
STORIA DELLO ZUCCHERO

Sidney Wilfred Mintz

[...]

La maggior parte della gente nella regione caribica, discendente della popolazione aborigena amerinda e di coloro che vennero nei Caraibi dall'Europa, dall'Africa e dall'Asia, vive in zone rurali e si dedica all'agricoltura. Fare ricerca tra loro, significa solitamente lavorare in campagna; interessarsi a loro comporta prestare attenzione a quanto essi producono. Poiché ho lavorato tra questa gente – apprendendo come viveva e come veniva plasmata dalle condizioni in cui si trovava – divenne inevitabile voler acquisire maggiori conoscenze riguardo allo zucchero, al rum, al caffè e al cacao. Le popolazioni caribiche si sono sempre trovate coinvolte in un mondo più vasto di quello che si presentava alla loro esperienza immediata. La regione caribica, infatti, è stata sin dal 1492 impigliata nella matassa del controllo imperiale filata ad Amsterdam, Londra, Parigi, Madrid e in altri centri del potere mondiale europeo e nordamericano. A mio avviso, colui che lavora nei settori rurali di queste piccole società insulari è inevitabilmente propenso a vedere tali reti di controllo e di dipendenza dal punto di vista dei Caraibi: guardando, per così dire, al di là della vita locale piuttosto che all'interno di essa. Questa prospettiva dall'interno, però, ha gli stessi svantaggi di quella europea tipica degli osservatori della passata generazione, secondo i quali il mondo non-europeo, esterno e dipendente era in modi diversi lontano e poco conosciuto e veniva considerato come un'estensione imperfetta dell'Europa stessa. Una visione che escluda le connessioni tra metropoli e colonia, scegliendo una prospettiva e ignorando l'altra, è necessariamente incompleta.

Facendo ricerca nei Caraibi in modo approfondito ci si chiede in quali modi, al di là di quelli ovvi, il mondo esterno e quello europeo siano diventati interconnessi o addirittura congiunti; quali forze, oltre a quelle scopertamente militari ed economiche, abbiano mantenuto questa intima interdipendenza e come i profitti fluissero nella direzione stabilita da coloro che esercitavano il potere. Porsi queste domande acquista un certo significato allor-

ché si vogliono conoscere in particolare le storie dei prodotti che le colonie forniscono alle metropoli; nel caso dei Caraibi essi sono stati per lungo tempo, e in gran parte ancora lo sono, prodotti tropicali: spezie (zenzero, pepe di Giamaica, noce moscata e macis), basi per bevande (caffè e cacao) e soprattutto zucchero e rum. A questi bisogna aggiungere tinture e coloranti come l'indaco, l'annatto e il sommacco che furono in passato prodotti caribici di un certo rilievo commerciale, e vari amidi, farinacei e basi come la cassava, da cui si ottiene la tapioca, la *arrowroot* (*Maranta arundinacea*), il sago e diverse specie di *zamia*, prodotti, questi ultimi, che venivano regolarmente esportati da quella regione. Va poi ricordato che tra le voci delle esportazioni caribiche hanno spesso figurato varie materie prime di uso industriale. Alcune di esse come il sisal, una fibra vegetale, e il vetiver, un olio per profumi, ebbero in passato una notevole rilevanza commerciale, mentre altre come la bauxite, il catrame e il petrolio ancora la hanno. Vanno inoltre aggiunti frutti tropicali come la banana, l'ananas e la noce di cocco, che in tempi diversi hanno avuto una certa influenza sul mercato mondiale.

Per ciò che concerne però la regione caribica nel suo insieme, il bene richiesto in modo più massiccio da tutte le parti del mondo e in tutte le epoche è stato lo zucchero; un prodotto che ancor oggi, nonostante la concorrenza di altre sostanze, sembra mantenere una posizione di dominio nel settore commerciale dei dolcificanti. Sebbene l'importazione dello zucchero in Europa non sia stata legata solamente ai Caraibi e il consumo sia cresciuto costantemente in tutto il mondo, indipendentemente da dove esso venisse prodotto, i Caraibi hanno sempre avuto una parte importante nell'economia mondiale di questo prodotto.

Non appena iniziamo a chiederci dove i prodotti tropicali vadano a finire, chi li usi, a che scopo e quanto gli acquirenti siano disposti a pagare per ottenerli – a cosa siano disposti a rinunciare e a che prezzo – stiamo formulando interrogativi riguardo al mercato. È anche vero però che ponendo questi quesiti, ci interroghiamo anche sulla natura della madrepatria metropolitana, il centro del potere e non solo sulla colonia dipendente, l'oggetto e l'obiettivo del potere. Quando poi si cerca di mettere in relazione il consumo con la produzione per collegare la colonia con la metropoli, ci si scontra con la possibilità che l'una o l'altra – il “mozzo della

ruota” o il “cerchione esterno” – sfugga dalla messa a fuoco. Sia che uno si concentri il più possibile sull’Europa per comprendere meglio le colonie come produttori e l’Europa come consumatore o viceversa, l’altra controparte nella relazione sembra meno chiara. Mentre le relazioni tra colonie e metropoli sono in termini immediati del tutto ovvie, possono essere in termini diversi del tutto mistificatorie.

[...]

