

# ESPECIALISTAS Y TRABAJADORES EN EL INGENIO DE AZÚCAR DE AGAETE (1503-1504)

Mariano Gambín García

## RESUMEN

En el Archivo de Simancas se han conservado las Cuentas del Ingenio de Agaete de la temporada 1503-1504. De los datos ofrecidos por dicho documento puede reconstruirse quiénes trabajaron en la hacienda azucarera en aquel año. En este trabajo veremos cuántos eran y cuál era su trabajo, qué vestían y comían; en suma, qué grado de participación tuvieron el proceso productivo del azúcar en un ingenio canario de comienzos del siglo XVI.

PALABRAS CLAVES: ingenios, azúcar, trabajadores, Agaete.

## ABSTRACT

The Accountancy of the Ingenio, (sugar factory) of Agaete from the years 1503-1504 had been preserved in Simancas Archive. The data extracted from this document will help us to know the people who worked in this sugar landed property this year. In this paper we will see how many they were and wick was their work; what clothes they dress and what food they eat. In resume, how they participate in sugar production of a canary factory in the early years of XVI century.

KEYWORDS: ingenios, sugar, workers, Agaete.

La explotación económica del azúcar canario se produjo en los primeros años del siglo XVI a través de un doble proceso. Por un lado, mediante la cosecha de la materia prima, la caña de azúcar, que era sometida a un costoso y cuidado proceso de elaboración para conseguir el producto final, el azúcar y sus derivados. Por otro lado, y no menos importante, la comercialización del producto a través de la exportación a los mercados europeos, ya fueran peninsulares, italianos y flamencos, que fueron los principales demandantes.

La elaboración del azúcar a gran escala exigía una compleja infraestructura que no estaba al alcance de todos. El denominado «ingenio» de fabricación de azúcar, tal como dice su propio nombre, era una de las industrias más avanzadas tecnológicamente en estos años del tránsito de la Edad Media a la Moderna. La complejidad venía dada por los diferentes y necesarios pasos que exigía el azúcar para su elaboración. Cada etapa del proceso productivo exigía un especialista propio, una maquinaria o utensilios singulares e incluso unos espacios y construcciones indivi-

dualizados, llamados «casas», donde realizarlo. Además del molino de cañas en sí mismo, que recibía la denominación de «casas de prensas de madera» o «casas del ingenio», estaba el horno o «casas de calderas», que era donde se cocía el melado o líquido resultante de la molienda y se colocaba en las formas. A continuación otra estancia recibía el nombre de «casas de purgar», que es donde se colocaban las formas hasta que cristalizaba el azúcar contenido en su interior.

El contrato de la venta del heredamiento que el primer propietario, Alonso Fernández de Lugo, concertó con el mercader genovés Francisco Palomar en 1494 contiene una buena descripción del primer ingenio de Agaete:

Un yngenio de moler cañas de açucar con todos sus aparejos de calderas e tachas e cobre, formas, casa de purgar, casas del yngenio e de calderas, con un molino de moler pan e con todo lo a ello anexo e pertenesçiente que oy día tengo e poseo e me pertenesçe en el valle de Agayete, que es en esta ysla de la Gran Canaria; e con todas las tierras puestas de cañas e çercadas e con todas las por poner e çercar que yo he e tengo e me pertenesçen e pertenesçer pueden en qualquier manera que sea en el dicho valle de Agaete con su agua a todo ello pertenesçiente. Al qual dicho yngenio con todos sus aparejos de calderas, tachas, cobre, formas, casas de purgar, casas del yngenio e de calderas e molino de moler pan e tierras puestas de cañas, çercadas e tierras por poner e por çercar con su agua a ello pertenesçiente como dicho es, vos vendo con todas sus entradas e salidas, usos e costunbres e pertenençias quantas han e tiene e pertenesçen e pertenesçer pueden e ovieren o tovieren e les pertenesçieren de aquí adelante<sup>1</sup>.

Una fuente inédita hasta ahora es la base en que nos apoyamos para este estudio, y los resultados del mismo pueden ser importantes para la comparación con los de otros investigadores. El documento singular que hemos manejado es un cuaderno contable que denominamos las Cuentas del ingenio de Agaete, correspondientes a la temporada 1503 a 1504<sup>2</sup>. Se trata de una carta de fe, un documento público de carácter judicial, copia del original, que quedó inserto en el expediente incoado por el acalde mayor de Gran Canaria Juan Guerra a instancias del Consejo Real. La causa que lo originó fue el secuestro judicial de la hacienda por la Corona, como consecuencia de la ejecución de una sentencia que condenaba al propietario Francisco Palomar a la pérdida de todos sus bienes en Castilla, y que pasó en 1504 a ser propiedad de los monarcas.

