

¿FUE LA VEGA, CUNA DE LA PRODUCCIÓN AZUCARERA AMERICANA?*

Emilio Cordero Michel
Miembro Correspondiente A.D.H.

En este trabajo intentaré demostrar que, aunque fue en la Concepción de La Vega Real donde, a inicios del siglo XVI, se procesó la caña de azúcar por primera vez en el Nuevo Mundo, esta producción fracasó porque no existían las condiciones materiales fundamentales que permitieran el desarrollo de la industria azucarera.

INTRODUCCIÓN

Es de todos conocido que la caña de azúcar se domesticó en la India y China 800 años A.C. y que los árabes, a partir del año 640 A.C., la difundieron por el Medio Oriente, el norte de África, las islas mediterráneas, el levante y la costa granadina de España. A partir de 1430, los portugueses la introdujeron en las Islas Madeira, Azores y de Cabo Verde y, en 1484, los españoles la llevaron a las Islas Canarias.

Cristóbal Colón conoció el azúcar cuando, en 1478, la transportó desde Madeira a Génova para el comerciante

(*) Ponencia presentada en el congreso conmemorativo de los 500 años de la fundación de Concepción de La Vega Real. Museo Nacional de Historia y Geografía. Santo Domingo, 8 de diciembre de 1994.



Spinola. Luego se familiarizó con la gramínea porque la madre de su primera esposa, Felipa Muñiz de Perestrello, hija de Bartolomé de Perestrello, primer gobernador de Porto Santo, dependencia de Madeira, tenía un ingenio azucarero.⁽¹⁾ Cuando Colón realizaba los preparativos del segundo viaje, los reyes católicos expedieron una Real Cédula, en Barcelona, el 23 de mayo de 1493, ordenándole que trajera, entre otras semillas, la de caña de azúcar,⁽²⁾ y veinte labradores a sueldo y otro que supiera construir acequias de riego para que ejercieran sus oficios y cultivaran cereales, frutas y caña de azúcar en el asentamiento que se llamaría La Isabela.⁽³⁾

LA CAÑA DE AZÚCAR EN LA ISABELA.

En cumplimiento de esas instrucciones reales, el 13 de octubre de 1493, Colón cargó en Gomara, una de las Islas Canarias, esquejes de caña de azúcar que sembró en La Isabela a partir del 7 de diciembre. El 30 de enero de 1494, el almirante envió a Fernando e Isabel un memorial con Antonio de Torres en el que les informó que “las cañas de azúcar que se pusieron han prendido”.⁽⁴⁾ El hijo del almirante, Hernando,

(1) Noel Deer. *The history of sugar*. Vol. I. London. Chapman & Hall, 1949. p.116

(2) Francisco López de Gómara. *Historia general de las Indias*. Primera parte. Barcelona. Editorial Iberia, 1965. p. 42.

(3) Vicente Rubio, compilador. *Cedulario de Santo Domingo (1487-1500)*. Vol. I. Inédito. Museo de las Casas Reales, Santo Domingo. Véase también a Martín Fernández de Navarrete. Colección de los viajes y descubrimientos, Vol. I. Madrid. Ediciones Atlas. p. 321. (Biblioteca de Autores Españoles).

(4) Cristóbal Colón. *Relaciones y cartas*. Madrid. Librería de la Vda. de Hernando & Cía., 1892. p. 205. (Biblioteca Clásica, vol. CLXIV). También en Fernández de Navarrete. Op. cit. p. 204.



señaló que “las cañas de azúcar germinaban en siete días”.⁽⁵⁾

Por su parte, Pedro Mártir de Anglería, exagerando un poco, dijo que “en cuestión de más de dos semanas, las estacas crecieron alrededor de veintidós pulgadas”.⁽⁶⁾ Continuando su abultamiento agregó: “La caña que produce el azúcar tiene en esta isla mayor desarrollo que en parte alguna, pues, a lo que dicen, se crían tan gruesas como un brazo y exceden en alto la estatura y media de un hombre. Aún más, en Valencia de España, donde desde muy antiguo se extrae gran cantidad de azúcar, o dondequiera que la caña se cultiva, echa ésta cinco o seis tallos, o cuando más 7; pues bien, este número es en la Española de 20 y, en ocasiones, de 30.”⁽⁷⁾

Con condiciones agroecológicas favorables, el cultivo de la caña de azúcar debió haber prosperado en La Isabela, pero no ocurrió así. El interés de Colón y de la corona, más que producir artículos agrícolas se centró en la explotación de los yacimientos de oro que podían enriquecerlos rápidamente y con pocos esfuerzos. Aunque la monarquía española requería con urgencia oro para continuar en África su “guerra santa contra el moro infiel”, los altos precios alcanzados por el dulce en los mercados europeos la impulsó a promulgar dos Reales Cédulas para fomentar la producción de azúcar.

(5) Hernando Colón. *Vida del almirante don Cristóbal Colón*. México. Fondo de Cultura Económica, 1947. p.161. (Biblioteca Americana. Serie Cronistas de Indias).

(6) Pedro Mártir de Anglería. *Décadas del Nuevo Mundo*. Tomo I. Década I, capítulo II. Citado por Frank Moya Pons. *La Española en el siglo XVI (1493-1520)*. Santiago. Universidad Católica Madre y Maestra, 1971. p. 258.

