llenarlo de confites de colores variados. Si se seca por completo... un mazapán puede durar muchos años. Es un alimento reconfortante, adecuado para personas débiles, como las que han perdido el apetito por alguna enfermedad grave y larga...<sup>47</sup>

Aquí el azúcar se combina con otras sustancias en una golosina decorativa que se conserva de forma indefinida y que supuestamente posee propiedades medicinales especiales, lo que basta para entender por qué resulta difícil una clasificación del azúcar según sus diferentes usos. En capítulos posteriores Partridge hace más explícita su insistencia en la ornamentación. Las golosinas se decoran con formas de animales y palabras recortadas de oro laminado (es significativo el lazo entre el azúcar y el oro, en combinación con rarezas tales como las almendras y el agua de rosas). Instruye a sus lectores a combinar goma de tragacanto con agua de rosas, a lo que se añan-

en ese juego, mi señor se lo dio a un caballero de Francia, ordenando se hiciese una caja para el juego, y a toda prisa, para impedir que se destruyera en el transporte a su país" (Cavendish, 1959 [1641]: 70-71). La "pasta especiada" es el azúcar endurecido con el que se esculpían esas formas y figuras. Véase también *Intronizatio Wilhelmi Warham, Archiepiscopi Cantuar. Dominica in Passione Anno Henrici 7. vicessimo, & anno Domini 1504. Nono die Martii*, en Warner, 1791: 107-124.

<sup>47</sup> Partridge, 1584: cap. 9 (sin foliación).

de jugo de limón, clara de huevo y “azúcar blanco fino, bien molido hasta lograr polvo”, para formar una pasta suave. “Con ésta pueden luego formarse objetos —todo tipo de frutas y otras cosas bellas, con su forma, como platones, platos, vasos, tazas y objetos similares, con los que puede decorarse una mesa.” Una vez hechos y admirados, estos objetos pueden ser consumidos por los invitados: “Al final del banquete, pueden comérselo todo, y partir los platones, platos, vasos, tazas y todas las cosas, pues esta pasta es muy delicada y sabrosa.”<sup>48</sup>

Los libros de cocina de las décadas siguientes complementaron las técnicas de Partridge. El libro de sir Hugh Platt, *Accomplisht ladys delight in preserving, physick and cookery* [*El cumplido deleite de las damas en conservas, curación y cocina*], apareció por primera vez poco tiempo después del de Partridge, y pasó al menos por once ediciones muy exitosas. Brinda instrucciones detalladas para hacer “fantasías en obras de azúcar”, incluyendo “botones, rostros, dijes, serpientes, caracoles, ranas, rosas, cebollines, zapatos, zapatillas, llaves, cuchillos, guantes, cartas, nudos, o cualquier otro pastelillo para adorno de un banquete”.<sup>49</sup>

Para 1660 las sutilezas estaban siendo prescritas para los ricos a una escala que dejaba muy atrás los “botones, rostros, dijes y serpientes”. Robert May era un cocinero profesional que vivió durante los reinados de Isabel, Jaime I, Carlos I, Cromwell y Carlos II, cuando las sutilezas eran un acompañamiento obligado para toda celebración. May escribía para los plebeyos ricos, y sus recetas sugieren un verdadero intento por imitar las pretensiones de la realeza; una especie de *l'èse majesté* de un confitero. “Hacer la forma de un barco con cartón”, les aconseja a los que, aunque ricos, no pueden costearse sutilezas hechas por completo de mazapán. Luego describe de una manera exquisitamente detallada un asombroso adorno de escultura de azúcar, terminado con un venado que “sangra” vino tinto cuando se quita una flecha del flanco, un castillo que dispara su artillería hacia un buque de guerra, tartas doradas de azúcar rellenas con ranas y pájaros vivos, y mucho más. Los adornos de May terminaban con las damas lanzándose mutuamente cascarones de huevo llenos de agua perfumada para contrarrestar el olor de la pólvora. “Éstas eran anteriormente las delicias de la nobleza —les cuenta a sus lectores—, antes

<sup>48</sup> *Ibid.*, cap. 13 (sin foliación).

<sup>49</sup> Platt, 1675: núms. 73-79.

de que las buenas costumbres domésticas hubieran dejado Inglaterra, y cuando la española realmente actuaba, lo que tan sólo se imitaba en ejercicios tan honestos y loables como éstos.”<sup>50</sup>

Mientras que los reyes y los arzobispos exhibían magníficos castillos de azúcar y caballeros montados a caballo, las clases altas con aspiraciones empezaron a combinar buques de guerra hechos de “pasta común” con armas de mazapán para lograr efectos sociales análogos en sus mesas festivas. Probablemente algunos de ellos acababan de ascender a la nobleza; otros eran prósperos comerciantes o terratenientes. Las técnicas utilizadas para impresionar a sus invitados y validar su estatus por medio del consumo siguieron filtrándose hacia abajo, aunque muchas de las creaciones carecían de la majestuosidad de eras previas. Hacia 1747, cuando apareció la primera edición del famoso *The art of cookery* [*El arte de la cocina*], de Hannah Glasse, se incluían por lo menos dos recetas en la categoría de sutilezas, aunque adecuadamente modificadas para adaptarse a los medios de sus clientes. La primera, para hacer las llamadas “mezclas”, combina harina, azúcar, clara de huevo, mantequilla y almendras, amasado todo con agua de rosas y horneado. Luego se cortaban las “mezclas” según las formas que se desearan: “Corte su mezcla en las figuras que desee... si les da formas bonitas, tendrá un hermoso platillo.”<sup>51</sup> La otra receta de la señora Glasse es para el “Erizo”, una confitura de mazapán hecha para ser admirada antes de comerse, compuesta de almendras machacadas, agua de azahar, yemas de huevo, azúcar y mantequilla; con ello se hace una pasta a la que se le da la forma de un erizo. “Luego clávele almendras blanqueadas y fileteadas como las espinas de un erizo.” Una versión aún más elaborada, hecha con azafrán, acedera, macís, cáscara de limón y de naranja (cochinilla en lugar de azafrán si éste es demasiado caro), fue enviada “caliente a la mesa como primer plato”!

El libro dedicado a la repostería de la señora Glasse, de 1760, incluía elaborados arreglos adornados hasta con diez clases distintas de postres. Las mesas se decoraban con adornos “comprados a los confiteros, que servirán año tras año”. Hay setos, caminos de grava, “un pequeño templo chino”, y la parte superior, inferior y laterales del arreglo estaban decoradas con “frutas, nueces de todo tipo, cremas, jaleas, natillas envinadas, bizcochos, etc., etc., y tantos postres

<sup>50</sup> McKendry, 1973: 62-63.

<sup>51</sup> Glasse, 1747: 56.

como desee, dependiendo del tamaño de la mesa". Todo esto parece muy lejano de las mesas festivas de Enrique IV o del arzobispo Warham; pero fue también mucho más tarde, cuando el azúcar se había vuelto realmente más barato y más abundante, y su función como indicador de rango había descendido a las clases medias.

El reverendo Richard Warner, quien compiló varios folletos anti-gueros de cocina en su *Antiquitates culinariae* [*Antigüedades culinarias*], era muy consciente de la transformación de las sutilezas reales en agasajos burgueses. "Parece probable —escribe— que los espléndidos marcos de postres de nuestros días, adornados con una exquisita, arcaica y heterogénea combinación de arquitectura china, enamorados de la Arcadia, aves, peces, bestias y representaciones fantasiosas tomadas de la mitología pagana, son sólo los restos de, o, si resulta más placentero para el oído moderno, los refinamientos de las antiguas sutilezas inglesas."<sup>52</sup>

<sup>52</sup> Warner, 1791: 136. Sin duda puede encontrarse aquí uno de los pasajes más interesantes que se han escrito acerca de las sutilezas: "Surgió así una extraordinaria clase de ornamento, en uso tanto entre los ingleses como entre los franceses, durante un tiempo considerable; representaciones de los *membra virilia, mulendaque muliebria* [miembros viriles, genitales femeninos], formados de masa o azúcar, y exhibidos frente a los invitados en los convites, sin duda para ocasionar entre ellos bromas y conversaciones: así como nosotros utilizamos en el presente los pequeños objetos de pasta, con inscripciones sobre ellos, para los mismos fines... Estos símbolos obscenos no se limitaban a los adornos de la persona, o a las decoraciones de la mesa, sino que, en épocas tempranas, se admitían en los ritos de religión más espantosos. La *hostia consagrada*, que el comulgante piadoso recibía de manos del sacerdote el domingo de Pascua, se hacía con una forma sumamente indecente e impropia..." No fue hasta 1263, según Warner, cuando la iglesia inglesa le puso un alto a la práctica aparentemente común de hacer las hostias de comunión en forma de testículos humanos: "Prohibemus singulis sacerdotibus parochialibus, ne ipsi parochianis suis die paschatis testes seu hostias loco panis benedicti ministrent, ne ex ejus ministracione, seu recepcione erubescerentam evitare videantur, sed panem benedictum faciant, sicut aliis diebus dominicis fieri consuevit" (Strat. Synod. Nicolae, Episc. Anegravensis An. 1263). Agrega Warner: "Du Fresne añade abajo, 'ubi pro evitare legendum puto irritare, forte enim intelliguntur paniculi, seu oblatæ in testicularum figuram formatae, quas in hoc testo Paschali loco panis benedicti dabant'" (Gloss. tom. III, p. 1109). Estas extrañas prácticas vuelven a la vida, ahora por supuesto completamente despojadas de toda asociación religiosa, como lo indican algunas noticias de la prensa norteamericana contemporánea. Por ejemplo, un artículo de junio de 1982 en el *Evening Sun* de Baltimore relata el éxito de las galletas de jengibre "para adultos" y los "chocolates eróticos". Cuenta un dulcero asombrado: "Tengo gente que entra y dice: 'Quiero ver la especialidad del ginecólogo.' Algunas mujeres realmente les llevan estos dulces a sus doctores y se los ofrecen después del examen." Me propongo

Ya no se considera señal de rango elevado retacar a los invitados de azúcar, por lo menos en la mayoría de los grupos y en la mayor parte de las ocasiones sociales del mundo occidental. Pocas son las alegorías que se crean en una mesa, y escribir en azúcar se reduce al día de san Valentín, a la Navidad, los cumpleaños y las bodas. Pero la limitación del azúcar a esferas simbólicas más estrechas fue acompañada por su penetración en otras formas de la vida cotidiana, lo que atestigua el aumento de importancia del azúcar, más que su disminución. Los distintos tipos de azúcar en formas tan arcaicas como las casitas de jengibre, los corazones de dulce, el maíz acaramelado y las gallinas y conejos modelados, que fueron una vez diversión de la corte y de los ricos, se han convertido hoy en agasajo de los niños.

La declinación de la importancia simbólica del azúcar ha ido a la par con el aumento de su importancia económica y dietética. A medida que se hacía más barato y abundante, su potencial como símbolo de poder cayó, mientras que su potencial como fuente de ganancias fue aumentando gradualmente. Así, hablar de la declinación de su importancia simbólica es, en cierto sentido, como plantear una adivinanza. Hay que añadir la pregunta: ¿para quién se redujo su importancia simbólica? Si no proyectamos los símbolos sobre las estructuras de clase diferenciadas de las sociedades dentro de las cuales se los maneja, no podremos esclarecer el vínculo entre la dulzura y el poder.

Las ranas y los pájaros que en otros tiempos surgían de los pasteles calientes ya no existen; el famoso enano que salió de un pastel frío empuñando una espada y saludando a Carlos I y a su nueva reina fue el último de su clase; poco después se desvanecieron los castillos de mazapán. Para el siglo XIX estos dramas culinarios habían perdido gran parte de su atractivo, incluso para las clases medias; pero los antiguos significados se difundieron hacia las capas más bajas de la sociedad, y aparecieron otros.

A medida que la difusión del azúcar hacia abajo y hacia afuera significaba que perdía parte de su poder de distinguir a quienes lo consumían, se convirtió en una sustancia nueva. En el siglo XVIII producir, transportar, refinar y gravar el azúcar se convirtieron en fuentes de poder proporcionalmente más efectivas para los poderosos, puesto que las sumas de dinero involucradas eran mucho mayo-

tratar de forma antropológica con este material más bien extraño en una publicación subsecuente.

res. Casi inevitablemente, el azúcar perdió muchos de sus significados especiales cuando también los pobres pudieron consumirlo. Pero más tarde, poner a disposición de los pobres cantidades cada vez mayores de azúcar se convirtió en un acto tan patriótico como rentable.

Autores recientes han enfatizado el carácter suntuario que tuvieron en Inglaterra algunos productos tempranos de importación, como el azúcar, reemplazados con el tiempo por importaciones masivas de productos básicos mucho más familiares, como las frutas y los granos.<sup>53</sup> En respuesta, otros han argumentado que el contraste entre producto básico y suntuario tiende a ocultar la gran importancia social de los llamados lujos para establecer y mantener los lazos sociales entre los poderosos. "La relación entre el comercio y la estratificación social —escribe la antropóloga Jane Schneider— no consistió sólo en que un grupo elevado se distinguiera por medio de la cuidadosa aplicación de leyes suntuarias y el monopolio de símbolos de estatus; involucró además la manipulación directa y consciente de diversos grupos semiperiféricos y de nivel medio por medio del clientelismo, las concesiones, y la distribución calculada de bienes exóticos y valiosos."<sup>54</sup> Ésta es una buena observación, pues la importancia de un "lujo" como el azúcar no puede ser juzgada por su cantidad o su peso, o sin prestar atención al papel que desempeñó en la vida social de los poderosos. La naturaleza particular y los usos específicos, culturalmente convencionalizados, de cada bien suntuario de este tipo son, por lo tanto, muy relevantes para su importancia. En otras palabras, tanto el azúcar como el oro eran importaciones de lujo; como medicinas, llegaban a cierta superposición de sus usos. Sin embargo, no era posible producirlos en la misma cantidad o limitar sus usos a la misma esfera; y si bien es cierto que el oro llegaría un día a ser recomprado y vendido en un trato algo más humilde, no puede ser producido ni consumido como el azúcar. Si no observamos el carácter instrínseco —el carácter "culturalmente utilizable"— de un producto suntuario, no podremos comprender cabalmente su significado. En cuanto al azúcar, fue transformado de un lujo de los reyes al lujo real de los plebeyos, un lujo comprado que podía ser desprendido de un estatus y transferido a otro por medio de su uso. Así entendido, el azúcar se convir-

<sup>53</sup> Wallerstein, 1974.

<sup>54</sup> Schneider, 1977: 23.

tió, entre otras cosas, en un espurio igualador de estatus. Por supuesto que, mientras esto ocurría, los ricos y los poderosos empezaron a repudiar el consumo de un producto cuyo significado anterior estaba siendo gradualmente vaciado de su poder.

El estatus especial del azúcar como medicina tuvo que ver, en gran medida con la transmisión del conocimiento de la medicina que lo utilizaba desde los textos clásicos hasta la Europa medieval por la vía del Islam. Es interesante la relativa escasez de referencias al azúcar en los textos griegos, dada la prevalencia de la teoría galénica en la medicina europea hasta siglos después de las cruzadas. En cuanto a las sustancias mismas a las que aludían los términos, existe incertidumbre, y resulta cuestionable el conocimiento griego del azúcar —sacarosa fabricada de caña—. Pero no hay duda de que los médicos musulmanes, judíos y cristianos, desde Persia hasta España, que eran los principales intérpretes de la medicina humoral para los europeos, conocían la sacarosa. (Los principales centros eran España —en especial Toledo—, Salerno —Sicilia— y Gondesapur —en el delta del Kuzestán, en Persia.) Con seguridad fueron ellos los que introdujeron el azúcar y sus usos medicinales a la práctica europea, incorporando la sacarosa al sistema medicinal griego que habían adoptado y adaptado, y en el que había figurado sólo de forma oscura.

Puesto que el azúcar es punto de controversia en las discusiones modernas sobre salud, dieta y nutrición, puede ser difícil imaginar que algún día haya sido una droga maravillosa o una panacea. Pero aquella época no es tan remota. Un manuscrito árabe del siglo IX procedente de Irak (*Al-Tabassur bi-l-tigara: En cuenta a la claridad en los asuntos comerciales*) documenta la producción de azúcar hecho de caña en Persia y Turquestán.<sup>55</sup> Describe el almizcle y la caña de azúcar dulce traídos de la ciudad de Jiva, en Jwarizm (Chorasnia); el dulce de azúcar de la ciudad de Ahwaz, en el Golfo Pérsico; los jarabes de frutas, los membrillos y el azafrán de Isfahán, en el centro de Persia; el agua de rosas, los jarabes, el ungüento de lirios acuáticos y el de jazmín, de la provincia de Fars (probablemente Shiraz); incluso las alcaparras confitadas de Bushari (Bushehr), cerca de Ahwaz. Llevados hacia el oeste por los árabes junto con la propia caña, estos productos entraron a Europa como especias o *materia médica* por España, junto con otras innovaciones que incluían la linia, la naranja

<sup>55</sup> Pellat, 1954. Véase también Hunt, 1963.

agria, el limón, el plátano, el tamarindo, la casia y el mirobálano. Todos formaban parte de las preparaciones médicas, pero entre ellos el azúcar figura de forma conspicua. En las obras de al-Kindi, al-Tabari, Abu'l-Hasin y otros escritores árabes entre los siglos X y XIV, el azúcar es uno de los ingredientes medicinales más importantes.

La farmacología árabe estaba organizada de acuerdo con el formulario médico (*agrabadhin*), dividido en secciones o capítulos sobre distintas clases de fármacos. "Puede considerarse que el *agrabadhin* —escribe el historiador de la farmacología árabe, Martin Levey— tuvo su origen organizativo en el *De compositione medicamentorum* de Galeno; sorprendentemente, persistió hasta buena parte del siglo XIX como una forma de literatura farmacológica."<sup>56</sup> Estos formula-

<sup>56</sup> Levey, 1973: 74. Es tentador tratar de combinar los conceptos humorales galénicos con el "tetraedro del gusto" propuesto por Henning (1916) para mostrar las interrelaciones entre las cualidades del gusto. Galeno mismo había señalado más de cuatro de éstos, pero la medicina humoral parece estar basada en una organización cuatripartita de la realidad física, y las cualidades del gusto enumeradas con mayor frecuencia eran cuatro. Los cuatro elementos del mundo natural eran el aire, el fuego, el agua y la tierra; la tierra era seca, el agua húmeda, el fuego caliente, el aire frío. Dos elementos cualesquiera se combinaban para producir una complejión; eran cuatro, cada una con su propio humor:

<i>Complejión</i>	<i>Cualidades</i>	<i>Humor</i>
Sanguínea	Caliente y húmeda	Sangre
Flemática	Fría y húmeda	Flema
Colérica	Caliente y seca	Bilis amarilla o verde
Melancólica	Fría y seca	Bilis negra

Todos los productos alimenticios estaban hechos de los mismos elementos; su conveniencia como alimentos dependía de la relación de esos elementos con el temperamento del consumidor. De tal forma que el cordero, que se consideraba húmedo y flemático, era inadecuado para los ancianos cuyo estómago ya contenía demasiada flema. Los niños, por temperamento flemáticos, debían comer comidas húmedas y calientes de forma moderada; al crecer y convertirse en sanguíneos o coléricos, debían comer ensaladas frías o carnes más frías (ello, por supuesto, no es una referencia a la temperatura), regresando a las carnes calientes y húmedas en la adultez. Se creía que el apetito era una función del calor y de la sequedad; la digestión, del calor y de la humedad; la retención, del frío y de la sequedad; la expulsión, de la humedad y del frío. Puesto que los alimentos poseían sus estados característicos, podían ser prescritos como dieta. Por otra parte, los sistemas se hicieron más elaborados por la noción de los grados (de tal forma que la lechuga, por ejemplo, era fría y húmeda mientras que la col era caliente en primer grado y seca en segundo).

Las distinciones entre lo "caliente" y lo "frío" (que no tienen nada que ver con la temperatura, por supuesto, y se dan de una forma muy modificada en la medicina

rios, clasificados por tipo de preparación, brindan una visión notable del papel médico del azúcar. Una categoría era el jarabe (*shurba* en árabe): "un jugo concentrado hasta cierta viscosidad de tal forma que al sumergir dos dedos en él, se comportaba como un semisólido cuando los dedos se separaban. A menudo se añadían azúcar y o miel para espesar y endulzar."<sup>57</sup> Otra categoría, el *rob* (*rubba* en árabe), era similar: para prepararlo, se sumergían frutas y pétalos de flores en agua caliente a la que se le agregaba azúcar y la preparación se hervía hasta lograr un concentrado. El julepe (en árabe *ju-*

foldórica contemporánea de gran parte del mundo) figuraban en la medicina humoral galénica (Kreiners y Urdang, 1963: 16-17), y fueron conservadas y elaboradas por eruditos islámicos a partir del siglo XVII. En esta elaboración semicientífica (y en su subsecuente perpetuación en la medicina occidental durante muchos siglos más) figuró de manera muy importante Alkindus (Abu Yusuf Ya'qub ibn-Ishaq al Kindi), médico de los califas al-Ma'inun y al-Mu'tasim, de Bagdad. Alkindus "intentó de forma prematura establecer un método exacto para recetar aplicando la ley de la progresión geométrica a la doctrina galénica de las cualidades y grados de mezclas complicadas. Su sistema de prescripción geométrica combinada con armonía musical se ilustra en lo que sigue:

El cardamomo es	1' caliente	1/2' frío	1/2' húmedo	1' seco
El azúcar es	2' caliente	1' frío	1' húmedo	2' seco
El índigo es	1/2' caliente	1' frío	1/2' húmedo	1' seco
La emblica es	1' caliente	2' frío	1' húmeda	2' seca
Suma	4 1/2' caliente	4 1/2' frío	3' húmedo	6' seco

"Esto, de acuerdo con Alkindus, significa que el compuesto es seco en primer grado" (D. Campbell, 1926: 64).

La miel y el azúcar eran distintos humorales, según parece. Pero la caracterización humoral del azúcar se desarrolló probablemente dentro del propio mundo islámico y se difundió más tarde a Europa. Por ello, las dos sustancias no eran totalmente intercambiables, aunque sus usos se traslapaban, y el azúcar fue reemplazando cada vez más a la miel. Los alimentos dulces parecen haber sido generalmente considerados calientes, y las otras tres "cualidades" frías: "Hic fervore vigent tres, salsus, amarus, acutus, / Alget acetosus, sic stipans, ponticus atque / Unctus, et insipidus, dulcis, dant temperamentum" (Harington s.f. [1607]: 50).

Pero un breve repaso de los materiales no brinda ninguna indicación de que a lo dulce se lo tratara, con fines diagnósticos, como una "cualidad" separada de la comida que produjera la sensación de dulce. Mi intento por encontrar alguna imposición simple de los cuatro sabores sobre los cuatro humores (sobre cuatro fluidos, sobre cuatro procesos corporales, sobre cuatro elementos, etc.) fue fallido. Pero probablemente un estudio serio de la incorporación del azúcar en la patología humoral del mundo europeo revelaría mucho sobre la forma en que se lo consideraba, sobre todo en contraste con la miel.

<sup>57</sup> Levey, 1973.

lab. del persa *gul* + *ab*, "rosa" + "agua") era menos espeso que el *rob*; "con frecuencia se le añadía azúcar".<sup>58</sup> Otras categorías incluían los *lohochs*, decocciones, infusiones, fomentos, polvos, confites, electuarios, hieras, triferas (electuarios aromáticos), triacas, etc. El azúcar figura en algunos compuestos específicos de cada categoría, y de forma importante en muchos de ellos.<sup>59</sup>

Hemos visto que un término para lo que puede ser el azúcar se encuentra presente en los textos originales de Galeno y de Hipócrates, pero la mención es poco frecuente y lo bastante vaga como para suscitar preguntas sobre su identidad específica. Es así como la introducción del azúcar en la práctica galénica —por lo menos a una escala sustancial—, significó probablemente una adición importante a la farmacología grecorromana que transmitían los médicos islámicos. La aceptación europea de la ciencia árabe era considerable, por medio de las traducciones latinas de los textos árabes, a través de las tradiciones de la Escuela de Salerno, por España, especialmente en el período de 1000-1300 d. C., y durante el imperio bizantino. Un sabio como el persa Avicena (ibn-Sina; 980-1037) —conocido por su afirmación *apud me in eis, quae dulcia sunt, non est malum!* ("¡En lo que a mí respecta las golosinas [siempre] son buenas!")— quien escribió el *Canon medicinae Avicennae* (*Quammun fi'l-tibb* en árabe), siguió siendo una autoridad en la práctica de la medicina europea casi hasta el siglo XVII.

Después que los cruzados llevaron a Europa más conocimiento sobre el azúcar, su uso medicinal y de otro tipo se extendieron. El médico griego Simeon Seth (c. 1075) escribió sobre los distintos tipos de azúcar como medicinas; y Sinesio, médico de la corte del emperador bizantino Manuel Comneno en el siglo XI, recomendó el azúcar de rosas para bajar la fiebre. En Italia, Constantinus Africanus (nacido en 1020) describió los usos medicinales del azúcar, tanto internos como externos, empleando azúcares sólidos y líquidos. El *Circa instans*, que tradujo (y pudo haber compuesto) mientras estaba en la Escuela de Salerno a mediados del siglo X, sintetiza el

<sup>58</sup> *Ibid.*

<sup>59</sup> La influencia de la farmacología árabe en los conceptos occidentales de las medicinas líquidas y las bebidas es sugerida hasta cierto punto por el léxico contemporáneo. Fue por esa influencia por la que términos como *sherbet*, *shrub*, *syrup* y *julep* ["sorbete", "arbusto", "jarabe" y "julepe"] entraron al inglés; y estas contribuciones del árabe (y del persa, por la vía del árabe) al inglés parecen haberse basado en gran medida en la difusión de los usos del azúcar.

cambiante panorama de la medicina en la propia Europa. Los traductores latinos occidentales que sabían árabe o persa estaban empezando a hacer más accesible para el norte de Europa las creencias médicas del mundo islámico, así como las heredadas de sus predecesores grecorromanos. En ediciones más tardías del *Circa instans* (1140-1150), el azúcar es prescrito para la fiebre, la tos seca, los males de pecho, los labios resecaos y las enfermedades estomacales. En esa época el azúcar sólo debía estar al alcance, en pequeñísimas cantidades, de los más ricos. En su lugar se utilizaba miel para los pacientes más pobres que, no obstante, podían costearse alguna medicina parecida.

Al poco tiempo —en el siglo XIII, cuando aparecen en Inglaterra algunas de las primeras menciones escritas del azúcar— empiezan a encontrarse también recetas de tónicos medicinales que contienen azúcar. Aldebrando di Siena (muerto en 1287) y Arnaldus Villanovanus (¿1235-1312?) prescriben azúcar con frecuencia. Es Arnaldus quien habla acerca del carácter excepcionalmente saludable del *alba comestio*, que se parecía mucho al tradicional manjar blanco español, hecho de arroz, harina, pechugas de pollo y azúcar.<sup>60</sup> *Le grand cuisinier* francés, compuesto de pan blanco, leche de almendras, pechuga de capón, azúcar y jengibre, era, de forma similar, un alimento y una medicina al mismo tiempo. Arnaldus también proporciona recetas para confitar limones enteros y rebanados, conservar piñones, almendras, avellanas, anís, jengibre, cilantro y rosas, los cuales, dice, requieren el azúcar más fino. Una vez más vemos cómo los usos del azúcar se entrecruzan: se mezclan conservación, especia, decoración y medicina. El concepto del azúcar como medicina perduró varios siglos más.

En el siglo XII, la naturaleza medicinal del azúcar se convirtió en el eje de una importante cuestión teológica, lo que nos permite vislumbrar, ya entonces, la casi completa invulnerabilidad del azúcar a los ataques morales. ¿Eran los azúcares especiados alimentos? ¿Acaso el comerlos constituía una violación del ayuno? Fue nada menos que santo Tomás quien los declaró medicinales, más que alimentos:

<sup>60</sup> Pittenger, 1947. Nótese que casi todos los ingredientes son de color blanco. La asociación entre la pureza y la blancura es antigua en Europa. Al azúcar blanco se lo prescribía comúnmente en las medicinas, y las combinaciones de alimentos blancos (pollo, crema, harina de arroz, almendras, etc.) parecen haber gozado en ocasiones de una popularidad fuera de toda proporción con su eficacia terapéutica.

"Aunque son en sí nutritivas, las especias azucaradas no se comen sin embargo teniendo en mente el fin de alimentarse, sino más bien el de facilitar la digestión; de esta forma, no rompen el ayuno más que el hecho de tomar cualquier otra medicina."<sup>61</sup> Aquino revistió así a la maravillosa sacarosa —que era algo distinto para cada quien, versátil y sutil— de ventaja especial. De las principales mercancías tropicales —las que he llamado "alimentos droga"— cuyo consumo subió de manera tan brusca entre las poblaciones europeas desde el siglo XVII hasta el XX, incluyendo al té, el café, el chocolate, el tabaco, el ron y el azúcar, sólo este último escapó de la prohibición religiosa. Esta peculiar virtud "secular" de la sacarosa requiere una mención más extensa.

Es bien sabido que los azúcares, en particular la sacarosa muy refinada, producen efectos fisiológicos peculiares. Pero estos efectos no son tan visibles como los de sustancias como el alcohol, las bebidas ricas en cafeína, como el té, el café y el chocolate, o el tabaco, que al usarse por primera vez puede desencadenar cambios rápidos en la respiración, el ritmo cardíaco, el color de la piel y demás. Aunque ocurren cambios notorios en el comportamiento de los bebés cuando se les dan cantidades sustanciales de sacarosa, sobre todo la primera vez, estos cambios son mucho menos marcados en el caso de los adultos; y todas estas sustancias, incluida la sacarosa, parecen tener un efecto que se va aminorando y es menos visible después de su uso prolongado o intenso. Esto no tiene nada que ver con su significado nutritivo o médico a largo plazo, sino con consecuencias visibles, directamente constatables. Lo más probable es que el azúcar no fuera sujeto a críticas basadas en la religión como las pronunciadas en contra del té, el café, el ron y el tabaco, precisamente porque su consumo no provocaba enrojecimiento, tartamudeo, mareo, euforia, cambios en el tono de voz, entorpecimiento del habla, intensificación visible de la actividad física o cualquier otra de las señales asociadas con la ingestión de cafeína, alcohol o nicotina.<sup>62</sup>

Los atributos medicinales del azúcar fueron expuestos por otras figuras médico-filosóficas famosas, aparte de Aquino. Alberto Mag-

<sup>61</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 368.

<sup>62</sup> Se podría argumentar hasta cierto punto en favor de la pureza o la inocencia del azúcar sobre la base de su color; no es una idea tan tonta como parece. Véase la nota 50. El "azúcar blanco puro" sigue teniendo dos significados diferentes, que sus fabricantes tratan alegremente como el mismo.

no, en su *De vegetabilibus* (c. 1250-1255), utiliza el lenguaje de la medicina humoral para expresar su opinión favorable: "Es por naturaleza húmedo y caliente, tal como lo prueba su dulzura, y se vuelve más seco con el tiempo. El azúcar es calmante y alivia, provoca sed (pero menos que la miel) y a veces vómito, pero en general es bueno para el estómago si se encuentra en buenas condiciones y libre de bilis."<sup>63</sup> La sacarosa figura de forma importante en todos los supuestos remedios para la peste negra. En los ensayos de Carl Sudhoff sobre los libros de la peste del siglo XIV se nos dice: "En ninguna de las prescripciones falta el azúcar, que se añade a las medicinas de los pobres, como un sustituto para los costosos electuarios, las piedras preciosas y las perlas que se encuentran en los remedios de los ricos."<sup>64</sup>

La identificación del azúcar con piedras preciosas y metales reverbera con ecos de las "sutilezas". ¿Existe alguna forma más clara de destacar los privilegios que la ingestión literal de objetos preciosos? Es probable que no cause sorpresa que se intente curar un malestar físico con la ingestión de piedras preciosas molidas; pero hay que considerarlo a la luz de lo que ya sabemos acerca de las sutilezas. Ser capaz de destruir —literalmente, consumiéndolo— algo que otros desean, no es un privilegio extraño a la vida y los valores contemporáneos. Lo que puede parecer ligeramente ofensivo para la moral burguesa moderna es su carácter literal. La visión igualitaria es que el consumo derrochador no debería ser visible, quizá porque arroja una luz tan brillante sobre los motivos no igualitarios del consumidor. Cuando la jerarquía es firme y reconocida —cuando los derechos de los reyes son considerados tales por los plebeyos— los excesos de la nobleza suelen no verse como excesos. En efecto, los excesos tanto de la nobleza como de los pobres parecen más explicables en términos de quiénes son que en los de la clase media en ascenso. Inevitablemente, el desmoronamiento de la antigua jerarquía afectará la moralidad que se adjudica a ciertas formas de consumo. ¿Acaso los que no tengan la oportunidad de comer diamantes molidos resentirán los derechos de los que sí pueden hacerlo? El consumo de azúcar podría salvar la distancia entre estos grupos. Por ello lo que nos permite comprender sobre la manera en que cambian las sociedades puede ser más importante que el consumo mismo.

<sup>63</sup> Pittenger, 1947: 8.

<sup>64</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 395.

El azúcar era tan útil en la práctica médica europea del siglo XIII al XVIII que la expresión "como un boticario sin azúcar" llegó a significar un estado de profunda desesperanza o desvalimiento. A medida que el azúcar se hacía más común y la miel más costosa, la penetración del primero en la farmacopea se iba haciendo más pronunciada. (El paso de la miel al azúcar no se limitaba a la medicina; más tarde se intercambiaría también su uso como alimento y conservador.)

Pero la difusión del azúcar como medicina involucró también importantes controversias. En una concisa síntesis moderna sobre los azúcares en la farmacología, Paul Pittenger, bioquímico y farmacólogo, enumera 24 usos tan sólo para la sacarosa; de ellos, al menos 18 eran conocidos y empleados por los médicos del mundo islámico antes del siglo XIV.<sup>65</sup> Dado este uso intenso y variado de una "medicina", tomada en préstamo inicialmente de una civilización extranjera cada vez más sospechosa, la aparición de perspectivas médicas más independientes entre los médicos y farmacéuticos de Europa llevó, con el tiempo, a cuestionar hasta cierto punto los azúcares como remedios. Si bien los médicos europeos nunca se opusieron consistentemente a la sacarosa antes de este siglo, se debatió en qué medida debía usarse el azúcar en la práctica médica cotidiana. En algunos casos se discutieron las interpretaciones de la propia medicina galénica. Las críticas de autoridades médicas del siglo XVI al azúcar pueden incluso haber formado parte de una postura antislámica de moda, común en Europa a partir de las cruzadas.

<sup>65</sup> Pittenger (1947) enumera lo siguiente: 1] conservador; 2] antioxidante; 3] solvente; 4] para dar cuerpo o consistencia; 5] estabilizador; 6] para ocultar sustancias amargas o de sabor desagradable; 7] en jarabes; 8] como demulcente; 9] como alimento; 10] como sustituto de la glicerina; 11] en elixires; 12] como aglutinante para tabletas; 13] como excipiente; 14] como recubrimiento; 15] como agente de dilución y endulzante; 16] como base para la confección; 17] como base de aceite de azúcar; 18] como base aromática de azúcar; 19] como base homeopática medicada en glóbulo; 20] como base homeopática medicada en tableta; 21] como base de caramelos para la tos; 22] como base de prueba de dieta; 23] en el sacarato de calcio; 24] medicinalmente. Entre todos éstos, creo que los números 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 21 y 24 eran conocidos y empleados en las farmacopeas que pasaron a Europa en traducciones latinas a partir de 1140, aproximadamente; que los números 2, 12, 17, 19 y 20 tal vez se practicaban, y que sólo los números 10, 22 y 23 son, probablemente, europeos y recientes. Aunque no he consultado sobre esta lista a especialistas en la historia de la farmacología, creo que el punto principal --que la mayoría de estas prácticas fueron desarrolladas o inventadas en el mundo islámico entre los siglos VII y XII-- es incuestionable.

Miguel Servet (Michael Servetus, 1511-1553) y Leonhard Fuchs (1501-1556) fueron los principales antagonistas. Servet, un teólogo español precoz y confiado que terminaría su vida en la hoguera (después de haber buscado con bastante ingenuidad la protección de Calvino), era un crítico de los jarabes medicinales del mundo árabe. Aunque nunca practicó la medicina, sirvió como asistente de disección, asistió a conferencias en la Universidad de París y escribió dos ensayos en los que atacaba a los "arabistas". En el segundo, *De los jarabes*, culpaba a la escuela arabista (especialmente a Avicena y a Manardus) de distorsionar la enseñanza galénica.<sup>66</sup>

Paracelso (1493?-1541) también criticaba el difundido uso de la sacarosa y los jarabes, y tal vez, asimismo, su presencia en los formularios islámicos, pero su hostilidad parece haber estado dirigida más hacia los médicos que hacia el azúcar mismo: "que crean mezclas de bueno y malo, azúcar combinado con bilis... y sus amigos los boticarios, esos creadores de bazofia que hacen trabajo de idiotas al mezclar drogas con azúcar y miel".<sup>67</sup> Sin embargo, también consideraba al azúcar "uno de los remedios naturales", reconocía su utilidad como conservador y se oponía sobre todo a que se lo combinara con medicinas amargas como los aloes o la genciana, pues creía que de esa forma se reducía la eficacia de éstas. Algunas autoridades argumentaban que, puesto que el azúcar era capaz de disuadir ciertos venenos con su dulzura, podía ser utilizado para el mal.

Otras autoridades no se oponían tanto al azúcar sino que tenían reservas acerca de sus cualidades terapéuticas. El *Nuevo herbario* de Hieronymus Bock (1539) considera al azúcar "Más una extravagancia para los ricos que un remedio", asunto que muchos de sus contemporáneos no estaban dispuestos a aceptar. Menciona la utilidad del azúcar para confitar anís y cilantro, violetas, rosas, flor de durazno y cáscara de naranja, que son productos "buenos para los males del estómago", pero añade, algo inesperadamente, que "el que

<sup>66</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 456-466. El ensayo de Servet sobre los jarabes parece suficientemente inocuo para cualquiera que ignore las implicaciones filosóficas más profundas, que tienen que ver con concepciones mucho más básicas del cristianismo ortodoxo. La sugerencia de Pittenger (1947: 9) de que Servet puede haber perdido la vida por su hostilidad a las medicinas azucaradas es, por decir lo menos, despreocupada. Difícilmente puede afirmarse que *De los jarabes* sea una obra de carácter médico, por mucha amplitud con que se utilice el término.

<sup>67</sup> Pittenger, 1947: 10.

no puede pagar por el azúcar puede hervir [esos otros ingredientes] en agua".<sup>68</sup>

A pesar de todo, en el siglo xvii los usos medicinales del azúcar ya se habían establecido por toda Europa. Los autores especificaban esos usos. Tabernaemontanus (c. 1515-1590) dio una buena opinión del azúcar en general, aunque señaló una de sus desventajas:

El buen azúcar blanco de Madeira o de las Canarias, cuando se lo toma de forma moderada, limpia la sangre, fortalece el cuerpo y la mente, en especial el pecho, los pulmones y la garganta, pero es malo para la gente caliente y biliosa, pues se convierte fácilmente en bilis, a la vez que rebaja los dientes y los pica. Como polvo es bueno para los ojos, como humo es bueno para el resfriado común, como harina, al espolvorearla sobre las heridas, las cura. Con leche y alumbre sirve para aclarar el vino. El azúcar solo, o también con canela, jugo de granada y de membrillo, es bueno para el resfriado y la fiebre. El vino azucarado con canela brinda vigor a los ancianos, sobre todo un jarabe de azúcar con agua de rosas que recomienda Arnaldus Villanovanus. Las golosinas tienen todo este poder a un grado más elevado.<sup>69</sup>

A partir de finales del siglo xvi las referencias médicas al azúcar son frecuentes en los textos ingleses. De acuerdo con el *Natural and artificial directions for health* [*Instrucciones naturales y artificiales para la salud*], de Vaughan, "mitigaba y abría las obstrucciones. Purgaba la flema, ayudaba a los riñones y reconfortaba el estómago."<sup>70</sup> El arroz, "enapapado de leche y azúcar calificaba de forma maravillosa para el calor del estómago, aumentaba la semilla seminal y detenía la diarrea estomacal". Las fresas "purificadas en vino y luego consumidas con una buena cantidad de azúcar calman la cólera, templan el hígado y provocan el apetito".<sup>71</sup> Aun así, Vaughan tenía las mismas reservas que Tabernaemontanus:

El azúcar es de cualidad caliente y se transforma fácilmente en cólera; por ello no puedo aprobar su uso en alimentos ordinarios, salvo en vinagre o li-

<sup>68</sup> *Ibid.*

<sup>69</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 478. La traducción de Pittenger (1947: 10-11) está abreviada.

<sup>70</sup> Vaughan, 1600: 24.

<sup>71</sup> *Ibid.*: 28.

cor fuerte, especialmente para hombres jóvenes o para los que poseen una complexión caliente: pues es muy cierto que los que se acostumbran a él padecen comúnmente de sed y sequedad, con su sangre ardiendo y sus dientes quemados y corrompidos. De acuerdo con la sabiduría médica, puede ser tomado ya sea disuelto en agua, para fiebres altas, o en jarabes, para ciertos tipos de enfermedades. En la cerveza lo apruebo por ser muy saludable.<sup>72</sup>

Vaughan prosigue recomendando el azúcar para los "ruidos y sonidos en los oídos", la hidropesía, la malaria, la tos, la diarrea, la melancolía y mucho más.

