

# La canya de sucre

## Una història no tan dolça

TEXT: Pasqual Bernat López, IMATGES: Viquipèdia



Làmina de la canya de sucre.

*El dolç és un dels gusts que més ha seduït la humanitat al llarg de la història. Potser per això, el sucre és un ingredient present en moltes menges i begudes des de temps molt reculats, i durant molts segles es va obtenir gairebé exclusivament de la canya de sucre. Aquesta planta va guanyar importància al llarg dels segles i el seu conreu va significar tot un seguit de canvis socials i comercials, com ara l'ús dels esclaus com a mà d'obra per conrear-la. Encara suscita lluites entre països, perquè l'expansió de la canya de sucre provoca desequilibris mediambientals en algunes regions de la Terra. Una trajectòria històrica que no sembla tan dolça com la substància que s'extreu de la planta.*

Responsabilitat i precaució amb les plantes

El cultiu de la canya de sucre (*Saccharum officinarum*) és un dels més antics del món. Algunes prospeccions arqueològiques en mostren evidències en zones del sud i sud-est d'Àsia que es remunten a més de 3.000 anys aC. Es creu que va començar a l'illa de Nova Guinea i des d'allà es va estendre a Borneo, Sumatra i l'Índia. Va ser precisament en aquest darrer país on sembla que es van iniciar els processos de refinació i cristal·lització del sucre. Del suc de la canya madura se n'obtenia un granulat de fàcil transport que va afavorir-ne la difusió per altres regions asiàtiques, com fou el cas de la Xina.

Les primeres notícies d'aquesta planta arriben a Europa el segle IV aC, arran dels viatges i conquestes d'Alexandre el Gran a l'Àsia. Segons les cròniques, Narchus, un dels seus generals, esmenta que a l'Índia trobaren «una canya que produïa mel sense la intervenció de les abelles». Si bé els grecs i els romans de l'antiguitat van conèixer el sucre gràcies al comerç a través de les rutes orientals, l'ús que en feren va ser més aviat escàs. La mel va ser utilitzada durant molts segles com a principal agent endolcidor. Dioscòrides s'hi referia en el capítol 74 del llibre II de la seva obra *De materia medica*, dedicat a la mel, en aquests termes: «Hi ha una espècie de mel, que es diu

*saccharo*, la qual es troba a l'Índia i a la feliç Aràbia, quallada sobre les canyes a manera de sal, la qual es desfà entre les dents molt fàcilment. Serveix per alleugerir el ventre. Aquesta mel barrejada amb aigua, i beguda és convenient a l'estómac; serveix a les malalties de la bufeta i dels ronyons, i aplicada als ulls, resol totes aquelles coses que enfosqueixen la vista».

Al segle VII, amb l'expansió territorial dels àrabs, es produí una gran difusió del conreu de la canya i del consum de sucre. Aquest poble, en envair les regions del Tigris i l'Eufrates, descobrí les infinites possibilitats que presentava la planta i el seu cultiu. La introduïen en les zones que anaven conquerint i acabaren conreant-la a Síria, Egipte,



Detall de la inflorescència de la canya de sucre.



Canya de sucre madura i recol·lectada per extreure'n el sucre.

Xipre, Rodes i tot el nord d'Àfrica. És precisament allà on els productors egipcis perfeccionaren el procediment de refinament del sucre.

Fruit d'aquesta expansió, la canya de sucre també arribà a la península Ibèrica, on es conreà en les zones de l'Andalusia més meridional. De mica en mica, el sucre com a producte anava guanyant presència entre els europeus fins al punt d'esdevenir una de les mercaderies habituals de les caravanes de comerciants d'espècies d'Orient. Venècia, exercint-ne gairebé el monopoli, en fou al segle XV el principal tractant europeu.

En aquells moments, el sucre era usat com a espècia per amarinar plats, el mateix que la sal o el pebre. Els apotecaris el començaren a utilitzar com a part integrant de gran quantitat de receptes. Variant les seves proporcions, preparaven beuratges i medicines que recomanaven a la seva clientela per a curar tota mena de mals, fins i tot el «mal d'amors». També es va començar

a utilitzar com a agent conservant en la fabricació de confitures i altres conserves edulcorades. Amb tot, el sucre era un producte de minories i va trigar força a substituir la mel com a principal element endolcidor.

***La canya de sucre també arribà a la península Ibèrica, on es conreà en les zones de l'Andalusia més meridional.***

Tanmateix, el consum de sucre anava creixent de forma sostinguda, cosa que animà els espanyols i portuguesos a provar el conreu de la planta en les seves possessions de Canàries, Cap Verd i Madeira, amb condicions climàtiques més avantatjoses que les del sud de la península Ibèrica. S'inicià aleshores un desplaçament del conreu cap a l'oest, Atlàntic enllà, que tingué les primeres localitzacions en el con-

inent americà en alguns punts del Carib, gràcies a l'arribada de peus de canya en els primers viatges de Cristòfol Colom a les darreries del segle XV. Posteriorment, els portuguesos van introduir el conreu al Brasil, els francesos a les seves colònies de l'oceà Índic i els holandesos a les Antilles. La canya de sucre esdevenia, doncs, un conreu global.