(7) Pedro Mártir. Op. cit. Tomo I. Década IV. México. José Porrúa e hijos, 1964. p. 435.



La primera de ellas, fechada en Burgos, el 23 de abril de 1497, instruyó a Colón poblar la isla y asentar labradores y hortelanos que cultivaran la caña de azúcar y fomentaran la crianza de ganados.⁽⁸⁾ La segunda, de Medina del Campo, del 22 de julio de dicho año, ordenó al almirante a “dar é señalar en la dicha Ysla, tierras en que ellos (los colonos-ECM) pudiesen sembrar pan e otras semillas, e plantar huer-tos e algodonales e viñas e árboles e cañaverales de azúcar e otras plantas, e facer e edificar casas e molinos e ingenios para el dicho azúcar.” Estas tierras a repartir estarían exentas del pago de todo tipo de impuestos y serían inembargables.⁽⁹⁾

A pesar de estos incentivos ofrecidos por la corona, en La Isabela no prosperó la caña de azúcar ni ningún otro cultivo por varias razones: 1) la primera, porque los colonos desconocían las técnicas para producir azúcar, hecho que señaló Pedro Mártir al afirmar que “el jugo de la caña no cuajaba”.⁽¹⁰⁾ En verdad, “no es que no cristalizase el guarapo, sino que los expedicionarios no sabían como hacerlo”.⁽¹¹⁾ 2) en segundo lugar, porque con las terribles hambrunas que pasaron los españoles, es casi seguro que se comieron todas las plantas, incluyendo los tallos de la caña. 3) Por último, nadie quería trabajar la tierra; todos estaban cegados por la fiebre del oro; la corona, Colón y los colonos, fiebre que aumentó cuando Roldán logró que se repartieran tierras y aborígenes

(8) Archivo General de Indias (AGI)-Patronato II- N° 1-Ramo 3. en Fernández de Navarrete. Op. cit. pp. 409-410.

(9) AGI-Patronato-Est.1-Caj.1a.-Leg. 4/11. *Colección de documentos inéditos de Indias* (CODOIN). Serie I, vol. XXXV. p. 175.

(10) Pedro Mártir. Op. cit. Década I. Libro III, p.130.

(11) Justo L. del Río. *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo* (1492-1542). Sevilla. Gráficas del Guadalquivir, 1991. p. 304.



para emplear esa mano de obra gratuita no tanto en faenas agrícolas, sino en la extracción y lavado de oro para beneficio propio.

La producción azucarera tendría que esperar otra oportunidad, igualmente fallida, en la Concepción de La Vega Real.

LA CAÑA DE AZÚCAR EN LA VEGA REAL.

La reintroducción de la Caña de azúcar en La Española y su siembra en La Vega es confusa y contradictoria. Dos cronistas que vivieron en la isla (Las Casas y Fernández de Oviedo) ofrecieron informaciones diferentes que, otros que les siguieron, reprodujeron para aumentar, más aún, la confusión. Las Casas, residente en La Vega para la época y testigo ocular, señaló que fue Aguilón,⁽¹²⁾ en 1505 ó 1506.⁽¹³⁾ Herrera, quien nunca estuvo en América y

(12) Su verdadero nombre era Alonso Gutiérrez de Aguilón, oriundo de Zaragoza. Fue encomendero en La Vega y en Azua. (Pete Boyd Bowman. *Índice geobiográfico de cuarenta mil pobladores de América en el siglo XVI (1493-1519)*. Tomo I. Bogotá. Instituto Caro y Cuervo, 1964. p. 163). En el año de 1514, siendo vecino de Azua, se le encomendaron 36 aborígenes con el cacique Alcobaza. (E. Rodríguez Demorizi. *Los dominicos y las encomiendas de indios en La Española*. Santo Domingo. Editora del Caribe, 1971. p. 179). Para esa época se había aliado a Hernando de Gorjón en una empresa que construyó un trapiche en Azua. ("Cargos hechos al licenciado Vadillo". AGI-Justicia-59-ff1596v.-1597v. En Justo L. del Río. Op. cit. p. 306). En 1518 pidió merced para que los vecinos de Azua no fueran obligados a buscar oro por un lapso de 10 años y se les permitiera dedicarse a otras granjerías como cañafistola y cañaverales de azúcar. (AGI-Santo Domingo 77-ramo 1- doc. 7. En Justo L. del Río. Op. cit. p. 310). En 1519, recién llegado a la isla el licenciado Rodrigo de Figueroa, favoreció a empresarios e inversionistas como Alonso Gutiérrez de Aguilón con "préstamos de dinero, donaciones de tierras y libertades", en cumplimiento de la Real Cédula de Zaragoza, del 9 de diciembre de 1518. (AGI-Justicia) 45. En Justo L. del Río. Op. cit. p. 311).

