

## SUMÁRIO DUMA HISTÓRIA DO AÇÚCAR SICILIANO(\*)

por Carmelo Trasselli

Para o homem, não é fácil resignar-se, quando cai na conta de que uma velha fonte de riqueza se estancou. E em tais casos o comportamento das colectividades é semelhante ao dos indivíduos singulares: procurar um bode expiatório, alguém a quem atribuir «a culpa».

O caso das culturas sacarinas não desmente a regra: quando elas desaparecem, deixando um vazio na agricultura duma região, e a falta de produção do açúcar se traduz num empobrecimento dos réditos, então busca-se alguém, ou alguma coisa, que se possa apontar como causa eficiente de tamanha perda. No Egipto, por exemplo, ainda hoje se diz que os engenhos de açúcar foram destruídos pelos Turcos em princípios do século xvi; esquecendo que as exportações de açúcar egípcio tiveram um período de expansão muito vigorosa no século xvii.

Na Sicília tem-se publicado em letra de forma que a produção siciliana foi arruinada pelo açúcar das Américas. Há uma inexactidão nesse libelo acusatório: a Europa do séc. xvii não se fornecia de açúcar somente na América, mas também, e com notável abundância, no Extremo Oriente (China, Java, Índia). E há também nele uma presunção de certeza em favor de um nexó causal que precisa ainda de ser

---

\* Tradução de Eduardo Nunes.

demonstrado, já que o adágio *post hoc ergo propter hoc* é insuficiente.

São dois os motivos principais que me levam a duvidar seriamente da correlação entre o desaparecimento da produção açucareira siciliana e a chegada maciça de açúcar ocidental e oriental.

O primeiro motivo consiste no custo dos transportes. Não tenho à mão os custos de transporte da América para a Europa, mas os do Oriente são conhecidos. Em 1636 calculava-se que uma nau expressamente construída para transportes de açúcar bruto gastaria 20 meses na rota Holanda-Batávia-Holanda para transportar uma carga de 450.000 *ponds* de açúcar, sobre que se admitia uma perda de 15% que reduzia a importação no destino a 382.500 *ponds*. A despesa de transporte prevista era de cerca de 80 florins por cada 1.025 *ponds*<sup>(1)</sup>; ou seja, praticamente o transporte quase igualava o custo de origem. Um *pond* equivalia a 494,09 gramas<sup>(2)</sup> e portanto 80 florins era o custo de transporte de pouco mais de 5 quintais (506,442 kgs.) de açúcar bruto, que fariam cerca de 6 cântaros e 1/3 do peso siciliano (1 cântaro = 79,342 kgs.).

Para transportes no âmbito do Mediterrâneo, não podemos nem de longe supor custos de tal ordem, sobretudo se pensarmos que os navios faziam já as rotas para outros carregamentos, e que pequenas quantidades de açúcar podiam ser metidas a bordo quer para completar um carregamento quer à falta de melhor. E realmente ainda no séc. xvii temos casos, concretamente documentados, de navios, nórdicos inclusive, a carregar açúcar em Palermo.

O menor custo de transporte devia manter o mercado europeu aberto ao açúcar siciliano, não obstante a produção

(1) K. Glammann, *Dutch-Asiatic Trade*, Copenhagen-Haia 1958, pág. 48, nota.

valor da carga de retorno (compra)	florins	33.750
amortização e desvalorização navio	»	7.380
pagamento da tripulação	»	13.020
provisões de bordo	»	9.600
	florins	63.750

(2) *Ibid.*, pág. 304.

da ilha fosse quantitativamente marginal em confronto com as importações de Oriente e de Ocidente.

E anda que porventura a quantidade fosse demasiado modesta para interessar as refinarias europeias e italianas, havia contudo um pequeno mercado local, que precisava fornecer-se de açúcar e ao qual devia convir mais a produção local não sobrecarregada por custos de transporte da ordem dos que vimos.

O segundo motivo deriva duma averiguação de facto: a produção açucareira siciliana cessa para sempre à roda de 1680, isto é num período em que os preços se mantêm altos, período que se situa entre a baixa de 1655 e a grande procura do consumo do séc. xviii<sup>(3)</sup>.

