

A cultura da canna de açúcar e o fabrico do açúcar em Pernambuco, segundo Marcgrav, no seculo 17

Trad. de :
D. BENTO PICKEL

Tendo esta Revista publicado em seu ultimo numero um artigo da penna de Piso, será interessante conhecer tambem, para confronto, o que escreve sobre o mesmo assumpto o fino observador que foi Marcgrav, na obra intitulada : Historia Naturalis Brasiliae, publicada em Leiden e Amsterdam em 1648. (Lib. 2. Cap. 16, pg. 82-85).

Das cannas das quaes se faz açucar

A canna sacharifera, chamada pelos brasileiros "Uuba" e "Tacomaree", pelos portuguezes "Alfeloa da zuquere" ou "Canna d'azuquere" (sic !): Eleva-se a cinco, seis e sete pés de altura, ordinariamente, excepto as folhas (embora tenha visto tambem com dez pés de comprimento e cincoenta e seis nós, porem raramente) e quasi sempre quatro dedos de grossura ; tem muitas juntas ou nós, dos quaes cada um se distancia mais ou menos quatro dedos, e quanto mais separados são os nós ou quanto mais compridos os entrenós, tanto melhor a canna é julgada. Na ponta traz muitas folhas, compridas e acuminadas e uma panicula de flores (quando ficou muito tempo no campo), semelhante á Uuba, (1), porem menor. A côr

(1) A Uuba é a canna brava (*Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv.)

da canna vae do verde ao amarello : nos nós fica branca de uma parte e da outra fica amarella, quasi como se dois anneis, um amarello e outro branco, rodeassem o nó ; o qual é tambem eminente e empallidece ou ennegrece. A medulla da canna é massiça, succulente, doce e branca.

Esta canna requer solo fertil e fresco, pelo que é plantada com grande proveito nos campos planos e baixos, que os brasileiros chamam "Ibipeba", e os portuguezes "Varzas" (sic!), que a natureza deu a esta terra, perto das ribanceiras dos grandes rios. Pois esses campos cobrem-se durante o inverno em grande parte das aguas dos rios, fertilizando-os por meio desta inundação. Planta-se tambem nos montes, porem não com tanta vantagem, a não ser que o solo seja fertil. Citarei, em especie, os campos que se prestam ao plantio das cannas e onde ha tambem colheitas abundantes desta planta sacharifera. São as terras adjacentes dos rios Paraiba, Capijbari miri, Caracunhaya, Javapoata, Pirapama, Ipojuca e Cuinhava, que são os principaes.

O melhor tempo de plantio é nos mezes de Janeiro e Agosto approximadamente. Planta-se da maneira seguinte : Na terra revolvida abrem-se sulcos paralelos mediante a enxada ; nestes sulcos deitam-se as cannas em uma linha recta, assim que a ponta da seguinte toque o extremo da anterior e então estas estacas se enterram. Deve-se observar, porem, que fazendo o plantio em tempo de verão, ou seja em Janeiro ou na proximidade, as estacas devem ser enterradas mais profundamente, para que o calor do sol não penetre : porem, no tempo de inverno, ou seja em Agosto ou perto, se devem cobrir menos, para que a agua de chuva possa penetrar melhor, pois, assim germina mais depressa.

Em cada entrenó esta canna plantada produz seus rebentos, assim que cada um dá uma nova canna.

Depois de nascida a canna deve ser limpa da herva luxuriante todos os tres ou quatro mezes conforme a natureza do solo, afim de que esta não se desenvolva mais que a propria canna ; e este trabalho deve repetir-se até que a canna tenha alcançado certa altura.

Oito, dez ou doze mezes depois da plantação, conforme a natureza do solo, esta canna adquire o justo tamanho, sendo então apta para della se fazer açúcar. Deixa-se entretanto tambem para o segundo anno e chama-se então canna velha e, neste interim, della nascem novas cannas, as quaes junto com as velhas são cortadas e levadas ás machinas. Se a canna não fôr cortada no segundo anno, perde-se geralmente, e estraga-se, a não ser em um solo mais fertil, pois, ali pode durar até tres annos. A raiz porem fica vivaz.

Plantada uma vez a canna multiplica-se continuamente como a matta, de maneira que não é neccessario replantar o mesmo campo antes de quarenta ou cincoenta annos e, mesmo então só se arranca com a raiz e se replanta para o unico fim que dê melhor caldo.