(13) Bartolomé de Las Casas. *Historia de las Indias*. vol. III. Libro III. cap. CXXIX. México. Fondo de Cultura Económica, 1995. p. 273. (Biblioteca Americana. Seria Cronistas de Indias).



escribió en 1600, indicó lo mismo, agregando que Aguilón trajo semillas de caña y las sembró en La Vega, “que era fertilísima, llena de ríos y felicidad”.⁽¹⁴⁾ Deer compartió la opinión de Las Casas.⁽¹⁵⁾

Fernández de Oviedo, quien de 1533 a 1546 fue alcaide de la fortaleza y regidor del ayuntamiento de Santo Domingo, afirmó que “el primero que puso caña de azúcar en esta isla fue Pedro de Atienza,⁽¹⁶⁾ en la cibdad de Concepción de la Vega (...) e que todo el desarrollo posterior de la industria azucarera-ECM) hobo origen en las cañas de Pedro de Atienza”.⁽¹⁷⁾ López de Gomara, quien escribió en 1552, repitió a Oviedo.⁽¹⁸⁾ En nuestros días, Ratekin mantuvo la tesis de que Atienza reintrodujo la caña de azúcar y la “sembró en el rico llano de la Vega Real, cerca de la pujante villa y centro de fundición de Concepción de La Vega”.⁽¹⁹⁾ Fernando Ortiz, cuando hizo una cronología de los primeros azúcares elaborados en América, indicó que Atienza plantó el cañaveral en el año

(14) Antonio de Herrera. *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra Firme*. Tomo IV. Década II. Libro III. cap. XIV. Madrid. 1936. p. 274.

(15) Deer. Op. cit. p. 117.

(16) Pedro de Atienza era natural de Medina del Campo. En 1514 tenía en La Vega una encomienda de 82 aborígenes, encabezados por el cacique Cristóbal del Marién. De 1514 a 1524, fecha esta última en la que falleció, fue regidor de dicha ciudad. (Boyd Bowman. Op. cit. p. 149 y Rodríguez Demorizi. Op. cit. p. 92).

(17) Gonzalo Fernández de Oviedo. *Historia general y natural de las Indias*. vol. I. Libro IV. cap. VIII. Madrid. Gráficas ORBE, 1959, pp. 106-107. (Biblioteca de Autores Españoles).

(18) López de Gómara. Op. cit. p. 62.

(19) Mervin Ratekin. “The early sugar industry in Española”. *The Hispanic American Historical Review*. vol. XXXIV, N°1. The Duke University Press, 1954. p. 4. Acaba de salir traducido al español *Estudios Sociales*, Año XXVII, N° 96. Santo Domingo (abril-junio de 1994). pp. 69-95.

1501.⁽²⁰⁾ Hace 3 años, Justo L. del Río justificó la opinión de Ortíz de que “la planta fue reintroducida en 1501, fecha en la que Pedro de Atienza sembró el primer cañaveral con esquejes importados de Canarias”.⁽²¹⁾

No aclararé estas contradicciones referentes a los personajes y a las fechas en que fue reintroducida la semilla y sembrada en La Vega. Lo importante es que todos los autores citados, desde los cronistas del siglo XVI hasta los investigadores de los últimos 40 años, coinciden en que fue en el valle de la Vega Real donde se plantaron y cultivaron cañaverales que se daban hermosos. Crecían las cañas tan lozanas, que Mártir aseveró “Cuánta sea la fertilidad de este valle y cuánta la benignidad del terreno, podrás colegirlo de lo que dicen los propios expedicionarios (...) Raíces de las cañas, produjeron dentro de los quince días cañas de a codo.”⁽²²⁾

LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR EN LA VEGA REAL

Si hay contradicciones con relación a quién y cuándo plantó cañaverales en La Vega, igualmente las hay —y con mayor confusión— respecto al colono y fecha de la producción de las primeras mieles y dulces. Las Casas afirmó que “un vecino de la Vega llamado Aguilón, fue el que primeramente hizo azúcar en estas Indias, con ciertos instrumentos de madera con que exprimía el zumo de las cañas, y aunque no bien hecha por no tener buen aparejo, pero todavía

(20) Fernando Ortíz. “El primer ingenio azucarero que hubo en América”. *Revista Islas*. Vol. IV, N°2. Universidad Central de Las Villas, Santa Clara, Cuba (enero-junio de 1962). p. 43 y *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. 2a. ed. Universidad Central de Las Villas Clara Cuba, 1963. p. 350.

(21) Justo L. del Río. Op. cit. p. 305.

(22) Pedro Mártir Op. cit. Década I. Libro III p. 130



verdadera y cuasi buen azúcar. Sería esto por el año de 1505 ó 1506; (...) y el primero fue que della hizo alfeñiques y yo lo vi.”⁽²³⁾ (Los ciertos instrumentos para extraer el guarapo era la cunyaya india, instrumento usado para sacar el zumo de la yuca, de la que trataré más adelante. El alfeñique que el padre dominico vio hacer a Aguilón era una pasta de guarapo cocido, o melado, estirado en barras muy delgadas y alargadas. Alfeñique es palabra derivada del árabe alfanid, que significa dulce; equivalía a nuestra “canquiña”, cibaenismo con el que se designa un largo caramelo hecho de melado con forma cilíndrica).

González de Oviedo, por el contrario, sin ser testigo presencial, señaló que “inquiriendo, he hallado que dicen algunos hombres de crédito e viejos, que hoy viven en esta cibdad (Santo Domingo ECM) afirman (...) que el alcaide de La Vega, Miguel Ballester, natural de Cataluña, fue el primero que hizo azúcar, (...) dicen que lo que hizo fue muy poco”.⁽²⁴⁾

(23) Las Casas. Op. cit. vol. III. pp. 273-274.

