

OSCAR GERARDO RAMOS  
Investigador-Escritor

## AZUCAR: MEDICINA, CONDIMENTO Y MUCHO MAS\*



Fueron los árabes excelentes maestros de azúcar a su paso por Siria, Palestina, Egipto, Norte de Africa, particularmente Marruecos, y en la Europa Mediterránea Medieval; y como tales introdujeron esa cultura a las costas de al-Andalus y al valle del Guadalquivir, hacia el año 714, o más tarde en el reinado de Abd Ar-Rahman, entre el 755 y el 788. La caña de azúcar se expandía juntamente con el Corán. La primera referencia sobre ella en al-Andalus se encuentra en el Calendario de Córdoba, datado en 961. Botánicos posteriores la mencionan con frecuencia. El granadino al-Tignari, Abu Zacarías y Abu-el-Jair. Se llegó a dominar un artesanazgo muy minucioso con una larga experiencia en las vegas litorales de Salobreña, Almuñécar, Vélez-Málaga, Sevilla y Granada.

El azúcar al introducirse poco a poco en áreas del Mediterráneo Medieval se iba revistiendo también de aureola medicinal. Correspondía a los apotecarios o farmacéuticos, que eran las más de las veces también especiaros manejar las virtudes de esta criatura a la que se atribuían dones curativos, dar ánimo al organismo, beneficiar la digestión y apaciguar con su dulzor la desabridéz o amargura de los remedios.

A esos rasgos se añadía su bondad como edulcorante, bondad que además extrañaba la importante peculiaridad de aquilatar el sabor propio de lo que impregnaba. Finalmente se la coronó con la presea de conservar los alimentos, dándoles cuerpo, dulcedumbre y textura, fuesen féculas, frutos o golosinas, abriendo con esta cualidad fronteras dilatadas a la cultura del placer. Todo esto otorgaba al azúcar sitial eminente entre la farmacopea. Pero era una excelencia cara, disfrutada tan solo en muy exclusivos lugares por su escasez y porque solo se producía en *oficinas* muy conspicuas.

Consultado alguna vez Santo Tomás de Aquino si con ingerir azúcar se quebrantaba el ayuno, contestó, y así lo consignó, que de ninguna manera, porque aunque fuese nutrimento, se la ingería como medicina.

Avanzado el Renacimiento el botánico Durante, muerto en 1590, cita en su *Herbario Novo*, unos versos de autor desconocido, en los que se enumeran cualidades y potencias del azúcar; prosa bien medida vérsicamente en la que una dicción sintética sustituye al aliento poético:

\* Relato elaborado con elementos del libro *La Caña de Azúcar en la Cultura Colombiana*, listo para edición.

*Calfacit, humectat,  
aperitque et discutit, alvo  
utile, vesicae prodest et  
renibus; affert  
praesidium stomacho  
pergratum sacchar*

Versos que traducidos en recetario y en romance dicen:

*El azúcar calienta,  
humedece, estimula,  
disuelve;  
siendo útil beneficia  
vientre, vejiga, riñones;  
siendo grata confiere  
fortaleza al estómago.*

Del carácter medicinal con que el azúcar inició su periplo, pasó a afianzar esa su otra capacidad natural consistente en impregnar con dulzura y en conservar los alimentos en su sabor original. A partir de este tan grato poder, y por virtud de su uso cada vez más frecuente, fue con finezas modelando el gusto de los pueblos donde se afinaba. Ella misma en su delicadeza de cristal se iba volviendo imprescindible, ya no solo en las boticas sino en las alacenas; se la adquiría entonces a cualquier costo y se la guardaba con esmero en pomos y redomas.

Pero seguía siendo un elemento muy de minorías, así su prestigio ya no sólo circulara en las prosas de boticarios y en las disquisiciones de los teólogos, sino que, como ocurrió con la miel en los poemas de literaturas antiguas, metáforas del azúcar engalanaran la poesía de los juglares y bajarán desde los festines de los palacios a los festivales del populacho, y aun a las alga-

zas de las tabernas, en villas y villorrios.