Per tutto il tempo che rimasi a Barrio Jauca ebbi la sensazione di essere in un’isola che galleggiava su di un mare di canne. Il mio lavoro laggiù mi portò nei campi regolarmente, in modo particolare durante il raccolto (*zafra*). A quei tempi la maggior parte del lavoro era svolto, senza macchine, dalle sole forze dell’uomo: il taglio del “seme”, la semina, la piantagione, la cura, la concimazione, lo scavo dei canali, l’irrigazione, il taglio e il carico della canna – doveva essere caricata e scaricata due volte prima di essere macinata – erano tutte mansioni manuali. A volte mi trovai lungo la linea dei tagliatori che lavoravano in un caldo intenso e con grande affanno, mentre il fattore camminava (e il *majordomo* cavalcava) alle loro spalle. Se uno si era letto la storia di Portorico e dello zucchero, allora i muggiti degli animali, le urla del *majordomo*, le imprecazioni degli uomini mentre alzavano i loro *machete* per lasciarli subito dopo ricadere sulle canne da tagliare, il sudore, la polvere e il rumore rievocavano facilmente un’epoca precedente dell’isola. Solo il rumore della frusta mancava.

Naturalmente lo zucchero non era prodotto per i Portoricani: essi consumavano soltanto una frazione del prodotto finito. Portorico aveva prodotto canna da zucchero (e zucchero in diverse forme) per quattro secoli, sempre essenzialmente per consumatori residenti altrove, a Siviglia o a Boston o in qualche altro posto. Se non ci fossero stati consumatori ad attenderla altrove, estensioni di terra, di lavoro e di capitale così ingenti non sarebbero mai state fatte confluire nella canna da zucchero, una pianta curiosa, addomesticata per la prima volta in Nuova Guinea, raffinata per la prima volta in India e portata nel Nuovo Mondo da Colombo.

Eppure ho visto anche che lo zucchero era consumato dappertutto intorno a me. La gente masticava la canna ed era esperta non solo dei tipi che meglio si addicevano a questo uso ma anche

su come masticarla, una cosa non *così* facile come ci si potrebbe aspettare; per farlo come si deve, la canna deve essere pelata e il midollo tagliato in porzioni masticabili. Da essa stilla un liquido appiccicoso, dolce e grigiastro (quando le canne sono macinate in grandi quantità dalle macchine, questo liquido diventa verdognolo a causa delle minutissime particelle di canna presenti in stato di sospensione). La Compagnia prese provvedimenti precisi per impedire alla gente di raccogliere e mangiare le canne – ve ne era una tale abbondanza dopo tutto! La gente però riusciva sempre ad allungare le mani su alcune e le mangiava appena colte, quando sono migliori. Era un nutrimento quasi giornaliero per i bambini, per i quali raccattare qualche pezzo di canna, solitamente caduto da un carro o da un camion, rappresentava un vero e proprio festino. [...]

Nessuno pensava a come da quelle fibrose e gigantesche canne si potesse giungere a ottenere il cibo bianco e granuloso che chiamiamo zucchero. Era possibile naturalmente vedere coi propri occhi come esso veniva trasformato (o, almeno, questo era possibile con l'eccezione dell'ultimo stadio, ovvero la conversione dello zucchero da marrone a bianco, che avveniva essenzialmente in raffinerie situate sul continente). In uno qualunque dei grandi zuccherifici (*centrales*) della costa meridionale – che fosse Guénica, Cortada, Aguirre o Mercedita – si poteva osservare l'applicazione delle moderne tecniche di polverizzazione usate per liberare il saccarosio in stato liquido dalle fibre vegetali, la purificazione e la condensazione, il riscaldamento che causava l'evaporazione e, con il successivo raffreddamento, una nuova cristallizzazione e infine, lo zucchero marrone centrifugato che a quel punto era spedito a nord per un'ulteriore raffinazione. Non ricordo però di aver mai sentito qualcuno che parlasse del processo di raffinazione o che si domandasse ad alta voce dove mai fossero i consumatori di una quantità così grande di zucchero. Ciò di cui la popolazione locale era profondamente consapevole era il fatto che esisteva un *mercato* dello zucchero; sebbene anche più della metà fosse analfabeta, essi avevano un interesse comprensibilmente vivo per i prezzi dello zucchero sul mercato mondiale. Coloro che erano vecchi abbastanza da ricordare la famosa “danza dei Milioni” del 1919-20 – quando il prezzo dello zucchero salì ad altezze vertiginose per precipitare subito dopo quasi a livello zero in una classica dimo-

strazione degli effetti di una offerta eccessiva congiunta a speculazione all'interno di un mercato mondiale fondato sulla scarsità – erano particolarmente coscienti di come le loro sorti fossero poste nelle mani di altri, stranieri, potenti, addirittura misteriosi.

[...]

A quei tempi non avevo considerato seriamente la ragione per cui la domanda di zucchero era cresciuta così rapidamente e così costantemente per tanti secoli, né avevo considerato perché il dolce debba essere un gusto desiderabile. Suppongo che ritenessi ovvie le risposte a tali quesiti – chi non ama il dolce? Ora mi sembra che la mia mancanza di curiosità fosse ottusa. Avevo considerato la domanda come un fatto necessario e non solamente la “domanda” in senso astratto, ma la domanda di zucchero in particolare. Infatti, nel corso di diversi secoli, la produzione saccarifera mondiale ha mostrato e ancora mostra la più notevole curva di crescita tra tutti i prodotti alimentari apparsi sul mercato mondiale. Fu solo quando cominciai a conoscere meglio la storia caribica e le relazioni tra produttori nelle colonie e banchieri, imprenditori e gruppi diversi di consumatori nella metropoli che cominciai a domandarmi che cosa la “domanda” realmente fosse, fino a che punto potesse essere considerata come “naturale” e che cosa si intendesse con parole come “gusto”, “preferenza” e addirittura “buono”.