De las múltiples noticias que aportan estas Cuentas, nos vamos a centrar en este trabajo en el personal que prestó sus servicios en el ingenio grancanario aquella temporada<sup>3</sup>.

Las personas que trabajaban en el molino eran, por un lado, trabajadores libres a sueldo y por temporada, y por otro lado, esclavos, que eran tanto propios del dueño de

<sup>1</sup> Archivo General de Simancas, Registro General del Sello, 1496 Febrero 28. Tortosa.

<sup>2</sup> Archivo General de Simancas, Cámara de Castilla, Pueblos, legajo 8, núm. 354.

<sup>3</sup> Para más detalles, véase GAMBÍN GARCÍA, M.: *El ingenio de Agaete. Oro dulce en Gran Canaria a comienzos del siglo XVI*, Santa Cruz de Tenerife, 2007.

la hacienda como de alquiler. El lugar de origen de los trabajadores libres no queda bien establecido en todos los casos; una gran cantidad, sobre todo los especialistas en algunas de las fases de elaboración del azúcar, eran portugueses. Llama la atención la presencia de aborígenes canarios en las tareas de fabricación del azúcar, algo que no se había documentado claramente hasta la fecha y que en las páginas que siguen detallaremos.

Dividimos el personal en dos grandes grupos: por un lado, el personal cualificado que intervino en la elaboración del azúcar, y por otro, el personal exterior a la hacienda, es decir, esclavos alquilados. A continuación veremos la información extraída de los apuntes contables de los gastos que les afectaban directamente<sup>4</sup>.

## 1. PERSONAL CUALIFICADO

Dividimos en cuatro epígrafes la intervención de los profesionales cualificados.

### CULTIVO DE LA CAÑA DE AZÚCAR

El proceso de elaboración del azúcar se iniciaba, lógicamente, con la plantación de las cañas. Era necesario disponer de un terreno amplio, normalmente cerca de la costa y a no mucha altura, cercano a una fuente de agua. El módulo empleado en los repartimientos canarios fue la fanegada (5.500 m<sup>2</sup>), irrigada con un volumen de una azada de agua, es decir, un caudal de 15 litros por segundo durante doce horas<sup>5</sup>. La media de tierras de regadío repartidas era de 12 fanegadas, salvo cuando se las destinara a cañaveral, en cuyo caso se concedían 30 fanegadas o más, siempre con alguna excepción<sup>6</sup>.

El terreno había que limpiarlo y despedregarlo. Una vez limpia la tierra, se araba para facilitar el riego con los surcos. El plantón de caña se hincaba en el suelo a mano, dejando cierta distancia entre las plantas. Se calcula que una hectárea llevaría unos cuarenta quintales de caña, lo que venía a representar un volumen aproximado de tres fanegas de caña por fanegada de tierra<sup>7</sup>. La plantación de los tallos se producía entre los meses de marzo a mayo<sup>8</sup>.

<sup>4</sup> Es de destacar un estudio reciente sobre la organización del personal de los ingenios en Canarias en esta época realizado por VIÑA BRITO, A.: «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV-XVI)», *En la España Medieval*, 29 (2006), pp. 359-381.

<sup>5</sup> MACÍAS HERNÁNDEZ, A.: «Canarias, 1480-1550. Azúcares y crecimiento económico», en *História do Açúcar. Rotas e mercados*, Madeira, 2002, p. 167. La fanegada en Gran Canaria tenía 5.503,65 m<sup>2</sup>, y en Tenerife y La Palma 5.248,29 m<sup>2</sup>.

<sup>6</sup> Alonso de Lugo recibió 90 fanegas en Agaete. VIÑA BRITO, A., RONQUILLO RUBIO, M., LUXÁN MELÉNDEZ, S. de., HERNÁNDEZ SOCORRO, M.<sup>a</sup> R.: *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas. Cañaverales, Ingenios y Trapiches. Iconografía. Canarias, siglos XVI al XX*, Los Llanos de Aridane-Las Palmas, 2005 (en prensa), p. 28.

<sup>7</sup> *Ibidem*, pp. 29-30.

<sup>8</sup> AZNAR VALLEJO, E.: *La integración de Canarias en la Corona de Castilla. Aspectos sociales, administrativos y económicos*, 2ª edic. Las Palmas de Gran Canaria, 1992 (1ª edic. 1981), p. 350.

