



LAS ISLAS DEL AZÚCAR: PAISAJE RURAL Y AGROINDUSTRIA EN LAS DESCRIPCIONES DE GIULIO LANDI Y THOMAS NICHOLS

**THE SUGAR ISLANDS': RURAL LANDSCAPE AND AGRIBUSINESS IN
GIULIO LANDI AND THOMAS NICHOLS' DESCRIPTIONS**

Maddalena Salvatori*  y Manuel Lobo Cabrera **

Fecha de Recepción: 30 de abril de 2020

Fecha de Aceptación: 23 de junio de 2020

Cómo citar este artículo/Citation: Maddalena Salvatori, Manuel Lobo Cabrera (2021). Las Islas del azúcar: paisaje rural y agroindustria en las descripciones de Giulio Landi y Thomas Nichols. Anuario de Estudios Atlánticos; nº 67: 067-014.

<http://anuariosatlanticos.casadecolon.com/index.php/aea/article/view/10585/10164>

ISSN 2386-5571. <https://doi.org/10.36980/10585.10164>

En memoria de Alberto Vieira

Resumen: El análisis de la *descriptio* del viajero italiano Giulio Landi, comparada con la del comerciante británico Thomas Nichols, nos ha permitido reconstruir el paisaje rural y la actividad agroindustrial azucarera en los archipiélagos atlánticos de Madeira y Canarias durante el siglo XVI. El patrimonio narrativo contenido en estos documentos de geografía histórica es un recurso que permite entender el sentido del lugar en el clima cultural y social de la época, espejo de sus valores y percepciones compartidas. Espacios agrícolas dinamizadores de la economía portuguesa y castellana, las islas azucareras se mostraron como terrenos fértiles para el afianzamiento del lucrativo mercado, con sus repercusiones socioeconómicas, técnicas y ecosistémicas. Desde esta perspectiva situamos el trabajo dentro de la historiografía del primer ciclo del azúcar de las islas atlánticas, donde ambos textos suponen una novedad.

Palabras clave: archipiélagos atlánticos, *descriptio*, azúcar, paisaje, agroindustria, esclavos.

Abstract: The analysis of the description of the Italian traveler Giulio Landi, compared to that of the British merchant Thomas Nichols, allowed us to reconstruct the rural landscape ante agro-industrial sugar activity in the Atlantic archipelagos of Madeira and the Canary Islands during the 16th century. The narrative heritage contained in these historical geography resources allows us to understand the meaning of their cultural and social climate at the time, as a mirror of the shared values and perceptions. As agricultural spaces that stimulated the Portuguese and Castilian economies, the sugar islands proved to be fertile land for the strengthening of the lucrative market, with its socio-economic, technical and ecosystem repercussions. From this perspective, we situate the present work within the historiography of the first sugar cycle of the Atlantic Islands, where both texts represent a novelty.

Keywords: Atlantic archipelagos, description, sugar, landscape, agroindustry, slaves.

* Personal Investigador en Formación de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Calle Bentagache, 24. 35009. Las Palmas de Gran Canaria. España. Teléfono: +393516311339; correo electrónico: m.salvatori87@gmail.com.

** Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Calle Rembrandt, 4. 35017. Las Palmas de Gran Canaria. España. Teléfono: +34928451714; correo electrónico: manuel.lobos@ulpgc.es.



El conde piacentino Giulio Landi (Plasencia, 30 de mayo de 1498– Lodi, 27 de abril de 1579) fue un estudioso de filosofía, retórica, gramática latina y griega, que se formó en Roma, donde se licenció en derecho¹. Durante sus frecuentes peregrinaciones tuvo la oportunidad de entrar en contacto con los círculos erasmianos y la fervorosa cultura del Humanismo cristiano, enemiga de la austeridad inquisitorial.

Su naturaleza viajera, su alma inquieta, de incontrolable curiosidad y, quizás, su sueño de encontrar una *societas perfecta*, llevaron al viajero-filósofo a emprender una travesía hacia la isla de Madeira. Inspirado claramente en la isla de *Utopía*, consagrada a la agricultura y contada por Thomas More, y en las *Islas Afortunadas* descritas por Erasmo de Róterdam, donde todo crece espontáneamente y sin labor, Giulio Landi, tras unos meses de estancia en la isla «llamada vulgarmente Madera», documenta, según el traductor Alemanio Fini, «las cosas en parte vistas por él y en parte contadas por los habitantes, hombres mayores e influyentes».

A su regreso, de la reelaboración de sus notas de viaje nace, alrededor de 1530, la obra manuscrita en latín, publicada definitivamente en Plasencia en 1574 por Francesco Conti (junto a su traducción italiana) bajo el título *Descripción de la isla de Madeira*:

en la que hay muy bonitas y deleitosas narraciones y sobre todo nos acerca a la agricultura del azúcar y las costumbres de los hombres de aquel país y de las nobles armadas caballerescas, y en particular al juego de cañas y la forma de luchar, y la caza de toros a pie y a Caballo².

El narrador es el mismo Landi, quien relata el descubrimiento de la isla y describe su paisaje, con especial atención a la geografía y a los aspectos antrópicos y naturales. Además, reflexiona sobre la administración civil y judicial, las costumbres de sus habitantes y la economía agrícola, basada esencialmente en el comercio azucarero. A partir de su experiencia directa, probablemente debida a una misión diplomática o por razones de negocios, el autor presenta cada rincón de la isla, se detiene en el ciclo de la cañadulce y muestra un relevante interés por el complejo tráfico entre Madeira y los países europeos.

Poco después de su primera redacción y en pleno clima contrarreformista de disputas teológicas y agitación espiritual, el conde es encarcelado injustamente, como declara él mismo en la dedicatoria al cardenal Ercole Gonzaga³. Es gracias a la intercesión de este último y de un obstinado humanista, el protonotario apostólico Pietro Carnesecchi (más tarde ejecutado como hereje por la Inquisición), que Landi es liberado, aunque solo para ser confinado de nuevo en Gubbio por orden del papa Paolo III, hasta al fin obtener el perdón definitivo en 1536, debido a la intervención del obispo Federigo Fregoso, otro personaje clave de firme formación humanista⁴.

1 POGGIALI (1789), p. 196.

2 Hasta hoy se han encontrado tres obras manuscritas, conservadas respectivamente en la Biblioteca Universitaria de Leiden (ms. Voss. Lat. Q. 90), en la Biblioteca Ambrosiana de Milán (ms.G.22 inf.) y en la Biblioteca del Museo Cívico de Padua (ms.N.2825 o C.M., 179?), donde aparece una dedicatoria al cardenal Hipólito de Médicis y otra al cardenal Ercole Gonzaga, esta última sustituida en la edición impresa definitiva de 1574 por la dedicatoria a la Infanta María de Portugal, esposa de Alejandro Farnesio, duque de Parma y Plasencia.

3 «Nullo meo maleficio, Pont. Max. odium in me acerbissimum concitare voluerunt, neque prius ab iniquitate ac iniria desisterunt, quam me suis nefarus consiliis ac falsis criminibus in carcerem coniectum esse viderunt».

4 En una carta fechada 2 de octubre de 1536, dirigida al conde Agostino Landi (sobrino de Giulio), el obispo de Gubbio, Federigo Fregoso, comunica: «Io sono per andar a Roma fra quindecim giorni al più tardo, dove, oltre la obbedientia, ch'io ho prestar a chi mi chiama, cercherò di procurar la liberatione del Conte GIULIO, il che farò con ogni diligenza, quando io sarò là, et anco prima, accadendomi mandar uno a Roma inanti il partir mio: et per quello mio mandato tenerò far qualche opera per detta liberatione, la quale forse potrà succedere avanti il giunger mio in Roma. Pur per consistere questa cosa ne la volontà de gli huomini, la quale è imperscrutabile, io non posso altro prometter, se non che per me si userà ogni diligenza». POGGIALI (1789), p. 197.