Ao longo do séc. xvii, apesar de no Oriente ter havido paralizações, a procura europeia era de tal ordem que o custo do açúcar na China passou de 3,58 para 6,86 florins por 100 *ponds* desde 1620 a 1637, e que, em 1635, 1636, 1637, se achou conveniente importar do Sião até mesmo açúcar preto, vendido aos preços de 0,26 — 0,31 — 0,33 florins por *pond*, iguais a metade ou um terço do preço do açúcar branco brasileiro ou dos mascavados americanos<sup>(4)</sup>.

Há talvez ainda um terceiro motivo. A acusação contra o açúcar americano foi lançada pela primeira vez quando não se conhecia ainda o açúcar oriental; foi lançada num momento particular da história política e económica da Sicília. Há qualquer coisa de análogo noutra sector: fala-se sempre da chegada à Europa do ouro e da prata americanos, como se estes dois metais só aqui tivessem começado a chegar a partir de 1492; e esquece-se que as primeiras chegadas maciças, capazes de perturbar o mercado dos metais preciosos e em consequência a amoedação e em consequência os preços, se podem assinalar facilmente já ao longo do séc. xv, e que, por exemplo, a conquista de Granada foi financiada com ouro africano.

Numa palavra, creio que, se a indústria açucareira siciliana desaparece num período de preços altos e de forte consumo, o motivo não deve buscar-se unicamente na concorrência do açúcar ultramarino.

---

<sup>(3)</sup> Ibid., págs. 158, 160, 165.

<sup>(4)</sup> Ibid., págs. 154 e 155.

Um dos motivos da crescente procura de açúcar no mercado europeu antes da difusão do chá e do café e dos sorvetes gelados, podemos nós detectá-lo: é que o açúcar era usado, com abundância inaudita e inaceitável para os nossos paladares, na cozinha.

É verdade assente que o açúcar foi na Europa, durante a Idade Média, uma especiaria, um artigo de farmácia, como diz Heyd; e disso poder-se-iam multiplicar as provas através de textos literários e de documentos. Como complemento da dieta ordinária, como passatempo, como energético, provavelmente o açúcar era egrêgiamente substituído pelo vinho.

Com a introdução da cana de açúcar na Madeira, e por obra de Portugueses e Lígures, o consumo europeu cresceu; e desde então — facto importantíssimo para a história do açúcar mediterrânico — os Genoveses voltaram a sua atenção para o açúcar ocidental, ao passo que os Venezianos continuaram fiéis ao açúcar dos velhos centros de produção.

Os livros de receitas de cozinha são eloquentes. O *Vian-dier* do francês Taillevent (1310-1395) sugere excepcionalmente o uso de açúcar, ao passo que se alarga no uso das especiarias picantes. O *Ménagier de Paris* (fim do séc. XIV) não toma em conta o açúcar. Uma ou outra receita açucarada aparece na tradução francesa (1505) do italiano Platina (impresso em Cremona em 1474). Em Nostradamus, que era filho de um judeu provençal, já aparecem confeitos e fruta cristalizada (1555). Pelo contrário La Varenne (1651) cede ao gosto italiano, misturando açúcar e águas perfumadas nos pratos salgados e picantes (leite com sal e açúcar; alcaparras e açúcar; capão, ovos, manteiga, sal, pistáchis, caldo e «muito açúcar» como recheio dum pastel açucarado com pinhões e uvas de Corinto; tortas doces). Por sua vez Bonnefons (*Le jardinier français*, 1651; *Les délices de la campagne*, 1654) deita açúcar nos biscoitos e nos doces. Com o tempo, o consumo do açúcar diminui na cozinha. Aumenta, em compensação, na sala de visitas: *marrons glacés* (*Art de bien traiter*, 1674), café, chá, chocolate (Dufour, 1685)<sup>(5)</sup>.

---

(5) C. Eluard-Valette, *Les grandes heures de la cuisine française*, Paris 1964.