Una vez plantada, se regaba con una periodicidad determinada durante los siguientes meses. El riego dependía de la calidad de la tierra en que estaban plantadas las cañas, ya que en función de ella se regaba de veinte en veinte días o de treinta en treinta<sup>9</sup>. Ya crecido el cañaveral, llamado de «hoja», se cortaba a los dos años, espacio de tiempo necesario para su maduración. Durante este tiempo el cañavero se ocupaba del mantenimiento del cañaveral, regándolo y limpiándolo de malas hierbas y luchando contra las plagas de insectos y roedores. El corte, que se desarrollaba generalmente de enero a junio, se hacía por encima de la base de la caña para permitir que la planta retoñara. También se le cortaba la parte superior o cogollo, quedando la caña limpia. Generalmente la planta daba dos frutos más en los dos y cuatro años siguientes, que se denominaban de «zoca» y de «rezoca». Al sexto año, era necesario replantar el terreno con nuevos plantones.

Las cañas cortadas se agrupaban en haces o «flejes» para su transporte por los almocrebes o arrieros. La llegada de las cañas cortadas al ingenio para su molienda debía hacerse en los dos días siguientes a su corte, para evitar que comenzaran a perder la sacarosa que contenían.

En el ingenio de Agaete se distinguían aquellos trabajos que se pagaban a jornal de aquellos que se abonaban por resultado.

De los que se pagan por días, destacan los de cuidado del cañaveral:

Lorenzo Váez, el cañavero, que cobraba 1.803 maravedíes al mes, manteniéndose en el puesto durante 110 días.

El acequero Pedro García de Carmona, que cobraba 600 maravedíes al mes, participó en el proceso productivo durante tres meses.

Pedro de Moguer, desburgador, cobraba 8.000 maravedíes al año, o lo que es lo mismo, 666 maravedíes al mes, y trabajó en la hacienda 111 días, prácticamente cuatro meses.

Juan Axo, también desburgador, cobraba a razón de 700 maravedíes al mes, y trabajó en la hacienda durante tres meses y veinte días, o lo que es igual, por 110 días.

El capataz de los desburgadores, Juan Domenico, cobraba 600 maravedíes al mes, y cobró por el trabajo de 110 días.

El regador de la cañas, Sebastián, portugués, de quien se hace mención de que es «compañero» de Lorenzo Váez, que debía ser asimismo lusitano, cobraba a razón de 700 maravedíes al mes, y trabajó en la hacienda tres meses y ocho días, apenas una semana menos que los desburgadores.

Se deduce de estos datos que estos profesionales fueron contratados por un período determinado, que se circunscribía al procesado de las cañas hasta acabar

---

<sup>9</sup> Archivo de la Cancillería de Granada. Real Audiencia. Registro del Sello de la Chancillería, leg. 5503, núm. 158, fols. 190-192. Testimonio de Francisco Gorvalán en el Proceso de Granada: «... la verdad es que las cañas del açúcar quyeren ser regadas e curadas con mucha agua, e regados por sus termynos segund la calidad de la tierra en que estan plantadas, porque unas quyeren aguas de veynte a veynte dias e otras de treynta a treynta dias, e ansy, por el consyguiente, segund las tierras son».

con toda la cosecha, ya que entendemos que sería muy difícil precisar por adelantado la fecha exacta de finalización de las labores en el ingenio.

Las labores pagadas por resultado son las de escardamiento de las cañas y el arado del terreno:

Los aborígenes canarios Alonso Beltrán y Tomasito, escardadores, cobraban 6 reales por cada tarea de cañaveral, y escardaron 8 tareas, lo que hizo un total de 48 reales, más otra tarea que realizó Lorenzo Váez, el cañaverero ya citado, lo que sumó un total de 54 reales, equivalentes a 2.016 maravedíes. No se hace mención del tiempo que emplearon en tal labor.

Los labradores Sebastián del Hierro y Juan de Bollullos araron tierras sin cultivar en la parte baja de la hacienda por 6.500 maravedíes, lo que indica que la propiedad preveía plantar nuevas cañas en un futuro inmediato.

El corte de la caña, en contra lo que se ha afirmado por algún autor, no se producía únicamente en julio, sino que se iba realizando de un modo paulatino durante ocho meses continuos, de noviembre a junio, de modo correlativo con la capacidad de cocción de las calderas del ingenio.