(24) Fernández de Oviedo. Op. cit. p. 106. Miguel de Ballester era natural de Tarragona. Arribó a la villa cibaena en 1494 y en 1498 se desempeñaba como alcaide de la fortaleza de Concepción de La Vega Real. Fue hombre de alguna importancia, “viejo y muy respetable (...) lleno de canas”, que estuvo fielmente del lado de Colón durante la Rebelión de Roldán. Se negó a que el rebelde entrara a la fortaleza de la que era alcaide. Salvó la vida al adelantado Bartolomé Colón guareciéndolo en su recinto militar; sirvió de mediador entre el almirante y Roldán; participó en las llamadas “Capitulaciones de Azua”, firmadas entre ambos contendientes en 1499 y fue enviado ante los reyes católicos como procurador, para que les informara todo lo relacionado con la rebelión roldanista. (Las Casas. Op. cit. vol. I. pp. 429, 452-453; vol. II. pp. 70-74 y ss., 97, 100, 103). En 1514 era vecino de la villa de La Buenaventura y tenía 63 indios encomendados, dirigidos por los caciques Adrián y Francisco Mejías. (Rodríguez Demorizl. Op. cit. pp. 184, 187-190). En 1523 acompañó a Francisco de Garay, entonces gobernador de Jamaica, en la frustrada expedición a América Central. (Deer. Op. cit. nota en p. 118). Por su destacado papel como expedicionario y conquistador, Juan de Castellanos le dedicó dos estrofas de sus poemas. (*Elegías de varones ilustres de Indias*. Madrid. Talleres ORBE, 1944. pp. 77-78 (Biblioteca de Autores Españoles).



López Gomara también atribuyó a Ballester la primacía en la obtención de azúcar.⁽²⁵⁾ Fernando Ortiz, en sus dos citadas obras, dijo que en 1505 o un año antes, fue Ballester o Aguilón.⁽²⁶⁾ Aurelio Tió, igualmente consideró que fue Ballester.⁽²⁷⁾

Tanto Ratekin como Justo L. del Río aceptaron la versión de Las Casas, por ser testigo ocular, de que Aguilón hizo mieles y azúcar en 1505 ó 1506 en forma de alfeñiques y que Ballester, en 1512, realizó experimentos para producir el dulce. Ambos autores basaron sus criterios tanto en lo escrito por Las Casas, como en el estudio de documentos del Archivo General de Indias, en Sevilla.⁽²⁸⁾ El investigador Justo L. del Río es quien con más profundidad ha escrito sobre el azúcar colonial de Santo Domingo hasta el año 1542, y por su dedicación y acuciosa labor se ha convertido en especialista de la agricultura y ganadería americanas de origen europeo en la primera mitad del siglo XVI. La nota discordante la dio Úrsula Lamb, quien sostuvo, sin prueba alguna, “que el primero en fundar un molino fue Pedro de Atienza, quien produjo azúcar en cantidad suficiente para demostrar que este producto era una fuente de riqueza en potencia”.⁽²⁹⁾

Soy partidario de las opiniones de Las Casas,

(25) López de Gomara. Op. cit. p. 62.

(26) Fernando Ortiz. *Contrapunteo...* p. 350 y “El primer ingenio...” p. 43.

(27) Aurelio Tió. *Dr. Diego Alvarez Chanca (Estudio Biográfico)*. Barcelona. Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1966. pp. 89-90.

(28) Ratekin. Op. cit. p. 4 y Justo L. del Río. Op. cit. p. 305.

(29) Úrsula Lamb. *Frey Nicolás de Ovando, gobernador de Indias*. 2a. ed. Santo Domingo. Sociedad Dominicana de Bibliófilos, 1977. pp. 135 y 177.



ratificadas por Ratekin y Justo L. del Río y rechazo tanto a Oviedo (por basar sus criterios en testimonios de viejos colonos emitidos quizás de 25 a 40 años después) y a sus seguidores, así como a Úrsula Lamb. El caso de esta autora es muy controversial porque en La Vega no se fundó molino alguno ni tampoco se produjo un volumen de azúcar que demostró el porvenir que tenía esa industria. En dicha villa solamente se produjeron melazas y alfeñiques, pero nunca auténtica azúcar, porque no se emplearon hormas de barro para purgar el melado y poder obtener el pan de azúcar que, conforme a su pureza, podía ser de 5 tipos: lealdado, quebrado, mascabado, espumas y panela.

Por otro lado, Oviedo dijo que antes de fabricarse verdadera azúcar, en el sur, en el trapiche de Gonzalo de Velosa, a orillas del Río Nigua, muchos habían sembrado semillas de caña en La Vega “é las criaban é facían mieles dellas”.⁽³⁰⁾ Repito, Aguilón o Ballester construyeron un autóctono instrumento de madera (la cunyaya taína), o prensas de palanca, para extraer el jugo de la caña y fabricar con el guarapo melado, “que tenía buena venta entre los españoles que trabajaban en las minas”.⁽³¹⁾

Ratekin, citando a Salvador Brau, aseguró que en 1505 ó 1506 “muchos agricultores de La Vega comenzaron a producir melazas para incrementar los beneficios que obtenían de sus explotaciones agrícolas”.⁽³²⁾ y ⁽³³⁾ Aunque Moya Pons afirmó que en 1506 se produjo

(30) Fernández de Oviedo. Op. cit. p. 106.