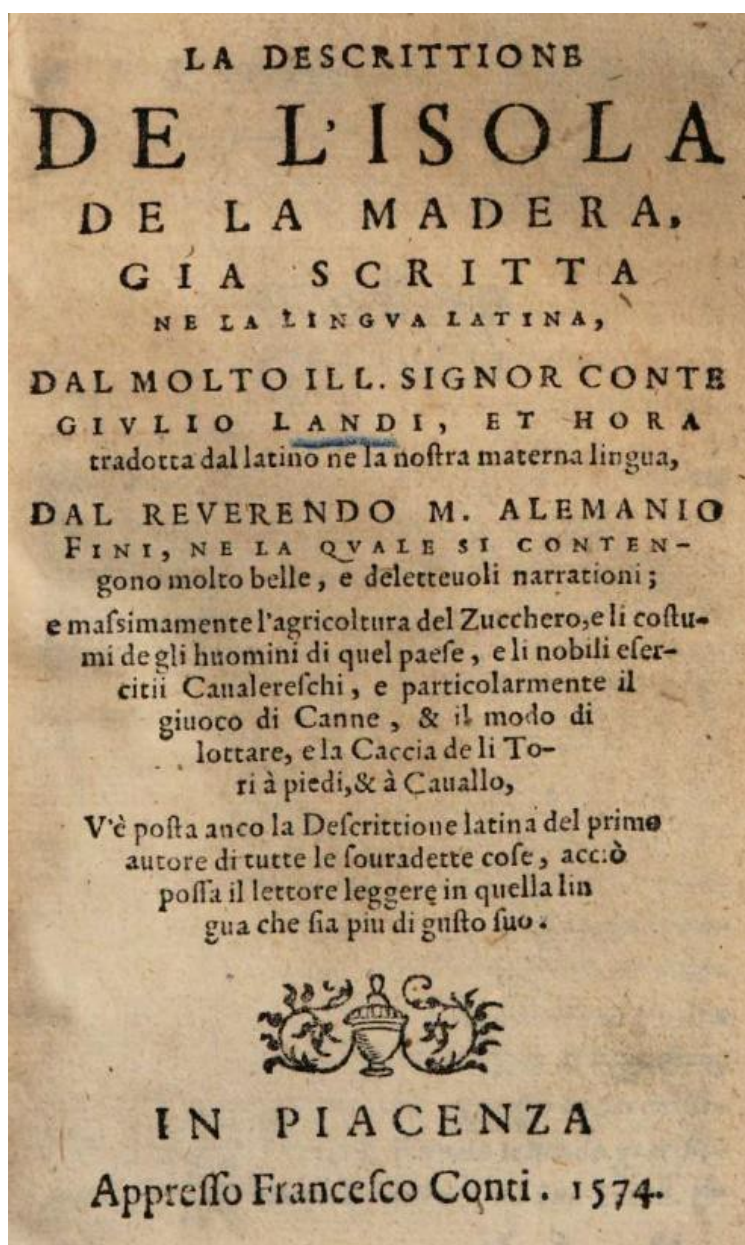


Figura 1. Portada de *La Description de l'isola de la Madera*, Piacenza: Appresso Francesco Conti, 1574. Bavarian State Library (Staats- und Stadtbibliothek Augsburg). Recuperado de: https://books.google.it/books?id=GFxhAAAAcAAJ&source=gbs_navlinks_s

VALOR Y DESCRIPCIÓN DEL TEXTO DE G. LANDI

*A ilha deixara de ser apenas bosque,
para ser bosque, horta e jardim*

Ferreira de Castro, *Eternidade*.

El viajero italiano, el conde Giulio Landi, en su descripción percibe y experimenta cómo el paisaje agrícola que se muestra ante sus ojos mientras pasea por la isla, a la cual sitúa a 32° de latitud norte, en la fecha de su texto, alrededor de la primera década de los años treinta del siglo XVI.

Le llama poderosamente la atención el paisaje y la geografía de la isla; así, según sus palabras, las aguas de los ríos fluyen en abundancia por las laderas. En Madeira, traducción del

italiano *Legname*, los densos y «placenteros bosques» de laurisilva, ya en buena parte quemados por los colonos a comienzos de la ocupación en el siglo XV, siguen floreciendo en la vertiente norte, donde «se sacan las cosas necesarias para fabricar las naves y también para cocer los azúcares». Uno de los lugares que le llama más la atención es la capitania de Machico, «en la parte posterior de la isla, es decir la que mira hacia tramontana», descrita con cierta minuciosidad y que permanece ante sus ojos como una reserva agroganadera y forestal, imprescindible para alimentar los ingenios. Aquí, según refiere el caminante, se puede contemplar un idílico paisaje rural, hermo­seado por pastos, rebaños, jardines «agradabilísimos» y muchas aldeas, en las cuales «viven sólo agricultores y pastores». En esta parte de la isla, que «la naturaleza hizo muy salvaje para deleitar y dar provecho a los habitantes», suelen ir los isleños «cada vez que tienen ganas de dar un paseo⁵ y de comer productos lácteos».

En cambio, en la vertiente meridional y al noreste, en «aquel terreno apto para producir cualquier tipo de fruto», el príncipe Enrique el Navegante introdujo la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), traída, según la tradición, de Sicilia⁶. Las plantaciones de cañas hacen que el paisaje, humanizado y moldeado por los agricultores desde hacía un siglo, esté casi totalmente ocupado por esta planta, especialmente florida en la capitania de Funchal, que abarca también las *partes do fundo* (Ribeira Brava, Ponta do Sol, Calheta)⁷.

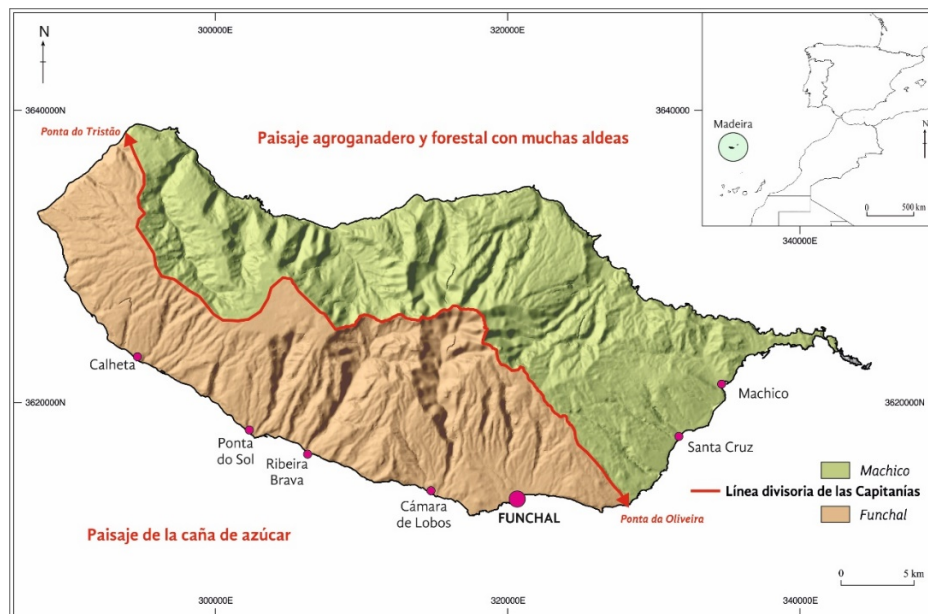


Figura 2. Geografía rural de Madeira con los poblados mencionados por Giulio Landi (siglo XVI) y división de las dos Capitanías de Machico y Funchal. Elaboración propia.

Giulio Landi describe minuciosamente la producción como una verdadera agroindustria: desde el acondicionamiento del terreno, la plantación y el corte de la caña, hasta el proceso de triturado en los molinos y el refinado, cuyo desarrollo resulta en el apogeo de la trata de esclavos, mercancía humana útil para cualquier oficio.

El cultivo, según sus observaciones durante el ciclo vegetativo, requiere enorme cuidado y arte. Las diferentes tareas, descritas de forma pormenorizada por el viajero, atestiguan un

5 La palabra italiana *dipòrto* (pasear, hacer una excursión) antiguamente tenía el mismo significado de la actual palabra *deporte*.

6 Hacia 1433 existe constancia de la introducción del cultivo de la caña junto a «*mestres entendidos na fábrica do açúcar*», traídos desde Sicilia casi con toda seguridad por mandato del mismo Infante. CORRALES ZUMBADO, CORBELLA DÍAZ y VIÑA BRITO (2014), p. 10.

7 «Between 1509 and 1537, 18 percent of the cane fields of the zones of the “partes do fundo” were entailed while in Funchal about 17 percent of the production of that captaincy». VIEIRA (2011), p. 47.

conocimiento tecnológico de origen árabe importado de Sicilia, adaptado al nuevo ecosistema progresivamente alterado y de allí llevado a Canarias⁸.

El proceso comienza en los cañaverales, donde se siembran los esquejes de las cañas en surcos y se riegan abundantemente con cierta constancia⁹. Progresivamente, de sus nudos salen varios brotes que, gracias a la humedad y el sol, crecen hasta alcanzar, según Landi, aproximadamente cuatro brazas¹⁰, medida ciertamente inferior a la obtenida anteriormente, cuando los colonos aprovecharon el suelo virgen. Como bien explica el autor, el proceso de apropiación y explotación de la naturaleza implica, en este contexto, un colapso del *hinterland* rural, debido especialmente al agotamiento de los suelos y a fenómenos de erosión en los relieves más accidentados, causados por el agua:

Primero cogen las cañas y las extienden por orden en los surcos; luego, cubiertas de tierra, las riegan reiteradas veces, de modo que la tierra colocada encima de los surcos nunca se puede resecar, sino que siempre se mantenga húmeda. Entonces, gracias a la fuerza del sol, cada nudo produce su caña y crecen, poco a poco, aproximadamente cuatro brazas. Al principio crecían hasta ocho y diez brazas, y esto pasaba porque la tierra trabajada tenía más fuerza para producir. Ahora produce cañas de apenas cuatro brazas, sea por la diversidad del clima, porque no se deja descansar la tierra, o porque esta disminuye a causa del constante y continuo fluir de las aguas, tanto de los rápidos arroyos como de las lluvias, las cuales, siendo la isla montañosa, llevan necesariamente la grasa al mar.