En un escrito de 1620 Tobias Venner brinda una opinión iluminadora al comparar el azúcar con la miel y distinguir entre las distintas variedades de azúcar que se usaban en la época. Mientras la miel es "caliente y seca en segundo grado, y de una facultad astringente y soluble" (más lenguaje galénico—humoral—de la época):

El azúcar es de temperamento caliente y húmedo, de facultad astringente y bueno para la obstrucción del pecho y los pulmones; pero no es tan efectivo contra la flema como la miel... El azúcar le cae bien a todas las edades y complexiones; por el contrario, la miel les provoca malestar a muchos, especialmente a los coléricos, o a los que tienen el cuerpo lleno de aire... La mezcla de agua y azúcar puro es muy buena para los cuerpos calientes, coléricos y secos, que se ven afectados por flemas en el pecho... Mientras más blanco sea el azúcar, más puro y saludable será, lo que resulta evidente al hacerlo y refinarlo. Se hace de forma muy similar a la sal blanca. El azúcar no es otra cosa que el jugo de algunas cañas o juncos que se extrae al hervirlos en agua, de la misma forma que lo hacen con la sal. Este primer azúcar que se extrae es tosco y de color rojo: es caliente y seco, a veces de sabor ácido y de una facultad astringente; al hervirlo más se hace duro, lo que llamamos azúcar cande rojo, que sólo es bueno en pequeñas cantidades para limpiar e irritar la facultad de expulsión. Este azúcar rojizo y tosco se mezcla nuevamente con agua, se hierva, y cuando llega a un color blancuzco, es menos caliente, menos húmedo y más aceptable al gusto y al estómago. A este segundo tipo de azúcar lo llamamos azúcar de cocina común. Al disolverlo por tercera vez en agua y reducirlo, se logra un producto excelente para el temperamento, más blanco y con un agradable y singular sabor. Es el mejor azúcar, el más puro y saludable... al hervirlo más se hace duro y de

<sup>72</sup> Vaughan, 1600: 44.

un color blanco resplandeciente; es lo que comúnmente llamamos azúcar cande blanco: es el mejor para las enfermedades del pecho, pues no es tan caliente como el otro y es de una humedad en cierta forma más pura y más sutil. Es por lo tanto excelente para aliviar y humedecer la aspereza y sequedad de la lengua, boca, garganta y tráquea; y es muy bueno para la tos seca y otras enfermedades de los pulmones; es de lo más adecuado para todas las constituciones calientes y secas.<sup>73</sup>

La mayoría de los libros caseros de medicina del siglo XVII de este tipo no distingue entre los posibles usos médicos del azúcar y en lugar de ello se contenta con discusiones acerca del lugar del azúcar en la medicina humoral, seguidas por varias "prescripciones" específicas (y generalmente exóticas). Entre los usos que aparecen con gran regularidad se encuentran las prescripciones para la tos de pecho, la garganta irritada y la dificultad al respirar (algunos de estos usos persisten a la fecha); para los padecimientos de los ojos (en el cuidado de los cuales el azúcar parece haber desaparecido por completo hoy en día), y una variedad de remedios para el estómago.

Quizá no hay que sorprenderse de que una nueva escuela anti-azúcar surgiera nuevamente en los siglos XVII y XVIII. En el mismo año en el que apareció la séptima edición de la obra de Vaughan, el *Klinike or the diet of diseases* [Clínica o la dieta para las enfermedades] de James Hart planteó algunas de las interrogantes de los médicos de la época. Aunque el contexto humoral que seguiría dominando el pensamiento médico europeo por otros 150 años seguía aún muy firme, Hart tenía algunas preguntas muy serias acerca del azúcar:

Hoy en día el azúcar ha reemplazado a la miel, ha cobrado mayor estima y es mucho más agradable al paladar, por lo tanto de uso frecuente en todas partes, tanto en la salud como en la enfermedad... El azúcar no es ni tan caliente ni tan seco como la miel. El más burdo, al ser de color más café, es más limpiador y se aproxima más a la naturaleza de la miel. El azúcar es buena para la astringencia de las enfermedades del pecho y los pulmones. El que comúnmente llamamos azúcar cande, al estar bien refinado por medio del hervor, es más requerido para estos propósitos y, aunque el azúcar en sí abre y limpia, al usarlo en exceso produce efectos peligrosos en el cuerpo: su uso inmoderado, así como el de las confituras y los dulces, calienta la sangre, provoca las obstrucciones, caquexias, consunciones, pudre

<sup>73</sup> Venner, 1620: 103-106.

los dientes, ennegreciéndolos, y con todo ello muchas veces causa un nauseabundo mal aliento. Por lo tanto es bueno que sobre todo los jóvenes se cuiden de abusar de él.<sup>74</sup>

Hasta finales del siglo XVIII, las autoridades pro y anti-azúcar se entregaban a argumentaciones respecto a las propiedades medicinales del dulce. Pero los aspectos medicinales y nutricionales de éste nunca estuvieron muy separados, no más de lo que están hoy en día. Mientras que el francés de Garancières pensaba que el abuso en el consumo del azúcar por los ingleses lo llevaba a su disposición melancólica, el médico inglés Frederick Slare encontraba que era una verdadera panacea, y que su único defecto era que podía engordar demasiado a las mujeres.

La obra de Slare es una de las más interesantes de su época (1715), incluso por su título: *A vindication of sugar against the charge of Dr. Willis, other physicians, and common prejudices: Dedicated to the ladies* [Una defensa de los azúcares contra las imprecaciones del Dr. Willis, otros médicos, y los prejuicios usuales: Dedicado a las damas].<sup>75</sup> Slare perdió su disputa contra el doctor Willis, aunque nunca lo supo. Éste fue el descubridor de la diabetes mellitus y sus opiniones anti-azúcar se desprendieron de su estudio de la enfermedad. Slare quería demostrar que el azúcar era benéfico para todos y no podía causar ningún problema médico. Pero su libro hizo mucho más. Su dedicatoria incluye la afirmación de que los paladares femeninos eran más refinados que los de los hombres, "al no estar corrompidos por valores sucios o descorteses, o licores, o el ofensivo hecho de fumar, o el jugo más sórdido del cáñamo indio, que es el tabaco, o viciado por la sal y los pepinillos agrios, demasiado preciados para nuestro más tosco sexo".<sup>76</sup> Slare tenía la esperanza de que las mujeres se

<sup>74</sup> Hart, 1683: 96-97.

<sup>75</sup> Slare, 1715. Thomas Willis fue uno de los más exitosos médicos de Londres en el periodo de la restauración. Proporcionó descripciones excepcionalmente completas de muchas enfermedades y es conocido sobre todo por su estudio detallado de la diabetes mellitus ("el mal de orines") • la diabetes sacarina, en el que reporta el carácter intensamente dulce de la orina de los diabéticos y especula sobre la posible importancia de este aspecto de la enfermedad. Suele considerársele el descubridor de la diabetes mellitus (cf. Major, 1945: 238-242). Willis fue uno de los primeros médicos de su tiempo en plantear preguntas serias sobre el azúcar y la salud, desencadenando con ello la cólera de Frederick Slare.

<sup>76</sup> *Ibid.*: E4.

convirtieran en las "patronas del immaculado azúcar", puesto que ellas "tenían últimamente más experiencia de él por un uso más liberal que antes".

Su encomio del azúcar va acompañado por sus recomendaciones a las mujeres de hacer que sus "comidas de las mañanas, llamadas des-ayunos" consistieran de pan, mantequilla, leche, agua y azúcar, y añade que el café, el té y el chocolate se encuentran también "dotados de virtudes extraordinarias." Su mensaje concerniente al azúcar, nos dice, será placentero para los comerciantes de las Antillas,

que cargan sus barcos con este dulce tesoro. Por este artículo una gran cantidad de personas de escasos bienes han creado plantaciones y a partir de ellas han ganado una riqueza tal que han regresado muy ricos a su país nativo, y han comprado y compran diariamente grandes propiedades.

El abarrotero, quien vende lo que el comerciante provee al por mayor, se preocupa igualmente por el crédito y buen nombre de sus bienes difamados y denigrados, a partir de los cuales él también ha amasado su fortuna, haciendo a su familia rica y valiosa. En pocas palabras, no existe en todo el reino una familia que no lo usaría si pudiera, y que no pensara que su carencia sería fuente de quejas y pesares.<sup>77</sup>

Sin embargo, después de ocuparse de estos aspectos en cierta forma tangenciales de las virtudes del azúcar, Slare procede a hablar de su utilidad médica, ofreciéndole casi de inmediato al lector una prescripción del "famoso oculista de Sarum, el Dr. Tuberville", para las enfermedades de los ojos: "dos dracmas de azúcar cande fina, media dracma de perla, un grano de hoja de oro; convertirlo en un polvo muy fino e impalpable, y cuando esté seco soplar una cantidad conveniente hacia el interior del ojo".<sup>78</sup> Aquí vemos nuevamente la mezcla de azúcar y objetos preciosos para usarse como remedio, lo que evoca tanto las medicinas para la plaga como las sutilezas de siglos anteriores. Mezclar azúcar, perlas y hoja de oro para producir un polvo con el propósito de soplarlo en un ojo enfermo puede parecer sumamente extraño. Es necesario tener en mente tanto la confianza que nace de la desesperación como el poder de que invertimos las cosas que preciamos.

<sup>77</sup> *Ibid.*

<sup>78</sup> *Ibid.*: 3.

Slare enumera maravilla tras maravilla. Enseguida se nos instruye sobre el valor del azúcar como *dentifricio* (Slare lo prescribía para sus pacientes con gran éxito, nos dice); también como loción de manos que ayuda a las lesiones externas; como rapé, en vez de tabaco, y para los bebés: "Pues he oído a muchas mujeres de la mejor posición social, que han leído libros de personas instruidas, condenar al azúcar y negársela a sus pobres bebés de forma sumamente perjudicial."<sup>79</sup> "Pronto se convencerán de la satisfacción que le brinda al niño el sabor del azúcar —escribe— si preparan dos tipos de papilla, una con azúcar y la otra sin él; chuparán vorazmente de la una y le harán caras a la otra; tampoco estarán complacidos con la leche de vaca a menos que esté bendecida con un poco de azúcar que les recuerde la dulzura de la leche materna."<sup>80</sup>

El entusiasmo de Slare es muy sospechoso, pero su trabajo es más que una mera curiosidad porque toca tantos aspectos de lo que incluso en su época era un artículo relativamente nuevo para la mayoría de las personas. El consumo de azúcar aumentaba con rapidez en Inglaterra y la producción en las Antillas le seguía el paso tras la conquista de Jamaica y el incremento constante del comercio de esclavos. Al insistir en sus usos como medicinas, alimentos para personas de cualquier edad, conservadores, etc., Slare estaba reportando el éxito del azúcar al mismo tiempo que atraía una atención adicional hacia ella. Escribe:

Mé abstengo de enumerar la mitad de la excelencia del azúcar. Referiré a los lectores a las tiendas de golosinas o de pastelillos en los lugares de los ricos, o a un banquete, más bien al postre servido al final de un generoso festín, con el encomio de damas elocuentes al concluir el agasajo, acerca de cada uno de los encantadores dulces que se deben meramente a la diestra aplicación del azúcar, que en un principio es el jugo de la caña india, más agradable y delicioso que el líquido melífero del panal de miel.<sup>81</sup>

John Oldmixon, autor de la época, expresaba algo similar:

Una de las cosas más placenteras y útiles en el mundo, pues aparte de sus ventajas en el comercio, los médicos y los boticarios no pueden prescindir

<sup>79</sup> *Ibid.*: 7.

<sup>80</sup> *Ibid.*: 8.

<sup>81</sup> *Ibid.*: 16.

de él dado que existen cerca de trescientas medicinas hechas con azúcar; casi todos los artículos de confitería obtienen de él su dulzor y su conservación, la mayoría de las frutas serían perniciosas sin él; no podría hacerse la pastelería más fina, ni los ricos licores que se encuentran en los roperos de las damas, ni sus conservas; tampoco los productos lácteos podrían brindarnos tal variedad de platillos como lo hacen si no fuera por la ayuda de este noble jugo.<sup>82</sup>

Como medicina, su prescripción se haría menos acrítica a finales del siglo XVIII y en el XIX, y su papel medicinal iría decreciendo de manera constante a medida que se iba transformando en un endulzante y conservador a nivel masivo. Sin embargo, no tenía mayor importancia que la gente siguiera utilizándolo en forma médica, puesto que ya lo consumían en cantidades sustanciales. Los antiguos propósitos medicinales del azúcar se asimilaban ahora a una nueva función, la de fuente de calorías.

El azúcar como endulzante cobró relevancia en conexión con otras tres importaciones exóticas —el té, el café y el chocolate— entre las cuales la primera, el té, llegó a ser y ha seguido siendo la bebida no alcohólica más importante del Reino Unido. Todos son productos tropicales. Todos eran nuevos en Inglaterra en el tercer cuarto del siglo XVII; todos contienen estimulantes y pueden ser clasificados como drogas (junto con el tabaco y el ron, aunque claramente distintos tanto en los efectos como en sus propiedades adictivas). Todos empezaron como competidores por la preferencia británica, de tal forma que la presencia de cada uno de ellos probablemente afectó hasta cierto punto el destino de los demás.

Las tres bebidas son amargas. El gusto por lo amargo, incluso por el amargor extremo, entra de forma "natural" dentro del rango de la respuesta gustativa normal del ser humano y puede desarrollarse con rapidez y firmeza. La popularidad de diversas sustancias como los berros, la cerveza, la acedera, los rábanos, el rábano picante, la berenjena, el melón amargo, los pepinillos y la quinina, por mencionar sólo algunos, sugiere una amplia tolerancia de los humanos por lo amargo. Convertir esto en una preferencia suele requerir un cierto hábito enraizado en la cultura, pero no es difícil lograrlo bajo ciertas circunstancias.

<sup>82</sup> Oldmixon, 1708: II, 159.

Sin embargo, las sustancias con sabor dulce parecen apoderarse de forma mucho más rápida de las preferencias de los nuevos consumidores. Las sustancias amargas son "específicas"; gustar de los berros no tiene nada que ver con gustar de la berenjena, por ejemplo. Pero, en contraste, gustar de la sacarosa parecer ser "generalizado". Al añadirla a las sustancias amargas, el azúcar les da un sabor parecido, por lo menos en cuanto que las hace saber dulces a todas. Lo interesante acerca del té, el café y el chocolate —todas sustancias muy amargas que se hicieron muy conocidas en Gran Bretaña más o menos al mismo tiempo— es que ninguna se había usado exclusivamente como un endulzante en su escenario cultural primario. Hasta hoy los chinos en China y en ultramar toman el té sin azúcar. (el uso del té en India plantea problemas hasta cierto punto distintos por la profunda influencia de la exportación de los hábitos británicos, dado que se produjo extensamente en la India por el estímulo británico.) El café se toma a menudo con azúcar, pero no en todas partes y no siempre, incluso en áreas de uso antiguo como el norte de África y el Medio Oriente. Por lo común (aunque no de forma irrevocable) el chocolate se utilizaba en su área americana tropical de origen como un saborizante o una salsa sin endulzar.<sup>83</sup>

Aunque es posible fechar de forma confiable la primera aparición del café, el té y el chocolate en Gran Bretaña, no existen evidencias de la costumbre de añadirle azúcar a estas bebidas en el período temprano de su uso en el Reino Unido. Puesto que la combinación de un estimulante no alcohólico, amargo, sin calorías, caliente y líquido, con una sustancia rica en calorías e intensamente dulce, puede llegar a significar todo un nuevo conjunto de bebidas, es frustrante la falta de una información detallada sobre cómo surgieron estas combinaciones. Más de un siglo después de que se hubieran establecido los hábitos del té y del café, Benjamin Moseley, un médico que trabajaba en las Antillas, nos dice: "Es una antigua costumbre entre nosotros añadirle mostaza al café... Las naciones orientales le agregan clavos, canela, cardamomo, etc., pero no leche ni azúcar. La leche y el azúcar, sin los ingredientes aromáticos, se utilizan generalmente en Europa, América y las islas de las Antillas."<sup>84</sup> Pero para ese entonces el pueblo inglés ya había estado tomando esas bebidas durante más de un siglo. Sin embargo, en su

<sup>83</sup> Anderson, 1952: 15-1; Rosengarten, 1973: 75.

<sup>84</sup> Moseley, 1800: 34.

tratado sobre bebidas, John Chamberlayn asegura que el azúcar se tomaba con las tres cosas en la época en que escribía (1685).<sup>85</sup>

El té llegó, con el tiempo, a reemplazar casi por completo a las cervezas caseras, e incluso le disputó la popularidad a los vinos azucarados (como el hipocrás), así como a la ginebra y otras bebidas alcohólicas. Pero en un principio las tres nuevas bebidas eran consumidas sólo por los ricos y poderosos; los pobres las fueron deseando poco a poco y más tarde las prefirieron al resto de las bebidas no alcohólicas. Cuando el té y sus bebidas hermanas fueron adoptados por la clase trabajadora, ya se servían calientes y endulzados. Estas bebidas se hicieron populares rápidamente puesto que se acoplaban muy bien a las necesidades de la gente cuya ingestión de calorías podía incluso haber estado reduciéndose durante el siglo XVIII, y para quienes una bebida dulce y caliente debe de haber sido especialmente bienvenida tomando en cuenta su dieta y el clima de Inglaterra. A medida que los ingleses iban consumiendo más las nuevas sustancias, éstas se hacían más inglesas en dos sentidos: por un lado, debido al proceso de ritualización, y por el otro, porque se producían cada vez más en las colonias británicas, al menos durante uno o dos siglos.

Catalina de Braganza, la esposa portuguesa de Carlos II, quien reinó de 1649 a 1685, fue "la primera reina de Inglaterra que tomaba té. A ella le corresponde el crédito de haber instituido su bebida no embriagante como la bebida de moda en la corte, en lugar de las cervezas, vinos y licores con los que las damas inglesas, así como los caballeros, generalmente estimulaban • estupidizaban su cerebro por las mañanas, al mediodía y en la noche".<sup>86</sup> Ya en 1660, al té se lo elogiaba en la publicidad londinense: un famoso folleto distribui-

<sup>85</sup> Chamberlayn, 1685. "Así como los chinos nos considerarían bárbaros por ponerle leche y azúcar al té —escribía Dodd (1856: 411)—, los bebedores de café de las islas tropicales consideran una barbarie introducirle ese tipo de añadidos a la fragante decocción de su baya favorita. El teniente Welsted brinda un divertido ejemplo de ello: "Un grupo de beduinos discutía sobre la cordura de Lady Hester Stanhope; una parte de ellos sostenía enérgicamente que era imposible que una dama tan caritativa, tan generosa, pudiera no estar en plena posesión de todas sus facultades. Sus oponentes presentaban pruebas en contrario. Un anciano de barba blanca pidió que se hiciera silencio, una petición que los ancianos árabes difícilmente hacían en vano. «Está loca», dijo; y bajando la voz hasta un suspiro, como si temiera que un ultraje a una costumbre tan antigua pudiera difundirse más allá de ese círculo, añadió, «¡Le pone azúcar al café! Este argumento fue concluyente.»"

<sup>86</sup> Strickland, 1878, citado en Ukers, 1935: 1, 43.

do por la casa de bebidas Garway ensalzaba las supuestas virtudes medicinales del té. Antes de 1657, se nos dice, el té sólo se había utilizado como "un adorno en tratos y convites de altura, y como presente para los príncipes y gente de abolengo".<sup>87</sup> Pero la cafetería *Sultanness Head Coffee House* ya había anunciado el té en el periódico londinense *Mercurius Politicus*, el 30 de septiembre de 1658: "Esa bebida china excelente y aprobada por todos los médicos, llamada *Tcha* por los chinos, *Tay* por otras naciones, alias *Tee*, se vende en la *Sultanness Head Cophe Hous...*"<sup>88</sup>

Poco más de un año después, el *Mercurius Politicus Redivivus*, editado por Thomas Rugge, reporta: "Tenían también en esos tiempos una bebida turca que se vendía casi en cada calle, llamada café, y otra bebida llamada té, y también una bebida llamada chocolate, que era muy grata." Al parecer la primera cafetería londinense fue abierta por un comerciante turco en 1652, y la institución creció con una rapidez asombrosa tanto en la Europa continental como en Inglaterra. Misson, viajero francés de finales del siglo XVII, se mostró favorablemente impresionado por las cafeterías londinenses: "Aquí se reciben toda clase de noticias: hay un buen fuego encendido junto al que puede uno sentarse todo el tiempo que lo desee: le dan a uno un café; se reúne uno con sus amigos para la transacción de negocios, y todo ello por un centavo, si es que no se desea gastar más."<sup>89</sup>

Arnold Heeren, el historiador alemán, dice acerca del siglo XVIII:

El sistema mercantil no perdió nada de su influencia... Ésta fue una consecuencia natural de la importancia creciente de las colonias desde el momento en el que sus producciones, especialmente el café, el azúcar y el té, empezaron a gozar de un uso más general en Europa. No es fácil calcular la gran influencia que han tenido estas mercancías no sólo en la política, sino también en la reestructuración de la vida social. Aparte de las grandes ganancias obtenidas por los países lejanos a partir del comercio y por el gobierno a partir de las obligaciones fiscales, ¿qué influencia no han ejercido las cafeterías en las capitales de Europa como puntos focales de las transacciones políticas, mercantiles y literarias? En un mundo desprovisto de estas producciones, ¿acaso los estados del oeste de Europa hubieran adquirido su carácter actual?<sup>90</sup>

<sup>87</sup> Ukers, 1935: 1, 38-39.

<sup>88</sup> *Ibid.*: 1, 41.

<sup>89</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 116.

<sup>90</sup> Heeren, 1846 [1809]: 172-173.

Al té y al café les siguió muy pronto el chocolate; era más caro que el café y ganó mayor favor entre los ricos. El folleto de Chamberlayn de 1685 sobre la preparación de estas tres bebidas indica que ya se las tomaba con azúcar ("pequeñas cantidades"), y aclara que su uso se difundía lentamente en la sociedad.

En términos de una bebida que se vendía a granel, el té no tardó en resultar más económico que el café o el chocolate. Pero su creciente popularidad no puede atribuirse tanto a su precio relativo o a cualquier superioridad intrínseca con respecto a estos estimulantes exóticos, como a la manera en que se lo utilizaba. Aparentemente, el té puede adulterarse con mayor éxito que el café o el chocolate<sup>91</sup> porque es tolerable, incluso diluido, con mayor facilidad que esas otras bebidas. Quizás el té aguado y dulce tiene un sabor más satisfactorio que el café o el chocolate igualmente aguada y dulces. De cualquier manera, estas posibles virtudes del té se revelaron sólo cuando la protección imperial de su cultivo y producción fue dirigida a la India por las manipulaciones de los importadores.

La Honourable East India Company fue fundada en 1660, y fue una de las 16 compañías de este tipo —holandesas, francesas, danesas, austriacas, suecas, españolas y prusianas— que compitieron por el comercio en la India. Ninguna fue tan poderosa o tuvo tanto éxito como la John Company, como se llamaba a este cuerpo fundado por los británicos, que empezó importando pimienta pero creció en importancia gracias al té.

Sus aventuras tempranas en el Lejano Oriente la llevaron a China, cuyo té estaba destinado a proporcionar más tarde los medios para gobernar la India... Durante su época más próspera, la John Company... mantuvo el monopolio del comercio del té con China, controló el abasto, limitó la cantidad importada a Inglaterra y por lo tanto fijó el precio. Constituyó no sólo el mayor monopolio de té del mundo, sino también la fuente de inspiración para la primera propaganda inglesa a favor de una bebida. Fue tan poderoso que precipitó una revolución dietética en Inglaterra, convirtiendo al pueblo inglés de una nación de bebedores potenciales de café, en una nación de bebedores de té, y todo en el espacio de unos cuantos años. Era un formidable rival para los estados y los imperios con poder para adquirir territorios, acuñar moneda, dominar fortalezas y tropas, formar alian-

<sup>91</sup> Por ejemplo Drummond y Wilbraham, 1958: 116.

zas, hacer la paz y declarar la guerra y ejercer jurisdicción tanto civil como criminal.<sup>92</sup>

A medida que el consumo del té se hacía popular en Inglaterra, su contrabando se convirtió en un negocio importante y, para los agentes de impuestos de la Corona, en un gran dolor de cabeza. En 1700 Inglaterra recibió de forma legal alrededor de veinte mil libras.<sup>93</sup> Hacia 1715, el té verde chino ya inundaba el mercado londinense (gracias a la John Company), y para 1760 se pagaron impuestos por más de cinco millones de libras. En 1800, sólo el total de lo importado legalmente sumaba más de veinte millones de libras. Sin embargo, en 1766 el gobierno estimaba que llegaba a Inglaterra tanto té de contrabando como el que se introducía de forma legal. En ese año la Honourable East India Company sacó más té de China —seis millones de libras— que cualquiera de sus competidores. No fue sino hasta 1813 cuando el gobierno intervino en las actividades administrativas y comerciales de la compañía, y en 1833 cuando por fin terminó su monopolio del comercio con China, que consistía sobre todo en té.

No hay ninguna historia comparable a ésta en cuanto al café o al chocolate; ni tampoco se encuentra ningún monopolio parecido en la historia del azúcar de las Antillas, donde las distintas colonias competían entre sí. Pero la relación entre estos cuatro productos —junto con el ron (la melaza) y el tabaco— era estrecha y compleja. El té le ganó al café y al chocolate y, a la larga, incluso a la cerveza (aunque de ninguna manera al ron y a la ginebra!) por muchas razones distintas. Pero el monopolio de la East India Company, que a su vez llevó al control total del cultivo del té en la India por el capital inglés —y con el apoyo total del gobierno— desempeñó un papel importante. El té de la India (que usualmente combinaba hojas tanto de las plantas indias como de las chinas) tardó mucho más por el antagonismo de la misma East India Company. Sin embargo, para 1840 ya estaba produciendo, lo que

<sup>92</sup> Ukers, 1935: 1, 67. Los archivos de la John Company revelan que en 1664 el consejo directivo compró, para obsequiar al rey, dos libras y dos onzas de "buen té", para que "no se sintiera completamente olvidado por la compañía" (Ukers, 1935: 1, 72). En 1668 se abasteció al rey con 22 3/4 libras de té (comprado a 50 chelines la libra!); no fue hasta 1668 cuando apareció en los registros una orden comercial por cien libras de té chino. Después que los ingleses fueron expulsados de Java por los holandeses la compañía comenzó a recibir pedidos fijos de té.

<sup>93</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 203.

marcó el inicio del fin del té chino en Inglaterra... En seis años a partir del momento en el que lord Bentinck instaló a su comité del té, el gobierno había demostrado que el *té cultivado por los ingleses* podía producirse en cantidades comerciales... En el espacio de tres generaciones la empresa británica esculpió en las junglas de la India una industria que cubría más de 80 mil hectáreas, lo que representaba un capital de inversión de 36 millones de libras esterlinas, con 319 245 hectáreas sembradas de té que producían 432 997 916 libras anuales, y daban empleo a un millón y cuarto de personas; creando al mismo tiempo una de las fuentes más lucrativas de riqueza privada y de entradas en impuestos del imperio británico [cursivas mías].<sup>94</sup>

El triunfo del té, así como el éxito menos sonado del café y del chocolate, fue también el éxito del azúcar. En términos de los intereses antillanos, el aumento en el consumo de cualquiera de estos estimulantes exóticos era muy deseable, pues el azúcar los acompañaba a todos. El té fue el más impulsado por el comercio británico y su victoria sobre las bebidas rivales se vio condicionada por factores muy poco relacionados con su sabor. En su éxito tuvo un papel importante el hecho de que fuera un estimulante amargo, que se tomara caliente y que se le pudieran incorporar grandes cantidades de calorías dulces. Pero, a diferencia del café y del chocolate, la producción de té se desarrolló de forma enérgica en una sola gran colonia, y sirvió ahí como medio para obtener no sólo beneficios sino también el poder para gobernar. Realmente no podría decirse lo mismo acerca del chocolate o del café en esa época; la mejor analogía, si es que la hubiera, sería con el azúcar.

El éxito del té fue fenomenalmente rápido. Antes de mediados del siglo XVIII incluso Escocia se había convertido en una tierra de adictos al té. Haciendo un recorrido por el pasado, el jurista y teólogo escocés Duncan Forbes escribió:

Pero cuando una apertura del comercio con las Antillas... hizo caer el precio del té... tan bajo que el *más insignificante* de los trabajadores podía comprarlo; cuando el contacto que los mercaderes de su país mantenían con muchos *escoceses* al servicio de la compañía *sueca* de *Gotenburgo* introdujo a la gente más *baja* al uso común de esa droga; cuando el *azúcar*, la compañera inseparable del té, llegó a estar en posesión del ama de casa más pobre, para quien antiguamente había sido un bien muypreciado y

<sup>94</sup> Ukers, 1935: I, 133-147.

escaso, y así estaba *a la mano* para mezclarlo con agua y brandy, o ron; y cuando el té y el ponche se convirtieron por tanto en la *dieta* y el *vicio* de todo bebedor de cerveza, los efectos se sintieron de forma muy súbita y muy severa.<sup>95</sup>

Y el historiador de Escocia David MacPherson, escribiendo a principios del siglo XIX, examinó la baja en los impuestos sobre el té en 1784 y el aumento en el uso aún mayor que le siguió:

El té se ha convertido en un sustituto económico del licor de malta para las clases medias y bajas de la sociedad, pues el precio de este último hace imposible que se procuren la cantidad suficiente para convertirlo en su única bebida... En pocas palabras, estamos ubicados de tal manera en nuestro sistema comercial y financiero que el té traído del extremo oriental del mundo y el azúcar traído de las Antillas, ambos cargados con el gasto del flete y del seguro... constituyen una bebida más barata que la cerveza.<sup>96</sup>

El bajo precio era importante, pero no explica por sí mismo la tendencia creciente hacia el consumo del té. El clérigo David Davies, un importante observador de la vida rural a finales del siglo XVIII, se percató de la combinación de circunstancias que llevó a una profundización en la preferencia del té y del azúcar sobre otros artículos de la dieta de la época. Davies insistió en que los pobres del campo producirían y consumirían leche si pudieran mantener una vaca, pero que estaba más allá de los recursos de la mayoría, y sus detallados registros presupuestarios sostienen tal opinión. Además, como la malta era un artículo gravado, resultaba demasiado cara para que los pobres pudieran hacer cerveza casera:

En estas difíciles circunstancias, la carestía de la malta y la dificultad de procurarse leche, lo único que les quedaba para mejorar su pan era el té. Éste era su último recurso. El té (junto con el pan) proporciona una comida diaria para toda la familia, a un costo no mayor de un chelín por semana, en promedio. Si alguien me muestra un artículo más barato y mejor, me atreveré a contestar en nombre de los pobres en general que estarían agradecidos por el descubrimiento.<sup>97</sup>

<sup>95</sup> D. Forbes, 1744: 7.

<sup>96</sup> MacPherson, 1812: 132.

<sup>97</sup> D. Davies, 1795: 37.

Davies era sensible a los argumentos en contra del té:

Aunque el uso del té sea más común de lo que pueda desearse, aún no se generaliza entre los trabajadores pobres, y si nos remitimos a los números, su participación en el consumo es comparativamente pequeña; sobre todo si calculamos su *valor en dinero*.

Aun así ustedes claman que *el té es un lujo*. Si se refieren al fino té verde, endulzado con azúcar refinado y suavizado con crema, con gusto admito que lo sea. Pero *ése* no es el té de los pobres. Agua fresca apenas coloreada con unas cuantas hojas del té más barato y endulzada con el azúcar más mero, *ése* es el lujo que ustedes les reprochan. Recurren a ello por necesidad; y si ahora se les privara de ello, se verían inmediatamente reducidos a pan y azúcar. Tomar té no es la causa sino la consecuencia de las miserias de los pobres.

Después de todo, parece muy extraño que la gente común de cualquier nación europea se viera obligada a utilizar, como parte de su dieta diaria, dos artículos importados de extremos opuestos del mundo. Pero si los elevados impuestos, como consecuencia de las costosas guerras, y los cambios que el tiempo opera de forma imperceptible en las circunstancias de los pueblos, han privado a los habitantes más pobres de este reino del uso de artículos tales como los productos naturales del suelo, y los han forzado a recurrir a aquellos de cultivo extranjero, de seguro que no es *su culpa*.<sup>98</sup>

Desde luego resulta notable que, ya en un momento tan temprano de la historia de Inglaterra, "la gente común se viera obligada a utilizar, como parte de su dieta diaria, dos artículos importados de extremos opuestos del mundo". Era notable no sólo por lo que nos señala acerca de la economía inglesa, ya en gran medida una nación de asalariados, sino también por lo que nos revela sobre la intimidad de los lazos entre la colonia y las metrópolis, formados por el capital. El azúcar y el té se habían vuelto a tal grado fundamentales en la vida diaria de la gente que mantener el abasto se había convertido para entonces en un asunto tanto político como económico.

Otros observadores de la vida rural inglesa, como *sir Frederick Eden*, también notaron el creciente consumo de té y de azúcar en el campo. Eden recopiló una gran cantidad de presupuestos familiares individuales, entre los cuales dos, con fecha de 1797, son ilustrati-

<sup>98</sup> *Ibid.*: 39.

vos de la tendencia en el consumo de azúcar. El primero, de una familia de seis miembros en el sur del país, tenía una entrada de efectivo de 46 libras esterlinas al año; en realidad su cálculo del dinero gastado en comida excede ligeramente esta cifra. Se estimaba que las compras de esta familia incluían un kilo semanal de azúcar, o alrededor de 50 kilos, lo que daría un consumo promedio per cápita de cerca de 8 kilos al año, cifra sorprendentemente elevada para esa época. La familia del norte tenía un ingreso más modesto. Eran cinco en lugar de seis, y gastaban desproporcionadamente menos en comida. A pesar de ello, del gasto estimado de veinte libras esterlinas anuales para comida, el té y el azúcar costaban 1 libra y 12 chelines y la melaza 8 chelines más; en total, 10 por ciento de las compras de comida en efectivo.<sup>99</sup>

Jonas Hanway, el reformador social del siglo XVIII, era muy hostil al consumo de té por parte de los pobres. La intensidad de sus sentimientos puede observarse en este texto:

Es la maldición de esta nación que el campesino y el obrero imiten al señor... ¡A qué grado de locura tiene que haber llegado una nación cuando la gente común no se encuentra satisfecha con la comida sana de su propia casa, sino que tiene que dirigirse a las regiones más remotas para complacer a su paladar! Hay una cierta calle... donde a los mendigos se les ve con frecuencia... tomando su té. Pueden ver a los jornaleros reparando las calles y tomando su té; se lo toma incluso en los carros de carbón; y lo que no es menos absurdo, se vende por tazas a las personas que cortan el heno... Aquellos que no tengan pan tendrán té... La miseria misma no tiene el poder de desterrar al té.<sup>100</sup>

<sup>99</sup> Eden, 1797: III, 770.

<sup>100</sup> Hanway, 1767. En un folleto anónimo (cuyo autor es indudablemente Hanway) que prorrumpe en invectivas en contra del té y el azúcar, se nos dice: "Por favor, entonces, júntenlos todos y calculen el gasto, la pérdida de tiempo que se toma romper y lavar los platos, endulzar el té, untar la manteca sobre el pan, la pausa necesaria para la difamación y la charla maliciosa en la mesa del té, y fácilmente será medio día de invierno pasado en hacer algo peor, mucho peor que no hacer nada." A estos críticos no parece haberseles ocurrido que el té y el azúcar le permitieran a la gente hacer muchas más cosas que si no los tomaran.

Dorothy George (1925: 14) ha hecho agudos comentarios a la escuela de opinión representada por Hanway. Escribe que en la segunda mitad del siglo XVIII hubo "una denuncia generalizada del deterioro nacional. Se basaba principalmente en dos ideas; la primera, los terribles efectos del lujo creciente, como se ve por ejemplo en los que se enriquecieron en el comercio con el Lejano Oriente, o en los faroleros co-

John Burnett, un cuidadoso investigador moderno de la historia de la nutrición británica, reprende suavemente a Hanway, diciendo: "Los escritores de la época son unánimes al culpar al trabajador por su dieta extravagante, e incansables para demostrar que con mejor administración de sus gastos podrían haber tenido más carne y más variedad en sus comidas. Ninguno de ellos parecía... reconocer que el pan blanco y el té ya no eran lujos, sino el mínimo irreductible por debajo del cual ya sólo existía la inanición... Dos onzas de té a la semana, con un costo de 8 o 9 peniques, hacía para mucho que una cena fría pareciera una comida caliente."<sup>101</sup> Diversos especialistas señalan que la sustitución de la cerveza por el té fue una pérdida nutricional definitiva; el té era malo no sólo porque era un estimulante y contenía tanino, sino también porque ocupaba el lugar de otros alimentos más nutritivos: "La gente pobre se dio cuenta de que podría disfrutar un sentimiento bastante engañoso de calidez después de tomar té caliente, mientras que, de hecho, un vaso de cerveza fría le podría haber brindado una cantidad mucho mayor de alimento real."<sup>102</sup>

La sacarosa no se convirtió en un artículo de consumo masivo entre finales del siglo XVII y finales del XVIII sólo porque era un endulzante del té. El libro de repostería de la señora Hannah Glasse

mo medias de seda, o en la familia del trabajador que consume té y azúcar. La otra es la decadencia de lo que Defoe llamó la Gran Ley de la Subordinación, una teoría muy estimulada, por supuesto, por el miedo al jacobinismo surgido por la Revolución francesa. Aunque conectadas con dos escuelas de pensamiento opuestas, ambas ideas se unieron; el farolero bien vestido, por ejemplo, podía ser considerado como símbolo de cualquiera de las dos grandes causas de la degeneración. Las denuncias de la época contra el lujo y la insubordinación merecen una atención más crítica. Implican un nivel de vida más elevado y cierta mejora en la educación. La ropa fina, la buena comida y la constante ingestión de té tan criticada a partir de 1750, eran incompatibles con el consumo de ginebra al por mayor de la primera parte del siglo. Había algo paradójico en la queja del doctor Price en 1773 de que 'las circunstancias de la gente de niveles más bajos se veían alteradas en todos sentidos para peor, ya que el té, el pan de trigo y otras delicadezas se les hacen necesarias, cuando antes les resultaban desconocidas'.

Pero en retrospectiva podemos ver claramente que los que le temían a las consecuencias morales y políticas del consumo creciente y ampliado estaban destinados a perder a medida que se acercaba la revolución industrial, el imperio se expandía y las clases de comerciantes, plantadores y fabricantes crecían con rapidez, aunque aún no se encontraban en mutua competencia.

<sup>101</sup> Burnett, 1966: 37-38.

<sup>102</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 329.

(1760) probablemente el primero de su tipo, apareció en doce ediciones o más y fue ampliamente leído (y plagiado); es probable que baya contribuido al comportamiento compartido por la sirvienta y la matrona que acompañó el surgimiento de nuevos segmentos de la clase media. Ofrece una buena evidencia de la penetración generalizada del azúcar en la dieta británica. Esta obra novedosa no sólo se ocupaba de la creación de esculturas de azúcar y minisutilezas, sino también de natillas, pasteles y cremas dulces, cuyas recetas requerían oporto, madeira, jerez dulce, huevos, crema, limones, naranjas, especias y cantidades inmensas de azúcar de muchas clases. Al instruir a la clase media en ascenso sobre la manufactura de pasteles y otros postres, la señora Glasse proporciona una abundante documentación de que el azúcar ya no era una medicina, una especia o un juguete de los ricos, aunque, por supuesto, los ricos seguirían jugando con el azúcar, de nuevas formas.

Para los pobres, el uso más importante del azúcar, después de endulzar el té, era suplementar el consumo de carbohidratos complejos, en particular las gachas y panes, con melaza. El llamado "budín rápido" era de hecho una gacha de avena que solía comerse con mantequilla, leche o melaza.<sup>103</sup> Aparentemente en el siglo XVIII la melaza desplazó a las combinaciones previas. Si bien en este caso servía como endulzante, el sabor dulce que le proporcionaba a las gachas era probablemente más pronunciado que en el caso del té, aunque en general éste se tomaba muy dulce.

La primera mitad del siglo XVIII puede haber sido un periodo de aumento en el poder adquisitivo de los trabajadores,<sup>104</sup> aunque es probable que al mismo tiempo decayese la calidad de la nutrición. El ingreso adicional se utilizaba para innovaciones como los estimulantes líquidos con los que se podía tratar de emular a los que se encontraban en niveles más bajos del sistema social. Pero decir que era una "emulación" no aclara mucho. Las circunstancias en las que se adquiere un nuevo hábito son tan importantes como los hábitos de aquellos de los cuales se lo aprende. Es probable que muchos de los nuevos bebedores de té y consumidores de azúcar no quedaran completamente satisfechos con su ración cotidiana. No cabe duda de que algunos estaban mal alimentados; otros estaban aburridos por su comida y por la gran cantidad de carbohidratos feculentos

<sup>103</sup> *Ibid.*: 209.

<sup>104</sup> Trevelyan, 1945: 410; George, 1925: 26.

que comían. Un líquido caliente, estimulante, lleno de calorías dulces, sin duda "dio en el blanco", quizá sobre todo con la gente que ya estaba malnutrida.

C. R. Fay, un comentarista en ocasiones mordaz de la historia social de Inglaterra, escribe: "El té, que refresca y tranquiliza, es la bebida natural de un pueblo taciturno, y al ser fácil de preparar le cayó como enviado por los dioses a los peores cocineros del mundo."<sup>105</sup> Es cierto que el té es más fácil de preparar (y pronto se hizo más barato) que el café o el chocolate. Pero la East India Company tuvo mucho que ver en cuál de estas bebidas ganaría en última instancia, y el azúcar puede haber ayudado tanto como el té a transformar la dieta inglesa. De seguro proporcionó más calorías.

Estas adiciones a la dieta del pueblo inglés señalaron el vínculo entre los hábitos de consumo de todos los ingleses y el mundo exterior, sobre todo con las colonias del imperio. Para mucha gente esta ampliación de la gama de alimentos fue una clara ventaja, relatada a veces con encanto e ironía:

De todo corazón agradezco que vayamos a conservar a Jamaica y las Antillas un año más, que tengamos tiempo de almacenar té y azúcar para el resto de nuestros días. Yo sólo pienso en los artículos necesarios para la vida, me importan un comino el oro y los diamantes, y el placer de robar madera. Que los amigos del gobierno, que no piensan más que en reducirnos a nuestra condición de isleños y llevarnos de vuelta a la simplicidad de las épocas antiguas, cuando éramos la Inglaterra de antaño, frugal, abstemia, templada, virtuosa, se pregunten cómo éramos antes de que se conocieran el té y el azúcar; mejores, no hay duda; pero como resulta que no nací hace doscientos o trescientos años, no puedo recordar bien si las bellotas diluidas y el pan de cebada untado con miel conformaban un desayuno muy lujoso [carta de Horace Walpole a sir Horace Mann, 15 de noviembre de 1779].<sup>106</sup>

Los usos del azúcar como edulcorante para las bebidas aumentaron junto con los pastelillos cada vez más comunes, a menudo consumidos con las bebidas o en lugar del pan. Este uso no alcanzaría su desarrollo más amplio sino hasta que la producción masiva de frutas en conserva, condicionada por las vertiginosas caídas en el

<sup>105</sup> Fay, 1948: 147.

<sup>106</sup> Citado en Botsford, 1924: 27.

precio del azúcar, fuera perfectamente dominada en el siglo XIX. Pero a la vez que aumentaba el uso del té y de otras bebidas exóticas, aumentaba también el consumo de panes horneados fuera del hogar, que a menudo eran endulzados. Misson, el viajero francés de finales del siglo XVII que había habido con entusiasmo acerca de las cafeterías, también tenía una opinión elevada de los postres ingleses. Escribe de la "tarta de navidad": "La composición de esta tarta es una gran panacea; es una mezcla experta de lenguas limpias, pollo, huevos, azúcar, uvas pasa, cáscara de limón y de naranja, varios tipos de especias, etc."<sup>107</sup> Por supuesto a principios del siglo XVII estos platillos no eran aún para el deleite de los segmentos más pobres de la sociedad inglesa. Pero a medida que el azúcar se conocía más y se volvía más familiar, los pastelillos y los postres se extendieron más. El azúcar "rojo" (moreno) y la melaza dorada se usaban ahora de forma muy difundida en los productos horneados, en los postres, con cereales, untados sobre el pan, y de otras maneras.

