



interpretando documentos



O texto a seguir trata dos engenhos de cana-de-açúcar. Leia-o e, depois, responda às questões.

Durante todo o período (do século XVI ao XIX), a área que mais sobressaiu foi, sem dúvida, a Bahia. Sendo a mais rica, concentrava em seus espaços as maiores unidades produtoras, principalmente no século XVIII. É interessante notar que, apesar dessa importância, as unidades produtivas baianas não se enquadram no padrão latifundiário escravista descrito por vários historiadores, que afirmam estar a produção canieira assentada em unidades com centenas de escravos.

No fim do século XVIII e início do século XIX, as mais ricas freguesias açucareiras do Recôncavo Baiano tinham, em média, 11,7 escravos por unidade produtora. Somente 17% dos cativos se encontravam em engenhos com mais de 150 escravos. A maioria estava em propriedades com menos de 20 escravos, do que se conclui que a maior parte da população escrava se encontrava na pequena ou média propriedade.

FRAGOSO, João et al. *A economia colonial brasileira (séculos XVI–XIX)*. São Paulo: Atual, 1998. p. 54.

1 Em qual capitania havia o maior número de propriedades produtoras de cana-de-açúcar?

2 Todas as propriedades produtoras de cana-de-açúcar tinham a mesma quantidade de pessoas escravizadas?



O engenho

O engenho de açúcar era uma unidade produtiva na qual se desenvolvia a maioria das atividades econômicas da colônia. Nesse espaço, eram estabelecidas as relações de poder entre senhor e pessoas escravizadas, pais e filhos, assalariados e agregados, homens e mulheres. Era uma grande propriedade (latifúndio) com economia autossuficiente. O proprietário era chamado de senhor de engenho. Os primeiros engenhos eram construções rodeadas de mata; com o aumento dos lucros oriundos do cultivo da cana-de-açúcar, esses locais se transformaram em grandes complexos, contendo muito espaço para lavouras.

Além da plantação de cana-de-açúcar, que ocupava a maior parte da propriedade, todo engenho desenvolvia lavouras de subsistência para alimentar sua população. Muitos engenhos produziam cachaça e rapadura, que serviam de alimentação e de moeda em transações comerciais.

Entre as diversas construções que compunham o engenho, estavam as residências de diferentes grupos sociais, como a família do senhor, os agregados e as pessoas escravizadas.



Casa-grande

Mais que uma residência, a casa-grande era o centro administrativo e econômico do engenho. Nela, viviam o senhor de engenho, sua família e agregados de confiança. Os senhores de engenho eram proprietários de escravizados e chefes de uma pequena milícia militar; eles ajudavam a financiar as tropas que defendiam a costa brasileira e os colonos de ataques indígenas e eram eles que os governadores consultavam para tomar decisões. Todo esse poder permitia ao senhor julgar crimes de acordo com o seu próprio arbítrio, votar e ser eleito nas eleições das câmaras municipais, entre outros privilégios.

A casa-grande era estrategicamente construída na parte mais elevada do terreno, permitindo uma visão total da propriedade. Próximos a ela eram construídos o engenho (local onde acontecia a moenda da cana-de-açúcar), a senzala e a capela.

Nos primeiros tempos da colonização, a casa-grande era rústica, com móveis feitos no próprio engenho pelos escravizados; com o tempo, os proprietários mais ricos conseguiram construir moradias maiores e mais confortáveis. A rotina nessas casas podia ser bem movimentada: carregar água para o interior, cortar lenha, lavar roupa, cuidar das crianças, preparar alimentos. Nas ocasiões em que havia alguma celebração, como a motivada pelo nascimento de um herdeiro, os convidados para o evento eram recebidos e podiam ficar vários dias na casa.

A casa-grande era construída com o objetivo de proporcionar segurança aos moradores e atender às suas necessidades. A preocupação com a segurança tinha origem na possibilidade de ataques indígenas ou de levantes de escravizados. Esse receio deixava a casa-grande com um aspecto de fortaleza.

