Zeitschrift: Revue de linguistique romane

Herausgeber: Société de Linguistique Romane

Band: 82 (2018)

Heft: 327-328

Artikel: Arqueología lingüística : precedentes del léxico azucarero americano de la época colonial

Autor: Corbella, Dolores

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-842241

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Arqueología lingüística: precedentes del léxico azucarero americano de la época colonial[1]

1. Introducción

Durante el *Quattrocento*, el aumento del gusto por lo dulce y la posibilidad de introducir en el mercado diversos tipos de azúcar, en parte más asequibles económicamente, cambió definitivamente la cultura culinaria europea, socializando un producto que hasta ese momento había sido de consumo puramente elitista. Pero los cultivos en el entorno mediterráneo (de la Granada nazarí, chipriotas, sicilianos y valencianos) no resultaron suficientes para cubrir la creciente demanda y, sobre todo, para satisfacer las ansias de monopolio de unos comerciantes (genoveses y flamencos, a los que se sumaron después compañías alemanas como la de los Welzer) que aspiraban a controlar no solo la distribución y la venta, sino también la plantación y el procesado de lo que en esas décadas finales de la Baja Edad Media se consideró el oro blanco. En cambio, las nuevas sociedades de frontera, en primer lugar las islas atlánticas (Madeira, Cabo Verde, Santo Tomé, Canarias) y después América, ofrecían unas condiciones edáficas y climatológicas muy propicias y, en la práctica (debido a las escasas trabas jurídicas), la posibilidad de adquisición y explotación de terrenos vírgenes donde llevar a cabo grandes monocultivos y mano de obra barata que aminoraron los costes del transporte de las cañas hasta el *trapiche* y el procesado posterior que suponía su transformación en azúcar. Aquellas nuevas tierras y la travesía por el mar océano significaron para unos pocos un nuevo mundo de oportunidades y un campo abonado para la especulación y el ascenso social, mientras que para la inmensa mayoría esa primera globalización condujo al progresivo fortalecimiento del binomio azúcar-esclavitud.

A todo ello (grandes extensiones de tierras, exenciones fiscales y medidas protectoras que favorecían la implantación de los cultivos durante una primera etapa) se vino a unir, a mediados de ese mismo siglo, hacia 1452, la creación del primer molino hidráulico (el *ingenho* o *ingenio*) por el madeirense Diogo de Teive, una novedad que supuso un adelanto tecnológico muy significativo frente al tradicional *trapiche de bestias* (*trapiche das bestas*), mejorando

[1] Este trabajo forma parte del Proyecto de investigación FFI2016-76154-P.

la capacidad e intensidad del prensado. Este aumento del ritmo y volumen de producción llevó aparejado, a su vez, una especialización progresiva de la actividad desarrollada, una mayor cualificación del trabajo desempeñado y la ampliación del limitado campo terminológico azucarero usado hasta ese momento, con el fin de especificar y determinar con claridad las labores llevadas a cabo en cada etapa del cultivo y refinado, junto a las denominaciones de los agentes implicados en el complicado y laborioso proceso de plantación, recogida, prensado, cocción, refinamiento y comercialización del azúcar.

La historiografía cuenta con una bibliografía espléndida del análisis de cada escala de las rutas mediterránea y atlántica de los ciclos azucareros y de sus centros de producción[2]. Todos los historiadores coinciden en que aquel trasiego que llevó la plantación del cañaveral a las islas recién descubiertas y que constituyó la primera agroindustria implantada en el Nuevo Mundo siguió similares pautas de organización del espacio, técnicas análogas de producción (a las que se fueron incorporando las novedades de tracción hidráulica y, posteriormente, otras mejoras como la creación del molino de tres rodillos verticales), apoyos institucionales que dieron lugar a una legislación muy parecida (generalmente en forma de ordenanzas emanadas para controlar las fases de plantación, elaboración y comercialización –y, en algunos casos, de interacción con el medio ambiente–, así como la continuada petición de aplicación de los diezmos) y fenómenos migratorios comparables (con la esclavitud como eje central y, como consecuencia, una transculturación cuyos efectos fueron inmediatos). Sin embargo, los repertorios lexicográficos españoles (y portugueses), al silenciar esta particular historia, apenas ofrecen datos concretos de la procedencia de este léxico que se creó en torno a las haciendas azucareras, de su distribución diatópica inicial y de las rutas que facilitaron su llegada a América, y ello a pesar de la importancia que asumió buena parte de este vocabulario, que se empleó posteriormente con usos figurados e incorporó nuevas acepciones y connotaciones, manteniéndose en el habla común de muchas regiones (como el derivado *trapichear*, expresiones como la colombiana *poco caso al bagazo*, la venezolana *a bagazo no hacer caso*, las cubanas *hablar bagazo* y *tirar bagazo*, la puertorriqueña *echar un guarapo* o la locu-

[2] A la amplia bibliografía clásica sobre el tema (en la que se encuentran, entre otros, los trabajos de Barret 1977, Moreno Fraginals 2001, Schwartz 2004 o García Rodríguez 2007) hay que añadir en los últimos años las *Actas* de los «Seminarios internacionales sobre la caña de azúcar», celebrados en Motril (Granada) entre 1989 y 1996, bajo la dirección de A. Malpica Cuello, los «Congresos sobre História do Açúcar» organizados en 2002 y 2004 por el Centro de Estudos de História do Atlântico, presididos por A. Vieira, así como el «Seminario sobre el azúcar y el mundo atlántico», coordinado por S. de Luxán y A. Viña en 2006. Véase también el monográfico que la *Revista de Indias* dedicó a los ingenios en América (volumen LXV, de 2005).

ción más generalizada *tiempo muerto*), sin contar la incorporación de este vocabulario a la terminología de las 'sucreries' francesas en el Caribe[3] y a las demás lenguas occidentales.

En nuestra investigación hemos acudido a la documentación de archivo de los siglos áureos y, a partir de ellos, mostramos los primeros registros de este conjunto léxico colonial que tradicionalmente aparece en los diccionarios sin etimología y con adscripción exclusivamente americana. Con este ejercicio de arqueología lingüística, hemos conseguido *retrodatar* muchas de las voces de este campo hasta tres siglos antes de las fechas que ofrecen repertorios como el *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* de Corominas / Pascual (DECH) o bases de datos como el *Corpus diacrónico del Español* (CORDE), el *Corpus del Nuevo Diccionario Histórico del Español* (CNDHE) o el *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América* (CORDIAM). Y aunque la primera documentación no sea más que un testimonio provisional y meramente orientativo, en este caso la cantidad y coherencia de los registros acopiados revelan, con datos contrastados históricamente, la verdadera intrahistoria de la que fue la primera terminología americana.

2. Contexto histórico y diatópico: el circuito atlántico

Los dos primeros enclaves ibéricos de producción azucarera durante la Edad Media se situaron en el Mediterráneo: la Granada nazarí y las huertas levantinas del reino de Valencia. En el área andalusí las informaciones más antiguas sobre la presencia de cañaverales las proporcionan el *Calendario* cordobés del año 961 y el tratado *Kitāb Zuhrāt al-bustān wa-nuzhat al-aḏhān* de Al-Ṭignarī, compuesto en Granada en torno a 1107-1110, pero los registros históricos demuestran que el azúcar ocupó un lugar secundario en la economía de la región y que solo alcanzaría cierta presencia en los mercados europeos un par de siglos más tarde. De la misma manera, aunque existían pequeños plantíos de caña dulce en Gandía, introducidos también por los árabes, el auge de este cultivo no se inició en el Levante peninsular hasta principios del siglo XIV cuando Jaime II encargó a Bartolomé Tallavía que le enviara desde Sicilia cierta cantidad de cepas y un esclavo sarraceno entendido en su elaboración:

> «Propterea vos rogamus quatenus duos sclavos sarracenos quorum alter sit magistro cotonis et alter de cannamellis et de semine cotonis et cannamellarum ipsarum in quantitate decenti» (1305, diciembre, 21). *Apud* Pérez Vidal (1973, 14).

---

3 En 1722 Jean-Baptiste Labat publicó su obra *Voyages aux Isles de l'Amérique*, en la que incluyó una descripción pormenorizada de los ingenios de azúcar y su equipamiento.

A pesar de ello, la creciente demanda y el deseo de los comerciantes de monopolizar todas las etapas del cultivo y elaboración del azúcar hicieron que se buscaran nuevas tierras donde el impulso expansionista y el aumento productivo no estuvieran supeditados a unos parámetros previamente pautados y delimitados.

Un primer intento del cultivo azucarero a gran escala dentro del territorio atlántico tuvo lugar en el sur de Portugal, en la villa de Loulé (en el Alentejo), donde la familia genovesa de Palma había conseguido que el rey don João le cediera, el 8 de mayo de 1409, «hûa orte [...] para em ella sembrar canas daçucar» (Marques 1944, I, 221, doc. 214). A principios de ese mismo siglo, se ha señalado igualmente la existencia de producción en Coimbra (Pérez Vidal 1973, 12). Pero fue en Madeira donde la nueva plantación logró adaptarse perfectamente y donde las condiciones legislativas favorecieron el nuevo modelo socioeconómico que luego sería trasplantado al resto de los territorios ultramarinos (el infante don Enrique el navegante «mandou a Valença por canas daçúcar», Fernandes 1940, 111)[4]. Según Nunes Nunes (2003, 16), la primera referencia documental de la existencia de plantaciones de caña de azúcar en el sur de esta isla (desde Machico a la Calheta) se remonta a 1433, «e vinte anos depois já era produzido em suficiente quantidade para ser exportado para Portugal, Flandres e Inglaterra, sendo considerado o mais refinado do mercado». Las ansias expansionistas de las coronas lusa y castellana consiguieron que en la segunda mitad de ese siglo XV se pusieran en funcionamiento nuevos centros de producción y circuitos comerciales en el archipiélago canario (en Gran Canaria –1483–, La Gomera –1488–, La Palma –1493– y Tenerife –1496–) y en Cabo Verde (en las islas de Santiago –1490[5]– y Santo Tomé –1493–). Estos emplazamientos africanos continuaron ampliándose en la centuria siguiente con la incorporación de otros enclaves, como el de Santa Cruz del cabo de Aguer (la actual Agadir), donde estaban activos en 1575 catorce ingenios, «los mejores que ay en el mundo»[6], bajo la supervisión de oficiales canarios.

Si en Madeira fueron los maestros valencianos o sicilianos, según las distintas fuentes, los encargados de poner en marcha la plantación de los cañave-

---

4 Sin embargo, João de Barros en su *Primera Década* le atribuía procedencia siciliana: «pera a jlha da Madeira mandou vir de Sicilia canas daçucar que se nella plantassem, e mestres deste lauor» (1988, 61).

5 Hacia 1590, el cronista azoreano Gaspar Frutuoso, en sus *Saudades da terra*, señalaba que la isla de Santiago «dá muito açucar e fazem-se nela muito boas conservas, ainda que nada disto chega ao da ilha da Madeira» (1984, XXI, 117). Después se introducirían los ingenios en la isla de San Antonio.

6 1575, marzo, 7. Archivo de Simancas, *Mar y Tierra*, leg. 80 «Memorial del gobernador de Tenerife y La Palma, Juan Álvarez de Fonseca, al Rey» (*apud* Rumeu de Armas 1991, I, 284).

rales y de levantar los primeros trapiches, en el archipiélago canario las crónicas ofrecen un relato pormenorizado de la petición realizada, en 1483, por el gobernador de Gran Canaria, Pedro de Vera, para que le enviaran desde la isla portuguesa las primeras cepas:

> «y se plantaron por toda la isla muchíssimos cañaberales, que luego comensaron a dar infinito asúcar muy bueno, de forma que la isla en breue se ennoblesió»[7].