Una vez descrita la preparación del terreno, la forma de plantar en los surcos, de empapar el suelo con agua, la dimensión de las cañas que se suele obtener y la degradación del medio ambiente que conlleva el cultivo, el autor explica el proceso de zafra, su periodicidad y la forma de cortar. Las cañas maduran y se cortan a ras del suelo en el plazo de dos años, a principio de la primavera. Una vez cortada la segunda cosecha que brota de la misma planta al año siguiente, hay que renovar necesariamente los tallos o rizomas:

Estas (cañas) se maduran en dos años y, una vez maduras, las cortan en primavera, cerca del pie. Sus pies, brotando de nuevo, producen otras cañas al año siguiente, las cuales no salen muy altas, alcanzando menos de una braza, poco más o poco menos, y maduran como máximo en un año. Una vez cortadas estas segundas quitan por entero las plantas, para después situar, en su temporada, otras cañas como ya se ha explicado.

Ratones y pequeños gusanos son los principales responsables de las pérdidas agrícolas¹¹. Lo que más llama la atención del viandante y que le suscita inoportunamente la risa es la manera de combatir esas plagas que perjudican inevitablemente la cosecha. Mientras recorre las plantaciones de Manuel de Noronha, *homem bom*, Giulio Landi ofrece un reportaje narrativo del trabajo realizado por los esclavos en el campo. Para mantener a los siervos bien dispuestos para sus tareas de cuidar las propiedades, sus dueños les alaban, manifestando su aprecio en proporción al número de ratones capturados:

A veces, mientras se maduran, los ratones las dañan mucho. Los esclavos, entonces, emplean mucha diligencia en atrapar estos ratones y matarlos. Una vez cogidos, suelen colgarlos y dejarlos así durante mucho tiempo. Los esclavos hacen esto para demostrar su diligencia a sus dueños, de los que reciben más alabanzas cuantos más ratones ven colgados. Un día me fui, por diversión, con Sr. Don Emanuel Norogno¹², gentil hombre honrado y rico, a su propiedad,

8 LOBO CABRERA (2004), pp. 51-60.

9 LOBO CABRERA (1991), pp. 5-10, y VIÑA BRITO (2015), pp. 239-264.

10 La braza (en italiano *braccio*) es una unidad de medida de origen antropométrica, utilizada en la Edad Media y Moderna, especialmente por campesinos y mercaderes. Hasta el siglo XVIII la unidad de medida de la braza difiere en cada ciudad (en Florencia, por ejemplo, la braza mide 58,3 cm, en Venecia 68,3 cm), por lo que no podemos establecer con exactitud el tamaño de las cañas referido por Giulio Landi.

11 CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS (1961), pp. 11-70.

12 Manuel de Noronha, hijo de João Gonçalves de Cámara, segundo capitán de la capitania de Funchal, fue *homem bom* de la Cámara de Funchal en 1508. ARAGÃO (1981), pp. 111-112.

donde vi colgada una fila de estos ratones, larga más de cien pasos; por lo que, no pudiendo dejar de reírme, el Señor Don Emanuel me dijo: Esta no es cosa para reír, Señor, ya que esta diligencia es muy útil, porque cada año me permite recuperar más de quinientos escudos. Dos cosas dañan mucho las cañas de azúcar: una son los ratones, la otra ciertos pequeños gusanos que roen en el pie. Aunque esto pasa raramente y sólo cuando hay nieblas muy espesas -que se ven muy pocas veces en aquella isla-, para este daño no hay remedio alguno. Para el otro existe el remedio del que usted se ríe, y nosotros lo alabamos mucho para mantener bien dispuestos a los esclavos que cuidan nuestras propiedades



Figuras 3 – 4. Agricultores en Ponta do Sol, Madeira. 2018. Foto de: Maddalena Salvatori.

La memoria de este episodio muestra cómo, detrás del cultivo, se escondía la necesidad de mano de obra esclava en la economía madeirense, empleada no sólo para construir las terrazas y plantar los cañaverales, sino también para reducir las considerables pérdidas económicas debidas a los efectos devastadores de los roedores. Funchal es, de esta manera, uno de los principales puntos receptores de barcos negreros. Allí, en un mercado de esclavos «próximo do recinto da alfândega»¹³, el viajero italiano puede asistir a las usuales prácticas de compraventa:

Se requiere muchísima diligencia para comprar y vender los esclavos, porque a los compradores no les es suficiente, como prueba, verles pasear y correr con destreza y gallardía, sino que quieren ver minuciosamente si tienen algún defecto en sus cuerpos y si les faltan dientes porque juzgan que los faltos de dientes sean más débiles para soportar las fatigas, ya que les faltan los instrumentos para comer y así recobrar las fuerzas. Cuando se conducen los esclavos en exposición para venderlos, se les suele untar cada día con aceite para que sus cuerpos parezcan más limpios y bonitos.

En general, el texto empieza como un verdadero manual de agricultura para después transformarse en un tratado técnico, enriquecido por una descripción detallada de la industria azucarera, primer testimonio de la civilización del *oro blanco*¹⁴ en las islas atlánticas. Ante todo, se informa al lector sobre el empleo de la tecnología para la extracción de sacarosa en los ingenios o molinos, trazando las distintas fases del proceso de elaboración de azúcar y melaza. Un auténtico trabajo en cadena ejecutado por esclavos, trabajadores libres y libertos. Los

13 VIEIRA (1991), p. 55.

14 GAMBÍN (2008).

ingenios isleños, descritos por Giulio Landi, funcionan «como sistema semelhante ao usado no fabrico do aceite»¹⁵, procedente del Mediterráneo:

los lugares donde se fabrica el azúcar con grandísima diligencia y habilidad, se encuentran en las grandes haciendas. El proceso es el siguiente: primero, una vez llevadas las cañas cortadas a dichos lugares, se ponen bajo una rueda movida por agua¹⁶, la cual triturando y aplastando las cañas, les extrae todo el jugo.

Podría tratarse, en síntesis, de una adaptación del antiguo molino, una máquina hidráulica formada por una piedra molar que gira encima de un piso u otra piedra cilíndrica, donde se colocarían las cañas, cortadas en pedazos, para ser trituradas gracias a la fuerza motriz del agua. Como se adivina en el grabado de Jan Van der Straet o Stradanus (Figura 5), el molino comúnmente utilizado en Sicilia en el siglo XVI tiene que ser un fiel descendiente, adaptado, de la primitiva *mola* trituradora, escondida por una pared en el dibujo, movida por una rueda vertical de agua y aprovechada, desde tiempos remotos, para moler aceitunas y cereales. Sin embargo, analizando el texto de Giulio Landi, nos quedamos en el campo de las hipótesis, ya que los molinos de piedra «quando utilizados com cana de açúcar apresentavam un baixo rendimento de extração»¹⁷, lo que implicaría, tal como se aprecia en el dibujo, una segunda molienda en la prensa, en ningún momento mencionada por nuestro viajero.

Lo cierto es que los molinos de agua reducen la necesidad de mano de obra en la actividad de triturado, relegando trabajadores y esclavos a tareas ligadas con el medio rural (cultivo y custodia de las tierras) o a otros cargos relacionados con la producción azucarera. Las náyades, ninfas de las aguas dulces, personificaciones de los ríos, sustituyen a los siervos¹⁸.

El jugo azucarado, extraído de la caña previamente desmenuzada, pasa por cinco calderas de bronce: en el primer recipiente se deja hervir y luego se pasa a las otras calderas, donde se cuece a fuego bajo alimentado por leña. Terminado el proceso de cocción, y una vez batido, el líquido se traspasa a moldes de barro de forma cónica (Figuras 7 y 8) para que se cristalice, obteniendo el preciado azúcar blanco. La espuma producida se echa en barriles, dando origen a subproductos utilizados como forraje para los caballos o vendidos en el extranjero como edulcorantes:

Aquí hay cinco macetas puestas en orden, por cada una de las cuales, mediante un conducto, pasa el jugo que sale de las cañas; el zumo conducido a la primera maceta se deja hervir hasta cierto punto; después, pasando gradualmente por las otras macetas a fuego bajo, se cuece con habilidad hasta que toma el espesor que le permite endurecerse una vez colocado en moldes de barro. La espuma que se forma al cocer el azúcar se echa en barriles, excepto la que sale de la primera fase de cocción, porque esta se tira; pero la otra, que se guarda, es muy semejante a la miel; aunque es mucho más negra y líquida y es llamada por los habitantes *melazo*. Los Madeirenses no la utilizan excepto para engordar a los caballos, mezclándola con salvado y paja. Los mercaderes franceses, flamencos e ingleses la cogen para llevársela a sus países, donde la utilizan en lugar de la miel.

15 VIEIRA (2000), p. 30.

16 El primer ingenio de agua, documentado en Madeira, fue el de Diogo de Teive, construido en 1452 con privilegio del Infante D. Enrique.