Als segles XVII i XVIII el consum de sucre a Europa va experimentar un ascens significatiu. Begudes com ara el cafè, el te o la xocolata, que també començaren a ser objecte d'una gran demanda, s'endolcien amb sucre, que cada cop era més assequible i popular. Progressivament, i amb intensitat sostinguda, el conreu de la canya de sucre adoptà les característiques d'una indústria capitalista. Els conreus s'ampliaren amb enormes plantacions, i s'utilitzà cada vegada amb més freqüència la mà d'obra esclava. Els esclaus provenien de l'Àfrica subsahariana, fruit d'un comerç vergonyós en el qual milions



Plantació de canya de sucre a les illes Maurici.

d'africans van ser segrestats i traslladats a les plantacions, on treballaven i vivien sense cap mena de llibertat i en unes condicions físiques i morals deplorables. Una situació que es va perllongar durant segles i que no va ser abolida fins ben entrat el segle XIX. Aquesta és la part més fosca i amarga de la història de la canya de sucre.

La lluita pel control del mercat del comerç mundial del sucre va

### ***L'esclavatge va ser la part més fosca i amarga de la història de la canya de sucre.***

provocar l'enfrontament entre les principals potències europees. Anglaterra, amb un domini geoestratègic preminent, controlava la majoria de les factories productores i les rutes marítimes que n'asseguraven el comerç. Aquest domini també garantia el control de les fluctuacions de producció i dels preus. Una situació que resultava insuportable per a potències com França, que a principis del se-

gle XIX, governada per Napoleó Bonaparte i sotmesa al bloqueig naval per part dels britànics en el marc de la guerra que enfrontava tots dos països, maldava per desfer-se de la situació d'inferioritat. Aquesta circumstància es va produir quan les virtuts sucreres de la canya van començar a enfrontar-se amb les d'un competidor eficaç: la remolatxa (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* var. *altissima*).

Les capacitats sucreres d'aquest tubercle ja van ser advertides el 1705 per l'agrònom francès Olivier de Serres, un fet que va confirmar el 1747 l'alemany Andreas Sigismund Marggraf, quan va aconseguir cristal·litzar sucre a partir de la remolatxa al laboratori, amb un rendiment, però, inferior al 2%. Els preus a l'alça del sucre de canya van esperonar la recerca, i l'any 1799 el químic alemany Franz Karl Achard obtingué uns rendiments superiors al 6%, cosa que feia viable una explotació a gran escala en el context de bloqueig i de guerra que aleshores imperava a Europa. El rei Frederic III de Prússia va crear una de les primeres fàbriques de sucre de remolatxa l'any 1802 a Cunern (Silèsia), una iniciativa que

va ser seguida per França i altres països del continent. Amb la selecció i hibridació de diverses varietats, van aconseguir enriquir els continguts de sucre de les remolatxes, que cada cop ocupaven més hectàrees de conreu. Amb tot, durant el segle XIX i bona part del XX tots dos cultius van coexistir com a fonts de sucre.

Actualment, dins de la recerca de fonts d'energia alternatives als



Plantacions de canya de sucre a punt per ser recol·lectades.

combustibles fòssils, la canya de sucre ha adoptat un nou protagonisme: el sucre de les fibres s'aprofita per a la producció d'etanol, un combustible capaç de substituir els derivats del petroli. Una destinació, aquesta de la canya de sucre, que en principi podria ser del tot lloable, si no fos perquè la marxa del sistema mercantil sembla que implica una dinàmica de conreu expansiva en excés. Per exemple, al Brasil, on les plantacions de canya amb finalitats etíliques s'estenen cada cop més, i tant ocupen terres anteriorment destinades al cultiu de plantes alimentàries, com envaeixen àrees forestals i

selvàtiques de la zona amazònica, aquest fet posa en perill la subsistència dels sectors socials menys afavorits i contribueix a la destrucció de la biodiversitat d'aquesta regió del planeta.

Així doncs, la història de la canya de sucre no és tan dolça com els productes que dona la planta mateixa. La cobdícia i l'afany de lucre dels amos de les plantacions i dels mercats han estat companys d'aquest cultiu durant tota la seva història. L'esclavitud, les lluites de poder entorn de l'anomenat «or blanc» i, darrerament, l'expansió no sostenible del conreu, en són algunes de les ombres més visibles.

**Pasqual Bernat**, és doctor i màster en història de la ciència per la Universitat Autònoma de Barcelona, i s'ha especialitzat en història de les ciències de la vida dels segles XVIII i XIX. És autor de diverses monografies i nombrosos articles sobre aquest tema. [Més ...](#)

#### BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Adas, M. 2001. *Agricultural and Pastoral Societies in Ancient and Classical History*. Temple University Press, Filadelfia.

Font i Quer, P. 1978. *Plantas medicinales: el Dioscórides renovado*. Editorial Labor, Barcelona: 944.

Laws, B. 2011. *50 plantes qui ont changé le cours de l'histoire*. Éditions Ouest-France, Rennes.

Wolff, G. 1953. *Franz Karl Achard (1753-1821), a contribution of the cultural history of sugar*. *Medizinische Monatsschrift*, 7: 253-254.