

# SUPLEMENTO

## Sabores y sinsabores del azúcar

Antonio Benavides Castillo

Usamos el azúcar de manera cotidiana: para endulzar el café, para preparar los refrescos de frutas o para elaborar un sabroso postre. Claro está que la mayoría de la gente consume azúcar, en especial los niños y jóvenes, aunque algunos piensan en cantidades moderadas del dulce para no engordar demasiado o para evitar las caries. No obstante, pocas personas se acuerdan de la historia del ubicuo edulcorante, a pesar de que en promedio consumimos unos 50 kilos de azúcar cada año.

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es originaria de Nueva Guinea, donde las investigaciones paleobotánicas la han fechado desde 6000 a.C. Alrededor del año 1000 antes de nuestra era su cultivo fue llevado al sureste de Asia y a la India. Aparentemente, esa especie se injertó con cañas de azúcar silvestres de China y de la India, de modo que se obtuvieron “cañas delgadas”. En un principio la caña se cultivaba en Asia y en las islas del Pacífico con el único propósito de chupar o absorber su jugo dulce. La producción de azúcar hirviendo el jugo de la caña y luego procesando éste, fue descubierta en la India. El comercio con Europa a través de los mercaderes árabes llevó a la caña de azúcar a los países del Mediterráneo a partir del siglo VII.

En 1420 los portugueses introdujeron la caña de azúcar a Madeira y luego a las Islas Canarias, las Azores y África occidental. Cristóbal Colón llevó la planta a lo que hoy es la República Dominicana en 1493. El cambio de siglo vio también la expansión de la caña de azúcar en el Caribe, México, Centro y Sudamérica.

En 1537 el adelantado Francisco de Montejo, el Viejo, estableció en Haltunchén, Campeche, una plantación de caña de azúcar y la infraestructura para procesarla, aprovechando amplios terrenos que pertenecían a su encomienda. La explotación de la mano de obra indígena, el cultivo y sus productos (básicamente azúcar, melaza y alcohol) en pocos años generó gran riqueza, pues en 1546 ya se exportaba azúcar, vía el puerto de lo que después sería la ciudad de las murallas, a la capital de la Nueva España, a Guatemala, Honduras y Panamá. No obstante, por diversos abusos cometidos por Montejo, en 1549 la encomienda pasó a manos de la corona española (Arnábar 2003: 68).

Las plantaciones de caña de azúcar prosperaron en el clima tropical de las islas del Caribe y de muchas regiones cálidas de América. Empero, el dulce de ayer jugó un amargo papel para muchos seres humanos. En el cultivo, corte y



*Los dulces tradicionales aún se conservan en Campeche. Son elaborados con distintos productos, pepita molida, cáscara de limón, clara de huevo, tamarindo, etc., pero invariablemente incluyen azúcar.*



*El edulcorante más comúnmente usado en México es el azúcar obtenido de la caña. En tiempos antiguos se usaba la miel de abejas nativas (Melipona) que fue sustituida por miel de abeja europea.*



*En México la cosecha o zafra de la caña de azúcar se realiza entre noviembre y julio del año siguiente. Producimos más de 56 millones, 300 mil toneladas anualmente. Poco más de 6 millones se destina a la fabricación de azúcar. No obstante, Brasil, India y China tienen mayor producción.*

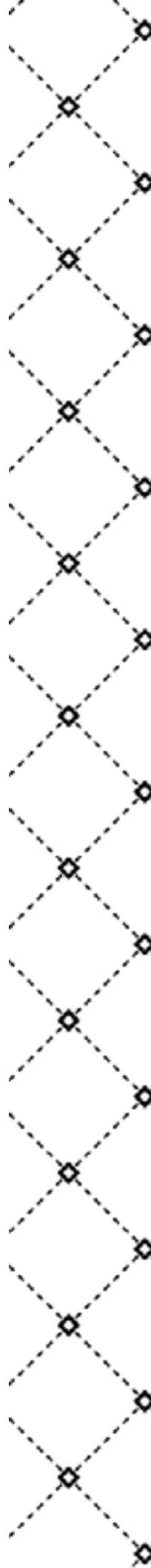
traslado de la caña se usó mucho trabajo, mal pagado, de las poblaciones indígenas circundantes y éstas fueron severamente afectadas por las condiciones insalubres y por las enfermedades venidas de Europa.

Ello generó la drástica disminución de población en la península de Yucatán (Cook y Borah 1978) y la extinción de muchos grupos autóctonos de las Antillas. La solución de la corona española fue traer al nuevo mundo a miles de nativos africanos, práctica que prontamente imitaría la corona británica establecida en el norte

del continente, así como los otros gobiernos colonizadores.

Eran épocas en las que los conquistadores decidían quién era considerado como ser humano y quién era tratado como “habitante de menor valor” o simplemente como esclavo. La región occidental de Africa fue la que más sufrió por la captura y venta de seres humanos, en especial los grupos que habitaban los territorios que hoy ocupan Guinea, Costa de Marfil, Ghana, Togo, Benín, Nigeria, Camerún, Gabón y Congo.