17 PIACENTE y RAMOS (2006), p. 10. Disponible en: http://www.abphe.org.br/arquivos/fabricio-jose-piacente_pedro-ramos.pdf

18 El uso del molino de agua como símbolo de rescate de la esclavitud, es atestiguado en un epigrama atribuido a Antípatro de Tesalónica, en el que Deméter, diosa de la agricultura, manda a las náyades a mover una rueda de molino: «Donne occupate a macinare il grano cessate di affaticare le vostre braccia! Potete dormire quanto vi piace e lasciare cantare gli uccelli la cui voce annuncia il ritorno dell'aurora. Cerere ordina alla Naiadi di fare ciò che facevano le vostre mani: esse obbediscono, si slanciano fino alla sommità di una ruota e fanno girare un asse; l'asse, per mezzo dei raggi che lo circondano, fa girare con violenza le ruote che aziona. Eccoci ritornati alla vita felice e tranquilla dei nostri padri: impariamo a preparare gli alimenti e a raccogliere senza fatica i frutti del lavoro di Demetra». PALMIERE y ZAGNINI (2007), p. 11.



Figura 5. Grabado de Theodoor Galle por dibujo de Jan Van der Straet. *AZÚCAR: La manera y el arte con que se prepara el azúcar / La imagen que usted ve lo expondrá de muchas formas*. Finales del siglo XVI. Disponible en: https://www.museogalileo.it/istituto/mostrevirtuali/vespucci/iconografia/nova_reperta.html



Figuras 6, 7, 8. Formas y pan de azúcar, Museu A Cidade do Açúcar, Funchal. 2018. Foto de: Maddalena Salvatori.

El apartado termina con algunos detalles acerca los remedios naturales y recetas saludables, típicas de Madeira, preparadas con cañas frescas o jugo. Chupar las cañas, entre otros beneficios, mejora la salud dental y contribuye a conseguir unos dientes más blancos. Su zumo es una bebida refrescante, ayuda a fortalecer el hígado y funciona como laxante. A esto se añade la utilidad, en caso de embarazo, del caldo de azúcar. Esta sopa, que sale de la última cocción del jugo, ayuda a la digestión y aporta energía a las mujeres que la toman con yema de huevo y pan tostado.

Testigo directo de la especial dulzura de estos productos, Giulio Landi ofrece también la descripción de un paisaje gustativo, el del azúcar atlántico. Comparadas con las cañas vendidas

en Roma, procedentes del Reino de Nápoles y Sicilia, las saboreadas por nuestro viajero son las más dulces y deliciosas conocidas hasta entonces. Lo mismo se puede decir del azúcar, elogiado como «el más compacto, más blanco y de sabor más agradable que cualquier otro» y vendido en tal cantidad «que cada año se suelen recoger doscientas mil arrobas, una tipología de medida portuguesa que corresponde a treinta y dos libras».

El recurso al paragón con la realidad italiana sirve al autor para reconstruir el contexto geográfico en el que se encuentra a través de imágenes conocidas y familiares que forman parte de un imaginario colectivo. Es así que, saboreando, el viajero plasma la dimensión insular, trazando una geografía de los sentidos:

Los isleños comen con mucho gusto, en ayuno, las cañas maduras y frescas, y dicen que es útil para mantener el cuerpo lubricado, para refrescar el hígado, para saciar la sed y para blanquear los dientes. Por último, esta es una cosa muy dulce, y precisamente por esto no tiene nada que ver con aquellas cañas de azúcar que se venden en Roma, llevadas del Reino y de Sicilia. Las mujeres embarazadas hacen sopas con pan anteriormente tostado; luego, durante la última fase de cocción del zumo de cañas, le esparcen encima las yemas y dicen que esta comida permite recuperar las fuerzas perdidas, conforta el estómago y las entrañas y arregla el vientre poco a poco.

Redactada en el clima de efervescente curiosidad y fervor hacia los grandes descubrimientos, la *Insulae Materiae Descriptio* es el reflejo de aquel «interesse per il dato immediatamente empirico e commerciale, che è proprio dell'ambiente italiano» y de aquella «grande carica ideale che fonda sul diverso geografico, naturale e culturale, la sua spinta innovatrice»¹⁹. Cautivado por el prolífico comercio azucarero isleño, «o qual atraira um razoável número de mercadores italianos»²⁰, Giulio Landi nos acerca al contexto histórico-cultural de la época, caracterizado por intensos negocios y propicias colaboraciones entre Italia y Madeira.

BREVE BIOGRAFÍA DE THOMAS NICHOLS E INTRODUCCIÓN A LA OBRA

Resultado de otra experiencia directa de viaje, es el opúsculo *A Pleasant Description of the fortunate Ilandes called the Ilands of Canaria, with their straunge fruits and commodities*²¹, elaborado posteriormente a la turbulenta historia de su autor e impreso en Londres en 1583 por Thomas East, antes de ser recogido en el segundo volumen de la antología *The Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation* (1599) de Richard Hakluyt.

El viajero, Thomas Nichols (Gloucester, 1532), es un mozo inglés que, tras su práctica formativa en Tenerife, donde pudo aprender el idioma español y adquirir conocimientos sobre el comercio isleño, en la década de 1550, decide establecer su actividad en el archipiélago canario²² como agente comercial de Thomas Lock, Anthony Hikman y Castlin, ilustres mercaderes londinenses. Mencionados con insistencia a lo largo de la descripción, el vino de

19 PELOSO (2004), p. 148.

20 ARAGÃO (1981), p. 101.

21 Además de a las Islas Canarias, entre las Afortunadas, Thomas Nichols incluye también a Madeira, Porto Santo, las Desiertas, las Salvajes y a la isla que aparece y desaparece llamada *San Borondón, isla aún sin descubrir*. En Madeira, según refiere el autor, se produce «muy buen azúcar y es una maravilla ver la conducción del agua a los ingenios por medio de minas a través de las montañas».

22 A partir de una declaración presentada por Thomas Nichols en 1560 al Santo Oficio se han podido reconstruir los desplazamientos ocurridos entre los años 1556 y 1557, momento en el que el mercader tenía aproximadamente veinticuatro años: «En el año de N.S. 1556 mis maiores me embiarun encomendado a Gilermo Edge, residente entonce en Tenerife y fator de elios, para que desprendiesse la lengua hispaniola; y sendo asi bossal, estuve trez meses alla y torne despues de los tres meses a mi terra. Son testigos maistre Domingos, Juan de Carminatis, Antonio Durantez, en casa de quen yo posava, y Juan Baptista Furne y Juan Antonio Botazo y Luis Leall. En el annio de N.S. 1557 buelvi otra vez a estas yslas, y de los tempos que estado fuera de Tenerife en Canaria y en La Palma, negociando, parece escrito en el libro de gastos que dexe en mi casa en Tenerife. Tomas Nicolas». CIORANESCU (1963), p. 15.

malvasía y la orchilla son los productos más exportados desde Canarias, aunque se carga toda clase de mercancías como trigo, cebada, carne seca de cabra o sangre de drago. Sin embargo, es el comercio de la cañadulce y su anhelado producto final, propulsor de una nueva economía, lo que más despierta la atención de capital extranjero, abriendo las puertas a mercaderes, procuradores y agentes de distinta procedencia, protagonistas de una extensa red de negocios. Las islas, enclavadas durante siglos en las amenazantes aguas del *Mare Tenebrosum*, ahora, propiciadas por las rotas del azúcar, se transforman en un espacio de comunicación privilegiado.

A pesar de ello, se respira un clima tormentoso debido a las hostilidades entre la España católica y la Inglaterra anglicana, por lo que Nichols es pronto acusado de luteranismo, confiscado de sus propiedades y encarcelado (al igual que Giulio Landi y muchos otros mercaderes extranjeros) por la «sangrienta Inquisición»²³.

Después de siete años, habiendo terminado su «cansado viaje» y regresado a su país como «los pobres peregrinos acostumbran», se decide a «comunicar la verdad sobre todas las cosas dignas de saberse y vistas», sin esconder su contrariedad a las «grandes mentiras» encontradas en el libro *El mundo atlántico nuevamente hallado* de André Thevet, «un francés que escribió de oídas sobre las Islas Afortunadas».

El breve relato, que toma forma a partir de sus recuerdos, incluye una descripción del contexto histórico, geográfico, político y económico de la España insular atlántica desde una perspectiva mercantil. Las impresiones recogidas en su «obrita» permitieron la difusión del conocimiento sobre el archipiélago entre el público lector inglés, sugiriendo, con realismo y abundancia de detalles, los intereses del autor, abarcando especialmente la agricultura y la flora y fauna, sin por ello descuidar la búsqueda del pasado humano a través de sus huellas. En las páginas, el paisaje isleño se convierte en un escenario mítico, vestigio de la Atlántida de Platón, cofre de un misterioso pasado y morada actual de la caña de azúcar, una planta que «escraviza o homem, esgota o solo, devora a floresta e dessedenta os cursos de agua»²⁴.