[...]

Come ho detto la mia ricerca sul campo a Portorico fu svolta in un villaggio di tagliatori di canna. Quella fu praticamente la mia prima esperienza fuori dagli Stati Uniti continentali e, sebbene io sia cresciuto in campagna, quel periodo a Portorico fu la mia prima esperienza continuata in una comunità dove ognuno provvedeva alla propria sussistenza lavorando la terra. Gli abitanti di Barrio Jauca non erano agricoltori per i quali la produzione di beni agricoli costituiva un fatto commerciale, né erano contadini tradizionali che aravano un suolo che era loro o che potevano trattare come fosse loro e in base a questi caratteri definirsi nei termini di uno stile di vita particolare. Erano braccianti agricoli che non possedevano né la terra né alcun'altra proprietà produttiva e che dovevano vendere il loro lavoro per mangiare. Erano dei lavoratori salariati che vivevano come operai e lavoravano in una fabbrica

costituita dal campo. Costoro compravano nei negozi quasi tutte le cose di cui avevano bisogno e queste cose provenivano per la maggior parte da altri luoghi: vestiti, scarpe, quaderni, olio d'oliva, materiali da costruzione, medicine. Quasi senza eccezione, tutto ciò che consumavano era stato prodotto da qualcun altro.

Le trasformazioni meccaniche e chimiche con le quali diverse sostanze sono adattate all'uso dell'uomo e attraverso le quali le medesime sostanze cambiano di forma al punto di diventare irri-conoscibili per coloro che le conoscono allo stato naturale hanno segnato le nostre relazioni con la natura quasi fin dall'inizio dell'esistenza della nostra specie umana. Anzi, per la precisione, qualcuno direbbe che sono proprio quelle trasformazioni a definire l'umanità della nostra specie. Al mistero che accompagna quelle trasformazioni tecniche si deve però aggiungere il mistero che accompagna la divisione della manodopera per mezzo della quale esse furono compiute. Quando i luoghi della manifattura e del consumo sono separati in termini di spazio e di tempo, quando i produttori e i consumatori sono sconosciuti gli uni agli altri, come i processi di produzione e d'uso stessi, il mistero diventa ancora più profondo. [...]

Mentre il mio interesse per la storia e per i prodotti della Regione caribica cresceva, incominciai a imparare cose riguardanti le piantagioni, la forma di attività economica più caratteristica e peculiare di quella regione del mondo. Le piantagioni furono impiantate per la prima volta nel Nuovo Mondo all'inizio del XVI secolo e furono riempite per la maggior parte da schiavi africani. Nonostante molto fosse cambiato, esse erano ancora lì, quando trent'anni fa arrivai a Portorico per la prima volta. Insieme alle piantagioni rimanevano anche i discendenti di quegli schiavi e, come seppi poi, i discendenti dei Portoghesi, dei Giavanesi, dei Cinesi e degli Indiani che furono portati nella regione sotto contratto per coltivare, tagliare e macinare la canna.

[...]

Mi sembrava che il mistero legato a ciò che vedevo, canne che crescevano nei campi e allo stesso tempo zucchero bianco nella mia tazza dovesse anche accompagnare la vista di metallo fuso, o meglio di minerale ferroso da un lato e un paio di manette o una catena dall'altro. Per impressionante che fosse, il mistero non era

semplicemente tecnico ma si riferiva anche al fatto che persone completamente sconosciute le une alle altre erano state legate attraverso lo spazio e il tempo non solo da connessioni politiche ed economiche, ma anche dalla catena di legami mantenuta dalla loro produzione.

Le sostanze tropicali di cui osservai i processi produttivi a Portorico erano cibi strani. Molti di essi sono stimolanti e alcuni sono tossici. Il tabacco tende a sopprimere la fame, mentre lo zucchero contiene calorie con eccezionali caratteristiche di digeribilità ma non molto altro. Di tutte queste sostanze lo zucchero è stato sempre il più importante. Esso è il simbolo di un processo storico vecchio almeno quanto i primi tentativi dell'Europa di espandersi al di fuori di se stessa in cerca di nuovi mondi. Spero di riuscire a spiegare ciò che lo zucchero, un bene *così* coinvolto in una lunga storia di relazioni mutevoli tra popoli, culture e sostanze, rivela di un mondo esteso e complesso.

Lo studio dello zucchero risale a tempi storici lontani anche per ciò che concerne la storia europea. Nonostante questo fatto, però, molte cose riguardo a esso rimangono oscure se non addirittura enigmatiche. Il come e il perché lo zucchero abbia raggiunto una posizione di eccezionale importanza presso le popolazioni europee che un tempo quasi non lo conoscevano, rimangono nonostante tutto ancora poco chiari. Il saccarosio estratto dalla canna da zucchero si impose nelle preferenze alimentari degli europei come la sola fonte di soddisfazione per quel desiderio di dolce che sembra essere diffuso e forse addirittura universale in un periodo in cui la potenza militare e l'intraprendenza economica degli europei stavano trasformando il mondo. Quella fonte di dolcezza legò l'Europa a diverse regioni coloniali dal XV secolo in poi, mentre il passare dei secoli non faceva altro che sottolineare ancora di più la sua importanza anche quando le politiche cambiavano. Simultaneamente, ma nel senso opposto, le metropoli producevano ciò che quelle colonie consumavano. Il desiderio di sostanze dolci si sviluppò e aumentò costantemente; molti prodotti differenti furono utilizzati per soddisfarlo con il risultato che l'importanza della canna da zucchero variò a seconda dei periodi.