Los colonizadores ingleses llama-





*En México existen 51 ingenios azucareros. Los principales estados productores son: Veracruz, con el 38 por ciento del total nacional, le sigue Jalisco con el 13 por ciento y finalmente San Luis Potosí, con el 7 por ciento. En Campeche es importante el ingenio La Joya, en el municipio de Champotón.*

ban “oro blanco” al azúcar, sin importar el trato infame de muchos negros ocupados en el sur de la actual Unión Americana. Por su parte, los colonizadores portugueses inundaron de esclavos las ubérrimas tierras de Brasil. En México la población negra esclava fue abundante en el sureste, especialmente en Veracruz y Oaxaca. El comercio de esclavos fue practicado a lo largo de tres siglos, proveyendo así mano de obra barata para los colonizadores franceses, holandeses, británicos, españoles y portugueses establecidos en el continente americano.

En Campeche el cultivo y procesamiento de la caña de azúcar es muy importante. Para dar idea de la relevancia del cultivo en tierras campechanas, en 2000 la producción de caña de azúcar del municipio de Champotón alcanzó poco más de 188,000 toneladas y fue el principal producto de los cultivos frutales, muy por encima de todos los demás frutos (chicozapote, mango, naranja, etc.) y casi constituyó el total de la producción de los cultivos cíclicos (maíz, arroz, sandía, chile jalapeño, etc.), pues estos llegaron a 200,924 toneladas (Castillo 2001: 32-33).

Aquí debemos mencionar el relevante papel que en esto juega el





*Nuestro país ocupa el segundo lugar en consumo de dulces y chocolates en Latinoamérica, sólo por detrás de Brasil. En 2021, los ingresos totales del sector alcanzaron los 28 mil millones de dólares.*

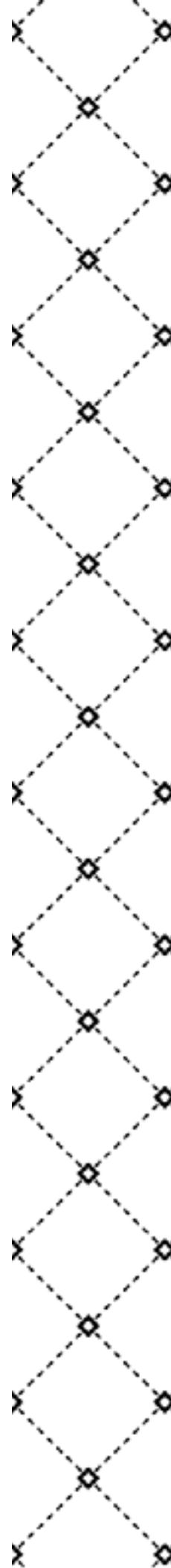
ingenio La Joya, fundado por Cabalán Macari en la primera mitad del siglo XX. Las instalaciones fueron creadas precisamente en terrenos de la ex-hacienda Haltunchén, donde estuviera el trapiche o molino rústico de Montejo, a pocos kilómetros al sureste de Villa Madero.

Actualmente, el ingenio La Joya produce un promedio de 64 toneladas de caña por hectárea; en el sistema temporal alcanza entre 70 y 80 toneladas y en el sistema de riego hasta 150 toneladas de caña por hectárea. En esa industria participan 4500 trabajadores directos, en-

tre obreros y productores. En la actualidad, alrededor de 10,000 hectáreas están dedicadas al cultivo de la caña de azúcar.

De esa manera, la producción azucarera de Campeche se suma a la de los más de 50 ingenios que existen en México, principalmente en Veracruz, Jalisco, Morelos, Chiapas, Oaxaca, Tamaulipas y Sinaloa.

Finalmente, debemos comentar que el azúcar se clasifica dependiendo de los procesos aplicados a la extracción y el gusto del consumidor: 1) Cruda, mascabada o morena: sus cristales son los de mayor tamaño y conserva una película



de melaza que envuelve a cada cristal; 2) Blanca, standard o directa, que se produce mediante procesos de clarificación; y 3) Refinada, que se cristaliza dos veces a fin de obtener una mayor pureza.

Un último comentario es que, entre más de 70 países dedicados al cultivo, Brasil hoy es el principal productor de azúcar en el mundo. En 2023-2024 ese país produjo más de 750 millones de toneladas. India generó unos 375 millones de toneladas. Les siguen Tailandia, China, Pakistán y México (casi 60 millones de toneladas).



*Los primeros sabores de los helados incluyeron limón, vainilla, chocolate y fresa. A fines del siglo XX la industria inició una amplia diversificación al integrar nuevos sabores como los de chile poblano, tequila añejo, jitomate, aguacate o frutas que no se usaban.*



*Bebidas como la ginebra, el ron blanco, el tequila o el whisky no presentan aditivos ni azúcar, por lo tanto, contienen menor cantidad de calorías.*

## **Bibliografía**

Arnábar Gunam, Tomás  
2003 Apuntes para la historia de Champotón. Enciclopedia Histórica de Campeche. (Piña Chán, dir.) Volumen 16. Tomo F. Miguel Ángel Porrúa. Gobierno del Estado de Campeche. México.

Castillo Ortegón, Álvaro (coord.)  
2001 Monografía del Municipio de Champotón. COPLADECAM. Gobierno del Estado de Campeche.

Cook, Sherburne F. y Woodrow Borah  
1978 Ensayos sobre historia de la población: México y el Caribe, vol. II. Siglo XXI. México.

Referencias electrónicas: [www.plantcultures.org](http://www.plantcultures.org)  
[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)  
[www.tecnicana.org](http://www.tecnicana.org)