La anexión de Gran Canaria a la corona castellana había tenido lugar ese mismo año y pronto se iniciaron los repartos de tierras, por lo que aquellas primeras cañas traídas desde Madeira fueron plantadas seguramente en el Real de Las Palmas (en una de las márgenes del barranco de Guiniguada). La naturaleza virgen y el clima favorecieron su cultivo y, apenas diez años más tarde, en 1494, Jerónimo Münzer señalaba que le habían comentado que las cañas insulares alcanzaban «una longitud de seis y siete pasos y del grueso de la parte anterior del brazo» (1991 [1494-1495], 45). La documentación archivística demuestra, además, que fueron de origen madeirense también los oficiales y maestros de azúcar[8], así como algunos de los primeros colonos que se vieron favorecidos con los repartimientos, tal como sucedió con Diego Sardina (Sardinha) que poseía un ingenio en Taganana (Tenerife)[9]. Incluso de Portugal procedía parte del instrumental empleado en las haciendas azucareras, como los yunques de hierro para moldear las *calderas*[10] o las tan apreciadas

---

7 Tal como se afirma en la llamada *Crónica lacunense. Vid.* Morales Padrón (1993, 226).

8 Son numerosos los testimonios que confirman la presencia de personal cualificado de origen madeirense en las cuatro islas azucareras canarias. Así, por ejemplo, Juan R*odrigu*es, portugués, «maestro de açucar v*ecin*o desta ysla» (Tenerife), solicitaba al Adelantado permiso para regar su heredad los días festivos (1507, junio, 9. Archivo Municipal de La Laguna –AMLL–, *Datas*, Libro II, cuaderno 16); o Juan de Symbra, portugués estante en Gran Canaria, entró «por aprendyz con vos Juan Lorenço maestro de açucar vezino desta d*i*cha ysla para aprender el ofiçio de maestro de açucar» (1519, junio, 24. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas –AHPLP–, PN 734, fol. 188v).

9 1506, abril, 22. «Sepan quantos esta carta vieren como yo Diego Sardina vezino que soy de la ysla de Tenerife e como yo Al*ons*o Luys portogues maestro de fazer açucar estante que soy en esta ysla de Tenerife otorgamos e conosçemos que somos covenidos e conçertados e igualados en esta manera que yo el dicho Diego Sardina doy a vos el dicho Al*ons*o Luys para que me syrvays en my yngenio que yo fago en Taganana por t*iem*po de dos çafras las primeras syguientes en v*uest*ro ofiçio de maestro de açucar en tenplar açucar de una cocha e en refinar las myeles de dicho yngenio y en tenplar todas las espumas de tachas e calderas e todas las rapaduras e vasuras de dicho açucar» (Archivo Histórico Provincial de Tenerife –AHPTF–, PN 177, fol. 143v).

10 De 3 de junio de 1522 es un concierto realizado entre el mercader Alonso Vello y Francisco Ramírez por el que el primero se obligaba a traer desde Portugal un yunque de hierro para que este último pudiera desempeñar su oficio de *calderero* (AHPTF, PN 735, fols. 291r-291v).

formas de Aveiro, de las que los protocolos palmeros de Blas Ximón nos ofrecen un testimonio excepcional por el que Álvaro Rodríguez, vecino de aquella localidad portuguesa y estante en La Palma, se comprometía a traer cinco mil de estos moldes, aparte de trescientos *sinos*[11]. Tampoco tuvo que ser ajeno a las Canarias el comercio de esclavos subsaharianos, como el que realizaba con Cabo Verde el portugués Diego Fernández, seguramente desde La Gomera (a él se debe la construcción de buena parte del ingenio de Valle Gran Rey)[12]. Entre finales del siglo XV y la primera mitad del siglo XVI llegaron a funcionar en las cuatro islas azucareras del archipiélago canario algo más de treinta ingenios (entre doce y quince en Gran Canaria; seis en La Gomera; cuatro en La Palma y once en Tenerife). Prueba de la importancia que adquirieron estas agroindustrias en la economía insular fue la introducción de un título específico dedicado al «azúcar» en las ordenanzas municipales, que posteriormente fueron recopiladas en sendos textos para Gran Canaria (de 1530) y Tenerife (las llamadas «Ordenanzas viejas», de 1542)[13], un aspecto que han puesto de relieve los historiadores por su novedad en la legislación castellana (existían precedentes en Valencia[14] y en Madeira[15]) y porque este ordenamiento sirvió

---

11 1558, junio, 23. «Las quales *formas* e *signos* an de ser del tamaño que yo las suelo traer a esta ysla, por razón de lo qual me aveys de dar e pagar por cada vn millar de *formas* treinta ducados de a honze rreales nuevos cada vno, e por cada vn *signo*, dos rreales, e los *signos* an de ser del tamaño e grandor de los que se suelen traer a la ysla de Canaria» (Hernández Martín 2014, 267-268, doc. 499).

12 *Vid.* Lobo Cabrera / Bruquetas de Castro (1996, 59). No obstante, en Canarias el sistema predominante fue la explotación directa de la hacienda y contratos a partido con población libre por dos *zafras* o temporadas. Aunque hubo también mano de obra esclava, dependiendo de las islas: del 10 al 12% en Gran Canaria; alrededor del 15% en Tenerife y en torno al 29% en La Palma. Por lo general, había entre 15 y 35 esclavos por ingenio. Recientemente, en la localidad de Santa María de Guía (en Gran Canaria) se ha descubierto el que se considera cementerio de esclavos más antiguo de las islas atlánticas, precisamente junto a las tierras que pertenecieron al ingenio de esta localidad.

13 «Prinçipalisima cosa es en las yslas de Canaria el trato de los açucares ques fruto muy provechoso y preçiado y por esta cabsa es razon proveer en lo tocante a los yngenyos de man*er*a que sean conservados y quel açucar se haga muy bien tal que antes se acresiente el trato que se disminuya y que no sedais fama esta ysla de fabricaçion de malos açucares sy los mercaderes dexen de venyr a los comprar como se ha visto por esperençia de algun t*ie*mpo a esta parte» (AMLL, nº 14, «Ordenanzas viejas», fol. 64r). También se ha conservado el ordenamiento de la isla de La Palma, de datación más reciente.

14 *Vid.* Pérez Vidal (1973, 17). En Valencia, las ordenanzas incidían en la protección de los cañaverales de los daños que pudieran causarles las personas o los animales. Una de esas primeras ordenanzas valencianas está fechada el 25 de abril de 1415.

15 Vieira (1991).

de base para la normativa que, en el mismo sentido, se promulgó posteriormente en América, como la de Santo Domingo y La Habana[16].

Continuando su travesía hacia el oeste, en su segundo viaje a América Colón llevó consigo las primeras cepas a La Española, en 1493. Las cañas procedían de las haciendas situadas junto al Guiniguada (en Las Palmas de Gran Canaria) pero, como indicó el descubridor,

> «todas las que se pusieron en botas se escalfaron y están pordidas y también las questán en la nao, la qual a tardado hasta la semana pasada hasta llegar aquí» (Rumeu de Armas 1989, 462-463).

A pesar de este contratiempo inicial, los Reyes Católicos ordenaron que, como había sucedido en Canarias, la concesión de tierras en el Nuevo Mundo se realizara con la condición de

> «sembrar pan e otras semillas e plantar huertas e algodonales e olivares e viñas e arboles e *cañaverales* de açucar e otras plantas e haser e hedificar casas e molinos e engenos para el dicho açucar» (1497, julio, 22. Archivo General de Indias –AGI–, Patronato 295, nº 38)[17].

En 1501, Pedro de Atienza volvió a plantar nuevas cañas, traídas otra vez desde las Canarias[18], y dos años más tarde, en 1503, este mismo personaje, junto a Miguel Ballester, consiguió producir *melaza* utilizando un trapiche rústico que ellos mismos habían construido[19]. Durante la década siguiente el producto tuvo una distribución meramente local hasta que, hacia 1514-1515, el bachiller Gonzalo de Vellosa (en el Yaguate dominicano) y Hernando Gorjón y Alonso Gutiérrez de Aguilón (en Azua) pusieron en funcionamiento unos rudimentarios trapiches e hicieron rentable el cultivo y la elaboración de aquel codiciado producto. Indica el historiador Justo L. del Río Moreno (1991, 306) que «es muy probable que Vellosa hubiese fabricado azúcares algunos años antes a 1515 y que conociese el procedimiento técnico por

---

16 *Vid.* el amplio trabajo de Viña Brito (2013) dedicado a este tema.

17 Cuando todavía no se producía azúcar en los trapiches de La Española, la monarquía había establecido el arancel que debía imponerse: «páguese diesmo del alçucar en cañas de diez cañas vna» (AGI, Indiferente 418, Libro 1-113, s/f –c1501–). La transcripción íntegra de ambos documentos puede consultarse en el portal «Los primeros negros en las Américas» ‹http://firstblacks.org/spn/›.

18 Como afirma Antonio de Herrera en su *Historia General de las Indias Occidentales o de los hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme*, Biblioteca Nacional, Manuscritos, 11205, fol. 119v (*apud* Río Moreno 1991, 305).

19 «Planto cañas de açucar, primero que otro ningún Español Pedro de Antiença, el primero que lo saco fue Miguel Vallestero Catalan, y quien primero tuuo trapiche de cauallos fue el bachiller Gonçalo de Velosa», afirmaba López de Gómara (1554, 29v).

haberlo visto en Madera, isla de la que procedía su esposa, Luisa de Betancur, y donde, seguramente, estuvo residiendo algún tiempo». Ese mismo año de 1515 Fernández de Oviedo transportaba hacia Castilla la primera «muestra del azúcar que se comenzaba a hacer en aquella sazón en la isla Española» (2011 [1526], XXIX, 61).

Se inició así un proceso de expansión por América que llega, en muchos países, a la actualidad. Las expectativas que el negocio azucarero suponía para el comercio y la repoblación de las zonas conquistadas llevó a Carlos I a promulgar una Real Cédula (dada en Zaragoza el 9 de diciembre de 1518) por la que ordenaba a Rodrigo de Figueroa, recién nombrado juez de residencia de La Española, que nada más llegar a su destino «con mucha diligencia entendáis en hacer que los vecinos de la dicha isla fagan ingenios»[20]. Durante la primera mitad del siglo XVI, Río Moreno (1991, 308) señala que se erigieron en aquella región (la actual República Dominicana) un total de tres *trapiches* y veintiséis *ingenios*.

La implantación de haciendas en las demás islas caribeñas fue inmediata. En Borinquén (Puerto Rico), se realizaron los primeros plantones hacia 1515 y, como había sucedido en La Española, el juez de residencia Antonio de la Gama recibió instrucciones de la Corona:

> «Háganse ingenios de azúcar en la isla de San Juan, como en La Española, y los que en ellos se ocuparen y en hacer plantas, los favorezcan en señalarles sitio y prestar de la hacienda real lo que para ello hubiere menester»[21].

En la isla de Santiago (Jamaica) los ingenios iniciaron su andadura en torno a 1519. En la Fernandina (Cuba), la primera licencia para producir azúcar fue concedida un poco más tarde, en 1534, aunque la industria no se desarrolló plenamente hasta el último cuarto del siglo XVI.

