

ESPENNA

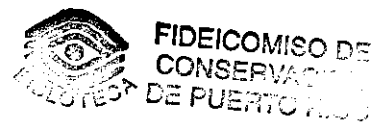
LOS HABITOS ALIMENTICIOS DE LA POBLACION TRABAJADORA EN LAS
HACIENDAS AZUCARERAS DE PUERTO RICO: SIGLO XIX

Por:

Andrés A. Ramos Mattei Ph.D.

Río Piedras, 31 de agosto de 1984.

60-11702 espenna Ramo



INDICE

I Introducción

II La industria azucarera en Puerto Rico y el Caribe: siglo XIX

III Los hábitos alimenticios de la población trabajadora residente en las haciendas azucareras de Puerto Rico: siglo XIX

IV Conclusión y recomendaciones

V Bibliografía

INTRODUCCION

Este trabajo es sometido a consideración del Fideicomiso de Conservación con el fin de proveerle una base sólida y fundamentada de los hábitos alimenticios de la población trabajadora en las haciendas azucareras de Puerto Rico durante el siglo XIX. De esta manera, el Fideicomiso contará con elementos de juicio para recrear físicamente en su Hacienda Esperanza sembradíos que muestren las plantas que se cultivaban en aquella época.

No ha sido dable encontrar materiales que estén directamente relacionados con La Esperanza salvo una grata excepción. Se trata de la variedad de caña Salangor, introducida desde Guadalupe en la segunda mitad de la década de 1870.

El doctor Agustín Stahl nos dejó su testimonio personal sobre la siembra de esta variedad de caña hacia 1878. En realidad, es muy probable que Stahl fuese en gran medida el responsable por esas siembras en La Esperanza. Resulta que existía una terrible enfermedad de la caña por aquella época en varios puntos de la isla. Esta atacaba la caña Otahití, la variedad de caña más generalizada en la isla. Stahl fue comisionado, junto a otros peritos, para que estudiara a fondo el origen de la enfermedad. Uno de los experimentos de Stahl consistió en introducir y sembrar nuevas variedades de caña. Fue en siembras de caña Salangor como la de La Esperanza que Stahl pudo demostrar empíricamente que la Salangor resistía la enfermedad, ya que hasta esta hacienda se había extendido la enfermedad.

La investigación, aunque por el breve espacio de un mes, se

hizo sobre fuentes documentales primarias e impresas y se redondeó con secundarias. Estas últimas permitieron poner en la perspectiva de la experiencia amplia caribeña la particular situación de Puerto Rico y en particular la de la Hacienda Esperanza.

Los resultados, como en toda investigación de esta naturaleza, debe ser considerados como un adelanto. El tiempo continuará encargándose de develar datos que sigan permitiendo precisar lo que una vez fue la Hacienda Esperanza.

LA INDUSTRIA AZUCARERA EN PUERTO RICO Y EL CARIBE: SIGLO XIX

El crecimiento sostenido de la industria azucarera puertorriqueña data de principios del siglo XIX. No fue entonces la primera vez que en la isla se ensayaba desarrollar una economía de plantaciones. Los primeros experimentos en fomentar el monocultivo de caña y elaboración de azúcar se remontan, al igual que en la República Dominicana, Cuba, o México, al período de conquista y colonización española de América en el siglo XVI.

Diversos factores propiciaron el resurgimiento en grande de la plantación azucarera en el Caribe hispano a finales del siglo XVIII y los albores del XIX. La decadencia de la industria azucarera en las Antillas angloparlantes fue un factor de suma importancia. Estas no pudieron recuperarse del rudo golpe de la revolución y separación política de las trece colonias norteamericanas. El comercio y los mercados azucareros tradicionales jamás serían lo mismo posterior al período 1776 -1783 en el Caribe colonial británico.

La revolución haitiana, sin embargo, constituyó el factor externo más importante en el fomento de una industria azucarera tanto en Cuba como en Puerto Rico. Haití, colonia francesa, era por mucho la región de mayor producción de azúcar y sus derivados en el mundo entero por aquella época. El desplome total del sistema de plantación allí como resultado de una guerra de razas y de clases entre 1791 y 1804 provocó una fuerte crisis en la oferta y demanda del dulce y un espiral ascendente de precios a niveles asombrosos. Tal situación aguijoneó a propietarios tanto cubanos como puertorriqueños a intentar sustituir a Haití en los mercados

consumidores de azúcar, y muy en particular, a llenar el hueco que dejaban las "Sugar Islands" inglesas en el mercado norteamericano.