(31) Salvador Brau. *La colonización de Puerto Rico*. San Juan de Puerto Rico, 1907. p. 379.

(32) Ratekin. Op. cit. p. 4

(33) Justo L. del Río. Op. cit. p. 305.



azúcar para “abastecer el mercado local de Concepción de la Vega y parece haber sido buen negocio”⁽³⁴⁾, ya he demostrado que allí no se elaboró azúcar, sino que fue Gonzalo de Velosa quien la elaboró años después. Además, es bien sabido que la producción azucarera nunca fue en esta isla una actividad destinada a satisfacer un mercado interno, mucho menos local tan restringido como el de La Vega, sino que siempre se destinó a un mercado externo: a un mercado mundial. En los primeros años del siglo XVI no podía elaborarse azúcar en la colonia para un mercado local, mucho menos para uno mundial, porque no existían las condiciones básicas que lo hubieran permitido, como trataré más adelante.

Ahora bien, ¿cómo se produjeron esas mieles y alfeñiques en el segundo lustro del siglo XVI? Ya expresé, citando a Las Casas, que fue mediante rústicos instrumentos de madera que se exprimió la caña. Fernando Ortiz acotó:

En toda esa veintena de años que van de 1494 a 1515 (cuando Velosa construyó su trapiche-ECM), la india cunyaya fue aquí la única máquina de exprimir cañas (...). La cunyaya india equivale a la prensa manual que ya se conocía en el mundo egeo más de 100 años A.C.

A veces aún se usa por allá para exprimir uvas y aceitunas. La cunyaya es un aparato más rudimentario aún que la prensa usada por los antiguos griegos y romanos, llamada torculum, por ellos usada para triturar las olivas metidas en unas canastas de fibras flexibles y sacarles el orujo. La

(34) Moya Pons. Op. pp. 258-260.





cunyaya es un simple palo o yaya⁽³⁵⁾ que por una de sus puntas se articula en un agujero hecho en un tronco de árbol, vertical, arraigado y cortado como un alto tocón, y por el otro extremo se mueve hacia abajo como una palanca, estrujando bajo ella unos trozos de caña, precisamente pelados o descascarados, colocados o no en un saquete, jabuco o fardal,⁽³⁶⁾ los cuales van por una canalita hacia una jícara o vasija que lo recoge. Ese jugo o guarapo se bebe fresco o se cuece para evaporarle el agua y convertirlo en melaza melado y, si se quiere, en azúcar para el uso casero. Claro está que para una producción comercial de azúcar, la manual cunyaya era insuficiente. Sin embargo, con ese sencillo aparato mecánico propio de la tecnología india, los españoles pensaron con fuerza humana las cañas e hicieron guarapos, mieles y azucares antes de poder implantar las máquinas rotativas de sus trapiches y sus ingenios”.⁽³⁷⁾

Ratekin, por su parte, manifestó que Aguilón y el mismo Ballester, en 1512 utilizaron “primitivos y burdos equipos de madera, pero la cantidad producida fue pequeña, la calidad inferior y la verdadera producción industrial de azúcar no se desarrolló en La

(35) En Cuba y en Santo Domingo es un árbol amonáceo de madera muy sólida y flexible que se emplea en armaduras de ranchos rústicos, viguetas, varas, etc. Sus frutas sirven para alimentar cerdos y palomas silvestres. (Esteban Pichardo. *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*. La Habana. Editorial de Ciencias Sociales, 1985. P. 622).

(36) En Cuba se llama jaba a una especie de cesta tejida con hojas de guano, equivalente a nuestro macuto. Jabuco es una jaba más angosta por la boca que por el fondo. (Pichardo . Op. cit. p. 343). Fardel equivale a fardo o saco que usaban los caminantes.

(37) Fernando Ortiz. “El primer ingenio” p. 44.

Vega”.⁽³⁸⁾ Justo L. del Río, igualmente aseveró que los guarapos extraídos en La Vega se obtuvieron en la cunyaya india, la cual tenía similitudes con el *torculum* romano usado para la aceituna y la uva.⁽³⁹⁾

Basado en estas citas es que puedo plantear que, aunque en La Vega existían algunas condiciones agroecológicas que hubieran permitido producir azúcar, allí esta no se elaboró, sino melado, alfeñiques y “cuasi azúcar”, al decir de Las Casas. Los experimentos veganos, no obstante ser pioneros en América, no pudieron fructificar porque Aguilón, Ballester o cualesquiera otros que hubieran intentado hacer lo mismo, no dominaban la complejidad agraria, industrial, mercantil, tecnológica, de transporte, de capitales y mano de obra requerida para la producción de azúcar de caña. En las condiciones existentes en La Vega no podía desarrollarse esa industria, y por ello, a duras penas, se logró fabricar un dulce de pésima calidad.

CAUSAS DEL FRACASO DE LOS INTENTOS DE LA VEGA.