Poiché lo zucchero sembra soddisfare un particolare desiderio (sembra anche che facendo ciò lo rinforzi e lo risvegli) è importante comprendere quali elementi siano alla base della sua domanda:

come e perché essa aumenti e in quali condizioni ciò avvenga. Non è infatti possibile presumere semplicemente che chiunque ha un illimitato desiderio di cose dolci più di quanto sia possibile presumere sulle stesse basi che tutti noi desideriamo comodità, ricchezze e potere. Per rispondere a questi quesiti in un contesto storico specifico prenderò in considerazione la storia dello zucchero in Gran Bretagna, in modo particolare tra il 1650, quando cominciò a essere un prodotto relativamente comune, e il 1900, quando lo zucchero si era oramai stabilito come parte costante della dieta di ogni famiglia operaia. Questo obiettivo richiederà però un esame preliminare dei processi di produzione dello zucchero che finì sulle tavole inglesi, in tè, marmellate, biscotti e dolci di vario genere. Poiché non sappiamo esattamente come lo zucchero sia stato introdotto presso larghi segmenti della popolazione inglese – in che percentuali, con che mezzi e in quali condizioni – un certo grado di speculazione è inevitabile. Nonostante ciò è tuttavia possibile mostrare come certi gruppi di persone che inizialmente non conoscevano lo zucchero (e altri nuovi generi alimentari d'importazione) abbiano gradualmente cominciato a utilizzarlo fino al punto da diventarne consumatori giornalieri in poco tempo. Per la verità vi sono numerose prove che con il passare del tempo molti consumatori di zucchero avrebbero voluto con piacere consumarne più di quanto potessero permettersi, mentre quelli che già lo consumavano regolarmente sarebbero stati disposti a rinunciare a questa abitudine soltanto con riluttanza.

[...]

Si è scritto così tanto sull'espansione dello zucchero caribico inglese, che non è possibile immaginare un compendio soddisfacente. Bisogna però dire almeno quel che basta per cogliere le differenze esistenti tra i tentativi di piantagione sperimentati dagli Spagnoli verso la fine del XVI secolo e i risultati ottenuti dagli Inglesi nel corso del XVII e XVIII secolo. Queste differenze riguardano non solo i cambiamenti nelle dimensioni delle piantagioni, ma anche in quelle del mercato. Verso il 1680, subito dopo aver sconfitto commercialmente i Portoghesi prima e i Francesi poi, gli Inglesi abbandonarono i mercati continentali appena conquistati per concentrarsi meglio sul loro mercato interno in espansione. “Dopo il 1660, le importazioni inglesi di zucchero superarono sempre

le importazioni complessive di tutti gli altri prodotti coloniali”.¹ Questi cambiamenti erano accompagnati da una crescita costante delle piantagioni (a quelle che aumentavano di numero nelle vecchie colonie si aggiungevano quelle impiantate per la prima volta nei nuovi possedimenti) e da un’incipiente differenziazione dei prodotti stessi – inizialmente soltanto zucchero e melassa ma presto anche rum e una molteplicità di varietà di zucchero cristallino e sciroppi – che accompagnavano o, meglio, rispondevano ai bisogni più elaborati ed eterogenei dei consumatori in madrepatria.

Nel frattempo le sorti delle singole colonie, e addirittura di particolari settori dell’economia zuccheriera all’interno di esse erano tutt’altro che prevedibili. Le piantagioni erano imprese ad alto rischio e per quanto esse potessero generare enormi profitti per investitori fortunati, le bancarotte erano un fatto consueto; alcuni dei più audaci imprenditori finirono i loro giorni in prigione come debitori. Nonostante il baldanzoso ottimismo delle predizioni dei suoi sostenitori, lo zucchero non fu mai un investimento sicuro. I rischi assunti da imprenditori e piantatori singoli in alcune colonie furono però controbilanciati sul lungo periodo dal costante aumento della domanda. Tra coloro che predissero questa espansione vi furono come sempre vincitori e sconfitti. In generale, però, il sistema imperiale britannico riuscì a saziarsi grazie a una sempre crescente richiesta di zucchero che si accompagnò alla diminuzione del prezzo unitario e all’aumento della produttività degli operai in patria.

Un mercato di massa emerse però soltanto piuttosto tardi; fino al XVIII secolo lo zucchero rimase realmente il monopolio di una minoranza privilegiata e venne utilizzato essenzialmente come una sostanza medicinale, come spezia o elemento decorativo. “Un nuovo gusto per il dolce si venne a manifestare – dichiara Davis – non appena furono disponibili i mezzi per soddisfarlo... Con il 1750, la più povera delle mogli dei braccianti agricoli aggiungeva zucchero al suo tè”.² Dalla metà del XVIII secolo in poi, la produzione saccarifera in seno all’economia dell’impero venne considerata man mano più importante dai governanti e dalle classi dirigenti inglesi. Solo apparentemente questa è una contraddizione; infat-

1. R. Davis, *The Rise of the Atlantic Economies*, Cornell University Press, Ithaca, NY 1973.

2. *Ibidem*.

ti, mentre la *produzione* diventava economicamente significativa tanto da influenzare decisioni politiche, militari ed economiche, il *consumo* da parte dei potenti diventava man mano meno importante; va poi detto che la produzione acquistò l'importanza che ebbe, precisamente perché le masse popolari inglesi consumavano quantità costantemente maggiori di zucchero e ne desideravano più di quanto potessero permettersi.