Poco tardó la administración española en conceder su beneplácito para la construcción de ingenios también en tierra firme. Las mercedes otorgadas a Hernán Cortés en 1529 le dieron vía libre para su monopolio en la instalación de trapiches en Nueva España, como los de Tuxtla o Tlaltenango, asociados a su marquesado del Valle. En Nueva Granada fue otro de los conquistadores, Pedro de Heredia, el que llevó las primeras cepas desde La Española a Cartagena de Indias hacia 1538, y a Sebastián de Belalcázar se debe su introducción

---

20 AGI, Justicia, Libro 45.

21 *Vid. Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento y organización de las antiguas posesiones de Ultramar* (segunda serie, Madrid, Real Academia de la Historia, 1885-1899, vol. XII, p. 131), *apud* López Morales (1989, 190, n. 2).

en Cali, donde hay referencias a su cultivo en 1548[22]. Sin contar las haciendas de La Española, Río Moreno (1991, 309) detalla, para el resto de la América hispana durante la primera mitad del siglo XVI[23], la localización de siete *trapiches* y veintitrés *ingenios*, algunos de ellos, como el ya citado de Cali, en la costa del Pacífico.

El desarrollo de la cultura del azúcar necesitaba de mano de obra experta en conocimientos agrícolas y técnicos. De ahí que no siempre fructificaran los intentos de poner en marcha los trapiches rudimentarios, que tuvieron en un primer momento como principal objetivo el abastecimiento local. Por ello, como había sucedido en los enclaves precedentes, fue necesario importar, junto a las cañas, los oficiales entendidos en «fazer açucares». No es de extrañar, por tanto, que muchos canarios y portugueses, procedentes directamente de Madeira o afincados en el archipiélago castellano, tomaran rumbo hacia América para hacerse cargo de las tareas de los nuevos ingenios. Así lo señala Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia general y natural de las Indias*, redactada en el año 1546, cuando menciona el trapiche de caballos del bachiller Gonzalo de Velosa:

> «El cual como tuvo cantidad de caña, hizo un trapiche de caballos en la ribera del rio Nigua é truxo los ofiçiales para ello desde las islas de Canaria, é molió é hizo açúcar primero que otro alguno» (Fernández de Oviedo 1851 [1546], 118, Libro IV, capítulo VIII).

El tesorero de la Audiencia de Santo Domingo, Cristóbal de Tapia, recibió en 1518 una licencia real que le autorizaba a llevar a La Española diez maestros y oficiales procedentes del archipiélago[24]. Asimismo, Carlos V recomendaba al gobernador de Gran Canaria, Lope de Sosa, que facilitase la salida

---

22 Para Ramos Gómez (2005, 50), «cuando en 1531 pasó a la conquista del Perú es de imaginar que cargaría la gramínea entre el bastimento de barcos, armas, caballerías y avíos que acondicionó para esa empresa».

23 Los datos brasileños son similares. Según indica Nunes Nunes (2003, 20), las primeras referencias a la extracción de melaza por medios rudimentarios datan del año 1516, mientras que la producción de azúcar se llevó a cabo en torno a 1535 (con el ingenio de Martín Alonso), cuando el modelo azucarero atlántico ya había sido implantado en el Caribe. De manera paralela a lo que había sucedido en la América española dos décadas antes, la concesión de tierras por parte de la corona portuguesa intensificó el proceso de instalación de ingenios hacia 1549, convirtiéndose el Recôncavo y la región de Pernambuco en el centro de la economía azucarera de la época colonial.

24 1518, marzo, 2. AGI, Indiferente General 419, Libro 7, fol. 698r: «e a los nuestros gobernadores e justiçias de las dichas yslas de Canaria que dexen e consientan pasar los dichos diez maestros avnque como dicho es sean estrangeros syn que por ello les pongan embargo ni ynpedimento alguno». *Vid.* ‹http://firstblacks.org/spn/›.

de maestros y otros oficiales de los ingenios isleños a Indias «por su experiencia en la fabricación de lo dulce»[25]. Algo más tarde, en 1545, Francisco de Mesa, vecino de Gran Canaria, fue autorizado a transportar treinta familias a Montecristi, manifestando explícitamente su intención de «ir a entender en azúcares»[26]. Señala Rodríguez Morel (2012, 290, n. 438) que, entre los técnicos canarios que había en la isla de La Española hacia la segunda mitad del siglo XVI, se encontraba Juan Sánchez Morcillo, vecino de Tenerife; y en 1619, Francisco López Pedra llegaba a solicitar incluso que le enviaran desde Tenerife instrumental para el ingenio que acababa de comprar en La Habana: cuatro piedras de amolar, una *paila*[27] y ocho o diez cántaros de cobre. El referente canario había quedado en la memoria colectiva, de ahí que todavía en 1722 el apoderado del conde de Casa Bayona, en Cuba, contratara para su hacienda a Juan Felipe, vecino de la isla canaria de La Palma, maestro de azúcar «y con inteligencia de purgador»[28]. Debido a la carestía que suponía contar con este personal cualificado, los trabajadores esclavos fueron asumiendo los oficios más especializados, aunque algunas de sus funciones, como la de «maestro de azúcar», continuó siendo desempeñada mayoritariamente por «el hombre blanco asalariado y destinado en los ingenios solamente á dirigir y practicar con sus conocimientos la elaboración del azúcar», tal como recogía Pichardo en la primera edición de su diccionario de 1836[29].

3. El léxico del azúcar: interculturidad y sincretismo

Esta particular historia contribuyó a convertir el léxico azucarero en uno de los elementos de identidad de los mundos insulares atlánticos. Entre las Canarias y el Caribe se había creado una red subsidiaria de abastecimiento

---

25 1519, agosto, 15. AGI, Indiferente General 420, Libro 7, fols. 120v-121r. Real Cédula enviada al gobernador de la isla de Gran Canaria.

26 Según Rodríguez Morel (2012, 71): «Es muy probable que entre esas familias fueran algunos técnicos especialistas en temas azucareros, pues era uno de los objetivos de los promotores de la idea. Igualmente puede que fueran portugueses».

27 1619, enero, 24. La Habana. AHPTF, PN 2273, fols. 314v-315v: «Assimismo si pudiere ser y en ese lugar se hallare me ynuie vuestra merced una *payla* destas que traen de Flandes de a[l]far en que quepan de quarenta botijas por arriua [...] para echar el *melado* de que se hace el asucar estas suelen auer en esa isla y valen baratas».

28 1722, enero, 31. AHPTF, PN 857, fols. 31r-37v.

29 En la segunda edición, hecha en 1849, retocó la definición, que quedó así: «El hombre asalariado y destinado en los *Injenios* solamente á ejecutar y dirijir con sus conocimientos la elaboración del azúcar, su cochura, *Punto* y cuanto sea relativo a las *Casas de Calderas*, de *Purga*, etc. En Cuba muchas personas dicen *Azucarero*». En la actualidad la locución sigue viva pero adaptada a las nuevas técnicas industriales: «especialista que dirige el laboratorio donde se procesa el azúcar» (DAMER).

y unos lazos comerciales, políticos y, sin duda, lingüísticos que favorecieron la apropiación de todo el vocabulario relativo a la cultura cañamelera. Es así como aquellos portuguesismos madeirenses, que en boca de los isleños habían adquirido la condición de palabras castellanas, aparecen en La Española para quedarse de manera definitiva y extenderse a continuación por Puerto Rico, Nueva España o el Virreinato del Perú.

La documentación dominicana del siglo XVI con la que contamos, por ejemplo, nos permite conocer que voces y locuciones como *maestro de templar espumas*, *tachero*, *calderero* y *calderero de la caldera de melar*, *purgador de açucar*, *moledor*, *encaxador*, *prensero* y *vagaçero* aparecen en textos tan temparanos como el *Inventario de bienes* Hernando Gorjón, fechado el 17 de diciembre de 1547, un hacendado que consiguió acrecentar su fortuna con el ingenio que había construido en Azua[30]. De manera similar, para Nueva España (México), Francisco Hernández recibió el encargo del rey Felipe II de hacer relación «de todas las hierbas, árboles y plantas medicinales que hubiere en la provincia donde os halléis»[31]. El resultado de esta encomienda regia fue la redacción de la *Historia naturalis* (c1574), en la que el protomédico daba cuenta de las hierbas y medicamentos usados en América[32] y que se ha convertido en una obra de referencia por la descripción que ofrece de la naturaleza mexicana y por la cantidad de voces amerindias de las que da cuenta. Aunque el autor era consciente de que la industria azucarera había sido llevada al Nuevo Mundo por los europeos, incorporó un capítulo dedicado al proceso de plantación y de manipulación de las cañas[33], con una información metalingüística muy detallada de términos como *zoca*, *rezoca*, *planta*, *tanque*, *bomba* (*pomba*), *cachaza*, *espuma*, *tacha*, *forma*, *purgar*, *repartidora* (por *repartidera*), *melado*, *lealdado*, *mascabado*, *espumadera*, *remillón*, *nornalla* (por

30 *Vid.* Corrales / Corbella (2012). El inventario de Gorjón está incluido entre los materiales del CORDE.

31 Según consta en la *Instrucción para pasar a América a estudiar su naturaleza*, dada por Felipe II el 11 de enero de 1570, *apud* Corbella / Corrales (2014).

32 El texto, a pesar de los avatares a que estuvieron sometidos los manuscritos originales, fue conocido por la versión latina que realizó el napolitano Nardo Antonio Recchi (*De Materia Medica Novae Hispaniae*) –publicada por Álvarez Peláez / Fernández González, 1998– y, sobre todo, por la traducción castellana que publicó en 1615 Francisco Ximénez (*Quatro libros de la Naturaleza*).

33 El argumento que justificaba la inserción de este capítulo en una obra dedicada a la flora americana fue el empleo medicinal de la miel de caña: «Etsi non tantum Canariensibus, sed Haitinis quoque et Nouae Hispaniae colonis, quarum regionum res medicas omnes scribere animus est, sachari arundines aduene sunt et eorum regionibus frequentes, tamen, quoniam apud Canarios sum eas primum conspicatus, libuit inter eorum plantas numerare atque describere» (1998 [c1574], I, 358).

fornalla) o *masapé*[34]. Todos los ejemplos corroboran el asentamiento americano de este vocabulario, tanto en lo referente al cultivo de la caña como en la cultura relacionada con su manipulación en el ingenio. Muy poco tiene que ver esta novedosa terminología atlántica con la que se había utilizado en los enclaves de la Granada nazarí. Y, aunque guarda cierta relación con las voces empleadas en los trapiches valencianos de finales de la Edad Media o con los posteriores de Almuñécar de mediados del siglo XVI, en especial con la conservación de voces tradicionales asociadas a la elaboración del aceite[35] y a la viticultura, la huella madeirense resulta indudable. Sucede así con la incorporación de préstamos crudos como *lealdado*[36], *escuma*[37], *masapé*, *tachero*, *zoca* o *tanque*[38], en la conservación de variantes arcaizantes como *forma*,

---

34 La descripción del cultivo de la caña y de la obtención del azúcar realizada por Francisco Hernández es reproducida, adaptada al contexto brasileño, en el libro segundo de la *Historia Naturalis Brasiliae*, publicada en 1648 en Ámsterdam por el alemán Georges Marcgrave con la colaboración del médico Guilielmi Pisonis (*vid.* el capítulo XVI titulado «De Cannis e quibus Saccharum», 1648, 82-85). El promotor y editor de la obra fue Joannes de Laet, uno de los responsables de la Compañía holandesa de las Indias Occidentales, que reconocía en el prefacio su deuda con la versión castellana del texto hernandino que Francisco Ximénez había publicado en 1615: «Acrecenté con muchísimas notas, principalmente sobre las plantas que nacían también en Nueva España, para lo que tomé las de fray Ximénez, cuya historia en idioma hispánico, se publicó en México en 1615 [...] y que hace poco traduje al latín y que daría al público si pudiese conseguir las figuras de las plantas». Este capítulo de Marcgrave fue utilizado, a su vez, por Raphael Bluteau para definir los términos azucareros de su *Vocabulário Português e Latino* (1712-1721), primer repertorio lexicográfico portugués que incluye este campo terminológico.