Elisabeth Ayrton se detiene largamente sobre el gusto inglés por lo dulce en su libro ameno y erudito, *The cookery of England [La cocina de Inglaterra]* (1974):

El azúcar había sido un lujo demasiado caro para muchos hasta el principio del siglo XVIII, cuando el precio bajó hasta 6 peniques por libra. A partir de ese momento, la práctica de "raspar" el cono de azúcar sobre la pasta de una tarta y de completar el azúcar en el contenido con uvas pasas, se amplió a un uso mayor del azúcar en las tartas y pasteles y a su combinación con harina para hacer postres.

En un principio los postres eran parte del segundo o tercer servicio, que podía consistir también de pescado, algunos platillos más ligeros de carne, tartas, pasteles, verduras o fruta. A principios del siglo XIX era muy común, aunque no invariable, que siguieran a los platillos salados como un servicio separado. En la primera parte del siglo XVIII, un *pudding* o postre casi siempre era una base de harina y grasa con frutas secas, azúcar y huevos. Con el correr del siglo se desarrollaron cientos de variaciones, las recetas se multiplicaron; incluso la cena más sencilla, que apenas rebasara el límite de la pobreza, no estaba completa sin su poste.

Postres calientes, fríos, al vapor, horneados, tartas, pasteles, cremas, ba-

<sup>107</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 112.

varesas, carlotas y *betlys*, *triffles* y *fools*, *syllabubs* y *tansys*, *junkets*\* y helados, postres de leche, postres de grasa: la palabra "postre" utilizada como término genérico abarca tantos platillos tradicionales de la cocina inglesa que la mente se acelera al contemplar estos esplendores casi extintos de nuestras mesas.<sup>108</sup>

Los nuevos alimentos y bebidas se incorporaban con extraordinaria rapidez a la vida cotidiana, y el azúcar desempeñaba un papel fundamental en casi todos ellos. Pero la gente no añade cosas tan importantes a su dieta sin darse cuenta de qué son y cómo pueden utilizarse. Tomar té, comer pan untado de melaza o gachas endulzadas con ella, hornear pasteles dulces y panes, todos éstos eran actos que se irían asimilando gradualmente al calendario del trabajo, el recreo, el descanso y la plegaria —en suma, a toda la vida cotidiana— así como al ciclo de acontecimientos especiales, como los nacimientos, los bautizos, las bodas y los funerales. En cualquier cultura estos procesos de asimilación lo son también de apropiación: la forma que tiene la cultura para hacer suyas las cosas nuevas e inusuales.

Sin embargo, en las sociedades jerárquicas complejas "la cultura" no es nunca un sistema completamente unificado y homogéneo. Está marcada por diferencias en los comportamientos y actitudes en distintos niveles, que se expresan y se reflejan en las diversas maneras en las que las ideas, los objetos y las creencias se utilizan, se manipulan y se cambian. Los "materiales" culturales —que incluye objetos materiales, pero también las palabras para ellos, las formas de comportarse y de pensar— pueden desplazarse hacia arriba o hacia abajo, del señor al plebeyo, o viceversa. Pero cuando lo hacen no permanecen sin alteración o cambio en su significado; y sería ingenuo asumir que una difusión de ese tipo se da con tanta facilidad o frecuencia hacia arriba como hacia abajo. La riqueza, la autoridad, el poder y la influencia sin duda afectan la manera en que se produce la difusión.

Sustancias como el azúcar, el té y el tabaco, sus formas y usos,

\* *Betty*: postre horneado consistente en capas de frutas, migajas con mantequilla, azúcar y especias; *triffle*: postre de natillas o algún sustituto; en general contiene pastel empapado de vino o licor y mermelada, fruta o algo parecido; *fools*: postre de fruta cocida, machacada y mezclada con crema o leche condensada; *syllabub*: ponche o postre de leche o crema con vino, sidra o alguna otra bebida, a menudo endulzado y aderezado; *tansy* y *junket*, postres similares a natillas, hechas a partir de leche cuajada.

<sup>108</sup> Ayton, 1974: 429-430.

encajaron de forma algo distinta en las diferentes porciones del sistema social inglés, y los significados vinculados con ellas también variaron. Además, en cada nivel las diferencias de edad, sexo y las normas de ordenamiento social afectan la manera en que los nuevos usos se institucionalizan y se vuelven a aprender. En ocasiones serán los ancianos, otras veces las mujeres jóvenes, otras más los infantes de ambos sexos los que se verán más afectados por una u otra de estas sustancias. En el caso del azúcar el desplazamiento descendente que tipificó su difusión se vio acompañado, tal como lo hemos visto, por cambios en lo que significaba o podría significar para los que la utilizaban. Puesto que adoptó muchas formas, los significados que podrían atribuirse al azúcar variaban según fuera una especia, una medicina, una forma de decoración, un edulcorante, o lo que fuese, y dependiendo también del grupo social que lo empleaba.

En términos generales, el uso del azúcar como especia y medicina bajó a medida que aumentaba su empleo como decoración, edulcorante y conservador. En estas últimas categorías, su disponibilidad para más significados se amplió a medida que su naturaleza era captada con mayor plenitud por los que lo utilizaban. Formaba parte de un "complejo del té" (empleo el término con cierta vacilación) que llegó a caracterizar gradualmente a la sociedad británica de punta a punta, aunque con diferencias intrincadas y profundas en los distintos niveles. Era tanto un edulcorante del té mismo como un ingrediente fundamental para muchos de los alimentos que acompañaban al té. Como decoración, era obviamente importante en contextos ceremoniales como las bodas, las fiestas de cumpleaños y los funerales, donde las esculturas de azúcar podían servir para conmemorar, aunque por supuesto en acontecimientos que ya no eran asuntos de Estado o nombramientos de los dignatarios de la Iglesia. Como conservador poseía potencialidades adicionales.

A medida que estos usos se hacían más o menos habituales, se iban desarrollando dos procesos distintos, ambos aspectos de lo que, a falta de mejor término, se puede llamar "ritualización": la incorporación y la investidura simbólica de nuevos materiales. (Puesto que el ritual tiene que ver con la regularidad y con un sentido de lo adecuado, lo correcto y lo válido, su significado no se limita aquí al llamado comportamiento religioso.) Uno de estos aspectos puede ser llamado "extensificación": mayores números de personas se iban familiarizando con el azúcar de forma regular, quizás incluso cotidiana. El consumo regular de azúcar, en particular del azúcar more-

no barato o de la melaza, incluso en cantidades modestas, redujo gradualmente el estatus del azúcar como un lujo glamoroso y un bienpreciado. Como endulzante del té, del café, del chocolate y de las bebidas alcohólicas, y como un ingrediente de los pasteles y los postres de frutas, en el siglo XVIII adquirió un carácter más cotidiano, más terrenal. Un consumo mayor y más frecuente —con la adición de nuevos usos alimentarios y nuevas ocasiones para el consumo, cada uno de los cuales forjó y consolidó significados particulares— profundizaría esta cualidad cotidiana. Quizá se trataba de un placer, pero era un placer familiar, confiable y esperado, análogo al té mismo, digamos, o incluso al tabaco. A medida que el azúcar se hacía más conocido, más “casero”, quienes lo consumían lo revestían de significados rituales, privativos de la posición social y cultural de los usuarios. Esto es parte de la extensificación misma: un reordenamiento de los significados, desvinculados ya del pasado y de los que otorgan otros grupos sociales.

En contraste, la “intensificación” involucraba una mayor continuidad de los usos del pasado, una mayor fidelidad a los significados antiguos, una mayor emulación: quizá la palabra sea más acertada en este caso. Las coronaciones, la toma de posesión de altas autoridades religiosas y el otorgamiento de títulos de nobleza no se extendían por toda la sociedad; pero el azúcar sí. Por lo tanto la intensificación significaba la unión de los usos del azúcar a las ocasiones ceremoniales, haciéndose eco del pasado pero libres de gran parte del contenido social y político del que se encontraban cargados antiguamente. Los pasteles de bodas con sus coberturas y figuras complicadas, el uso de las especias con la carne y las aves en las festividades, el empleo de alimentos dulces en los rituales de separación y partida (incluyendo los funerales), y un léxico en el que figura de forma importante la inaginería de lo dulce, todo ello sugiere esta continuidad.

Los poderes de conservación del azúcar fueron reconocidos desde época muy temprana, como lo demuestran los registros del siglo IX que documentan la manufactura y exportación de jarabes de frutas, alcaparras confitadas y otras conservas parecidas de Persia. La miel comparte hasta cierto punto la utilidad del azúcar como conservador, pero la sacarosa es más efectiva. Su capacidad de extraer la humedad y por lo tanto de privar a los microorganismos de su ambiente de cultivo la convierte en un vehículo relativamente seguro para la suspensión de sólidos comestibles, incluso carne, por lar-

gos periodos. Así como el azúcar líquido o los jarabes pueden utilizarse como medio en el que se sumergen otras sustancias, los azúcares cristalinos pueden emplearse para recubrir o sellar productos comestibles.

En la Europa de los siglos XIII o XIV se escribió ya acerca de estas propiedades y es probable que se las conociera bien con anterioridad. En el *Compendium aromatarorium* (1488), Saladino d'Ascul describe cómo impedir la fermentación utilizando soluciones concentradas de sacarosa y cómo preservar los productos lácteos aplicándoles una gruesa capa de azúcar en polvo. Paracelso también registró los usos del azúcar para evitar la descomposición.<sup>109</sup> Las frutas confitadas eran una golosina ya conocida por la realeza británica hacia el siglo XV, y sin duda antes. Las “peras en jarabe” servidas en el festín de bodas de Enrique IV y Juana de Navarra, en 1403, son de notarse, puesto que en aquella época “casi la única manera de conservar la fruta era hervirla en jarabe y aderezarla intensamente con especias”.<sup>110</sup> Cerca de dos siglos más tarde el registro contable de lord Middleton, en Woollaton Hall, Nottinghamshire, documenta la compra de dos libras y una onza de “mermelada” al precio astronómico de 5 chelines y 3 peniques, lo que demuestra “el lujo que eran las confituras importadas”.<sup>111</sup> Aunque no se pueden establecer equivalencias exactas, el dinero necesario para adquirir dos libras de frutas confitadas de aquella época hubiera permitido comprar alrededor de una libra de pimienta o jengibre —importaciones igualmente exóticas— o casi 14 libras de mantequilla o 29 de queso.

Esta clase de golosinas siguieron siendo un alimento para la realeza y los ricos por unos cuantos siglos; pero tal como sucedió con los otros usos del azúcar, los de menor rango también aspiraban a consumirlas. La fruta confitada se importaba a Inglaterra del Mediterráneo por lo menos ya en el siglo XIV. La *socada*, “un tipo de confitura que a menudo se refiere a lo que hoy llamamos mermelada”, aparece en las listas de embarque del siglo XVI,<sup>112</sup> y en el banquete de la Compañía Skinner, en 1560, figuraban entre los alimentos dulces servidos tanto la “mermelada” como el *sukett*. Puesto que la ley

<sup>109</sup> Pittenger, 1947: 13.

<sup>110</sup> Drummond y Willingham, 1958: 58.

<sup>111</sup> *Ibid.*: 54.

<sup>112</sup> Salzman, 1931: 413.

no prohibía el uso del azúcar por los estratos sociales inferiores, los usuarios potenciales sólo se veían limitados por la escasez y el elevado precio. Era, por supuesto, mucho más frecuente que lo utilizara un gremio o un grupo corporativo, que verlo sobre las mesas de sus miembros individuales, por lo menos en un principio.

Sin embargo, el principal uso del azúcar como conservador tenía una forma distinta antes del siglo XIX, que disminuyó casi hasta desaparecer cuando el uso como conservador de frutas adquirió una importancia que nunca perdería, aproximadamente después de 1875. En el banquete de bodas de Enrique IV, en 1403, figuran "caramelos", azúcar con rosas, confituras de frutas, de salvia, jengibre, cardamomo, hinojo, anís, cilantro, canela y azafrán en polvo",<sup>113</sup> pero esta lista mezcla distintos tipos de dulces. Las especias, que podían estar o no confitadas, venían primero. Las especias solas se ofrecían en costosos platos especieros de oro y de plata, con filigranas y grabados de escudos de armas y a menudo incrustaciones de joyas, obvios objetos de exhibición del rango para la nobleza masculina. Con ellos iban los *drageoirs*, o cofrecitos para confites, tan costosos y ricamente decorados como los platos especieros, pero llenos de golosinas azucaradas. Los *drageoirs* eran una prerrogativa de exhibición femenina, comparable a los platos especieros. Tanto éstos como los *drageoirs* fueron formas del consumo privilegiado, asociado con la realeza y los muy ricos, hasta finales del siglo XVII.<sup>114</sup>

A partir del siglo XIV los banquetes ceremoniales de los reyes ingleses incluían confites y especias. Ambos se utilizaban para acompañar el segundo servicio de vino y los subsecuentes. Las especias—cardamomo, canela, cilantro—eran "digestivos" (una palabra que hoy en día se utiliza con este sentido más frecuente en lenguas distintas al inglés, como el francés o el italiano), o medicinas para facilitar la digestión. Los dulces que se servían en los *drageoirs* eran llamados *dragées*, "grajeas". La palabra *drageoir* se ha perdido en el inglés moderno; pero *dragée* sobrevive con tres sentidos en el diccionario, cada uno de ellos significativo. El primero es una nuez cubierta de azúcar; el segundo, un dulce en forma de perla que se usa para decorar pasteles; y el tercero una medicina cubierta de azúcar. Aquí los tres usos principales y más antiguos del azúcar se resumen

<sup>113</sup> Mead, 1967 [1931]: 155.

<sup>114</sup> *Our English Home*, 1876: 73.

en una sola palabra. El término "confite" (pariente del francés *confiture* y del inglés *confection*) se sigue utilizando generalmente para señalar una golosina con un centro firme (fruta, nuez, semilla), cubierto de azúcar.

Los arquetipos de los confites pueden haber sido los azúcares aromatizados, *zucchero rosato* y *zucchero violato*, mencionados en los relatos de Balducci Pegolotti, un mercader veneciano, y en los registros del comercio real a partir del siglo XIV.<sup>115</sup> Pero estas golosinas exquisitas no incluían las flores, sino sólo sus aromas y colores. Los confites auténticos—objetos cubiertos de azúcar endurecido—pueden rastrearse hasta Venecia, y sin duda incluso hasta el África del norte y el Medio Oriente. Resulta de interés incidental que antes de que *confetti* llegara a referirse a trocitos de papel de colores, era pedacitos de dulces coloreados, y en algunas lenguas—como el ruso—sigue siendo así. La palabra es, por supuesto, pariente de confite, *confit*.

Pero es poco probable que la mayoría de los ingleses tuvieran su primer contacto con el azúcar utilizado como conserva en frutas cristalizadas o conservadas en almíbar. Éstos seguían siendo lujos incluso después que la clase trabajadora empezó a tomar té con una gran cantidad de azúcar, y no se difundieron al mismo ritmo que el té. Para mediados del siglo XVIII es seguro que los confites y golosinas parecidas ya fueran conocidos por las clases medias, y tal vez que empezaran a volverse familiares de una u otra forma también para los trabajadores. Pomet, aunque su obra se ocupa de medici-

<sup>115</sup> Salzman, 1931: 417; véase también López y Raymond, 1955. Los relatos de Balducci Pegolotti (1936: 434-435), del siglo XIII, están llenos de referencias a distintas clases de azúcar que llegaban a Venecia (y pasaban también a través de esta ciudad), principalmente desde el Mediterráneo oriental. Entre ellos se cuentan azúcar "cocido" (refinado) una, dos y tres veces; los distintos panes de azúcar (*mucchera, aff-feino, bambilonia, musciatto y donnaschino*), que diferían en forma y calidad; el azúcar pulverizado (*polvere di zucchero* o simplemente *polvere*); los varios azúcares altos en melaza, refinados de modo imperfecto (*zucchero rosato, zucchero violato*), etc. También hay algunas menciones de la melaza, aunque son referencias poco satisfactorias. Heyd, 1959 [1879]: II, 690-693) observa que esos líquidos se percibían, al menos a juzgar por sus nombres, como similares a la miel: *mel zucarae, zuccara mellita, miel di calamele, miel sucre*, etc. Si bien es posible reconstruir tanto las diferencias entre estos azúcares como alguna especificación de sus distintos usos—de hecho Lippmann (1970) [1929]: 339 y ss.) intenta hacerlo—, es una tarea para el futuro. Al concentrarme en los usos y preferencias que se desarrollaron en la propia Inglaterra, puedo cubrir parte del mismo terreno.

nas, más que de alimentos o dulces, brinda una descripción concisa de estas golosinas:

Hay una variedad infinita de flores, semillas, bayas, nueces, ciruelas secas y otros parecidos que los confiteros cubren con azúcar y que llevan el nombre de confite; son tantos que enumerarlos sería interminable y demasiado frívolo para una obra de esta especie. Los más comunes en las tiendas son los confites de alcaravea, de cilantro y *nonpareille*, que no es más que arru-rruz cubierto de azúcar; y lo que está muy de moda en *París* es el anís verde. Aparte de ellos, tenemos confites de almendra, de chocolate, de café, de arándano, de pistache, etc.<sup>116</sup>

Éste es el uso más antiguo como conservador; aunque a la fecha sobrevive de muchas formas triviales, fue desplazado por un método muy diferente. Igual que el azúcar utilizado para endulzar bebidas, el azúcar como conservador ganó un lugar completamente nuevo en la economía británica y en la vida cotidiana, pero sólo cuando el consumo a gran escala de conservas de fruta llegó a ser típico de la dieta británica. Una vez más, fue la transformación de una sustancia escasa en un producto común, y una costosa exquisitez en un alimento barato, lo que hizo posible las transformaciones consiguientes. Las "peras en jarabe" de los chefs de la realeza del siglo XIV se convertirían con el tiempo en las jaleas y mermeladas de Tiptree, Keiller, Crosse and Blackwell, Chivers y demás envasadoras del siglo XIX.

Debido al antiguo temor a la fruta típico de las actitudes del común de los ingleses, los fabricantes y vendedores de jaleas, compotas y mermeladas tuvieron que superar cierta resistencia y desconfianza. Por otra parte, estos productos no podrían ser producidos en masa hasta que se descubriera un medio de conservación seguro, lo bastante barato como para dar por resultado un producto económico. Pero cuando el precio del azúcar se desplomó, después de las grandes victorias del movimiento de libre comercio a mediados del siglo XIX, el consumo de mermelada empezó a ganar popu-

<sup>116</sup> Pomet, 1748: 58-59. Pomet tiene más de cuatro hojas de texto descriptivo, así como una lámina a toda la página de una plantación de las Antillas que muestra el trapiche y los peroles para hervir la caña. Cada tipo o especie de azúcar —*cassonade royal* y *demi-royal*, moreno, blanco y rojo cañe, de cebada, en caramelos, etc.— se describe a conciencia, y se detallan sus usos medicinales.

laridad entre los trabajadores. Al mismo tiempo aumentó el de azúcar en otras formas, como respuesta a una caída de los precios. Estos cambios en el consumo de la sacarosa se relacionaron con transformaciones de la dieta y también de los gustos. La mermelada y la clase trabajadora —frase que he tomado prestada de un importante artículo de Angeliki Torode<sup>117</sup> sólo se vincularon aproximadamente a partir de 1870. Los edulcorantes semilíquidos y líquidos invadieron la dieta y el gusto proletarios un poco antes, bajo la forma de melaza dorada. Aunque era muy diferente a las mermeladas y las jaleas, la melaza contribuyó, probablemente, a "venderle" las confituras a los nuevos usuarios. A partir de su forma original, más parecida a la melaza común, se fue refinando progresivamente hasta lograr un jarabe claro, de color dorado, que imitaba a la miel y que, para finales del siglo XIX, costaba mucho menos que ésta.

Los registros de Edward Smith de la dieta de los operarios de Lancashire en 1864 muestran que vivían básicamente de pan, avena, tocino y muy poca mantequilla, melaza dorada, té y café. Las mermeladas baratas aparecieron en el mercado en los años ochenta y de inmediato se hicieron muy populares. La mayoría tenía muy poca de la fruta de la que pretendía estar hecha, y era sencillamente una mezcla de la pulpa de frutas o vegetales más barata que se podía obtener, coloreada y saborizada según fuera necesario. Su dulzor las hacía muy populares entre las familias pobres; el pan y la mermelada se convirtieron en el alimento principal de los niños pobres en dos de cada tres comidas.<sup>118</sup>

John Burnett escribe a mediados del siglo XIX que "el pan era la base de la vida del 80 o 90 por ciento de la población que conformaba las clases trabajadoras".<sup>119</sup> Por lo tanto tenemos a una población que ya consume azúcar, especialmente en el té, pero que se encuentra también restringida a una dieta muy alta en carbohidratos. ¿Qué más comía la gente? Los distintos alimentos que integraban la dieta de los trabajadores se encontraban interrelacionados y no pueden ser considerados uno por uno si queremos determinar dónde encaja el azúcar. Algunos datos provenientes de Escocia son especialmente instructivos porque relacionan el consumo de pan con la mermelada, revelando la manera en que esta combinación pudo

<sup>117</sup> Torode, 1966.

<sup>118</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 332.

<sup>119</sup> Burnett, 1966: 70.

romper un patrón más antiguo, gracias a que otros cambios en la sociedad escocesa de aquella época le abrieron el camino.

El breve estudio de R. H. Campbell sobre la dieta escocesa entre el siglo XVIII y la primera guerra mundial —para cuando se cree que las diferencias regionales en la dieta de Gran Bretaña se habían vuelto insignificantes— es útil en este punto precisamente porque brinda una buena indicación de la manera en que el azúcar fue penetrando, con el tiempo, en las preferencias de la gente común. Los trabajadores agrícolas permanentes de Escocia en el siglo XIX (llamados *hinds*) recibían hasta dos tercios de sus ingresos en especie, incluyendo comida. A pesar de ello, estos labradores sin tierra estaban mejor alimentados que los eventuales. A medida que se reducían los pagos en especie, en parte como reacción a la crítica pública de un arreglo que le aseguraba tanto poder al patrón, la dieta de los *hinds* también se redujo. “La libertad de elección— dice Campbell— llevó a un descenso del nivel de la dieta”, consecuencia bastante frecuente.<sup>120</sup> Al mismo tiempo, los trabajadores escoceses continuaron consumiendo importantes cantidades de avena en diversas formas, incluso cuando escogían sus propios ingredientes, porque siguió siendo un alimento barato durante gran parte del siglo XIX. Puesto que la avena aportaba nutrientes importantes que no podían obtenerse a tan bajo costo en otros productos, su precio les aseguró una dieta mejor que la de los trabajadores ingleses con el mismo nivel salarial.

Cuando Campbell brinda datos comparativos sobre las ciudades industriales de Escocia a finales de siglo (Edimburgo, Glasgow y Dundee), surge un panorama distinto. La dieta en estos lugares se considera deficiente en proteínas, especialmente de origen animal, y las razones eran muy evidentes: “el uso excesivo de pan, mantequilla y té, en lugar de las gachas y la leche de las dietas rurales.”<sup>121</sup> Campbell se hace las mismas preguntas que los investigadores de Edimburgo. “¿Por qué la gente no podría mantener la dieta más satisfactoria y no obstante más barata de las áreas rurales? Cuando se hizo posible una elección en la dieta, ¿por qué se realizó con imprudencia?” Pero él encuentra una respuesta diferente.

Los investigadores habían llegado a la conclusión de que “cuando... se trata de escoger entre el pan ya cocido o la avena cruda, es

<sup>120</sup> R. H. Campbell, 1966: 54.

<sup>121</sup> *Ibid.*: 56.

la pereza la que decida y la familia sufre”.<sup>122</sup> Pero, escribe Campbell:

la investigación en Dundee revela condiciones que explican mejor la paradoja de un descenso de los niveles de nutrición cuando el ingreso en efectivo se elevaba. La organización de la industria del yute brindó oportunidades para la fuerza de trabajo femenina, de tal forma que muchas mujeres se fueron a trabajar a Dundee. Los niveles nutricionales cayeron aún más y de forma brusca cuando la esposa salió a trabajar. “Cuando la madre está en el trabajo no hay tiempo para preparar gachas o caldo a mediodía... el desayuno y la cena se convirtieron por lo general en comidas de pan y mantequilla. Puesto que el horario de comida de la escuela no coincide con el del taller, los niños tienen que ir a su casa y prepararse un bocadillo.”

La presión sobre el tiempo del ama de casa era en sí una explicación suficiente para la elección de una dieta inferior. La necesidad de aborrazar tiempo, más que la de economizar o mantener el nivel nutricional, era la que determinaba la elección... el alza en el consumo de pan era la más notable. En un caso en Dundee, de un gasto total de 12 chelines y 11 peniques, 6 chelines y 5 peniques eran para comprar pan; una familia de madre, padre y cinco hijos consumía 56 libras a la semana... En las ciudades se descuidaba la preparación de sopa de verduras. Mientras duró el uso generalizado de sopa, la costumbre escocesa de no comer más que unos pocos vegetales de otra forma carecía de importancia. En los lugares en los que el ama de casa tenía que salir a trabajar, la preparación de la sopa era prácticamente imposible. En Dundee los investigadores encontraron que la olla de sopa era una “característica invariable” sólo en los lugares en los que la madre estaba en casa.<sup>123</sup>

El argumento de John Burnett coincide perfectamente, no sólo con las afirmaciones de Campbell, sino también con mi propia argumentación acerca del azúcar.

En el transcurso de cien años, el pan blanco y el azúcar pasaron, de ser lujos de los ricos, a ser la característica de la dieta de los pobres. . . La imitación social era una de las razones, aunque no la más importante. Mientras que eran mero aditamentos para las mesas de los ricos, con demasiada frecuencia se convirtieron en la totalidad de la dieta de los pobres, el mínimo

<sup>122</sup> Paton, Dunlop e Inglis, 1902: 79.

<sup>123</sup> R. H. Campbell, 1966: 58-59.

irreductible bajo el cual sólo quedaba la inanición. Paradójicamente, se habían convertido casi en los alimentos más baratos con los que podía sostenerse la vida. El pan blanco, aunque supiera mejor con carne, mantequilla o queso, no los necesitaba; una taza de té convertía una comida fría en algo parecido a una caliente y además brindaba consuelo y aliento. A 6 u 8 chelines por libra a mediados del siglo XVIII, el té seguía siendo un lujo, aunque el consumo promedio de un hogar de clase trabajadora —dos onzas por semana, a menudo complementado con pedazos de pan tostado para colorear el agua— era difícilmente una extravagancia; y en las circunstancias del industrialismo temprano, este tipo de dieta tenía la ventaja adicional de que siempre estaba a la mano y requería poca o ninguna preparación.<sup>124</sup>

Pero el argumento decisivo es lo que sucedió con la mermelada. Después de los años 1870,

la mermelada se convirtió en un alimento importante, especialmente para la clase trabajadora. El libre comercio hizo posible el surgimiento y la prosperidad de las fábricas de mermelada en ese periodo. La abolición de gravámenes hizo al azúcar barato y abundante; la mermelada contiene de 50 a 65% de su peso en azúcar... a mayor parte de la producción de las fábricas de mermelada y de jaleas era para el consumo nacional... las clases trabajadoras urbanas... consumían una buena parte de su ración de fruta en forma de mermelada. Desde 1840, la gente cuyo alimento principal era el pan consumía azúcar o, cuando los tiempos eran malos, melaza dorada, untándola en el pan como sustituto de la mantequilla, o echándose al té en lugar de azúcar. En los presupuestos de las familias trabajadoras de la década de 1870 a menudo aparece un budín o un panqué de pasas. Hasta las familias pobres entrevistadas por Seebolin Rowntree en su estudio de los jornaleros rurales compraban o hacían mermelada, generalmente con la fruta caída de los árboles o incluso robada. Sólo en los pocos casos una madre vacilaba antes de abrir un bote de mermelada porque sus hijos comerían más pan si le ponía un poco. De cualquier manera, los fabricantes de mermelada, a excepción de Blackwell y de Chivers, que también preparaban conservas caras, coincidieron en 1905 en que su mercado más extenso y lucrativo se encontraba en la clase trabajadora para la cual la mermelada, antaño de lujo, se había convertido en una necesidad y un sustituto para la mantequilla, que era más cara.<sup>125</sup>

<sup>124</sup> Burnett, 1966: 62-63.

<sup>125</sup> Torode, 1966: 122-123.

De estas observaciones se desprenden varios puntos. En primer lugar, parece claro que, al menos en la Gran Bretaña del siglo XIX, la elección en materia de comida se realizaba en parte de acuerdo con el tiempo disponible y no sólo en términos de los costos relativos. En segundo lugar, queda claro que el combustible era una parte importante de los costos de la comida, de tal manera que el alimento que ahorrara este desembolso sería más atractivo. En tercer lugar, la división del trabajo en la familia modeló la evolución de las preferencias alimentarias británicas; una esposa que dejaba la casa para ganar un salario tenía un efecto restrictivo sobre la dieta familiar, aun cuando el sueldo pudiera incrementar el ingreso familiar. Hay evidencias sólidas de que el valor nutricional de los alimentos no estaba bien distribuido en la unidad familiar, dato de menos peso que los anteriores pero importante para la historia del azúcar; en efecto, constataremos que las mujeres y los hijos se encontraban sistemáticamente subalimentados por el énfasis cultural convencional en la alimentación adecuada del "ganapán".

Parece no haber duda de que el azúcar y sus derivados tuvieron un acceso inusitado a las preferencias de las clases trabajadoras gracias al sistema fabril, con su énfasis en el ahorro de tiempo, y los empleos mal pagados y agotadores que ofrecía a mujeres y niños. La reducción del pan horneado en casa es representativa del cambio de un sistema de cocina tradicional, caro en combustible y en tiempo, hacia lo que ahora llamaríamos "comidas rápidas". Las conservas azucaradas que podían dejarse por tiempo indefinido sin refrigeración y sin que se echaran a perder, que eran baratas y atractivas para los niños y que sabían mejor con pan comprado en la tienda que la mantequilla, más cara, aventajaron o reemplazaron a las gachas, de la misma forma en que el té había reemplazado a la leche y la cerveza casera. En la práctica, estos alimentos liberaron a la esposa asalariada de la preparación de una y hasta dos comidas al día, al tiempo que le proporcionaban a su familia grandes cantidades de calorías. El té caliente solía reemplazar las comidas calientes para los niños que no trabajaban y para los adultos que lo hacían. Estos cambios fueron parte integral de la modernización de la sociedad inglesa. Los cambios sociológicos que los acompañaron seguirían marcando la modernización del resto del mundo.

El consumo no medicinal de la sacarosa en Inglaterra antes de 1700 adoptó tres formas principales, aparte del azúcar con fines decorati-

vos y las confituras: especias y *dragées*, bebidas alcohólicas dulces o endulzadas y platillos dulces horneados. Fueron estos últimos, más que nada, los que se convertirían eventualmente en el "dulce" (postre) comido en casa por millones de trabajadores ingleses, de tal manera que la estandarización de estos platillos es un rasgo tanto de la historia de la dieta inglesa como del azúcar mismo.

Los dulces horneados no figuran de forma conspicua en las recetas inglesas antes del siglo xv, pero luego son comunes. En sus selecciones basadas en dos obras del siglo xv Austin publicó una sección con el título de "Diversos platos horneados" con recetas que llevan yemas de huevo, crema, diversas especias, incluyendo azafrán y azúcar (en algunos casos miel); la mezcla se hornea, como un flan, en moldecitos, costras de masa o barquillos.<sup>126</sup> En los siglos siguientes estos platillos se hicieron cada vez más comunes, pero su lugar en la comida no se estableció con firmeza hasta tarde en la historia del empleo del azúcar. Creo que el vínculo entre un platillo específico y el sabor dulce sólo podía crearse cuando las sustancias endulzantes fueran lo bastante baratas y abundantes como para permitir que se pensara en esos términos, comida tras comida. No tiene nada de natural o inevitable comer algo dulce o esperar un postre en cada comida. Parece haberse convertido en un rasgo de la alimentación europea occidental sólo en el último par de siglos, y haberse instalado en su lugar de último plato incluso más recientemente. Sin embargo, resulta ya tan común que puede parecerse difícil imaginar un patrón completamente distinto. Puesto que la relación entre un sabor (lo dulce) y un plato (el postre) es la más firme de todas las relaciones de este tipo en el ordenamiento de la comida occidental, vale la pena intentar descubrir la manera en que surgió.

Es posible que una secuencia de platos que incluía un servicio de preparaciones dulces al final de la comida se haya estabilizado a finales del siglo xvii, en el nivel más alto de la sociedad. Mead escribe que en los banquetes medievales "el lugar que se le asignaba al postre, si existía, parece haber sido un asunto indiferente".<sup>127</sup> El orden de los servicios, incluso cuando ya se había establecido la exhibición de sutilezas (y, en ocasiones, su consumo), era impreciso con respecto a los platos dulces. Así por ejemplo, en el festejo de coronación del rey Enrique IV hubo *doucettys* como tercer servicio entre muchos

<sup>126</sup> Austin, 1888.

<sup>127</sup> Mead, 1967 [1931]: 159.

otros, y no hay dulces al final del menú. Las frutas en conserva podían servirse en cualquier momento de la secuencia, los "membriillos confitados" se presentan al principio del tercer servicio. De la misma manera, en el banquete de bodas de Enrique, aunque cada uno de los tres servicios se remató con una sutileza, los únicos integrantes posibles de un servicio de postres, la crema de almendras y las peras en jarabe, aparecen al principio del tercer servicio. Mead cree que el apetito por los dulces eran tan agudo en el siglo xv como en nuestros días, pero que a los conensales medievales sencillamente no les importaba el orden de los platos.<sup>128</sup>

La realeza francesa empezó a comer en el siglo xv lo que parecía un servicio de postres. Un banquete ofrecido por dos nobles para el rey de Francia y su corte consistía en seis servicios. Los postres empezaban en el quinto: tartas, natillas, platos de crema, naranjas y *citrons confits* [limones confitados]. El sexto servicio consistía en barquillos e hipocrás rojo, y el séptimo en sutilezas, cada una de las cuales mostraba las armas y la insignia del rey. Mead se inclina a atribuirle el surgimiento del postre en las costumbres británicas a la imitación del modelo francés. Ello parece probable, dado que gran parte del protocolo real inglés provenía de los franceses.

Sería fácil suponer que las clases trabajadoras inglesas aprendieron a comer postres porque lo hacían sus gobernantes, pero esta explicación resultaría simplista. El primer hábito relativo al azúcar que aprendieron los ingleses pobres formaba parte del hábito del té, y éste se difundió con rapidez de las clases dominantes hacia abajo, y hacia el campo desde las ciudades. Pero el consumo público de té y del resto de las bebidas droga no era, en un principio, parte de una comida. Tanto el té como el azúcar se consumían al comienzo fuera de la dieta tradicional del hogar, y sólo más tarde se asimilaron a ella; en efecto, es poco probable que en sus inicios se asociaran más con el trabajo que con el hogar.

Es plausible que los primeros "alimentos de intervalo" extranjeros o exóticos fueran estimulantes como la cafeína y el azúcar rico en calorías, combinados en una forma líquida y caliente, fácil de preparar. Una vez aprendida, esta combinación de sustancias se llevaría a la dieta del hogar; el azúcar más barato facilitaría el uso de la melaza y, muy pronto, de los postres, sobre todo cuando se difundió el pan producido comercialmente. Esta cronología de adiciones su-

<sup>128</sup> *Ibid.*: 160.

cesivas es especulativa pero razonablemente precisa. Implica que el postre no fue el primer uso en importancia del azúcar para los pobres, sino el tercero.

La generalización del postre —el *pudding*— se hizo mayor en el siglo XIX, sobre todo a finales, cuando el uso del azúcar aumentó aún más marcadamente. Pero no ocurrió en forma independiente de otros cambios en la dieta y la estructura de las comidas inglesas. Uno de estos cambios fundamentales fue el descenso del consumo de pan y harina, a medida que otros alimentos, entre ellos los azúcares, eran más disponibles y menos caros. Esta baja prosiguió hasta el siglo XX, tanto en Estados Unidos como en el Reino Unido. Parece haber sido complementario de la curva creciente de los azúcares y del aumento en el consumo de carne (o al menos de grasa). Pero es discutible que estos tipos de cambios representaran —o incluso provocaran— una mejora en la dieta de los trabajadores.<sup>129</sup>

El papel de los azúcares en el aumento de la ingestión total de calorías permite suponer que complementarían a los carbohidratos complejos y en parte los reemplazarán. Los pasteles, postres, panes con mermelada, pasteles de melaza, bizcochos, tartas, bollos y dulces que fueron apareciendo cada vez más en la dieta inglesa a partir de 1750, y como un diluvio desde 1850, ofrecían maneras casi ilimitadas de incorporar azúcar a carbohidratos complejos en forma de harina. Existía la costumbre de añadirle azúcar a las bebidas calientes y éstas a menudo se acompañaban de repostería horneada. Se generalizó la costumbre de tomar té, café o chocolate (pero más frecuentemente el primero) con las comidas, en momentos de descanso robados al trabajo, al levantarse y al acostarse. También se hizo común la combinación de estas bebidas con productos horneados, aunque no era una práctica invariable.

Mientras que el postre se convirtió en un plato de las comidas y cenas formales de la mayoría de las clases, el uso del azúcar se extendió mucho más. Se transformó, de una u otra forma, en acompañante casi universal de los productos de trigo y las bebidas calientes. Su contribución calórica subió de un estimado 2% de la ingesta total a principios del siglo XIX a un más probable 14% un siglo más tarde. Es posible incluso que esta cifra asombrosa esté subestimada, puesto que es un promedio nacional y omite los efectos diferenciales en el consumo de azúcar de factores como la edad, el sexo y la clase. El

<sup>129</sup> Este asunto se discute en Taylor, 1975 y Burnett, 1966.

hecho de que el atractivo del azúcar fuera mayor para los pobres —de que pudiera satisfacer el hambre en lugar de otros alimentos más nutritivos— puede haber parecido una virtud.

La gran cantidad de nuevos usos de la sacarosa que se desarrollaron entre el siglo XII y el XVIII dieron por resultado, con el tiempo, un moderno consumo masivo multifuncional. Esta diferenciación cada vez más profunda —más usos, mayor frecuencia, una utilización más intensa— caracterizó la segunda mitad del siglo XIX en el Reino Unido y, al poco tiempo, en otras regiones industriales y en vías de industrialización. En nuestro siglo se produjo una secuencia análoga en países más pobres, no industrializados. Lo que había comenzado por ser una especia y una medicina llegó a transformarse en un alimento básico, pero de tipo especial.

Los usos del azúcar se superpusieron por la gran versatilidad de la sacarosa. El alimento y la medicina han estado ligados en acto y en pensamiento desde que los hombres empezaron a considerar la ingestión y el ayuno como instrumentos de salud y de pureza; y los azúcares han sido, por milenios, un puente entre el "alimento" y la "medicina".<sup>130</sup> Pero, como vimos, el azúcar no se limitaba a los usos medicinales. Hacia el siglo XV, los dulces se habían convertido en un acompañamiento inevitable para casi cualquier actividad elegante en Inglaterra, a menudo en una profusión intolerable para el lector moderno. La realeza británica exhibía un gusto por los dulces que parecía exceder, incluso, al de los reyes y reinas del continente. Un viajero alemán del siglo XVI que conoció a Isabel en la corte escribió: "La reina, a sus 55 años de edad (según se nos dice), es muy majestuosa; su rostro es oblongo, blanco pero arrugado; sus ojos son pequeños, aunque negros y agradables; su nariz es algo ganchuda, sus labios delgados y sus dientes negros (un defecto al que parecen estar sujetos los ingleses por su uso excesivo del azúcar)."<sup>131</sup> Prosigue diciendo que los pobres de Inglaterra se veían mejor que los ricos porque no

<sup>130</sup> La vida corta e infeliz del príncipe Enrique, el hijo enfermizo de Eduardo I (que reinó de 1272 a 1307), fue endulzada por las prescripciones de los médicos de la corte en una época en que los usos medicinales del azúcar ganaban reconocimiento —azúcar de rosas, azúcar de violetas, *penidia* (*penet*), jarabes, regaliz—, pero nada dio resultado. No ayudaron más que "las velas hechas a su medida" que ardían en todos los santuarios famosos, o las trece viudas que rezaban toda la noche por su recuperación. Véase Labarge, 1965: 97.

<sup>131</sup> Heintzner, 1757 [1598]: 109.

podían entregarse a su inclinación por el azúcar. Por supuesto, ello cambió de forma radical en los siglos siguientes.

Este gusto de nuestros compatriotas, hombres y mujeres, por los dulces —escribe el historiador inglés William B. Rye— asombró a los españoles que llegaron con la embajada del conde de Villamediana en 1603. En Canterbury, a las damas inglesas se las describe espiando por las ventanas con celosías... para ver a los hidalgos que obsequiaban a las “curiosas e impertinentes damas rubias” los bombones, confites y golosinas que estaban sobre la mesa, “que disfrutaban enormemente; pues se comenta que no comen nada que no esté endulzado con azúcar, y lo toman comúnmente con su vino y lo mezclan con su carne”.<sup>132</sup>

Durante siglos España había estado familiarizada con la sacarosa en varias formas y cuando se registró este incidente la exportaba desde hacía más de cien años. Llama la atención que los diplomáticos españoles se asombrasen tanto por lo golosos que eran los ingleses en 1603, casi un año y medio antes de que Inglaterra empezara a importar azúcar de su primera “colonia azucarera”. Además, podemos estar seguros de que estas “curiosas e impertinentes damas rubias” no eran ni sirvientas ni lecheras.

De cualquier manera, sería difícil afirmar que la historia del consumo de sacarosa en Inglaterra se limita a documentar un gusto innato. El historiador norteamericano John Nef argumentaba que la pasión por el azúcar de los europeos del norte tenía su origen en factores geográficos. El “crecimiento de una civilización económica en el norte”, para usar su expresión, entrañaba utilizar frutas y verduras “con menos succulencia natural que las que crecen en el suelo mediterráneo”.<sup>133</sup> Sostenía que para hacerlas apetitosas había que endulzarlas. Pero esto no es convincente. No puede decirse que frutas como la manzana, la pera y la cereza sean menos succulentas que las de climas subtropicales, y tampoco es fácil ver por qué los pueblos del norte tendrían mayor apetencia por lo dulce que los del sur, incluso aunque los promedios más elevados de consumo de sacarosa procesada en el mundo moderno se encuentren principalmente entre las poblaciones septentrionales. Los pueblos de las regiones subtropicales, desde el sur de China hasta la India, Persia y África

<sup>132</sup> Rye, 1865: 190.

