

## A cultura da canna e industria do açucar em Pernambuco, segundo as noticias de Piso no seculo 17

Os primeiros exploradores do nosso Estado, alem das descripções de plantas e animaes, nos legaram tambem alguns quadros de aspecto economico daquelle tempo que são summamente interessantes e merecem ser desenterradas do pó das bibliothecas.

Piso e Marcgrav são observadores argutos e, como se pode ver da traducção seguinte feita do livro publicado por elles, tambem historiadores fidedignos e bem intencionados.

Esse livro, intitulado : *Historia Naturalis Brasiliae*, editado em 1648 em Amsterdam, foi reeditado em 1658 sob o titulo : *De India utriusquere naturali et medica*, soffrendo muitas modificações e addições.

Delle escolhi o capitulo sobre a canna de açucar, da autoria de Piso, que, na 1.<sup>a</sup> Edição se encontra no livro 4.<sup>o</sup> que trata das riquezas naturaes do Brasil e, na 2.<sup>a</sup> Edição, tambem no livro 4.<sup>o</sup>, que se intitula : Das arvores, arbustos e hervas medicinaes e alimentares que nascem no Brasil e regiões visinhas da India Occidental.

A parte da America que se chama agora Brasil, sita entre os rios Maranhão e La Plata, pouco tempo depois da descoberta por Cabral e explorada por Vespucio, sob os auspicios de D. Manoel, Rei de Portugal, mais ou menos pelo anno de 1500, os portuguezes costearam navegando primeiro o litoral anteriormente desconhecido, comprehendido entre o bellissimo promontorio de Olinda e a ilha de Itamaracá. Tendo avistado ali, junto de uns recifes, as cabanas dos brasileiros, desembarcaram e procurando saber o nome do lugar os barbaros

disseram chamar-se Paranambuco (sic.), i. é furado pelo mar. Ainda hoje essa Prefeitura brasileira, a mais feliz e principal de todas, conserva o mesmo nome. Tendo melhor explorado a região, julgaram ser trabalho excessivo a extração do pau brasil, embora fosse de maximo valor para tingir pannos, pois por beneficio de Deus, havia alem dos montes altos e gargantas inacessiveis, tambem por toda parte terras araveis, tanto nas planicies, como nos outeiros de pouco declive, e as melhores fruteiras e os cereas trazidos da Europa vingaram admiravelmente e produziram frutos. Outrosim julgaram esse solo muito proprio para a cultura das cannas de açúcar, descobertas um dia por homens do campo nas Ilhas Fortunadas que as trouxeram para aqui e que, por causa do seu succo doce passavam, por assim dizer, de mão em mão, pois, é de grande utilidade á quasi toda humanidade, como se esperava já dellas em estado selvagem, e mais ainda agora depois de cultivadas. Assim aconteceu, que este dom celeste, o açúcar, muito superior ao mel da Attica, que as excellentes cannas encerram, foi concedido em 1.º logar a esta região. Expremendo-as, seja mediante um moinho d'agua ou com o auxilio e trabalho incansavel dos bois, escorre um succo doce que se cosinha em caldeiras, como se pode ver na seguinte estampa. (No livro ha aqui uma estampa).

Veem-se hoje em poder dos Portuguezes e Hollandezes muitas machinas deste genero. Não ha mercadoria nesta terra que dê maior lucro e rendimento aos commerciantes. Pois, em todo o Brasil, produzia-se antigamente um milhão de arrobas de açúcar annualmente, o qual, exportado para a Europa, era vendido com lucro certo.

No Egypto, o Sacar arabico (donde parece vir o nome do nosso açúcar), proveniente de uma planta humilde e exigua, coagula em cristaes pela força do sol. Na India oriental, porem, o Sacar Manbu, que chamam Tabaxir, exsuda em forma de liquido viscoso e branco da arvore Manbu, que é um canço nodoso, não dissimilhante daquelle povo nobre, como attestam Avicenna, Rhasis e Serapião. Entretanto, ninguem julgue que se possam comparar estas duas plantas com a canna, no que diz respeito ás suas qualidades e á facilidade de fabricaçào.