35 Como *tarea* (en Andalucía, "conjunto de quince fanegas de aceitunas recolectadas"), empleada en el ingenio como medida para el acarreto de cañas y de leña. De esta misma procedencia son otras voces como *bagazo*.

36 *Azúcar lealdado* o *lealdada* (*leal dado* o *leal dada* en algunos manuscritos) en el sentido de "azúcar que ha sido examinada para comprobar su buena calidad" (participio de *lealdar*). Para que el azúcar fuera reconocido como bueno por el *lealdador* para su exportación tenía que ser de una cochura y estar bien purgado. Aparece en los primeros documentos de La Española y Nueva España pero pronto desapareció, quizá por el escaso interés de los señores de ingenios americanos de que se fiscalizara la calidad del producto.

37 Durante el siglo XVI compiten en el léxico canario el portuguesismo *escuma* "parte del jugo y de las impurezas o materias insolubles que sobrenadan cuando se somete a cocción el caldo" (con sus derivados *escumar*, *escumadera*, *escumero*, *re(e)scuma* y *re(e)scumero*) y el patrimonial *espuma* (así como *espumar*, *espumadera*, *espumero*, *re(e)spuma* y *re(e)spumero*). En América solamente hemos documentado este último, mientras que en los ingenios valencianos se empleó *broma* (*bromera* y *esbromadora*).

38 Voz empleada asimismo en América, aunque en algunos textos a veces es sustituida por el prehispanismo *canoa*, en el sentido de recipiente para recoger la *remiel* o *melaza* que resulta de una segunda cocción.

ferido o *fornalla*, en la revitalización de palabras castellanas patrimoniales que aumentaron su frecuencia de empleo al ser utilizadas en este campo o en la incorporación de nuevos significados (préstamos semánticos) relacionados con usos similares que presentaban los homónimos portugueses.

3.1. Técnicas y voces del cultivo

La innovación léxica con respecto a la tradición mediterránea puede apreciarse en las voces utilizadas en la plantación de la caña, aunque la incorporación masiva de nuevas palabras se realizó mayoritariamente en los distintos procesos llevados a cabo en el *ingenio* para su cristalización. La variedad de *caña* que se plantó en el Atlántico occidental fue la especie *Saccharum officinarum*, conocida en América como *caña criolla*[39], una locución que revela, en cierto sentido, la identificación de toda la cultura de lo dulce con el Nuevo Mundo.

Son escasos los textos en los que aparece la descripción detallada del cultivo del *cañaveral*, si bien algunos resultan muy significativos por la información que proporcionan. Francisco Hernández indicaba, para Nueva España, que el comienzo del ciclo productivo de la caña de azúcar arrancaba con la siembra:

> «Seruntur e frustis earumdem germinibusue transuersim iacentibus, et que primo assurgunt *plantae* uocantur; quibus ad usus amputatis, nascuntur aliae sesqui anni spatio iustam magnitudinem adeptae, quas uocant *çocam*; deinde, anni unius interuallo, quas *reçocam*» (1998 [c1574], I, 360)[40].

A los términos tradicionales de la agricultura española, como *escardar*, *regar*, *curar*, *envarar*, *cavar*, se añadieron tres palabras asociadas al crecimiento de esta gramínea: *planta* (préstamo semántico del port. PRANTA) era

---

39 Moreno Fraginals (2001, 614) ofrece como sinónimos *caña de la tierra* o *caña de la Española*.

40 «Siembranse de pedaços dellas mismas, o de sus pinpollos enterrados atrabesados en la tierra, de las quales nacen las que llaman *plantas*, las quales cortadas vna vez para hazer el açucar. Nacen otras luego, y en espacio de año y medio llegan a su sazon y perfecta grandeza, y estas llaman *çoca*, y luego al cabo de vn año se cojen las que llaman *reçoca*», se lee en la traducción castellana de Francisco Ximénez (1615, fol. 57r). El comentario es muy similar al que el factor inglés Thomas Nichols realizaba de los cultivos canarios a finales del siglo XVI: «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 viejas» (Nichols 1963 [1583], 110).

la caña que se cortaba a los dos años de haberse sembrado; *zoca* (del port. madeirense ÇOCA) sería el retoño que da el tocón de la caña de azúcar después del primer corte, mientras que *rezoca* hacía alusión a la segunda *zoca* o caña que se cosechaba después del segundo corte[41].

De *planta* existe una primera documentación dentro de este campo terminológico que se remonta a 1502, en uno de los acuerdos del Cabildo de Tenerife en el que el gobernador de la isla, don Alonso Fernández de Lugo, ordenaba que todos los beneficiados con los repartimientos de tierras de la zona norte (en Taoro, el actual valle de La Orotava), «sean obligados a ponellas de cañas, para planta, de oy de la fecha en un año»[42].

De *zoca*, el primer testimonio que aparece en la documentación castellana también se refiere a la isla de Tenerife, en un repartimiento de tierras de 1505: «que podays vender la çoca della a quien vos quisyeredes»[43], mientras que en América los registros más antiguos, en el corpus documental que hemos transcrito, aparecen en el inventario de 1532 del ingenio de Santa Bárbara, en La Española: «Tiene el yngenio mas vn pedaço de cañas çocas en que abrá en el ocho mil e seteçientos montones»[44]. Estos testimonios tempranos permiten resolver la controversia etimológica a la que ha dado lugar este evidente portuguesismo en los estudios léxicos y en los inventarios lexicográficos espa-

---

41 En la *Partición del ingenio de Tazacorte* (en la isla canaria de La Palma) se cita una *cuarta* y hasta una quinta *zoca*: «Un pedazo de tierra y cañaveral de 4ª *zoca* que se ha de arrancar el año que viene de 87 que comienza en la iglesia de San Miguel y va hasta el barranco de Los Alamos que esta en la acequia de arriba y por la medida que estaba hecha parece que tiene esta tierra y cañaveral 5667 brazas y 3/4 de braza [...]. Otro pedazo de cañaveral de 5ª *zoca* que linda con el cañaveral de Pie de Pato y con las canales de Tentaxay donde se acaba = 15.308 brazas» (1586, septiembre, 15-octubre. Tazacorte. Sociedad Cosmológica, Fondo Antiguo, S.I., nº 2, fol. 351v).

42 Acuerdo del Cabildo de Tenerife de 25 de mayo de 1502. Todas las referencias de los testimonios del archipiélago han sido tomadas del *Diccionario Histórico del Español de Canarias* (DHECan). Téngase en cuenta que buena parte de la documentación de Gran Canaria de esta primera época se perdió con los ataques que sufrió la isla por parte del pirata neerlandés Peter Van der Does en 1599, por lo que no se dispone en los archivos insulares de los registros de sus ingenios, los primeros que se construyeron en el archipiélago. Se conservan algunos legajos, no obstante, en los archivos peninsulares, insertos en los pleitos que se resolvieron en la Corte durante aquella época. En América, en el mismo siglo XVI, la *Tasación del ingenio de Hayna* (de 16 de agosto de 1571) ofrece un ejemplo similar (AGI, Sección Justicia, Legajo 182, fol. 614v).

43 En una data (o escritura) de 20 de abril de 1505 (DHECan).

44 El inventario está fechado el 30 de noviembre de 1532 (AGI, Justicia 12, nº 2, ramo 2). *Vid.* Otte (1962-1963, 514).

ñoles y lusos[45], una procedencia que el *Diccionario de la Lengua Española* (DLE) no ha llegado a dilucidar todavía en las dos entradas independientes que ofrece para esta palabra: *soca* (localizada en Bolivia, Cuba, Ecuador, Guatemala, México y Nicaragua) y *zoca* (en Andalucía, Cuba, México, Puerto Rico y Venezuela).

De *rezoca*, término que la lexicografía portuguesa considera brasileño y que documenta por vez primera en 1763 (*vid.* Houaiss), los ejemplos canarios (como el que aparece en un acuerdo del Cabildo de Tenerife de 1511: «mandaron que el señor de las cañas ni otros no puedan meter su granado ni ajeno ni bestias de silla ni albarda ni otro ningún animal en zoca ni *rezoca*»)[46] demuestran que tuvo que haber sido palabra creada en el Atlántico oriental.

Tiene asimismo origen luso la denominación del profesional que se dedicaba al cuidado de las plantaciones, el *cañaverero* (préstamo semántico del port. CANAVIEIRO), forma más frecuente que el tradicional castellano *curador.* Una vez que la caña estaba a punto para realizar el corte, un nuevo especialista, el *desburgador* (del port. ESBURGADOR) se dedicaba a *desburgar* (port. ESBURGAR), esto es, cortar y mondar las cañas de azúcar, quitándoles el *cogollo* y las hojas y dejándolas preparadas para su traslado al *trapiche* o *ingenio.* Tanto para el deshierbe como para el corte de la caña, en América pronto se introdujo el instrumento taíno denominado *coa*, mientras que en los ingenios europeos se utilizaban *puñales* y *hocinos.* No todos los trabajadores estaban asociados en exclusividad al trabajo del ingenio. Sucedía así con el *almocrebe*, oficio que aparece con asiduidad en la documentación azucarera y que, según las fuentes lexicográficas, «llaman en algunas partes d'España, i., en el reyno de Portugal, a el harriero, traginero o recuero» (Guadix 2007 [1593], s.v.). Y aunque el cultivo podía alargarse en el tiempo, con *suertes*[47] de cañaverales

[45] Ha sido tratado como indigenismo americano, del tupí (Cunha 1991, s.v.) o del quechua (Santamaría 1983, s.v.), mientras que otros investigadores lo han considerado procedente del galo **tsucca*, del provenzal o catalán *soca*, o de origen prerromano. *Vid.* Corrales / Corbella / Viña (2014, 317).

[46] Acuerdo del Cabildo de Tenerife de 31 de enero de 1511. En la América española, aparece en varios documentos de 1570, 1625 y 1664 referidos a los ingenios de Tlatenango y Xochimancas (en Nueva España), transcritos por Sandoval (1951), así como en la *Tasación del ingenio de Hayna*, de 16 de agosto de 1571 (AGI, Sección Justicia, Legajo 182, fol. 614r).

[47] Voz del castellano tradicional, utilizada con frecuencia en el contexto azucarero: «siete *suertes* de cañas de açucar que sehan de edad por manera que quando el dicho yngenio este fecho e acabado esten para se poder moler e que vengan unas en pos de otras», aparece en un *Contrato de compañía entre Pedro Vázquez y Diego Morales* –La Española– de 22 de noviembre de 1519 (AGI, Sección Justicia, Legajo 45, fol. 149v); «dos tablones y *suertes* de caña dulce que se muele entre el año», en el *Inventario de la hacienda de Chirurí* (Valle de Chirurí, 16 de noviembre de 1644,

de *rezoca* y hasta *tercera* o *cuarta zoca*, la época de recolección duraba solamente seis o siete meses (generalmente entre diciembre y junio), por lo que ese periodo se denominó *zafra*[48], voz que Corominas / Pascual, a pesar de su aparición frecuente en la documentación archivística (la hemos recogido en nuestro corpus desde 1505), solo registran a partir de 1836[49]. Se trata de un arabismo que se introdujo en español desde el portugués, lengua que presenta testimonios que se remontan al siglo XV con el significado de "cosecha", y que llegó a América no como portuguesismo directo, tal como se afirma en el DECH, sino a través de los precedentes azucareros canarios.