La hacienda fue la unidad que instrumentó el crecimiento azucarero tanto en Puerto Rico como en Cuba, en donde se le conoce por el término ingenio. Las haciendas formaron en conjunto un sistema productor independiente pero que nunca fue autosuficiente. Disponía de tierras para dedicarlas al monocultivo de caña, pastos, y reservas en caso de futuras expansiones u otros usos como fuente para el abasto de leña y madera.

La hacienda poseía una fábrica para la elaboración de azúcar y el aprovechamiento de las mieles sobrantes en el proceso de obtener cristales de azúcar. Muchas unidades instalaron alambiques para destilar ron utilizando las mieles como materia prima en su elaboración.

Las haciendas estaban orientadas como sistema a suplir azúcar, mieles, y ron a los mercados externos, muy en particular, los extranjeros. Desde fecha temprana el mercado norteamericano predominó como máximo comprador para abastecer sus refinerías y sustituir las importaciones perdidas de las colonias inglesas.

Todo el andamiaje productor en las haciendas engranaba sobre los hombros de una fuerza de trabajo constreñida por mecanismos extra económicos y la esclavitud. Estudios recientes y en preparación tienden a demostrar que la esclavitud predominó como fuerza de trabajo en regiones azucareras como Ponce, Guayama, o Mayaguez hasta por lo menos mediados del siglo XIX.

Las unidades de mayor éxito contaban con un gran número de esclavos. En algunas haciendas se llevó a cabo una sorprendente concentración de mano de obra esclava como es el caso de las siguientes: la Enriqueta en Arroyo con 160 esclavos; la Santa Elena en Guayama con 152 esclavos; Las Vayas en Ponce con 130 esclavos; y, por supuesto, La Esperanza en Manatí con 175 esclavos.

La esclavitud creció a un ritmo acelerado y paralelo al auge azucarero en la primera mitad del siglo XIX. En 1802, por ejemplo, habían unos 13,300 esclavos en la isla, cifra que aumentó a 34,240 en 1830. La población esclava llegó a su nivel más alto jamás alcanzado en 1846 cuando sumó 51,265 esclavos.

Este crecimiento se dio a espaldas de la ley que prohibía la trata de esclavos a las colonias españolas. Sin embargo, una parte considerable de los esclavos que engrosaban la fuerza trabajadora en las haciendas hacia las décadas de 1820 a 1840 eran bozales, es decir, traídos directamente de África. Aún todavía a las alturas de 1872, a un año de la abolición de la esclavitud, muchas haciendas poseían esclavos nacidos en África, reflejo fiel del trasiego ilegal de otras épocas. La Hacienda Esperanza en Manatí, por ejemplo, poseía en 1872 19 esclavos varones y 2 mujeres oriundos de África. Todos habían nacido posterior a 1820, lo cual indica que habían sido introducidos junto a tantos fraudulentamente a la isla.

La mayoría de los esclavos eran criollos de nacimiento. Otros eran oriundos de las islas aledañas como Martinica, Guadalupe,

Curacao, y pequeñas antillas inglesas como Nevis, St. Kitts, o Tortola. En la Hacienda Esperanza aludida, fuera de los esclavos africanos mencionados, el resto para 1872 eran criollos salvo una mujer esclava de Martinica.

España tomó medidas estrictas para evitar la trata esclavista después de 1845 ante la presión continua de Gran Bretaña. Fue entonces cuando comenzaron a buscarse alternativas que continuaran viabilizando el crecimiento sostenido de las unidades productoras.

Cuba resolvió el problema que representaba el virtual cese de la trata negrera mediante la importación masiva de chinos culíes contratados a partir de 1844. De igual forma entraron chinos a Jamaica, Trinidad, Guyana, y hasta a lugares tan recónditos como Perú. Todos iban destinados a las labores de las plantaciones azucareras.

Aquí en Puerto Rico, por el contrario, se recurrió a un régimen obligatorio de trabajo sancionado por ley conocido como el régimen de la libreta. Entró en vigor en 1849. Esta ley pretendía obligar a toda persona mayor de 15 años y menor de 60 a contratarse para el trabajo con un propietario si no evidenciaba medios adecuados para la subsistencia.