#### MOLIENDA

El ingenio de azúcar era un complejo industrial bastante diversificado. Consistía al mismo tiempo en molino y horno de cocción. El molino consistía en una gran rueda movida por agua a presión o por tracción animal. En Canarias se utilizó principalmente el sistema hidráulico. El agua llegaba al molino desde su fuente a través de acequias o canales de mampostería y de madera, y se almacenaba en un albercón o cubo colocado en zona de máxima pendiente, desde donde se precipitaba hacia la rueda del molino, haciéndola girar con su fuerza. Este rueda tenía unas palas cuyo giro, transmitido por ejes de madera reforzados con hierro y cobre, movía una piedra circular que trituraba las cañas<sup>10</sup>. El moedor colocaba las cañas en un recinto redondo donde se trituraban al paso de la piedra. En Canarias se construyeron ingenios de doble eje, hechos por maestros carpinteros portugueses, a imagen de los existentes en Madeira.

Una vez trituradas las cañas se las prensaba para sacar todo su jugo o guarapo. Con una o varias grandes prensas se aplastaban y molían las cañas trituradas. El conjunto de restos de la caña triturada y prensada, llamado bagazo, se retiraba y se reutilizaba como abono o para comida de animales. Esta técnica se tomó prestada del tratamiento secular que se hacía del aceite. La caña se trituraba con un molino similar a los utilizados para moler la aceituna, y la masa producida se prensaba con prensas iguales a las del aceite y el vino<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> VIÑA BRITO, A., y otros: *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas...*, op. cit., p. 39.

<sup>11</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *La cultura del azúcar en el levante español*, Madrid, 1973, p. 57.

En la molienda de Agaete intervinieron dos personas. Juan Pérez, moedor, que cobraba a razón de 1.500 maravedíes al mes, y que trabajó los mismos tres meses y veinte días, y Martín Palomar, que no es moedor sino molinero, de lo cual parece deducirse que era quien estaba al cargo del molino de «pan» que se encontraba en las dependencias del ingenio, y no intervenía en la molienda de las cañas. El apellido Palomar no implica necesariamente ser pariente del propietario de la finca, ya que podría tratarse de un esclavo liberado a sueldo o de un sirviente, ya que en una actividad tan humilde difícilmente encontraríamos a un genovés. Cobraba el molinero 500 maravedíes al mes, aunque su intervención se redujo a dos meses y diez días.

## REFINADO

El jugo se cocía en calderas de cobre hasta darle el «punto». El líquido resultante, llamado melado, se vertía en otras calderas menores, donde se volvían a cocer. Las calderas se calentaban con la combustión de leña de los alrededores, donde la hubiera. Hubo casos tan grandes de deforestación del entorno que fue necesario importar la leña para quemar de otros lugares e incluso de otras islas. Normalmente existían unas seis u ocho calderas en cada ingenio. Según el grado de cocción se conseguía mayor o menor espesor del caldo, que se pasaba a otros recipientes más pequeños, llamados peroles y tachas, donde se realizaban las demás cocciones necesarias para cada producto. Se eliminaba la suciedad con espumaderas y escumaderas, coladores y cedazos<sup>12</sup>.

De la «casa de calderas» se pasaba a la «casa de refinar», donde el azúcar se sometía a una o dos cocciones más, que conseguía un azúcar aún más solidificado. El refinador eliminaba la suciedad que aún quedara, empleando arcilla, cal y lejía hecha con ceniza<sup>13</sup>. Esto se realizaba tanto con el azúcar como con las mieles y remieles<sup>14</sup>. El azúcar blanco de calidad era fruto de tres cochuras<sup>15</sup>.

De la «casa de refinar» se pasaba a la «casa de purgar», donde el producto final de introducía en «formas» o moldes cónicos de barro, y se «purgaba» depositando una capa de arcilla en la parte superior de las formas, dejando cuajar el azúcar hasta su cristalización. Durante la cristalización del azúcar, por un orificio situado en el vértice cónico de la forma, escapaba un líquido que se denominaba miel o melado. Esta miel que no cristalizaba se separaba del resto y se volvía a cocer una o varias veces, resultando de ello la remiel, que tuvo gran aceptación en Europa a

---

<sup>12</sup> RIVERO SUÁREZ, B.: *El azúcar en Tenerife. 1496-1550*, La Laguna, 1991, p. 119. El azúcar de una cochura, oscuro, difícil de conservar seco y poco apropiado para el transporte, se denominaba azúcar candi o azúcar xaropado, y se utilizaba para el consumo local. PÉREZ VIDAL, J.: *La cultura de la caña de azúcar...*, *op. cit.*, p. 91.

<sup>13</sup> RIVERO SUÁREZ, B.: *El azúcar en Tenerife...*, *op. cit.*, p. 121.

<sup>14</sup> VIÑA BRITO, A., y otros: *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas...*, *op. cit.*, p. 55.