Largo fue el proceso de *azucarización* de la culinaria europea. Tomó varios siglos. Las técnicas acendradas en la Europa Medioeval, las que se ejercieron en Madeira desde el año 1400, las que a fines de ese siglo se desarrollaron en Canarias donde también se aclimataron los aportes de maestros venecianos y genoveses; todas ellas constituyeron el arsenal tecnológico que pasó a América que en los confines del siglo XV y albores del XVI empezó a figurar como continente de maravillas en el escenario de Europa, a punto tal que en los muelles de puertos, en las casas de negociación, en los relatos de viajes, en las disputas de teólogos, en los arrequives de juristas, y por supuesto en los salones de las monarquías, se hablaba con asombro de ese Mundo Nuevo.

Al ensanchar, pues, España y Portugal sus dominios en las Indias Occidentales, embarcaron en sus galeones las artes y las técnicas para beneficiar la caña que se difundía con rapidez por islas y tierra firme; y aforaron no solo el saber para cocinar mieles y purgar azúcar sino el recetarlo para preparar conservas, confeccionar dulcería y destilar bebidas. A más de ello aportaron la medicina que con sus remedios, especias y jarabes, se practicaba entre los apotecarios de Europa y en la cual el azúcar era ingrediente sutil y precioso.

América empezó muy tempranamente a exportar azúcar a Europa. Todo el antiguo mercado, tanto del Mediterráneo como de Madeira, Canarias y San Tomé, poco a poco descaeció ante la magnitud del que empezó a remesarse desde América. Europa se reservó únicamente el proceso de la refinación, con el fin de recocer el azúcar que se afectaba con la humedad del mar durante la navegación. En distintos sitios se instalaron refinarias pero alcanzaron mucha importancia las de Amberes y Hamburgo que servían como punto irradiante de comercialización.

En los países europeos empezó a desarrollarse el gusto por el azúcar, primero en los palacios, después entre la burguesía y finalmente entre el pueblo. De ese modo se incrementó la avidez por esta delicia que poco a poco enriquecía la culinaria de todos los estratos sociales.

La proliferación de los mercados en Europa impulsó el crecimiento e intensidad de las molineras en América. La estructuración fabril lograba, particularmente en las Antillas, diversificación y especialización en instrumentos y tareas, requiriéndose a la vez la siembra de extensos campos, enorme organización alimentada con trabajo de esclavos. Los créditos bancarios aflúan para financiar esas ampliaciones de ingenios; y como natural consecuencia de toda esa dinámica mercan-

til se intensificó el intercambio triangular de las flotas que navegaban entre Europa, África y América: los mercaderes embarcaban bienes en Europa que cambiaban por oro y esclavos en África; recogían los esclavos y con ellos se dirigían a venderlos a América, desde donde llevaban azúcar y ron, amén de otros productos tropicales.

El mercado esclavista tuvo especial incremento. España participó en alguna medida en este gran movimiento de expansión desde Cuba y Santo Domingo, pero las principales naciones fueron Inglaterra, Holanda y Francia con sus ingenios de las Antillas, y Portugal, en cuyas plantaciones del Brasil, los señores de ingenios recurrían, además a tierras de arrendatarios.

La dulzura del azúcar creó un gusto por lo grato. Pero al irse inundando las plazas con azúcares diversas, blancas y mazcavadas, también se iban abaratando los precios, y de contera se expandían más y más los mercados, de modo que esta dulzura abandonó las mesas de reyes y nobles para venir a complacer a burgueses y luego a popularizarse entre proletarios y campesinos. Naturalmente en las encrucijadas de este proceso de edulcoración el azúcar fue recatando aquel prestigio de medicina sutil, condimento esotérico y regusto refinado de príncipes, para sobresalir principalmente con la magia de su poderío dulcificante.

En Nueva Granada la cañamiel se hizo desde la más temprana conquista un elemento popular, indispensable por doquiera y deliciosamente sabroso a la vida. Se la cultivaba a lo chico y a lo grande, en el pequeño sembrío del indio y en la gran hacienda. Nunca fue lujo inalcanzable para un zapatero de Popayán o un sacristán de Tunja. Tenía hondo arraigo en el diario yantar y en el alegre beber.

Desafortunadamente la congenialidad del azúcar con la rutina de la existencia hizo que el común de las gentes ya no se percatara del carácter de medicina, especia y conservante que prevalecía en la imagen del azúcar de otras épocas y que desde luego permanece aunque apenas subyacente. Sólo si por alguna razón faltare, saltarían otra vez todos esos rasgos sigilosamente agazapados dentro de las moléculas de sacarosa <sup>Ψ</sup>