Existia um ambiente restrito à família do senhor de engenho – que incluía cozinha, quartos e sala – e outro local para atender visitas e fechar negócios. A varanda, comum em muitas construções dessa época, era utilizada tanto para inspecionar o movimento da propriedade como para proporcionar o contato entre os habitantes da casa e as demais pessoas que viviam na propriedade. As grandes janelas contribuíam para arejar os ambientes, uma vez que os europeus não estavam acostumados ao clima tropical.

©Pulsar Imagens/Hans Von Manteuffel



Imagem atual da capela e casa-grande no Engenho Poço Comprido, em Pernambuco



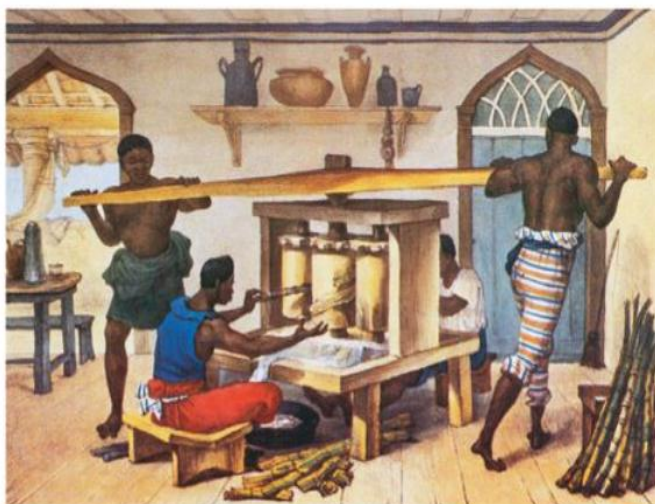
Casa do engenho

Era o conjunto de instalações para o preparo do açúcar. Muitas vezes, constituía-se de várias construções próximas ou isoladas, cada uma com uma função. A casa da moenda, a casa das caldeiras, a casa de purgar e os galpões formavam a casa do engenho.

A cana-de-açúcar era cortada e levada em carros de boi até a casa da moenda. Nesse local, os feixes de cana eram transformados em caldo, que era levado para a casa das caldeiras, onde era feito o melado. O melado, por sua vez, era levado para a casa de purgar para que as impurezas fossem retiradas.

Nos galpões, o açúcar em estado bruto (pães de açúcar) era colocado em caixas de madeira, e estas em malas de couro, a fim de evitar a umidade da travessia do oceano. Uma vez na Europa, os holandeses transportavam o açúcar de Lisboa a Amsterdã, onde o produto era refinado e, depois, vendido.

Nos séculos XVI e XVII, era necessário que cada engenho de açúcar mantivesse vários homens e mulheres prontos a produzir e a cuidar do produto guardado nos armazéns. A grande maioria dessas pessoas era escravizada.



DEBRET, Jean-Baptiste. *Engenho manual que faz caldo de cana*. 1822. 1 aquarela sobre papel, color., 17,6 cm x 24,5 cm. Museu Castro Maya - IPHAN/Minc, Rio de Janeiro.

▶ Representação de pessoas escravizadas no trabalho de moer a cana

Alguns dos escravizados recebiam tarefas especializadas, como a de barqueiro, carpinteiro, e caldeireiro. Havia um pequeno número de trabalhadores livres, que desempenhavam funções de vigilância ou outras que exigiam certos conhecimentos no preparo do açúcar.

A figura mais importante era a do **mestre de açúcar**, pois ele comandava todas as etapas do fabrico do produto. Esse profissional tinha conhecimento técnico da produção açucareira, era livre e bem pago. Apenas o mestre conhecia o segredo do tempo de cozimento correto, que garantia a qualidade do açúcar e o rendimento da produção. Sobre os mestres do açúcar, leia a citação a seguir.



Um “mestre de açúcar”, encarregado de manipular a caldeira até a obtenção de um xarope impecável, graças à manutenção de temperatura específica, era contratado durante, e pago de acordo com a qualidade produzida. [...] Em 1790, na área de Campos, receberia no mínimo entre 600 e 800 réis por dia.

DEL PRIORE, Mary. *Histórias da gente brasileira: volume I – colônia*. São Paulo: LeYa, 2016. p. 76.