<sup>15</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *La cultura del azúcar...*, *op. cit.*, p. 91.

mediados del siglo XVI<sup>16</sup>. A pesar de ser considerado un producto de peor calidad, se exportaron a Flandes muchos barriles de remiel, y se daba por seguro que durante la travesía, el aire del mar actuaba como purificador del producto<sup>17</sup>.

El producto final se secaba al sol en lugares acondicionados para ello denominados sollados, solanas o balcones. Una vez secos, se extraían de los moldes los denominados «panes de azúcar», que tras ser examinados por el lealdador, un inspector que les otorgaba su categoría, se embalaban con papel e hilo y se introducían para su transporte en cajas de madera<sup>18</sup>.

En Agaete nos encontramos con que Juan Gonzales, el maestro de azúcar, es la persona de mayor especialización de todo el proceso, y por ello cobraba más que nadie, a razón de 30.400 maravedíes al año, o lo que es igual, 2.500 maravedíes al mes, lo que en aquel tiempo era un sueldo muy importante. Bajo su supervisión directa encontramos a los protagonistas de las distintas fases del proceso de fabricación del azúcar vistas en el párrafo anterior:

Había varios purgadores. Viçyno de Capua, mozo o ayudante del purgador bajo el mandato de Olarte, servía por 600 maravedíes mensuales. Fue sustituido por García durante el mandato de Moreno, y cobraba el doble que el anterior, 1.200 maravedíes al mes.

El tachero era Gonzales, conocido únicamente por su apellido, que trabajó dos meses y diez días, cobrando 500 maravedíes al mes. A éste le sucedió el tachero del mayordomo Moreno, llamado Alonso de Ciudad Rodrigo, que cobraba a razón de 7.000 reales al año, es decir, unos 580 maravedíes mensuales y 7.080 anuales. Trabajó durante los tres meses y veinte días. También trabajó tres meses como tachero Domingos, portugués, cobrando 600 maravedíes mensuales.

El «cozedor de mieles» de Olarte era Baltasar Denis, con seguridad de origen portugués, que cobraba 1.000 maravedíes al mes y trabajó los dos meses y diez días. Fue sustituido por Carlosico, otro cochero o cocedor, encargado de vigilar la cocción de las calderas, que cobraba a su vez 6.000 maravedíes al año, la mitad que el anterior, y su aportación se ajustó al período de tres meses y ocho días.

El calderero era Francisco Herrero, también aborígen canario, que cobraba 800 maravedíes al mes.

#### SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN

Toda la hacienda, además del ingenio, se encontraba bajo la dirección de un mayordomo, que se encargaba de los pagos del mantenimiento de la maquinaria

<sup>16</sup> RIVERO SUÁREZ, B.: *El azúcar en Tenerife...*, op. cit., p. 122.

<sup>17</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *La cultura del azúcar...*, op. cit., p. 98.

<sup>18</sup> FABRELLAS, M.L.: «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de Historia*, La Laguna, 100 (1952), p. 469.

TABLA 1.

NOMBRE	OFICIO	DÍAS TRABAJADOS	CANTIDAD COBRADA	MEDIA MENSUAL	MEDIA ANUAL
L. Vázquez	Cañaverero	110	3.969	1.803	21.636
P. García de Carmona	Acequero	110	1.830	600	7.200
P. de Moguer	Desburgador	111	2.442	666	8.000
J. Axo	Desburgador	110	2.566	700	8.400
J. Domenico	Desburgador	110	2.200	600	7.200
Sebastián	Regador	98	2.284	700	8.400
J. Pérez	Moledor	110	5.437	1.500	18.000
M. Palomar	Molinero	70	1.766	500	6.000
J. Gonzáles	Maestro de azúcar	110	9.166	2.500	30.400
V. de Capua	Purgador	70	1.420	600	7.200
García	Purgador	110	4.400	1.200	14.400
Gonzales	Tachero	70	1.766	500	6.000
A. de Ciudad Rodrigo	Tachero	110	2.132	580	6.960
Domingos	Tachero	90	1.800	600	7.200
B. Denis	Cocedor	70	3.666	1.000	12.000
Carlosico	Cocedor	98	1.744	541	6.500
F. Herrero	Calderero	80	2.132	800	9.600
Cristóbal	Despensero	110	2.632	602	7.224
J. Ruvio	Mayordomo	30	1.500	1.500	18.000
P. de Olarte	Mayordomo	70	5.500	1.500	18.000
J. Moreno	Mayordomo	105	3.500	1.000	12.000

y del personal, así como sus sueldos. También adquiriría los útiles necesarios para el funcionamiento del ingenio.