Na realidade o uso do açúcar na cozinha italiana — re-firo-me à cozinha dos ricos de que temos abundantes notícias — era verdadeiramente abusivo. Já no séc. xvi, na época de Carlos V, Bartolomeu Scappi, célebre cozinheiro de Roma, preparava, por exemplo, um jantar de magro no mês de Julho com antepastos, pospastos e 15 pratos, dos quais 10 açucarados. O Cardeal Lourenço Campeggio, bolonhês, ofereceu a Carlos V um jantar de magro no Trastévere, com músicos e tocadores, na quaresma (Abril) de 1536; a lista das iguarias enche bem seis páginas impressas em tipo muito junto, e nela figuram: atum, lúcios, sardas, rodovalho, lulas e barbos, todos condimentados com açúcar.

Uma colação em Montecavallo na sala do Cardeal Bellaia à uma hora da noite, depois da representação duma comédia quadrilingue (francês, bergamasco, veneziano e espanhol) compreendia, entre outras coisas, faisão no espeto com açúcar, balho de porco salgado no espeto com açúcar, ... Num jantar de 17 de Janeiro de 1566, em que devia tomar parte o Papa Pio V, estavam preparados esturjões com açúcar, lampreias com açúcar, salmonetes grelhados com açúcar, e até filetes de peixe com açúcar, e macarrão com queijo e açúcar<sup>(6)</sup>.

Não muito mais tarde, o bolonhês Tanara prepara-nos presunto salgado e açucarado e enguias açucaradas; mas além disso revela-nos uma novidade: as estátuas de açúcar e as armas dos convidados, de açúcar, dispostas sobre a mesa<sup>(7)</sup>.

Por fim Bartolomeu Stefani, cozinheiro do Duque de Mântua<sup>(8)</sup>, deita açúcar no fígado de vitela, nos fritos de mioleira, na carne cozida, no rim, na sopa de peito de faisão, nos borrachos no espeto, e até no atum salgado. Em compensação começam com ele os verdadeiros e propriamente ditos doces, as tortas, os biscoitos, e os «sabores» de murtinho, pêssego, morango, e as «conservas» de fruta.

---

(6) *Opera di Bartolomeo Scappi maestro dell'arte del cucinare*, Veneza 1570 (1.ª edição) e 1622 (2.ª edição).

(7) Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bolonha 1644 (1.ª edição), Veneza 1761 (14.ª ed.).

(8) *Arte di ben cucinare*, publicada em 1662 e de novo em 1671. Cfr. G. Brunetti, *Cucina mantovana di principi e di popolo*, Mântua 1963.

Stefani é um verdadeiro escultor em açúcar: adorna a mesa com triunfos, Olimpos, estátuas, jardins, vasos, flores, architecturas, pórticos, tudo de açúcar. O banquete oferecido a Cristina da Suécia em 27 de Novembro de 1655 exigia muitas dezenas de quilos de açúcar só para as estátuas, flores e architecturas.

O que é estranho é que exactamente a Sicília, a única a produzir açúcar em Itália, era a que menos o consumia: confeitos de amêndoa e de anis desde o séc. xv; compotas e marmeladas várias, e no séc. xvii também o bolo de amêndoas (bolo real). Mas a única lista que possuímos dum jantar, do jantar oferecido no castelo de Roccella a 4 de Novembro de 1698 ao Vice-rei Duque de Veráguas que regressava de Messina a Palermo, inclui pratos à francesa e à espanhola, bem 95 pratos de salada e fruta, alguns triunfos para adornar as mesas (sem dizer se são de açúcar), mas poucas coisas em que o açúcar entre necessariamente: sorvetes gelados, água de canela, limonada, biscoitos, chocolates, bolinhos com frutos candilados, biscoitinhos com calda, «bocconcini di dama»<sup>(9)</sup>.

Tinha pois o açúcar um amplo mercado e, podemos licitamente presumi-lo, um mercado não saturado, já que a Companhia Holandesa, na importação de açúcar bruto de Bengala e de Batávia, realizava lucros brutos superiores aos 100 %<sup>(10)</sup>.