El régimen de la libreta pretendía vincular a las haciendas a la población libre como fuerza de trabajo. En gran medida dicho objetivo fracasó. Los libres no tenían una necesidad imperiosa de trabajo regular. Solo trabajaban el tiempo suficiente para satisfacer ciertas necesidades inmediatas y luego se retiraban a

sus pequeños predios que ocupaban o de los cuales eran dueños.

El fracaso de la libreta explica el aferramiento de los propietarios a la esclavitud y como las unidades de mayor éxito, i.e.: Mercedita en Ponce, San Vicente en Vega Baja, o, la propia Esperanza en Manatí, tuvieran o controlaran un número tan elevado de esclavos.

Una vez llegó la abolición de la esclavitud en marzo de 1873, los libertos constituyeron un núcleo valioso de trabajadores en las unidades productoras. Trabajaban regularmente y conocían a fondo las tareas del cultivo de caña y elaboración de azúcar. Les otorgaron como incentivo la oportunidad de permanecer residiendo en las haciendas. Con el tiempo, otros libres recibieron la misma oportunidad formándose el perfil de lo que sería la composición fundamental de la fuerza trabajadora en las haciendas en el último tercio del siglo XIX. Es decir: después de la abolición se formó un régimen laboral en las haciendas compuesto por trabajadores libres, residentes, solos o con sus familias, en predios de las unidades y con otros privilegios y vínculos que se discutirán más adelante.

LOS HABITOS ALIMENTICIOS DE LA POBLACION TRABAJADORA RESIDENTE EN LAS HACIENDAS AZUCARERAS DE PUERTO RICO: SIGLO XIX

Puede decirse, antes que nada, que el crecimiento de una economía de plantaciones tanto en Puerto Rico como en la cuenca del Caribe fomentó la creación de lo que podría denominarse una "comida o cocina de plantaciones". En otras palabras, partimos del supuesto de que el sistema de haciendas azucareras implantó en Puerto Rico y el Caribe hábitos particulares y un régimen alimenticio uniforme a la población trabajadora, sobretodo a los esclavos y a la libre residente posterior a 1873.

¿De que se trata? Baste recordar que los hacendados destinaban sumas respetables para la adquisición de productos con que alimentar a sus esclavos. Por ejemplo, las cuentas privadas de la Hacienda Enriqueta en Arroyo evidencian entre 1838 y 1844 gastos fluctuantes entre los 4,000 y 6,000 pesos anuales en la manutención de sus esclavos. Dichas sumas son considerables para la época. Subrayan la preferencia de las unidades a recurrir a fuentes externas para satisfacer las necesidades alimenticias de la población trabajadora esclava. En Puerto Rico, como en el resto de las sociedades esclavistas, era más rentable comprar los alimentos principales en el mercado externo aún del extranjero que utilizar terrenos de las haciendas para cultivarlos.

El bacalao, el tasajo, derivados del cerdo como patas saladas, y el arroz constituían los renglones más importantes en que invertían los propietarios para alimentar sus esclavos. Dichos productos se traían del exterior, principalmente de los Estados Unidos y Canadá. Los libros de cuentas de la Hacienda Mercedita

demuestran, por ejemplo, grandes cantidades de compras en bacalao, tasajo, pescado seco como arenque, y arroz durante las épocas de corte de caña y elaboración de azúcar.

Los contratos de refacción a haciendas que se hallan dispersos en protocolos notariales tienden a confirmar lo anterior. Estos contratos eran adelantos de capital de trabajo, materiales, y alimentos hechos a los hacendados por comerciantes al principio de cada zafra, usualmente en enero. En la adquisición de alimentos predominaban el pescado seco, como bacalao y arenques, y el tasajo.

Lo mismo confirma el testimonio oral de una ex-esclava al historiador Luis Díaz Soler. Los esclavos en la hacienda donde ésta vivía recibían como norma una ración de bacalao asao con soruyos de maíz al almuerzo y otra de harina de maíz con arroz por la tarde. A veces les incluían habichuelas en la comida de por la tarde.

Puede concluirse entonces que la fuente de proteína animal más importante y la base de la alimentación de los esclavos era artículos importados del extranjero como el bacalao, arenques, tasajo, y en ocasiones, derivados salados del cerdo.