Pois, a nossa planta tem o aspecto de arbusto e está cheia de um succo doce. No aspecto externo é semelhante á canna brava, porem, esta differe por ter mais entrenós, principalmente, se as intemperies do anno e a terra são menos favoraveis. Quanto mais longos os entrenós, tanto melhor colheita e, quanto mais curtos, tanto menor safra os agricultores esperam. (Consta que na Provincia Rio de la Plata as cannas nascem espontaneamente e crescem tendo o tamanho de arvores, e exsudam cristaes de açúcar pelo calor do sol. Additamento na 2.<sup>a</sup> Edição).

Essa canna, chamada pelos Brasileiros de Uiba (e Tacomaree, em portuguez Canna d'açquare) — (Additamento na 2.<sup>a</sup> Edição), desenvolve-se menos nas montanhas e collinas, embora irrigadas, do que nas vazeas ferteis e ubertosas, como se pode ver nos campos fertilissimos, planos e cannavieiros da Prefeitura Pernambucana, que são cortados em toda parte por rios e são banhados pelas chuvas e enchentes quando elles transbordam, e desta forma ficam livres das formigas e outros insectos nocivos, como acontece na Europa com a neve. Feita esta digressão, voltemos ao nosso assumpto.

Primeiro, revolveni-se os campos com o arado, limpam-se com a grade ou enxada e, em seguida, abrem-se sulcos rectos e equidistantes. Nelles collocam-se as estacas de canna, de maneira que as extremidades de ambas se toquem, e do mesmo modo fecham-se os regos abertos pelo arado, enchendo-se depois com a mesma terra. No estio devem ser cobertos com mais terra, para que o ardor do sol não penetre demais e seque as cannas; no inverno, porem, requerem menos terra, para receber mais humidade e o peso da terra não retardar a germinação. Quanto maior a humidade, tanto mais depressa sáe a canna, pois, cada gemma brota uma nova canna, estendendo do sulco seus brotos e raizes por toda parte. De cada nó da canna surge um renovo que, sahindo da terra, se desenvolve em touceira: assim que, no espaço de 10 ou, no máximo, de 12 mezes, a canna amadurecendo alcança a justa altura. Os agricultores mais praticos fazem a plantação nos mezes Agosto e Janeiro. Em Agosto porém que é o ultimo mez

do inverno fazem melhor este trabalho, porque a terra, embebida das ultimas chuvas, favorece mais as plantas nas suas entranhas.

A canna madura é cortada no tempo mencionado, porem, ás vezes deixada no campo até o anno seguinte, chamando se então canna velha, uma especie de seara bisannual. Durante este tempo brota a nova que, depois, é cortada juntamente com a velha. Se não fôr cortada dentro de dois annos, perde todo valor; aos poucos murcha no campo e, minguando a seiva, se extingue, a não ser que, pela bondade peculiar da terra, se conserve alem do tempo ordinario da duração. As plantas delicadas e novinhas bem enterradas quasi nunca necessitam ser replantadas, por isso, que no decurso do tempo não morrem, nem siqner em 40 ou 50 annos; assim que pela sua natureza se podem assemelhar á duração da matta, bem entendido, em solo fertil, pois, aquellas que medram n'um solo secco e ladeirento mal vivem mais de um quinquennio. Causam accidentalmente a destruição da canna a sideração e o caruncho e, muito mais ainda quando um incendio no verão queimar a canna e, não sobrevivendo uma chuva, sécca até as raizes por causa da nimia aridez, causando prejuizo enorme ao dono (Por Hercules!). Quem, portanto, quizer extirpar as cannas imprestaveis e estragadas e fazer uma queima proveitosa, para que nasça nova filiação, faça isto no inverno e não no estio. Pelas inundações excessivas, quando nenhuma ponta emerge, as cannas ficam suffocadas, assim que, com ambos esses excessos, ou séccam pela nimia aridez ou morrem resfriadas pelas aguas estagnadas dos rios quando transbordam e por isso, mortas até a raiz necessitam de ser replantadas. Alem disto, uma especie de bichinho preto e alado que os Brasileiros chamam de Guirapeacoca e o vulgo, Pao de gallinha, rói as raizes, principalmente nos logares pantanosos, e mata as cannas.