No es de extrañar que, en un contexto de ferviente intolerancia, asolado por los conflictos religiosos, el autor, decepcionado, divague sobre la existencia de unas islas afortunadas, ubicadas más allá de las Columnas de Hércules, ecos de la utópica Atlántida, tierra de la abundancia, de frondosos bosques que proveen madera, de fértiles llanuras cultivables y cuyos antiguos habitantes llevaban una vida más humana y solidaria. Ahora, en estas mismas islas, ya «desafortunadas», la concordia y la tolerancia han desaparecido, por lo que Nichols, privado de sus posesiones y amargado, se refugia en la búsqueda de una sociedad antepasada que sirva como modelo y, al mismo tiempo, como crítica al tiempo actual.

VALOR Y DESCRIPCIÓN DEL TEXTO DE T. NICHOLS.

Estamos en la década de 1550. El joven Thomas Nichols recorre y observa el paisaje con la misma curiosidad del historiador y el racionalismo del hombre renacentista, entregado de modo pleno a la búsqueda del conocimiento y de la verdad²⁵. Cañaverales, viñas, trigo, hortalizas, perales, manzanos, naranjos, limoneros, granados, higueras, melocotoneros, plataneras y muchos otros árboles se encuentran ante la mirada del observador. Sin embargo, el ojo no es suficiente, hace falta escuchar a quienes viven y conocen el lugar, portadores de las tradiciones

23 Él mismo, en la dedicatoria al Maestro John Wolley, Secretario de la reina de Inglaterra Elizabeth I, refiere que en Canarias, islas «desafortunadas», fue arrestado por «hereje y enemigo declarado de la Iglesia Romana [...] y detenido durante cinco años». CIORANESCU (1963), p. 100. El documento del proceso de Thomas Nichols en el Tribunal del Santo Oficio de Las Palmas se encuentra en El archivo de la Inquisición, hoy en día conservado en El Museo Canario. Según destaca Francisco Javier Castillo; «in February 1560, he was imprisoned again in the city of Las Palmas, this time by the Holy Office, accused of heresy and apostasy, of being a follower of Luther's doctrine, of having declared that the British faith was better than the Roman one and that the English mass was better than the Catholic one, of having sung songs used by heretic people; of having made some negative comments about the confession and the bulls, and of not going usually the church». CASTILLO (1992), p. 67. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/>

24 VIEIRA (2004), p. 89.

25 CASTILLO (2007), p. 40.

orales y de los conocimientos de la naturaleza. Tratando de reconstruir la evolución del paisaje agrario del archipiélago canario, de entender lo que había antes, tras la aparición, el mercader interroga los habitantes y deduce que «Canaria no fue llamada así por las cañas dulces», apareciendo el cultivo «muchos años después de la conquista»²⁶. A pesar de ello, la cañadulce es ahora el principal producto que permite a nuestro y muchos otros comerciantes de emprender provechosos y prósperos negocios²⁷.

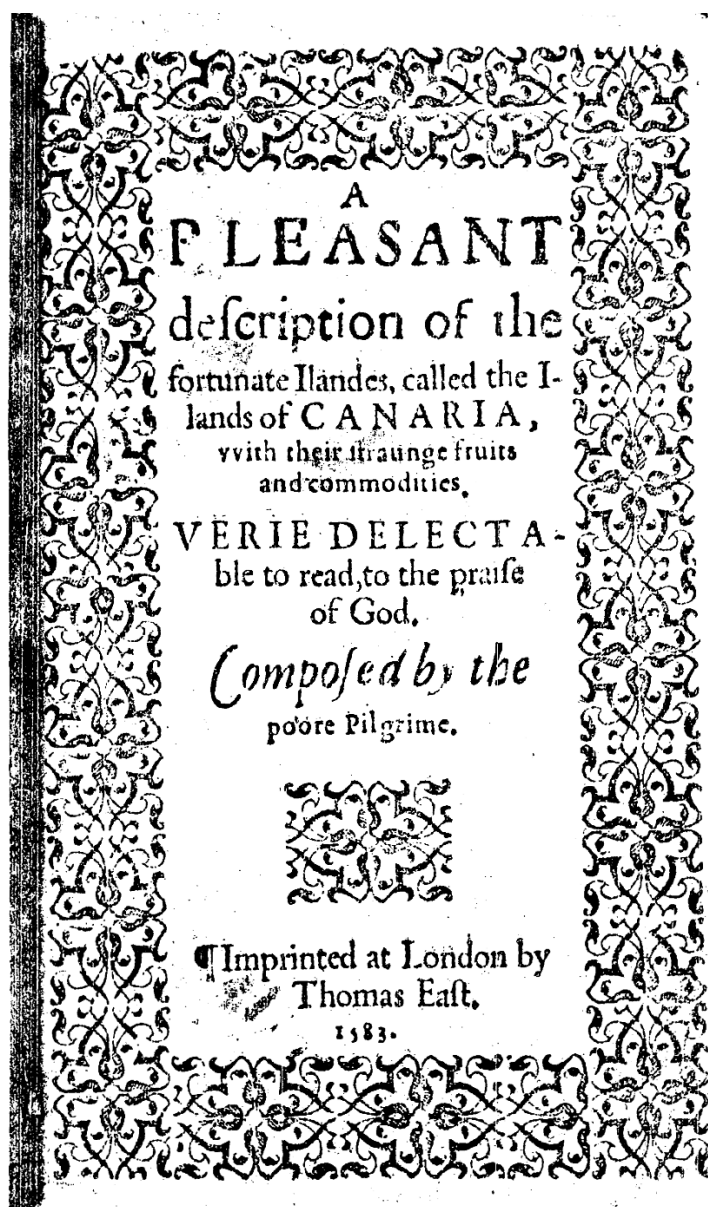


Figura 9. Portada de *A Pleasant Description of the fortunate Ilandes called the Ilands of Canaria, vvith their straunge fruits and commodities*, London: by Thomas East, 1583. University of Florida Libraries Catalog, Signatura: 015.42 E58. Recuperado de: <https://uf.catalog.fcla.edu/>

El «excelente» azúcar, producido en «grandes cantidades» en los cerca de más de treinta (doce según el viajero) ingenios activos en Gran Canaria²⁸, los ocho de (los mismos en) Tenerife²⁹, los cuatro de La Palma y los de La Gomera³⁰, según destaca el autor, se cosecha como sigue:

26 CIORANESCU (1963), p. 106.

27 LUXÁN MELÉNDEZ y VIÑA BRITO (2006).

28 En 1520 el profesor A. Macías eleva a 38 el número de ingenios operativos en Gran Canaria. MACÍAS HERNÁNDEZ (2000), pp. 157-192.

Un terreno de buena calidad da fruto nueve veces en 18 años. El primer brote se llama *planta* y se coloca a lo largo de un surco, de tal manera que el agua de un arroyo pueda llegar a cada una de las raíces, que están cobijadas con tierra; estas raíces producen varias cañas, y de igual modo todas las demás. La planta crece dos años antes de producir algún beneficio, y no seis meses, como escribe André Thévet, el francés³¹.

El proceso de cultivo descrito coincide con el señalado por Giulio Landi, en relación con Madeira, si bien en Canarias de la misma caña se cosecha hasta nueve veces en dieciocho años:

Después de cosechado de este modo el primer fruto, llamado *planta*, en el cañaveral de donde se ha quitado se queman con paja de caña las cepas que quedan de las primeras cañas; y después de podado, regado y limpiado, al cabo de otros dos años produce el segundo fruto, llamado *zoca*. El tercer fruto se llama *tercia zoca*, el cuarto *cuarta zoca*, y así en seguida, por su orden, hasta que la edad obliga a replantar las cañas viejas³².

La rigurosa y concisa información proporcionada sobre el cultivo, desde el acondicionamiento del terreno hasta los métodos de propagación vegetativa mediante el rizoma (*planta*, *zoca*, *tercia zoca*, *cuarta zoca*, etc.), indican el marcado interés del mercader por este producto. Adentrándose en los espacios naturales transformados por el hombre, el viajero descubre el paisaje azucarero, cuyos rincones habían atraído a otros cuantos europeos interesados en la geografía insular perpetuada en sus relatos. Como se aprecia en el texto, las aportaciones de Thomas Nichols, fruto de su experiencia directa basada en la observación de la cultura material y la recopilación de fuentes orales, contrastan muchas veces con las contribuciones de otros autores, especialmente con las del cosmógrafo André Thevet.