<sup>133</sup> Nef, 1950: 76.

del norte, habían sido consumidores de azúcar mucho antes de que los europeos supieran gran cosa de la sacarosa, y los venecianos quedaron fascinados por el azúcar cuando lo conocieron, no más tarde del siglo décimo.<sup>134</sup>

Posiblemente sea más relevante para el gusto inglés por lo dulce un dato cultural que concierne al alcohol. La cerveza fuerte (*ale*) preparada con malta fue la principal bebida alcohólica de Inglaterra quizá durante un milenio, y la cerveza sólo entró en competencia con él alrededor del siglo xv. El *ale* tiene un sabor dulzón, más que amargo, mientras que el azúcar de malta que contiene no haya fermentado por completo. Cuando se le empezó a añadir lúpulo, hacia 1425, esta bebida —ya propiamente cerveza— se hizo más conservable pero también adquirió un sabor amargo. Al parecer el amargor no desalentó el consumo de los que estaban acostumbrados al sabor dulce del *ale*, pero éste no dejó de beberse.<sup>135</sup> Ahora había una bebida amarga, además de la dulce, que ya era familiar. De esta forma se mantuvo la familiaridad de un sabor dulce distinto al de la fruta y la miel.

Aparte del *ale*, otras bebidas dulces o endulzadas habían sido populares en Inglaterra desde mucho tiempo atrás. Una categoría la conformaban las bebidas alcohólicas hechas de o con miel: aloja, aguamiel, hidromiel, *rodomiell*, *omphacomel*, *oenomel*. La miel se destilaba después de la fermentación para hacer aloja, o para mezclarla con vino, jugo de uva, agua de rosas, etc., a fin de crear estas bebidas alcohólicas algo exóticas. Pero la miel era relativamente cara y no muy abundante incluso antes del siglo xvi, cuando la abolición de los monasterios le dio un golpe casi fatal a la producción de miel, destruyendo el único mercado sustancial de las velas (de cera de abeja), contribuyendo a un alza en el precio de la miel y reduciendo la producción de bebidas basadas en ella.<sup>136</sup>

<sup>134</sup> Lippmann, 1970 [1929]: 288.

<sup>135</sup> Renner, 1944: 117-118.

<sup>136</sup> Crane, 1975 y 1976: 475. El excelente estudio de Eva Crane sobre la miel señala la poca atención formal que se le concedió en Gran Bretaña. El primer libro sobre la miel en inglés, *The virtues of honey* [*Las virtudes de la miel*], de John Hill, se publicó apenas en 1759, y se ocupaba de la miel sobre todo como medicina. El trabajo de Crane es de especial importancia por su insistencia en que la miel era un alimento, una medicina y una base para fabricar alcohol, pero no un endulzante. Argumenta convincentemente que los ingleses no le daban tanto valor a endulzar las cosas antes, tal vez, del siglo xiii.

La otra categoría consistía en bebidas que combinaban azúcar y alcohol, especialmente vino. El azúcar y el jerez —el favorito de Falstaff— era una de ellas. Pero la más popular era el hipocrás, un vino dulce al que se le solía añadir tanto especias como azúcar, que desplazó los vinos dulces más antiguos y las bebidas fermentadas de miel, e incrementó la importación de vinos y de azúcar. Se comentaba mucho el hábito inglés de añadirle azúcar al vino. Los ingleses “le ponen una gran cantidad de azúcar a su bebida”, escribió Hentzner en 1598,<sup>137</sup> y cuando Fynes Moryson analizaba, en 1617, los hábitos de los ingleses en materia de bebida, comentó: “Los patanes y los hombres vulgares sólo toman grandes cantidades de cerveza o de *ale*... pero los caballeros sólo toman vino con el que muchos mezclan azúcar, que no he observado que en ningún otro lugar o reino se usase con ese propósito; y puesto que el gusto de los ingleses se deleita con lo dulce, en las tabernas (pues no hablo de las cavas de los comerciantes o los caballeros) se suelen mezclar de esa manera los vinos para hacerlos más agradables.”<sup>138</sup>

Estas observaciones no sugieren tanto una predilección especial de los ingleses por el azúcar —aunque en efecto puede haber existido— como una antigua familiaridad con las bebidas endulzadas. Resulta concebible que el hecho de endulzar las bebidas droga —el café, el chocolate y el té— se convirtiera en una costumbre no sólo porque eran amargas y poco familiares, sino también porque el hábito de añadirle azúcar a las bebidas era ya antiguo. Cuando al té se lo aclamó como la bebida que “alegra sin embriagar”, su dulzor sin duda era un rasgo favorable para la gente cuyo gusto por lo dulce había sido cultivado por las bebidas alcohólicas dulces o endulzadas. A su vez, por supuesto, el té, el café y el chocolate ayudaron a alentar la brusca subida en la curva del consumo de sacarosa. Parece poco probable que representaran un elemento esencial para ese proceso, pero no hay duda de que lo aceleraron.

El té, el café y el chocolate nunca desplazaron a las bebidas alcohólicas; sólo compitieron con ellas. La rivalidad fue larga y por supuesto que no ha terminado. En la historia social de Gran Bretaña

<sup>137</sup> Hentzner, 1757 [1598]: 110.

<sup>138</sup> Rye, 1865: 190. Descubrí demasiado tarde para incluirlo en mi análisis el artículo de Sass (1981) que trata sobre ciertos aspectos del gusto inglés por lo dulce en la época medieval. Sass indica de forma elocuente cuánta investigación histórica hace falta aún sobre el tema del gusto por lo dulce.

el tema de la temperancia tuvo un papel crucial en esa rivalidad. A la abstención se la adoptaba por razones morales: la protección de la familia, virtudes como la frugalidad, la confiabilidad, la honestidad y la piedad. Pero era también un tema económico a nivel nacional: un capitalismo industrial eficaz y basado en las fábricas no podía consolidarse con una fuerza de trabajo ausentista y alcoholizada. Por ello el tema de las bebidas alcohólicas y las no alcohólicas no era sólo una cuestión moral ni de política económica; y sin duda no era sólo un asunto de “buen gusto” o “buenos modales”.

A finales del siglo xvii o principios del xviii el consumo de alcohol en Gran Bretaña subió a nivel nacional, pero el consumo de té y de otras bebidas “de temperancia” aumentó con mayor rapidez aún. La ginebra empezó a ser importada de Holanda en el siglo xvii, y en el xviii hubo años en que las importaciones llegaron a 500 mil galones.<sup>139</sup> Una ley de 1690, dirigida en contra de los franceses, legalizó la manufactura de un aguardiente local a base de granos. Llamado “brandy británico”, este curioso producto de las rivalidades nacionales se siguió produciendo hasta bien entrado el siglo xviii.<sup>140</sup> Mientras que desde mediados del siglo xvi el *ale* y la cerveza sólo podían venderse en establecimientos con licencia —la sidra se añadió a la lista en 1700— los licores espirituosos podían expendirse sin licencia y con un impuesto insignificante. Para 1735 el consumo de ginebra había subido, según se calcula, a cinco millones de galones; esto es, un aumento del mil por ciento.

El creciente precio de los granos con que se elaboraban bebidas destiladas condujo a una renovada popularidad de la cerveza, que competía con el té a mediados del siglo xviii. A ellos hay que añadirles el ron; en 1698 sólo se importaron a Inglaterra 207 galones de ron; en el periodo entre 1771 y 1775, la importación anual promedio fue de mucho más de dos millones de galones al año.<sup>141</sup> No cabe duda de que ello subestima los totales, en parte porque el ron se destilaba a partir de la melaza, que era un producto secundario de la manufactura de azúcar en Gran Bretaña, en parte porque una cantidad mucho mayor entraba de contrabando. En otras palabras, el té, el café y el chocolate tenían muchos rivales; el azúcar era necesario en la producción y el consumo de casi todas estas bebidas.

<sup>139</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 116.

<sup>140</sup> *Ibid.*

<sup>141</sup> Sheridan, 1974: 347-348.

El té triunfó sobre las otras bebidas amargas y con cafeína porque podía ser utilizado de forma más económica sin perder por completo su sabor, porque su precio bajó casi constantemente en los siglos XVIII y XIX (especialmente después de que se rompió el monopolio de la East India Company en 1830), y porque su producción —cosa también importante— se localizaba en las colonias británicas. Por otro lado, resultó ser una magnífica fuente de ingresos para el gobierno por medio de los impuestos; hacia 1804, el *bohea*, el té chino más barato, pagaba aranceles del 350 por ciento.

Pero el té era mucho más que un producto importado de beneficio directo para el gobierno. Algunas de las empresas comerciales de venta al menudeo más grandes en la historia del mundo, como la Lipton (y unos cuantos de sus primeros competidores, como Twinning) se erigieron a partir del té.<sup>142</sup> Llamado bebida de temperancia, el té estimulaba a la vez que proporcionaba grandes cantidades de calorías. A mediados del siglo XIX el movimiento de temperancia había ayudado a convertir al odiado té de Hanway en una gran bendición, como lo sugieren estas efusivas palabras:

En ti veo, en edades aún por nacer,  
a los seguidores que adornan las islas británicas,  
con alegría veo a los jóvenes enamorado despreciar  
el brillo de la copa para los ojos falsos,  
hasta que el rosado Baco renuncie a sus guirnaldas  
y el amor y el té triunfen sobre el vino.<sup>143</sup>

<sup>142</sup> Mathias, 1967.

<sup>143</sup> Las nuevas bebidas provocaron una inundación de literatura, la mayoría mala. No se ha identificado al autor de este poema, pero Allen Ramsay, Robert Fergusson, Hartley Coleridge y Shelley, entre otros, le cantaron poéticamente al té. Uno de los primeros devotos fue Nahum Tate, cuya "Panacea: A poem upon tea" ["Panacea: Un poema sobre el té"] fue su obra más famosa; escrita en 1700, incluye los versos: "Con silencioso asombro, descubren mutuamente/El alegre gozo reflejado en sus rostros./Y dice el bardo: no temas, no es la taza de Circe;/Ésta es la bebida de la salud, ¡la bebida de las almas!/Llena de virtudes, y es la que apuran las Gracias;/Alegra como el néctar, es segura como Nepente./No es como la planta que cultivó Baco,/Antes bendición del cielo; luego maldición del hombre./¡Ah, canto de sirena que lleva a la destrucción!/¡Ah, sombrío deleite que lloraremos por siempre!

"No sólo hay una bochornosa cuestión de historia social. Al parecer la caña de azúcar plantea interesantes cuestiones de historia social. Al parecer la caña de azúcar provoca excesos similares. Samuel Johnson se burlaba del interminable poema de James Grainer acerca del azúcar ("The sugar cane. In four books") ["La caña

Sin embargo, el alcoholismo no desapareció ni las familias de clase trabajadora se volvieron abstemias de la noche a la mañana. El consumo de alcohol siguió siendo elevado entre los trabajadores durante los siglos XVIII y XIX, y algunas familias obreras gastaban la tercera parte o hasta la mitad de sus ingresos en bebidas. Aun así, el movimiento de la temperancia definitivamente redujo la ebriedad, especialmente entre los trabajadores con mejores sueldos y mayor especialización.<sup>144</sup> El té desempeñó un papel crítico en esta disminución o eliminación gradual del alcoholismo. Una vez más, no queda claro cuánta influencia tuvo el modelo del comportamiento de la clase alta. El movimiento de temperancia fue un producto del pensamiento y la moralidad de las clases media y alta, pero esto no quiere decir que el alcoholismo representase un monopolio exclusivo de la clase trabajadora.

He insistido en la utilidad del azúcar como señal de rango: para validar la propia posición social, para elevar a otros o para definirlos como inferiores. Ya fuese como medicina, especia o conservador, y particularmente en el despliegue público sintetizado por las sutilezas, los usos del azúcar se adaptaron a funciones jerárquicas y de exhibición del nivel social. Algunos estudiosos, destacando la función de los productos suntuarios en la modernización, han examinado este complejo de costumbres de una forma algo diferente. Werner Sombart, por ejemplo, sostuvo que el azúcar (entre muchas otras sustancias) afectó el ascenso del capitalismo porque el gusto femenino por los bienes suntuarios condujo a su creciente producción e importación a los centros europeos.

Sin embargo, parecemos estar por entero de acuerdo en un punto: la conexión entre el consumo de dulces y el dominio femenino...

Esta conexión entre el feminismo (al estilo antiguo) y el azúcar ha sido de la mayor importancia para la historia del desarrollo económico. El papel predominante de la mujer durante el capitalismo temprano hizo que el azúcar se convirtiera rápidamente en un alimento dilecto; y fue sólo por el difundido uso del azúcar por lo que se adoptaron con tanta facilidad en toda de azúcar. En cuatro libros", diciendo que hubiera podido escribir lo mismo sobre un cantero de perejil o una huerta de coles. Pero no deberíamos menospreciar el papel de la llamada poesía didáctica y su influencia sobre las actitudes respecto a estos productos.

<sup>144</sup> Burnett, 1969: 275.

Europa estimulantes como la cocoa, el café y el té. El comercio de estos cuatro artículos y la producción de cocoa, té, café y azúcar en las colonias de ultramar, así como la elaboración de la cocoa y la refinación del azúcar crudo en Europa, son factores sobresalientes en el desarrollo del capitalismo.<sup>145</sup>

Probablemente sólo podamos aceptar sin reservas la última frase de esta cita. El "papel predominante de la mujer durante el capitalismo temprano" es una afirmación enigmática, casi podríamos decir misteriosa. También es sorprendente la pretendida importancia de la mujer en la transformación del azúcar en un alimento dilecto. Incluso la relación causal implícita en la oración siguiente —que la disponibilidad de azúcar fundamentó el hábito de las bebidas droga— es inaceptable tal como está redactada. Sin embargo, Sombart no se equivocó al buscar alguna conexión entre las mujeres y el uso de azúcar, pues apuntó a un serio análisis de las circunstancias bajo las que se da el consumo. En el caso del azúcar y de los alimentos que se comen con él, un análisis de ese tipo significa examinar el trabajo y el tiempo, así como las divisiones entre sexos y clases; en síntesis, toda la sociología del consumo durante el surgimiento de un nuevo orden económico en Europa occidental.

Los azúcares empezaron siendo productos suntuarios, y como tales encarnaron la posición social de los ricos y los poderosos. Como lo señalamos, la diferencia entre los platos especieros y los *dragées* puede haber reflejado cierta diferencia entre masculino y femenino, pero se trata siempre de personas del mismo estrato o rango. Cuando estos lujos empezaron a ser utilizados por los plebeyos de dinero, sus usos se multiplicaron y rediferenciaron; y a medida que los azúcares empezaron a ser considerados como necesidades cotidianas para segmentos cada vez más amplios de la población nacional, sus nuevos consumidores los fueron incorporando a contextos innovadores y ritualizados. Así como los platos especieros y los *dragées* de la nobleza de una época anterior validaban y proclamaban el rango y el estatus con respecto a otros —cónyuges, iguales y (por exclusión) inferiores—, estos nuevos usos del azúcar cumplían funciones sociales y psicológicas análogas para grupos cada vez más amplios y menos aristocráticos.

Algunos de estos nuevos patrones eran esencialmente una transferencia, a rangos inferiores, de los usos y significados que tenían en

<sup>145</sup> Sombart, 1967 [1919]: 99.

posiciones más elevadas: una intensificación de las formas previas. Otros, sin embargo, y con más frecuencia, involucraban el uso de materiales antiguos en contextos nuevos y, necesariamente, con significados nuevos o modificados: una extensión de los usos previos. El desarrollo del té como hecho social sirve para ilustrar este proceso.

Aunque el té llegó primero a las tiendas de té y cafeterías de Londres y otras ciudades a mediados del siglo XVII, así como a las mesas de la nobleza y la aristocracia de la época, como una especie de novedad, los escritores del siglo XVIII dejan bien claro que para los pobres, y en especial para los trabajadores rurales, no hacía su aparición sólo en los ratos de ocio. El té con azúcar fue la primera sustancia que se convirtió en parte de un descanso en el trabajo. El panorama es completamente distinto en el caso de la "hora del té", un acontecimiento social que podía interrumpir el trabajo • constituir una forma de juego. El "té" se convirtió rápidamente en una ocasión para comer tanto como beber. Puesto que la costumbre del siglo XVIII entre las clases medias era una comida ligera al mediodía, la gente tenía hambre en la tarde:

Por lo tanto hubiese surgido la necesidad del té aunque su existencia no hubiera precedido el deseo por él. El té era originalmente prerrogativa de las mujeres, pues los dos sexos en esa época acostumbraban separarse para una comida temprana, cuando los hombres empezaban a tomar vino en serio. El té a las cinco de la tarde implicaba servirlo después de la comida —de forma muy parecida al café negro que servimos después de la comida, imitando a los franceses— como un prelude a los juegos de naipes, el *backgammon* y el *whist*. Este desarrollo puramente femenino del té en una "colación ligera" puede considerarse una imitación del *gouter* francés, en el que se servían a ambos sexos vinos dulces, bizcochos y bocadillos.<sup>146</sup>

P. Morton Shand, un comentarista del panorama social inglés, sugiere que "el té" puede rastrearse a las costumbres y hábitos de la nobleza europea, pero podemos ver que en el caso de los trabajadores pobres lo que estaba en juego era más que una mera imitación, pues para ellos el té como bebida cobró importancia mucho antes de que "el té" fuera un acontecimiento social. Aun así, la manera en que Shand une sustancia y evento es convincente, pese a que puede verse como muy personal:

<sup>146</sup> Shand, 1927: 39.

Cuando los sexos empezaron a llevar una vida social menos segregada en Inglaterra, el té se les servía a las damas en la sala al mismo tiempo que el oporto, el vino de Madeira y el jerez a los caballeros... Las mujeres se volvían menos lánguidas y los modales de los hombres se hacían menos rudos, suavizándose hacia una mayor sociabilidad de relación iniciada por una pronunciada sobriedad en el alcohol. La mujer triunfó con su taza de té y las licoreras fueron gradualmente eliminadas de su territorio, ahora indiscutible. Los hombres jóvenes de la naciente época romántica estaban encantados de poder frecuentar la sociedad de las damas, y preferían su compañía a la de los irascibles consumidores de "tres botellas" en la sala de fumar. El año en que el té de la tarde se sirvió por primera vez en los augustos clubes londinenses, aquellos últimos santuarios de las prerrogativas masculinas, fue una fecha de gran importancia en nuestra historia social...

El té de la tarde se convirtió muy pronto en una excusa para gratificar la natural inclinación de la mujer por lo dulce [*sic*]... El té no debe ser considerado como otra comida, un segundo desayuno. El pan y la mantequilla eran un camuflaje, los pastelillos eran la verdadera tentación, la *pièce d'abandon*. No pasó mucho tiempo antes de que el hombre capitulara por completo frente a la mujer, aceptando y compartiendo el tentempié supernumerario bajo los términos de ella, de tal manera que hoy en día existen pocos ingleses que aceptarían ser privados de su té, sea en el trabajo o en el juego, en Inglaterra o en el extranjero. El té es una excusa para comer algo, más que una comida franca. Es una interrupción, un reto para las horas interminables, hace "un hoyo en el día"... Otra ventaja es la extrema elasticidad de su horario, de tal forma que uno puede ordenarlo a cualquier hora desde las cuatro hasta las seis y media de la tarde.<sup>147</sup>

La conjetura de Sand de que el té y el alcohol solían ser bebidas divididas por sexo hasta que el salón femenino atrajo a los hombres al té de la tarde, puede ser exacta para las clases medias después de 1660, pero no explica lo que sucedió en el caso de los trabajadores. "Una vez que el té se convirtió en una costumbre establecida entre los acomodados —añade— las clases medias más bajas empezaron naturalmente a imitarlas, pero de una manera que les era peculiar (de la cual el abundante té que se sirve en las escuelas privadas a las seis de la tarde ofrece el único paralelo que conozco)."<sup>148</sup> De acuerdo con la interpretación de Shand, la introducción de la hora del té

<sup>147</sup> *Ibid.*

<sup>148</sup> *Ibid.*

alteró todo el patrón de las comidas. "La cena se adelantó una o dos horas, con el nuevo refinamiento, el té, y el híbrido —en realidad una repetición del desayuno— fue bautizado té fuerte... más frecuentemente descrito de forma tortuosa con la frase 'como un huevo (o pescado) con mi té'."<sup>149</sup> Es claro que el té, el hábito del té y la "hora del té" tomaron diferentes significados contextuales —cumplieron distintos objetivos nutritivos y ceremoniales; actualizaron distintos significados— para los diversos contextos sociales.

Un siglo más tarde, el lugar del té y del azúcar en la dieta de la clase trabajadora, junto con el de la melaza, el tabaco y muchos otros productos importados, estaba completamente asegurado. Eran las nuevas necesidades. Las cifras del consumo de té y de azúcar después de 1850 suben de forma constante; en el caso del azúcar, llega a casi 90 libras por persona al año hacia 1890. Desde 1856, el consumo de azúcar ya era 40 veces más alto que tan sólo 150 años antes, aunque la población apenas se había triplicado durante ese periodo.<sup>150</sup> Alrededor de 1800 el consumo nacional fue de unos 300 millones de libras por año; una vez que los aranceles empezaron a igualarse y los precios a caer, el consumo subió a mil millones de libras en 1852, y aún más alto en los años subsecuentes. Sin la caída en los precios el consumo no hubiera podido crecer tan rápido. Pero el lugar del azúcar en la dieta de los trabajadores podía crecer en importancia, y los nuevos usos se multiplicaron a medida que caían los precios. Entre 1832 y 1854, el aumento per cápita se ha estimado en cinco libras. "La ración para los sirvientes —escribe un estudioso— es de tres cuartos de libra a una libra a la semana" en 1854, de donde podemos deducir "que 50 libras al año, por lo menos, no es demasiado para los adultos".<sup>151</sup> En efecto no lo era: en 1873 el consumo ya era más elevado, y en 1901 la cifra per cápita rebasó por primera vez las 90 libras.

Incluso estas cifras pasmosas empañan y ocultan la sociología del consumo de azúcar, porque las estadísticas per cápita son solamente promedios nacionales. No hay duda de que el consumo de sacarosa de las clases más pobres del Reino Unido llegó a exceder el de las clases más pudientes a partir de 1850, una vez que se igualaron los aranceles. Los alimentos ricos en sacarosa —melaza, mermeladas,

<sup>149</sup> *Ibid.*: 43.

<sup>150</sup> Dodd, 1856: 429.

<sup>151</sup> Simmonds, 1854: 138.

azúcar para el té y para hornear, postres, pasteles y pastelitos— no sólo llegaron a representar una porción mayor de la ingestión calórica de la dieta de la clase trabajadora (aunque probablemente no absorbía una proporción mayor del dinero gastado en comida), sino que la sacarosa era un ingrediente presente cada vez en más elementos de las comidas cotidianas. Los niños aprendían el hábito del azúcar a una edad muy temprana; el té endulzado formaba parte de todas las comidas; la jalea, la mermelada o la melaza figuraban en la mayoría. A finales del siglo XIX el postre se afianzó como un platillo, la leche condensada endulzada se convirtió en la “crema” que acompañaba al té y a la fruta cocida, los bizcochos dulces comprados en las tiendas se convirtieron en elemento de la hora del té, y el té se convirtió en una señal de hospitalidad para todas las clases.<sup>152</sup> Fue también a finales del siglo cuando el pan empezó a ser reemplazado por otros artículos alimenticios en un proceso que desde entonces se ha repetido en muchos otros países.

Los estudiosos han sugerido que la baja en el consumo de pan era una señal de la elevación del nivel de vida, pero “la curva descendente que representaba al pan y a la harina es complementaria de la curva ascendente del azúcar y las golosinas”.<sup>153</sup> Sin embargo las cifras del consumo de azúcar no representan una inferencia a corto ni a largo plazo del índice del nivel de vida.<sup>154</sup> Puesto que el precio del azúcar cayó un 30% entre 1840 y 1850, y un 25% adicional en las dos décadas siguientes, los aumentos en el consumo reflejan una caída en el precio del azúcar en relación con otros artículos, y no necesariamente una mejoría en el nivel de vida. De cualquier manera, el consumo de sacarosa per cápita (y, tal como aquí se sostiene, el consumo de la clase trabajadora en particular) creció rápidamente durante la segunda mitad del siglo XIX.

Drummond y Wilbraham creen que la reducción en el consumo de pan y de harina se vio acompañada por un aumento en el consumo de carne y de sacarosa, pero otro investigador, utilizando cifras basadas en estimaciones del abastecimiento, no pudo encontrar nin-

<sup>152</sup> Aunque Oddy, al subrayar el carácter no social de los hábitos alimenticios proletarios, cite a la esposa de un cargador de los muelles de Liverpool entrevistada antes de la primera guerra mundial, que no le ofrecía té a sus amigas porque “las mujeres no te agradecen una taza de té” (Oddy, 1976: 218).

<sup>153</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 299.

<sup>154</sup> Taylor, 1975: xxix-xxxi.

gún aumento en el consumo de carne. Durante el cuarto de siglo transcurrido entre 1889 y 1913, la disponibilidad de carne per cápita —la cantidad promedio disponible en el mercado a nivel nacional en el Reino Unido— fue de 2.2 libras. Pero para que esa cifra cobre relevancia en el análisis, hay que tomar en consideración factores diferenciales de clase en el consumo de carne, así como dentro de las familias. Sobre este último punto Derek Oddy, otro historiador de la nutrición, es bien claro: “El alimento animal en particular —escribe— era consumido sobre todo por él [el padre] en su merienda o como ‘entremés’ para la cena.”<sup>155</sup> Cita al doctor Edward Smith, quien en 1863 observó que la carne “para la familia” era consumida de forma exclusiva por el padre, y que la madre pensaba que eso era moralmente correcto: “Sin embargo, está bien demostrado el hecho práctico importante de que el trabajador come carne y tocino casi a diario, mientras que su esposa y sus hijos sólo pueden comerlos una vez a la semana, y que tanto él como su familia creen que esta situación es necesaria para permitirle desempeñar su trabajo.”<sup>156</sup> La señora Pember Reeves, una cuidadosa observadora de la dieta de las familias trabajadoras, escribe: “La carne se compra para los hombres, y el gasto más importante se hace para preparar la comida del domingo, cuando el hombre está en casa. Él mismo la come fría al día siguiente.”<sup>157</sup>

Estas observaciones arrojan luz sobre los aparentes aumentos en el consumo de carne y de sacarosa en la dieta de la clase trabajadora: “El pan es la comida básica de la pobreza y la gente come mucho menos pan cuando le alcanza para comprar carne y disfrutar el tipo de platos con los que se come azúcar.”<sup>158</sup> Hay una hipótesis implícita en esta forma de plantear las cosas, pero no es una regla general. Incluso si se gasta una suma más grande en comida —de hecho, aun si un porcentaje más alto del ingreso se gasta en comida— esto, por sí mismo, no es evidencia suficiente de que la dieta haya mejorado. Además, la gran probabilidad de un consumo diferencial de acuerdo con patrones culturales dentro de la familia —todos comen más azúcar, pero las mujeres y los niños comen relativamente más que los hombres adultos; todos reciben algo de carne,

<sup>155</sup> Oddy, 1976: 219.

<sup>156</sup> *Ibid.*: 219-220.

<sup>157</sup> Reeves, 1913: 97.

<sup>158</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 229.

pero los hombres adultos reciben una cantidad desproporcionadamente mayor que las mujeres y los niños— sugiere una verdad muy diferente.

Existen razones para creer que la dieta de finales del siglo XIX no era, en realidad, ni saludable ni económica. El pan y, en menor cantidad, las papas, eran los alimentos principales, pero el gasto desproporcionadamente alto en carne daba poco a cambio de lo que costaba. Las pequeñas cantidades de “té, manteca, mantequilla, mermelada, azúcar y verduras —observaba la señora Reeves— pueden considerarse más como condimentos que como alimento”<sup>159</sup> Estos añadidos eran esenciales, dice Oddy, “para dar la apariencia de una comida, con una dieta de alto contenido de féculas”<sup>160</sup> Pero mientras al esposo trabajador le tocaba la carne, la esposa y los hijos recibían la sacarosa: “Podemos ver que muchos trabajadores, que tienen una esposa y tres o cuatro hijos, son saludables y buenos en el trabajo, aunque ganen sólo una libra a la semana. Lo que *no vemos* es que, para darle suficiente alimento, la madre y los hijos suelen pasar privaciones, pues ella sabe que todo depende del salario de su marido.”<sup>161</sup> La señora Reeves llamó a las papas “un artículo invariable” para la comida de mediodía, pero no necesariamente para toda la familia: “La melaza, o —como la llama el tendero de la esquina— ‘el jarabe dorado’, se tomará probablemente con el budín de grasa, y juntos representarán la comida de mediodía para la madre y los hijos en la familia del hombre trabajador.”<sup>162</sup> “Ello ilustra claramente la naturaleza complementaria de algunos alimentos —escribe Oddy. La grasa y el azúcar, bajo una u otra forma, eran un componente esencial de la comida para acompañar el alimento principal, generalmente feculento. Cuando no había alimento animal, el azúcar funcionaba como sustituto y esto, a su vez, determinaba el tipo de fécula que se comía.”<sup>163</sup>

Aquí vemos un retorno al principio del carbohidrato base más un sazoador. Sin embargo, en muchos países occidentales —entre los cuales el Reino Unido fue el primero— el “sazoador” (del que son más representativos la grasa y los azúcares que las verduras, las fru-

<sup>159</sup> Reeves, 1913: 103.

<sup>160</sup> Oddy, 1975: 216.

<sup>161</sup> Rowntree, 1922: 135.

<sup>162</sup> Reeves, 1913: 98.

<sup>163</sup> Oddy, 1976: 217.

tas o la carne) empezó a ganarle terreno a la “base”, como un corolario de la modernidad.

La comida que no era suficientemente apetitosa podía dar por resultado una subalimentación general:

El ilimitado consumo de alimentos animales era una señal de su uso en la clase trabajadora como vehículo para consumir grandes cantidades de carbohidratos y por lo tanto es probable que, cuando el contenido de alimento animal de la dieta se reducía por factores económicos, el consumo de féculas se reducía también... La conclusión inevitable parece ser que las familias de este periodo con un ingreso menor a, digamos, 30 chelines por semana y con niños en crecimiento, podían obtener sólo de 2 000 a 2 200 calorías y de 50 a 60 gramos de proteína por cabeza al día. Dado que la distribución de comida dentro de la familia seguía el patrón general sugerido, en el que el padre recibía una porción desproporcionada del total de proteínas, es imposible imaginar cómo podrían satisfacerse de forma adecuada las diversas necesidades fisiológicas de un trabajador manual, su esposa y los niños. La inferencia que puede extraerse a partir de... observadores directos del hogar de la clase trabajadora en la segunda mitad del siglo XIX es que, en estas condiciones, las mujeres y los niños estaban subalimentados.<sup>164</sup>

El aumento en el uso del azúcar tuvo resultados tanto positivos como negativos en la vida de la clase trabajadora. Por un lado, dado que su dieta era deficiente en calorías, no cabe duda de que el azúcar proporcionó por lo menos algunas de las calorías necesarias. Significó un té más dulce (al que llegó a acompañar casi inevitablemente), más galletas y más postres, brindando así variedad, a la par que calorías. Como hemos visto, lord Boyd-Orr destacó el aumento en el consumo de sacarosa como el cambio más importante en la dieta británica en un siglo.<sup>165</sup> Sin embargo, al mismo tiempo, el aumento en calorías provisto por el azúcar se obtuvo a costa de una

<sup>164</sup> *Ibid.*: 13.

<sup>165</sup> “El consumo de azúcar era de 20 libras por cabeza. Ahora es cinco veces mayor. En Manchester, los trabajadores industriales de mejor nivel consumían en 1836, a la semana, alrededor de media onza de té por cabeza y siete onzas de azúcar. Los trabajadores de tipo equivalente consumen hoy tres onzas de té y casi 35 de azúcar en sus diversas formas. Esta quintuplicación del consumo de azúcar es el cambio más notable en la dieta nacional en los últimos cien años. Fue posible, por supuesto, por la gran caída en el precio. Hace cien años el azúcar costaba cerca de seis peniques la libra. Ahora cuesta menos de la mitad” (Orr, 1937: 23).

nutrición alternativa de mejor calidad. Aunque la difusión del azúcar en la cocina probablemente acarrió una disminución en el tiempo destinado a comer y a preparar la comida, es dudoso que ello se haya visto acompañado por ganancias nutritivas en lo que se comía. Cuando el argumento cambia de las consideraciones de ingreso real a cuestiones de lo que hoy se llama "estilo de vida", las respuestas parecen ser menos categóricas.

El aumento en los usos del azúcar y en su consumo coincidieron con cambios vitales en la modernización de los hábitos alimenticios y la dieta. Uno de ellos fue la aparición de alimentos preparados y conservados, en particular, pero, por supuesto, no exclusivamente, los conservados en azúcar: alimentos en latas, botellas y empaques de distintos tipos y, sustancias tanto duras como blandas, sólidas y líquidas. El tipo de azúcar variaba de las compotas, jaleas y mermeladas, hechas de frutas o para conservarlas, pasando por los azúcares líquidos, la melaza y el "jarabe dorado", al sencillo almíbar de los dulceros vertido o mezclado con otros alimentos y añadido a la leche condensada (con la que se hacía una "natilla" dilecta de la clase trabajadora),<sup>166</sup> hasta las galletas y los pasteles que dan fama a Gran Bretaña y, con el tiempo, los dulces, tanto con chocolate ("blandos") como sin él ("duros").

Sólo había un paso entre la multiplicación de estos usos y productos y el descanso industrial, instituido en los últimos años del siglo XIX y acelerado por las cafeterías de las fábricas, de las que fueron pioneros los productores de alimentos hechos con artículos tropicales, donde el té, el café, la cocoa, las galletas y los dulces podían obtenerse a buen precio.<sup>167</sup> En otras palabras, los alimentos preparados acompañan la creciente frecuencia de las comidas tomadas fuera de casa y fuera del contexto familiar. Puesto que permiten la libertad de escoger lo que se come, estas tendencias liberan al consumidor del orden de los platillos, del intercambio en la mesa familiar y de los patrones de comida y horario. Para principios del siglo XX, el azúcar era el epítome de la época: supuestamente proporcionaba "energía rápida". Desde entonces sus bendiciones se han difundido

<sup>166</sup> Un postre que aún no se ha olvidado. El héroe de Margaret Drabble, Len, en *The ice age* [La edad del hielo] recuerda: "Natillas, la crema del hombre pobre. Len, como muchos de su generación, no probó la crema fresca hasta que fue adulto; durante un año o más siguió prefiriendo a hurtadillas la leche condensada, antes de acostumbrarse a la crema de verdad" (Drabble, 1977: 97).

<sup>167</sup> Burnett, 1969: 190.

a otras tierras, donde se han repetido muchos de los cambios que se produjeron en la vida de la sociedad británica antes de 1900.

La historia del uso de la sacarosa en el Reino Unido revela dos cambios básicos, el primero de los cuales marca la popularización del té endulzado y de la melaza, aproximadamente a partir de 1750; el segundo señala el inicio del consumo de masas, aproximadamente a partir de 1850. Durante el periodo que va de 1750 a 1850 todo inglés, por aislado o pobre que fuese, y sin importar su edad o sexo, supo acerca del azúcar. A la mayoría llegó a gustarle más de lo que podía permitírsele. A partir de 1850, cuando se desplomó el precio, esa preferencia se convirtió en una realidad en el consumo. De ser una rareza en 1650 y un lujo en 1750, el azúcar se había transformado prácticamente en una necesidad en 1850.

Además, casi con certeza los mayores consumidores de azúcar, especialmente después de 1850, llegaron a ser los pobres, mientras que antes de 1750 habían sido los ricos. Esta inversión marca la transformación final del azúcar de un artículo suntuario a uno cotidiano, y a uno de los primeros productos comestibles que satisfacían la visión capitalista de la relación entre la productividad de la mano de obra y el consumo. El lugar del azúcar en la economía capitalista en expansión en Inglaterra fue cualitativamente distinto en 1850 de lo que había sido en 1750. La diferencia tenía que ver tanto con el desarrollo de una economía industrial como con las relaciones cambiantes entre esa economía y las colonias de ultramar.

En alguna época se pensó que las plantaciones que producían bienes como azúcar crudo podían beneficiar a la economía de la metrópolis de dos maneras: por la transferencia directa de capital o de las utilidades a los bancos ingleses, para su reinversión, y como mercado para los productos metropolitanos, como maquinaria, ropa, instrumentos de tortura y otros artículos industriales. Siguen las disputas de los estudiosos en cuanto a estas fuentes potenciales de ganancia para el capital metropolitano, pero existe aún una tercera contribución potencial: el abasto de sustitutos baratos de la comida, como el tabaco, el té y el azúcar, para las clases trabajadoras metropolitanas. Al afectar de forma positiva el aporte energético y la productividad del trabajador, estos sustitutos tuvieron un papel importante en el balance del capitalismo, sobre todo cuando se fueron desarrollando por la integración del sector colonial.

Las diferencias entre los periodos de 1750 a 1850, y de 1850 a

1950, ayudan a aclarar este punto. Durante el primero el azúcar —sobre todo combinado con el té— no hizo una aportación calórica significativa a la dieta de la clase trabajadora inglesa, aunque sí endulzó el té añadiendo, al mismo tiempo, una pequeña cantidad de calorías fácilmente asimilables. Lo que es más importante, el té endulzado aumentó probablemente el deseo del trabajador de consumir una cantidad de carbohidratos complejos sin otro aditivo, en particular panes, mientras les ahorra tiempo y combustible a las esposas trabajadoras. El té y el azúcar sirvieron de sazónadores para los carbohidratos básicos. Durante el segundo periodo, la contribución del azúcar aumentó, pues ahora estaba presente no sólo en el té y en las harinas, sino también en muchos otros alimentos, en cantidades cada vez mayores. Al mismo tiempo, observamos el abandono parcial de los intereses de las colonias o, mejor dicho, el reordenamiento de las prioridades en lo que concernía a las colonias. El azúcar barato, la adición más importante a la dieta de la clase trabajadora británica durante el siglo XIX, se convirtió ahora en soberano, incluso desde el punto de vista calórico. Para 1900 contribuía en promedio con casi una sexta parte de la ingestión calórica per cápita; si esta cifra pudiera revisarse para dar cuenta de la clase, la edad y los diferenciales intrafamiliares, el porcentaje para las mujeres y niños de clase trabajadora sería pasmoso. En este segundo periodo, la distinción entre alimento base y sazónador empieza a desaparecer.

La historia del consumo de azúcar en el Reino Unido se ha repetido, si bien con diferencias importantes, en muchos otros países. En todo el mundo el azúcar ha ayudado a llenar el vacío calórico de los trabajadores pobres y fue uno de los primeros alimentos del descanso durante el trabajo industrial. Por otra parte, existe al menos cierta evidencia de que el patrón culturalmente convencionalizado del consumo intrafamiliar —donde los costosos alimentos proteínicos son monopolizados en gran medida por el varón adulto y la sacarosa es consumida en mayor proporción por la esposa y los niños— tiene una amplia aplicación. La mala distribución de los alimentos dentro de las familias pobres puede constituir una especie de control de la población culturalmente legitimado, pues priva en forma sistemática a los niños de las proteínas. "Hay argumentos convincentes pero no expresados públicamente para no dedicar recursos escasos a la nutrición de los infantes y de los niños. En términos simplificados, la muerte de los niños en edad preescolar por

malnutrición es, *de facto*, el método de control natal más utilizado."<sup>168</sup> Es dolorosamente fácil ver cómo podría usarse la sacarosa en un sistema de "control poblacional" de este tipo. El intento de la administración Reagan de definir a la salsa *catsup* rica en sacarosa como una "verdura" en los programas de almuerzos patrocinados por el gobierno federal es una demostración reciente de ello.

Estos materiales también arrojan luz sobre la relación entre el género y el consumo de azúcar. Un observador (masculino) tras otros muestran la curiosa certeza de que a las mujeres les gustan más las cosas dulces que a los hombres; que emplearán alimentos dulces para lograr objetivos de otra forma inalcanzables, y que las cosas dulces son, tanto en sentido literal como figurativo, dominio de las mujeres, más que de los hombres. Claro que estas referencias frecuentes son interesantes en sí mismas: que existan lazos entre las mujeres y los sabores dulces es un problema digno de investigación, pero será necesario un trabajo mucho más cuidadoso e imparcial para resolverlo.

La historia del azúcar en el Reino Unido se ha visto marcada por muchos acontecimientos "accidentales", como la introducción de bebidas estimulantes amargas a mediados del siglo XVII. Pero el posterior aumento en el consumo de azúcar no fue accidental; fue el resultado directo de fuerzas subyacentes en la sociedad británica, y del ejercicio del poder. Es a la naturaleza de ese poder y las circunstancias de su ejercicio a lo que paso ahora.

<sup>168</sup> Klein, Habicht y Yarborough, 1971.

En el curso de menos de dos siglos, una nación en la que la mayoría de los ciudadanos subsistía casi exclusivamente con alimentos producidos dentro de sus fronteras, se convirtió en un prodigioso consumidor de bienes importados. En general se trataba de alimentos nuevos para quienes los consumían, que reemplazaban artículos más familiares, o eran novedades transformadas gradualmente de golosinas exóticas en alimentos ordinarios y cotidianos. A medida que ocurrían estos cambios, los alimentos fueron adquiriendo significados, pero éstos —lo que los alimentos significaban para la gente y lo que la gente proclamaba al consumirlos— se asociaban con diferencias sociales de todos tipos, incluyendo edad, género, clase y ocupación. Se relacionaban también con la voluntad y la intención de los gobernantes de la nación, y con el destino económico, social y político de la nación misma.

Existen aquí dos sentidos claros de la palabra “significado”. Uno se refiere a lo que podrían llamarse los tipos “interiores” del significado —en el interior de los rituales y horarios del grupo, en el interior del acontecimiento de la comida, o en el interior del propio grupo social—; los significados que la gente indica cuando demuestra saber qué es lo que se supone que significan las cosas. Así, por ejemplo, la hospitalidad significa el “respeto” por uno mismo; el respeto por uno mismo “significa” conocer el lugar que se ocupa en el sistema de clases; y conocer ese lugar puede “significar” ofrecer formas adecuadas de hospitalidad: saludar, invitar, servir té con azúcar y tartas de melaza, o lo que sea. En los nacimientos y bodas, funerales y festividades, momentos de descanso del día de trabajo, siguiendo el calendario de las horas, los días, las semanas, los meses y la vida misma, se pueden injertar nuevas formas de consumo sobre formas más antiguas, con significados similares o análogos.

Ya he sugerido los dos procesos por medio de los cuales se adquieren y se convencionalizan los significados interiores. En la “intensificación” el consumo es una réplica de lo practicado por otros,

generalmente de un estatus social más alto; también imita, incluso emula. El pastel de bodas y sus decoraciones esculpidas, con *dragées*, mensaje de felicitación, figuras de azúcar endurecido, era algo más que un simple “alimento” nuevo; el consumo estaba estrechamente ligado a un acontecimiento especial y ceremonializado como parte de él. Cabría esperar que, al filtrarse hacia abajo en la sociedad el hábito de tener un pastel de bodas, los usos cambiaran por las grandes diferencias en los medios y las circunstancias, pero puesto que los rasgos emuladores de la costumbre también eran sin duda importantes, este proceso fue, a pesar de todo, una “intensificación”.