..... \$\$\$pr Los esclavos recibían como norma dos raciones de comida al día. En Cuba y Brazil recibían una ración de ron al levantarse. En Puerto Rico, por el contrario, a los esclavos de tala les daban tazas de melao caliente con jengibre, según consigna el profesor Luis Díaz Soler.

Dicha costumbre nuestra, según Berta Cabanillas, se remonta a

época anterior al siglo XIX. Según esta autora en época tan temprana como el siglo XVII se originó una bebida en las plantaciones de esclavos puertorriqueñas llamada aloxa o aloja. La misma consistía en una mezcla de melao con jengibre a la cual se le añadía especias como clavos, canela, o nez moscada, y a veces hasta pimienta.

Los esclavos, tanto en Puerto Rico como en el Caribe, ingerían una gran cantidad de carbohidratos en el curso de sus faenas que le proporcionaban "energía instantánea" y le ayudaban a mitigar el hambre. Masticaban la caña para sorber su jugo; se tomaban el guarapo caliente de las pailas en la fábrica; se comían las raspaduras sobrantes en las resfriaderas o artezas; y hasta se robaban tanto el azúcar y la miel en la casa de purga como el ron en la romería.

Ya se ha dicho que el plato principal y rutinario consistía de pescado seco o tasajo. Este venía acompañado de vianda o verdura. El profesor Díaz Soler afirma que el plátano predominaba en la ración diaria, variando algunas veces con raíces farinaceas como la batata, el ñame, la yautía, o la malanga. A veces, el plátano se sustituía también con casabe o con panas hervidas.

El plátano cumplía una función vital en las haciendas. Sus hojas servían de filtros en los bocoyes o barriles que se perforaban por el fondo para separar las mieles que cubrían los menudos cristales sacarinos. Tal era su importancia que se sembraba alrededor de los edificios de fábrica y vivienda en las

haciendas. Su fruto, un racimo al año, constituía un valioso alimento para la población trabajadora. Un plano de la Hacienda Teresa de Ponce, hecho en 1865, demuestra los edificios de su fábrica, almacenes, y residencias, totalmente rodeados por predios sembrados en plátanos.

Según el testimonio de la ex-esclava recogido por el profesor Díaz Soler, los esclavos recibían harina de maíz en ambas comidas. Esto podía ser en forma de soruyos o cocida. De igual forma, en ocasiones les daban habichuelas.

El uso tan generalizado de maíz, y arroz y habichuelas en cantidades menores, hace pensar que quizás parte de estos productos eran adquiridos en las localidades como Manatí. Es notoria, por ejemplo, la economía de pequeña propiedad basada en algún artículo comerciable como el tabaco, arroz, maíz, habichuelas, que existía en municipios como Manatí, Vega Baja, y otros donde las condiciones, la fertilidad, y el tipo de terreno viabilizaban la siembra de estos productos.

.....

La confección de alimentos para la población esclava estaba a cargo de esclavas cocineras. Esta se llevaba a cabo en un pequeño edificio usualmente dedicado a este propósito, según lo describen tantos protocolos de notarios.

Aquí entraba en funciones, con toda seguridad, una rica experiencia culinaria con profundas raíces e influencias africanas. Los productos y especias disponibles seguramente "criollizaron"

recetas aprendidas y traídas de memoria tanto del Africa como de las islas vecinas en el Caribe.

El despliegue de tal actividad debía estar reservado para días festivos, épocas fuera de zafras, y sobretodo, para la mesa cotidiana del amo. Los propietarios también contaban con esclavos domésticos entre los cuales figuraba con prominencia la esclava cocinera.

Se trata, por ejemplo, de la salsa base con que se preparaba el plato principal en ocasiones especiales. El tradicional sofrito, según la autoridad de Nitza Villapol, es característico tan solo de Cuba, República Dominicana, y Puerto Rico. Esta compuesto por una mezcla de cebolla, pimiento, ajo, y tomate. Tiene un gran parecido a la salsa ata dela cocina Yoruba, sobretodo cuando se le añade manteca de achiote. Entonces toma el mismo color amarillo de la salsa ata que se obtiene con la adición de aceite de palma, de uso común en Africa pero desconocido acá en Puerto Rico.