Os “mestres de açúcar” eram normalmente de origem africana, libertos e que começaram a receber mais por seu trabalho a partir do século XVIII. Essas pessoas adquiriram esse conhecimento específico por conta de anos de trabalho. Os valores expressos na citação apresentam uma boa quantidade de dinheiro para o período.

Para manter um engenho, era necessária a administração constante. O plantio e a colheita da cana requeriam força de trabalho de várias pessoas. Os serviços no engenho – e as etapas posteriores de ensacar, transportar e vender – exigiam trabalhadores qualificados. Desde as instalações até a mão de obra, o custo, bastante alto, era do proprietário. Quando o açúcar chegava às alfândegas metropolitanas, era hora de pagar taxas e impostos para a Coroa, que não gastava nada com o processo. As fazendas de cana representaram uma importante fonte de riqueza para a Colônia e a Metrópole, até que os holandeses, expulsos do Nordeste, levaram para a região do Caribe as técnicas de cultivo da cana e da produção de açúcar, oferecendo ao mercado europeu um produto de melhor qualidade e mais barato.



Cana-de-açúcar em estado natural e açúcar refinado

Senzala

Construída com tijolos, madeiras ou pedras, coberta com palha ou telhas, a senzala era a habitação para a população escravizada. Com raras exceções, não tinha ventilação, tampouco possibilitava privacidade às pessoas.

Modelo de senzala utilizado no Brasil Colonial

©Worldwide Picture Library/Alamy Stock Photo/Fotoarena





Capela

A capela era um local no engenho onde se realizavam as cerimônias religiosas, como casamento, batizado, primeira comunhão, além de cultos diários. Era, portanto, um dos centros de reunião da comunidade. Em muitos engenhos, ali se enterravam os membros falecidos da família do proprietário.

Algumas capelas eram construídas no alto dos morros. Poderiam também estar localizadas junto à casa-grande ou na entrada do engenho.



©Wikimedia Commons/Paul R. Burley

Capela de Nossa Senhora da Conceição do Engenho Poxim em Sergipe



interpretando documentos

Observe a imagem a seguir.



©The Picture Art Collection/Alamy/Photovorena

POST, Frans. *Engenho de Pernambuco*. [séc. XVII]. 1 óleo sobre tela, 50 cm × 74,5 cm. Acervo artístico do Ministério das Relações Exteriores, Brasília.





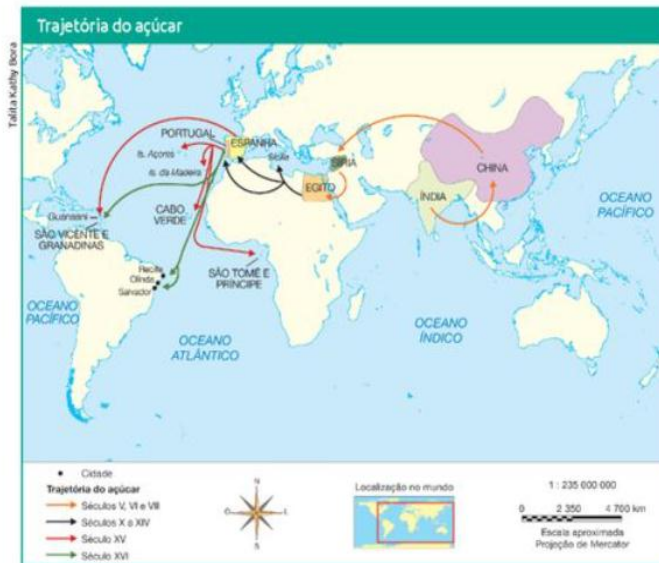
Organizando a história

1 Quais razões motivaram Portugal a dar início à colonização efetiva do Brasil?

2 Podemos dizer que a exploração da cultura da cana-de-açúcar estava ligada ao avanço da conquista da América pelos portugueses? Explique sua resposta.



A cana-de-açúcar fez um longo percurso até ser trazida ao continente americano. Originária da Índia, ela foi levada para a China, a Síria e o Egito, chegando à Europa entre os séculos X e XIV. No século XV, os portugueses a cultivaram em seus domínios no Atlântico: as ilhas de Açores, da Madeira, de Cabo Verde e de São Tomé. Ela foi trazida ao Brasil pelos primeiros colonizadores portugueses, com a expedição de Martim Afonso de Sousa, entre 1530 e 1532.