Una gran parte del comportamiento de consumo hacia el azúcar y sus acompañantes parece haber surgido entre las clases trabajadoras inglesas sin ninguna imitación, especialmente cuando los contextos eran distintos de los de las clases más privilegiadas. Puesto que los productos del azúcar se volvieron más importantes para los pobres de lo que lo habían sido para los ricos —como fuente de calorías, aún más que de estatus— y puesto que estas ocasiones para comer se multiplicaron posteriormente, surgieron nuevos usos y significados muy alejados de las prácticas de los privilegiados. A estos tipos de innovación se les ha aplicado el término “extensificación”.

En ambos casos, los nuevos usuarios se apropian del comportamiento y de los significados interiores que perciben como suyos, y en ocasiones aparecen nuevos usos y significados que no son meramente imitativos. En la “intensificación”, los que están en el poder son responsables tanto de la presencia de los nuevos productos como, hasta cierto grado, de sus significados; con la “extensificación”, los que están en el poder pueden hacerse cargo del abasto de los nuevos productos, pero los nuevos usuarios les infunden significado. En el proceso histórico más amplio que nos interesa —la difusión del azúcar a toda una población nacional— los que controlaban a la sociedad sostenían una posición de mando no sólo con respecto a la disponibilidad del azúcar, sino también con respecto a por lo menos algunos de los significados que adquirirían los productos de azúcar.

El otro tipo de significado puede comprenderse cuando se considera qué puede significar el consumo, y sus múltiples significados para los participantes, para la sociedad entera, y especialmente para los que la gobiernan; cómo los que gobiernan o controlan a la sociedad perpetúan su estatus y sacan provecho de la difusión intensificada de los significados interiores, y del consumo que entrañan las va-

lidaciones de estos significados. Aquí se puede ver que el tipo o el nivel de consumo de los grupos sociales no es una constante dictada por Dios, y pueden modificarse ciertas creencias acerca del carácter y la potencialidad humanas. A la inversa, la difusión de significados interiores puede ser estimulada y manipulada; el control simultáneo tanto de los propios alimentos como de los significados que se les hace connotar puede ser una forma de dominio pacífico.

Estas sustancias y actos a los que se ligan los significados —los interiores— sirven para validar los acontecimientos sociales. El aprendizaje y la práctica social se relacionan entre sí, y con lo que representan. El arroz y los anillos poseen significados en las bodas, y las azucenas y las velas encendidas en los funerales. Éstos son históricamente adquiridos —surgen, crecen, cambian y mueren— y son específicos de la cultura, así como arbitrarios, puesto que todos son símbolos. No tienen un significado universal; “significan” porque se dan en contextos culturales e históricos específicos, donde sus significados relevantes ya son conocidos para los participantes. Ningún símbolo tiene vida propia y, aunque carezca de cualquier conexión intrínseca con otros símbolos, puede viajar junto con ellos a lo largo del tiempo, reforzándose mutuamente por las “señales” que crea su presencia. Así como podemos rastrear los símbolos hasta un pasado en el que no se encontraran asociados (tal como no lo estaban, en alguna época, el té y el azúcar, por ejemplo), puede también llegar el momento en que sus asociaciones sustantivas se disuelvan o sean invalidadas por uno u otro cambio (como el té y sus significados dejaron de ser un hábito de bebida de la América colonial y fueron reemplazados por el café).

De esta manera, en el caso de sustancias como el té, acontecimientos como las comidas, o ideas y significados como la hospitalidad y la igualdad, la inteligencia humana las reúne en patrones en el curso de actos sociales en momentos y lugares específicos, empleando cierta disponibilidad y con limitaciones precisas. El nacimiento y la muerte son universales en el sentido de que les suceden a todos los seres humanos; nuestra capacidad de simbolizar, de dotar a cualquier cosa de significado y luego actuar en términos de ese significado, es también universal e intrínseca para nuestra naturaleza, como aprender a caminar o a hablar (o nacer, o morir). Pero qué materiales vinculamos con los acontecimientos y dotamos de significado, es algo sujeto de manera impredecible a las fuerzas culturales e históricas. Convertimos los acontecimientos biológicos como el

nacimiento o la muerte en acontecimientos sociales porque somos humanos; cada grupo humano lo hace a su propia manera. Las sociedades grandes y complejas, compuestas de muchos subgrupos traslapados, suelen carecer de un conjunto único de prácticas sociales por medio del cual la vida se dota de significado; sus miembros difieren mucho en la manera en que pueden vivir y en su acceso, históricamente determinado, a las acciones, los objetos y las personas por medio de los cuales validan su conocimiento del significado de la vida.

La Inglaterra del siglo xvii, como sus vecinos continentales, se encontraba profundamente dividida por consideraciones de nacimiento, riqueza, crianza, género, ocupación, etc. En esa sociedad las prácticas de consumo se encontraban profundamente diferenciadas y reforzadas por reglas. De esta manera, las formas en que se adoptaban nuevas prácticas de consumo, y por quién, y las formas en que se extendían a otros miembros de otros grupos, con o sin sus significados asociados, sugieren la manera en que se encontraba organizada la propia sociedad británica y marcan la distribución de poder en su interior.

Antes de finales del siglo xvii, mientras el azúcar seguía siendo una sustancia escasa y valiosa, poseía poco significado para la mayoría del pueblo inglés, aunque si alguna vez lo probaban seguramente les parecía deseable. Sin embargo, los ricos y los poderosos obtenían un gran placer de su acceso al azúcar —la compra, exhibición, consumo y desperdicio de sacarosa de distintas maneras— que involucraba validación social, afiliación y distinción. La mezcla del azúcar con otras especias escasas y valiosas en la preparación de la comida; su uso como conservador para la fruta; su combinación con perlas trituradas u oro fino en la manufactura de “remedios”; las sutilezas magnificentes que daban expresión concreta al poder temporal y espiritual, todo ello confirma lo que significaba el azúcar y cómo su uso, entre los privilegiados, transmitía significado.

Esta multiplicidad de significados se revelaba también en el lenguaje y en la literatura, y la imaginería lingüística sugiere no sólo la asociación de sustancias dulces con ciertos sentimientos, deseos y disposiciones de ánimo, sino también la sustitución histórica, en gran medida, de la miel por el azúcar. La imaginería de la miel era antigua en la literatura británica, así como en la griega clásica y en la latina. Ambas sustancias se asociaban con la felicidad y el bienestar, con la elevación del ánimo y a menudo con la sexualidad. La ca-

lidad de lo dulce, tan importante en la estructura del gusto y la preferencia humanas, se le aplicaba a la personalidad, a los actos generosos, a la música, a la poesía. La raíz indoeuropea *swad* es la fuente última tanto de la palabra inglesa *sweet* (dulce) como de *persuade* (persuadir); en el inglés contemporáneo, el discurso *sugared* (azucarado) o *honeyed* (meloso) ha sido complementado con *syrupy tones* (tono almibarado) y *sweet-talking* (convencer).

Las referencias de Chaucer al azúcar son escasas; insisten principalmente en su escasez y su valor. En época de Shakespeare, las referencias se multiplican y, aunque sigan concentradas en sustancias escasas, la imaginería que fluye de ellas es muy diversificada. "Mujer de blanca mano, una palabra dulce con vos", dice Berowne en *Love's labour lost* [*Trabajos de amor perdido*]; "Miel, leche y azúcar; son tres", le contesta la princesa, jugando con las palabras. Touchstone, el bufón, burlándose de Audrey en *As you like it* [*Como gustéis*], le dice que "la honestidad de la mano de la belleza es como una salsa de miel para el azúcar". Northumberland se dirige a Bolingbroke en los prados de Gloucestershire: "Tu bello discurso ha sido como el azúcar, / volviendo el difícil camino dulce y delicioso." Finalmente Brabancio, ante Otelio y el duque de Venecia: "Estas palabras, de azúcar, o de hiel, / al ser duras por ambos lados, son equívocas." A partir del siglo XVII —y tal vez valga la pena señalar que Shakespeare murió casi un siglo antes de que el azúcar de Barbados, la primera "isla azucarera" inglesa, empezara a llegar a Inglaterra— la imaginería del azúcar se hizo cada vez más común en la literatura inglesa. El uso escrito de esta clase le importaba más a los literatos, por supuesto, pero la imaginería del azúcar se convirtió también en una parte importante del discurso cotidiano, compitiendo con la imaginería de la miel o reemplazándola en los términos de cariño y afecto. Esta imaginería establece un puente entre los dos "significados" muy distintos de los que hemos estado hablando: el significado interior, a medida que el azúcar se hace más común, y su empleo en escenarios sociales incluso por los menos privilegiados y los más pobres de los ciudadanos británicos, y el significado del azúcar para el imperio, para el rey y para las clases cuya riqueza podía hacerse y asegurarse por la productividad creciente de la mano de obra británica, en la metrópolis, y de la empresa británica, en el extranjero.

Este segundo significado se corporiza en los escritos políticos de economistas como Josiah Child o Dalby Thomas, o de médicos como Frederick Slare, cuyo entusiasmo iba al ritmo de la firme expan-

sión de aquellas porciones del imperio en las que podían cultivarse la caña de azúcar y otros productos de plantación. Sus encomios no se limitaban a las virtudes medicinales, de conservación, nutritivas y otras que se proclamaban del azúcar. De hecho, la mayoría trataba el carácter benéfico del azúcar como algo evidente en sí mismo. Como el comercio vendría después de la bandera; por qué la producción de la plantación le convenía a la nación, a la Corona y —por supuesto— a los trabajadores esclavizados y forzados; la importancia general del comercio como un estímulo para la manufactura; los beneficios de la presencia británica para la civilización de los paganos, todos estos temas se ponían al servicio del azúcar; y aunque obviamente éste no era siempre y en todas partes fuente de ingresos en el imperio —muchos inversionistas y plantadores acabaron quebrados (y a veces presos) por su culpa— su valor acumulativo tanto para la Corona como para el capital era enorme.

En lo que concernía a las Antillas británicas, el clímax del papel imperial del azúcar llegó probablemente a finales del siglo XVIII, durante el reinado de Jorge III. Lowell Ragatz, historiador de los plantadores de las Antillas, relata la historia, probablemente apócrifa, de la visita de Jorge III a Weymouth en compañía de su primer ministro. Irritado ante el espectáculo del opulento carruaje de un plantador antillano, con palafrén de librea, y tan fino como el suyo, se dice que el rey exclamó: "¿El azúcar, el azúcar, eh?... *todo ese* azúcar! ¿Cómo van los impuestos, eh, Pitt, cómo van los impuestos?"<sup>1</sup>

El significado que alcanzó el azúcar en la economía imperial era un asunto completamente distinto del que llegó a tener en la vida del pueblo inglés, pero la disponibilidad y el precio del azúcar eran la consecuencia directa de las políticas imperiales que se forjaron, en parte, en términos de lo que era el mercado, y cada vez más en términos de lo que podría llegar a ser. Al hacer crecer al mercado nacional, la proporción de azúcar reexportado se derrumbó bruscamente y la producción misma se afianzó de forma más segura dentro de la órbita imperial. A medida que se consolidaba el control sobre la producción, el consumo nacional siguió subiendo. Mucho más tarde, cuando la política proteccionista basada en los aranceles diferenciales perdió en el Parlamento, y los plantadores de las Antillas se quedaron sin sus defensores del proteccionismo, el azúcar se siguió consumiendo en cantidades cada vez mayores, incluso cuan-

<sup>1</sup> Ragatz, 1928: 50.

do las colonias africanas y asiáticas empezaron a cultivar caña y a hacer azúcar, y la producción de azúcar de remolacha empezó a rebasar a la de caña en la economía mundial. Para entonces —es decir, para mediados del siglo XIX— los dos tipos de significado aquí sugeridos se habían unido hasta cierto punto.

El pueblo inglés empezó a considerar al azúcar como esencial; abastecerlo se convirtió en una obligación política tanto como económica. Al mismo tiempo, los dueños de las inmensas fortunas creadas por el trabajo de millones de esclavos secuestrados en África, en millones de hectáreas del Nuevo Mundo robadas a los indios —riqueza en la forma de artículos como el azúcar, la melaza, el ron, que se vendían sin distinción a los africanos, los indios, los colonos y la clase trabajadora británica— se habían ligado aún más firmemente a los centros de poder en la sociedad inglesa en general. Muchos comerciantes, plantadores y empresarios perdieron, pero desde mediados del siglo XVII nunca se puso en duda el éxito económico a largo plazo de los nuevos mercados nacionales. Lo que el azúcar significó, desde este punto de vista, fue lo que llegaron a significar toda esta producción colonial, todo este comercio y todo este consumo metropolitana: la fuerza creciente y la solidez del imperio y de las clases que dictaban su política.

Pero lo que la mayoría de los antropólogos tienen en mente cuando piensan sobre el significado es completamente distinto. Para parafrasear a Clifford Geertz, los seres humanos se encuentran atrapados en redes de significados que ellos mismos han tejido. Podemos percibir e interpretar el mundo sólo en términos de sistemas pre-existentes, culturalmente destinados a dotar de significado a la realidad. Esta perspectiva coloca al orden cognoscitivo entre nosotros y el propio mundo —tenemos que pensar al mundo para poder verlo (clasificarlo), más que la inversa— y esto debería ser convincente para cualquiera que considere la cultura como el rasgo primordial de definición de la singularidad humana.

Pero aunque la humanidad le otorga significado al mundo objetivo, con distintos conjuntos de significado para los diferentes grupos humanos, hay que seguir preguntándose cómo y quién lo hace en determinado caso histórico. Para la mayoría de los seres humanos, la mayor parte del tiempo, los significados que se creen inherentes a las cosas y a las relaciones entre las cosas y las acciones no son dados, sino más bien aprendidos. La mayoría de nosotros, la mayor parte del tiempo, actuamos en obras cuyos libretos se escribieron

hace mucho tiempo, cuyas imágenes requieren reconocimiento, no invención. Decir esto no es negar la individualidad o la capacidad humana de añadir, transformar y rechazar significados, sino insistir en que las redes de significado que nosotros, como individuos, tejemos, son sumamente pequeñas y finas (y en su mayoría triviales); la mayor parte de ellas se ubica dentro de otras redes de inmensa escala, que sobrepasan a las vidas individuales en tiempo y en espacio.

No está muy claro si estas redes están hechas de un solo hilo, o si las mismas redes existen para cada uno de nosotros. En las sociedades modernas complejas es más fácil imaginar estas redes de significado que demostrar su existencia. Nuestra capacidad de explicar sus significados es limitada, porque cada generalidad que proponemos requiere que creamos que la gente de la sociedad compleja está de acuerdo, por lo menos *grosso modo*, en que el significado de algo es inconfundible. Esto ocurre a veces, pero no siempre. Que la gente esté de acuerdo en lo que algo es no es lo mismo que su acuerdo en lo que *significa*. Esta dificultad puede ser real incluso en un nivel muy sencillo. Tenemos que aprender que el arroz "significa" fertilidad, y aunque esta asociación parezca de sentido común o "natural" una vez que la aprendemos, en realidad no lo es. Si existe alguna explicación, ésta es histórica. Cuando les transmitimos a nuestros hijos los significados de lo que hacemos, nuestras explicaciones consisten en gran medida en instrucciones de hacer lo que nosotros aprendimos a hacer antes que ellos. En las sociedades ordenadas en grupos, divisiones o capas, los significados aprendidos diferirán de un grupo a otro, como puede diferir, digamos, el dialecto aprendido. Las supuestas redes de significado tendrían que poder interpretarse en términos de estas diferencias, particularmente si algunos significados se difunden de un grupo a otro. De lo contrario, el supuesto de una red homogénea puede ocultar, en vez de revelar, cómo se generan y transmiten los significados. Éste es quizás el punto en el que el significado y el poder se tocan más claramente.

Los cambios profundos en los patrones dietéticos y de consumo en la Europa de los siglos XVIII y XIX no fueron azarosos o fortuitos, sino consecuencias directas del mismo impulso que creó una economía mundial, dando forma a las relaciones asimétricas entre los centros metropolitanos y los satélites, y las inmensas estructuras productivas y de distribución, tanto técnicas como humanas, del capitalismo moderno. Pero esto no quiere decir que esos cambios fue-

sen intencionales, • que sus consecuencias esenciales fueran bien En el transcurso del siglo XVII los precios del azúcar siguieron comprendidas. La forma en que los ingleses se convirtieron en los mayores consumidores de azúcar del mundo; las relaciones entre los focos coloniales de producción de azúcar y las sedes metropolitanas para su refinación y consumo; los nexos entre el azúcar, la esclavitud y el comercio de esclavos; la vinculación del azúcar y las bebidas estimulantes amargas; el papel del interés antillano por proteger la economía de plan ación y ganar un apoyo especial del Estado el azúcar; la inesperada conveniencia del azúcar para el deseo de la Corona de obtener impuestos, y muchos otros aspectos de la historia del azúcar, no deben ser echados al mismo saco y llamados "consecuencias" como si, una vez enumerados, explicaran todo.

En el transcurso del siglo XVII los precios del azúcar siguieron ca- En 1600 el precio más alto para el azúcar fino era de dos peniques por libra. En 1685, de ocho peniques por libra. El progresivo abarata- miento del azúcar también es sugerido por la escala de unidades para su refinación y consumo; los nexos entre el azúcar, la esclavitud y el comercio de esclavos; la vinculación del azúcar y las bebidas estimulantes amargas; el papel del interés antillano por proteger la economía de plan ación y ganar un apoyo especial del Estado el azúcar; la inesperada conveniencia del azúcar para el deseo de la Corona de obtener impuestos, y muchos otros aspectos de la historia del azúcar, no deben ser echados al mismo saco y llamados "consecuencias" como si, una vez enumerados, explicaran todo. Pero es posible señalar algunas tendencias a largo plazo cuyas consecuencias son fáciles de observar. El descenso sostenido y acumulativo en los precios relativos del azúcar es suficientemente claro, a pesar de los ocasionales aumentos a corto plazo. En general, la demanda de azúcar, incluso en la Inglaterra de los siglos XIII y XIV, fue sustancial, aunque el precio lo colocara fuera del alcance de la mayoría del pueblo. Los precios más antiguos mencionados, de 1264, varían de dos a tres chelines por libra. Los precios más antiguos mencionados importantes: la cantidad de nuevos usuarios puede haber crecido, de 1264, varían de dos a tres chelines por libra. Lo que se debe a los consumidores las consecuencias de esta caída también fue- caídas de la mayoría del pueblo. Los precios más antiguos mencionados importantes: la cantidad de nuevos usuarios puede haber crecido, de 1264, varían de dos a tres chelines por libra. Lo que se debe a los consumidores las consecuencias de esta caída también fue-

El descenso sostenido y acumulativo en los precios relativos del azúcar es suficientemente claro, a pesar de los ocasionales aumentos a corto plazo. En general, la demanda de azúcar, incluso en la Inglaterra de los siglos XIII y XIV, fue sustancial, aunque el precio lo colocara fuera del alcance de la mayoría del pueblo. Los precios más antiguos mencionados importantes: la cantidad de nuevos usuarios puede haber crecido, de 1264, varían de dos a tres chelines por libra. Lo que se debe a los consumidores las consecuencias de esta caída también fue- caídas de la mayoría del pueblo. Los precios más antiguos mencionados importantes: la cantidad de nuevos usuarios puede haber crecido, de 1264, varían de dos a tres chelines por libra. Lo que se debe a los consumidores las consecuencias de esta caída también fue-

después de la caída de Egipto a manos de los turcos (1518); es posiblemente que las islas atlánticas ya estuvieran abasteciendo todo o casi todo el azúcar de Inglaterra.<sup>2</sup> En aquellos siglos tempranos el precio relativo del azúcar era incluso más alto que en la primera década del siglo, pero el consumo seguía subiendo. En opinión de Ellen Hada de 1730. Más de una vez un derrumbe de los precios pareció indicar la crisis económica engendrada por la depreciación de la moneda. La producción estaba rebasando a la demanda: a finales del siglo XV, da no obligó a los "mercaderes y terratenientes [ingleses], que criados Madeira, las Canarias y São Tomé empezaron a surtir a Europa a ban ovejas y vendían la lana a un precio muy elevado, [y que] habían sido anteriormente los principales consumidores de azúcar, a renunciar a su consumo de las cosas agradables de la vida".<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Ellis, 1905: 66-67.

<sup>3</sup> *Ibid.*: 78.

Rogers, 1963 [1866]: 463.

Pares, 1960: 40.

K. G. Davies, 1974: 89.

leñas; y en el de 1720, cuando Jamaica y Santo Domingo salieron de las tribulaciones de la guerra para ampliar la escala de la producción caribeña. Pero una vez tras otra la demanda creciente llegó al rescate, absorbiendo sin dificultad hasta el aumento sensacional en la producción cuando Cuba entró al mercado, en la década de 1770; y a finales del siglo XVIII las perspectivas eran lo bastante alentadoras como para determinar el inicio de la producción más allá de América, en Mauricio, Java y las Filipinas.<sup>7</sup>

Los desarrollos "más allá de América" representaban la madurez del comercio mundial de sacarosa. Gran Bretaña, reconociendo la transformación del azúcar en una necesidad cotidiana, reemplazó de forma gradual el proteccionismo ofrecido a los plantadores de las Antillas por un "libre mercado", con lo que le garantizó a su pueblo una cantidad casi ilimitada de sacarosa, excepto en tiempos de guerra. Este triunfo del "libre comercio" tuvo cierto precio político; así como hubo algunos que se beneficiaron del fin de los aranceles diferenciales, hubo otros que se habían beneficiado con ellos durante siglos. Los que triunfaron fueron los defensores de más azúcar para más gente a menor precio.

La naturaleza y la escala del consumo de sacarosa en el Reino Unido cambiaron por completo hacia 1850: su popularización, que apenas había comenzado en 1650, la puso al alcance, en parte, hasta de los muy pobres, en el espacio de un siglo; luego, entre 1750 y 1850, dejó de ser un lujo y se convirtió en una necesidad. La erosión gradual de los aranceles discriminatorios a partir de ese momento, sin duda acelerada por los efectos competitivos de una mejor manufactura de azúcar de remolacha frente a las áreas tropicales de producción de caña, tendió a igualar la competencia entre los productores, al menos dentro del imperio, y alentó a los productores extranjeros a competir por el enorme mercado británico.

Es imposible decir qué porcentaje de la población británica consumió qué porcentaje de sacarosa importada en un año dado, o indicar a qué grado o en qué aspectos crecía y proliferaba el consumo. Pero no hay duda de que las cantidades importadas y retenidas durante ese periodo de dos siglos en que la sacarosa se transformó de rareza en alimento cotidiano aumentaron de forma regular; y que para mediados del siglo XIX los británicos consumían y deseaban más azúcar que nunca. Éstos eran los hechos sobre los que basa-

<sup>7</sup> Davies, 1973: 251-252.

ron su exitosa campaña los defensores del libre comercio; pensaban —con razón— que podían contar con una elasticidad de la demanda creada en el siglo precedente, de aumento en el uso de azúcar incluso entre los muy pobres. El consumo per cápita siguió ascendiendo hasta bien entrado el siglo XX, equilibrándose apenas en la década pasada en alrededor de 105 libras por persona al año.

Muchas poblaciones consumidoras de sacarosa en Occidente (aunque no todas) fueron comiendo más y más azúcar durante el siglo pasado (algunas alcanzaron promedios de 105-115 libras al año, o alrededor de un tercio de libra por persona al día). En el caso del Reino Unido, el movimiento descendente de los precios a partir de 1857 se vio acompañado por aumentos regulares en el consumo. Pero aunque el precio afectaba marcadamente la capacidad de los ingleses —en particular de las clases más pobres— de adquirir toda la sacarosa que deseaban, ello no explica por qué consumían tanta incluso cuando era relativamente costosa. El movimiento para bajar los precios al liberar el comercio enfrentó a dos segmentos distintos de las clases capitalistas británicas. No es sorprendente que ganara la clase aliada con el capitalismo fabril.

El poder político necesario para cambiar las posiciones relativas de los vendedores de sacarosa que competían en el mercado imperial parece —y es— notablemente distinto al poder más "informal" que, en momentos más tempranos de la historia británica, determinó la elección en materia de consumo del naciente proletariado. La elección de lo que uno quiere o necesita comer sólo cobra sentido en términos de nuestras preferencias o aspiraciones, es decir, en términos del contexto social del consumo. El consumo de productos como el tabaco, el té y el azúcar puede haber sido una de las muy pocas formas en que los trabajadores británicos de mediados del siglo XIX lograban satisfacer las promesas implícitas en la filosofía política del siglo anterior. Para los pobres, sobre todo, comer más, y más comida con cantidades sustanciales de sacarosa, era una respuesta apropiada para lo que había llegado a ser la sociedad británica.

La teoría del mercantilismo —en la medida en que se puede cosificar un punto de vista que sólo ocasionalmente se expresaba en una política firme y unificada— sostenía que la "demanda" era una constante para cualquier pueblo o país. Los mercados no crecían; alcanzaban un equilibrio. El economista político Charles Davenant lo planteó de esta manera:

Pues existe una cantidad limitada de nuestro propio producto que podemos expender, más allá de la cual ya no podemos seguir: así, por ejemplo, existe cierta cantidad de manufacturas de lana, plomo, estaño, etc., que, aparte de nuestro consumo, podemos exportar al extranjero, y tal como está poblado nuestro suelo hoy en día, ya no producirá mucho más; y de la misma forma existe una cantidad limitada de estos bienes que el consumo extranjero no rebasará.<sup>8</sup>

Se pensaba que los precios más bajos sólo podían significar utilidades más bajas, sin ninguna compensación por un aumento en las ventas. Se creía tan firmemente en los mercados estáticos que la "adopción por parte de la gente común de hábitos de vestido y consumo previamente restringidos a los ricos se recibía como un síntoma de dsorden de la moral económica. Semejante comportamiento por parte del consumidor despojaba al Estado de su tesoro al mismo tiempo que socavaba las distinciones de estatus ordenadas por Dios. Se seguían promulgando leyes suntuarias —invariablemente inútiles— para obstruir la difusión de las modas de la clase alta hacia abajo."<sup>9</sup> Pero a pesar de la opinión generalizada de que los pobres no deberían consumir —ni consumirían— objetos y sustancias preferidos por los ricos aun en caso de poder pagarlos, había quienes querían aumentar ese consumo. Hombres como Thomas y Slare, Benjamín Moseley y George Porter, que escribieron en distintas épocas y con perspectivas muy diferentes, sostuvieron que la demanda debería ser ampliada —creada, en realidad— insistiendo en que el azúcar era bueno para todos y que a nadie debía privárselo de los grandes beneficios que resultarían de su consumo. De Dalby Thomas en adelante, hubo en Gran Bretaña quienes hablaron en favor del aumento deliberado de la demanda, más que de su nivelación en función de diferencias previas, determinadas por el estatus.

Jan DeVries, el historiador holandés de la economía, sostiene que, para ampliar la demanda, habría que modificar radicalmente los características de la vida económica, a menudo atribuidas a las economías precapitalistas o primitivas. En primer lugar, más familias (o individuos asalariados) tenían que verse involucrados en el mercado, como productores de bienes para la venta y como compradores de bienes para el consumo. En segundo lugar, tenía que

<sup>8</sup> Citado en DeVries, 1976: 177.

<sup>9</sup> *Ibid.*

cambiar la disposición a satisfacer sólo los niveles preexistentes de consumo y a no trabajar más de lo que requirieran estos niveles, lo que se denomina curva retrógrada de provisión de mano de obra. Muchos teóricos del siglo XVII, e incluso del XVIII, pensaban que una disposición conservadora de ese tipo era natural, inherente al trabajador y que no estaba sujeta a modificaciones por parte de fuerzas externas. DeVries cita a sir William Petty quien, en su *Political arithmetic* [Aritmética política], escrita en 1670, sostenía: "Los fabricantes de textiles y otros que emplean grandes cantidades de gente pobre, observan que cuando el cereal es extremadamente abundante, la mano de obra de los pobres se encarece de forma proporcional, y es difícil de conseguir (tan disolutos son los que sólo trabajan para comer, o más bien para beber)."<sup>10</sup> Este punto de vista persistió en el siglo XVIII: "La escasez, hasta cierto grado... promueve la industriosa... El manufacturero [es decir, el obrero] que puede subsistir con tres días de trabajo, se pasará ocioso y borracho el resto de la semana... los pobres de los condados manufactureros no trabajarán nunca más que el tiempo necesario para sobrevivir y mantener sus desfrenos semanales."<sup>11</sup>

Por un lado, entonces, los economistas políticos suponían que la "gente común" trabajaría sólo lo suficiente para sobrevivir y ni un minuto más; por el otro, pensaban que la "gente común" se entregaría al placer tontamente, buscando consumir sustancias que, por razones morales, médicas o de otro tipo, no eran buenas para ellos o para la sociedad. Existía una diversidad de opiniones, algunas de las cuales llevaban a apoyar la expansión en el consumo de bienes (como el azúcar) usualmente sobre la base de que era bueno para los consumidores y para la nación; y cierta oposición a esta expansión, en general sobre la base de que era física y moralmente malo para los consumidores y económica y políticamente malo para la nación. Con el tiempo, la lucha por aumentar el consumo de cualquier bien sobre la base de los derechos de los consumidores a su propio poder de compra, fue a la par del deseo de los capitalistas más "pro-

<sup>10</sup> *Ibid.*: 179. "Las citas de este tipo —escribe Elizabeth Gilboy—, podrían multiplicarse interminablemente", y cita a William Temple: "... la única forma de volverlos [a los trabajadores] temperados y laboriosos es ponerlos en necesidad de trabajar todo el tiempo que tengan entre las comidas y el sueño, para abastecerse de lo necesario para vivir" (Gilboy, 1932: 630). La cita de DeVries es de un panfleto anónimo de 1764 titulado *Considerations on taxes* [Observaciones sobre los impuestos].

<sup>11</sup> *Ibid.*

gresistas" de ampliar el mercado o su parte de él. En algunos casos no fue así —las bebidas alcohólicas, por ejemplo, podían interferir con la eficiencia en el trabajo— pero ciertamente funcionó en el caso del té, el azúcar y estimulantes de este tipo.

Aunque DeVries dice: "Les concederíamos mayor imaginación y radicalismo de los que poseían a los comerciantes y fabricantes del siglo xvii si decimos que actuaron para crear un orden social compatible con la demanda en expansión",<sup>12</sup> en realidad ese orden social sí surgió. Sus efectos sobre el mercado del azúcar fueron verdaderamente sensacionales, y los efectos secundarios, aunque menos importantes, no fueron menos reales.

El periodo entre 1600 y 1750 fue signado por una población urbana en rápido crecimiento en el norte de Europa. La ganadería y la producción de forraje desplazaron en gran medida al cultivo de granjas; la población sin tierras se empleaba cada vez más, a medida que los jornaleros agrícolas se trasladaban a las ciudades en crecimiento. El efecto acumulativo fue que más y más gente tenía una mayor dependencia del mercado, incluso de artículos de consumo cotidiano como el pan y la cerveza y, muy pronto, el tabaco, el té y el azúcar. El crecimiento concomitante de los impuestos gubernamentales —impuestos de tipo regresivo, que caían de forma desproporcionada sobre los menos capaces de pagar— puede haber limitado de alguna manera la demanda de los consumidores. Pero también tendió a forzar la producción nacional para el mercado, a proveer el dinero necesario para el pago; esto es, los productores locales trataron de producir más para mantener su propio poder de compra. Uno de los cambios, esencial en mi argumentación, fue que los horarios del trabajo proletario fueron transformados por cambios estructurales en la economía nacional, creando así, para las clases trabajadoras, nuevas oportunidades de probar alimentos y nuevas ocasiones para comer y beber.

Esto no sucedió de la noche a la mañana. Tampoco existió por cierto, una mayoría de opiniones que alentara un mercado masivo para el azúcar. Incluso después de que la realeza y los amigos de los plantadores hubieron descubierto que los productos de la plantación eran eminentemente gravables, además de comestibles, tendría que pasar la mayor parte de otro siglo antes de que los protagonistas del azúcar basaran en buena medida sus argumentos en las possibili-

<sup>12</sup> *Ibid.*

dades de ampliar el consumo entre los trabajadores pobres. Fue entonces cuando se convirtieron en enemigos políticos de los plantadores antillanos, al colocar al azúcar barato por encima de los privilegios de las colonias.

El eminente historiador británico Eric Hobsbawm señala: "Ni la teoría económica ni la práctica económica de la revolución industrial temprana dependían del poder de compra de la población trabajadora, cuyo salario, según se suponía, no distaría mucho del nivel de subsistencia."

Cuando por cualquier razón algún segmento ganaba lo suficiente para gastar su dinero en la misma clase de bienes que sus "mejores" (como sucedía de vez en cuando durante los auges económicos), la opinión de la clase media lamentaba o ridiculizaba esa presuntuosa falta de espíritu ahorrativo. Las ventajas económicas de los salarios más elevados, sea como incentivos para una productividad más alta o como adiciones para el poder de compra, no se descubrieron sino hasta después de la mitad del siglo [xix] y sólo por una minoría de patrones progresistas e ilustrados.<sup>13</sup>

Al mismo tiempo, las luchas políticas que culminaron con la desaparición de los aranceles preferenciales para los azúcares de las Antillas fueron un paso importante para desatar el poder de compra proletario. El azúcar más barato llegó en un momento en el que su mayor consumo estaba garantizado no sólo por el hábito mismo de consumirlo, sino por los ritmos del mundo de la fábrica y la máquina que eran el telón de fondo para su uso. No era sólo que la mano de obra trabajara más para conseguir más; los que les pagaban se beneficiaban tanto de la acrecentada productividad del trabajador como del aumento en su uso de los artículos comprados en la tienda.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> Hobsbawm, 1968: 74.

<sup>14</sup> Edward Gibbon Wakefield, ese apóstol de la colonización que Karl Marx criticaba con tanta dureza, hace algunas observaciones sagaces acerca de los efectos benéficos de la extensión de los mercados. Es especialmente interesante su implicación de que el azúcar (entre otras cosas) reducía los costos de la producción agrícola en la metrópolis: "No es porque una lavandera inglesa no pueda sentarse a desayunar sin té y azúcar por lo que se ha dado la vuelta al mundo; es porque se le ha dado la vuelta al mundo por lo que una lavandera inglesa requiere té y azúcar para desayunar. Los deseos de los individuos y las sociedades van de acuerdo con el poder del intercambio [con eso basta para la antropología simbólica]. Pero cada aumento en los deseos o necesidades tiene una tendencia a proporcionar los medios de gratificación... La única base sobre la que se supone que los negros de las Antillas traba-

Pocos conceptos en ciencias sociales han causado tantos desacuerdos como el de poder, y no se ha llegado a un consenso satisfactorio en su definición. Pero no hay manera de evitar el término —o uno parecido— cuando el objetivo es aclarar las condiciones en las cuales la población de todo un país cambia su comportamiento radicalmente, sin la compulsión de la fuerza declarada y la violencia. Claro que es posible interpretar tal cambio como la simple expresión de la voluntad, de la libertad de elección (en el caso del azúcar, de obtener un bien que no estaba disponible antes). Pero esto requiere que asumamos que cada uno de los británicos, día a día y año tras año, escogió personalmente consumir sacarosa y otros productos nuevos y costosos con los que ésta iba asociada, hasta que el Reino Unido se convirtió de alguna manera en una nación de consumidores de sacarosa. Omittir el concepto de poder es negar las fuerzas sociales, económicas y políticas que se beneficiaron de la constante expansión de la demanda de azúcar. Eso nos exigiría una ingenuidad injustificada.

La historia del azúcar induce a pensar que la disponibilidad —y las circunstancias de esa disponibilidad— de la sacarosa —que se convirtió en uno de los productos comestibles más deseados del imperio— estaba determinada por fuerzas fuera del alcance de las masas inglesas. Después de todo, hubo una época en la que nadie conocía el azúcar en Inglaterra, seguida por un periodo, que llegó a durar varios siglos, en el que fue un bien escaso y caro. El azúcar cobró importancia para el estrato gobernante de Inglaterra sólo después de 1650, aproximadamente, de tal manera que se importaron cantidades cada vez mayores de ella: fuerzas económicas ascendentes —y muy pronto políticas— apoyaron la toma de las colonias en las que podía cultivarse caña y fabricarse azúcar crudo, así como el comercio de esclavos que proporcionaba la mano de obra necesaria. Subió la proporción de azúcar importado que se consumía en Gran Breta-

jarán por un salario en cuanto se les deje libres es su amor por los atavíos. Se dice que producirán azúcar para poder comprar chucherías y buena ropa... Con las naciones sucede lo mismo que con los individuos. En Inglaterra las mayores mejoras se han sucedido continuamente desde que la colonización ha producido, sin cesar, nuevos deseos entre los ingleses y nuevos mercados en los que comprar los objetos de deseo. Con el cultivo del azúcar y el tabaco en América, se cultivó mejor el grano en Inglaterra. *Porque en Inglaterra se tomaba azúcar y se fumaba tabaco, se cultivaron cereales con menor esfuerzo y con menos manos; y hubo más ingleses para comer pan, así como para tomar azúcar y fumar tabaco*" (Wakefield, 1968 [1833]: 509; cursivas mías).

ña, y el precio cayó. Aun cuando el poder de compra de los que llegaron a gustar de la sacarosa era limitado, el consumo aumentó constantemente; más y más gente consumía más y más azúcar. Los usos para los que se lo empleaba en la dieta cambiaron y proliferaron; creció en importancia en la conciencia de la gente, en los presupuestos familiares y en la vida económica, social y política de la nación.

Estos cambios tienen que ver con el significado "externo" —el lugar de la sacarosa en la historia de las colonias, el comercio, la intriga política, la creación de políticas y leyes— pero también con el significado "interior", porque los significados que la gente le dio al azúcar surgieron en condiciones prescritas o determinadas, no tanto por los consumidores, como por los que abastecían el producto. Antes de que los ricos y los poderosos, que fueron los primeros en comer azúcar en Inglaterra, pudieran darle nuevos significados, tenían que disponer de él. Después, sus usos cambiaron a medida que se hacía más común y familiar. Podemos asumir que algunos significados, transmitidos por las formas de uso, eran recién inventados y otros sintetizados con lo que se aprendía de otras partes.

A partir de 1650 los precios del azúcar disminuyen y las cantidades aumentan; mucha más gente puede probarlo, muchos en conjunción con el té (o alguna de las otras bebidas nuevas). La difusión hacia abajo es lenta y con algunas interrupciones, pero continua; en algún momento antes de 1700, el ritmo se acelera. Como hemos visto, para los nuevos usuarios el azúcar llega a desempeñar un papel muy diferente en la dieta. Hay por doquier numerosas evidencias de un verdadero impulso por apoderarse de más colonias, establecer más plantaciones, importar más esclavos hacia ellas, construir más barcos, importar más sacarosa y otros productos de plantación; y cuando estas sustancias llegan a estar al alcance de los pobres se vuelve más clara la posibilidad de un mercado nacional en expansión constante, en oposición a un mercado de exportación.

No cabe duda de que hubo intentos legítimos por aumentar el consumo de azúcar, aunque muchos se opusieron a estos nuevos y extraños productos. Por supuesto que los consumidores deben haber querido consumir azúcar y lo demostraron al renunciar a otras oportunidades de consumo para obtenerlo. Pero hay que tomar en cuenta el surgimiento de distintos grupos dentro de la sociedad británica que llegaron a beneficiarse de la producción —y el consumo— de este nuevo producto.

Cuando comenzó a producirse en las Antillas, el azúcar se ganó fácilmente la atención y el interés de los ingleses. No sólo era ya apreciado como un bien suntuario por la nobleza y los ricos, sino que rápidamente se presentó como una forma prometedora (aunque riesgosa) de inversión. El comercio de esclavos, el transporte marítimo, las plantaciones mismas, los créditos avalados por las plantaciones y los cargamentos de esclavos y de azúcar y, muy pronto, las oportunidades de venta al menudeo y de refinación, todo parecía ofrecer recompensas a los ricos y atrevidos. Pero no sólo a los ricos. El brillante historiador de Trinidad, Eric Williams, en su innovador estudio sobre el comercio de esclavos y el azúcar, señala que, aunque el oligopolio estaba en manos de sólo unas diez compañías, muchos traficantes de esclavos eran financiados por un fondo sumamente democrático, integrado por los recursos modestos de "abogados, tapiceros, abarroteros, peluqueros y sastres. La participación en las operaciones se subdividía de tal forma que uno poseía un octavo de acción, otro una quinta parte, un tercero una treinta y dosava parte, etc."<sup>15</sup> Sin embargo, los "pequeños" no tenían una oportunidad comparable de invertir en plantaciones: mientras que la participación en las inversiones nacionales podía combinarse para costear barcos de esclavos y bancos, las plantaciones eran manejadas casi siempre por empresas de propiedad individual, y la mayoría de los plantadores provenían de familias que poseían al menos ciertos medios en Inglaterra.

Pero algunos hombres de recursos limitados sí terminaron siendo plantadores ricos. El magnífico *A West-India fortune* [*Una fortuna antillana*] (1950), de Richard Pares, que narra en detalle la carrera del plantador de caña Pinney, de Nevis, revela que el padre y los hermanos de Azariah Pinney, el fundador de la fortuna familiar, le enviaron artículos de mercería; con lo que obtuvo al venderlos pudo comprar una pequeña plantación a partir de la cual creció la riqueza de los Pinney. Pares, que sabía muchísimo acerca de la evolución de la clase de los plantadores de las Antillas británicas, no nos muestra un panorama de pobres enriquecidos en las islas azucareñas, sino que insiste en la importancia del apoyo familiar desde Inglaterra para los hijos más jóvenes que se aventuraban a cruzar los océanos, y el valor de determinadas aptitudes, como la contabilidad, la abogacía y el comercio al menudeo, incluso para los que no tenían el dinero necesario para llegar a convertirse en plantado-

<sup>15</sup> Williams, 1944: 37.

res.<sup>16</sup> Quizás el punto principal sea que las colonias con plantaciones ofrecían nuevas oportunidades, tal como el tráfico de esclavos y las actividades mercantiles y comerciales derivadas que el sistema de plantación hacía posible en las colonias y en la metrópolis.