Por conseguinte pequenos exportadores e patrões de navios independentes deviam encontrar suficiente proveito

<sup>(9)</sup> Palermo, Archivio di Stato, *Stato di Rocella*, vol. 6.º, fol. 363-364.

<sup>(10)</sup> K. Glamann, *ob. cit.*, pág. 160. São preços, nas feitorias persas, do açúcar em pó de Benguela e de Batávia:

anos	1680	147,8	124
	1681	171,2	121,2
	1682	160,4	142,5
	1683	80,2	—
	1684	178,5	137
	1685	195,9	—
	1686	—	—
	1687	56,5	—
	1688	161,7	144
	1689	—	164,5

na compra e distribuição do açúcar siciliano, sobre o qual, pelo menos, não pesava o enorme custo de transporte que vimos para o produto oriental. Um lucro líquido de 20, de 15%, muito satisfatório para pequenas colocações a breve termo sobre o açúcar bruto siciliano, devia ser convidativo, e o conjecturá-lo, depois do que lemos a propósito dos custos e lucros do açúcar oriental, não é presunção gratuita.

Acresce que em Palermo, na *Tavola*, quedavam depositadas durante meses e por vezes durante anos somas relevantes sem emprego, e que portanto nem sequer se pode falar de falta de capitais desviáveis para compras de açúcar<sup>(11)</sup>.

Por estas razões julgo muito provável que o desaparecimento da indústria açucareira siciliana se deva não somente a concorrência externa ou a falta de procura, mas sim a outras causas não ainda averiguadas, entre as quais sugiro algum facto de natureza climática não de todo esclarecido até agora.

João Afonso Borrelli, um cientista do séc. xvii, especialista em hidrologia e paúis, descreve-nos as plantações de cana do açúcar na planura subjacente a Taormina quase como nma simbiose de canas, linho e cânhamo; o que faz pensar num ambiente em que tem lugar a maceração. Um relatório de peritos redigido em 1683 alude ao cultivo de trigo e arroz em terras onde antes existia a cana; isto é, cultura árida e cultura muito húmida, que fazem pensar numa mudança do regime hídrico.

A respeito das plantações de cana e do engenho de Roccella (hoje Campofelice di Roccella, a nascente de Términi Imerese) sabemos positivamente que sofreram duas graves cheias e inundações do rio Imera, e depois ficaram sem água entre 1666 e 1670<sup>(12)</sup>.

---

(11) C. Trasselli, «Transports d'argent à destination et à partir de la Sicile», in *Annales*, n.º 5 (Set.-Out. 1963), págs. 892, 894, 895, e passim.

(12) Palermo, Arch. di Stato, *Stato di Roccella*, vol. 6º, fol. 517-837. No outono de 1665 ou na primavera de 1666 dera-se uma cheia que destruíra a levada do engenho numa extensão de 400 metros; era preciso reconstruí-la e fazer um bastião e pano de muro para evitar novas invasões do rio (fol. 517-518, de 3 de Abril e 30 de Junho de 1666). Ainda em 1668 se falava de mudar o curso do rio artificialmente e construir uma derivação para fornecer água às culturas (fol. 550, 560: 8 Maio e 11 Dezembro 1668). Vários documentos falam

Em breves palavras, considerando que a cana do açúcar na Sicília se encontrava no seu limite ecológico setentrional, e que portanto um leve abaixamento da temperatura mínima invernal podia destruí-la, ou um abaixamento da média anual diminuir-lhe a produtividade, ou um excesso de chuva dar ao suco um excesso de água; inclino-me a buscar as causas imediatas da cessação da produção açucareira siciliana mais em factos naturais que em factos puramente comerciais; factos naturais que teriam, em substância, deteriorado as qualidades organolépticas e a transformabilidade do suco em açúcar solidificado.