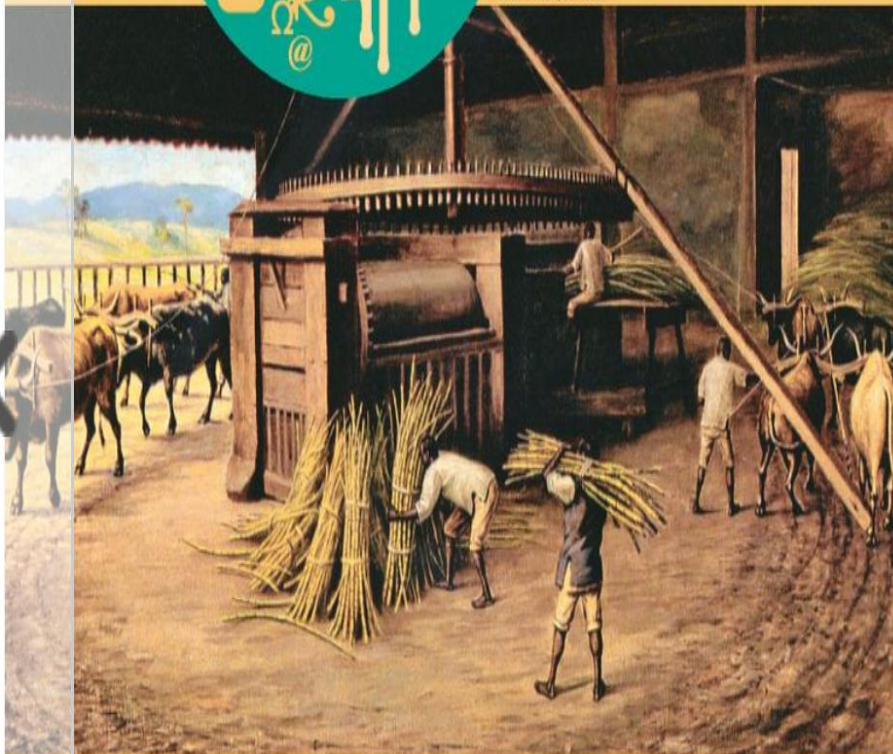


Fonte: FERLINI, Vera L. A. *A civilização do açúcar: século XVI a XVIII*. São Paulo: Brasiliense, 1984. (Tudo é História). Adaptação.



Brasil Colonial: a sociedade açucareira

© Museu Paulista, São Paulo



CALIXTO, Benedito, *Moagem da cana na Fazenda Cachoeira*, 1920. 1 óleo sobre tela, color., 105 cm x 136 cm. Museu Paulista, São Paulo.

O que você vai conhecer

- Economia açucareira
- Engenho
- Sociedade açucareira
- Vilas e cidades
- Comércio interno
- Festejos no Brasil Colonial

Neste capítulo, você vai conhecer como a dinâmica da economia açucareira gerou uma organização social que influenciou profundamente a cultura brasileira.

Observe a imagem que retrata a moagem da cana-de-açúcar. As pessoas trabalhavam com o auxílio de carros de boi, que faziam a engrenagem girar. Quem são os trabalhadores na imagem? Os equipamentos parecem acessíveis a qualquer agricultor?



Objetivos do capítulo

- Compreender a importância do açúcar na economia do Brasil Colônia.
- Analisar a estrutura criada no Brasil Colonial para viabilizar o cultivo da cana-de-açúcar.
- Destacar a importância do trabalho dos escravizados, indígenas e africanos para a consolidação da economia açucareira.
- Conhecer os principais grupos sociais que formavam a sociedade açucareira no Brasil Colônia.
- Identificar os principais aspectos culturais surgidos na sociedade açucareira com a fusão de costumes indígenas, africanos e europeus.

Economia açucareira



À medida que a colonização do Brasil avançava com a chegada de famílias e a formação de novos núcleos de povoamento, surgia a necessidade de expandir a economia colonial tanto para o sustento das populações locais como, principalmente, para que a Metrópole obtivesse lucros com a Colônia.