Por supuesto que los inversionistas, tanto grandes como pequeños, que habían aportado capital en diversos aspectos de la economía del azúcar, tuvieron participación en su éxito. A ellos pueden añadirse los plantadores, muchos de los cuales provenían de familias que ya eran ricas, pero que a menudo acrecentaban su fortuna con sus operaciones en las colonias. Su estilo de vida durante la madurez de la era de las plantaciones es tan famoso como lo fue, durante ciertos periodos, su influencia política en Inglaterra. Hasta un historiador tan sobrio y desapasionado como Pares escribe:

Muchas colonias no legislaron acerca de la alimentación de los esclavos antes de que los humanitarios los obligaran a ello a finales del siglo XVIII, e incluso donde había leyes los niveles que exigían eran lastimosamente bajos. El *code noir* de los franceses estipulaba una ración de proteína que equivalía a un poco más de un arenque ahumado al día; y este *code* no era respetado. Por lo general, algunos plantadores no les daban comida a sus esclavos, sino que los engañaban con pagos en ron, con los que podían comprar comida, o les daban el sábado y el domingo para que cultivaran sus parcelas y obtuvieran sus alimentos. El ron se lo bebían, los sábados y domingos eran usurpados o desperdiciados, y los esclavos pasaban hambre. Los dueños descuidaban por completo sus necesidades de proteína, y no podían comprender por qué hacían huelgas de hambre o perdían el sueño atrapando cangrejos de tierra, o se morían. Cuando pienso en los banquetes colosales de los plantadores de Barbados, tal como los describe Ligon, en el dinero que los antillanos en Inglaterra derramaban sobre el electorado de Yorkshire y en Harriette Wilson, en la orquesta privada del joven William Beckford y sus escapadas a Lisboa, en la abadía de Fonthill o incluso en la biblioteca Codrington, y recuerdo que el dinero fue hecho por esclavos africanos que trabajaban 12 horas al día con semejante dieta, sólo puedo sentir ira y vergüenza.<sup>17</sup>

Williams nos dice mucho acerca de estos plantadores de las colonias y de su capacidad para influir en el Parlamento, del que muchos eran miembros.

<sup>16</sup> Pares, 1950.

<sup>17</sup> Pares, 1960: 39-40.

Aliados con los otros grandes dueños monopolistas del siglo XVIII, la aristocracia terrateniente y la burguesía comercial de los puertos marítimos, este poderoso interés de las Antillas ejercía sobre el Parlamento no reformado la suficiente influencia como para poner a pensar a los estadistas, y representaban una sólida falange "de aquellos cuyo valor en los momentos de emergencia ha experimentado toda administración". Presentaban una decidida resistencia a la abolición de la esclavitud, la emancipación de los negros y la cancelación de su monopolio. Estaban siempre en pie de guerra para oponerse a cualquier aumento de los gravámenes del azúcar.<sup>18</sup>

Los plantadores, banqueros, comerciantes de esclavos, navieros y tenderos, y las personas del gobierno con intereses afines o que supieron predecir las crecientes ventajas impositivas que ofrecía el azúcar, se contaban entre los grupos cuyo poder contaba en esta historia. Toda esa gente ejercía poder de una u otra forma para aumentar la disposición de la Corona y del Parlamento para apoyar y favorecer la ampliación de los derechos de los plantadores, el mantenimiento de la esclavitud, la disponibilidad del azúcar y sus productos derivados (melaza y ron) para el pueblo. A sus esfuerzos se debe la institucionalización de la ración de ron en la marina (que empezó de forma "extraoficial" después de la tona de Jamaica en 1655): media pinta [235 ml] al día a partir de 1731. A finales del siglo XVIII se aumentó a una pinta diaria para los marinos adultos, un socialismo soterrado muy necesario para una industria naciente. Las raciones oficiales de azúcar y melaza para los asilos de indigentes, a finales del siglo XVIII, fueron medidas de apoyo similares.

Cuando la protección de los intereses de las Antillas se volvió demasiado cara para sus antiguos partidarios, sensibles a la inmensa potencialidad del mercado nacional, aún no explotado, de consumidores de azúcar, que sólo esperaba precios más bajos, el poder se aplicaba de distintas maneras. Lo mismo había ocurrido cuando los abolicionistas —que se opusieron en un principio al comercio de esclavos, y luego a la esclavitud misma—, muchos de los cuales tenían intereses económicos radicalmente diferentes de los de los plantadores, adoptaron una posición que éstos consideraron destructiva para las plantaciones. Los distintos grupos de intereses podían aliarse en ciertos momentos, pero la cambiante suerte económica a menudo enfrentaba entre sí a esos poderosos aliados. (Citando a un observador que señaló en 1764 que cincuenta o sesenta votantes de las

<sup>18</sup> Williams, 1944: 96

Antillas podían alterar el equilibrio de la Cámara de los Comunes como quisieran, Eric Williams añade que había una nueva combinación igualmente fuerte en el Parlamento reformado: "Eran los intereses algodoneros de Lancashire, y su lema no era el monopolio sino el *laissez faire*."<sup>19</sup>

Los distintos bloques estaban dispuestos a cambiar de bando... y a menudo lo hacían. Pero su aparente volubilidad de ninguna manera reducía el poder que eran capaces de ejercer en situaciones críticas. La influencia económica y política del estrato gobernante sentaba los términos de la disponibilidad creciente de azúcar y de artículos similares para la sociedad inglesa. Esta influencia se manifestó en iniciativas legislativas específicas que afectaban los aranceles y gravámenes, o la compra de azúcar, melaza y ron que se distribuían a asilos de indigentes, o las regulaciones acerca de la pureza del azúcar, las normas de calidad, etc. Pero también involucraba el ejercicio informal del poder: una combinación de prerrogativas oficiales con el uso de presiones que se hacía posible a través de clones, relaciones familiares, contactos en universidades y escuelas privadas, coerción encubierta, amistad, pertenencia a clubes, aplicación estratégica de la riqueza, promesas de trabajo, adulación, y mucho más, casi todo familiar para cualquier dedicado lector de periódicos de hoy.

Este poder y su aplicación tienen que ver con el significado "exterior", con la determinación de los términos bajo los cuales se hacían disponibles las distintas formas de sacarosa. Pero el poder también se ejercitaba en la formación del significado "interior".

En 1685, cuando el joven Edmund Verney fue a Oxford, una carta que le mandó su padre, que detallaba el contenido de su baúl, mencionaba naranjas, limones, pasas de uva y nuez moscada, así como "tres libras de azúcar candé blanco".<sup>20</sup> No cualquier joven iba a Oxford, y pocos padres eran tan ricos y solícitos; sin embargo, la calidad de "golosinas para el diario" de esta lista, sólo treinta años después de la conquista de Jamaica, es reveladora.

Entre una cantidad innumerable de británicos más pobres que los Verney, la caída en los precios de azúcar a finales de ese siglo alentó el consumo de postres, entre otras golosinas, pero también los usos

<sup>19</sup> *Ibid.*

<sup>20</sup> Drummond y Wilbraham, 1958: 111.

adicionales del azúcar, transmitidos de las mesas y cocinas de los ricos. Los budines de grasa que Arthur Young describe en los menús del hospicio de Nacton, por ejemplo, son innovaciones institucionalizadas en el siglo XVIII, con las que se alimentaba a los pobres más desesperados. Sobre ellos Young escribía con cierta impaciencia:

Las gachas de guisantes solían ser la comida de los dos últimos días [viernes y sábado], pero en vez de ello pidieron pan con mantequilla, que les resulta la comida favorita porque con ella toman té. Expresé mi sorpresa al ver que se les permitía; pero dijeron que tenían permiso de gastar dos peniques de cada chelín que ganaran, tal como lo desearan; y lo gastaban en té y azúcar para tomar con sus comidas de pan con mantequilla.

La indulgencia exige permitirles hacer lo que quieran con ello, pero estaría mejor gastado en algo diferente.<sup>21</sup>

Los distintos usos del azúcar llegaron a adquirir muchos significados locales, particulares y distintivos, y sólo una investigación regional sustanciaría esta diversificación a nivel local y regional: pasteles para los funerales y tartas de Navidad, budines y dulces, natillas y todo lo demás. Pero se encuentran involucrados dos tipos de usos. Contrapuesta a la "intensificación" hacia abajo y hacia afuera de los usos de la clase alta (y de algunos de sus significados), había una invención en gran medida independiente de nuevos usos; la relación del poder con el "significado interno" se revela en la intersección de estas dos líneas de desarrollo.

En el curso de la vida cotidiana, los grupos sociales trasmutan acciones, sustancias y las relaciones entre éstas en unidades con distintos significados. Por ejemplo, los rituales que involucran a la comida pueden estar señalados por alimentos poco usuales (artículos prohibidos para otros usos, o preparados de una forma tradicional o arcaica), o por alimentos comunes que cobran un significado completamente distinto a causa del contexto ritual. Existe gran abundancia de ambos ejemplos: el *seder* de la Pascua judía, la Eucaristía, el pavo del día de Acción de Gracias, etc. También se encuentra muy difundida la costumbre de marcar el fin de una unidad de tiempo ("semana"), o un día de descanso, con el consumo de una comida especial.

En la Inglaterra de los siglos XVII y XVIII los usos nuevos y modi-

<sup>21</sup> Young, 1771: II, 180-181.

ficados de la sacarosa se introdujeron dentro de los contextos ceremoniales y rituales en la corte y entre los ricos y poderosos. La mayoría de estas prácticas eran originalmente francesas o italianas, y habían entrado a Inglaterra por medio de visitas reales, por la llegada de reposteros y escultores de azúcar, y por la reciprocidad social internacional de las clases dominantes. Al difundirse estos usos del azúcar hacia niveles inferiores, es probable que fueran simplificados no sólo por razones de economía —los diferenciales en la riqueza eran por supuesto, asombrosos— sino también porque para la amplia mayoría no podían entrañar una validación de estatus similar. Las combinaciones inusuales de especias y dulces que acompañaban a las carnes y aves en las festividades; la extensa variedad de golosinas azucaradas para las fiestas religiosas; los obsequios de alimentos dulces para expresar agradecimiento o como muestra de buenos deseos hacia los enfermos; el uso de las bebidas dulces y los pasteles horneados en los rituales de separación y de partida (incluyendo funerales), y otros muchos usos, proporcionan ejemplos tanto de la extensificación como de la intensificación.

Las ceremonias y los rituales que enfatizaban o escenificaban el uso del poder y la autoridad temporales —seculares— se filtraron hacia abajo de la escala social sin la fuerza que les subyacía y que alguna vez habían servido para simbolizar. Lo que llegó a importar fue la capacidad económica de consumir de esa manera, más que el *derecho de estatus*. Con el tiempo, el azúcar resultó ser un magnífico vehículo para ese tipo de transformaciones. Para la época en que los trabajadores pobres utilizaban sacarosa con propósitos ceremoniales, las relaciones de su comportamiento de consumo y su autoidentificación eran consistentes con lo que sucedía en el resto de la sociedad inglesa. Era posible incluso que los relativamente pobres consumiesen azúcar en forma conspicua al brindar hospitalidad, cumplir con obligaciones ceremoniales y validar lazos sociales, pues ya era un artículo barato que seguía pareciendo un lujo e impartía un aura de privilegio sobre los que lo servían y los que lo utilizaban.

Sin duda las prácticas que habían convertido al azúcar en algo extraordinario, ceremonial y especialmente significativo ("intensificación"), y a la transformación más general del azúcar en algo ordinario, cotidiano y esencial ("extensificación") no eran percibidas por ninguna clase social como procesos cualitativamente distintos, ni siquiera como procesos diferentes. Pero distinguirlos aquí es de cierta

utilidad, pues puede arrojar luz sobre los grupos de control en la sociedad inglesa. Puesto que el azúcar era nuevo para la mayoría de las personas, adquirió su significado en la vida británica durante una difusión hacia niveles inferiores a partir de las clases dominantes, cuyas normas proporcionaban ciertos modelos.

Las sustancias como el té, el azúcar, el ron y el tabaco eran utilizadas por los trabajadores de acuerdo con los ritmos de vida de la clase trabajadora. Los siglos durante los que Inglaterra dejó de ser, aunque de forma irregular y desigual, una sociedad predominantemente rural, agraria y precapitalista, fueron siglos de novedad en el consumo. El azúcar se adoptó justo cuando los horarios de trabajo se aceleraban, cuando el movimiento del campo a la ciudad cobraba rapidez y cuando el sistema de las fábricas se conformaba y difundía. Estos cambios afectaron cada vez más los patrones de alimentación. Ya hemos visto cómo los estimulantes líquidos calientes, endulzados con el azúcar cargado de calorías, y el tabaco, entre otras novedades, transformaron las comidas e incluso la definición de las mismas, mientras que los cambios económicos modificaron los horarios de los alimentos.

Es aquí donde se tocan las ideas de significado y poder. Sin duda ninguno de los promotores del azúcar en el siglo XVII previó la nación de consumidores de sacarosa en la que se convertiría su Inglaterra; sin embargo ellos, y las clases a las que apoyaban, aseguraron el crecimiento constante de una sociedad cada vez más rica en azúcar y enriquecida por el comercio de esclavos, las plantaciones, la esclavitud misma y, muy pronto, la difusión del sistema fabril en la metrópolis. A medida que el dechado del lujo se convertía en golosinas proletarias baratas gracias al esfuerzo individual, la sacarosa era uno de los opios del pueblo y su consumo constituía una demostración simbólica de que el sistema que la había producido tenía éxito.

A mediados del siglo XIX uno de los protagonistas más hábiles de la igualación de los aranceles —una lucha que se llevaba a cabo para introducir azúcar más barato al mercado británico— fue George R. Potter, corredor de azúcar y observador sagaz de los hábitos alimentarios ingleses. “Sin ser una de las necesidades absolutas de la vida —escribió en 1851—, el hábito prolongado ha llevado a casi todas las clases de este país a utilizarlo diariamente, de tal manera que no hay otro pueblo en Europa que lo consuma tanto.”<sup>22</sup> Porter argumenta-

<sup>22</sup> Potter, 1851: 541.

ba, en contra de los gravámenes sobre el azúcar, que la gente de Gran Bretaña estaba dispuesta a comer mucho más si le alcanzaba el dinero para comprarlo, y que los aranceles eran una carga desproporcionada e injusta para los pobres. En cuanto a los ricos, decía, el azúcar era un artículo tan reducido en su presupuesto familiar en 1840 que comprarían la misma cantidad ya costara seis peniques o un chelín; las cosas eran distintas para los menos afortunados. Para hacer más convincente su argumentación, Porter aventuró algunas sagaces conjeturas acerca del consumo diferencial, estableciendo primero que el consumo total había descendido durante los años de 1830 a 1894, cuando había subido el precio del azúcar: “Con una sola excepción, la del año de 1835, a todo aumento en el precio le ha seguido una disminución en el consumo, mientras que toda caída en el mercado ha producido un aumento en la demanda.” En seguida asumió (sobre la base de “investigaciones llevadas a cabo con cuidado”) que las familias ricas y de clase media, que estimaba eran quizá la quinta parte de la población nacional de Gran Bretaña, consumían en 1839 alrededor de 40 libras de azúcar por persona al año, para todos los usos.<sup>23</sup> Llegó a la conclusión de que el consumo anual per cápita de los otros cuatro quintos de la población británica podría haber sido de 15 libras en 1831, 9 en 1840 (cuando los aranceles eran más altos) y 20 en 1849. A estos cálculos oponía la interesante observación de que a cada persona que sirviera en uno de los buques de Su Majestad se le daba una onza y media al día (o 34 libras al año) por decreto oficial; mientras que la ración para los ancianos indigentes de los asilos de esa época era de casi 25 libras al año.

En otras palabras, antes de que se suprimieran los aranceles preferenciales (destinados a facilitarle las cosas a los plantadores de las Antillas y —presumiblemente— a los recién liberados antillanos), y el precio del azúcar empezara a buscar su nivel mundial, Gran Bretaña impuso a los pobres impuestos regresivos por su azúcar, manteniendo por lo tanto entre las clases más pobres un consumo de azúcar sustancialmente inferior incluso que el de los marinos y los indigentes, que eran su responsabilidad oficial. Las plantaciones de las Antillas habían sido provechosas desde un principio gracias al deseo de azúcar (y de otros productos similares) en Europa; como hemos visto, la demanda interna de Inglaterra llegó a eclipsar por

<sup>23</sup> *Ibid.*

completo al comercio de reexportación. De esta manera, el azúcar era una piedra angular de la esclavitud en las Antillas británicas y del tráfico de esclavos, y los negros que producía azúcar estaban ligados en relaciones claramente económicas con los trabajadores británicos que estaban aprendiendo a consumirlo.

La emancipación fue una derrota para las clases plantadoras pero una victoria para los que en Inglaterra creía en el comercio en expansión y el consumo en aumento. Las indemnizaciones otorgadas a los plantadores (con el propósito ostensible de "proteger" también a los libertos) fueron pagadas por el gobierno británico; pero quedaron más que ampliamente compensadas con los impuestos sobre el azúcar que gravaban fuera de toda proporción a los pobres. Cuando la legislación que apoyaba esos aranceles empezó a desmoronarse, en 1852, bajo los ataques de los defensores del libre comercio, surgió la falsa aseveración de que las tasas protegían a los antillanos recién liberados, pero en realidad los gravámenes preferenciales no los ayudaban en nada. Protegían, sin duda, a los plantadores de las Antillas, hacían menos atractiva la mecanización de la industria del azúcar y mantenían elevado el precio de este producto en Gran Bretaña.

El "sufrimiento" de los plantadores se resolvió tras la abolición de la esclavitud en todas las Antillas británicas con la connivencia de la Cancillería, con la importación de trabajadores contratados provenientes de India, China y otros lugares, y con una legislación especial que le impedía a los libertos votar y adquirir tierras. El objetivo general era evitar que encontraran una forma de ganarse la vida independiente de la industria del azúcar, o utilizar mecanismos colectivos de negociación y huelgas para pactar salarios y condiciones de trabajo, tal como lo estaban haciendo los trabajadores de la metrópolis. Esas estrategias funcionaron; aunque las Antillas nunca más volvieron a producir una proporción tan alta del azúcar consumido siguieron siendo "islas azucareras", y su gente quedó condenada a vivir a horcajadas sobre dos adaptaciones económicas —como campesinos reconstituidos y proletarios rurales—, ninguna de las cuales podía volverse económicamente segura. Durante los dos siglos en los que los esclavos africanos habían producido el azúcar de la Gran Bretaña en sus colonias del Caribe, se ligaron íntimamente a las poblaciones fabriles emergentes de las ciudades inglesas por medio de la reciprocidad económica y las circunstancias de su surgimiento. Ahora libre, pero completamente ignorada por la metrópolis, la población antillana se volvió invisible hasta que su migración hacia el

centro del imperio volvió a hacerla incómodamente visible, más de un siglo después.

Nada de esto hubiera importado para hombres como Porter. A él le interesaba aumentar el consumo del azúcar en Inglaterra, no si los plantadores de las Antillas (y menos aún los libertos) podían ganarse la vida. Le parecían equivocados aquellos que, "sin gran consideración, han escogido identificar un precio elevado para el azúcar con la felicidad de la población de esclavos recién emancipada de nuestras colonias de las Antillas", y argumentaba que la libertad era una recompensa suficiente para los antiguos esclavos.<sup>24</sup> Fueron Porter y los demás defensores del "libre comercio" los que triunfaron. En el curso de dos décadas se eliminaron todas las protecciones especiales al azúcar antillano.

Al caer los precios se desarrollaron nuevos usos para la sacarosa: mermeladas, leche condensada, chocolate y sorbetes. En el medio siglo después de que aparecieran las primeras rupturas en el sistema de aranceles preferenciales, el deseo de azúcar de las clases trabajadoras británicas parecía insaciable. Esto involucraba sin duda experiencias previas con el azúcar y el equilibrio de su dieta:

Para una gran parte de nuestra población el azúcar es un estimulante, una fuente de energía inmediata, si no de inspiración, sea que se convierta en alcohol o se consuma crudo. En realidad, el elevadísimo consumo de azúcar en algunas familias pobres se relaciona muy estrechamente con la pobreza de su dieta en cuanto a lo que se podrían llamar satisfactores secundarios de la dieta y en su capacidad de estimulación inmediata. Éste es un punto muy importante para el consumo de azúcar, especialmente cuando incluye los dulces y los productos para untarse [en el pan] para los niños. En seguida se presenta la pregunta: ¿qué es la comida o el gasto en comida, y hasta dónde es una necesidad? Es posible que al plantearla de esa manera la pregunta no signifique gran cosa, pero recuerdo una aseveración —creo que es el "Essay on rent" ["Ensayo sobre la renta"] de Bernard Shaw—: alimentas a tus caballos de tiro con paja y a tus caballos de caza con avena. Es así como tratamos a nuestra población humana: alimentamos a nuestras

<sup>24</sup> *Ibid.*: 546. Al parecer, en Inglaterra a nadie le parecía raro que los 20 millones de libras esterlinas que se pagaron tras la emancipación fuesen a dar a manos de los plantadores, dueños de los esclavos, y de sus acreedores, y que a los esclavos mismos, a los que se había despojado de su trabajo, no les tocara ni un centavo. Porter, que manifiesta su temor a "recompensar en exceso" a los antiguos esclavos, nos brinda un texto de sorprendente actualidad.

profesiones decorativas con alimentos que les proveen una gran cantidad de estímulos, muchas satisfacciones secundarias, y a nuestra población más baja con una dieta muy pobre y muy poco estimulante... Desde el punto de vista económico, las convenciones determinan qué tipos de alimentos serán comprados con qué cantidad de ingreso disponible, y muchas de ellas son simples convenciones de clase.<sup>25</sup>

Ashby toca aquí un aspecto de la transformación de la dieta británica que nos retrotrae a la difusión temprana de la sacarosa y las bebidas estimulantes. Después de haber leído el elogio al té y al azúcar de Slare y Moseley, junto con la indignada amonestación del reverendo Davies, de que los pobres preferirían beber leche o cerveza casera en vez de té, si pudieran pagarlo, sería simplista concluir que la gente consumió más azúcar a partir de 1850 sólo porque el precio bajó. Aquí el significado y el poder se tocan en el momento en que una población hambrienta de azúcar tuvo acceso a una provisión casi ilimitada, y que se acostumbró a su uso. Por ello la producción ha de vincularse con el consumo, y los llamados significados internos con los significados "externos", más amplios.

Es una observación muy general que las cosas que nos causan más placer, al utilizarlas libremente, se vuelven dañinas; ello no puede decirse del azúcar;

<sup>25</sup> Lloyd, 1936: 114-115. George Orwell (1984 [1937]: 85-86) observó este problema de primera mano, y lo comentó con su habitual agudeza. Al analizar el debate sobre el alimento mínimo requerido para la supervivencia continua, cita el presupuesto familiar de un minero en el que se consumen ocho libras de azúcar a la semana, y escribe: "La base de su dieta es, por tanto, el pan blanco y la margarina, la cecina, el té azucarado y las papas... una dieta pasmosa. ¿No sería mejor si gastaran más en alimentos naturales como naranjas y pan entero, o incluso si, como el autor de la carta al *New Statesman*, ahorraran combustible y comieran sus zanahorias crudas? Sí, lo sería, pero el punto es que ningún ser humano normal hará nunca una cosa así. Un ser humano normal preferiría morir de hambre antes que sobrevivir a base de pan moreno y zanahorias crudas; y el mal peculiar es que, mientras menos dinero tengas, menos inclinado te sientes a gastarlo en comida natural. A un millonario puede gustarle un desayuno de jugo de naranja y galletas de salvado; a un desempleado no le gusta... Cuando estás desempleado, lo que quiere decir cuando estás subalimentado, harto, aburrido y miserable, no quieres comer alimentos naturales sin gracia. Quieres algo con un poco de 'sabor'. Siempre existe alguna cosa rica y barata que se te antoje. ¡Comámonos tres cucuruchos de papas fritas! ¡Pon la tetera al fuego y tomémonos una buena taza de té!... El pan blanco con margarina y el té azucarado no te nutren pero son más agradables (por lo menos eso piensa la mayoría de la gente) que el pan moreno y el agua fría."

pues al no poseer ninguna propiedad perniciosa, nada pernicioso puede desprenderse de su uso... Cabe esperar que los que se han quejado de cólico por el uso del té, de consumirlo menos profusamente, y más el azúcar más fino, de calidad suave y balsámica, prevendrían ese padecimiento.<sup>26</sup>

Eso escribió un sacarofílico anónimo de mediados del siglo XVIII, cuyo entusiasmo era ilimitado. La leche materna, nos dice, mejora al añadirle azúcar. La melaza es más nutritiva que la mantequilla o el queso, especialmente con el pan, y la cerveza y el *ale* mejoran si se les mezcla azúcar. El ron es más sano que el brandy. Incluso la fruta verde se vuelve apetitosa con azúcar.

Este tipo de elogio intemperado era frecuente en esa época; que el lector no se equivoque: independientemente de otros mensajes, estas loas eran también folletos políticos leídos por miembros del Parlamento, jueces, médicos, militares, hombres de negocios, terratenientes, y estas ideas "progresistas" tenían un efecto acumulativo sobre la actitud legislativa hacia el azúcar y otros alimentos importados. Sin embargo, la creación de una dieta radicalmente nueva para el pueblo del Reino Unido —algunos de cuyos rasgos eran compartidos por todas las clases, y otros distribuidos de forma diferencial— no puede explicarse con referencia a la sola legislación o a una "causa" única, definida de forma estrecha. Nuestro gusto de primates por el azúcar, nuestra capacidad de dotar al mundo material de un significado simbólico y nuestra manera de complicar la biología de la ingestión con las estructuras sociales, desempeñaron un papel en el aumento del consumo de sacarosa en Inglaterra. Pero ninguno de esos factores explica por qué el consumo varió con el tiempo o de una clase a otra, ni cómo los grupos sociales pueden adoptar los comportamientos de otros grupos, en distintos momentos o de maneras diferentes.

La mayor productividad de las clases trabajadoras, sus condiciones de vida radicalmente alteradas —incluyendo su dieta previa, su disposición a emular a los gobernantes, la economía del mundo en evolución y la difusión del espíritu capitalista— son factores que no pueden medirse o compararse entre sí. Pero se los puede distinguir de otros factores tales como nuestra naturaleza de primates, nuestra facultad simbólica y nuestra disposición a organizar las satisfacciones biológicas en términos sociales, pues estas últimas son constan-

<sup>26</sup> Anónimo, 1752: 5.

tes, datos, cuyo funcionamiento puede describirse pero no explicarse en términos de sus orígenes o sus efectos diferenciales.

Antes de analizar cómo encuentra su lugar la sacarosa o cualquier otro alimento o gusto en los sistemas de comidas de los grupos componentes o clases de una sociedad compleja, tendríamos que ser capaces de explicar cómo llegó ahí (particularmente en el caso de una importación reciente, como la sacarosa), qué fuerzas influyeron en su uso creciente, y qué hizo importante su consumo, transformándolo (en este caso) de una rareza, una novedad o una frivolidad, en una necesidad absoluta. Es extraño que los antropólogos dedicados al estudio de la comida en las sociedades modernas parezcan interesarse tan poco por saber de dónde vienen los alimentos y quién los produce, puesto que este desinterés diverge de una manera tan radical de las preocupaciones tradicionales de los antropólogos de la alimentación. Cuando la comida figura en la descripción de una sociedad iletrada, como los isleños de Trobriand, los tikopia o los bamba, la naturaleza y las circunstancias de su producción, las fuentes y la disponibilidad, son elementos esenciales del análisis sociológico.<sup>27</sup> Pero no se los analiza cuando se estudian los sistemas alimentarios de las sociedades modernas, probablemente porque la producción de los alimentos y las circunstancias de su consumo parecen tan remotas entre sí. Es cierto, por supuesto, que hoy en día pocos de nosotros producimos nuestra propia comida y generalmente les compramos lo que comemos —o la mayor proporción de ello— a otros, que tampoco son productores. A años luz de distancia de las pequeñas sociedades “primitivas”, en gran medida autosuficientes, que supuestamente estudian los antropólogos, las sociedades modernas complejas parecen haber divorciado la producción de alimentos de su consumo; pero por qué se contó con esas cantidades de comida en ese momento, y cómo esa disponibilidad configuró las elecciones, son preguntas que también merecen respuesta. Sigue habiendo una conexión entre la producción y el consumo, y en el caso del azúcar los hechos sugieren que, en realidad, desde el principio la producción se emprendió teniendo en mente grupos específicos de consumidores: la población nacional del Reino Unido.

Si se llevara a cabo un estudio de la ritualización de los alimentos en la vida británica sin referencia a la época ni a las divisiones de

<sup>27</sup> Malinowski, 1950 [1922]; Firth, 1937; Richards, 1939.

clase, la búsqueda de significado se limitaría a lo que supuestamente compartían todos los ingleses en ese momento. Una postura tan claramente ahistórica haría que el sistema de significado coincidiera con el presente, y por lo tanto, más que aclarar, ocultaría los usos y significados de la comida. Al divorciar al proceso del tiempo, y al consumo del azúcar de su producción, la discusión se limita a un solo punto: explicar por qué las cosas son como son se reduce a las relaciones existentes entre las partes de un sistema social. Pero mirar hacia atrás nos permite ver cómo adquirieron su forma característica a lo largo del tiempo las relaciones entre las partes de un sistema.

Cuando el primer lujo exótico se transformó en una necesidad proletaria, el azúcar fue una de las primeras importaciones que cobró una importancia política y militar nueva y diferente para las clases capitalistas en expansión en la metrópolis; diferente, es decir, del oro, el marfil, la seda y otros artículos suntuarios perdurables. Mientras que las plantaciones fueron consideradas durante mucho tiempo como fuentes de provecho por la transferencia directa de capital para ser reinvertido en Inglaterra, o por la absorción de bienes terminados provenientes de Inglaterra,<sup>28</sup> la hipótesis que aquí se

<sup>28</sup> Mintz, 1979. No me interesan aquí las intenciones de las clases dirigentes británicas más que por sus intenciones internamente divididas —esto es, en conflicto— de sacar provecho de sus inversiones. Si son libres, los proletarios y los dueños de su propia fuerza de trabajo, sin otra propiedad, la venden a los dueños del capital; si se encuentran esclavizados, los esclavos y los que no son dueños de su propia fuerza de trabajo ni de propiedades la someten bajo la fuerza. En el primer caso, todo el trabajo aparece como trabajo remunerado producido para los dueños de los esclavos. “El valor del poder del trabajo se reduce al valor de una cantidad definida de medios de subsistencia. Por lo tanto varía con el valor de esos medios o con la cantidad de trabajo requerida para su producción” (Marx, 1939 [1867]: 172). Al responder los trabajadores británicos a la disponibilidad de productos como tabaco, té y azúcar, y más tarde incluso con mayor intensidad al declinar sus precios, iban consumiendo una cantidad cada vez mayor de ellos. En total, intercambiaron cantidades cada vez más pequeñas de sus ahorros por cantidades cada vez más grandes de estos y otros artículos. He tratado de sugerir que esto tuvo consecuencias dietéticas y fisiológicas mixtas; ciertamente queda en pie la pregunta de si todas esas consecuencias resultaron en favor de los intereses de los trabajadores. Como un paralelo interesante a este proceso, el desarrollo de formas de medición exactas e intercambiables tanto de las sustancias como del esfuerzo humano, en los mismos términos calóricos, dio un nuevo significado al concepto de fuerza de trabajo de Marx: una unidad de trabajo podía ser expresada con exactitud como una unidad de azúcar (en términos calóricos) y viceversa. Parece poco probable que esta traducción exacta del “peso” o “masa” de la fuerza de trabajo, desarrollada como parte de la ciencia de la nutrición a finales del siglo XIX, no fuera plenamente comprendida por alguno de los mismos

ofrece es que el azúcar y otros alimentos droga, al abastecer, saciar —y, de hecho, drogar— a los trabajadores de las granjas y las fábricas, redujo dramáticamente el costo total de crear y reproducir al proletariado metropolitano.

¿Cómo se convirtieron las clases trabajadoras británicas en consumidoras de azúcar, después de todo? La disposición de los trabajadores a trabajar más para poder ganar —y por lo tanto consumir— más, fue un rasgo crucial de la evolución de los patrones de alimentación modernos. El nuevo espíritu comercial tenía que reconocer esta disposición, percibiéndola como una virtud que debía ser alentada y explotada. El desencadenamiento de ese espíritu acompañó los grandes cambios en el orden económico, político y social que transformaron la vida agraria inglesa, “liberó” a la población rural, llevó a la conquista y el dominio de las colonias tropicales, y dio por resultado la introducción de nuevos comestibles a la tierra madre. Lo que sostengo es que el consumo creciente de productos como la sacarosa fue la consecuencia directa de alteraciones profundas en la vida de los trabajadores, que hicieron concebibles y “naturales” las nuevas formas de alimentos y de alimentarse, así como los nuevos horarios de trabajo, los nuevos tipos de trabajo y las nuevas condiciones de la vida cotidiana.

Pero esto no significa que los trabajadores británicos fueran meros espectadores pasivos del cambio. Un escritor del siglo XVIII observó:

En Inglaterra los distintos rangos de hombres se transforman unos en otros de forma casi imperceptible; y un espíritu de igualdad recorre cada una de las partes de la constitución. Es así como surge una fuerte emulación de todos los distintos niveles y condiciones para competir entre sí, y una perpetua e incansable ambición en todos los miembros de los rangos inferiores por elevarse hasta el nivel de los que se encuentran inmediatamente sobre

entusiastas del azúcar cuyas palabras hemos citado aquí. De hecho, la relación entre la nutrición y el esfuerzo disciplinado debe de haberse observado primero en las plantaciones de caña del Caribe (así como muchas otras cosas acerca de la exacción del trabajo), antes de su refinamiento en los mercados de trabajo libre en la misma Europa.

Turner comenta: “Existen evidencias *prima facie* para creer que una ‘vocación’ dietética de disciplinar el cuerpo con referencia a un régimen médico-religioso hubiera sido compatible con el espíritu del capitalismo” (Turner, 1982: 27). Turner presenta la hipótesis de cierta “afinidad electiva” entre la dieta y el ascenso del capitalismo, pero tiene en mente algo a la vez más abstracto y generado de forma muy distinta a mi presente línea de argumentación.

ellos. De tal manera que se crea un vaivén incontrolable; y un lujo de moda debe difundirse como por contagio.<sup>29</sup>

Aunque este comentarista seguramente exageró en cuanto al “espíritu de igualdad” de aquella época, otros escritores han comentado sobre el papel de las clases trabajadoras al adoptar los hábitos y costumbres de sus “superiores”.<sup>30</sup>

Las diferentes actitudes hacia los trabajadores por parte de quienes controlaban la sociedad, y la disposición de los trabajadores para experimentar con alimentos nuevos consumidos por gente más rica, fueron tendencias que sin duda se combinaron a finales del siglo XVIII. En el siguiente siglo, otras naciones siguieron al Reino Unido, y se hicieron más urbanas e industrializadas, cambiaron los horarios de las comidas para que coincidieran con los del trabajo, les enseñaron a los trabajadores a comer fuera de casa, a comer con más frecuencia alimentos ya preparados y, de paso, a consumir más azúcar. Los administradores de esas sociedades reconocieron el potencial de los trabajadores para aumentar su propia productividad si se los estimulaba suficientemente, y a abrirse a nuevas necesidades que se podían aprender.

La “causa” determinada de estos cambios es un contexto o una serie de situaciones creadas por vastas fuerzas económicas; dentro de ese contexto se hacen nuevas “elecciones” de alimentos; en realidad, se les da forma antes de que se las perciba como elecciones. La decisión de tomar un rollo de canela o una dona en una pausa de diez minutos para el café es, en efecto, una elección, pero las circunstancias las cuales se efectúa esa elección pueden no ser libremente escogidas. Como la elección entre una hamburguesa de McDonald’s y una pierna de pollo de Kentucky en un descanso de treinta minutos para la comida, la elección en sí es mucho menos importante que las limitaciones bajo las cuales se la efectúa.

De una forma muy similar, la imitación (o emulación) no se produce en algún vacío ahistórico pero simbólicamente significativo. Lo que los trabajadores imitan en realidad del comportamiento de los que tienen poder sobre ellos, y lo que quieren decir (lo que intentan y comunican) con ese comportamiento, no siempre es claro. La historia del hábito del té es un ejemplo de ello. Lo que los traba-

<sup>29</sup> Forster, 1767: 41.

<sup>30</sup> Por ejemplo Gilboy, 1932; McKendrick, Brewer y Plumb, 1982.

jadores ingleses hicieron al imitar, en este caso, fue tomar té con azúcar y leche (generalmente un té de calidad inferior, en ocasiones utilizado dos veces, o incluso agua caliente vertida sobre cortezas de pan, endulzada con melaza, tal como lo hicieron antes otros más privilegiados que ellos. Asumiendo la costumbre con el mayor entusiasmo, aumentaron sin cesar su consumo de té muy endulzado, hasta que la primera guerra mundial interrumpió esta escalada. ¿Pero explica mucho decir que fue resultado de la imitación de sus superiores sociales? El hecho de que el té endulzado fuera caliente, estimulante y rico en calorías; que el trabajo asalariado duro, en condiciones difíciles, caracterizaba las circunstancias en las que se llegó a tomar el té; que el té tenía el poder de hacer que una comida fría pareciera caliente, son factores que parecen haber tenido la misma importancia. Un factor adicional fue la relación íntima entre dónde eran producidos estos alimentos, por iniciativa de quién, por qué clase de trabajadores y bajo el control de quién, y dónde eran consumidos. Después de todo, el imperio tenía una estructura interna que había visto surgir las categorías del esclavo de plantación y (más tarde) del proletario de la fábrica dentro de un solo sistema político, y se había beneficiado inmensamente con su mutuo aprovisionamiento bajo el control imperial.

Aun así, ¿adónde nos lleva eso? ¿Por qué se convirtieron los ingleses en consumidores tan entusiastas de azúcar? No por el gusto innato entre los primates por lo dulce; no porque nuestra especie sea simbólicamente comunicativa y le añada significado a todo lo que hace, incluyendo comer; no porque los grupos socialmente inferiores imiten a sus "superiores"; ni siquiera porque a los pueblos de climas fríos y húmedos les guste más el azúcar que a otros. Algunos hechos menos agradables parecen más convincentes. La dieta del trabajador inglés era inadecuada y monótona tanto calórica como nutricionalmente. A menudo no podían consumir alimentos calientes, especialmente para el desayuno y la comida del mediodía. Los nuevos horarios de trabajo, las condiciones cambiantes de empleo, el fin de la relación de dependencia entre el trabajador agrícola y el hacendado, el desarrollo de un sistema de manufactura y luego de un sistema de fábricas, fueron algunas de las condiciones contextuales para los cambios en los hábitos alimentarios. Es bajo esta luz como puede apoyarse sobre una base interpretativa más amplia la pregonada disposición del pueblo a imitar a sus superiores. Cuando leemos las loas al azúcar y recordamos que ésta era una sociedad

que estaba adoptando rápidamente un carácter más urbano, consciente del tiempo e industrial, no resulta sorprendente que Slare pareciera estar más cerca de la verdad que Hanway.

A pesar de todo, el azúcar, el té y los productos similares representaban la libertad creciente de la gente común, su oportunidad de participar en la elevación de su propio nivel de vida. Pero si afirmamos esto surgen algunas preguntas. La proclamada libertad de elegir significaba libertad sólo dentro de un rango de posibilidades establecido por fuerzas sobre las cuales no tenían ningún control los que se suponía elegían libremente. Sustancias como el azúcar podían transformarse, de curiosidades o adornos de la vida inglesa, en ingredientes esenciales de la hospitalidad decente y respetuosa, siempre que la gente las integrara a su vida cotidiana, dotándolas de significado y aprendiendo unos de otros a disfrutar con su consumo.

El azúcar no llegó a estar disponible para el pueblo inglés por un proceso de crear símbolos o investirlos de significado, sino por acciones políticas, económicas y militares cuya organización hubiera sido inimaginable para el ciudadano común. Las inmensas cantidades de trabajo forzado que se requerían para producir sacarosa y bebidas amargas estimulantes también tenían que ser organizadas, o no hubieran llegado las sustancias en las cantidades deseadas. Sólo si estaban asegurados esos arreglos podía ejercitarse la maravillosa capacidad exclusivamente humana de encontrar y otorgar significado. En pocas palabras, la creación de una mercancía que permitiera el gusto y el ejercicio de la capacidad simbólica estaba completamente fuera del alcance de los esclavos africanos que producían el azúcar, por un lado, y, por otro, del pueblo inglés proletarizado que lo consumía. Juntos, esclavos y proletarios fueron el motor del sistema económico imperial que mantenía a uno abastecido de grilletes y al otro de azúcar y ron; pero ni unos ni otros tenían la menor influencia sobre él. La creciente libertad de elegir del consumidor no era más que un tipo de libertad.

El argumento de Porter de que a la baja en los precios del azúcar le seguía siempre un aumento en el consumo se vio ampliamente confirmado en la segunda mitad del siglo XIX, periodo en el que los impuestos y los aranceles sobre el azúcar también se redujeron. Una abolición comparable de los tributos gubernamentales tardaría mucho en llegar, pero hacia 1872 fueron reducidos a la mitad. Las reflexiones al respecto del especialista en historia de los impuestos, S. Dowell, nos aclaran los dos siglos precedentes:

No hay duda de que aquí, en la opinión de muchas personas cuidadosas y providentes que tenían en mente nuestro sistema fiscal en su totalidad, y considerando el brusco avance en la prosperidad como una condición temporal y no normal de progreso de nuestra nación, fijaron su atención en las eventualidades del futuro, deberíamos haberle puesto freno al proceso de reducción que, de haber llegado más lejos, amenazaba con la aniquilación del impuesto. Este impuesto, junto con los del té y el café, guardaba, en su opinión, un lugar de peculiar importancia: al conservarse, en tiempos de paz, en niveles bajos, en los que estos impuestos se reparten igualmente por toda la superficie de nuestra nación, nadie sentía la presión, y eran poderosos motores disponibles en caso de que la nación fuera convocada para un esfuerzo general en tiempos de guerra. Abolir estos impuestos sería quitar los soportes principales de nuestro sistema impositivo.<sup>31</sup>

Resulta significativo el papel de esos impuestos en la creación de los sistemas de extracción del Estado, sostenidos por los costos del consumo personal. Del azúcar y otros productos exóticos —en particular los estimulantes amargos y adictivos con los que el pueblo inglés lo combinaba— aquél era el más fácil de gravar, en parte porque era difícil de contrabandear (al contrario del té, por ejemplo). Al crecer la riqueza que aportaba a la tesorería, se iba enaltecendo su valor como artículo gravable, y surgió un poderoso interés por su consumo sostenido y ampliado. Como el té y el tabaco, podía contarse con que el azúcar produjera recaudación incluso cuando la escasez en el abasto elevara su precio; y, como dice Dowell, puesto que su consumo era tan extendido, “nadie sentía la presión”. De esta forma, la nueva libertad de permitirse el azúcar era una clave para el propio ejercicio del poder.

Con el cambio de posición de estos artículos en la dieta inglesa, así como con el reconocimiento creciente de las consecuencias últimas del consumo masivo, el mercado mundial fue fijando gradualmente el precio del azúcar. Pero incluso esta expresión resulta excesiva, pues es probable que ningún otro artículo alimenticio del mercado mundial haya estado sujeto a tanto politiquero. Si antes era demasiado importante para dejarlo en manos de los plantadores de las Antillas, después cobró demasiada importancia para dejarlo completamente expuesto a las fuerzas del mercado. La sacarosa era una fuente de riqueza burocrática, así como mercantil e industrial.