Os prejuizos que podem advir e os accidentes que destroem os cannaviaes são o incendio, mormente em tempo de estio, porque então queima até as raizes; pode porem ser resarcido em parte o damno, se sobrevier uma chuva depois da queima. A canna pode perecer tambem devido ás enchentes demoradas no tempo de inverno, especialmente a nova e aquella que não alcançou ainda meia altura. Estraga-a, outrosim, um certo bichinho, a que os brasileiros dão o nome de "Guirapeacoja" e os portuguezes "Peo de galinha" (1) (sic!), que carcome as raizes da canna, perecendo toda: succede isto mais frequentemente nos sitios sobretudo paludosos. A canna nova pode ser suffocada tambem pelas hervas damninhas, devendo os campos ser sachados por isso frequentemente. Quando a canna cresceu bastante, os colmos são cortados perto da terra no proprio nó inferior, que não encerra succo doce e sim tão somente um liquido aguado e, são desfolhados, despontados e reunidos em feixes e, amarrados com suas proprias folhas, collocados nas carroças e conduzidos pelos bois ao moinho. Estas folhas superiores da canna, isto é, as pontas da canna com as folhas mais novas, os portuguezes chamam "Olhos", conduzem-nas todas as tardes, o quanto baste, ao curral, e ali as espalham para servirem de pasto aos bois durante a noite,

(1) Marcgrav escreveu "Pao de galinha", porem J. de Laet, numa corrigenda emendou-o para "Peo de galinha".

os quaes se trancam naquelle curral, afim de que estejam de promptidão para os trabalhos pela manhan. Os cavallos tambem comem essas pontas, principalmente, se forem picadas em pedaços menores. O tempo da colheita começa em Setembro e termina em Fevereiro ou Março, conforme os agricultores possum maior ou menor quantidade de cannas.

A machina de fazer açucar que os portuguezes chamam "Engenho", os brasileiros "Ibirababaca" e "Ibiraparanga" é de dois typos, ou movida com agua ou com bois, esta chamada pelos portuguezes "Engenho de boys" e aquella "Engenho d'agoa". Hoje alguns usam tambem cavallos em logar de bois e certamente com melhor proveito, pois, estes movem a machina mais depressa.

A machina movida com agua, por sua vez, é tripla, pois, a agua ora attinge a roda por baixo, chamado pelos portuguezes "Rasteiro"; ora a encontra no meio, sendo chamado "Mecopeiro", ora finalmente, cae de cima sobre a roda, o que é chamado "Copeiro". Aquella requer muita, a outra menos e esta pouca agua.

Para qualquer machina, seja movida com agua, seja com bois, é necessaria uma area de cincoenta pés de comprimento approximadamente e trinta ou pouco mais larga : e nella monta-se a moenda propriamente dita. Contigua a esta escolha-se outra area, de cerca de quarenta a cincoenta pés de comprido e vinte ou trinta de largo para a installação da cosinha, que é chamada pelos portuguezes "Casa de caldeiras". Pode-se reservar desta area para as caldeiras um espaço quadrilatero de trinta pés e meio de comprimento por sete e meio de largura, sendo o restante reservado para as formas de açucar, para collocar os cinzeiros e o balde d'agua, e o espaço livre para commodidade dos trabalhos.

Necessita-se ainda de uma outra casa, não muito longe da moenda, a que chamam "Casa de purgar", a qual tem geralmente cem ou cento e vinte pés de comprido e trinta ou quarenta de largo. O moinho d'agua é movido mediante tres rodas, a saber a roda d'agua, uma dentada menor e outra maior, as "Rodas d'agoa", "Rodete" e "Bolandeira" dos portuguezes. A roda dentada maior tem raios duplos a que chamam "Aspes"