Según esta misma autoridad, existe una costumbre en Nigeria occidental de moler o majar raíces farinaceas para luego freirlas o cocinarlas hervidas. Tal costumbre, como es harto conocido, está profundamente arraigada tanto en Cuba y Brazil como en Puerto Rico.

Donde mayor relieve adquirió la "comida o cocina de plantaciones" tanto en días feriados para los esclavos o para la mesa cotidiana del amo fue en la preparación casera de dulces como, por ejemplo, jalea y pastas de guayaba que podía recogerse hasta silvestre. Uno de los frutos más versátiles y de fácil acceso era

el coco con el cual se hacía leche de coco, arroz con dulce, y una variedad considerable de dulces como dulce de coco, marrayos, coquitos, turrón de coco, bienmesabe, besitos de coco, etc.

Raíces farinaceas como la batata permitía hacer también dulces, pastas, y cazuela. Por otro lado, con la yuca se hacía casabe, tradicional sustituto del pan de harina de trigo.

No debe olvidarse, sin embargo, que este estilo de "alta cocina" estaba reservado para la mesa diaria del amo. Solo en ocasiones muy especiales podían disfrutar los esclavos tales manjares.

Una autoridad en la esclavitud como el historiador Eugene Genovese nos recuerda que:

"The slave usually got enough to eat, but the starchy, high energy diet of cornmeal, pork, and molasses produced specific hungers, dangerous deficiencies, and that unidentified form of malnutrition to which the medical historian Richard H. Stryock draws attention". Por lo que toca a Puerto Rico, ya que Genovese se esta refiriendo a los Estados Unidos, el profesor Diaz Soler afirma sin ambages que:

"La alimentación diaria carecía de balance, siendo inadecuada e incapaz de crear energías suficientes para desempeñar las duras tareas que les estaba encomendadas".

De aquí que sucedieran tragedias como la muerte de la esclava Carolina de la dotación de la Hacienda Enriqueta en Arroyo, envenenada después de haber ingerido cenizas de tabaco. Su dueña,

Susan Morse, la calificó de estúpida por haber hecho tal cosa. Hoy la ciencia médica le aclararía a la señora Morse que la compulsión de comer cenizas o tierra es una enfermedad que se conoce como pica. Es producida por una malnutrición y hambre a un grado superlativo.

.....

Los patrones en los hábitos alimenticios de la población trabajadora continuaron siendo más o menos los mismos en el período posterior a la esclavitud, es decir: después de 1873.

Los contratos de libertos disponían que estos recibirían una comida diaria como parte de su jornal. Tal costumbre, al parecer, se extendió después de expirar los contratos en 1876 como un incentivo para que permanecieran trabajando en las haciendas.

En las unidades de mayor crecimiento, la población trabajadora era residente pero tenían que adquirir sus alimentos en las tiendas de las mismas. Así, por ejemplo, en la tienda de la Hacienda Mercedita de Ponce, se vendían plátanos, guineos, y vegetales. Esta hacienda fue excepcional ya que además destinaba un predio de terreno a la cría de ganado vacuno y mantenía un bote para abastecer de carne y pescado la tienda.

Sidney W. Mintz estudió, por el contrario, una hacienda en el barrio Jauca de Santa Isabel en donde a la población trabajadora se le permitía no solo residir sino también usar predios de terreno para beneficio propio. Cultivaban en ellos sus pequeñas talas de yautía, ñame, yuca, malanga, plátanos o guineos.

Mintz menciona además como los trabajadores en esa hacienda hacían uso común de los terrenos de pastos de la unidad para criar ganado vacuno. De los montes de la hacienda recogían leña para hacer carbón vegetal o utilizarla directamente como combustible para cocer sus alimentos.

Es muy posible que cultivaran algún producto o criaran animales para la venta en el mercado local. Dicha costumbre ya estaba arraigada desde la época de la esclavitud. Algunos esclavos, según evidencian los juicios verbales de algunos municipios, cultivaban arroz o maíz en pequeñas talas en sus ratos libres, criaban cerdos o entregaban ganado a algún propietario libre a condición de dividirse las ganancias con el propósito ulterior de levantar fondos con que comprar la libertad. No sería extraño, pues, que en el periodo posterior a la abolición, los trabajadores libres residentes, muchos de ellos libertos, continuaran ésta costumbre de buscar algún artículo comerciable para obtener efectivo y satisfacer necesidades inmediatas.