Emfim, as hervas espontaneas lhes fazem tanto mal, porque se desenvolvem com tal exuberancia que se tornam muito nocivas ás cultivadas. Por este motivo se deve limpar o campo das hervas damninhas tres ou quatro vezes por anno ou, ás vezes mais, se a terra o requer, isto é, tantas vezes até que os colmos cheguem a tal desenvolvimento que, por seu proprio

viço, possam vencer a zizania. Pois que a terra é a mãe daservas espontaneas, das outras porem, que, quasi coagida recebe e muitas vezes nutre contra a vontade, é reputada como madrastra.

As cannas, depois de maduras, cortam-se cerce, a saber no proprio nó, porque nelle ha um humor aquoso. Logo depois de cortadas, e privadas das folhas, com que em grande parte são cobertas, amarram-se em feixes e collocam-se nos carros. São conduzidas então á moenda, composta de tres cylindros pezados, de madeira massiça, armados com aros de ferro. A canna mettida continuamente e comprimida na fenda estreita dos rolos juxtapostos, deixa escorrer o liquido doce.

O engenho d'agua não necessita de animaes de tracção, porque é movido pela força da agua que, conduzida por um canal comprido despeja-se do alto em queda impetuosa nas caçambas superiores da roda de enorme tamanho. Embora se faça isso mais depressa e renda mais açúcar do que mediante seis ou oito bois fortes, todavia pelo trabalho destes a canna é moida com mais precisão e cuidado. De resto, este liquido que depois se converte em açúcar, conserva se somente 24 horas e depressa azeda, ficando imprestavel para fabricar açúcar; se porem for guardado por algum tempo dele se origina bom vinagre.

Os cylindros e o madeiramento por onde o succo expremido escorre e o proprio canal pelo qual escoa devem ser lavados duas vezes pelo espaço de 24 horas ou uma tareffa (Tareffa é o pedaço de terra de uns vinte passos em quadra e que produz tantas cannas quantas se podem moer durante um dia natural).

A canna esmagada pela primeira vez volta outra vez aos cylindros, para que, se houver ainda um resto de succo, seja expremida totalmente e é então chamada bagasso que, como residuo inutil, é lançado ao fogo. Alimenta-se dia e noite um fogo de enormes labaredas sob as caldeiras que consome 15 a 40 cargas de lenha durante um dia natural, conforme o ponto do liquido o requer, e de tal maneira se derrubam maltas inteiras.

O succo que os hespanhoes chamam caldo é conduzido por canaes e calhas de madeira aos calderões de metal nos

quaes ferve continuamente, ora impetuosa — ora lentamente durante todo o tempo que as moendas trabalham e, a ebullicão demasiado intensa é moderada pela aspensão fria.

Do caldo da primeira caldeira que ferve a fogo lento se tira uma espuma bastante suja e abundante que se chama cagassa (sic.) que só serve de alimento e bebida ao gado. Retirada a cagassa o liquido ou caldo passa-se para a caldeira seguinte que os Portuguezes chamam Caldera de mellar (sic.), na qual cozinha, sendo retirada a borra mediante uma colher muilo grande, crivada de muitos orificios. Para separar melhor a immundicie tambem se ajunta ás vezes uma lixivia. Depois é coado por um panno, e deste modo perde afinal a ultima impureza, se tiver. Esta borra serve de alimento aos escravos que com ella contentes executam esses trabalhos tão duros e estafantes, pois, durante todo o semestre estival a moenda gira continuamente dia e noite. Juntando agua fazem tambem um vinho, chamado vulgo garapa, que os habitantes gostam muito e se embriagam com elle quando velho.