Para que en La Vega hubiera sido posible el progreso de la industria azucarera era necesario, como acabo de manifestar en el párrafo anterior, que se contara con ciertas condiciones objetivas que permitieran su fomento, tales como:

1° Capital para las inversiones. En La Vega no faltó una cierta acumulación originaria o formación de capital, de lo que careció fue de la decisión de los que la poseían para dedicarlo a ese riesgoso y desconocido negocio, ya que, por tener recelos, preferían

(38) Ratekin. Op. cit. p. 4

(39) Justo L. del Río. Op. cit. p. 351.



orientarlos hacia otras actividades más fáciles y rentables: la explotación del oro y el financiamiento de expediciones a las islas antillanas y Tierra Firme, donde esperaban encontrar metales preciosos y un rápido enriquecimiento.

2° Tierras fértiles y llanas, con buenas lluvias o facilidades de riego, con abundantes bosques no lejanos que proporcionaran maderas de buena calidad para construir los molinos, carretas, implementos, edificaciones y leña como combustible para las salas de pailas durante las zafras.⁽⁴⁰⁾ Las tierras de La Vega, no obstante ser feraces, planas y cubiertas de buenos bosques, no eran muy favorables por las excesivas lluvias que no permitían una alta concentración de sacarosa en el guarapo, por lo menos hubiera hecho poco rentable la molienda de la caña.

3° Ganado abundante para mover las carretas que tirasen las cañas, moviesen el trapiche, transportasen el azúcar a los puertos de embarque y alimentasen a los trabajadores.

4° Instrumentos de producción materiales y humanos. Materiales como molinos, edificaciones, pailas, espumaderas, tanques de decantación, hormas, cajas, bocoyes, carretas, arados, aperos de labranza, etc. Humanos, como amplias dotaciones de indios encomendados (no disponibles por la violenta despoblación aborigen y porque los repartidos estaban dedicados, fundamentalmente, a la explotación del oro) o de esclavos, bien fueran caribeños, lucayos o africanos, que no existían en abundancia entre los años 1505 y 1515. Estos dos elementos demandaban

(40) Manuel Moreno Friginals. *El ingenio, complejo económico social cubano del azúcar*. Tomo I. La Habana. Editorial de Ciencias Sociales, 1968. pp. 15-18.



una gran disponibilidad de capitales, ya que, según Oviedo, un buen ingenio bien aviado exigía una inversión de 10, 12, 15 o más miles de ducados,⁽⁴¹⁾ sumas que difícilmente podían aportar los propietarios de tierras de la época avecindados en La Vega.

5° Buenas vías de comunicación y cercanía a los puertos. La unidad productiva debía estar ubicada en las cercanías de los lugares de embarque del azúcar y contar con buenos caminos que permitieran el tránsito de carretas. Este fue, a mi entender, el principal elemento que contribuyó a que en La Vega fracasara la producción azucarera, no en 1512, sino con posterioridad a esa fecha. La Vega, por encontrarse enclavada casi en el centro de la isla, rodeada de montañas y caudalosos ríos, con caminos intransitables gran parte del año y sin posibilidades de utilizar el Río Camú, afluente del Yuna, como vía acuática para acarrear productos agrícolas de gran volumen hasta la Bahía de Samaná, enfrentó el problema vital de la producción azucarera: el transporte. Es inconcebible que a inicios del siglo XVI pudiera transportarse azúcar desde La Vega a Puerto Plata, en el norte, o a Santo Domingo, Haina, Palenque, Najayo u Ocoa, en el sur, a lomo de bestias, vadeando a nado grandes ríos, cabalgando por trillos enlodados y anegadas sabanas.

Sobre esta falta de transporte existe variada información documental. En 1505, por Real Cédula, los reyes católicos, instruyeron a Ovando que “los caminos que dezís que será bien adobar para el puerto de la

(41) Fernández de Oviedo. Op. cit. p. 107. Nota: 15,000 ducados representaban unos US\$60,000.00 dólares que, convertidos a pesos dominicanos, equivaldrían a más de RD\$12,000,000.00 de 1994.



Plata sería cosa provechosa asedlos adobar e todas las cosas desta calidad que vierdes que son provechosas hasedlas como es paresciere”.⁽⁴²⁾ Tres años después, por Real Despacho a Ovando, Fernando se refirió a los inconvenientes del transporte desde La Vega señalando que “los vezinos dizen que no pueden vivir en ella syno a mucho trabajo por la grand dificultad que ay en llevar las cosas de unas partes a las otras, por ser tierra muy montañosa e aver muchos ríos e no estar los caminos bien abiertos”.⁽⁴³⁾

Úrsula Lamb, apologista de Ovando y gran exageradora de los logros de su gobierno, escribió esta gran mentira: “La variada y extensa actividad económica de la isla exigía el establecimiento de medios de transporte, tales como caminos y puentes, así como buenos puertos. El minucioso análisis que hizo Ovando de las necesidades estratégicas y económicas de la isla motivó el que el gobernador hiciera progresar la parte septentrional de la misma. Efectuando los embarques desde Puerto Plata, se evitaban los peligros del pasaje de Mona en la ruta de España.” Agrega la autora otra fantásica fábula: “Los caminos que partían de Santo Domingo en dirección Norte, Este y Oeste estaban despejados y cuidados. (...) El tráfico en carreteras —desconocido para los indios— y en los caminos de herradura estaba protegido en toda la isla”.⁽⁴⁴⁾

Moreu de Saint-Méry, basado no se sabe en cuáles

(42) “Real Cédula a Ovando sobre esclavos, acarreo de mantenimientos a cuestras, sal, etc”. Segovia, 15 de septiembre de 1505. AGI-Indiferente Gral.- 418-Lib. 1. En Vicente Rubio. *Cedulario*.