A substituição da cana pelo arroz ao longo da costa setentrional da Sicília parece-me um facto demasiado sintomático para não dever ser tomado em conta e, seja-me lícito acrescentar, de ordem demasiado geral para não dever augurar-se que em ajuda da história da agricultura europeia nos

---

no «dilúvio» de 1670, e a 22 Set. 1671 o feudo de Roccella estava absolutamente falto de água (fol. 581, 631 e passim), por efeito de rotura das levadas e canais, e voltava a pôr-se em dia a situação de 1668.

As crónicas narram-nos difusamente duas cheias. A de 1666 feriu Palermo de um modo espantoso a 26 de Novembro, precedida de muitos dias de chuva em toda a Sicília; em Outubro houvera cheia em Messina com destruição de casas e morte de pessoas; em Sortino um desabamento de terras esmagara 400 pessoas; no termo de Palermo foram destruídos edifícios e arrancadas árvores; em Bagheria o rio extravasou com graves danos (V. Auria, «Diario», in *Biblioteca Stor. e Letter. di Sicilia*, vol. V, Palermo 1870, págs. 130 sgs.). A cheia de Roccella ter-se-ia dado um ano antes.

De uma «chuva diluviana» fala o mesmo diarista (pág. 162) para 6 Jun. 1670 e para Palermo, mas trata-se evidentemente do mesmo «dilúvio» que caíu sobre Roccella no mesmo ano.

Uma primeira grande cheia foi a de 27 Set. 1557, a qual só em Palermo causou 600 mortes («Diari della città di Palermo», na cit. *Biblioteca*, vol. I, Palermo 1869, págs. 18-21 e 234). Na segunda metade do séc. XVI os diaristas começaram a anotar as anormalidades climáticas: por ex. ventos de levante e «scirocco» e seca total até 31 de Outubro de 1568 (a seca impedia a sementeira); tufão e chuva a 24 Ag. 1569 que provocou terror na população (ibid., págs. 208 e 210). Muitas anotações se encontram para o séc. XVIII, incluso o drama dos gafanhotos, repetidas vezes.

Para o final do séc. XV, pelo contrário, o notário Fallera (Palermo, *Archivio di Stato*) permite seguir a difusão das culturas de sequeiro na planura de Palermo e dá notícias que fariam pensar mesmo em fenómenos biológicos no mar.

tempos modernos apareça uma história do clima europeu, como se está começando a fazer para a Idade Média<sup>(a)</sup>.

Demais, para alguns sectores geográficos limitados, como por exemplo a cúspide sudeste da ilha, é perfeitamente legítimo supor que o regime das águas tenha sido modificado pelo famoso terramoto de 1693, facto que teria truncado o florescimento da produção açucareira que se operava naquele sector, como veremos.

Para além da causa ou das causas explicativas do seu fim, o açúcar da Sicília não nos permite desenhar uma parábola de evolução; procede antes por episódios, às vezes separados por fases de inércia. Vou pois antecipar e recapitular aqui alguns resultados de pesquisas documentais, válidos ao menos para a determinação de períodos ou de breves ciclos.

\*

\*        \*

Todos repetem que a cana de açúcar foi introduzida na Sicília pelos Árabes. Fique porém bem claro que se tratava de uma variedade muito pequena, de não mais de metro e meio de altura, pelo menos a acreditar nas duas descrições que nos ficaram, uma do séc. xvi e outra do xviii<sup>(13)</sup>.

Foi introduzida pelo Árabes? — O próprio Edrisi não fala dela; documentos árabes do período normando, e até Ibn Hauqal, chama-lhe «cana persa»; donde, recordando que segundo Teófanos os Bizantinos conheceram a cana na Pérsia, não me repugna crer que tenham sido os Bizantinos a trazê-la para Ocidente, deixando aos Muçulmanos a tarefa de intensi-

(a) Tal história acaba de aparecer nas livrarias: E. Le Roy Ladurie, *Histoire du climat depuis l'an mil*, Paris 1967. (N. do Trad.).