Pode-se fazer ainda deste primeiro caldo vinho adocicado, vinho escuro, vinagre, mel cozinhado e o proprio açúcar.

As caldeiras menores que seguem chamam-se de tachas; algumas são destinadas para agitar o liquido e outras para cozinhar. Nellas o caldo é condensado até tomar a consistencia de xarope e depois de açúcar.

Para isso o caldo é mexido durante o cozimento, primeiro nas caldeiras maiores e depois nas menores e, com o auxilio de colheres enormes, é batido e sacudido até a altura de vinte pés mais ou menos, com grande e penoso trabalho, caindo novamente nos vasos. Nas caldeiras menores, por causa do fogo intenso e devido a ebullicão tumultuosa, se deve ter o cuidado de gottejar nellas de tempo em tempo um pouco de oleo, para que o açúcar pela intensidade do fogo não se estrague. E' digno de nota que, se o oleo fosse lançado nas caldeiras maiores, nas quaes o liquido chamado caldo é purgado, ficaria completamente improprio para fabricar o açúcar. Do mesmo modo, se alguém juntar lixivia nas menores, como se faz nas maiores, seria igualmente impossivel produzir o açúcar. Se, emfim, se adiccionar um pouco de succo de limão ou de

acido, nunca adquire a consistencia de açúcar e sim, se estraga por completo.

Em seguida, collocam-se fôrmas de barro em grande numero, depois de receberem o succo fluido, em ordem, sobre pranchões furados, dentro de edificios vastos, vulgo Casa de purgar (sic.); logo passa-se barro molhado por cima e então os ditos vasos se purgam do mel que com sua côr escura tingia o açúcar. Tirado das fôrmas separa-se o branco do escuro, chamado Mascovado (sic.) e, quebrado, em pedaços expõe-se ao sol brando e sécca-se bem até se collocar nas caixas. Tudo isto causa incrível trabalho e despezas ingentes; afora a multidão dos operarios, e alem do grande numero de animaes de carga e de escravos, e isso diminue muitos os lucros.

O uso medicinal do açúcar pode ser resumido em poucas palavras, visto ser conhecido da maioria dos Europeus. O succo da canna é frigido; torna-se mais duravel e efficaz, se fôr distillado no alambique. E' remedio contra muitos males dos olhos, e alem disto contra as inflammações do figado e dos rins. Como porem a medulla das cannas soffre tantas transformações antes de ser purgada e reduzida a cristaes, depõe a primeira natureza e toma outra, que é tanto agradável ao paladar como é proveitoso á saude. Pois, o açúcar branqueado á custa de lixivia forte, é naturalmente mais appetitoso e delicioso, porem conserva propriedade facilmente azeda que faz mal aos intestinos e á cabeça. Por tal motivo, aquillo que consome na cozinha e na pharmacia, é melhor que se purgue moderadamente; pois que conserva as forças intrinsecas e adoça mais intensamente os xaropes, as pastilhas e queijandas. Outrosim, o açúcar vermelho, aliás considerado inferior, (como aquelle que vem da Ilha de S. Thomé, sem nenhuma lixivia) não se deve desprezar, principalmente para clysteres. O açúcar, portanto, embora quente e humido em primeiro grau, é tanto mais quente quanto mais antigo e mais purgado, e se transforma mais facilmente em bilis, e digere e dissolve mais intensamente. O novo porem é util não só ao peito e ao estomago, como tambem á bexiga e aos rins. Em todo o condimento dos doentes, emfim, deve ser preferido ao açúcar velho e ao mel. — Trad. de D. Bento Pickel.