3.2. La cultura del azúcar

Las nuevas tecnologías en el procesamiento de la caña supusieron un incremento de la terminología usada para especificar cada etapa de la elaboración del azúcar. Este cambio fue importante, ya que afectó tanto a la denominación misma del molino como a las voces que designaban las distintas fases y los trabajadores que desarrollaban sus funciones en la *casa de prensas*, en la *casa de calderas* o en la *casa de purgar*.

Quizás el cambio más evidente fue la especialización de la palabra *ingenio*, una de las voces más frecuentes de la documentación y que a partir de mediados del siglo XV empezó a utilizarse en Madeira en el sentido de "molino", de tal manera que en los textos aparece como *ingenio de fazer açucar*, *ingenio de bestias* (o *de caballos*) o *ingenio de agua*. Esta denominación significó una innovación en relación con los enclaves anteriores (sicilianos y valencianos). Durante la dominación musulmana en Sicilia el molino (tanto el de aceite como el de azúcar) recibía el nombre de *mazara*, pero este arabismo se especializó para hacer referencia solo al molino de aceite y no tenemos constancia de que en español la forma *almazara* se haya aplicado al molino de azúcar (de ahí que el *Diccionario de Autoridades* la defina señalando que «En los Reinos de Murcia y Granada llaman assí al molino de azeite. Es voz Arábiga según el P. Alcalá, compuesta del artículo *Al*, y del nombre *Mazara*, que significa lo mismo»). En su lugar, se empleó en Valencia el mozarabismo *trapiche*[50] que,

---

Archivo General del Estado Mérida (Venezuela), Mortuorias t. IV. Mortuoria de Joseph Rodríguez Melo, fol. 168r, *apud* Ramírez Méndez 2010, 15). En los ingenios valencianos peninsulares del siglo XV se empleaba, sin embargo, la palabra *trofa*.

48 *Vid.* Corriente (1999, s.v.). Es, además, un vocablo ligado a la industria aceitunera, ya que la producción del aceite se medía en *zafras* (o vasijas), según Moreno Fraginals (1997, 211 y 219).

49 *Vid.* Corrales / Corbella (2015).

50 Alcover / Moll (s.v. *trapig*) la registran desde 1421, aunque Pérez Vidal (1973) la había recogido en Valencia unos años antes, en un documento de 25 de febrero de

en el ámbito de las islas atlánticas (Madeira y Canarias), se utilizó siempre con el significado restringido de "molino, movido por bestias, para moler la caña de azúcar" y, por tanto, con una capacidad de producción más limitada que la del molino hidráulico. En la documentación canaria el término más frecuente es *ingenio* mientras que *trapiche*, aunque ha dejado huella en la toponimia, solo se empleó en un primer momento en la isla de Gran Canaria[51]. Además, la relevancia que adquirió esta agroindustria hizo que la voz *ingenio*, por metonimia, designara también, desde muy pronto, la "finca en que está el molino y las dependencias necesarias para fabricar el azúcar, así como la plantación de caña dulce", debido a que el dueño del *ingenio* era a la vez el propietario de las tierras o de la mayor parte de las haciendas que proveían de materia prima. El *ingenio* ya no era simplemente el molino que, a cambio de una maquila, extraía el jugo de la caña, sino el centro de la agroindustria en torno a la cual se centralizaba el cultivo, la manufactura y el comercio. De ahí que el dueño de este complejo agrícola e industrial recibiera la denominación de *señor de ingenio*, un título al que «muitos aspiram, porque traz consigo o ser servido, obedecido e respeitado de muitos»[52]. La misma diferencia que se había dado en Madeira y Canarias con respecto a *trapiche* e *ingenio* se va a repetir en América, tal como recoge una relación presentada al rey en 1561, en la que se afirma que en La Española había más de treinta ingenios de azúcar, «algunos de los cuales eran *trapiches* que no molía la rueda con agua sino con caballos»[53].

1417. También aparece en los textos medievales sicilianos. A finales del siglo XV, en la Andalucía nazarí se empleó la palabra *aduana* con el mismo significado de *trapiche*, como puede advertirse, entre otros testimonios, en el llamado *Documento árabe sobre «El aduana del açucar en Motril»* de 1493 y en las *Ordenanzas de Almuñécar* (*aduana de los açucares*, en una de las ordenanzas de 1516), citados por Corrales / Corbella (2015). Este empleo particular de *aduana* con el significado de "molino azucarero", a pesar de ser conocido por historiadores y arqueológos, no fue incorporado a los fascículos publicados del *Diccionario histórico del español* (DHLE), ni aparece entre los registros del *Diccionario del español medieval* (DEM) ni en los datos del CORDE.

51 La voz se encuentra en los *Repartimientos de Gran Canaria* el 16 de febrero de 1517 (*vid.* DHECan). En un documento inquisitorial de 7 de marzo de 1526, por ejemplo, se recoge el juramento de «Gonçalianes portogues trabajador e vecino desta çibdad morador en Firgas en el *trapiche* viejo en la hazienda de Juan de Herrera» (Archivo de El Museo Canario, *Inquisición, Colec. Bute*, III, fol. 181r). El testimonio más antiguo de *trapiche*, en el CORDE, aparece en los ejemplos tomados de la *Historia de las Indias* (c1527-1561), de fray Bartolomé de las Casas.

52 En palabras del jesuita André João Antonil, autor de *Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas* (1711, 23), una de las descripciones más antiguas y completas de las condiciones sociales y económicas de los ingenios brasileños.

53 *Apud* Ortiz (1991, 312).

El *ingenio* podía estar en funcionamiento (*moliente y corriente*, según la expresión castellanizada tomada del portugués ENGENHO MOENTE E CORRENTE) o, por diversas circunstancias (como la falta de caña, leña o ceniza, la avería de los *ejes* del molino o el descanso de los trabajadores para asistir o guardar las fiestas litúrgicas), había momentos en que el molino permanecía parado, con lo que ello significaba de retraso en un proceso que debía durar el menor tiempo posible dada la caducidad de la materia prima (la caña). La documentación analizada ha permitido rescatar del olvido un término que había pasado totalmente desapercibido para la lexicografía española: el verbo *pinjar* con el significado de "parar"[54], que fue de uso generalizado en Canarias (con ejemplos, al menos, desde 1507 y durante todo el siglo XVI) y que también se ha documentado en América («porque de otra manera, faltándoles la gente, *pinjan* y dexan de moler aunque tengan todo lo necesario para ello»)[55]. Su relación con el portugués *pejar* es indudable, a pesar de que en esta lengua no se haya logrado documentar sino en Brasil, en la obra de J. Antonil (1711).

La fabricación del azúcar a gran escala exigió la construcción de grandes complejos con dependencias específicas donde se llevaba a cabo cada fase del proceso de refinado, aparte de otras estancias para el almacenaje de la leña o para pernoctar los esclavos y oficiales. La primera de esas dependencias era la *casa de prensas*, donde los trabajadores o *prenseros* (generalmente esclavos)[56] se encargaban de prensar el *bagazo*, una vez que la caña había pasado por el molino. Esta última voz (recogida asimismo con la variante *gabazo*) fue usada originariamente en viticultura y llegó a las haciendas atlánticas a través del portugués *bagaço*, en el sentido de "residuo de la caña de azúcar una vez exprimida y prensada". Dentro de este campo terminológico, se documenta por vez primera en las cuentas del ingenio grancanario de Agaete, de 1505 («Yten por LXXXXIIII maravedís por quatro espuertas que dio al dicho Juan Ramirez para sacar *bagaço*»)[57] y su entrada en América puede atestiguarse en los complejos cañameleros del marquesado del Valle desde 1534[58], en los ingenios de La Española (al menos desde 1547) o en el inventario de bienes del

---

54 No parece derivar del verbo *pinjar* que recoge el DLE como procedente del catalán y con el significado de "colgar".

55 1528, marzo, 30. AGI, Patronato Real, Legajo nº 172, Ramo 35, fol. 8r (*apud* Incháustegui 1958, 210).

56 Así aparece, por ejemplo, en las cuentas del Ingenio de Santi Espiritus, en La Española, de 2 de noviembre de 1528: «Fernandico *prensero*. Yelofe *prensero*» (AGI, Sección Justicia, Legajo 45, fol. 4v). Los oficios más duros del ingenio solían destinarse a mano de obra esclava, como este de *prensero* o el de *bagacero* y el de *calderero*.

57 Corrales / Corbella / Viña (2014, 107).

58 El CORDIAM ofrece un ejemplo del siglo XVI que aparece en la *Carta* escrita por Pedro de Alcalá, procedente del Archivo General de la Nación: «E para que vea que

ingenio peruano de García de Salcedo (de 1549)[59]. Uno de los testimonios que recoge Friederici en su *Amerikanistisches Wörterbuch* (1947, 70), al analizar la entrada *bagasse,* remite precisamente a su procedencia canaria y, de hecho, la presencia de los derivados *bagacero* y *bagacera* en la documentación isleña (con primeros testimonios de 1516 y 1546, respectivamente)[60] apuntan a que toda esta familia léxica se había españolizado previamente en el archipiélago y, como el resto de voces dulces, después continuó su ruta atlántica hacia el Caribe[61].

Al moler primero y prensar después las cañas se obtiene (aparte del residuo o *bagazo*) el *caldo* o *guarapo*, que será sometido de inmediato a cocción en las calderas, para condensarlo y proceder posteriormente a su cristalización. Señalan Corominas / Pascual que *guarapo* es «palabra de origen incierto, probablemente forma africana propagada desde las Antillas. 1ª doc.: 1620 Tirso de Molina, *La Villana de Vallecas* II, viii (<*guarapo*, ¿qué es entre esclavos?>)». Sandoval (1951, 80) proporciona una fecha anterior, ya que, según escribe,

> «El 10 de junio de 1615, se concedió licencia a Mateo Rodríguez, vecino de Antequera, para labrar y beneficiar cinco caballerías de tierra de caña dulce de Castilla, en términos de Cuzcatlán. Se especificaba que podía tomar aguas corrientes del río para riego, y que la tierra era inútil para semillas, añadiéndose <con calidad que la caña que se sembrare no se use de ninguna bebida de *guarapo*> (AGN, *Mercedes*, V. 29, fol. 176)»[62].

El CORDE ofrece un testimonio extraído de la *Historia del Nuevo Mundo* (1653), de Bernabé Cobo:

> «En este reino, fuera de la chicha de maíz, la hacen también de quinua, de ocas, de las uvillas del molle, y de otras cosas. También en otras partes usan por vino cierto licuor de mana del cogollo de las palmas después de cortadas; en otras del *guarapo* hecho de zumo de cañas dulces. En suma, no hay ninguna nación de indios que no

---

es como yo digo, mande que el *vagaço* que sacaren lo prensen en la otra prensa syn que lo saquen de la caxa».