(43) “Real Despacho a Ovando sobre las mercedes que se han de otorgar en la Isla Española que fueron suplicadas por sus procuradores Antón Serrano y Diego de Nicuesa.” Burgos, 30 de abril de 1508. AGI-Indiferente Gral. 1961-Lib.1. En Vicente Rubio. *Cedulario*.

(44) Úrsula Lamb. Op. cit. pp. 139 y 177.



fuentes, también fantaseó con la existencia de caminos. Escribió: “A comienzos del siglo XVI, Puerto Plata estuvo muy floreciente (...). Los buques de España llegaban allí en gran número y encontraban su cargamento de azúcar, porque en aquella época era uno de los embarcaderos de La Vega y Santiago, hacia los cuales Ovando había hecho construir un magnífico camino, por lo cual se le censuró mucho los gastos hechos.”⁽⁴⁵⁾ La dificultad de la inexistencia de vías de comunicación entre La Vega, Puerto Plata y Santo Domingo se mantenía vigente en 1525. En ese año, en memorial de los vecinos de La Vega a Carlos I se le informó que: “por estar La Vega apartada de los puertos de mar, los vecinos que en ella viven no tienen otra contratación ni provecho salvo coger oro (...), que las cosas que vienen de Castilla á la ciudad de Santo Domingo, por ser el camino largo é malo, cuestan traerlas de Santo Domingo á esta ciudad otro tanto como valen en Santo Domingo, é que desta ciudad a la villa de Puerto Plata hay menos caminos é más ríos peligrosos é sin puentes (...). Desta ciudad a la ciudad de Santo Domingo hay muy malos caminos en los términos de Bonaó é Buenaventura, é como aquellos pueblos sean casi despoblados é no los pueden adobar, que Su Majestad mande que se aderezen”.⁽⁴⁶⁾

(45) M. L. Moreau de Saint-Méry. *Descripción de la parte española de Santo Domingo*. Santo Domingo. Editora Montalvo, 1944. p. 200. Según la tradición histórica, Ovando gastó en ese “inexistente” camino más de 2,000 pesos castellanos. La noticia la ofreció Herrera (Op. cit. Década I. p. 131) y la recogió Américo Lugo. *Historia de Santo Domingo*. Santo Domingo. Editorial Librería Dominicana, 1952. p. 259.

(46) “Las cosas que Pedro López de Mesa habrá de pedir a Su Majestad en favor de la ciudad de Concepción de la Isla Española, para su población”. Firmada por Diego Guzmán. Sin fecha. Posiblemente de 1525. AGI-Patronato Real 4-Est.1-Caj.1.Leg.1. CODOIN.Serie I. vol 9. pp. 456-460.



Como podrá notarse, la falta de caminos entre La Vega y los puertos del Atlántico y del Caribe hizo imposible que se plantease producir y transportar azúcar desde La Vega.

6° Por último, base fundamental de la producción azucarera fue **la existencia de un amplio mercado**, no tanto interno o local, sino externo o mundial. Es inconcebible pensar que en los años iniciales del siglo pudiesen existir mercados regionales, mucho menos un mercado colonial único. Aunque existía un mercado mundial en expansión, que mantenía una escalada en los precios del azúcar, La Vega no pudo aprovechar esa coyuntura económica por su aislamiento y otros factores señalados anteriormente.

A pesar de ello y de su creciente despoblación a partir de 1515, debido al agotamiento de los yacimientos auríferos de aluvión (despoblación que en 1528 era casi total, pues de 200 vecinos que había anteriormente apenas quedaban 20 que pensaban abandonarla),⁽⁴⁷⁾

(47) Véase relación de una carta a su Alteza de Rodrigo de Manzorro, regidor de Santiago de los Caballeros de 1512 a 1515. AGI-Simancas-Patronato-Est.2-Caj.1-Leg. 1/26. CODOIN. Serie I. vol. 36. p. 410. Este funcionario informó que “la población se va disminuyendo y es de creer que aquella perescera”. En 1520, Hernando de Gorjón envió un memorial a la corte relativo a la despoblación de la Isla Española (publicado en CODOIN. Serie I. vol.I p. 429), en el que manifestó que “La Concepción se va despoblando”. Ya en 1528 la despoblación era casi total, pues en La Vega “solía haber doscientos vecinos, de los que ciento eran de caballo, hidalgos é personas principales; no hay agora veinte vecinos, é todos los más están para desamparalla, viejos é sin ser casados é no tener hijos de do se espere perpetuidad”. (Relación de los oidores Espinosa y Suazo al Consejo de Indias. 30 de marzo de 1528. AGI-Signatura-Patronato Real-Lg. 172-Ramo 35. En J. Marino Incháustegui. *Reales Cédulas y correspondencia de gobernadores de Santo Domingo*. Madrid. Gráficas Reun. Idas, 1958. p. 201).