Acerca de la manera de cortar las plantas, el factor confirma que se cortan al pie, añadiendo que las hojas y la parte superior del tallo (cogollo) se arrancan. Una vez atadas en haces, las cañas limpias se transportan al ingenio para ser primeramente trituradas:

se cortan por la base y las puntas y las hojas, llamadas cogollo, se cortan y se apartan, y las cañas se atan en manojos, y así se llevan a la casa de azúcar, llamada *ingenio*, en donde se colocan³³ en un molino³⁴

En Canarias³⁵ el proceso industrial es el mismo que el de Madeira descrito por el viajero italiano. El jugo extraído fluye directamente por las calderas para la cocción. Después se vierte en las formas para la cristalización y se lleva a la casa de purgar, una estructura separada donde se realiza la depuración añadiendo cal:

29 Para Tenerife establece por la misma fecha la existencia de 16 haciendas

30 El texto de Thomas Nichols nos permite localizar los ingenios activos en Madeira y en el archipiélago canario y, al mismo tiempo, delimitar los espacios agrícolas ocupados por los cañaverales entre los años 50 y 60 del siglo XVI, momento en el que probablemente disminuyeron al coincidir con una etapa de transición que marca la crisis gradual del azúcar. Sin embargo, los ingenios que se mantuvieron, continuaron produciendo una gran cantidad de azúcar de buena calidad, según atestigua el mercader. En cuanto a Madeira escribe: «Hay 16 casas de azúcar llamadas ingenios, que hacen muy buen azúcar». Sobre Gran Canaria refiere que «tiene también doce molinos de azúcar llamados ingenios, en que hacen grandes cantidades de azúcar excelente». De Tenerife dice que «tiene doce casas de azúcar llamadas “ingenios”, que hacen gran cantidad de azúcar». La isla de La Palma «tiene también cuatro ingenios, que dan un azúcar excelente, dos de ellos se llaman Los Sauces, y los dos otros, Tazacorte». En La Gomera «hay un solo ingenio». (El fragmento del apartado sobre el ingenio de La Gomera no aparece en la traducción de A. Cioranescu), aunque en realidad llegaron a haber hasta seis. Cabe destacar que, en la geografía del azúcar, marcada a lo largo de la descripción, se incluyen sólo cuatro de las siete islas Canarias. No obstante, en la descripción y el número de ingenios existentes en cada isla yerra el autor inglés.

31 La traducción ha sido extraída de CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

32 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

33 Cabe añadir que la forma pasiva *are ground* corresponde a *grind*, “moler” y no puede tener la acepción de “colocar”, cómo bien destaca CASTILLO (2004), p. 103.

34 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

35 LOBO CABRERA (2000), pp. 105-115.

Y el jugo que producen corre por una canal hasta una vasija grande, hecha para este objeto, en donde se hace hervir hasta que queda espeso; entonces se coloca en un horno de ollas de tierra amoldadas como panes de azúcar, y desde allí se llevan a otra casa llamada la casa de purgar, en donde se deja para limpiar su negrura con cierta arcilla que ponen en él³⁶

De acuerdo con Giulio Landi, los restos producidos durante la cocción y purgación dan lugar a subproductos. Nichols se detiene sobre este asunto con abundancia de detalles lingüísticos, distinguiendo seis tipos de azúcar y puntualizando, mediante el recurso a algunos lusismos, que de las últimas espumas, aprovechadas en la casa de calderas, se procura el azúcar de «escumas» y «rescumas»; de la miel que gotea de las formas se elabora la «panela», un azúcar de inferior calidad distinto de la «neta», «escuma fina resultante do melaço a ferver na primeira tacha»³⁷. Finalmente se mencionan los residuos de la miel que se saca de la purga, es decir la «remiel» o «melaza», hasta obtener el azúcar «refinado», blanco, puro y fino:

De lo que queda en el caldero se hace una segunda suerte, llamada *escumas*, y del líquido de la purga que gotea del azúcar blanco se hace una tercera suerte, y el resto se llama *panela* o *netas*. El desecho de toda la purga se llama *remiel* o *melasa*, y con él se hace otra suerte más, llamada *refinado*³⁸.

En su descripción de las islas atlánticas, Landi y Nichols presentan con detalle un mundo *otro*, diferente y, a la vez, europeizado. Deslumbrados por la naturaleza y riqueza botánica de estos archipiélagos, los ojos de los viajeros observan con realismo la alteridad y perciben empíricamente el paisaje. Al mismo tiempo, los caminantes saborean y, a través de un análisis heurístico, recomponen el mosaico del devenir histórico, a la búsqueda de una sociedad ideal encerrada en los microcosmos isleños. Madeira, tierra virgen hasta el siglo anterior, y Canarias, violado refugio de una primitiva población que vivía según la naturaleza, producen «todo tipo de frutos» y se encuentran ahora acomodadas por un sistema económico basado principalmente en la agricultura y la industria azucarera.

La insistente búsqueda de la verdad llevada a cabo por Thomas Nichols sobre los orígenes de los antiguos isleños, habitantes de las «cuevas entre los riscos» que vivían «con mucha amistad y vida fraterna»³⁹, parece reflejar la aspiración a una sociedad perfecta y aquella tensión utópica propia del hombre renacentista, definida con palabras del filósofo Max Horkheimer como «crítica de lo que es y representación de lo que debería ser»⁴⁰. No se trata ya de una isla de utopía (del griego *ou*, “no” y *tópos*, “lugar”: “no-lugar”), como la descrita por Thomas More o Platón, sino de una sociedad concreta, despojada de su pasado, desnudada de su cultura, y «civilizada». Frente al prejuicio eurocéntrico del conquistador, que cataloga a los indígenas canarios como salvajes bárbaros, indignos de ser llamados humanos, Nichols nos habla de hombres pacíficos y fraternos que vivían en armonía, una sociedad de agricultores y pastores, sí primitiva en su manera de vivir con simplicidad, pero bien desarrollada y conocedora de técnicas sofisticadas de embalsamamiento. Si el benevolente y desaparecido mundo aborígen es ahora inalcanzable, las islas se han transformado en un laboratorio de nuevas especies agrícolas, un lugar de experimentación de un nuevo modelo de civilización, una encrucijada de caminos en «este mundo atlántico fragmentado, pero a la vez unido»⁴¹.

RENACIMIENTO AGRÍCOLA: VISIÓN Y CONTRASTES DE AMBOS AUTORES

Las Afortunadas de Thomas Nichols, al igual que la isla de Madeira descrita por Giulio Landi, sufrieron, a lo largo del siglo XVI, un relevante impacto antrópico ligado al nuevo

36 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

37 VIEIRA (2004).

38 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

39 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

40 HORKHEIMER (1970).

41 LOBO CABRERA (1993), p. 623.

modelo de desarrollo agropecuario. El proceso de apropiación y humanización del espacio, llevado a cabo por los colonos europeos, transformó progresivamente el semblante del paisaje edénico. Primero, mediante la explotación de los recursos naturales, desbrozando el terreno con fuego⁴² y talas masivas de especies endémicas, especialmente lauráceas (viñátigo, *Persea indica*; barbusano, *Apollonias barbujana*) y coníferas (cedro, *Cedrus*; ciprés, *Cupressus*; pino, *Pinus*), útiles para alimentar los ingenios y fabricar embarcaciones. En segundo lugar, a través del ensayo de nuevos productos vitivinícolas, hortícolas y frutícolas; entre otras plantas compartidas y experimentadas por los archipiélagos noratlánticos destaca una herbácea, la caña de azúcar, ampliamente descrita por nuestros viajeros. Adaptada a las nuevas condiciones geográficas y climáticas, la cañadulce atrajo a numerosos comerciantes e inversores extranjeros, los cuales permitieron el avance de la tecnología agroindustrial y la dinamización de la economía insular en el ámbito internacional.

Landi y Nichols, impulsados por su deseo, típicamente humanista, de buscar la verdad por medio de la experiencia empírica y la investigación, observan y describen con sutileza cada detalle, proponiendo al lector una visión idealizada de un lugar donde la naturaleza, progresiva e instrumentalmente transformada por los colonos, manifiesta sus asombrosas y superlativas maravillas. Ubicados en las aguas turbulentas del Atlántico, lejos de la civilización europea, estos rincones del hemisferio norte se cargan de gran atractivo paisajístico, alentado por su carácter de insularidad, con todas sus contradicciones y bipolaridad. Así, en Madeira, con palabras de Giulio Landi, los árboles de cedro que «nacieron en la cima de la isla [...], emanan el olor más suave y agradable que se pueda oler»; la isla produce «grandísima cantidad [...] de todo tipo de frutos [...] excelentísimos» que se maduran «más temprano que en Italia» y malvasía, «considerada mejor que la de Candia»; aquí también se fabrica el azúcar «de sabor más agradable que cualquier otro» y se recoge trigo, «mejor que cualquier otro traído de fuera, tal como demuestra el pan que con él se produce». Asimismo, unos treinta años más tarde, Thomas Nichols confirma que en Madeira, además de especies arbóreas endémicas (cedros, cipreses, viñátigos, barbusanos, pinos, etc.), se encuentra «muy buen azúcar» y hay «gran cantidad de varias clases de frutas, tales como peras, manzanas, ciruelas, dátiles salvajes, melocotones de varias clases, melones, batatas, naranjas, limones, granadas, cidras, higos, y toda clase de hierbas de cultivo. Hay muchos dragos, como los que crecen en las islas de Canaria. Pero la producción principal de este país es una gran cantidad de vino excepcionalmente bueno»⁴³.

La isla, arquetipo del jardín edénico desde tiempos remotos, además de albergar una exuberante vegetación acoge también mansas especies animales. De hecho, como observa Landi, «no hay ningún animal venenoso, ni nocivo de forma alguna, ni espantoso al verlo». Sin embargo, afuera de este universo en miniatura, autosuficiente y acogedor, en las aguas del archipiélago se esconden insidias y amenazas: por un lado, los «vientos del sur», que impiden a los barcos anclar, corriendo «grave peligro»; por otro lado, «unos monstruosos [...], entre otros, un tipo de pez, llamado por algunos canicola, que es un gran enemigo del hombre».