Non è sorprendente notare come, con l'aumento dei consumi, i centri di produzione si assestassero gradualmente in posizioni sempre più vicine al mercato interno inglese. Così, per esempio, lo zucchero fino alla metà del XVI secolo fu raffinato nei Paesi Bassi e in particolare ad Anversa, prima che la città fosse saccheggiata per ordine di Filippo II nel 1576. Dal 1544 in poi l'Inghilterra incominciò a raffinarsi direttamente lo zucchero e, "dopo il 1585, Londra divenne il centro di raffinazione più importante in Europa".³

[...]

Infine la prospettiva mercantilista che stava alla base della logica del commercio saccarifero dell'impero fu lasciata da parte in favore di una filosofia economica nuova e più aggressiva: il cosiddetto "libero scambio". L'influsso del credo mercantilista sullo sviluppo dei traffici britannici fu però di estrema importanza almeno per tre motivi: esso garantì ai Britannici l'approvvigionamento di zucchero e altri prodotti tropicali, e con esso i profitti derivanti dalla trasformazione e riesportazione finale di questi beni, assicurò un vastissimo mercato estero ai prodotti finiti inglesi e infine diede un impulso fondamentale alla crescita delle marine civili e militari. Non comprare beni finiti altrove, non vendere nessuno dei tuoi prodotti tropicali altrove, stiva tutto in navi inglesi: per circa due secoli questi comandamenti, solo vagamente meno sacri di quelli delle Sacre Scritture, legarono proprietari di piantagioni e proprietari di manifatture, mercanti e vascelli da guerra, schiavi giamaicani e stivatori di Liverpool, monarca e sudditi tra loro.

Le ingiunzioni mercantiliste però non servirono sempre gli interessi della stessa classe. Se a un certo punto la logica mercantilista aveva protetto i proprietari di piantagioni chiudendo il mercato

3. J.E. Gillespie, "The influence of overseas expansion on England to 1700", in *Columbia University Studies in History, Economics and Public Law*, 91, p. 147, 11920.

a produttori di canna stranieri, in un altro momento essa difese i proprietari delle raffinerie dai produttori stranieri di beni finiti. In generale però, si può notare che i duecento anni durante i quali la logica mercantilista persistette furono segnati dalla graduale decadenza della classe dei piantatori seguita alla loro iniziale e improvvisa scalata al potere statale e dalla crescita più o meno stabile dell'importanza degli industriali capitalisti e dei loro interessi in madrepatria. Il mercantilismo giunse definitivamente ai suoi ultimi giorni verso la metà del XIX secolo mentre era oramai la logica del libero scambio a definire le dinamiche del commercio dello zucchero. A quei tempi lo zucchero e altri beni di consumo simili erano diventati ormai troppo importanti per permettere ad arcaiche forme di protezionismo di minacciare la futura reperibilità di risorse necessarie alla metropoli. Lo zucchero smise così di essere un bene di lusso e una rarità per diventare la prima merce esotica prodotta in vasta scala per le necessità di una classe di lavoratori proletari.

Prima di passare all'ultimo periodo della storia della produzione saccarifera potrebbe essere utile analizzare un po' più attentamente le piantagioni. Queste erano naturalmente imprese agricole: poiché però gran parte del processo di trasformazione industriale della canna avveniva nelle piantagioni è sensato considerarle come una sorta di sintesi tra il campo e la fabbrica. Quando si segua questo approccio, le piantagioni appaiono come una realtà diversa da tutto ciò che si conosceva a quei tempi in Europa.

Come abbiamo già visto la canna deve essere tagliata non appena è matura e deve essere macinata subito dopo il taglio. Questi fatti semplicissimi danno un carattere speciale a tutte le imprese che si dedicano alla produzione saccarifera e non soltanto all'estrazione del succo di canna. La storia della manifattura e della raffinazione dello zucchero ha avuto un andamento irregolare per ciò che concerne la crescita dei suoi tassi di purezza chimica, poiché, in periodi e in luoghi differenti, moltitudini di consumatori svilupparono preferenze divergenti per i diversi gradi di purezza, colore, forma e dimensione dei grani. Senza le operazioni di bollitura, scrematura e riduzione del succo non vi è modo di produrre zucchero granulare e ciò non può essere fatto senza una solida capacità tecnica soprattutto nel controllo del calore. Nella produzione la sintesi tra fabbrica e campo si associa alla stretta

concomitanza del bruto lavoro agricolo con una profonda maestria artigianale.

Le prime piantagioni spagnole a Santo Domingo si estendevano probabilmente per circa 125 acri ed erano lavorate da almeno duecento tra schiavi e lavoratori salariati. Le capacità tecniche per quest'impresa furono importate essenzialmente dalle Canarie. Probabilmente solo un decimo della forza lavoro totale era impiegata alle macine e ai bollitori. Le attività di questi uomini dovevano però essere coordinate con quelle dei tagliatori. A sua volta il campo doveva essere diviso non solo secondo le stagioni di maturazione ma anche in lotti destinati alla coltura della canna e in lotti per prodotti di sussistenza. La specializzazione di capacità e mansioni, la divisione della manodopera in turni e in squadre distinte per età, sesso e condizioni individuali e l'importanza data alla puntualità e alla disciplina sono caratteri che almeno nel XVI secolo erano più solitamente associati con l'industria che con l'agricoltura.

Il più simile a una fabbrica era il capannone dei bollitori dove il succo della canna veniva portato per la riduzione, lo schiarimento e la cristallizzazione. [...]