59 El DAMER recoge cuatro entradas distintas con una amplia distribución americana: *bagaso,* en Cuba, República Dominicana, Puerto Rico y Venezuela; *bagazo*, en México, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Puerto Rico, Este de Bolivia, Venezuela, Ecuador y Perú; *gabaso*, en la República Dominicana, Puerto Rico, Venezuela y Paraguay; y *gabazo*, en Panamá, República Dominicana, Venezuela, México, Honduras, Nicaragua y Paraguay.

60 Habitualmente se han considerado brasileñismos dentro de esta terminología, si bien la tardía documentación que presenta el diccionario Houaiss (1711 para *bagaceira* y c1574 para *bagaceiro*) no corrobora esta procedencia.

61 *Cfr.* TLFi (s.v. *bagasse*[1]).

62 *Cfr.* Friederici (1947, 279-280) y Corrales / Corbella / Viña (2014, 200-203).

tenga sus vinos y brebajes con que embriagarse, aunque no tuvieron antiguamente conocimiento del verdadero vino de uvas».

Y el CORDIAM recoge varias documentaciones del siglo XVIII, la primera de 1746: «despues de que los presentes Yndios, e Yndias acabaron de vever tres cantaros de dicho *guarapo*» (en un auto seguido contra el indio Miguel Martínez de Herrera por el asesinato del zambo Ignacio Sebastián Cabezas, conservado en el Archivo de la Academia Nacional de la Historia, en Venezuela). En Canarias, la palabra solo se documenta desde 1655 como apodo, aunque su uso sigue siendo frecuente, especialmente referido al líquido que se obtiene de la savia de la palmera y que sirve para elaborar la *miel de palma*[63]. Pichardo, en 1836, la consideraba voz indígena americana, mientras que la Academia española ya la había aceptado en la cuarta edición de su diccionario (de 1803) y, a partir de 1936 (décima sexta edición), la calificó como voz quechua, con una definición que continúa en la actualidad: "Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar". Sin embargo, Ortiz (1991, 277-278) discrepaba con esta atribución y apuntaba que

> «esta voz se deriva de *garapa*, palabra muy extendida en Angola y Congo para significar una bebida fermentada o cerveza derivada del maíz y de la yuca, tras una elaborada preparación, de gusto dulzón y alcohólica. Los negros congos, esclavos de los ingenios cubanos, debieron de aplicar su voz africana al *guarapo* de la caña de azúcar, cuya producción les recordaba la de su bebida favorita, así como sus otros caracteres. Esta opinión obtiene nueva razón en la palabra derivada *guarapeta*. Pero el vocablo *garapa* congo, procede de la influencia portuguesa de la voz *xarope* o española <jarabe>, que a su vez procede del árabe *zarab* <bebida>. Se trata, pues, de un curioso afronegrismo, considerando la etimología en rigor. No es la palabra originaria formada por elementos de la lingüística negra; pero decimos *guarapo*, porque tomamos la voz tal como fue por los negros africanos corrompida la palabra, que los descubridores les enseñaron, aprendida de los árabes. Es una genealogía etimológica

[63] Para obtener este *guarapo* o *miel de palma* se sigue la misma técnica que indican los textos de la expansión atlántica por África durante la Baja Edad Media, cuando describen prácticas similares entre las tribus senegalesas que preparaban una bebida denominada *mignol*. Herodoto (1979 [430 a.C.], 466) señalaba que uno de los grupos libios, los Gizantes, fabricaban artificialmente una especie de miel, seguramente en referencia a esa miel de palma, y los relatos sobre las expediciones por la costa africana durante la segunda mitad del siglo XV, como el de Zurara (1453, cap. XCIV), Cadamosto (en su primera navegación, de 1455) o Valentim Fernandes (1506-1507), confirman la presencia de este licor en Guinea (usando este topónimo en el sentido extensivo de territorio situado al sur del río Senegal). Cadamosto relataba que los habitantes de la Tierra de los Negros bebían agua, leche o vino de palma: «Este vino es un licor que destila un árbol de la misma especie de los que dan dátiles, aunque no es de la misma variedad. Tienen muchos de estos árboles que producen durante casi todo el año este licor, que los negros denominan mignol» (Aznar / Corbella / Tejera 2017 [1455-1456], 121-123).

de zigzag: del árabe al español y portugués, de éstos al congo, y del congo otra vez al español y portugués de las colonias».

De hecho, Corominas / Pascual, al comentar la tesis de Ortiz del origen africano de la voz, apuntan que «es posible que el vocablo negro sea deformación del cast. *jarabe*, aunque esta deformación no hubiera podido producirse con el port. XAROPE, sino probablemente ya en las Antillas o en la costa africana, al oírlo los indígenas de boca de los negreros». La aparición tardía en Canarias de las variantes *garapo* y *garopo* avalarían esta última hipótesis.

En la siguiente dependencia del ingenio, la *casa de las calderas* (del port. CASA DE CALDEIRAS), «el trabajo en la manufactura se tornaba más arduo y complejo. Allí, los esclavos con oficios de *caldereros* y *tacheros* trabajaban por más de 15 horas diarias y debían resistir altas temperaturas, casi siempre por encima de los 100 grados centígrados, y mantener una estricta vigilancia sobre los caldos para evitar su oxidación y sobre el fuego para que este no se extinguiera o disminuyera demasiado» (García Rodríguez 2007, 170). Aunque el DLE registra esta locución solamente en Cuba y la República Dominicana, los testimonios de la época colonial amplían su distribución topolectal al documentarse con relativa frecuencia en los ingenios canarios (con un primer testimonio de 1494), en los mexicanos y en los puertorriqueños, según los datos extraídos del corpus analizado.

Al someter el *caldo* o *guarapo* a cocción en la *casa de calderas*, se extraían de él las *escumas* (*espumas* o impurezas) que se encontraban en el jugo con una *espumadera* o *escumadera*. Ese conjunto de desechos recibió la denominación de *cachaza*[64], término que tradicionalmente ha sido considerado afrobrasileño por las lexicografías española y lusa[65]. Como señala el DHECan, la temprana documentación canaria (aparece registrado por vez primera en un contrato a partido entre Alonso Llerena y el escumero Ximon González, de 18 de octubre de 1527: «e asimismo me aveys de ser obligado a cozer las myeles y refynados que si del açucar blanco como de los refinados de la que oviere e mas a hazer las remyeles de la *cachaça* e por el serviçio me aveys de haber e coçer las dichas myeles»)[66] es importante porque prueba que este vocablo se usó desde muy pronto en el archipiélago y corrobora el hecho de que la

[64] Pichardo, en su diccionario cubano de 1836, definía *cachaza* como "La hez o parte impura del Guarapo, ya conocido [sic: cocido], que sobrenada en el líquido por la acción del fuego. Es alimento que agrada y engorda a los animales".

[65] Para la presencia de este término en francés, *vid.* la entrada *cachaça* en Friederici (1947, 109-110).

[66] AHPTF, PN 2786, fol. 261r. Se ha registrado asimismo en otros protocolos notariales e inventarios de ingenios canarios del siglo XVI.

palabra cruzó el Atlántico, junto con otras muchas, hacia América, y no al revés como se ha supuesto tradicionalmente. Francisco Hernández en su obra *De Materia Medica* (1998 [c1574], 360) nos proporciona un testimonio de su presencia indiana:

> «Feruet paulatim cortina donec rursus tanque fere refertiatur pro capacitate aheni. Tunc despumant auferuntque crassas et immundas sordes quas *cachazam* uocant».

Estas referencias isleñas y americanas contradicen el criterio aceptado por Moraes para el portugués y que Corominas / Pascual asumieron en el DECH (s.v. *gachas*), de que la palabra es brasileña y de Brasil pasó a Cuba y América del Centro y del Sur. La primera documentación portuguesa, según Nunes Nunes (2003, 347), se remonta a la obra de Antonil (1989 [1711], 73, livro II, cap. X):

> «Guindando-se o sumo da cana (que chamam caldo) para o parol da guinda, daí vai para uma bica entrar na casa dos cobres e o primeiro lugar em que cai é a caldeira, que chamam do meio, para nela ferver e começar a botar fora a imundície com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu ofício e o caldo bota forma a primeira escuma, a que chamam *cachaça*, e esta, por ser imundíssima, vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa».

Prueba del arraigo que la voz tuvo en las haciendas americanas es la aparición de nuevas acepciones secundarias y de derivaciones como *cachacera* "tanque de cachaza", *cachacero* "operario que separaba las cachazas con la espumadera" o *cachazón* "depósito en el que se mezcla la cachaza con el bagacillo".

El proceso de cristalización del azúcar finalizaba en la última estancia del ingenio, la llamada *casa de purgar*. Una vez que se introducía el jarabe o caldo en los moldes o *formas*, estos se depositaban durante unos días hasta que el pilón o *pan de azúcar* se cuajara totalmente. Para conseguir un producto de mayor calidad, durante este proceso se blanqueaba o clarificaba la masa con arcilla o barro. Este procedimiento aparece perfectamente descrito por Cárdenas en el capítulo XVII de su obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1988 [1585], 189-190):

> «Suelen los maestros de açúcar, después de echado y cuajado aquel meloso caldo, de que açúcar se hace en sus pilones, apretarlo y macerarlo muy bien por cima y echar sobre él una muy buena pella de barro o lodo, y cobra con este beneficio tanta blancura y lustre que, viéndolo con mis propios ojos, me dio gana de escudriñar y saber este misterio, considerando mayormente que el officio del lodo antes es enlodar y ensuciar que no dar blancura y purificar, otrosí cuando lo pudiera dar, vide yo propio que esta torta de barro siempre se quedaba encima sin penetrar por el açúcar, no obstante que todo el açúcar de pardo se convertía en blanco [...]».

En Nueva España, Francisco Hernández especificaba a finales del siglo XVI que este «Lutum uero quo expurgatur sacharum uocatur *mazapez*» (1998 [c1574], I, 366) y, en la traducción posterior (de 1615) de la obra hernandina, Francisco Ximénez también incidía en que

> «El barro con que se purga el açucar, se llama *Maçapez*, el qual es vn genero de greda, de color tirante amarilla algo plomosso, que se halla en los lugares bajos y casi lagunas» (Ximénez 1615, fol. 59r).

En Canarias el término conserva, todavía hoy, el significado más general de "arcilla o tierra rojiza" y su uso se remonta, al menos, a principios del siglo XVI, ya que aparece citado en varias ocasiones en los protocolos del escribano tinerfeño Hernán Guerra[67]. Esta temprana datación así como el empleo que tuvo en los enclaves azucareros confirman su ascendencia portuguesa, lengua en la que se formó, según Figueiredo, a partir de *MASSA+PÉ*[68]. El producto resultante era el *azúcar blanca*, de gran calidad, aunque también podía generarse *azúcar mascabada* (del port. *açúcar mascabado*, "azúcar que contiene melaza por su incompleta purga") y *azúcar quebrada* ("azúcar que se agrietaba o partía en pedazos a causa de su defectuosa elaboración")[69].

Durante la purgación, la masa de azúcar destilaba un líquido que era recogido en los *sinos* o *porrones*[70]. A partir del análisis de la documentación canaria se ha registrado, como novedad léxica, una nueva voz que parece que se incorporó a la terminología de los ingenios durante la segunda mitad del siglo XVI y que, como la *cachaza*, designaba ese caldo más o menos denso recogido en las *formas* o en los *sinos*, seguramente para fermentarlo y distribuirlo como bebida entre los esclavos y demás trabajadores. Se trata de la voz *buganga*. En el ingenio de Guía, en 1591, Nicolás de Fránquiz se concertó con el

---

67 *Vid.* la amplia documentación que recoge el DHECan, con testimonios desde 1510 («Juan Pérez arrienda a Pedro Domínguez por esta sementera 9 fanegas de tierra [...], con los *maçapezes* que están señalados»). Es palabra registrada en Madeira, Azores, México, la República Dominicana (*masapei*) y Brasil (Corbella 2016, 84).