La dualidad de la naturaleza isleña se percibe también en la *Agradable descripción de las Islas Afortunadas, llamadas las Islas de Canaria, con sus extraños frutos y productos* de Thomas Nichols. En Gran Canaria el trigo es «extremadamente bueno, y da un pan blanco como la nieve», el azúcar «excelente», hay «muy buen vino [...], varias clases de buena fruta». En Tenerife la tierra «produce agua dulce de los barrancos de las montañas rocosas, trigo de toda clase, fruta de toda clase, y muy buena seda, cera y miel, y muy buenos vinos en abundancia, con grandes cantidades de azúcar y leña para fuego (...) Allí crece también cierto musgo sobre

42 En Madeira, frente a una naturaleza hostil de frondosos bosques, la primera medida tomada por los colonos fue incendiar la selva. La tradición cuenta que el fuego provocado arrasó la isla durante siete años, aunque Giulio Landi nos habla de seis meses, obligando a los invasores a refugiarse en las aguas del océano y aumentando la fertilidad del suelo virgen: «habiendo mucha densidad de árboles que impedían habitar a veinte millas de allí, se incendió la selva, la cual, ardió durante seis meses seguidos y obligó a los primeros habitantes a salir de la isla y a subir a las naves. La tierra se quedó, gracias a este incendio, no solo más fácil de cultivar, sino también más fértil y rica en sustancias».

43 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

los riscos más altos, llamado orchilla, que compran los tintoreros, para teñir con él»⁴⁴. Árboles preciados que se encuentran en estas latitudes son el viñatigo, el barbusano, el drago y muchas sabinas y pinos, junto a «bosques de laureles (...) por donde es un placer viajar».

Entre las otras islas destaca luego La Palma que, según refiere el viajero, «tiene abundancia de toda clase de productos, como Canaria y Tenerife»⁴⁵. Ante el árbol santo de la isla de El Hierro, el mercader muestra su actitud racionalista, describiendo el milagro «con la misma naturalidad que adopta para cualquier hecho positivo, sin reticencia alguna»⁴⁶. Alejándose de la visión mítica y religiosa medieval, relata pues el fenómeno de la lluvia horizontal con objetividad, aunque careciendo de método científico: «Esta isla no tiene agua de beber de ninguna clase, salvo que en medio de la isla crece un gran árbol cuyas hojas son como las del olivo, y con una cisterna al pie de dicho árbol. Este árbol está siempre cubierto de nubes, y a causa de ellos las hojas del dicho árbol dejan siempre gotear agua muy dulcemente dentro de la dicha cisterna; el agua viene por atracción desde las nubes al dicho árbol. Y esta agua es suficiente para todas las necesidades de la isla, tanto para el ganado como para los habitantes»⁴⁷. El único elemento negativo de las Islas Canarias es una «caña de cuatro esquinas, de que mana, cuando se le toca, un líquido tan blanco como la leche, el cual líquido es un veneno muy fuerte. Y en la primera entrada que se hizo en estas islas, algunos conquistadores se envenenaron con él»⁴⁸. En este sentido, el autor remarca la agresividad de la naturaleza isleña, como metáfora de un paraíso insidioso y de difícil acceso para los nuevos intrusos, los colonizadores.

Sea como fuere, las islas, ahora violadas, siguen siendo un lugar de delicias maravillosas y abren sus puertas a nuevas mercancías y prolíficos intercambios. Denominador común de las rutas marítimas archipelágicas es la caña de azúcar, principal producto de exportación hasta mediados del siglo XVI, cuyo cultivo ha configurado durante centurias el paisaje rural, marcando la cotidianidad de la vida campesina y capturando la atención de mercaderes viajeros que nos han dejado huellas de sus caminos sin tiempo. Si por un lado la industria azucarera despierta vivo interés entre estos comerciantes, por el otro Giulio Landi, permeado de las contradicciones humanistas, comenta amargamente la actitud lucrativa de los madeirenses que «por codicia de riquezas, descuidando de sembrar trigos, sólo producen azúcares, porque con estos se saca mayor provecho». La excelencia del trigo madeirense y del «pan que con él se produce», muy apreciado por el conde piacentino, no responde a la lógica del provecho. El autor se muestra contrario al sistema de producción basado en la conveniencia, no sólo desde un punto de vista ético-filosófico, sino también en términos ecológicos, destacando cómo el cultivo intensivo de cañadulce impide la rotación, provocando el agotamiento de los suelos y, en consecuencia, una cosecha de inferior calidad. Sutilmente, el filósofo denuncia así el sistema de control de los productos, ligado a fuertes intereses particulares y de la realeza⁴⁹, que no tiene en cuenta la diversidad agrícola, el cuidado del terreno o la calidad de la cosecha. Sin embargo, señala la existencia del comercio interinsular, que subyace a un principio racional capaz de satisfacer las necesidades de los habitantes: «a pesar de esto, nunca hay carestía de trigo, porque se lleva en abundancia desde las islas cercanas».

La introducción de la actividad azucarera desempeña un papel relevante en la configuración del paisaje rural renacentista, que favorece también el desarrollo de técnicas innovadoras de elaboración del preciado producto. El análisis comparativo de la experiencia madeirense y canaria, transmitida por Giulio Landi y Thomas Nichols, nos ha permitido reconstruir el proceso agroindustrial, identificando paralelismos, similitudes y desemejanzas. Las técnicas de cultivo empleadas en ambos archipiélagos tienen muchos elementos en común, empezando por los métodos de siembra en surcos, el riego y la duración del ciclo vegetativo. Los autores convienen

44 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

45 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

46 OLIVER FRADE y CURELL (2007), p. 421.

47 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

48 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

49 Según Giulio Landi, los madeirenses proporcionaban al rey de Portugal un tributo, específicamente la cuarta parte de la producción azucarera: «de este le llega al Rey, por su derecho, la cuarta parte». Treinta años más tarde, Thomas Nichols refiere que «Esta isla renta cada año una gran cantidad de dinero para el rey de Portugal». CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

en que las cañas se maduran en el plazo de dos años, pero si en Madeira se puede recolectar, cada bienio, hasta la tercera cosecha, en Canarias, en cambio, un terreno de buena calidad permite cosechar hasta dieciocho años. En ambos archipiélagos, además, la cañadulce coexiste con otros cultivos, especialmente la viña que, a partir de la mitad del siglo XVI, se va imponiendo tras la crisis de la economía azucarera. Sin embargo, según atestiguan los autores, en Madeira el monopolio del azúcar obliga a los colonos portugueses a traer trigo de otros archipiélagos, especialmente de las Azores, aunque Nichols hace referencia a Tenerife, donde se sigue cultivando para el abastecimiento de las islas cercanas, exportadoras de otros productos.

También es análogo el proceso industrial en los ingenios, desde la molienda y extracción del jugo, hasta la cocción en las calderas (cinco en Madeira) y cristalización en moldes de barro cocido. Entre los subproductos derivados de la manufactura, el factor inglés menciona el azúcar de *escumas* y *rescumas*, *panela*, *neta* y *remiel*, términos traídos a las islas Canarias por los colonos portugueses. El viajero piacentino, por su parte, sólo nombra la melaza, considerada por los madeirenses de la época un producto de escasa calidad, utilizado como alimento para los caballos o comercializado para satisfacer las necesidades del mercado extranjero. Por otro lado, la calidad organoléptica del refinado es excelente, en comparación con la siciliana y del Reino de Nápoles.

En la civilización del azúcar no faltan los esclavos, condenados a los trabajos más humildes y ligados a sus señores mediante un peculiar sistema de obediencia, obtenida, según observa Landi, mediante alabanzas o, en el caso de «los llamados negros», sometiéndolos continuamente a fatigas, golpes de vez en cuando, una vida dura y, ocasionalmente, cadenas. La esclavitud, aceptada por el viajero italiano como imprescindible medida de contención de plagas agrícolas, condiciona también el orden político y social. Se distinguía, pues, a los esclavos según tres características étnicas o raciales, por lo que ellos «toman su nombre [...] o por la ley, como por ejemplo los que ellos llaman moros porque observan la ley de Mahoma; o por el color, como los Etiopes llamados por ellos negros; o por el nacimiento, como los que nacen de un negro y de una blanca, ambos esclavos, o como los que nacen de una negra y de un hombre libre, o al revés, llamados mulatos, como si fueran procreados de una semilla de diferente especie y no son ni blancos ni negros, sino que son trigueños».