A primeira riqueza explorada por Portugal na Colônia foi o pau-brasil, madeira de cor avermelhada muito apreciada na Europa, utilizada para a fabricação de móveis e caravelas e também para o tingimento de tecidos. O extrativismo do pau-brasil teve grande importância econômica nos primeiros 40 anos de exploração da América pelos portugueses. Posteriormente, esse produto deixou de ser o centro da economia, mas continuou sendo explorado.

Para garantir o avanço da conquista e da colonização da América, Portugal precisou encontrar outras fontes de riqueza. A solução foi a cultura da **cana-de-açúcar**. No Nordeste, especialmente nas capitanias da Bahia e de Pernambuco, essa atividade aos poucos foi prosperando, o que deu origem a um intenso comércio entre Metrópole e Colônia.

A organização da economia açucareira não foi um processo simples nem rápido e teve diversas fases: prosperidade, estabilidade e crise. Durante todo o Período Colonial, o açúcar foi um dos principais produtos de exportação.

A cana-de-açúcar é uma planta fina de formato cilíndrico, com folhas grandes e pode alcançar até seis metros de altura. É utilizada como matéria-prima para a fabricação do açúcar. O açúcar era um produto de alto custo no início da Idade Moderna, consumido apenas pelas famílias nobres e ricas. Ele era oferecido como presente de casamento ou deixado como herança.



Como os portugueses já se dedicavam há tempos a essa atividade, conheciam os procedimentos técnicos necessários para a obtenção do açúcar. Além disso, as fazendas e os engenhos foram criados em regiões próximas do litoral, o que facilitava o escoamento da produção, primeiro em pequenos barcos ou carros de boi e, depois, em grandes navios, que seguiam rumo à Europa.

Cultura da cana-de-açúcar

A escolha da cana-de-açúcar para o cultivo na Colônia se deu por vários motivos: seu elevado valor comercial, a experiência dos portugueses no cultivo em grande escala e as condições geográficas do Brasil, como o clima quente e úmido e a existência do solo de massapê.

Mesmo com as condições favoráveis, era necessário investir recursos para que a produção fosse lucrativa. Portugal não dispunha dos recursos necessários para a implantação da cultura açucareira no Brasil, então promoveu uma aliança com a Holanda.

Os holandeses financiavam o estabelecimento dos engenhos e a compra da mão de obra escrava. Os portugueses produziam na Colônia o açúcar até o seu estado bruto, denominado pão de açúcar. Este era transportado para Portugal e de lá para Amsterdã, onde o produto era refinado e vendido. A Holanda ficava com a maior parte do lucro da venda porque realizava a comercialização do produto.



FABRICAÇÃO de açúcar. [ca. 1600]. 1 gravura. Philipp Galle, Coleção Stapelton, Londres.

▶ Gravura holandesa do século XVII representando a produção de açúcar

Depois de refinado, o açúcar era embarcado em navios da frota mercante holandesa. Produzidos pelos estaleiros holandeses de forma rápida e com grande técnica, os navios tinham grandes porões para o transporte de mercadorias.

Ao estabelecer o cultivo da cana-de-açúcar na Colônia, os portugueses desenvolveram uma atividade econômica lucrativa e permanente. Isso possibilitou o avanço da colonização em território brasileiro.

O cultivo desse produto exigia um grande número de trabalhadores, visto que era necessário limpar os terrenos, preparar o solo para o plantio da cana, plantar as mudas, cortar a cana, colhê-la e transportá-la para o engenho. Na realização dessas tarefas, os portugueses empregaram a mão de obra escrava de origem africana, barateando o custo da produção.

Os engenhos de açúcar eram imensas áreas onde se plantava um produto em grande escala, a fim de atender ao mercado externo. O cultivo de outros gêneros agrícolas somente era permitido com a finalidade de fornecer alimento para a população que ali vivia. O trabalho dos escravizados foi fundamental para a prosperidade dos engenhos. Observe as regiões de cultivo da cana-de-açúcar no Brasil Colonial no mapa a seguir.



Fonte: ATLAS histórico escolar. Rio de Janeiro: Fename, 1988. Adaptação.