68 Friederici (1947, 397-398) apunta erróneamente, en su *Amerikanistisches Wörterbuch*, una procedencia tupí para las variantes *massapá*, *massapê* y *maçapé*.

69 En el *Dicc. Autoridades*, *azúcar de quebrados* "el que está en pedazos por no haverse solidado y endurecido el pilón".

70 *Porrón* no es palabra frecuente en el léxico azucarero colonial: aparece en los ingenios valencianos y andaluces (se recoge en el *Diplomatario del reino de Granada*, en un documento de 19 de enero de 1504) y solo lo hemos documentado en un testamento canario (de 1539) y en el *Inventario del ingenio de Jochimancas*, de 1674. *Vid.* Corrales / Corbella / Viña (2014, 259-260). Sin embargo, *sino* (o *signo*), esto es, "horma de azúcar sin furo", siguiendo la definición que Moreno Fraginals (2001, 649) da para Cuba, aparece asiduamente en los inventarios y registros canarios del siglo XVI, así como en los textos de La Española y Nueva España.

mercader genovés Juan de Betancor Bracamonte para moler y purgar las cañas procedentes del cañaveral de su propiedad en la Vega de Gáldar. El mercader recibiría las *escumas, rescumas* «y la *buganga* la aveys de aver toda ella enteramente pagando»[71]; en las cuentas del ingenio de Telde, en 1604, se dedicó un apartado especial a la «Memoria de la *buganga*»[72]; y todavía en 1612, en un arrendamiento realizado por Cristóbal Cachupín, contador del Santo Oficio, a unos vecinos de Telde, también en Gran Canaria, se señala que se ha de partir el azúcar como es costumbre, así como «la mitad de toda la *buganga* claros y zarapateles que procedieren del dicho asucar»[73]. Podría tratarse de una palabra de origen africano, seguramente relacionada con las voces *frucanga* (sinónima de *sambumbia* "bebida hecha de miel de caña y agua", según la edición de 1875 del diccionario de Pichardo), *burundanga* ("Cosa sin valor, inútil, despreciable", en Cuba, Puerto Rico y República Dominicana, según la definición del DAMER) y el portugués *ganga* ("Qualquer bebida alcoólica, esp. aguardente", para Houaiss). En su descripción del ingenio brasileño de Sergipe do Conde, João Antonil, en 1711, indicaba que la miel que escurrían las *formas*, de inferior calidad, se daba en invierno a los esclavos, repartiendo a cada pareja uno o dos *tachos*:

> «Outros, porém, o tornam a cozer ou o vendem para isso aos que fazem delle açúcar branco batido ou estilam aguardente» (Antonil 1989 [1711], 85).

No se puede deducir de los documentos canarios cuál era la finalidad última de este sirope o *buganga*. En el caso de los ingenios americanos, el aguardiente hecho con la *miel* o *remiel* constituía la mayor parte de la carga de las embarcaciones que navegaban para la Costa de África a buscar esclavos.

4. Corpus documental: un ejercicio de arqueología lingüística

El expurgo documental demuestra que la historia del léxico aparece descrita en los textos que han dado cuenta de los aspectos más variados de la evolución social, económica, natural o cultural de cada región. En el caso concreto de la industria azucarera, los recursos de explotación de los terrenos y las técnicas de extracción del jugo de caña, las canalizaciones del agua necesaria para regar las huertas y mover los molinos, la organización social del trabajo en la hacienda o la comercialización de los productos refinados

---

71 1591, septiembre, 27. Guía (Gran Canaria). AHPLP, PN 929, fol. 378v. El DHECan ofrece documentación anterior, desde 1573, para la isla de Tenerife.

72 1604. El Real de Las Palmas. AHPLP, Real Audiencia, protocolo 16250, sin foliación [fols. 5r-6v].

73 1612, octubre, 28. Agaete (Gran Canaria). AHPLP, PN 2346, fol. 111r.

se fueron plasmando en una tipología documental muy variada que incluye, entre otros, ordenanzas, inventarios, testamentos, arrendamientos, libros de cuentas o contratos. El análisis de esos registros confirma que la terminología azucarera colonial tiene su precedente inmediato en Madeira y que ese conjunto léxico luso[74] se españolizó por vez primera en los ingenios canarios, tal como puede apreciarse en la siguiente relación:

Étimo portugués[75]	Primera documentación en portugués	Adaptación española	Primera documentación en español
almocrebe	1174	*almocrebe*	1505[76]
andaimo	1535	*andamio*[77]	1505
bagaceira	1711 (Brasil)	*bagacera*	1546
bagaceiro	c1574 (Brasil)	*bagacero*	1516
bagaço	s. XIV	*bagazo*	1505
banqueiro	1711 (Brasil)	*banquero*	1505
batedeira	1531	*batidera*	1511
cabouco	1561	*caboco*	1506
cachaça	1635 (Brasil)	*cachaza*	1527
caixa	1472	*caja*	1489
caldeira	1587	*caldera*	1494
caldeireiro	1508	*calderero*	1505
canavieiro	s.d. (Brasil)	*cañaverero*	1504
casa de caldeiras	1477	*casa de calderas*	1494
chumaceira	c1574	*chumacera*	1558
corrente	1535	*corriente*	1507
esburgador	1550	*desburgador*	1505

74 Al que se fueron añadiendo unas pocas voces africanas y prehispánicas.

75 Los étimos portugueses están tomados de Nunes (2003), así como la mayoría de las primeras documentaciones lusas (que se han completado con los datos que ofrece el diccionario Houaiss). Los desfases entre los registros madeirenses y españoles se deben a la pérdida de una parte de la documentación antigua de los archipiélagos portugueses.

76 Se trata de un arcaísmo castellano revitalizado por la industria azucarera.

77 En este y en otros términos como *bagazo*, *caja*, *corriente* o *templar* solo se ha tenido en cuenta la documentación de la voz dentro del campo azucarero. Su datación en español puede ser anterior con otras acepciones.

esburgar	s. XV	*desburgar*	1505
encaixador	1504	*encajador*	1510
encaixar	1504	*encajar*	1509
escuma	s. XIV	*escuma / espuma*	1506
escumadeira	1535	*escumadera*	1505
escumeiro	1514	*escumero*	1522
ferido	1044	*ferido*[78]	1496
forma	s. XV	*forma*	1494
fornalha	s. XIV	*fornalla*	1505
furador	s. XIII	*furador*	1578
furar	s. XIII	*furar*	1566
furo	s. XV	*furo*	1505
gangorra	1577 (Brasil)	*gangorra*	1546
granel	1563	*granel*	1522
(a)lealdador	s.d.	*lealdador*	1505
lealdar	1471	*lealdar*	1505
mascavado	1507	*mascabado*	1509
melado	1490	*melado*	1546
melaço	1716	*melaza o melazo*	1508
neta	1587[79]	*nieta*	1547
panela	1365	*panela*	1508
parol	1711 (Brasil)	*parol*	1527
pilheira	1469	*pillera*	1527
pejar	1711 (Brasil)	*pi(n)jar*	1507
pranta	1477	*planta*	1502
pomba	1535	*pomba*	1505
rapadura	1720 (Brasil)	*rapadura*	1506
reminhol	1535	*remiñol*	1505
repartideira	1535	*repartidera*	1527
ressoca	1763 (Brasil)	*rezoca*	1511

[78] Además del portugués, el andaluz también tiene que haber influido en la conservación de este vocablo en el español atlántico.

[79] Según Houaiss, se trata de un regionalismo propio del norte de Brasil, pero Nunes (2003, 423) lo ha registrado en Madeira, aunque tardíamente, en 1587.

rodo	1711 (Brasil)	*rodo*	1558
sino	s. XVI	*sino*	1517
somenos	1335	*somenos*	1555
tacha	1588[80]	*tacha*	1494
tacheiro	1509	*tachero*	1505
tanque	1498	*tanque*	1525
tarefa	1514	*tarea*	1505
temperar	1482	*templar*	1506
tendal	1588	*tendal*	1527
çafra	1507	*zafra*	1505
soca (ant. çoca)	1494	*zoca*	1505

5. Epílogo: recepción lexicográfica de las voces dulces

En la lexicografía española los primeros registros de estas voces dulces (*cogucho*, *miel* o *mascabado*) aparecen en el *Dicc. Autoridades* (1726-1739), que tomó sus datos de la *Recopilación de Leyes de los Reynos de las Indias, mandadas imprimir y publicar por la magestad Católica del Rey Don Carlos II*, publicada en 1680[81]. A partir de la undécima edición de 1869 (y en las dos ediciones siguientes de ese mismo siglo), el diccionario académico añadió casi medio centenar de nuevos términos azucareros, esta vez tomados directamente de las sucesivas ediciones del *Diccionario provincial casi razonado de vozes y frases cubanas*, de Esteban Pichardo[82]. El corpus temático que hemos consultado y transcrito muestra que la historia de esta terminología, que en español, debido a estos precedentes lexicográficos, se considera de origen americano, se remonta en realidad unos cuantos siglos atrás.

---

80 Nunes (2003, 556) la documenta en 1588, en Azores. El diccionario Houaiss, sin embargo, no la recoge hasta 1721 y la considera regionalismo brasileño. Como el derivado *tacheiro* se encuentra en Madeira desde principios del siglo XVI (desde 1509), es lógico suponer que el sustantivo del que parte tiene que haberse usado previamente.

81 La tradición lexicográfica de estos vocablos en portugués puede verse en Gonçalves (2012).

82 Como agrimensor, Esteban Pichardo se encargó de trazar una Carta geo-hidro-topográfica de Cuba, en la que incluyó, aparte de los accidentes topográficos, la posición de las poblaciones, los ingenios y las principales vías de comunicación de la isla, que recorrió personalmente, haciendo acopio de las voces características del habla cubana, entre ellas unos ciento quince términos azucareros.

Aunque la datación no constituye más que un dato meramente orientativo (que se irá concretando a medida que el corpus analizado amplíe su diatopía), en lo que atañe al léxico azucarero la homogeneidad de los registros no solo confirma la procedencia portuguesa de todo el conjunto, sino que es posible aseverar que incluso los regionalismos brasileños anotados como tales por las fuentes lexicográficas portuguesas tuvieron su precedente inmediato también en Madeira. A pesar de estas evidencias, el DLE apenas coincide en otorgar étimo luso a dos de estos lemas: *chumacera* y *mascabado*. Además, si atendemos a la distribución geolectal que ofrece el repertorio académico para las voces que marca como de empleo diatópico restringido, como *casa de calderas* (cuyo uso circunscribe a Cuba y la República Dominicana), *tacha* (Canarias, Granada, Cuba y México), *tachero* (Costa Rica, Cuba, México, Puerto Rico) o *zoca* (Andalucía, Cuba, México, Puerto Rico y Venezuela), habría que deducir que la llegada de estos términos a América se produjo de manera indirecta y no desde Brasil como habitualmente se ha señalado.

Como los lexicógrafos suelen reproducir lo que dicen otros lexicógrafos, las repeticiones se han hecho axiomáticas. Aprovechar la accesibilidad a las fuentes regionales y reexaminar a la luz de los nuevos documentos una parte de esa historia tradicionalmente silenciada resulta esencial, ya que puede analizarse de una manera sistemática e intensiva conjuntos enteros, al tiempo que se facilita la comparación de las relaciones interdialectales e interidiomáticas.