En Agaete hubo tres mayordomos en esta temporadas. Pedro de Olarte cobraba 1.500 maravedíes mensuales, lo mismo que Juan Ruvio, que sirvió durante un mes antes que él. El tercer mayordomo, Moreno, cobró por sus tres meses y veinte días 3.500 maravedíes, es decir, a razón de 1.000 reales o 955 maravedíes mensuales.

Un ayudante del mayordomo era el despensero, un tal Cristóbal, sin apellido, que cobraba 602 maravedíes al mes por controlar el abastecimiento del personal de la hacienda.

Podemos conocer la valoración que se hacía de cada especialista en función del sueldo que cobraba, como vemos en la tabla 1.

## 2. PERSONAL EXTERIOR (ALQUILER)

El comerciante Agustín de la Chavega, genovés primo de los Riberol, proveedor de muchas mercancías para el ingenio, alquiló al propietario de la hacienda diez esclavos por tres meses y veinte días, y otro más durante un mes y cinco días<sup>19</sup>. El precio del trabajo de cada esclavo era de 600 maravedís mensuales, una cantidad bastante alta y que equivalía al salario de los profesionales menos cualificados. Estos once esclavos se incorporaron a los 25 esclavos que ya había en el ingenio y eran propiedad de Palomar. El total de esclavos, todos de origen africano, que aparece contabilizado en estos meses fue de 35<sup>20</sup>, aunque en otras fuentes su número asciende hasta 37 ó 38.

A título anecdótico, es de reseñar la aparición como gasto de una recompensa por la localización y conducción al ingenio de un esclavo fugado: «*por el allazgo de un negro que andava alçado*». Posiblemente se tratara del esclavo propiedad de Agustín de la Chavega que sólo trabajó un mes. La existencia de recompensas ofrecidas por los esclavos huidos es una situación típica de sociedades de frontera, como era la canaria de comienzos del siglo XVI.

Otra noticia relativa a los esclavos de la hacienda de Agaete nos las ofrece una provisión real de febrero de 1505. En ella se hace constar que de los esclavos que había en el ingenio, que en las Cuentas suman las cantidad de 35, doce de ellos habían sido trasladados a Tenerife al acabar la temporada<sup>21</sup>.

---

<sup>19</sup> Dice un asiento de las Cuentas: «Agostyn de Chavega ha de aver por el servicio de dies esclavos del dicho tiempo, a DC cada uno cada mes, que montan XXII U maravedis. Y por el servicio de otro esclavo, dende el dicho dia fasta tres de abril, que son un mes e çinco dias, a razon de DC maravedis por mes».

<sup>20</sup> Hay varias referencias indirectas a su número, así: «por X U D maravedis por treynta e çinco capotes que se dieron a los esclavos».

<sup>21</sup> El fiscal de la Corona acusaba a Cerezo de un intento de alzar los bienes del ingenio en perjuicio de la hacienda real, que había secuestrado judicialmente la hacienda: «E espeçialmente diz que embió el dicho Antonio Çerezo a la ysle de Tenerife doze esclavos e çiertas calderas e otras cosas pertenescientes al dicho Francisco Palomar e al dicho yngenio de Agaete. E que las bestias que andavan en el dicho yngenio heran del dicho Francisco Palomar, e las dio cabtelosamente a çiertas personas, e las tomó dellos por alquiler. E otros veynte e syete esclavos que se hallaron en el dicho yngenio quando fue fecho el secresto e embargo por mandado del Rey, mi señor e padre, e de la Reyna, mi señora e madre, que aya santa gloria». AGS, RGS. Toro, 17 de febrero de 1505, fol. 441. El genovés se defendió argumentando que tanto los esclavos como las bestias eran de alquiler: «Dize el dicho Antonio Çerezo que los quinse dellos son suyos, e los otros de otras personas que se los tenían alquilados». Más detalles en GAMBÍN GARCÍA, M.: *El ingenio de Agaete...*, op. cit.

### 3. EQUIPAMIENTO Y MANUTENCIÓN

#### EQUIPAMIENTO DEL PERSONAL

Son los pagos realizados para que el personal del ingenio, trabajadores asalariados y esclavos, pudieran desempeñar su cometido. Se trata principalmente de compra de ropa y calzado. La mayoría de estos gastos realizados en equipamiento del personal aparecen en los primeros meses de trabajo, y los artículos comprados debieron durar toda la temporada.