<sup>31</sup> Dowell, 1884: 32-33.

Una vez que se comprendió la magnitud de su mercado real y potencial, se volvió importante mantener el control. El azúcar era el principal producto que encarnaba el tremendo poder oculto bajo el consumo masivo. Su control y la responsabilidad del desenlace eventual condujo a una revisión total de la filosofía que había determinado las conexiones entre la metrópolis y la colonia. Quizá no exageremos al decir que el destino de las Antillas británicas quedó sellado cuando resultó más barato para las masas británicas obtener su azúcar de otros lugares, y más provechoso para la burguesía británica vender más azúcar a un precio menor.

En la medida en que es posible definir cosas para los demás en circunstancias que hacen difícil para ellos poner a prueba los significados que les atribuimos a esas cosas, ejercemos control sobre la posibilidad de que las utilicen, las consuman o dejen de consumirlas, las valoren o las desdeñen. Afectamos su autodefinición al motivar su consumo, penetrando así de forma íntima en la organización de su propia personalidad: quiénes y qué piensan que son. El tabaco, el azúcar y el té fueron los primeros objetos del capitalismo que encerraban en su uso la idea compleja de que uno podía *volverse* diferente al *consumir* de modo diferente. Esta idea tiene poco que ver con la nutrición, los primates o el gusto por lo dulce, y menos de lo que parece con los símbolos. Pero está estrechamente ligada con la transformación fundamental de Inglaterra, de una sociedad medieval jerárquica basada en el estatus, en una socialdemocracia capitalista e industrial.

El argumento que se presenta aquí, de que las grandes alteraciones de fondo en el ritmo y la naturaleza del trabajo y de la vida cotidiana influyeron sobre los cambios en la dieta, es difícil o imposible de probar. Un supuesto adicional es que la naturaleza de los nuevos alimentos fue importante para su eventual aceptación. Las sustancias transformadas por el capitalismo británico de lujos de la clase alta en necesidades cotidianas son de cierto tipo. El alcohol y el tabaco proporcionan un respiro de la realidad y calman los dolores del hambre. El café y el chocolate proporcionan un estímulo para hacer un mayor esfuerzo, sin brindar nutrición. El azúcar proporciona calorías, al mismo tiempo que incrementa el atractivo de estas otras sustancias combinado con ellas. No hubo una conspiración para echar a perder la nutrición de la clase trabajadora británica, para volverla adicta o estropearle los dientes. Pero el aumento constante en el consumo de azúcar fue un artefacto de lucha entre las

clases en pro de las utilidades, luchas que resultaron eventualmente en una solución del mercado mundial para los alimentos droga, a medida que el capitalismo recortó sus pérdidas proteccionistas y expandió un mercado masivo para satisfacer a los consumidores proletarios otrora considerados como pecadores o indolentes.

Bajo esta perspectiva, el azúcar era una sustancia ideal. Servía para hacer que una vida ocupada lo pareciera menos; en la pausa que refrescaba, facilitaba —o parecía facilitar— la ida del trabajo al descanso y viceversa; proporcionaba una sensación más rápida de plenitud o satisfacción que los carbohidratos complejos; se combinaba fácilmente con muchos otros alimentos, en algunos de los cuales también se utilizaba (té y galletas, café y bollo, chocolate y pan untado con mermelada). Como hemos visto, era simbólicamente poderoso, pues su uso podía cargarse de muchos significados subsidiarios. No es sorprendente que a los ricos y a los poderosos les gustara tanto, y que los pobres aprendieran a deleitarse con él.

## COMER Y SER

Para el año de 1900 el azúcar, en forma de sacarosa procesada, se había convertido en un ingrediente esencial de la dieta nacional británica. Combinado con bebidas amargas, era consumido diariamente por casi todo británico viviente. Se lo añadía a los alimentos en la cocina y en la mesa, y podía encontrarse en manjares preparados, como las mermeladas, los bizcochos y pasteles que se consumían con el té y frecuentemente con las comidas. El azúcar también se había convertido en un rasgo común de las comidas festivas y ceremoniales de todas las temporadas, del nacimiento y de la muerte. El pan y la sal habían sido la base del alimento y de la imaginaria cotidianos del hombre occidental durante milenios; ahora el azúcar se les había unido. El pan y la sal... y el azúcar. Una hogaza de pan, un porrón de vino... y azúcar. Se estaba rehaciendo gradualmente la dieta de toda una especie.

La gran difusión en el uso y el aumento en el consumo individual de la sacarosa procesada de 1650 a 1900 fue posible por muchos logos, entre ellos el dominio técnico de la química del azúcar y una comprensión científica más completa de su asombrosa versatilidad. Fue el resultado de la aplicación de un nuevo conocimiento químico a una versatilidad apreciada desde hacía mucho tiempo, pero nunca antes explotada de una forma tan imaginativa y tan completa. Para la época de la primera guerra mundial, el racionamiento forzado de azúcar fue considerado una de las privaciones más dolorosas e inmediatas de las pequeñas penalidades causadas por la guerra y, por supuesto, la que fue sentida con más intensidad por los británicos más pobres y menos privilegiados.<sup>1</sup> Los pobres adquirirían muy tem-

<sup>1</sup> Aquí no hay misterio. En los países desarrollados, la sacarosa contribuye con un porcentaje mayor de las calorías totales en los pobres que en los ricos. El apoyo estadístico para esta aseveración es débil, pero nadie parece estar preparado para contradecirlo. La sacarosa suele racionarse en Occidente en tiempos de guerra, en parte porque generalmente se importa (excepto por el azúcar de remolacha en al-

R  
e  
a  
r-  
e-  
la  
sa  
al  
le  
ni-  
a-  
in-  
te  
si-  
is-

## COMER Y SER

Para el año de 1900 el azúcar, en forma de sacarosa procesada, se había convertido en un ingrediente esencial de la dieta nacional británica. Combinado con bebidas amargas, era consumido diariamente por casi todo británico viviente. Se lo añadía a los alimentos en la cocina y en la mesa, y podía encontrarse en manjares preparados, como las mermeladas, los bizcochos y pasteles que se consumían con el té y frecuentemente con las comidas. El azúcar también se había convertido en un rasgo común de las comidas festivas y ceremoniales de todas las temporadas, del nacimiento y de la muerte. El pan y la sal habían sido la base del alimento y de la imaginería cotidianos del hombre occidental durante milenios; ahora el azúcar se les había unido. El pan y la sal... y el azúcar. Una hogaza de pan, un porrón de vino... y azúcar. Se estaba rehaciendo gradualmente la dieta de toda una especie.

La gran difusión en el uso y el aumento en el consumo individual de la sacarosa procesada de 1650 a 1900 fue posible por muchos logros, entre ellos el dominio técnico de la química del azúcar y una comprensión científica más completa de su asombrosa versatilidad. Fue el resultado de la aplicación de un nuevo conocimiento químico a una versatilidad apreciada desde hacía mucho tiempo, pero nunca antes explotada de una forma tan imaginativa y tan completa. Para la época de la primera guerra mundial, el racionamiento forzado de azúcar fue considerado una de las privaciones más dolorosas e inmediatas de las pequeñas penalidades causadas por la guerra y, por supuesto, la que fue sentida con más intensidad por los británicos más pobres y menos privilegiados.<sup>1</sup> Los pobres adquirirían muy tem-

<sup>1</sup> Aquí no hay misterio. En los países desarrollados, la sacarosa contribuye con un porcentaje mayor de las calorías totales en los pobres que en los ricos. El apoyo estadístico para esta aseveración es débil, pero nadie parece estar preparado para contradecirlo. La sacarosa suele racionarse en Occidente en tiempos de guerra, en parte porque generalmente se importa (excepto por el azúcar de remolacha en al-

prano, y deprimentemente bien, el gusto el por té endulzado, la tarta de melaza, las natillas de leche condensada, las galletas, el pan con mermelada, los dulces y el chocolate. El gusto por lo dulce de las clases más acomodadas —igualmente notable en términos de lo que se conoce como “carácter nacional”— era moderado porque tenían muchos otros lujos a la mano.

Como señalé, la experiencia de los ingleses de ver cada hueco de su dieta relleno de azúcar se repitió después de 1900 en otras tierras, a veces con mayor rapidez, pero con algunas diferencias significativas. Tomemos primero el caso de Estados Unidos, que había prosperado gracias a la melaza y su derivado, el ron, incluso antes de que las trece colonias se rebelaran.<sup>2</sup> Para el periodo entre 1880 y 1884 Estados Unidos consumía 38 libras de sacarosa por persona: ya mucho más que todos los principales consumidores mundiales, exceptuando Gran Bretaña. En tres cortos años el consumo había ascendido a 60.9 libras.<sup>3</sup> En el transcurso de otra década, el consumo de Estados Unidos subió aún más; y después de 1898-1899 —fecha que no es casual— se elevó todavía más. Todo lo que los capitalistas británicos aprendieron acerca del azúcar como fuente de beneficios a partir de 1650, los capitalistas norteamericanos lo aprendieron mucho más rápido; los que se interesen por el surgimiento del imperialismo norteamericano harían bien en observar cuidadosamente la historia del consumo de azúcar en Estados Unidos.

No queda muy claro hasta qué punto la necesidad percibida por Estados Unidos de introyectar las áreas tropicales que producían

gunos países) y su flujo puede interrumpirse, en parte porque desde el punto de vista político es prudente asegurarse de que todos reciban al menos una parte de la que haya. Pero en el caso de aquellos para los que llega a componer quizá hasta un 30% del consumo total de calorías (Stare, 1975), la respuesta a su desaparición virtual del mercado se compara con la escasez de alcohol, de tabaco y de bebidas estimulantes.

<sup>2</sup> “No sé por qué deberíamos sonrojarnos al confesar que la melaza fue un ingrediente esencial en la independencia norteamericana —escribió John Adams, en 1775. Muchos grandes acontecimientos han tenido su origen en causas mucho más pequeñas.” Las trece colonias eran voraces consumidoras de melaza y de ron, fabricado a partir de aquella. Sólo después de la revolución de 1776, y de forma gradual, los norteamericanos fueron renunciando a su preferencia por la melaza, el ron y el té, para reemplazarlos en gran medida por el jarabe de maple o de maíz, el whisky y el café. El consumo de azúcar subió muy bruscamente en el siglo XIX. Con respecto al ron y a la melaza en el comercio imperial británico, véase Sheridan, 1974: 339-359.

<sup>3</sup> Bannister, 1890: 974.

azúcar, transformándolas en distintas clases de colonias, fue homóloga de los objetivos imperiales de otros poderes aproximadamente un siglo antes. Pero los elementos mercantilistas de la política exterior norteamericana en este caso, especialmente claros en la expansión del poder militar en la cuenca azucarera del Caribe, aparecen muy tarde. En lugar de Barbados, Estados Unidos tenía a Puerto Rico; en lugar de Jamaica, a Cuba; en las áreas del Pacífico se encontraban Hawai y las Filipinas. No es sorprendente que, desde el momento en que el mercado de consumidores en Estados Unidos se hizo sustancial —aproximadamente desde finales de la guerra de Secesión— hasta la fecha, la política azucarera de Estados Unidos haya sido una importante bandera política y una estupenda (y a menudo ilícita) fuente de ganancias.<sup>4</sup>

La experiencia de Francia ofrece un contraste pasmoso con la de los norteamericanos y los británicos. Igual que Inglaterra, y al contrario que Estados Unidos, Francia impulsó sus “colonias azucareras” desde una época temprana, en el siglo XVIII exportaba enormes cantidades de azúcar y productos relacionados, y desarrolló su propio gusto por el dulce. Durante gran parte del siglo XVII los intereses franceses dominaron el comercio europeo del azúcar, y tardaron en ceder ante los británicos. El capital francés se benefició del comercio de esclavos y del azúcar de forma muy parecida al capital inglés. Burdeos y Nantes desempeñaron papeles estructuralmente similares a los de Liverpool y Bristol. Y existían muchos paralelos en la experiencia colonial: las tempranas conquistas de Martinica y Guadalupe, como Barbados, y los inicios de una industria del azúcar en aquel lugar utilizando forzados (*engagés*), tal como en Barbados; el cambio a una colonia más grande, Santo Domingo, así como Gran Bretaña se adueñó de Jamaica bajo Cromwell, etc. (Es cierto que Inglaterra fue más rápido y más lejos, y que en la revolución haitiana Francia fue derrotada y expulsada por los esclavos revolucionarios.)

Pero los intereses azucareros de Francia, sin importar cuán fervorosos, fueron incapaces de impulsar el consumo francés hasta el punto en el que llegara a afectar de manera profunda la naturaleza

<sup>4</sup> Hay material para una docena de otros libros, quizá... pero no para éste. El libro de Robert F. Smith, *The United States and Cuba: Business and diplomacy, 1917-1960*, es uno de los muchos estudios serios acerca del poder norteamericano que hablan sobre el lugar del azúcar en el desarrollo de la política estadounidense. Pero aún está por escribirse el libro que haga lo mismo de forma general para el azúcar y las actividades del Congreso de Estados Unidos.

de la cocina francesa o las formas de las comidas. Hasta la fecha el francés promedio consume menos sacarosa que el inglés promedio (aunque la diferencia está disminuyendo). Francia ha empezado a acercarse, pero sólo de forma lenta, al Reino Unido, Irlanda, los Países Bajos, Suiza, Dinamarca, Islandia, Estados Unidos y Australia, los principales consumidores mundiales de sacarosa. En 1775, el consumo de azúcar en Gran Bretaña era unas dos veces y media mayor que el de los franceses, cuando la población francesa debe de haber sido cuatro veces mayor que la de Inglaterra y Gales. Esto habría significado que el consumo francés per cápita en ese momento no era más que una décima parte del de Gran Bretaña. Richard Sheridan, un historiador norteamericano del Caribe británico, acepta la opinión de que el consumo francés en el siglo XVIII reflejaba estándares de vida mucho más bajos; pero, como sugiere, también hay que considerar los hábitos de bebida de ambas naciones.<sup>5</sup> Mientras que los ingleses pasaban de la cerveza y el *ale* a la ginebra y el ron, y volvían en parte al *ale* y la cerveza, adquiriendo en el camino un gusto pronunciado por el té muy dulce, los franceses siguieron siendo siempre, principalmente, bebedores de vino. La adquisición del hábito del café en el siglo XVII, aunque ciertamente importante —Michellet creía que la Revolución francesa podía remontarse en parte a sus efectos!—, no redujo el consumo de vino. El hábito del vino puede haber influido negativamente en la disposición a consumir sustancias dulces, incluso porque proveía abundantes calorías.

Más allá de esto se encuentra la cuestión de la cocina misma. Brillat-Savarin se refirió al azúcar como el condimento universal, pero, como escribió P. Morton Shand sobre los gustos ingleses: "Utilizaba la palabra en su sentido general más amplio de un sazónador, y no con el significado particular y especializado que ha adquirido desde entonces."<sup>6</sup> Lo dulce no parece haber sido nunca exaltado como un sabor privilegiado que contrastara con el resto de los sabores en el espectro del gusto francés —amargo, agrio, salado, picante— como lo fue en Inglaterra y en Estados Unidos. Aunque el postre ocupa un sólido lugar en las comidas francesas, la posición del queso es aún más robusta. Lo dulce aparece en la comida francesa de formas a veces sorprendentes, a menudo como

<sup>5</sup> Sheridan, 1974: 24-25.

<sup>6</sup> Shand, 1927: 45. El fragmento puede encontrarse traducido en Brillat-Savarin, 1970 [1825]: 101.

si fuera una especia. Se parece al uso chino, en el que lo dulce también se presenta de forma algo inesperada y no es tampoco el clímax de una comida. El papel menos conspicuo del azúcar en las cocinas francesa y china puede tener algo que ver con su excelencia.<sup>7</sup> No es necesariamente malévolamente preguntarse si el azúcar echó a perder la cocina inglesa, o si la cocina inglesa del siglo XVII *necesitaba* más azúcar que la francesa.

Cuando dirigimos la vista hacia los llamados países menos desarrollados, se nos presenta otra perspectiva. La sacarosa, que aporta alrededor de una séptima parte de la ingesta calórica promedio de la población en muchos países en desarrollo (lo que significa, por supuesto, una cantidad mayor en algunos sectores y grupos de edad), es un símbolo tan poderoso de la buena vida que algunas autoridades eminentes sugieren que su contribución calórica podría llegar a ser aún mayor.<sup>8</sup> Ligada al bienestar general de siglos atrás, la sacarosa sigue siendo considerada como algo beneficioso por muchos observadores. Para examinar las razones de esto sería útil decir algo más acerca del azúcar —esto es, de la sacarosa de caña—, incluso aquí, casi al terminar el libro.

<sup>7</sup> Desde luego, de tal conjetura surgen muchas respuestas imposibles de contestar. Pero es probable que la mayoría de la gente sofisticada de Occidente colocaría a la cocina francesa y a la china en un alto rango, y ambas contrastan con, digamos, la cocina norteamericana, la británica o la alemana por su uso del azúcar, ya sea en términos de su cantidad total, del lugar del azúcar en la secuencia de los platos o en sus formas de uso. Para avanzar en la conjetura de forma aún menos confiable: lo dulce es a menudo más *inesperado* en la cocina china y la francesa que en las otras cocinas, y en conjunto menos frecuente. Los lectores no deben dejarse llevar por el dramatismo de los platos agrídulces de la cocina china, o por la pastelería francesa. Las cifras de consumo son marcadamente más bajas en estos dos países, aunque la brecha se está cerrando con rapidez.

<sup>8</sup> "Durante unos 50 años o más, el azúcar ha proporcionado del 15 al 20% del total de calorías de la dieta norteamericana promedio... Los estudios acerca de la ingesta real de los individuos sugieren que el porcentaje de calorías consumidas como azúcar es más alto durante los años de crecimiento y adolescencia, cuando las demandas de energía son elevadas, y menor en la edad adulta y después... Por lo tanto, el rango usual de ingestión de azúcar puede ser *entre el 10 y el 30%* del total de calorías, con el promedio de un 15 a un 20%. *Puesto que no hay evidencias válidas en contrario, esta tasa de ingestión de azúcar puede considerarse moderada, y es probable que se la exceda en cierta cantidad sin rebasar los límites de la moderación*" (Stare, 1975: 240; cursivas mías). El profesor emérito Frederick J. Stare, doctor en medicina, no debe confundirse con el doctor Frederick Slare, adalid del azúcar del siglo XVIII frecuentemente citado en este libro.

En el mundo moderno, donde el uso eficiente de la energía cuenta cada día más, la eficiencia en la producción de azúcar de caña es un factor poderoso en el éxito del azúcar. G. B. Hagelberg, uno de los más agudos estudiosos actuales de la industria mundial del azúcar, escribe: "Como regla general, la caña (y la remolacha) producen mayor cantidad de calorías por unidad de superficie en un tiempo dado que cualquier otra planta cultivada en su respectiva zona climática."<sup>9</sup> La caña de azúcar produce por hectárea, en condiciones óptimas, alrededor de veinte toneladas de material seco, aproximadamente la mitad de lo cual es azúcar utilizable como alimento o forraje; las diez toneladas restantes de "basura" de caña, o bagazo, pueden usarse como combustible y en la manufactura de productos de papel, materiales de construcción y furfuraldehído (un aldehído líquido empleado en la fabricación de nylon y resinas, y como solvente). Si damos por sentados ciertos parámetros de materia prima y fabricación, las cincuenta toneladas de caña susceptibles de molerse que pueden obtenerse de una hectárea en las condiciones del Caribe producirán:

1] *5.6 toneladas de azúcar crudo de alto grado.* Sobre la base de un consumo anual per cápita de 40 kilogramos, esta cantidad es suficiente para 140 personas, proporcionando el equivalente de 420 kilocalorías al día para cada una o alrededor de una séptima parte [14 por ciento] de la ingesta total diaria.

2] *13.3 toneladas de bagazo húmedo (49 por ciento humedad, 2 por ciento sólidos solubles).* Como combustible, esto tiene un valor equivalente a 2.54 toneladas de aceite combustible. De forma alternativa, al quitarle el meollo y secarlo, esta cantidad de bagazo puede producir alrededor de dos toneladas de pulpa blanqueada para papel. Asumiendo que se requieren 500 kilogramos de vapor para procesar una tonelada de caña y que se generan 2.3 kilogramos de vapor por cada tonelada de bagazo húmedo, el uso de bagazo como combustible en realidad debería dejar un excedente de alrededor de 2.4 toneladas de bagazo húmedo o aproximadamente 5 toneladas de vapor para otros propósitos.

3] *1.35 toneladas de melaza final.* Aproximadamente un tercio del peso de la melaza final de la caña es sacarosa que no se puede recuperar comercialmente como azúcar centrífugo y alrededor de una quinta parte está compuesta de azúcares reducidos... la cantidad de melaza [con algunas adicio-

<sup>9</sup> Hagelberg, 1974: 10 y ss.

nes] es casi suficiente para engordar a un novillo de 200 a 400 kilos de peso en pie.<sup>10</sup>

A estos cálculos notables debemos añadir algo acerca de la eficiencia relativa del azúcar como fuente de calorías. A medida que los rendimientos agrícolas han ido creciendo gracias a los mejores métodos científicos modernos, ha aumentado proporcionalmente la superioridad de la caña frente a otras cosechas. Un acre (0.4047 ha) de buena tierra subtropical produce ahora más de ocho millones de calorías de azúcar, además de los otros productos derivados. Las comparaciones con las cosechas de zonas templadas están algo sesgadas en favor del azúcar, pero de cualquier manera son impresionantes. Se calcula que para producir ocho millones de calorías con papas se requerirían más de cuatro acres; con trigo, entre nueve y doce. (No tiene sentido incluir la carne vacuna en esta comparación; producir ocho millones de calorías de carne de res requiere más de 135 acres!)<sup>11</sup> Estos cálculos parecen bastante reveladores en un mundo que se enfrenta a profundos problemas de energía, pero también hay que proyectarlos hacia atrás (aunque reconociendo que los métodos de extracción de azúcar, hace siglos, no eran ni con mucho tan eficientes como ahora). Esas estadísticas arrojan luz sobre el pasado y plantean cuestiones vitales acerca del futuro.

Donde la necesidad de calorías —por no hablar de otros valores alimentarios— representa un serio problema, la sacarosa puede no ser una buena respuesta nutricional (creo que en grandes cantidades es terrible); pero las circunstancias la convirtieron tempranamente en una buena respuesta, y la siguen manteniendo como tal. Cuando se añade a esto la notable capacidad de transformación de energía de plantas como la caña de azúcar y el maíz —aun con altos niveles de insumo de energía humana en forma de fertilizantes, trabajo agrícola, etc., el insumo de energía solar es de aproximadamente el 90% de la energía total que se consume en la producción de un

<sup>10</sup> *Ibid.*

<sup>11</sup> Stare, 1948; 1975. Las comparaciones de esta clase son inevitablemente inexactas, puesto que las cifras de rendimiento de los cultivos son muy variables y no pueden promediarse sin introducir serias distorsiones. Sin embargo, el elevado rendimiento calórico del azúcar bajo las mejores condiciones, en comparación con cualquier otro cultivo, y su asombroso retorno de energía al medio ambiente, lo convierten en un alimento espectacularmente eficiente.

alimento útil— el atractivo de la sacarosa como solución a los problemas alimentarios se vuelve casi irresistible.

Si tomamos en cuenta la predisposición subyacente de los homínidos hacia lo dulce, y la sumamos al asombroso rendimiento calórico de la sacarosa y a la eficiencia de su producción, junto con el constante decremento del costo del azúcar a lo largo de los siglos, podemos entender por qué el azúcar tuvo tanto éxito entre los nuevos consumidores. Desde luego, esto no debe hacernos descuidar el esfuerzo deliberado por crear demanda, ni nos ayuda a entender por qué con el paso del tiempo algunos mercados de consumo han sido mucho mejores que otros. Pero hasta los más refinados enemigos actuales de lo dulce tienen que reconocer el atractivo del azúcar en términos de sabor, economía energética, costo relativo y calorías, atractivo que los fabricantes de azúcar comprenden con toda claridad y que apoyan con todo vigor sus seguidores políticos, académicos y profesionales.

Si retomamos el argumento de que la dieta humana, desde la invención de la agricultura, se ha centrado en torno a un carbohidrato complejo “rodeado” de sabores y texturas contrastantes, para estimular el apetito (y, en general, también para mejorar la nutrición), resulta difícil establecer el papel exacto que la sacarosa desempeña en el cambio de dieta. Tenderíamos a agrupar lo dulce con lo agrio, lo salado y lo amargo, como sabor que brinda un contraste con los carbohidratos complejos principales. Pero si el complemento dulce se expande tanto que se reduce la proporción del núcleo de carbohidratos complejos, hasta el punto de que éstos representan tal vez sólo la mitad de la ingesta calórica, en lugar del 75 al 90%, se modifica la arquitectura misma de la comida. Esto no tiene nada de misterioso. Durante la historia de la cocina occidental, entre los ricos y los poderosos, es probable que los alimentos ricos en proteínas, como la carne, el pescado y las aves, fueran los primeros en reemplazar un abundante consumo de almidones, y sin duda esos alimentos se volvieron más importantes incluso para las clases trabajadoras entre los siglos XVII y XX, aunque no en una proporción comparable. Fue la introducción de alimentos como la sacarosa la que permitió elevar el contenido calórico de la dieta proletaria sin incrementar proporcionalmente la cantidad de carne, pescado, aves y lácteos.

El azúcar refinado se volvió, así, un símbolo de lo moderno y lo industrial. Pronto fue visto como tal, y penetró en una cocina tras otra, acompañando o siguiendo la “occidentalización”, la “modernización” o el “desarrollo”. La sacarosa aparece como signo popular y

de avanzada entre los indígenas norteamericanos, los esquimales, los africanos y los habitantes de las islas del Pacífico. En general la gente se enteraba de su existencia de una de dos maneras: o la cambiaba —junto con otros deseados artículos occidentales— por mano de obra, productos o salarios, o la recibía como parte de donaciones caritativas de Occidente, una caridad que se hace, en general, desde que los occidentales reconocieron la desorganización económica derivada de su prolongado contacto con culturas tradicionales “menos desarrolladas”.

Éstos son aproximadamente los mismos procesos que, en épocas previas, señalaron la expansión del poder europeo y de la economía del capitalismo occidental de región en región, de continente en continente. Incluso en el caso de sociedades que habían consumido sacarina durante siglos, uno de los corolarios del “desarrollo” es que los tipos más antiguos y tradicionales de azúcar están siendo reemplazados, gradualmente, por el producto refinado y blanco, que a los fabricantes les gusta llamar “puro”. En países como México, Jamaica y Colombia, por ejemplo, antiguos productores y consumidores de azúcar, el uso de azúcar blanco y de productos fabricados con jarabes simples se ha difundido de las élites europeizadas a las clases trabajadoras urbanas, para pasar luego al campo y servir como útil marcador de posición —o por lo menos de aspiración— social; los azúcares antiguos se van eliminando porque son “anticuados” o “antihigiénicos” o “incómodos”. No todas estas designaciones peyorativas son incorrectas: los azúcares no centrifugados no son tan fáciles de usar en los alimentos y las bebidas, y las empresas que los producen suelen ser menos eficientes que las fábricas modernas. Pero las nociones de modernidad van teniendo mayor intervención a medida que más azúcares procesados se difunden a círculos más amplios de consumidores. Con el tiempo, los azúcares tradicionales sobreviven como una especie de legado —costosas reliquias del pasado— y pueden reaparecer como elegantes artículos “naturales” en las mesas de los ricos —cuyos hábitos de consumo contribuyeron a que se volvieran caros y escasos—, producidos de maneras modernas que crean utilidades para personas muy diferentes de las que antes los elaboraban.<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Hagelberg cree que el consumo mundial de azúcares no centrífugos no está cayendo, aunque concede que el consumo del “azúcar blanco de consumo directo” está subiendo, particularmente en las áreas urbanas del mundo. Existen más elementos en el argumento de los que puedo tratar aquí de forma adecuada.

Las fuerzas que impelen a los consumidores a gastar más en el consumo "tradicional" en un momento, y en el "moderno" en otro, son complicadas y tienen muchas facetas. Una de las razones por las que no las comprendemos mejor en el caso del azúcar es que los vendedores de sacarosa siempre se han interesado por los patrones de consumo con el solo deseo de cambiarlos. Comprenden, asimismo, que esos patrones no cederán a menos que cambien las condiciones en las que se realiza el consumo: no sólo qué se usa, sino dónde, cuándo y por parte de quién; no sólo lo que se come, sino cuándo y dónde, y quién lo come.

Un cambio radical en la situación tal como es percibida —aprender, por ejemplo, a sentirse siempre con prisa— puede servir para motivar a la gente a probar cosas diferentes. Para los vendedores de sacarosa el objetivo es incrementar el papel del mercado en el consumo. Esto puede entrañar hacer que los consumidores se sientan inseguros acerca de su consumo; motivarlos a tratar de identificarse de forma diferente por lo que consumen, o convencerlos de que pueden cambiar la opinión que los demás tienen de ellos por lo que consumen. No se conocen plenamente las formas precisas en las que la gente pasa de lo tradicional a lo nuevo o lo moderno. Vemos cómo pasa de los anticuados panes o "pilonos" de azúcar moreno a las cajas o bolsas de azúcar blanco refinado, de las bebidas locales a la Coca-Cola, de los dulces caseros a los comprados; pero entendemos muy poco los pasos o cambios precisos que esto involucra. Lo que parece probable es que esos cambios repiten o reinterpretan secuencias previas similares. A medida que se suceden las diversas etapas de cambio, podemos ver que en ellas se recapitulan las etapas históricas bastante regulares o recurrentes por las cuales las fuerzas externas dominaron el consumo —y, antes que eso, la fuerza de trabajo— en momentos más tempranos de la historia occidental.

Hemos visto que las relaciones entre las metrópolis y sus fuentes de abastecimiento de sacarosa han cambiado de manera radical a lo largo del tiempo, a medida que se modificaba la posición de la sacarosa en la vida social. En un comienzo la sacarosa se traía de lugares distantes, comprada a productores del extranjero. Luego, cada metrópolis adquirió sus propias colonias tropicales para producir azúcar sobre bases mercantilistas, enriqueciendo al mismo tiempo al Estado y a sus clases comerciantes y financieras, estimulando simultáneamente el consumo de sus manufacturas nacionales y de sus

productos coloniales, e incrementando la participación del mercado en su entorno. Con el perfeccionamiento del proceso de extracción de azúcar de remolacha en las zonas templadas, recibió más estímulo el paso del proteccionismo al "libre mercado". Aunque las colonias continuaron representando una importante fuente de utilidades, la apertura del mercado y el dominio del procesamiento de azúcar de remolacha —la primera apropiación importante por parte de la agricultura de tierras templadas de lo que era hasta entonces la capacidad productiva de una región tropical—<sup>13</sup> ayudó a contrarrestar los enfrentamientos políticos subsecuentes a los capitalistas industriales metropolitanos por parte de la clase de los plantadores en las colonias.

El carácter y el nivel de consumo de sacarosa reflejan de otra manera procesos más amplios: la asignación diferencial de la sacarosa a usos diferentes es un coeficiente de otras características del desarrollo. Se puede distinguir el uso doméstico, en la elaboración de dulces, de mermeladas, de pasteles, etc., de sus usos industriales no domésticos, como productos de repostería industrial y fabricación de otros alimentos preparados y procesados, tanto dulces como salados (aderezos para ensalada, preparados para empanizar, salsa *catsup*, etc.). Las estadísticas demuestran claramente que cuanto más desarrollado es un país, mayor es el porcentaje de uso industrial, no doméstico. Lo mismo revela la historia reciente. Dos estudiosos de los cambios en el uso de azúcar refinado en Estados Unidos han demostrado que el consumo directo o doméstico (que se asume sinónimo de la adquisición de azúcar granulado en envases de menos de 25 kilos) declinó de 52.1 libras anuales en 1909-1913 a 24.7 en 1971, mientras que el uso industrial (productos alimenticios y bebidas) se elevó en el mismo periodo de 19.3 a 70.2 libras.<sup>14</sup> Esta tendencia se observa también, aunque en niveles mucho menos marcados, en los países en desarrollo.

El uso industrial adopta dos formas diferentes, en lo que al consumidor se refiere: por un lado hay consumo fuera del hogar (en restaurantes, lugares de comida rápida o para llevar, teatros, etc.),

<sup>13</sup> Timoshenko y Swerling, 1957: 253. El ascenso de la industria europea del azúcar de remolacha, escriben, proporciona "el ejemplo más temprano de la grave erosión del mercado para un producto tropical por la aplicación de métodos científicos modernos en países relativamente avanzados" (citado en Hagelberg, 1976: 13). Esto ha sucedido desde entonces con otros productos tropicales.

<sup>14</sup> Page y Friend, 1974:100-103.

que se ha elevado, *pari passu*, junto con los demás índices de desarrollo; por otro, hay un uso siempre creciente de alimentos preparados en la casa. Estas formas distintas de consumo de sacarosa en alimentos industriales y procesados están vinculadas entre sí; ambas son respuesta a fuerzas sociales amplias, y también se manifiestan en los países en desarrollo. Afirmar que las sociedades que están aumentando constantemente su consumo de azúcar per cápita pueden estar pasando también del consumo que se realiza en el hogar al que se lleva a cabo fuera de él es una forma de decir que sus ciudadanos suelen comer en más ocasiones fuera de la casa, y comer más alimentos preparados dentro de ella.

Ninguna de estas tendencias indica específicamente los significados sociales de los cambios mismos. La relación entre la sacarosa y estos cambios sociales difundidos es más emblemática que esencial—el azúcar es más importante por lo que revela que por lo que hace— y podemos analizar lo que hace para comprender mejor qué es lo que ha hecho posible que lo hiciese. Como la sacarosa está, tanto en su producción como en su consumo, en los puntos de contacto de las intenciones capitalistas, vale la pena rastrear la escala, el contenido y la forma de los cambios en su consumo.

Por el lado de la producción, el azúcar se convirtió tempranamente en una de las principales motivaciones para llevar a cabo experimentos agrícolas de tipo mixto; es decir, con medios capitalistas y mano de obra forzada. Por el lado del consumo, fue, como vimos, uno de los primeros artículos que se transformó de lujo en necesidad y, por lo tanto, de una rareza en un bien de producción masiva, transformación que encarna tanto la promesa como la realización del capitalismo en sí. La producción de sacarosa durante los últimos cinco siglos de expansión capitalista muestra un movimiento geográfico irregular pero perceptible: primero fue una rareza, una medicina, una especia, que llegaba de lugares remotos, comercializada pero no producida (de hecho la producción era algo misteriosa); luego se convirtió en un bien caro producido a partir de caña en colonias tropicales de ultramar de esas tierras templadas del gran imperio cuyos ciudadanos la consumían, ciudadanos que no eran proletarios pero estaban en proceso de proletarización (es decir, mano de obra despojada de sus medios de producción pero no dependiente todavía, exclusivamente, de un salario); después, fue un artículo menos costoso producido en otra parte (no necesariamente en las colonias de ese mismo poder) por distintos tipos de mano de

obra, incluyendo la proletaria y, por último, se convirtió en un artículo cotidiano y barato, producido muchas veces dentro de los límites nacionales de ese poder, en gran medida por proletarios y para los proletarios, aunque la mayor parte se compraba y vendía en todo el mundo en un mercado "libre".

El "desarrollo", como se lo ha llamado, ha significado, entre otras cosas, un aumento relativamente constante del consumo de azúcar desde mediados del siglo XIX. Hacia 1800 la parte de la producción mundial de sacarosa que llegaba al mercado era de unas 250 mil toneladas.<sup>15</sup> En 1880 esa cifra había aumentado quince veces, a 3.8 millones de toneladas. Desde 1880 hasta el inicio de la primera guerra mundial —periodo en el que se modernizó técnicamente la producción de azúcar— la cantidad de azúcar centrifugado ("moderno") se elevó a más de 16 millones de toneladas. Y aunque el periodo entre ambas guerras mundiales fue de depresión y estancamiento económico, llegó a una producción mundial de azúcar de más de 30 millones de toneladas. Pese a una marcada declinación durante la guerra, la producción de sacarosa reinició su notable escalada a partir de 1945. De 1900 a 1970 la producción mundial de azúcar centrifugado aumentó alrededor del 500%, según una fuente; otra calcula que ese incremento fue más cercano al 800%.<sup>16</sup> Como durante esos mismos 70 años la población mundial se duplicó, aproximadamente, observamos que el azúcar "disponible" por persona por día en todo el mundo aumentó de 21 a 51 gramos. Para 1970 algo así como el 9% de las calorías alimentarias mundiales provenían de la sacarosa, y probablemente esta cifra sea mayor en la actualidad.

Muchos —aunque ni mucho menos todos— de los países que la consumen en gran cantidad son europeos. Islandia era el principal consumidor per cápita en 1972: unos 150 gramos por persona por día; en el mismo año, Irlanda, Holanda, Dinamarca e Inglaterra consumían más de 135 gramos diarios por persona. Ciento cincuenta gramos diarios equivalen a casi 55 kilos (poco más de 120 libras anuales) de sacarosa. En los países que ya son grandes consumidores, como Irlanda e Inglaterra, la sacarosa puede contribuir con el 15 al 18% de la energía total per cápita consumida. La distribución diferencial de las cantidades por edad y clase, si contásemos con esos

<sup>15</sup> Consejo Internacional para el Azúcar, 1963: 22.

<sup>16</sup> Wretlind, 1974: 81; Hagelberg, 1976: 26.

datos, revelaría una dependencia notable y hasta impresionante de la sacarosa de ciertos sectores de edad/clase.<sup>17</sup> Casi con seguridad los grupos menos privilegiados (no necesariamente los más pobres en los países menos desarrollados sino más bien los más pobres en los países más desarrollados) consumen cantidades desproporcionadas, y parece probable que la gente joven consuma más que las personas mayores o ancianas. Éstos no son más que cálculos muy burdos, pero sería aún más riesgoso plantear suposiciones sobre las diferencias regionales, urbano-rurales, raciales y sexuales en los patrones mundiales de consumo de azúcar.

Con el desarrollo llega un porcentaje más elevado de uso de sacarosa en alimentos preparados. De hecho, el paso al uso indirecto, como el consumo mismo de azúcar, se ha convertido en una especie de señal del desarrollo. Arvid Wretlind, quien investiga temas de salud, calculó que de la sacarosa total consumida, las industrias alimentarias hace una década utilizaban en Holanda el 60%, y en Inglaterra el 47%.<sup>18</sup> Otros especialistas han observado que, en Estados Unidos, la proporción de la sacarosa consumida que se destinaba a la preparación de alimentos alcanzaba aproximadamente el 65.5% del total en 1977.<sup>19</sup> En el mundo menos desarrollado no se lleva a cabo un uso indirecto tan grande, aunque el consumo de azúcar va en aumento.

Desde luego, el creciente consumo de azúcar no es más que una de las formas en que el "desarrollo" modifica los hábitos y las elecciones en materia de alimentación. Si bien la ingesta calórica aumenta, probablemente, a medida que se eleva el consumo de azúcar, este aumento se alcanza en parte mediante sustituciones, una de las más claras de las cuales es el reemplazo de carbohidratos complejos (almidones) por carbohidratos simples (sacarosa). En Inglaterra el consumo de cereales, entre 1938 y 1969, se redujo de un máximo de casi 250 libras anuales por persona a menos de 170; el consumo de azúcar, en el mismo periodo, aumentó de un mínimo de unas 70 libras (en 1942) a alrededor de 115; y un especialista aseveró que el consumo per cápita fue de 125 libras en 1975.<sup>20</sup> Esta merma de los carbohidratos complejos resulta de interés al margen de sus implica-

<sup>17</sup> Stare, 1975; véase nota 8.

<sup>18</sup> Wretlind, 1974: 84.

<sup>19</sup> Cantor, 1978: 122.

<sup>20</sup> Cantor y Cantor, 1977: 434.

ciones nutricionales, dado el cambio que revela en la antigua relación entre el núcleo de almidón y el complemento de sabor.\*

La desproporcionada contribución del condimento a la ingesta calórica, a medida que se reduce el núcleo, no es más que un aspecto del cambio. Junto con el aumento del azúcar se presentan incrementos notables del consumo de grasas. Dos estudiosos de este cambio, que usaron como base de comparación los años 1909-1913, demostraron que en Estados Unidos el consumo diario promedio de azúcares como proporción de los carbohidratos aumentó, en sesenta años, del 31.5 al 52.6%; el consumo diario promedio de carbohidratos complejos se redujo de unos 350 gramos a alrededor de 180, y el consumo de grasa en la dieta aumentó un 25%, para llegar a los 155 gramos.<sup>21</sup> En los últimos quince años ha habido aumentos aún más marcados en el consumo de grasas, de 126 a 135 libras por persona en 1979. Si estas cifras son correctas, significan que el consumo anual promedio per cápita de grasas y azúcares procesados en Estados Unidos, en 1979, llegó a 265 libras.<sup>22</sup> Esto equivale casi exactamente a tres cuartos de libra diarios de azúcar y grasas por persona.

La vinculación aparente entre grasas y azúcares —y su efecto en el consumo de carbohidratos complejos— tiene implicaciones nutricionales, psicológicas y económicas.<sup>23</sup> Pero, ¿qué significa culturalmente esta tendencia?

Primero, se asocia con la tendencia creciente a comer fuera de la

\* Aquí conviene hacer una llamada de atención. La mayor parte de este análisis se basa en los llamados datos de desaparición, que nos indican qué cantidad de sacarosa, carbohidratos complejos, etc., desaparecen en un periodo determinado. Estos datos los proporciona, por ejemplo, el Economic Research Service del Department of Agriculture de Estados Unidos. Desde luego, sería preferible conocer con exactitud la cantidad de sacarosa y de otros alimentos que se consumen en realidad, pero esos datos son prácticamente inaccesibles, incluso para grupos pequeños de gente. Véanse Page y Friend, 1974; Cantor, 1975.

<sup>21</sup> Page y Friend, 1974: 96-98.

<sup>22</sup> Recuérdese nuevamente que éstas son cifras de desaparición, y que el consumo promedio no dice nada sobre las probables diferencias en la ingestión individual, o entre los grupos económicos, sociales, regionales, raciales y de edad. Una información confiable sobre este problema, si la tuviéramos, sería de tremenda importancia en las políticas futuras.

<sup>23</sup> La relación entre azúcar y grasa tiene muchas facetas; me propongo regresar a ella en una publicación posterior. La ponencia pionera de Cantor y Cantor (1977) plantea muchos de los problemas relevantes.

casa. La multiplicación de las cadenas de comida rápida a partir de la segunda guerra mundial, y sobre todo en las dos últimas décadas, es sumamente significativa. En Estados Unidos, según la Cámara Nacional de la Publicidad, el "norteamericano típico" visita un restaurant de comida rápida nueve veces al mes. Una tercera parte del dinero invertido en comida se gasta en comidas fuera de la casa, de acuerdo con el *Wall Street Journal*. (Desde luego queríamos saber a qué ritmo se revelan estas tendencias, a qué segmentos específicos de la población se aplican y a lo largo de cuánto tiempo... pero no lo sabemos.)