CONCLUSION Y RECOMENDACIONES

De los documentos y otras fuentes consultadas se desprende claramente que la base de la alimentación de la población trabajadora en las haciendas azucareras del siglo XIX puertorriqueño era productos importados como el bacalao, arenques, tasajo, y derivados salados del cerdo.

No obstante, muchos de los alimentos que acompañaba a esta monótona dieta podían y debieron ser cultivados en terrenos propios en las haciendas.

Para hacer un muestrario visible en la Hacienda Esperanza de los cultivos en las haciendas azucareras de Puerto Rico, se hacen las siguientes recomendaciones con el respaldo de una documentación clara y precisa.

PRIMERO Siembras de raíces farináceas como la yautía, el ñame, la malanga, y la yuca.

SEGUNDO Siembras de plátanos y variedades de guineos.

TERCERO Siembras de legumbres y vegetales como tomates, pimientos cebollas, ajo, ajíes dulces y picantes, culantro, orégano, y habichuelas.

CUARTO Siembra de árboles como ñames y achiote; árboles frutales como mango, aguacate, o guayaba; palmas de cocos; piñas; cítricos como el limón.

QUINTO Siembras de arroz y maíz para ilustrar artículos comerciables que sembraron tanto esclavos como libres para obtener efectivo.

SEXTO Siembras de cepas de variedades de caña; a ser posible: la criolla, la Otahití, y las diferentes clases de Salangor.

Como ya se señaló en la introducción, la Salangpr fue sembrada en La Esperanza a fines de la década de 1870 con el fin de combatir la enfermedad que asolaba la caña en esa época. Según Agustín Stahl, esta variedad era resistente a la enfermedad tal como quedó comprobado en la propia Esperanza.

La siembra de caña no solo representaría el monocultivo más importante en cualquier hacienda azucarera sino también otra fuente de alimento para la población trabajadora ya que se masticaba para ingerir su jugo para mitigar el hambre y obtener una fuente de energía rápida.

OCTAVO Debe idearse la forma para mostrar físicamente los instrumentos de labranza en las talas, siendo los comunes machetes y azadas. A estos se podría añadir arados que se utilizaban para preparar el terreno en donde se sembraba caña.

NOVENO Debería considerarse la creación de una siembra de plantas medicinales. Esto obedece a que todas las grandes haciendas mantenían un hospital en donde convalecían los esclavos enfermos. De esa manera los curaban y evitaban contagiar al resto de la población esclava, hacinada en cuarteles o barracones.

El profesor Díaz Soler afirma que los esclavos enfermos se atendían en los hospitales de las haciendas curándolos con remedios caseros. Solo cuando éstos eran ineficaces era cuando se llamaba a un médico.

En tales condiciones parecería acertado y de fácil realización un muestrario de plantas medicinales.

BIBLIOGRAFÍA

FUENTES PRIMARIAS CONSULTADAS

A) Archivo General de Puerto Rico

1. Records of the Spanish Governors in Puerto Rico, Esclavos: 1840-1872. Cajas 66 a la 78.
2. Ibid, Registro de esclavos, II Departamento, Año 1872. Caja 80.
3. Manatí, Juicios Verbales y de Conciliación, Años de 1826, 1832, 1838, 1839, 1842, 1847, 1852, 1857, 1858, 1862.
4. Obras Públicas, Aguas -Riegos. Cajas 405 a la 425.

B) Empresas Serralles

1. Libros de Contabilidad Mayor y Corrientes de las Haciendas Mercedita y Teresa, Ponce, años de 1861 a 1890.

Papeles de C. T. Overman

1. Cuentas anuales de la Hacienda Enriqueta, Arroyo, años 1837 a 1844.

FUENTES SECUNDARIAS

1. Africa en América latina Mexico: Siglo XXI, 1977.
2. Fernando Agete y Pinero, La caña de azúcar en Cuba La Habana: 1945.
3. Jaime Bagué, Del ingenio azucarero patriarcal a la central corporativa Mayaguez: CAAM, 1968.
4. George Beckford, Persistent Poverty: Underdevelopment in Plantation Economies of the Third World New York: Oxford University Press, 1972.
5. Salvador Brau, Disquisiciones sociológicas y otros ensayos Río Piedras: Ediciones del Instituto de Literatura, 1956.
6. Berta Cabanillas, El puertorriqueño y su alimentación a través de su historia: siglos XVI al XIX San Juan: Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1973.
7. Edmundo Colón, Datos sobre la historia de la agricultura de Puerto Rico antes de 1898 San Juan: Tipografía Cantero Fernández and Co., 1930.