e "Contrages". A moenda movida a bois não possui rodas e tem paus fixos em cima que descem obliquamente e nelles atrellam-se os animaes, para pol-a em movimento. Ambas as moendas constam de tres rolos grossos, os "Eixos" dos portu-guezes, feitos de madeira dura da arvore Jaçapucaya. Os rolos são armados de laminas grossas de ferro, em forma de aneis circulares, tendo em cima e em baixo eixos de ferro, no quaes giram, mettidas em madres de ferro e estas em traves trans-versaes, chamadas pontes. A trave inferior é sustentada por outras duas transversaes, que se chamam "Chumasseiros". Perto dos rolos em cada lado ha uma mesa de madeira ("Tavoleira") para collocar a canna, a qual para expreme-la se enfia entre os rolos. O conjuncto da moenda é montado sobre quatro tra-ves grandes a [que chamam "Virgenis da moenda" (sic!)], de maneira que o comprimento da moenda toda mede perto de doze pés e a largura oito. Em um dos seus lados estão dois negros junto da mesa e mettem continuamente canna por entre os rolos, que estes expremem e comsigo arrastam atravez da fuga estreita, de sorte que do outro lado seja necessario um só negro para retirar a canna extrahida, que chamam "Bagazo" (sic!), o qual é levado para fora por outros dois negros e amontoado em determinado lugar. Estes montes são incinerados mais tarde, porque d'outra forma acumular-se iam enormes volumes, (pois, se expremem diariamente quarenta ou cincoenta carradas), e a cinza usa-se para adubar os campos.

O succo doce escorre durante a prensagem a um cocho de madeira collocado em baixo, a que chamam "Coche", e deste despeja-se dentro de um caldeirão grande um pouco distante da moenda. Por cima desse caldeirão fica um andaime alto e sobre elle um outro cocho de madeira, aonde se trasfega (o caldo) do inferior por meio de canecos, sendo conduzido final-mente por um canal até a cosinha e as caldeiras. O caldo açu-carado não pode conservar-se um só dia sem azedar, e por isso os trabalhos devem ser continuos, tanto a prensagem como o cosinhamento, visto que do caldo azedo não se pode fazer açúcar. E quando fôr guardado durante dois dias, quando me-nos, degenera em vinagre forte.

A primeira caldeira em que c ae o caldo  a ugarado   chamada pelos portuguezes "Caldeira de mear descumos", na qual se cosinha a fogo lento, mexendo e despumando sempre mediante colh er grande de cobre, chamada "Escumadeiro"; tanto tempo at e que seja bastante despumado e purgado: porem a escuma recolhe-se num recipiente posto em baixo, chamado "Tanque", assim como tambem a propria "Cachassa"; a qual serve de bebida aos animaes; sen o despejam fora por n o ser outra coisa que as fezes do caldo.

O caldo despumando vae depois a uma outra caldeira visinha, a "Caldeira de mear", onde   cosinhado novamente, a fogo mais forte,   mexido, despumado e, em certos intervallos, nelle se p e um pouco de lixivia, que   o unico recurso para purificar o caldo; porem, mesmo assim, n o   ainda  a ucar, e sim um liquido ralo como a agua, sendo baldeado para uma terceira caldeira, a "Caldeira de coar", onde   coado por um panno, que chamam "Coadouro"; a espuma, "Escumo" dos portuguezes, retirada da segunda caldeira, recolhe-se num vaso adrede collocado, que chamam "Coche descumas", sendo distribuida depois entre os escravos que della fazem uma bebida, que chamam "Garapa".

Da terceira o caldo coado   trasvasado para a quarta e quinta caldeira, onde o agitam, sem parar, mediante uma colh er grande, refrigerando-o de quando em vez por meio de algumas gottas de agua fria. Em seguida   decantado para um outro recipiente de cobre, que chamam de "Barola de meado", sendo ali c ado por um panno e logo colhido numa vasilha, que chamam "Barola de coado"; dali   trasfegado para as caldeiras maiores, que chamam "Tachas"; a saber a primeira chamam "Tacha de receber"; dahi vae para outra, que denominam "Tacha de cozir" (sic!) onde se cosinha quanto basta: e desta para a terceira, a "Tacha de bater", onde o caldo n o s o contin ua ferver, mas   mexido continuamente com colher grande, e, ao mesmo tempo, jogado para o alto, at e mesmo a altura de vinte p es assim que caia novamente na caldeira. Este caldo cozido chama-se "Agoa de tachas", da qual se faz optima garapa, porque nada mais   sen o  a ucar. Depois de cozido bastante, muda se, finalmente, para uma caldeira,