El paisaje agrícola, resultado de la interacción del hombre y la naturaleza, se materializa, así, debido a la acción de una sociedad colonial, en la que la clase social esclava desempeña un papel significativo. Si el filósofo italiano nos acerca a los estereotipos de la época y a la realidad del trabajo forzoso ligado al cultivo de la caña, sin aparentemente condenarlo, el factor inglés prefiere eludirlo, aunque la esclavitud rural en las islas atlánticas fue un fenómeno generalizado e imprescindible para el rendimiento de los ingenios azucareros. No olvidemos que, para la sociedad renacentista, el cautiverio fue una práctica habitual, una exigencia económica, justificada con la teoría aristotélica de la servidumbre natural de ciertos seres humanos. Resulta extraño que un mercader tan detallista como Nichols haya omitido el asunto, siendo el comercio negrero muy consolidado en Canarias, como punto estratégico en la rota de los esclavos procedentes de Cabo Verde y Guinea.

A través de este itinerario bucólico por las islas del siglo XVI, recreado a partir de las sensaciones percibidas por los viajeros al contemplar el paisaje que les rodeaba, se ha podido reconstruir, aunque tan solo de forma aproximada, la geografía rural de los archipiélagos.

Las Canarias cuentan con una gran variedad de plantas y muestran, en las cumbres, su naturaleza arquetípica de deleitosos paisajes arbolados «donde es un placer viajar». Allí se puede oír «un gran número de pajaritos que cantan con suma dulzura»⁵⁰, talar leña para fuego⁵¹ y extraer sangre de drago, «droga común entre los boticarios»⁵². Las montañas ofrecen también «agua dulce de los barrancos»⁵³, pastos para el ganado, terrenos fértiles para el cultivo de viñas, trigo y frutales. Las plantaciones de cañadulce, encajadas entre los montes y el mar, se

50 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

51 La producción azucarera fue la causa principal de la deforestación debido al desbaste de leña para el proceso de cocción. T. Nichols refiere que en Gran Canaria «la madera es el objeto que más hace falta» CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

52 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

53 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

impusieron en todas las islas, a excepción de El Hierro, Lanzarote y Fuerteventura, debido a la escasez de recursos hídricos. Es difícil establecer la evolución del número de ingenios en cada isla, aunque Thomas Nichols mencione algunos de los que siguen activos durante su estancia, entre los años 50 y 60 del siglo XVI, momento en el que probablemente disminuyeran tras la crisis de la industria azucarera.

En Madeira, isla prolijamente poblada de bosques antes de su territorialización, encontramos, por un lado, aldeas, pastos y manchas forestales con muchos barrancos en las medianías y el norte. Este espacio rural, que engloba las residencias de agricultores y pastores, es utilizado no solo para las actividades agropecuarias y forestales, sino también para el ocio y el recreo, como bien explica Giulio Landi. En cambio, en las zonas de regadío costeras del sur y noreste, los terrenos despejados aparecen tapizados por el cultivo intensivo de cañamiel, el cual provoca, con el paso del tiempo, el empobrecimiento del suelo, exhausto. La campiña de la vertiente sur, más seca, se caracteriza además por un típico sistema de canalización llamado levadas, creado para abastecer las terrazas cultivadas y desviar el agua de los ríos a los molinos de azúcar. El paisaje, domesticado, provoca estupor y maravilla en el espectador, que observa cómo la conducción de los recursos acuíferos abastece ingeniosamente de energía motora a las fábricas, en simbiosis con la naturaleza orográfica de los declives más accidentados y de acuerdo con el *genius loci*. Así, en palabras de Thomas Nichols, caminar por las levadas resulta una experiencia estética sorprendente: «es una maravilla ver la conducción del agua a los ingenios por medio de minas a través de las montañas»⁵⁴.

Las islas dulces del azúcar, aún vívidas en la memoria del conde piacentino y de aquel «pobre peregrino» del condado de Gloucester, han sobrevivido hasta hoy a través de sus páginas y siguen existiendo en los ínfimos detalles del paisaje y de nuestra cultura. El viaje del *oro blanco* no es sólo el legado de una especie preciada, es la profunda historia de nuestras raíces, ligadas íntimamente al espacio insular: es el relato de nuestro viaje, el del género humano.

REFERENCIAS

- ARAGÃO, A. (1981). *A Madeira vista por estrangeiros 1455 – 1700*. Secretaría Regional Da Educação e Cultura, Direcção Regional Dos Assuntos Culturais. Funchal.
- CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, G. (1961). «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)». *Anuario de Estudios Atlánticos*, 7.
- CASTILLO, F. J. (2007). «La imagen insular en los textos ingleses de los siglos XVI a XVIII: entre el comercio y los intereses hegemónicos, entre el mito y la ciencia». En J. M. OLIVERY y A. RELANCIO (Eds.). *El descubrimiento científico de las Islas Canarias*. La Orotava, Tenerife: Fundación Canaria Orotava de Historia de la Ciencia.
- CASTILLO, F. J. (2004). «A propósito de la relación de Thomas Nichols: notas a dos versiones en español». En C. DÍAZ ALAYÓN y M. MORERA *Homenaje a Francisco Navarro Artilles*. Academia Canaria de la Lengua.
- CASTILLO, F. J. (1992). *The English Renaissance and the Canary Islands: Thomas Nichols and Edmund Scory*. University of La Laguna, p. 67. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/>
- CIORANESCU, A. (1963). *Thomas Nichols, mercader de azúcar, hispanista y hereje: con la edición y traducción de su “Descripción de las Islas Afortunadas”*. La Laguna de Tenerife: Instituto de Estudios Canarios.
- CORRALES ZUMBADO, C., CORBELLA DÍAZ, D. y VIÑA BRITO, A. (2014). *Léxico azucarero atlántico. Siglos XVI-XVII*. San Millán de la Cogolla: Cilengua.
- GAMBÍN, M. (2008). *El ingenio de Agaete. Oro dulce en Gran Canaria a comienzos del siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria.
- HORKHEIMER, M. (1970). *Anfänge der bürgerlichen Geschichtsphilosophie*. Frankfurt am Main: Fisher Verlag.

54 CIORANESCU (1963), pp. 103-126.

LOBO CABRERA, M. (1991). «La técnica del cultivo de la caña de azúcar». *Revista Islenha*, 8.

LOBO CABRERA, M. (1993). «El comercio entre Canarias y Madeira en el siglo XVI». En *Actas. III Colóquio Internacional de História da Madeira*. Secretaria Regional do Turismo e Cultura, CEHA.

LOBO CABRERA, M. (2000). «El ingenio en Canarias». En *Historia e tecnologia do açúcar*. Regiao Autónoma da Madeira, Funchal.

LOBO CABRERA, M. (2004). «El azúcar y lo cotidiano en Canarias». En *O açúcar e o quotidiano. Actas del III Seminario Internacional sobre a História do Açúcar*. Funchal.

LUXÁN MELÉNDEZ, S. y VIÑA BRITO, A. (2006). «El azúcar y el mundo atlántico: economía y hacienda: patrimonio cultural y geobotánico». En *XVI Coloquio de Historia canario-americano* (2004). Las Palmas de Gran Canaria.

MACÍAS HERNÁNDEZ, A. (2000). «Canarias 1480-1600: economía azucarera y crecimiento económico». *Maderira, História do Açúcar*, pp. 157-192.

OLIVER FRADE, J. M. y CURELL, C. (2007). *Escrituras y reescrituras del viaje: miradas plurales a través del tiempo y de las culturas*. Berna: Peter Lang.

PALMIERE, F. y ZAGNINI, R. (2007). *Il "motore idraulico" dal mulino all'idroelettrico. Dieci secoli di energie rinnovabili nell'Appennino bolognese*. PORRETTA TERME: CISA – Centro Innovazione per la Sostenibilità Ambientale.

PELOSO, S. (2004). *Al di là delle Colonne d'Ercole. Madera e gli arcipelaghi atlantici nelle cronache italiane di viaggio dell'Età delle Scoperte*, Viterbo: Sette città.

PIACENTE, F. J. y RAMOS, P. (2006). *Os diferentes sistemas de extração de sacarose de cana-de açúcar até a hegemonia das moendas com três cilindros*. Recuperado de: http://www.abphe.org.br/arquivos/fabricio-jose-piacente_pedro-ramos.pdf

POGGIALI, C. (1789). *Memorie per la storia letteraria di Piacenza, Volumen 2*. Presso Niccolò Orcesi regio stampatore per privilegio di S.A.R.(IS).

VIEIRA, A. (1991). *Os escravos no Arquipélago da Madeira. Séculos XV a XVII*. Secretaria Regional do Turismo, Cultura e Emigração, CEHA.

VIEIRA, A. (2004). *Açúcar: Terminologia, conceitos básicos e informações de apoio à investigação*. Recuperado de: www.calameo.com.

VIEIRA, A. (2011). «Sugar Islands. The sugar economy of Madeira and Canaries, 1450-1650». En S. B. SCHWARTZ (ed.), *Tropical Babylons: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*. UNC Press Books.

VIEIRA, A. (2000). *As ilhas, as rotas oceánicas, os descobrimentos e o Brasil*, p. 30. Recuperado de: <http://www.madeira-edu.pt/ceha/>

VIÑA BRITO, A. (2015). «El cultivo de la caña de azúcar en Canarias en los inicios de la colonización». *Estudios Canarios: Anuario del Instituto de Estudios Canarios*, 59. La Laguna, pp. 239-264.