Según las Cuentas, los esclavos vestían para el trabajo camisas hechas de tela basta, de parellas. Baste decir que con las parellas también se hacían coladores de tela. Otra tela que se utilizó para camisas fue el cañamazo, con lo que podemos evaluar la calidad de la vestimenta de los esclavos. Debemos entender aquí por camisa la pieza con que se cubría el torso del esclavo, generalmente sin mangas. También aparece consignada una compra de tela «de la tierra» para los esclavos, lo que indica la existencia en la isla de personas dedicadas a la fabricación de tejidos, aunque fuera a pequeña escala y de baja calidad.

Los esclavos calzaban alpargatas, de las que gastaron dos pares durante toda la zafra. Se cubrían contra el frío y la lluvia con capotes y «jaquetones», especie de chaquetas amplias, y dormían tapados con mantas. Para los trabajadores asalariados aparecen compras de zapatos de cordobán.

En un registro notarial de Gran Canaria existe una escritura que corrobora lo dicho. Años más tarde, en 1534, Agustín de la Chavega dispuso vender un esclavo en 55 doblas de oro, y en caso de no obtener el precio, ordenó que lo alquilaran, y de lo que ganase le dieran camisa de cañamazo, capote y zapatos de vaca<sup>22</sup>. Chavega se lucró durante muchos años del alquiler de sus esclavos, y en el espacio de treinta años no hubo cambios en la indumentaria de los esclavos.

#### ALIMENTACIÓN

Los productos alimenticios que se compraron durante estos meses se basan principalmente en una dieta de cereales y proteínas animales, preferentemente de pescado. Las compras de cebada, por las pocas referencias que ofrece el texto, parece que fueron destinadas al consumo de los animales de la hacienda, por lo que las insertamos en otro lugar.

---

<sup>22</sup> CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, G.: «El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 7 (1961), p. 22. Se basa en AHPLP, Protocolos notariales, leg. 741, fol. 343, 30 de marzo de 1534.

## Trigo

El trigo es el cereal más importante en cuanto a compras durante todo el período. Se contabilizan doce compras de trigo por un valor total de 126.597 maravedíes, cantidad de una importancia reseñable.

El precio medio de la fanega de trigo oscilaba entre los 250 maravedíes en época de cosecha a los 336 meses más tarde. En una ocasión, posiblemente en momentos de escasez, el mercader Agustín de la Chavega vendió la fanega nada menos que a 750 maravedíes. Se constata la compra de cuatro quintales de «vizcocho», que era un tipo de pan doblemente horneado para que se conservara mejor.

## Arroz

Sólo hay un asiento para compra de arroz, aunque se hizo en cantidad apreciable. La compra fue de 20 arrobas, unos 250 kilos, para «comer la gente».

## Carne

Los gastos destinados a la compra de carne y productos derivados tienen distinta finalidad. La «tocineta», posiblemente salada, era la fuente de proteínas animales que primaba en la hacienda. El mercader francés Martin de Roan (Rouen?) vendió «*çiertas toçinetas*». Un tal Pedro de Birnista vendió a su vez 200 tocinetas, una cantidad importante que costó nada menos que 10.000 maravedíes. Cada una costaba 50 maravedíes. El vecino Maciot de Betancor vendió al ingenio redes para cazar conejos, de lo que se deduce que éstos formaban parte, de forma esporádica, de la dieta de los trabajadores.

Otra cuestión diferente son los gastos extraordinarios que se produjeron cuando el alcalde mayor de la isla anunció su visita al ingenio en mayo de 1504. Para esta especial ocasión no se reparó en gastos y se compraron un cabrito, una oveja, dos castrados y ocho gallinas, además de una cantidad indeterminada de pescado fresco, lo que supuso todo un banquete para el oficial real, sus auxiliares y los anfitriones.

## Pescado

El pescado estaba muy presente en la dieta de los trabajadores del ingenio, ya fuera en su variedad de fresco o salado. Las compras se hicieron con bastante periodicidad, unas trece adquisiciones durante la temporada. Destaca sobre todos los peces el pargo, con una presencia continua. Su precio se mantuvo estable en todo el período estudiado. El pargo pequeño costaba 6 maravedíes la unidad y el grande 12. El 30 de abril se hizo una compra importante de 510 pargos por 3.060 maravedíes y otros 160 pargos «grandes» por 1.815 maravedíes. El mismo día se adquirieron 8 fanegas de sal, probablemente para la conserva del pescado.

Cuando se trata de pescado fresco no se habla de unidades, posiblemente debido a la variedad de especies y tamaños, mientras que los pargos sí se contaban por piezas.

De la misma manera que se compraron redes para cazar conejos, se compró una barca para pescar, con lo que tuvo que existir cierta cantidad de pescado no reflejado en las Cuentas en el mantenimiento de la gente del ingenio.