Universidad de La Laguna Dolores CORBELLA

6. Referencias bibliográficas

Alcover, Antoni Maria / Moll, Francesc de Borja, 1930-1962. *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, ‹http://dcvb.iecat.net›.

Antonil, André João, 1989 [1711]. *Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas*, Lisboa, Publicações Alfa.

Barrett, Ward, 1977. *La hacienda azucarera de los Marqueses del Valle (1535-1910)*, México, Siglo veintiuno editores.

Barros, João de, 1988. *Ásia. Primera Década [1552]*, Lisboa, Imprensa nacional-Casa da moeda. [Facsímil de la 4ª ed. revisada de A. Baiao. Coimbra, Imprensa da Universidade, 1932].

Bluteau, Rafael, 1712-1721. *Vocabulário Português e Latino* [...], autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes e latinos e offerecido a el Rey de Portugal D. João V. Tomos I-IV, Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus; Tomos V-VIII, Lisboa, Officina de Pascoal da Sylva.

Cadamosto, Alvise, 2017 [1455-1456]. *Los viajes africanos de Alvise Cadamosto*, traducción y notas de Eduardo Aznar, Dolores Corbella y Antonio Tejera, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.

Cárdenas, Juan de, 1988 [1591]. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Madrid, Alianza Editorial.

CNDHE = *Corpus del Nuevo diccionario histórico (CDH)*, ‹http://web.frl.es/CNDHE›.

Corbella, Dolores, 2016. «Portuguesismos en el español atlántico: primeros testimonios», *Estudos de Lingüística Galega* 8, 69-87.

CORDIAM = *Corpus Diacrónico y Diatópico del Español de América*, ‹www.cordiam.org›.

Corrales, Cristóbal / Corbella, Dolores, 2012. «Terminología azucarera canaria en América: El inventario del ingenio de Hernando Gorjón», in: Viña, Ana / Corbella, Dolores (ed.), *La ruta azucarera atlántica: historia y documentación*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 80-100.

Corrales, Cristóbal / Corbella, Dolores, 2014. «Voces azucareras en *De Materia Medica Novae Hispaniae*», *Fortunatae* 25, 73-98.

Corrales, Cristóbal / Corbella, Dolores, 2015. «Del ingenio al central: terminología e interculturalidad», in: *Studium grammaticae: homenaje al profesor José A. Martínez*, Oviedo, Universidad de Oviedo, 231-247.

Corrales, Cristóbal / Corbella, Dolores / Viña, Ana, 2014. *Terminología azucarera atlántica*, Logroño, Cilengua.

Corriente, Federico, 1999. *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, Madrid, Gredos.

Cunha, Antônio Geraldo Da, 1991. *Dicionário etimológico Nova Fronteira da língua portuguesa*, Río de Janeiro, Editora Nova Fronteira, segunda edición.

DAMER = Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010. *Diccionario de americanismos*, Lima, Santillana Ediciones Generales.

DECH = Corominas, Joan / Pascual, José A., 1980-1991. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.

Díaz García, Amador, 1988. *Documento árabe sobre «El aduana del açucar en Motril»*, Motril, Ayuntamiento de Motril.

DHECan = Corrales, Cristóbal / Corbella, Dolores, 2013. *Diccionario histórico del español de Canarias*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, segunda edición ampliada, ‹www.frl.es›.

Dicc. Autoridades = Real Academia Española, 1726-1739. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las phrases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua* [conocido como *Diccionario de Autoridades*], Madrid.

DLE = Real Academia Española, 2014. *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe, vigésima tercera edición. [Conocido tradicionalmente como DRAE].

Fernandes, Valentim, 1940 [1506-1507]. *O manuscrito «Valentim Fernandes»*. Oferecido à Academia por Joaquim Bensaúde; leitura e revisão das provas António Baiao, Lisboa, Academia Portuguesa da Historia.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, 1851 [1546]. *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*, Madrid, Real Academia de la Historia, 1ª parte. Edición de José Amador de los Ríos.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, 2011 [1526]. *Sumario de la Historia Natural de las Indias*, Barcelona, Red-ediciones.

Friederici, Georg, 1947. *Amerikanistisches Wörterbuch*, Hamburgo, Cram/de Gruyter.

Frutuoso, Gaspar, 1984 [c1590]. *Livro primeiro das saudades da terra*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.

García Rodríguez, Mercedes, 2007. *Entre haciendas y plantaciones. Orígenes de la manufactura azucarera en La Habana*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.

Gonçalves, Filomena, 2012. «La terminología azucarera en Brasil: el testimonio de los lexicógrafos Rafael Bluteau y António de Morais Silva», in: Viña, Ana / Corbella, Dolores (ed.), *La ruta azucarera atlántica: historia y documentación*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 101-132.

Guadix, Diego de, 2007 [1593]. *Diccionario de arabismos. Recopilación de algunos nombres arábigos*, estudio preliminar y edición de Mª Águeda Moreno y prólogo de Ignacio Ahumada, Jaén, Universidad de Jaén.

Hernández, Francisco, 1998 [c1574]. *De Materia Medica Novae Hispaniae. Libri Quatuor. Cuatro libros sobre la materia médica de Nueva España. El Manuscrito de Recchi*, Edición y traducción de R. Álvarez Peláez y F. Fernández González, Madrid/ Valladolid, Ediciones Doce Calles y Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León, 2 vols.

Hernández Martín, Luis A., 2014. *Protocolos de Blas Ximón, escribano público de la Villa de San Andrés y sus términos (1546-1573)*, Santa Cruz de La Palma, Cartas Diferentes Ediciones.

Heródoto, 1979. *Historia*. Libro IV. Edición C. Schraeder, Madrid. Gredos.

Houaiss, Antônio / Villar, Mauro de Salles / Franco, Francisco Manoel de Mello (dirs.), 2009. *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, Río de Janeiro, Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia.

Incháustegui, Joaquín Marino, 1958. *Reales cédulas y correspondencia de gobernadores de Santo Domingo*, Madrid.

Lobo Cabrera, Manuel / Bruquetas de Castro, Fernando, 1996. «Viajes y negocios de La Palma a Cabo Verde», in: *XII Coloquio de Historia Canario-Americana,* Las Palmas de Gran Canaria, Casa de Colón, 59-75.

López de Gómara, Francisco, 1554. *La historia general de las Indias, con todos los descubrimientos, y cosas notables que han acaescido en ellas, desde que se ganaron hasta agora*, Amberes, Por Juan Bellero.

López Morales, Humberto, 1989. «Orígenes de la caña de azúcar en Iberoamérica», en *Actas del Primer Seminario Internacional. La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, Ayuntamiento de Motril (Granada), 189-207.

Marcgrave, Jorge, 1948 [1648]. *História Natural do Brasil*, São Paulo, Edição do Museu Paulista Comemorativa do Cincoentenário da Fundação Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.

Marques, João Martins da Silva, 1944-1971. *Descobrimentos portugueses*, Lisboa, Instituto de Alta Cultura.

Monumenta Henricina, 1973. Ed. de A. J. Dias-Dinis. vol. XIV (1460-1469). Coimbra, Comissão Executiva das comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Enrique.

Morales Padrón, Francisco, 1993. *Canarias: Crónicas de su conquista*, transcripción, estudio y notas por..., Las Palmas de Gran Canaria, Ayuntamiento de Las Palmas y El Museo Canario, segunda edición.

Moreno Fraginals, Manuel R., 1997. «La introducción de la caña de azúcar y las técnicas árabes de producción azucarera en América», in: García Arenal, Mercedes (coord.), *Al-Andaluz allende el Atlántico*, Granada, Universidad de Granada, 206-221.

Moreno Fraginals, Manuel R., 2001. *El ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*, Barcelona, Editorial Crítica.

Münzer, Hieronymus, 1991 [1494-1495]. *Viaje por España y Portugal*, Madrid, Ediciones Polifemo.

Nichols, Thomas, 1963 [1583]. *Agradable descripción de las Islas Afortunadas, llamadas las Islas de Canaria, con sus extraños frutos y productos*, in: Cioranescu, Alejandro, *Thomas Nichols mercader de azúcar, hispanista y hereje*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 95-127.

Nunes, Naidea Nunes, 2003. *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo, Governo Regional da Madeira.

Ortiz, Fernando, 1991. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.

Otte, Enrique. 1962-1963. «Die Welser in Santo Domingo», in: *Homenaje a Johannes Vincke*, vol. 2, Madrid, 475-518.

Pérez Vidal, José, 1973. *La cultura de la caña de azúcar en el Levante español*, Madrid, CSIC.

Pichardo, Esteban, 1836. *Diccionario provincial de voces cubanas*, Matanzas (Cuba). [En la segunda y tercera ediciones, de 1840 y 1861-62, respectivamente, el título cambió por el de *Diccionario provincial casi razonado de voces cubanas*; la cuarta edición, de 1875, se publicó con el título definitivo de *Diccionario provincial casi razonado de vozes y frases cubanas*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales; la quinta y sexta ediciones, de 1976 y 1989, reproducen la cuarta edición].

Ramírez Méndez, Luis Alberto, 2014. «Las haciendas cañeras en el sur del lago de Maracaibo-Venezuela (siglos XVI-XVII)», *Revista de Indias* LXXIV/260, 9-34.

Ramos Gómez, Óscar Gerardo, 2005. «Caña de azúcar en Colombia», *Revista de Indias* LXV, 49-78.

Río Moreno, Justo L. del, 1991. *Los inicios de la agricultura europea en el nuevo mundo. 1492-1542*, Sevilla, Asaja-Sevilla, Caja Rural de Hueva y Caja Rural de Sevilla.

Rodríguez Morel, Genaro, 2012. *Orígenes de la economía de plantación de La Española*, Santo Domingo, Editora Nacional.

Rumeu de Armas, Antonio, 1989. *Libro copiador de Cristóbal Colón. Correspondencia inédita con los Reyes Católicos sobre los viajes a América: estudio histórico-crítico y edición*, Madrid, Ministerio de Cultura.

Rumeu de Armas, Antonio, 1991. *Canarias y el Atlántico. Piraterías y ataques navales*, Las Palmas de Gran Canaria, Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias y Cabildos de Gran Canaria y Tenerife.

Santamaría, Francisco J., 1983. *Diccionario de mejicanismos razonado; comprobado con citas de autoridades; comparado con el de americanismos y con los vocabularios provinciales de los más distinguidos diccionaristas hispanoamericanos*, México, Editorial Porrúa, cuarta edición.

Sandoval, Fernando B., 1951. *La Industria del azúcar en Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Schwartz, S. B. (ed.), 2004. *Tropical Babylons. Sugar and the Making of the Atlantic World 1450-1680*, Chapell Hill y Londres, North Carolina Univ. Press.

Vieira, Antonio, 1991. «As posturas municipais dos Açores e Madeira nos séculos XV a XVII», *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira* (Angra do Heroismo) XLIX, 31-52.

Viña Brito, Ana, 2013. «Ordenanzas sobre el azúcar de caña en el siglo XVI. Un análisis comparativo», *Historia. Instituciones. Documentos* 40, 397-425.

Zurara, Gomes Eannes de, 2012 [c1468]. *La Crónica de Guinea. Un modelo de etnografía comparada*. Edición, introducción y notas de Eduardo Aznar, Dolores Corbella y Antonio Tejera, Barcelona, Edicions Bellaterra.