8. Congreso Latinoamericano de Ciencias Sociales, editor, Haciendas, latifundios y plantaciones Mexico: Siglo XXI, 1975.
9. Philip P. Courteney, Plantation Agriculture London: C. Bell & Sons Ltd., 1965.
10. Michael Craton & James Walvin, A Jamaican Plantation: the History of Worthy Park, 1670 -1970 New York: W. H. Allen, 1970.
11. Lidio Cruz Monclova, Historia de Puerto Rico (siglo XIX) Río Piedras: Editorial Universitaria, 1970. 6 volúmenes.
12. José A. Curet, De la esclavitud a la abolición: transiciones económicas en las haciendas azucareras de Ponce, 1845 -1873 San Juan: Cuaderno No. 7 de CEREP, 1978.
13. Noel Deerr, The History of Sugar London: Chapman & Hall, 1949 -1950. Dos volúmenes.
14. Luis M. Díaz Soler, Historia de la esclavitud negra en Puerto Rico Río Piedras: Editorial Universitaria, 1970.
15. Peter Eisenberg, The Sugar Industry in Pernambuco: Modernization Without Change: 1840 -1910 Berkeley: University of California Press, 1974.
16. Roland T. Ely, Cuando reinaba su majestad el azúcar Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1963.
17. José Ferreras Pagán, Biografía de las riquezas de Puerto Rico: riqueza azucarera San Juan: Tipografía de Luis Ferreras, 1902.
18. Manuel Fernández Umpierre, Manual práctico de la agricultura de la caña de azúcar San Juan: Imprenta del Boletín Mercantil, 1884.
19. Lewis C. Gray, History of Agriculture in the Southern United States to 1860 Massachusetts: Peter Smith, 1958. Dos volúmenes.
20. Julio Le Riverend, "Sobre la industria azucarea de Cuba durante el siglo XIX" Trimestre Económico II (1944 -1945).
21. Fernando López Tuero, Cultivos tropicales Puerto Rico: Imprenta del Boletín Mercantil, 1890.
22. Sidney W. Mintz, Caribbean Transformations Chicago: Aldine Publishing Co., 1974.
23. Manuel Moreno Fragonal, El ingenio: el complejo económico social cubano del azúcar La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1978. Tres volúmenes.

24. Benjamin Nistal Moret, El pueblo de Nuestra Señora de la Candelaria y del Apóstol San Matías de Manatí: 1800 -1880 Disertación doctoral sin publicar, sometida al departamento de Historia del State University of New York at Stonybrook en 1977.
25. Esteban Núñez Meléndez, Plantas medicinales de Puerto Rico Río Piedras: Editorial Universitaria, 1982.
26. Juan Pérez de la Riva, El barracón y otros ensayos La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1970.
27. Plantation Systems of the World Washington: Pan American Union, 1958.
28. Charles T. Overman, "The Rise and Fall of the Henrietta: 1827 -1918" Revista Interamericana 4 (1974).
29. Andrés A. Ramos Mattei, La hacienda azucarera: su crecimiento y crisis en Puerto Rico (siglo XIX) San Juan: Master TypeSetting, 1981.
30. Arthur H. Rosenfeld, "A Monograph of Sugar-Cane Varieties" The Journal of the Department of Agriculture of Porto Rico (July 1927).
31. Juan J. Sánchez, La caña en Santo Domingo Santo Domingo: Imprenta de García Hnos., 1893.
32. Francisco A. Scarano, Sugar and Slavery in Puerto Rico: The Plantation Economy of Ponce: 1800-1850 Madison: University of Wisconsin Press, 1984.
33. Agustín Stahl, La enfermedad de la caña de azúcar en Puerto Rico Puerto Rico: Imprenta y Librería de Acosta, 1880.
34. Nitza Villapol, "Hábitos alimentarios africanos en América Latina" en Africa en América Latina Mexico: Siglo XXI, 1977.
35. Eric Williams, From Columbus to Fidel Castro: The history of the Caribbean, 1492 -1969 London: Andre Deutsch Ltd., 1971.