Il XVII secolo è considerato parte dell'era preindustriale e l'idea che ci sia potuta essere un'"industria" nelle piantagioni delle colonie prima che nella madrepatria potrebbe sembrare un'eresia. In primo luogo, la piantagione fu concepita come un'attività eminentemente agricola poiché era un'impresa coloniale che impiegava essenzialmente lavoro forzato e non lavoro libero. In secondo luogo, essa produceva cibi piuttosto che tessili, attrezzi o altri prodotti di trasformazione di genere non alimentare. Infine, gli studiosi interessati alla storia dell'industria occidentale iniziarono, piuttosto prevedibilmente, con gli artigiani e gli operai europei e con il successivo sviluppo di botteghe che li seguì piuttosto che con le imprese d'oltremare. La conseguenza naturale di tutto ciò fu che le piantagioni vennero considerate più come il sottoprodotto dello sviluppo industriale europeo che come un elemento integrante del generale processo di sviluppo della bottega in fabbrica. Non è chiaro però perché tali preconcetti debbano interferire con il riconoscimento degli aspetti industriali dello sviluppo delle piantagioni. Scoprire che fabbriche esistevano già altrove e così presto potrebbe sembrare un fatto sconvolgente per la storia dell'occidente. [...]

A causa dei legami tra taglio, macinatura, bollitura e cristallizzazione, i lavori devono essere sincronizzati. Un'importante conseguenza di questo fatto è che le piantagioni di canna normalmente non sono state divise nelle transazioni ereditarie visto che il loro valore (eccetto in casi molto speciali di cambiamento) dipende dal mantenimento del binomio campo/fabbrica. Altre conseguenze sono state un'attentissima programmazione al vertice e una disciplina ferrea alla base. Senza il controllo combinato di terre e mulini, una tale organizzazione dei tempi e una tale disciplina non sarebbero state possibili.

[...] Quando si prende in considerazione l'evolversi di questo processo, diventa molto più plausibile il fatto che la piantagione fosse già un'impresa industriale quando in Europa la produzione di manufatti (eccetto navi e in parte tessuti) si svolgeva ancora nel settore dell'economia domestica. Poiché la coltivazione della canna e la fabbricazione dello zucchero erano, almeno fino al XIX secolo, attività in cui la forza meccanica era soltanto un sostituto imperfetto e parziale del lavoro manuale, "industria" potrebbe sembrare un termine descrittivo piuttosto discutibile. Va poi aggiunto che gran parte dello sviluppo delle piantagioni fu reso possibile grazie a diversi tipi di lavoro coatto, un fatto che va ugualmente contro l'idea normalmente accettata di industria. [...]

Vi sono anche altre ragioni per specificare ciò che qui intendiamo per "industria". Al giorno d'oggi noi parliamo di "agroindustria", un termine che solitamente implica una massiccia sostituzione del lavoro umano con le macchine, produzione in serie su grandi appezzamenti, uso intensivo di metodi scientifici e prodotti chimici (fertilizzanti, erbicidi, manipolazione genetica per la creazione di nuovi ibridi, irrigazione) e altro ancora. Ciò che in primo luogo rese la piantagione un sistema agroindustriale fu il combinarsi di agricoltura e di processi di trasformazione sotto un'unica direzione: di cui la *disciplina* fu forse l'aspetto più importante. Ciò avvenne poiché né il mulino, né la piantagione potevano funzionare indipendentemente l'uno dall'altro. In secondo luogo fu l'organizzazione stessa della forza lavoro, in parte specializzata, in parte no, che fu riadattata agli obiettivi produttivi generali. [...] In terzo luogo, il sistema era molto sensibile ai ritmi produttivi. Questa sensibilità aveva le sue basi nella natura stessa della canna da zucchero e nelle esigenze della sua lavorazione e permeò tutti gli

aspetti della vita di piantagione accordandosi perfettamente con l'importanza data al fattore tempo che doveva diventare una delle caratteristiche centrali dell'industria capitalista negli anni a venire. La combinazione di campo e fabbrica, di operai specializzati e no e di rigide tabelle produttive diede una struttura industriale alle piantagioni anche se l'uso di lavoro coatto può esser sembrato in un certo senso poco familiare ai capitalisti delle epoche successive.

Le piantagioni erano poi imprese industriali sotto almeno altri due punti di vista: uno era la separazione netta della produzione dal consumo, l'altro la separazione del lavoratore dai suoi utensili. Questi elementi ci aiutano a ricostruire le vite di coloro, per la maggior parte schiavi, che erano impiegati nelle piantagioni del Nuovo Mondo e ne costituivano la manodopera tra il XVI e il XIX secolo. Essi richiamano la nostra attenzione sullo sviluppo eccezionalmente precoce dell'industria nella storia europea (storia coloniale in questo caso). In particolare poi, essi pongono un accento provocatorio sulla comune asserzione che l'Europa "ha sviluppato" il mondo coloniale dopo la madrepatria offrendoci tra l'altro un'idea del contrasto esistente tra la vita dei braccianti delle piantagioni e quella dei contadini e dei lavoratori agricoli europei della stessa epoca.

[...]

