

Engenhos de cana-de-açúcar

Posted on *January 01, 1970* by *Jaqueline Aragão Cordeiro*



[caption id="attachment_8588" align="center" width="400"]

Engenho de cana-de-açúcar em Pernambuco colonial, pelo pintor neerlandês Frans Post (século XVII)[/caption]

Uma usina (do francês *usine*), engenho de açúcar ou simplesmente engenho (do latim *ingeniu*) é, *stricto sensu*, a moenda de cana-de-açúcar. *Lato sensu*, designa todo o estabelecimento agroindustrial especializado na transformação da cana-sacarina em açúcar, melaço, aguardente de cana e etanol. Os modelos de engenho central e usina passaram a ser utilizados no final do século XIX quando houve necessidade de desativar os antigos engenhos das fazendas e produzir açúcar em uma planta industrial moderna com economia de escala e controle de qualidade rigoroso.

O primeiro engenho de açúcar registrado em território português pertenceu a Diogo Vaz de Teive, escudeiro do Infante D. Henrique, com contrato de construção datado de 5 de dezembro de 1452. Localizava-se na Ilha da Madeira, no então lugar da Ribeira Brava, Capitania do Funchal. A força motriz deste engenho era a água da ribeira.

Os primeiros engenhos foram criados no Brasil para atender à demanda europeia. Eram os locais destinados à fabricação de açúcar, propriamente a moenda, a casa das caldeiras e a casa de purgar. Todo o conjunto, chamado engenho banguê, passou com o tempo a ser assim denominado, incluindo as plantações, a casa de engenho ou moita (a fábrica), a casa-grande (casa do proprietário), a senzala (lugar onde ficavam os escravos) e tudo quanto pertencia à propriedade.

Em 1516, foi construído no litoral pernambucano o primeiro engenho de açúcar de que se tem notícia no Brasil, mais precisamente na Feitoria de Itamaracá, confiada ao administrador colonial Pero Capico — o primeiro "Governador das Partes do Brasil". Em 1526 já figuravam direitos sobre o açúcar de Pernambuco na Alfândega de Lisboa. Na década de 1530, os primeiros donatários portugueses iniciaram empreendimentos nas terras da América Portuguesa, especialmente nas capitanias de Pernambuco e São Vicente, implementando engenhos de açúcar. Assim, surgem, na nova colônia portuguesa, os primeiros núcleos de povoamento e agricultura.

A necessidade de mão de obra levou os donos dos engenhos a tentar, sem sucesso, escravizar os indígenas. Então, optaram por trazer escravos da África. Décadas depois, a cachaça, um destilado dos subprodutos da produção do açúcar, melaço e espumas fermentados, serviu de troca no comércio de escravos. Os senhores de engenho dominaram a economia e a política brasileira por séculos, desde a época colonial, passando pelo império e chegando à república, embora, ao longo dessas épocas, tenham tido fases de declínios e reerguimentos. Os primitivos engenhos implantados no início do século XVI geraram, no século vinte, o setor sucroalcooleiro, que, no início do século XXI, se posicionou em segundo lugar na matriz energética brasileira.

Até meados do século XX, os engenhos eram a principal indústria sucroalcooleira, esteio da economia do Brasil e, em especial, de Pernambuco, Piauí, Paraíba, Rio de Janeiro, Alagoas, Sergipe, Ceará e São Paulo. Com a evolução da agroindústria e o aparecimento das usinas de açúcar e de álcool, os engenhos, obsoletos, foram sendo desativados gradativamente.

A primeira etapa presente em todos os engenhos é a moagem da cana, quando é extraído o suco conhecido como caldo de cana ou garapa. Esse caldo é conduzido até um tanque, o parol, onde é armazenado.

Na produção de cachaça ou álcool, o caldo de cana fica armazenado para fermentação. Depois é destilado.

Já na produção de açúcar, o caldo de cana é levado a grandes tachos de cobre, e submetido a fogo brando até atingir o "ponto", ou seja, se transformar em mel. Esse mel-de-engenho é transferido para um tanque onde será submetido a agitação, para acelerar a cristalização do açúcar.

O mel, então, é distribuído em formas cônicas, dispostas em uma bancada, onde fica até esfriar. Após a cristalização, o mel excedente (não cristalizado), é extraído (por decantação), através de um orifício na parte inferior da forma. Esse mel, chamado mel de furo ou melaço, tem outras utilizações, entre elas, também, a fabricação de cachaça, após fermentação por alguns dias.

O açúcar cristalizado, em forma de pão, que recebe o nome inicial de pão-de-açúcar, é desenformado, chamando-se, então, açúcar bruto, ou mascavo, que é comercializado para utilização nessa forma, em pedaços, ou submetido a clareamento, na produção do açúcar demerara. A transformação de mascavo em demerara era feita nos engenhos pelo processo de purgação.

O processo de fabricação de rapadura é semelhante ao ocorrido na produção de açúcar, nas etapas iniciais, porém a etapa para no tanque de agitação, bem mais raso nesse caso, e ali é cristalizada a rapadura.

A região Centro-Sul cearense já manteve em atividade, até a década de 1970, cerca de 50 engenhos. Hoje, apenas um continua funcionando. Os sucessivos anos de chuvas abaixo da média contribuem para a significativa queda na safra da cana-de-açúcar. Sem matéria-prima, os engenhos não têm como transformar a garapa em doces apreciados pelos sertanejos: a rapadura, batida e alfenim. Outro entrave é o elevado custo de produção e baixo valor de venda dos produtos derivados. A família Rufino, proprietária do engenho, se esforça para manter viva a tradição da moagem, no sítio Junco, construído há mais de cem anos.

A falta de cana-de-açúcar inviabiliza os engenhos. Até na região do Cariri, essas unidades praticamente desapareceram. Na CE-040, a caminho de Aquiraz, os engenhos, que ficam na beira da estrada, viraram atração turística e uma fonte de renda para os produtores. A quantidade de produtos oferecidos é tamanha que os produtores daquela região estão intitulado a CE-040 de Rota dos Engenhos.

Alguns desses engenhos já viraram parada obrigatória dos ônibus de turismo que seguem para as praias do litoral Leste. Nos estabelecimentos agrícolas, os turistas podem observar todo o processo de feitura da rapadura, desde a moagem da cana-de-açúcar até a fervura do melaço da cana e a transformação em rapadura. Novidades para muitos que se encantam com o processo artesanal ricamente difundido no Nordeste brasileiro.

Fonte: Wikipedia / Jornal Diário do Nordeste / Jornal Tribuna do Ceará Jaqueline Aragão Cordeiro

COISA DE CEARENSE