Segundo, en el hogar hay un mayor consumo de alimentos preparados, junto con una creciente diferenciación de los alimentos mismos: ahora tenemos la "libertad" de escoger, por ejemplo, diversos platos de ternera precocidos y congelados, envasados por el mismo fabricante pero de diferente "estilo" (*milanese, marinara, limonata, oreganata, francese*). La cantidad de alimentos que no requieren otra cosa que un cambio de temperatura antes de comerlos ha aumentado en proporción con el número total de alimentos preparados y parcialmente preparados, incluyendo aquellos que pueden requerir algo más que calentamiento antes de poder consumirlos. Y también ha aumentado notablemente la variedad de medios de calentamiento y enfriamiento, que suelen funcionar con un elevado insumo de energía —*woks*, vaporeras, hornos, asadores, freidoras, hornos de radiación y de convección— que se venden sobre la base de su "velocidad", "comodidad", "economía" y "limpieza".

Estos cambios afectan en forma directa los roles que han acompañado tradicionalmente a las comidas familiares. Los antropólogos que estudian los alimentos y la comida han considerado válido hacer una analogía con la lingüística para describir lo que ocurre, tanto en una comida determinada, como en la estructura de las comidas. Mary Douglas nos dice que "los contrastes binarios o de otro tipo deben verse en sus relaciones sintagmáticas". Con esto quiere decir, según explica, que hay que poner en un orden analizable las unidades alimentarias, descendente (del menú diario al bocado), y ascendente (de lo diario a lo semanal o anual, y de lo cotidiano a lo especial, lo festivo y lo ceremonial). Las relaciones paradigmáticas caracterizan a los componentes de una comida, y las sintagmáticas a los que se ingieren entre comidas o, para citar otra vez a Douglas, "En los dos ejes del sintagma y el paradigma, la cadena y la elección, la secuencia y el conjunto, o como quiera llamárselos, [Halliday] ha

demostrado cómo se pueden jerarquizar absolutamente todos los componentes de la alimentación, ya sea en términos gramaticales o hasta el último elemento léxico.”<sup>24</sup>

Pero todo el impulso de la vida moderna ha consistido en un alejamiento de ese “léxico” o esa “gramática”, y la analogía no resulta adecuada. Describir los alimentos de una comida en terminología lingüística difícilmente “los explica”, porque las restricciones estructurales de la ingestión no son comparables con las de la gramática; podemos comer sin sentarnos a una comida, pero no podemos hablar sin gramática. La función de la gramática en el lenguaje tiene que haber sido acordada por los hablantes —es decir, deben compartirla y entenderla— para que pueda producirse la comunicación. Por eso la relación de la denominada gramática con la alimentación no es más que un simpático recurso descriptivo. Por supuesto seguirá habiendo alimentación aunque llegue a desaparecer la idea misma de “comida” tal como la conocemos.

Desde la perspectiva del moderno tecnólogo en alimentos, la abolición de esa “gramática” es la mejor manera de elevar el consumo de artículos alimenticios producidos en masa, maximizando al mismo tiempo lo que ese experto podría llamar “libertad de elección individual”. El incremento del consumo puede no ser el propósito admitido, pero sería difícil imaginar qué otra cosa podría ser. El “paradigma” de la comida, el “sintagma” del horario de comidas, y las restricciones del tiempo para comer pueden considerarse obstáculos al ejercicio de las preferencias individuales.

Por el contrario, las comidas en las que todos tienen que comer al mismo tiempo requieren adelantar, posponer o cancelar otras actividades por parte de los participantes. Las que incluyen los mismos productos para todos los comensales tienen que basarse en un mínimo denominador común, más que en las preferencias diletas de cada persona. Las que se comen en un orden determinado pueden ir en contra de las preferencias de alguno de los participantes que querrían la sopa al final o el postre más tarde. Las comidas ceremoniales que incluyen un producto que no varía (como el cordero o el pavo) pueden resultarles desagradables a algún individuo al que no le guste ese alimento. Cuando alguien se sirve de una fuente tiene que ajustar las porciones al deseo de otros que comen al mismo tiempo. Todas estas restricciones revelan que comer socialmen-

<sup>24</sup> Douglas, 1972: 62.

te es precisamente eso: algo *social*, que entraña comunicación, toma y daca, una búsqueda de consenso, algún sentimiento común sobre las necesidades individuales, un compromiso que permita tomar en consideración las necesidades de los demás. La interacción social deja espacio para el funcionamiento de la opinión y de la influencia dentro del grupo. Pero alguien podría decir que son limitaciones a la libertad individual.

El tecnólogo de la alimentación interesado en vender productos intenta, quiera que no, la desaparición de esos horarios y "gramáticas", y la creación de un "léxico" estandarizado, aunque grande, que permita que cada quien coma exactamente lo que quiere, exactamente en las cantidades que quiera y exactamente en las circunstancias (momento, lugar, ocasión) que prefiera. Esto acarrea la eliminación de la importancia social de comer juntos. Idealmente, en estos términos, una hija obesa puede comerse una serie de yogurts, un padre entusiasta de la televisión una cena congelada, una madre atlética grandes cantidades de granola, y un hijo distante innumerables pizzas, Coca-Colas o helados.<sup>25</sup>

A medida que la disponibilidad de comida se generaliza en toda la sociedad moderna, las estructuras de las comidas y el calendario de la dieta cotidiana tienden a desaparecer. Ahora el café y la Coca-Cola son adecuados en cualquier momento y con cualquier acompañamiento, como lo son la combinación de carbohidratos complejos y proteínas empanizados y fritos (papas, palitos de pan, pollo, camarones, carne de puerco, trozos de pescado). Los jugos sintéticos que suprimen las diferencias entre los naturistas y la generación de Pep-

<sup>25</sup> Un "ama de casa de tiempo completo que vive con su familia en Minneapolis", nos dice Linda Delzell en su artículo en *Ms* (titulado "The family that eats together... might prefer not to"), dice que cada uno de los miembros de su familia está a cargo de sus propias necesidades nutricionales desde que ella dejó de planear y preparar las comidas, hace tres años. "David, de 13 años —afirma—, sobrevive a base de cereal, leche, mantequilla de cacahuate, pasas, pizza congelada, jugo de naranja y hamburguesas de McDonald's, papas fritas y leche malteada. A veces estoy segura de que se va a convertir en una pizza —añade—, pero mide cerca de 1.80 y es un vigoroso atleta" (*Ms*, octubre de 1980). Delzell dice que su familia hubiera podido organizarse para comer juntos "con una planeación a largo plazo, sacrificio de intereses individuales, un complejo malabarismo de horarios o, de ser necesario, a la fuerza. Pero todo lo que resultó cuando lo intentamos fue un fuerte resentimiento por parte de los niños, mayor presión para mi esposo y frustración para mí. El cambio en nuestro estilo de vida significa que tenemos más tiempo para pasarlo juntos —aunque no a la hora de las comidas— y estamos más relajados."

si; los cereales ricos en fibra repletos de calorías provenientes de pasas, higos, dátiles, miel, nueces y sustitutos de éstas; galletas, quesos, *dips* y “botanas” brindan un nuevo medio nutritivo en el cual se producen los acontecimientos sociales, y no a la inversa. La hora de la comida, que tenía una clara estructura interna, determinada al menos hasta cierto punto por el patrón de que hubiese un cocinero por familia y por las consecuencias de la socialización dentro de ese patrón, así como de la “tradicción”, puede significar ahora productos distintos y secuencias diferentes para cada uno. La ronda semanal de los alimentos, que en alguna época incluía pollo o su equivalente los domingos, o pescado los viernes, ya no es tan estable ni visto como algo tan necesario por los participantes. Y la ronda anual de la comida, que incluía ciertas bebidas, pescados y vegetales en determinados momentos, pavo en tal ocasión y pastel de frutas en tal otra, sólo sobrevive a regañadientes, complementada con hamburguesas de pavo, jugos de frutas todo el año y otras maravillas del mundo moderno.

Estas transformaciones han vuelto a la ingestión más individualizada y menos interactiva; han desocializado la comida. Las elecciones respecto a lo que se come —cuándo, dónde, qué, cuánto, a qué velocidad— se llevan a cabo ahora con menos referencia a los demás comensales y dentro de rangos predeterminados, por un lado, por la tecnología alimentaria y, por otro, por lo que se percibe como restricciones de tiempo.

La experiencia del tiempo en la sociedad moderna suele ser de una escasez irresoluble, y esta percepción puede resultar esencial para el eficiente funcionamiento de un sistema económico basado en el principio de un consumo siempre en expansión.<sup>26</sup> Antropólogos y economistas se han enfrentado a la paradoja implícita en la sociedad moderna: que sus tecnologías enormemente productivas hacen que los individuos tengan (o sientan tener) menos tiempo, y no más. Debido a la presión del tiempo la gente trata de condensar su consumo placentero consumiendo simultáneamente cosas diferentes (como las películas y las palomitas de maíz). Esta experiencia si-

<sup>26</sup> No me propongo imputarle a nadie en particular el aparente sentimiento de escasez crónica de tiempo que la mayoría de la gente tiene en la sociedad moderna. Pero por lo menos me parece posible —y hasta probable— que los que manejan una sociedad tan inclinada a “descubrir” nuevas necesidades de consumo tengan poco interés en encontrar tiempo para su satisfacción.

multánea (pero muchas veces notablemente insatisfactoria) le resulta al individuo "natural", igual que la proliferación de puestos de frutas, máquinas de café y carritos de comida en las esquinas, las lavanderías y los vestíbulos de todas las ciudades norteamericanas, en gasolineras, expendios de comida para llevar, teatros y demás. El gozo máximo en el tiempo mínimo ha llegado a significar tanto un consumo dividido (simultáneo) —se come caminando o trabajando, se bebe manejando o viendo televisión— como una mayor frecuencia de ocasiones de consumo. Ver el juego de fútbol comiendo Fritos y tomando Coca-Cola, fumándose un cigarro de mariguana, con la novia sentada en el regazo, puede comprimir muchas experiencias en un breve tiempo y, por lo tanto, maximizar el gozo. O se puede experimentar como algo muy distinto, según los valores que se tengan. Pero lo más importante es que a quienes experimentan esos placeres simultáneos les han enseñado a pensar en el consumo mismo; no en las circunstancias que los llevaron a consumir de esa manera, fuera de la sensación de que "no alcanzaba el tiempo" para hacer otra cosa.<sup>27</sup>

Como la única forma objetiva de aumentar el tiempo es alterar los porcentajes destinados a las actividades que abarca, y como el día de trabajo sigue durando aproximadamente lo mismo desde hace un siglo, la mayor parte de los ajustes del tiempo disponible suelen ser "cosméticos" o entrañar "ahorro de tiempo". Los alimentos preparados que se comen en la casa, así como salir a comer, se consideran prácticas que ahorran tiempo. Desde luego, consumir alimentos preparados implica renunciar en buena medida a la elección de lo que se come. Pero, previsiblemente, la industria alimentaria lo pregona como una mayor libertad de elección, sobre todo cuando omite referirse a lo que esa comida contiene. Así se perpetúa la dialéctica entre la supuesta libertad individual y los patrones sociales.

Al analizar la penetración de la sacarosa en los ritmos del día de trabajo en Inglaterra, sólo pude tratar de manera sumaria cambios tan fundamentales como las alteraciones de la jornada laboral, el cambio de la división sexual del trabajo, la renovada asignación del esfuerzo y la inversión del tiempo para comer y el tiempo de preparación. Sabemos que la programación de acontecimientos y rituales por parte de la clase trabajadora británica cambió radicalmente

<sup>27</sup> El ejemplo fue tomado de Linder, 1970 (con algunos arreglos vulgares), cuyo libro merece mucha más atención de la que ha recibido.

cuando se popularizó el azúcar, pero la investigación al respecto es demasiado amplia (y, por lo tanto, excesivamente superficial) como para permitir una documentación seria. Las alteraciones en la percepción del tiempo deben de haber sido por lo menos tan importantes como la reconfiguración real y objetiva de la jornada de trabajo, y esas alteraciones raras veces expresan directamente el ejercicio del poder. De hecho, sólo porque ese poder no se revela más que indirectamente puede seguir siendo misterioso, y definir los términos del trabajo como si los requirieran las máquinas, o si los hiciera necesarios la luz del día, o como si otros miembros de la fuerza laboral fijaran el ritmo, o como si comer tuviera que adaptarse a una unidad de tiempo, en lugar de ser el mismo acto de comer el que determine el tiempo que hay que tomarse.

Uno de los efectos de cambiar la fórmula del tiempo es reconfigurar sutilmente la imagen que la gente tiene de su vida y de sí misma. Cuánto tiempo se tiene en realidad para los distintos propósitos, cuánto tiempo se cree que se tiene, y la relación entre uno y otro son aspectos de la vida cotidiana configurados por elementos externos y, sobre todo en el mundo moderno, por la reorganización de la jornada laboral.<sup>28</sup> Pero el trabajador lo que le resulta visible son las condiciones cambiantes de trabajo. Estas nuevas condiciones conforman, a su vez, el tiempo que le queda; sin embargo cuánto tiempo "tiene" uno es algo que sólo fugazmente puede verse como dependiente, en última instancia, del régimen de trabajo. La gente vive dentro del tiempo que cree tener; puede experimentar cambios subjetivos de estado de ánimo, condicionados por su capacidad de estar (o, con frecuencia, de no estar) a la altura de sus propios criterios de desempeño; pero sólo muy de vez en cuando conciben que su desempeño está modificado por alteraciones que dan y quitan tiempo, o por su deseo de sentir que controlan el uso del tiempo.

El patrón del tiempo está vinculado con el de la ingestión; los materiales sobre Estados Unidos son lo bastante detallados como

<sup>28</sup> Aunque éste es un tema que puede parecer alejado de la historia del azúcar, mi argumento es que el tiempo y la sacarosa se encuentran estrechamente unidos. Se piensa, en relación con esto, en el artículo clásico de Edward Thompson (1967), así como en el trabajo reciente de Harry Braverman (1974). Pero cualquiera que se encuentre seriamente interesado en estas conexiones tiene que regresar inevitablemente a los conceptos de Karl Marx sobre el fetichismo de las mercancías y la enajenación.

para arrojar luz sobre una línea argumental en este sentido. El auge del uso de alimentos preparados, el mayor número de comidas que se hacen fuera, y la declinación de la comida misma como ritual (sobre todo para los grupos de parentesco) han llevado, en décadas recientes, a diferentes patrones de uso de la sac rosa, así como a un incremento generalizado del consumo de azúcares.

Entre 1955 y 1965 el uso per cápita de ciertos dulces y azúcares — de los caramelos, por ejemplo— se redujo, de hecho, un 10%. Pero durante el mismo periodo el consumo per cápita de “postres” con leche congelada aumentó 31%; el de repostería comercial 50% y el de refrescos 78%.<sup>29</sup> Creo que es posible inferir de estas cifras una intervención creciente en los horarios de los alimentos. “El patrón de tres comidas al día, aunque es mencionado como regla válida por casi todos los sujetos [de un estudio reciente], ya no es una realidad”, dice el antropólogo francés Claude Fischler. Si bien la investigación sobre la cual se basa este aserto es demasiado superficial como para generalizarla, indica que el 75% de las familias norteamericanas no desayunan juntas. Las cenas que se consumen en familia se han reducido a dos o tres por semana, o menos, y en general no duran más de 20 minutos. Sin embargo, en las familias urbanas de clase media el número de “contactos” entre cualquiera de sus miembros y la comida puede elevarse a veinte por día.<sup>30</sup> Estas cifras evocan la época en que nuestra especie era cazadora y recolectora, cuando la comida se ingería en el momento en el que se la encontraba, sin demasiada referencia a la situación o la circunstancia.

Una expresión fascinante de esta moderna forma norteamericana de comer se encuentra en lo que sabemos que se ha comido y lo que la gente recuerda haber comido. Mientras las cifras del Departamento de Agricultura demuestran que damos cuenta de unas 3 200 calorías diarias per cápita, una mujer blanca adulta, por ejemplo, cuando se le pregunta que comió el día anterior, sólo puede recordar 1 560 calorías, promedio notablemente bajo, y menos de la mitad de la cifra que ha “desaparecido”.<sup>31</sup> Como el peso promedio se ha elevado constantemente en ese país, es difícil dar por buenos esos datos recordados. Sugieren un patrón de “bocados” dispersos y discontinuos pero muy frecuentes, que sin duda olvidan los que se los comen.

<sup>29</sup> Page y Friend, 1974: 110-113.

<sup>30</sup> Fischler, 1980: 946.

<sup>31</sup> Cantor *in lit.* 1/5/80. Cantor (1975) discute algunos de estos temas.

La sacarosa se ubica muy bien en este panorama, como lo demuestran los hechos relativos a los productos endulzados y congelados de leche, a los horneados y a los refrescos. Los “postres” o productos de repostería, junto con las bebidas (generalmente refrescos), representan breves intervenciones a lo largo del día, que erosionan aún más el patrón tradicional de las tres comidas diarias. Los tentempiés ampliados a media mañana y media tarde tienen el efecto de hacer que las comidas antes y después se parezcan cada vez más a los tentempiés.

En síntesis, daría la impresión de que la estructura de las comidas —la “paradigmática” y la “sintagmática” de la ingestión— se ha disuelto. En qué medida se puede afirmar esto para un grupo social determinado en un país occidental dado es algo que, desde luego, ignoramos; pero está claro que la historia del consumo de azúcar antecede —y en cierta forma prefigura— la difusión de las comidas fuera de horario como uno de los aspectos de la vida moderna.

Hay una forma más en la que el azúcar ha afectado la modernización del consumo. El elevado contenido de sacarosa de muchos alimentos preparados y procesados *que sin embargo no saben dulces* (como la carne, las aves y el pescado enharinados y asados, horneados o fritos), constituye una fuente importante del aumento del consumo de sacarosa y ratifica la asombrosa versatilidad de ésta. Cuando se la utiliza en productos horneados sin levadura, se nos informa que “la textura, el grano y el migajón resultan más tersos, tiernos y blancos... Este efecto tenderizante de los azúcares se conoce desde hace mucho tiempo.”<sup>32</sup> La sacarosa, asimismo, le proporciona “cuerpo” a los refrescos, porque “un líquido espeso es más atractivo al paladar que el agua”.<sup>33</sup> El azúcar inhibe el endurecimiento del pan —la “vida de estante” resulta en extremo importante en una sociedad que quiere que sus supermercados estén abiertos 24 horas al día para mayor “comodidad”—, estabiliza el contenido químico de la sal, mitiga la acidez de la salsa *catsup*, sirve como medio para la levadura. En todos estos usos el dulzor es en gran medida irrelevante; de hecho, a muchos fabricantes de alimentos les encantaría tener un producto químico con todas las cualidades de la sacarosa *sin* sus calorías y, en ciertos casos, hasta

<sup>32</sup> Pyle, 1973.

<sup>33</sup> Sugar Association, s. f. (¿1979?): 9.

sin su sabor dulce.<sup>34</sup> Hemos llegado muy lejos desde el siglo XVII.

Pero a pesar de todas estas virtudes, la suerte de la sacarosa no está nada segura. En la última década otro azúcar, la miel de maíz alta en fructosa, ha estado penetrando en el mercado de los azúcares, sobre todo con los fabricantes de alimentos preparados. El golpe más terrible se produjo cuando Coca-Cola reemplazó parcialmente la sacarosa con fructosa; parece probable que se producirán nuevas derrotas.<sup>35</sup> Comoquiera que sea, las mieles de maíz están reduciendo el consumo de otros azúcares y es probable que lo hagan cada vez más.

Mientras el consumo per cápita de sacarosa en Estados Unidos se ha estabilizado en torno a las cien libras por año, el consumo de otros edulcorantes se ha ido elevando constantemente desde hace por lo menos 70 años. (Ésta es una de las razones por las que tienen que verse con reservas las aseveraciones algo virtuosas de que no ha aumentado el "consumo de azúcar" —que en este caso quiere decir el consumo de *sacarosa*—, pregonadas en general por representantes de corporaciones azucareras o por bien azucarados profesores de nutrición.) En realidad la cifra per cápita de "desaparición" de todos los azúcares que no se presentan naturalmente (como los que se encuentran en las frutas, por ejemplo) es de casi 130 libras anuales. Si desaparición es lo mismo que consumo, la ingestión diaria per cápita de azúcares adicionales es de unos 180 gramos.

El hecho de que quien lo come no perciba mucho de este azúcar como dulce tiene dos aspectos. Primero, la sacarosa puede usarse en proporciones tan pequeñas que su sabor sea indistinguible, aunque sin duda hay una gran variación individual en la sensibilidad del gusto a lo dulce. Segundo, es probable que lo dulce se perciba

<sup>34</sup> Los reportes sobre "un azúcar" sin calorías empezaron a aparecer en los periódicos alrededor de 1980. Pero el aumento acelerado en el uso del jarabe de maíz alto en fructosa y el desarrollo comercial del "Nutra-Sweet" (fenilalanina) bajo en calorías han llamado más la atención en el campo de los edulcorantes en años recientes.

<sup>35</sup> Se ún las proyecciones de Cantor (1981), habrá un aumento significativo en la proporción del mercado ocupada por los endulzantes de maíz antes de fin de siglo:

	1965	1967	1980	1990
Remolacha	25.5	22.9	20.5	
Caña	59.6	61.9	46.3	
Sacarosa	85.2	84.8	66.8	(52.5)
Maíz	13.3	14.0	32.1	(47.5)

menos cuando no se lo espera, que se advierta menos en las comidas que no se consideran “dulces”. Si incluimos edulcorantes no sacarósicos como la fructosa en este panorama de consumo, la situación da pie a lo que un especialista ha denominado “el factor de interconvertibilidad”,<sup>36</sup> de modo que más y más sustancias comestibles están volviéndose más y más sustituibles. Los experimentos alemanes durante la segunda guerra mundial con sustancias alimenticias derivadas del petróleo que aparecía naturalmente fueron voceros del futuro. El mismo especialista sugiere que la díada margarina/mantequilla es una de las “relaciones análogas”<sup>37</sup> más antiguas, en la cual un alimento improbable llega a ser casi indistinguible del producto al que imita; la díada sacarosa/fructosa origina interrogantes comparables. Ya sea en el nivel mundial, en los mercados nacionales o en patrones de consumo divididos por clase, la rivalidad entre la sacarosa y otros edulcorantes calóricos y no calóricos, como la rivalidad entre los productos lácteos y los no lácteos, no es plenamente comprendida. En esos puntos nodales de cambio se enfrentan cultura y tecnología, cultura y economía, cultura y política. Y algunos de los temas que surgen con el reciente triunfo de la fructosa obtenida del maíz —por señalar, una vez más, sólo el más significativo de los ejemplos— no se aclararán a fondo en el tiempo que pueda quedarnos de vida.

Desde el comienzo mismo de este libro he sostenido que el azúcar —la sacarosa— tenía que verse en sus múltiples funciones y como bien culturalmente definido. He hecho hincapié en su insólito “poder de carga”, peso simbólico que subsistió entre los ricos y los poderosos hasta que el azúcar se volvió común, barato y deseado, momento en el cual se difundió ampliamente por la clase trabajadora de todas las naciones occidentales, llevando consigo muchos de sus significados más antiguos pero adquiriendo también otros nuevos. El peso afectivo de lo dulce, siempre considerable, no disminuyó por su abundancia, sino que cambió cualitativamente. La buena vida, la vida rica, la vida plena... era la vida dulce.

<sup>36</sup> “La interconversión de un material en otro por razones de gusto, ventaja económica, estatus u otras razones específicas domina nuestras actividades de desarrollo... La industria de alimentos y asociadas se encuentran involucradas a un grado asombroso en una vasta cultura de transferencia (de la comida): otra clase de conversión” (Cantor, 1969). Cantor (1981) proporciona una presentación actualizada del concepto de interconvertibilidad.

<sup>37</sup> Cantor, 1981: 302.

La aparición de la margarina, inventada por el químico francés Mège Mouriès pero difundida a nivel mundial por los holandeses, puede contraponerse de formas simbólicamente interesantes a la historia de la sacarosa. Como vimos, la erosión gradual del consumo de carbohidratos complejos se ha producido en dos frentes: los azúcares por un lado, las grasas por el otro. Estos alimentos se presentan juntos, por ejemplo, en los postres a base de leche; entre los líquidos, su epítome es la leche condensada; entre los semisólidos, el helado, y entre los sólidos los chocolates. En el último medio siglo, aproximadamente, las combinaciones azúcar-grasa han adoptado otras dos importantes formas de procesamiento industrial: en las combinaciones de comida salada-bebida dulce (hamburguesas con Coca-Cola, *hot dogs* con refresco de naranja), y en la combinación de bebidas frías y dulces con productos fritos en cuyo empanizado aparece azúcar. Estos últimos representan una peculiar derrota de la nutrición por un sabor condicionado por las circunstancias. El lado de la grasa se anuncia con términos como "jugoso", "suculento", "caliente", "delicioso", "sabroso", "riquísimo", y "para chuparse los dedos". El lado del azúcar se pregona con palabras como "crujiente", "fresco", "vigorizante", "helado", "sano", "refrescante" y "vibrante". Estos conjuntos de términos se contraponen en el lenguaje del atractivo comercial.<sup>38</sup>

La combinación de azúcares y grasas, como elección o preferencia en materia de alimentos, es muy importante.

La riqueza de la dieta suele asociarse con la grasa y el azúcar en la alimentación, y "salir a comer" con comida rápida y alimentos preparados. Éstos no sólo se identifican con grasa y azúcar elevados, sino que reflejan lo "rápido" como parte del estilo de vida y, en cierto sentido, refuerzan la vida rápida... El azúcar y la grasa hacen algo más que contribuir a la vida de estante; se asocian también con comidas ricas y, por lo tanto, aceptables.<sup>39</sup>

El léxico del tecnólogo de la alimentación para los usos del azúcar y las grasas presta especial atención a la forma en que el azúcar vuelve

<sup>38</sup> Este argumento puede relacionarse con la combinación de azúcar y grasa ya señalada, y con el vínculo extraño pero aparentemente real entre la dulzura y la sexualidad. Aunque volveré sobre este tema en un trabajo posterior, tal vez valga la pena sugerir aquí que creo que estos adjetivos publicitarios contrastan siguiendo líneas simbólicas asociadas con diferencias simbólicas convencionalizadas entre hombre y mujer.

<sup>39</sup> Cantor y Cantor, 1977: 430, 441.

más sabrosa la comida. Los productos horneados se juzgan por su calidad de "bajada". Con proporciones correctas de azúcar y de grasa se logra una "buena bajada", lo que significa que el bocado puede tragarse sin dejar el interior de la boca recubierto de partículas de grasa. La contribución del azúcar para lograr una buena bajada es crucial. En Estados Unidos se permite ahora añadir hasta un diez por ciento de azúcar a las mantequillas de cacahuete industriales. Dicen que ningún otro alimento tiene tan mala bajada, y que el azúcar la mejora maravillosamente. Los fabricantes de refrescos, al sustituir el azúcar por sacarina, se enfrentan a un problema similar. Se introducen diversos tipos de gomas para que el refresco sepa más denso en la boca, como ocurriría si tuviese azúcar, ya que la boca, según nos dicen los tecnólogos en alimentos, prefiere líquidos más pesados que el agua. El término "sensación bucal" se usa para describir cómo se percibe el "cuerpo" de los líquidos (como los refrescos), a los que el azúcar da un espesor o un balance agradable. Puede verse que esta terminología no se interesa realmente por el sabor; tal vez por la textura o la "sensación", pero no el sabor.

Estas observaciones sugieren que la conciencia que tiene el lego de la naturaleza de sus propias percepciones del alimento están poco desarrolladas. Mucho de lo que se subsume bajo el término "sabor" en la alimentación moderna no es tal, sino alguna otra cosa. La reacción ante la comida frita y capeada con una pasta de freír ligera puede ser un buen ejemplo. La inclusión de azúcar en la pasta facilita la caramización, sellando los alimentos de tal modo que pueden cocerse sin perder su contenido de grasa y líquidos. La función de endulzante de la sacarosa o de otros azúcares es reemplazada por otro de sus usos alimentarios; durante la comida el sabor dulce se obtiene de las bebidas con que se acompañan esos productos fritos. No es éste el lugar para seguir analizando algunas de las implicaciones sociopsicológicas del creciente uso de comidas rápidas y preparadas, que combinan líquidos dulces, efervescentes y generalmente estimulantes con proteínas calientes, grasas y carbohidratos complejos, "terminadas" muchas veces con pastas de freír ricas en sacarosa. Tal vez la gente asocie la "buena vida" con esos alimentos, y quizá los estímulos orales que proporcionan "tengan numerosas asociaciones agradables que se relacionan con experiencias tempranas de la vida".<sup>40</sup>

<sup>40</sup> *Ibid.*: 442.

He tratado de sugerir algunas de las formas en que los modernos hábitos de alimentación han modificado el lugar del azúcar. Mientras muchos de los pueblos del mundo están todavía aprendiendo a comer sacarosa de las formas y en las cantidades que señalaron su difusión por Inglaterra y Occidente, otros están entrando a un periodo totalmente diferente de la historia alimentaria. Roland Barthes sostuvo que el famoso lugar que ocupa la comida en la vida francesa ha ido cambiando cualitativamente, y su argumentación parece aplicable a las sociedades modernas en general:

La comida sirve como signo, no sólo de los temas, sino también de las situaciones; y esto, después de todo, corresponde a un modo de vida que, más que expresado, es subrayado por ella. Comer es un comportamiento que se desarrolla más allá de sus propios fines, sustituyendo, resumiendo y signando otros comportamientos, y es precisamente por ello por lo que constituye un signo. ¿Cuáles son esos otros comportamientos? Hoy casi podríamos decir que la "polisemia" de la comida caracteriza la modernidad; en el pasado, sólo las ocasiones festivas eran señaladas por comida de una manera positiva y organizada. Pero ahora el trabajo también tiene su propia clase de comida (en el nivel del signo): la comida ligera y que da energía se experimenta como un verdadero signo de la participación en la vida moderna, más que como una contribución a ella... Estamos presenciando una expansión extraordinaria de las áreas asociadas con la comida: la comida se está incorporando a una lista de situaciones que no deja de alargarse. Esta adaptación se hace, en general, en nombre de la higiene y de una vida mejor, pero, en realidad, y para subrayarlo una vez más, también está encargada de señalar la situación en la cual se la usa. Tiene un doble valor, como nutrición y también como protocolo, y su valor como protocolo se va volviendo más importante a medida que quedan satisfechas las necesidades básicas, como ocurre en Francia. En otras palabras, podríamos decir que en la sociedad francesa contemporánea *la comida tiene una tendencia constante a transformarse en situación.*<sup>41</sup>

<sup>41</sup> Barthes, 1975: 58. Lindsay van Gelder, en el número de diciembre de 1982 de *Ms*, lamenta la ubicuidad de la comida, particularmente para los que viven en ambientes urbanos y quieren al mismo tiempo ponerse a dieta y ver a sus amigos: "No existen muchos lugares en Nueva York donde un adulto y un niño puedan sentarse después de las 5 de la tarde sin un azucarero entre ellos y un mesero revoloteando cerca." Su artículo, titulado "Inventing food-free rituals" ["Hay que inventar rituales sin comida"], contrasta, adecuadamente con la abdicación de Delzell como cocinera familiar (véase la nota 25): Delzell no puede cocinar para su familia y sentirse libre; Van Gelder no puede imaginarse cómo reunirse con sus amigos sin comer.

La peculiar versatilidad de los azúcares ha llevado a que permearan de manera notable tantos alimentos y casi todas las cocinas. Pero los usos subsidiarios o adicionales de algunos azúcares, en especial de la sacarosa, se han vuelto más importantes, y no menos, a medida que ganaron popularidad los alimentos preparados, consumidos dentro o fuera de la casa. La función de lo dulce en el patrón de la ingestión ha cambiado, mientras al mismo tiempo se expandían los usos no endulzantes de la sacarosa y de los edulcorantes derivados del maíz. Una evidencia adicional de esta versatilidad es que los azúcares no sólo han seguido siendo importantes en nuestra dieta y en nuestros hábitos alimentarios nuevos, sino que se han vuelto proporcionalmente mucho más importantes.

La huella que ha dejado el azúcar en la historia moderna involucra cantidades enormes de personas y recursos, envueltos en una combinación productiva debida a fuerzas sociales, económicas y políticas que estaban recomponiendo todo el mundo. Las energías técnicas y humanas liberadas por esas fuerzas no tienen igual en la historia, y muchas de sus consecuencias han sido benéficas. Pero el lugar de los azúcares en la dieta moderna, el desgaste extra, lamentablemente imperceptible, del control que la gente ejerce sobre lo que come, en el que se vuelven consumidores de alimentos producidos en masa, más que en quienes los controlan y los cocinan, las fuerzas múltiples que mantienen el consumo en canales lo bastante predecibles como para preservar las utilidades de la industria alimentaria, la reducción paradójica de la elección individual y de la oportunidad de hacerle frente a esta tendencia, so pretexto de mayor comodidad, facilidad y "libertad", son todos factores que sugieren hasta qué punto hemos renunciado a nuestra autonomía sobre lo que comemos.

La sutil invitación a ser modernos, eficientes, actualizados e individualistas se ha ido haciendo más y más sofisticada. Somos lo que comemos; en el mundo occidental moderno *nos convertimos* cada vez más en lo que comemos, cuando fuerzas sobre las que no tenemos control nos convencen de que nuestro consumo y nuestra identidad van de la mano.

Cada vez más gente de la llamada "creativa", que diseña productos, no está en los laboratorios y, por lo tanto, está menos expuesta a las limitaciones tecnológicas y científicas. Los ejecutivos de mercadotecnia han descubierto que las ideas generadas por quienes no son técnicos se asocian en forma más realista con los mercados y están menos inhibidas por restricciones que

preocuparían a los técnicos. Como consecuencia de ello, los fondos para desarrollar nuevos productos suelen invertirse más en servicios asociados con la publicidad que con los grupos técnicos...

El efecto que estas prácticas de desarrollo de productos tiene sobre el consumo es importante... Si definimos lo que se ha denominado "rico" como algo concomitante con el sabor, la repetida incorporación de "lo rico" a un producto nuevo no sólo representa un refuerzo regular para reconocer "lo rico" sino que, como todas sus asociaciones omnipresentes se promueven como algo bueno, da por resultado un mayor consumo de grasas y azúcares... Se supone que hay un factor de seguridad asociado con el consumo de grasas y probablemente también con el de endulzantes. Pero las estadísticas, al menos en promedio, apoyan la conclusión de que, a medida que la preparación de la comida pasa de la cocina a la fábrica, la percepción de "lo rico" y el constante hincapié que se hace en ello, sobre todo en los alimentos rápidos, ha contribuido no sólo al refuerzo sino también a un consumo más elevado.... Daría la impresión de que esos incrementos debidos a la relativa falta de elasticidad de la demanda de comida podrían provocar un serio desequilibrio nutricional... Lo más inquietante es, tal vez, el grado en que los límites discrecionales de los consumidores están siendo reducidos por el sistema que diseña alimentos como puede diseñar cualquier otro producto de consumo...<sup>42</sup>

Lionel Tiger, un antropólogo que parte de una perspectiva algo diferente, llega a conclusiones igualmente críticas. Señala que a medida que los sistemas de creencias en las sociedades modernas se vuelven más seculares, los individuos ven de otra forma su propia seguridad, y como consecuencia surge lo que llama un "modelo de exterminio". Es decir, los individuos atribuyen a riesgos ambientales como la exposición a radiaciones o a productos químicos, tal vez especialmente a alimentos, una determinación estadística de sus posibilidades de vida. Creer que uno tiene un X por ciento de posibilidades de contraer cáncer después de un Y número de cigarrillos es bastante diferente, dice Tiger, "de la conexión relativamente directa con un dominio teológico en términos del cual las reglas del bien y del mal son sencillas y los resultados claramente identificables".<sup>43</sup> Pero, tal vez más importante, este paso a un enfoque estadístico, epidemiológico, del riesgo, abruma al individuo con inhibiciones acerca de la comida:

<sup>42</sup> Cantor y Cantor, 1977: 442-443.

<sup>43</sup> Tiger, 1979: 606.

La decisión respecto al destino personal, en lo que a la salud se refiere, se atribuye directamente al individuo, pese al hecho de que en la comunidad hay, por doquier, invitaciones a incrementar el riesgo individual de desarrollar enfermedades: por ejemplo, los innumerables puestos de alimentos, como los que despachan comidas rápidas, que hacen un uso excesivo de productos que no son demasiado deseables desde el punto de vista de la prevención de enfermedades. Así que mientras el individuo se enfrenta a una decisión totalmente personal, tiene que tomarla en un contexto social bastante tentador, en sentido destructivo, debido a la indiferencia de la comunidad o a su falta de información acerca de los patrones de alimentación adecuados, o a los intereses de personas y grupos decididos a mantener en la economía posiciones de ventaja que dependen de hábitos de alimentación bastante poco deseables desde el punto de vista médico.<sup>44</sup>

Fischler, el antropólogo francés, azorado por la forma en que los *snacks* han reemplazado a las comidas (resulta evidente que hasta el término mismo lo agravia, ¡y declara orgulloso que no tiene equivalente en francés!), habla de la sustitución de la gastronomía por la "gastroanomia", y plantea interrogantes acerca de la tendencia hacia una comida desocializada y aperiódica. Hoy se percibe que esa difusión se está acelerando, incluso en sociedades grandes y antiguas que hace un tiempo parecían resistentes a esos procesos, como China y Japón. La naturaleza cambiante de la jornada laboral en la industria, las calorías baratas (tanto por su costo como por el uso de recursos) que proporciona la sacarosa, y los grupos de interés dispuestos a promover aún más su consumo,<sup>45</sup> hacen que esa presión

<sup>44</sup> *Ibid.*

<sup>45</sup> La proliferación de dispositivos impersonales de comida (máquinas vendedoras) alienta el uso de sacarosa, que puede prolongar la vida de anaquel, y reducir la frecuencia del servicio, por ejemplo. Al leer este material, un colega de una gran universidad norteamericana escribió: "Para ganar espacio y ahorrar dinero la administración quitó un conjunto de máquinas de leche, jugo y yogurt de una cafetería de la biblioteca, convirtiendo el cuarto en una sala de estudio. Cuando los estudiantes se quejaron, añadieron máquinas vendedoras en edificios contiguos. Pero las nuevas máquinas son todas de dulces, papas fritas con sabor a barbacoa, atrocidades de mantequilla de cacahuete y queso, etc. Me parece que las máquinas más recientes se surten con muy poca frecuencia en contraste con las demás, que requerían surtido diario y refrigeración. Probablemente aquí las virtudes de conservación y procesamiento del azúcar resultan muy importantes, y las nuevas consecuencias son interesantes: mientras que la leche y el yogurt podían ser utilizados como comple-

acumulativa resulte difícil de resistir sobre las bases educativas de los individuos o de los grupos.

La comida puede no ser más que la señal de procesos mayores y más fundamentales... o al menos eso parece. La dieta se recompone porque se reconfigura todo el carácter productivo de las sociedades y, con él, también la naturaleza misma del tiempo, el trabajo y el ocio. Si eso nos despierta interrogantes sobre nosotros y para nosotros; si a otras personas, como me ocurre a mí, les da la impresión de que han escapado del control humano, aunque son en gran medida resultado de la decisión humana organizada, tenemos que entenderlos mucho mejor que hasta ahora. Podemos aspirar a cambiar el mundo, en lugar de limitarnos a observarlo. Pero debemos entender cómo funciona para poder cambiarlo de formas socialmente efectivas.

Durante demasiado tiempo los antropólogos, paradójicamente, hemos negado la forma en que el mundo ha cambiado y sigue cambiando, así como nuestra capacidad —nuestra responsabilidad, incluso— de contribuir a una mejor comprensión de esos cambios. Si fuimos traicionados por nuestro propio romanticismo, también nos hemos olvidado de reconocer y ejercer nuestra fuerza. Y esa fuerza sigue encontrándose en el trabajo de campo (del cual, lo confieso, poco hay en este libro), y en la apreciación plena de la naturaleza histórica de la humanidad como especie. El interés antropológico por la forma en que persona, sustancia y acto se integran significativamente puede ejercerse tan bien en el mundo moderno como en el primitivo. Los estudios de la cotidianidad en la vida moderna, del cambiante carácter de asuntos mundanos como la comida, vistos desde la perspectiva combinada de la producción y el consumo, el

mentos para un emparedado traído de casa (como era mi costumbre), sus sustitutos no desempeñan ningún papel en la comida.”

En otros países, la penetración de las bebidas frías y estimulantes en el mundo no occidental proporciona distintas interrupciones de comidas y horarios. En gran parte del antiguo mundo colonial británico, la sustitución del té por la Coca-Cola tiene un peso simbólico interesante: la mayor parte de ese mundo había sido convertida primero al té caliente, hace uno o dos siglos, y su “nueva transformación” habla sobre el poder norteamericano. En la Unión Soviética y la República China el éxito creciente de las bebidas estimulantes frías conlleva el mismo significado. El número de vendedores de bebidas que se han convertido en hacedores de la política extranjera o militar, o en comentaristas periodísticos sobre esa política, como Weinberger y Safire, nos lleva a reflexionar. Véase, por ejemplo, Louis y Yazjian, 1980.

uso y la función, y preocupados por la aparición diferencial y la variación del significado, pueden constituir una fuente de inspiración para una disciplina que está peligrosamente cerca de perder el sentido de su propósito.

Pasar de un asunto tan menor como el azúcar al estado del mundo en general puede sonar a uno de esos chistes de "En qué se parecen..." Pero ya vimos cómo la sacarosa, esa "hija favorita del capitalismo" —según la frase lapidaria de Fernando Ortiz—,<sup>46</sup> representa el epítome de la transición de un tipo de sociedad a otro. La primera taza de té caliente y dulce que se tomó un trabajador británico constituyó un acontecimiento histórico significativo, porque prefiguró la transformación de toda una sociedad, una reconfiguración total de su base económica y social. Debemos esforzarnos por comprender plenamente las consecuencias de ese hecho y de otros que se relacionan con él, porque sobre ellos se erigió una concepción totalmente diferente de la relación entre productores y consumidores, del significado del trabajo, de la definición del yo, de la naturaleza de las cosas. A partir de entonces cambió para siempre la idea de lo que es un producto y de lo que significa. Y, por la misma razón, cambió concomitantemente lo que es una persona y lo que significa serlo. Al comprender la relación entre producto y persona volvemos a develar nuestra propia historia.

<sup>46</sup> Ortiz, 1947: 267-282.

.....