hubo intentos de la corona para fomentar la producción de azúcar en La Vega. En 1512 se suspendió el diezmo establecido en 1501 sobre las cañas de azúcar.⁽⁴⁸⁾ En 1515, el arzobispo de La Vega, Dr. Pedro Suárez de Deza, escribió a la corte una relación en la que recomendó que “se deberán animar los ofyciales de Vuestra Alteza a los casados para que fyciesen ingenios de azúcar, que allá serán muy provechosos para aquellas partes”.⁽⁴⁹⁾ En 1519, el tesorero Miguel de Pasamonte consiguió a Francisco Orejón y Alonso Román, vecinos de La Vega, más de 100 indios y 500 pesos a cada uno para que construyesen molinos de azúcar.⁽⁵⁰⁾ En 1520, fracasó otro intento de establecer molinos de azúcar en La Vega, “a pesar de que Figueroa concertó y ofreció a los miembros del Cabildo, Alvaro de Castro y Pedro de Atienza, la subvención para la construcción de dos ingenios, no fue llevada a cabo tal erección (...). La ciudad estaba muy lejos de la costa para transportar la producción, era más costosa la vida en ella y lo que iniciaron tales edificaciones no tenían recursos para acabarlas.”⁽⁵¹⁾

(48) “Arencl por donde manda el rey nuestro señor que se pague é cobre los diezmos é primicias en la Ysla Española é en las otras ysias é Tierra Firme del mar océano en el que se declararán las cosas de que se han de pagar diezmos e primicias é como se han de cobrar”. CODOIN. Serie II. Tomo 5, Madrid, 1890. p. 25

(49) “Carta del obispo de Concepción de La Vega real, Dr. Pedro Suárez de Deza, del 16 de julio de 1515. AGI-Simancas-Patronato-Est. 2º-Caj.1-Leg.1/20. CODOIN. Serie I. vol. 36. p. 370.

(50) “Respuesta al cargo 23. Declaración de Pero Vásquez”. AGI-Justicia-46-ff.235-236. En Justo L. del Río. Op. cit. p. 312.

(51) AGI-Justicia-45-f.368v. En Justo L. del Río. Op. cit. p. 314.

Con el agotamiento del oro, los frustrados intentos por elaborar azúcar, la falta de caminos y la subsiguiente despoblación de La Vega y otros poblados del interior de la isla, en los valles y terrazas costeras se desarrollaron casi todas las actividades agrícolas, fundamentalmente la azucarera, por las facilidades portuarias que ofrecían. La consecuencia inmediata de esta situación fue la rápida desaparición de los pésimos caminos, con lo que “el azúcar impuso la costa sobre el interior minero (...) y las tierras más lejanas de los puertos quedaron aprovechadas por una próspera ganadería”.⁽⁵²⁾

Los escasos vecinos que quedaron en La Vega se dedicaron, por tanto, a la producción pecuaria y a otro cultivo, también asiático como la caña de azúcar: la cañafístola. En 1518 comenzó a cultivarse esta planta empleada como laxante que, aunque pueda parecer jocoso, según carta del licenciado Suazo a Carlos I, tuvo su origen en una pepita que defecó un enfermo en una purga que se le daba.⁽⁵³⁾ Esto acaeció en el Monasterio de San Francisco, justo en los momentos en que el bispo Suárez de Deza quemaba

(52) Lorenzo E. López Sebastián y Justo L. del Río Moreno. “Comercio y transporte en la economía del azúcar antillano en el siglo XVI”. *Anuario de Estudios Americanos*. Vol. XLIX. Sevilla. Escuelas de Estudios Hispanoamericanos. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1992. p. 57.

(53) Carta del licenciado Suazo, Gobernador de La Española, a Carlos I sobre la necesidad del buen gobierno y proposiciones para su conservación y aumento, y una sucinta relación de las riquezas de aquella tierra. Fechada en Santo Domingo, el 22 de enero de 1518. AGI-Patronato Real-Leg.174-Ramo 8. En CODOIN. Serie I. Vol. I. p. 294. También en J. Marino Incháustegui. Op. cit. p. 59.

ba en dicha villa a dos prófugos que huían de la Santa Inquisición.⁽⁵⁴⁾

A partir de ese momento la planta se aclimató y propagó con tanta rapidez y amplitud, que en pocos años La Vega se convirtió en gran productora y exportadora de sus vainas. Así la villa de La Vega, sin que esto pueda ser considerado como un chistoso retruécano, que fracasó varias veces en la elaboración de la caña y no fue pionera de la industria azucarera americana, por una fortuita evacuación de una entera pepita de cañafístola, tuvo un rotundo éxito en su producción y fue cuna americana en el cultivo de ese popular purgante.

(54) Relación de una carta a su alteza del obispo de Concepción de La Vega, Dr. Pedro Suárez de Deza, fechada en Santo Domingo el 16 de julio de 1518. AGI-Simancas-Patronato Real. Est.2-Caj.1°-Leg. 1/20. CODOIN. Serie I. vol. 36. pp. 369-370.