

Oficios, saberes y modos de hacer

Cultivo de la caña de azúcar



Descripción

Los primeros cultivos de la caña de azúcar parecen hallarse en China e India. En principio solo se extraía el jugo de la caña, también denominado melaza. El momento concreto de la extracción del azúcar se desconoce, si bien existen reseñas que apelan que pudo descubrirse en Persia y China.

En la Península Ibérica el cultivo de la caña de azúcar fue introducido por la civilización árabe. Su siembra se expandió por un vasto territorio, destacando el valle del Guadalfeo, espacio de gran fertilidad para la plantación de la caña debido a su climatología templada y sin heladas.

Desde el siglo X existe constancia de la existencia de este cultivo a través de la referencia que hace el geógrafo Al-Razí. Ya en el siglo XIII existen referencias que avalan de la importancia de este cultivo en las tierras del valle del río Guadalfeo por el geógrafo Yakût.

Con el paso de los siglos el cultivo y la extracción de azúcar adquieren una vital importancia en el desarrollo económico local. La existencia de un documento árabe del siglo XV, "La Aduana del Açúcar en Motril", avala dicho desarrollo creciente mediante la alusión de un trapiche de azúcar en la costa motrileña.

Ya en esta época, existían varias tipologías de edificación del inmueble de obtención del azúcar dependiendo del volumen de trabajo: el trapiche, cuyo molino era movido por la fuerza animal (mulos o caballos); y el ingenio, cuyo molino funcionaba a través de energía hidráulica. Ambos procedimientos de extracción del azúcar de la melaza, fueron dominados por la cultura árabe que durante ese período habitaba en la zona.

Identificación

Localización

- PROVINCIA **Granada**
- COMARCA **Costa Tropical**
- MUNICIPIO **Motril**

Identificación

- TIPOLOGÍA
- ACTIVIDAD **Agricultura**
- PERIODICIDAD **Anual**

La siembra se realiza en torno al mes de marzo y abril y la zafra sobre el mes de mayo.



Para la extracción de la melaza se molturaban las cañas en molinos: ya bien en los molinos de tiro o sangre, tirados por la fuerza de las bestias, o por molinos hidráulicos, que aprovechaban la fuerza del agua. Posteriormente se procedía al proceso de cristalización. Para ello se introducía la melaza en grandes calderos de cobre con cal a hervir, en los cuales se neutralizaban los ácidos hasta que el calor provocaba la esperada cristalización.

Tanto la siembra de la caña de azúcar como la obtención del azúcar se mantienen tras la reconquista de la Península por los Reyes Católicos, debido a su vasta producción y alto rendimiento que suponía para las arcas de la Hacienda Real. Sin embargo se produjo una problemática en cuanto a que ningún cristiano viejo conocía en aquel momento las técnicas de trabajo del oficio. Tras la reconquista siguieron trabajando tanto en el cultivo y cuidados de las tierras, así como del trabajo en los trapiches y en los ingenios. Muchos aviadores, empleados a cargo de la evaporación de los jugos, solicitaron a los reyes el perdón de estas gentes musulmanas para que continuaran con su trabajo, ya que eran los poseedores de la sabiduría y técnicas del oficio.

Tal fue la importancia de este cultivo, que en el segundo de los viajes de Cristóbal Colón hacia las Américas, introdujo esta plantación en el Nuevo Mundo logrando una gran adaptabilidad debido a las buenas condiciones climatológicas y a la calidad del terreno.

Con la expulsión definitiva de los moriscos, hacia el siglo XIV y hasta finales del siglo XVIII, mercaderes genoveses se sintieron atraídos por la industria azucarera y su alto rendimiento, comenzando a establecerse en Motril. Estos invirtieron su fortuna en la edificación y explotación de ingenios azucareros así como en el comercio del azúcar a través del puerto de Motril.

Entre los mercaderes genoveses destacaron negocios como Alejandro Chavarino o Luca de Palma, los cuales vivieron uno de los momentos álgidos de la etapa preindustrial del negocio del azúcar.

Los procesos de corta, monda, transporte de la caña y preparación de cantidades ingentes de leña para la cocción de la melaza, atraían a muchos trabajadores de las poblaciones colindantes. Las jornadas de trabajo eran extenuantes y todos los procesos de trabajo eran muy duros.

El auge de la economía motrileña provocó que se convirtiera en un centro muy codiciado para los piratas, lo que llevó a la

edificación de torres vigías que avisaban frente a los posibles asaltos.

A finales del siglo XVIII comenzó a producirse un retroceso del cultivo de la caña provocado por diversos factores. Por un lado la leña empezaba a escasear de los montes de alrededor, pues para la cocción de la melaza se necesitaba mucha cantidad, y se había arrasado con gran parte de los árboles de los montes adyacentes. La competencia con las nuevas variedades procedentes de ultramar era un despropósito debido a sus bajos precios. Los altos impuestos y el estancamiento tecnológico agrícola frente a un incipiente mercado procedente de ultramar, fueron parte de los causantes del retroceso del mercado que provocó el cierre de algunos ingenios.

A partir del siglo XIX, tras la revolución industrial, se produjo un salto cualitativo en cuanto a la extracción de azúcar debido a la introducción de máquinas de vapor en el proceso de manufactura de las cañas, aumentando así el ritmo de producción. Esto trajo consigo el aumento de tierras cultivadas y la edificación de nuevos ingenios en la zona.

Con el inicio del siglo XX, la caña de azúcar dejó de ser un cultivo rentable, produciéndose una grave crisis a consecuencia de la competitividad de la remolacha, así como la problemática de la degeneración de tipologías de cañas. Desde esta fecha hasta la guerra civil tiene lugar una cierta recuperación de los precios de la caña. Sin embargo este espejismo acaba en 1970, cuando la caña de azúcar comienza a decaer frente al avance de los cultivos de los frutos tropicales.

Hoy día el cultivo de la caña de azúcar y la manufactura de ésta para la extracción del azúcar ha desaparecido prácticamente. En el año 2006 cerró el último ingenio en el barrio de La Caleda, ubicado en el municipio de Salobreña. Aún existen algunos agricultores que mantienen la siembra de un pequeño espacio de cañaveral en sus fincas para el consumo propio de estas, pues el jugo que se extrae masticando la pulpa es muy dulce y añorado por los habitantes del lugar. También existen varias reservas del cultivo, la Charca Suárez y la finca las Cañas, ambas espacio de interés cultural destinadas al turismo agroecológico, donde se organizan visitas guiadas para dar a conocer uno de los cultivos históricos más importantes de la costa granadina.