Adam Smith, il profeta del libero scambio [...] scrisse: "Fondare un grande impero con l'unico scopo di allevare un popolo di compratori può a prima vista sembrare un progetto che si addice soltanto a una nazione di negozianti. Questo è un progetto del tutto inadatto a una nazione di negozianti, mentre è invece estremamente appropriato per una nazione il cui governo è influenzato dai negozianti". Furono però i "negozianti" che vinsero e lo zucchero fu una delle loro armi favorite. Per capirli dobbiamo capire il fascino particolare dello zucchero. Da un lato diventa dunque importante spiegare come e perché il mercato inglese dello zucchero e di altre simili mercanzie sia cresciuto *così* rapidamente tra il 1650 e la metà del XIX secolo. Dall'altro bisogna descrivere un po' più approfonditamente le relazioni tra questo atipico sistema agricolo delle colonie e il capitalismo.

[...] Schiavi e forzati, al contrario di quanto accade a lavoratori liberi, non hanno niente da vendere, nemmeno il loro lavoro e

sono al contrario venduti, comprati e scambiati. Come i proletari, però, essi si contrappongono ai servi feudali essendo anch'essi senza proprietà.

Queste due grandi masse di lavoratori ebbero chiaramente due storie diverse e, per gran parte del periodo di 380 anni che ci interessa in questa sede, le forme di sfruttamento della forza lavoro che incarnavano si svilupparono in aree diverse del mondo. Allo stesso tempo però, le loro funzioni economiche nell'ambito del mercato mondiale, in particolare tra la metà del XVII secolo e la metà del XVIII, si sovrapponevano ed erano addirittura interdipendenti. Il legame tra gli schiavi dei Caraibi e i proletari europei era un legame produttivo, e quindi anche un legame di consumo, creato da un unico sistema di cui entrambi erano parte. Entrambi producevano ed entrambi consumavano poco di ciò che producevano. Entrambi erano espropriati dei loro attrezzi. Secondo alcuni autorevoli studiosi essi formavano in realtà un unico gruppo differendo soltanto nel modo in cui partecipavano al sistema internazionale di divisione del lavoro che altri avevano creato per loro.

[...]

La connessione inglese tra la produzione e il consumo di zucchero fu saldata nel XVII secolo quando la Gran Bretagna acquisì Barbados, la Giamaica e altre "isole dello zucchero", estese il suo traffico di schiavi africani, irruppe nel dominio portoghese del commercio continentale dello zucchero e cominciò a costruirsi un vasto mercato interno. Quella connessione, una volta avvenuta, sopravvisse – almeno fino alla metà del XIX secolo – alla maggior parte degli attacchi mossi in madrepatria dalle altre classi. Da quel momento in poi essa fu soppiantata da sistemazioni che – annullando gli speciali privilegi dati un tempo alle Indie Occidentali – potevano garantire ai consumatori inglesi un rifornimento abbondante e non costoso degli stessi beni.

[...]

Con il secolo XVIII, l'espansione dell'economia d'oltremare avvenuta cinquant'anni prima cominciò a riflettersi in cambiamenti del consumo inglese. In verità, il consumo di beni importati rimase modesto per gli standard moderni, anche per quelli del XIX secolo.

Il significato dello zucchero nella vita dei britannici cambiò però radicalmente. Alcune statistiche, riferentesi ai commerci britannici [...], mostrano come la percentuale sul valore complessivo delle importazioni relativo ai generi di drogheria (tè, caffè, zucchero, riso, pepe ecc.) aumentò più del doppio durante il XVIII secolo – dal 16,9 per cento nel 1700 al 34,9 per cento nel 1800.

[...]

Lo zucchero e le altre importazioni a esso collegate (rum, melassa, sciroppo) erano tra le più importanti. Lo storico economico inglese D.C. Coleman ritiene addirittura che tra il 1650 e il 1750 il consumo individuale di zucchero sia salito più rapidamente di quello del pane, della carne e dei latticini. [...]

Il XIX secolo prese il via, mentre esistevano già vaste fette di popolazione che non solo erano già abituate allo zucchero (seppur in piccole quantità) ma che erano pronte a consumarne di più. Quel secolo vide la fine della schiavitù nell'impero britannico; poco dopo quell'evento il protezionismo dello zucchero incominciò a cedere il passo al libero scambio. Questi fatti accaddero però soltanto dopo accesissime contese tra i diversi settori delle classi capitaliste britanniche. Per quanto lo zucchero non sia stato la causa diretta di questi fatti, né possa spiegarli in qualche modo, la sua produzione e il suo consumo sono aspetti importanti di quanto capitò. La tratta di schiavi destinati alle colonie britanniche terminò nel 1807; la schiavitù stessa fu abolita tra il 1834 e il 1838. In entrambe le questioni il futuro delle colonie dello zucchero – e dunque la produzione stessa – figurava come un problema importante. A quei tempi diveniva man mano più chiaro che i circuiti commerciali chiusi tipici dei secoli precedenti non sarebbero durati a lungo. Per quanto l'industria anglocaribica continuasse a procurare la maggior parte dello zucchero consumato in Gran Bretagna, il suo dominio si restrinse. Ciò fu dovuto a diversi fattori: in primo luogo il perfezionamento sul Continente delle tecniche d'estrazione dello zucchero di barbabietola voluto dalla politica economica di Napoleone dopo la perdita di Santo Domingo e l'espansione dell'industria della barbabietola da zucchero in Europa, quindi, lo sviluppo di nuove colonie saccharifere all'interno dell'impero britannico come Mauritius e in seguito Figi, Natal e altre e, infine, la crescita della produzione altrove (a Cuba per esempio), resa pos-

sibile in gran parte dall'uso di schiavi e ottenuta a prezzi inferiori che nelle Indie Occidentali britanniche.