que chamam “Bacia de esfriar”, e ali deixam um pouco esfriar. Então o caldo está prompto e apto para ser vertido nas formas. E’ de notar porem que durante o cozimento nas caldeiras pequenas, o chefe dos trabalhos, a quem chamam “Maestre d’assucar” (sic!), mette no caldo fervendo algumas gottas de azeite doce em certos intervalos para refrigera-lo, afim de não soffrer damno do fogo violentissimo que arde debaixo dessas caldeiras; assim como se asperge, para o mesmo fim, umas gottas de lixivia, emquanto ainda ferve nas caldeiras grandes. E, bem entendido, se se fizesse o contrario, instillando azeite nas caldeiras grandes e lixivia nas pequenas, o caldo não só não poderia ser purgado, mas tambem se tornaria completamente inutilizado para o fabrico do açúcar.

O açúcar reduzido desta forma á consistencia de xarope derrama-se mediante colheres dentro das formas de barro, as quaes se collocam sobre uma tina grande rodeada de bagaço, agitando sempre com uma espatula de pau para que assente e, derramando mais, com o fim de encher as formas. E’ de notar que esta espatula é summamente necessaria, pois, se não agitassem, (o açúcar) não coagularia. Desta maneira esfria nas formas e condensa-se, sendo então as formas levadas para a casa, que chamam “Casa de purgar”, onde se collocam sobre pranchas dispostas parallela — e horizontalmente á maneira de bancos e providas de orificios redondos. Abre-se o furo que a forma tem no fundo, para que o açúcar se purgue pela ultima vez, deixando sair um succo negro, que chamam mel, o qual escorrendo é conduzido por calhas para uma tina grande, que chamam “Tanque de mel”. Para que se dê esta ultima purgação, cada forma é coberta em cima por meio de um operculo da forma de uma chapa circular feita de argilla cinzenta (que chamam “Barro”) reduzida a pasta com agua fria, pois, sem este recurso, o açúcar nunca ficaria branco. Não é, porem, nem a agua nem a argilla só, que tem este effeito e sim ambas juntas: cada uma destas materias de per si estragaria o açúcar. A quantidade das formas necessarias por dia, isto é, quantas se podem encher com açúcar em um dia, é de vinte a setenta.

O açúcar bastante purgado deste modo é tirado das formas, operação esta que facilmente se consegue, invertendo as formas e batendo um pouco, pois, assim o pão sáe inteiro, que é de côr alvissima, em baixo, todavia de côr ruivo-preta em parte, a qual se elimina, chamando-se este açúcar "Masco-vado" (sic!). Não obstante, encontram-se de vez em quando tambem pães totalmente brancos. Os pães de açúcar transportam-se ao seccadouro, feito adrede de taboas, esmigalhando-os mediante pauladas, secca-se o açúcar ao sol e põe-se em caixões de madeira, comprimindo-o bem com o auxilio de colhe-res de pau e enchendo até em cima, préga-se a tampa com cravos de ferro. Cada pão de açúcar pésa trinta a quarenta e duas libras. Cada caixão cabe de vinte a trinta arrobas, a trinta e duas libras portuguezas ou trinta hollandezas cada uma.

A differença do açúcar, quanto á sua bondade tem duas causas: ou a terra, onde a canna cresceu, ou o mestre d'açucar, cuja pericia e tino muito influem na boa qualidade do açúcar.

O que toca o forno, onde põem fogo para o cozinhamento do caldo de açúcar, elle é largo e tem quasi sempre quatro boccas grnades, por onde se lança a lenha, havendo grande consumo deste combustivel. Pois, o fogo deve manter-se dia e noite, todo o tempo que a moenda trabalha para moer as cannas.

Fazem tambem uma especie mais ordinaria de açúcar, que chamam "Panella" e uma ordinarissima, o "rataon", das quaes o autor não fez nenhuma menção. (1)

(1) Este ultimo trecho foi acrescentado por J. de Laet, que foi o redactor do livro.

A Industria Pastoril

Exportação em 1936, na classe de "animaes e seus productos"

	Toneladas	Contos de réis	£
Banha	8.220	23.296	185.000
Carne em conserva	19.305	55.101	436.000
Carnes congeladas	59.870	77.373	611.000
Couros	53.117	144.527	1.152.000
Lã	6 216	64.279	512.000
Sebo e graxa	7.729	2.108	17.000
Diversos	33.031	40.250	321.000
TOTAL:	194.643	468.323	3.718.000