Llama la atención la presencia de una compra de tollos, plato de cazón guisado que todavía se mantiene en la gastronomía insular.

### *Aceite*

De aceite hay dos compras importantes. La primera de 50 arrobas, aproximadamente 650 litros, y la segunda de 30 arrobas. En ambos casos el precio de la arroba de aceite fue de 300 maravedíes. Presumimos que el destino era el consumo humano, ya que las Cuentas no precisan su uso: «Que se gastaron en la dicha hacienda».

### *Vino*

El vino también está presente de forma continua en la alimentación de los trabajadores del ingenio. El gasto en vino, casi 80.000 maravedíes, es el segundo en importancia tras el trigo. Hubo una compra de 188 jarras de vino, por un importe de 50.400 maravedíes, al precio de 300 maravedíes cada una, «los cuales vinos se gastaron quando la çafra». La jarra era un recipiente de barro cuya capacidad equivalía a 1,75 litros, y su precio medio ascendía en torno a los 400 maravedíes, de lo que se deduce que el litro de vino costaba 228 maravedíes. La arroba de vino equivalía a 16 litros aproximadamente. Una bota era un tonel de madera de roble con capacidad de 14 barriles de 53 litros<sup>23</sup>.

La jarra de vino de 400 maravedíes era un poco más cara que en Tenerife en 1505, donde se constata un precio de 300, pero igual al precio de 1506, año en que se recoge el dato de 430 maravedíes<sup>24</sup>.

### *Sal y frutos secos*

Ya comentamos la compra de 8 fanegas de sal simultáneamente a la de pescado, probablemente destinada a salarlo. Los frutos secos adquiridos fueron pasas, almendras, ajos e higos.

---

<sup>23</sup> LOBO CABRERA, M.: *Monedas, pesas y medidas en Canarias en el siglo XVI*, Las Palmas, 1989, p. 63.

<sup>24</sup> MARTÍNEZ GALINDO, P.M.: *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, La Laguna, 1998, p. 903.

TABLA 2.

ALIMENTACION	268.503	
Trigo	126.597	47,28%
Arroz	6.000	2,23%
Carne	13.715	5,10%
Pescado	16.862	6,28%
Aceite	24.000	8,93%
Vino	79.289	29,53%
Sal	2.039	0,76%

El total de gastos destinados a la alimentación fue de 268.503 maravedíes, una cantidad muy importante, que en porcentajes se desglosa de la siguiente manera (ver tabla 2).

Es evidente que los gastos de personal, tanto en sueldos como en mantenimiento, era una de las principales partidas contables de un ingenio. Lo bueno de disponer de las Cuentas del ingenio de Agaete es que podemos analizar los datos contables de forma pormenorizada, y ese detalle es lo que nos hace conocer de un modo más profundo la vida cotidiana de los trabajadores de la hacienda.

Los principales trabajadores del ingenio eran, por importancia de sus sueldos, el maestro de azúcar (2.500 mrs. al mes), el cañaverero (3.969), y el moedor, que cobraba lo mismo que el mayordomo (1.500). El resto de trabajadores, al parecer por no necesitar una cualificación profesional tan alta, cobraban una media de 600-700 maravedíes, que era la misma cantidad que costaba el alquiler mensual de un esclavo.

Los gastos de equipamiento del personal se dirigieron principalmente a los utilizados por los esclavos, sobre todo en calzado y vestimenta, por lo que deducimos que los trabajadores libres aportaban su propio vestuario.

Respecto a la dieta, estaba basada principalmente en cereales y vino, estando presentes las proteínas animales con la compra de mucho pescado y algo menos de carne.

Todos estos datos enriquecen los conocimientos que hasta ahora teníamos de la vida cotidiana en los ingenios azucareros de comienzos del siglo XVI. Comprobamos la importancia que los trabajadores libres, sobre todo los especializados, tenían en la fase de producción del azúcar. Eran personas a las que se contrataba por temporadas, igual que los esclavos alquilados. Sólo los esclavos propiedad del hacendado tenían su presencia segura durante todo el año en la hacienda.

Sabemos que el ingenio de Agaete era el más importante de Gran Canaria en los años del tránsito al siglo XVI, y de los datos manejados se desprende que no eran necesarias demasiadas personas para llevarlo adelante de forma competente.

La imagen de las grandes plantaciones llenas de esclavos y de personal debe circunscribirse a años posteriores y preferentemente en el área americana. En Canarias, donde las dimensiones eran menores, el personal necesario era proporcionalmente limitado. No eran muchos, pero eran muy buenos en su trabajo.