[...] Nel 1838, tutti i ricordi del passato connessi con lo schiavismo erano ormai stati sradicati dalla produzione saccarifera; se fosse stato altrimenti quell'industria sarebbe stata mantenuta in vita soltanto dai sussidi e da una manodopera fissa. Alla fine l'industria zuccheriera anglocaribica, la più vecchia dell'Impero, dovette scegliere tra la stagnazione e una dispendiosa espansione in vasta scala. [...]

Enormi miglioramenti nella capacità di macinazione, nelle varietà di canna, nel controllo degli insetti nocivi e nei metodi di coltivazione si aggiungevano a un uso crescente di macchine e a cambiamenti rivoluzionari nei trasporti, dando forma a nuovi complessi agroindustriali completamente diversi dalle imprese più piccole che li avevano preceduti. L'industria della canna caribica, che fin dai tempi dell'espansione spagnola aveva avuto un carattere coloniale e industriale e costituiva un'economia d'esportazione, era ormai stata assorbita indiscutibilmente dal capitalismo europeo d'oltremare in espansione. Dopo l'abolizione della schiavitù a Cuba, avvenuta nel 1884, tutto lo zucchero caribico fu prodotto da manodopera proletaria.

Sebbene siano stati fatti dei commenti sulla curiosa associazione esistente tra zucchero e schiavitù, si è mostrata scarsa attenzione per i "problemi di manodopera" creati dalle successive emancipazioni avvenute nella regione caribica. [...]

Quando il mercato mondiale dello zucchero si aprì, vi era ancora bisogno di trovare la manodopera; ciò era vero per le aree coloniali più vecchie dove la schiavitù era appena terminata (Giamaica, Trinidad, Guiana britannica) come per quelle più nuove (Mauritius, Natal, Figi) che stavano iniziando a produrre la canna soltanto allora. La contesa politica tra le classi capitaliste della metropoli e i piantatori delle colonie fu in parte sedata facendo ricorso a fonti di manodopera esterne ma politicamente facilmente accessibili. La sconfitta delle politiche protezionistiche che imponevano una tassazione preferenziale per lo zucchero delle Indie Occidentali fu controbilanciata da una vittoria nel campo dell'importazione di manodopera che fu soggetta a una regolamentazione meno rigida e fu sostenuta con finanziamenti. Lo zucchero caribico rimase così indirettamente protetto anche se le popolazioni lavoratrici di quella regione non lo furono [...].

In conclusione una manodopera composta da immigrati entrò nei confini dell'impero. Una parte della manodopera a contratto indiana presente nei Caraibi francesi proveniva dall'India francese, così come una parte, nei Caraibi inglesi, proveniva dall'India inglese. Poiché però molte delle nuove aree di produzione zuccheriera necessitavano ugualmente di manodopera, non tutti i movimenti migratori seguirono questa direzione. Il numero di persone che migrarono in tutte le parti del mondo nel corso del XIX secolo raggiunse forse il centinaio di milioni. Metà di tali persone provenivano dall'Europa, l'altra metà dal mondo "di colore", compresa l'India. Gli europei si mossero essenzialmente verso aree di precedente colonizzazione europea come il Canada, l'Australia, la Nuova Zelanda, il Sud Africa, il sud dell'America Meridionale e soprattutto gli Stati Uniti; la gente di colore invece andò altrove. Come mi è già capitato di osservare:

Lo zucchero – o meglio, l'enorme mercato di beni di consumo che si formò con la domanda crescente di questa sostanza – è stato una delle forze demografiche più possenti mai apparse nel corso della storia. A causa sua, letteralmente, milioni di schiavi africani furono portati nel Nuovo Mondo, in particolare nel Sud America, nei Caraibi e nelle Guiane e in Brasile. Questa migrazione fu seguita nel XIX secolo dagli Indiani – tanto Musulmani quanto Indù – dai Giavanesi, dai Cinesi, dai Portoghesi e da molti altri popoli. Fu lo zucchero che mandò gli Indiani orientali a Natal e nello Stato Libero di Orange, e che pure li portò a Mauritius e nelle isole Figi. Lo zucchero portò in successione una dozzina di gruppi etnici diversi nelle Hawaii e, ancor oggi, spostò la gente nei Caraibi.⁴

In tutto ciò vi sono alcune cose da notare. In primo luogo la manodopera usata nei Caraibi rimase composta da gente di colore anche dopo la fine della schiavitù. In secondo luogo la relazione tra zucchero e ambiente tropicale fu mantenuta. Ciò rimase vero nonostante la metà del XIX secolo abbia visto il decollo commerciale dello zucchero di barbabietola che fu il primo prodotto di zone temperate a riuscire a intaccare seriamente il mercato dei prodotti subtropicali e tropicali. Lo zucchero continuò a fluire nelle metropoli mentre i prodotti con cui veniva scambiato – cibo, vestiti, macchinari e altro ancora – fluivano in direzione contraria

4. S. Mintz, "The plantation as a socio-cultural type", in *Pan American Union*, 7, 1959, pp. 42-50.

verso le zone “arretrate”. Si potrebbe sostenere che queste zone “arretrate” siano diventate meno arretrate grazie alla loro dipendenza economica dalle aree sviluppate; quest’affermazione è però vulnerabile. La maggior parte delle società meno sviluppate di questo tipo sono riuscite a industrializzarsi soltanto minimamente (le loro maggiori “industrie” sono spesso cementifici, fabbriche di bottiglie, di birra e di bibite). Esse continuano a importare la maggioranza dei loro beni finiti e spesso hanno addirittura dovuto aumentare le importazioni di cibo.