(13) A. Filoteo Degli Omodei, «Descrizione della Sicilia», na cit. *Biblioteca*, vol. XXIV, Palermo 1876, pág. 44; F. Nicosia, *Il podere fruttifero e dilettevole*, Palermo, 1735, parte III, cap. XXIV. O primeiro fala de 5 ou 6 palmos, ou seja 1,25 a 1,50 metros; o segundo de 4 pés, «altura das canas ordinárias, cor verde, semelhante às mesmas». Pode-se também pensar em corte precoce, antes da maturação completa. No séc. xix tenho ideia de que alguém haja descrito como cana siciliana uma ou outra variedade reimportada da América.

ficar a sua cultura e transmiti-la à época normanda, durante a qual é atestada em documentos árabes e no *Liber* que corre sob o nome de Falcando.

À época normanda e a 1176 remonta a única palavra de etimologia certatamente árabe em uso na Sicília no que se refere ao açúcar: *masara*, com o significado de lagar de esmagamento; mas já então era necessário traduzi-la para a fazer compreender. Toda a restante terminologia é latina ou greco-latina, incluso o «trappeto» ou lagar; e de poucos termos semíticos encontraremos traços de novo no séc. xv, mas então por obra de lavradores judeus. Sobrevivem ainda hoje alguns termos de raiz árabe em agricultura, por exemplo para o referente à irrigação; para a produção do açúcar nenhum termo árabe sobreviveu até ao séc. xv; o que me parece forte argumento para afirmar que neste sector particular os Árabes bem pouco devem ter feito.

De qualquer modo não temos notícia alguma de exportação de açúcar da Sicília sob os Normandos; e se é verdade que o argumento *ex silentio* não produz certeza, é preciso considerar que de açúcar siciliano não há notícia no Cartulário de João Escriba, nem dele se fala no tratado entre Génova e a Sicília, de 1156. Donde é lícito deduzir pelo menos que a indústria açucareira constituiu até ao séc. xii uma actividade irrelevante.

Seguem-se as guerras do fim da dinastia normanda e da entronização da dinastia sueva, e é compreensível que os anos de guerra não sejam favoráveis à cultura da cana, de ciclo plurienal, e à indústria do açúcar que exige instalações fixas.

Se supusermos que a *fase quente* concordemente admitida para os anos que vão de 1000 a 1200<sup>(14)</sup> tenha conhecido na Sicília um prolongamento até meados do séc. xiii, então explicaremos a formação de um grande canavial produtor nos arredores de Palermo e o recomeço da cultura da cana de açúcar em 1239. Frederico II escreve palavras muito expli-

---

(14) C. Higounet, «Les forêts de l'Europe Occidentale», in *Agricoltura e Mondo Rurale*, Spoleto 1966, pág. 350.

citadas: é necessário mandar vir do Levante dois mestres que saibam fazer o açúcar e ensinem a arte. Ainda que a carta do Imperador não foi expedida, ela testifica que existiam talvez ainda canas na Sicília, mas que em Palermo já não se produzia açúcar.

O saudoso amigo Heitor Li Gotti, que dedicou um estudo à palavra *caramella*, não teria deixado de citar textos medievais sicilianos ou italianos se eles tivessem falado da cana ou do açúcar; os próprios romances de cavalaria franceses recolhidos por Langlois não falam de tal assunto; é preciso descer ao tardio *Epicier de Troyes* para encontrar o açúcar «cafectin», de Caifa. Na Espanha, pelo contrário, o açúcar é recordado em 1262 e em 1264 na casa da princesa Constança, mulher de Pedro de Aragão.

Donde eu desejaria concluir que o renascer da produção siciliana sob Frederico II tenha sido extremamente modesto. E parecem-me muito incertos dois documentos, conhecidos já no século passado e que ainda são citados para abonar a produção de açúcar em Agrigento, Sciacca e Licata sob Frederico.

A seguir à época fredericiana, as primeiras notícias absolutamente certas de cultivo da cana remontam a 1294, 1305, e 1347 (em cópias de 1440) e dizem respeito ao território de Marsala. Mas também esta produção deve ter sido modesta. Confirmam-no dois factos: a *Quaedam Prophetia* ou *Lamento di Parte siciliana* é um texto do séc. XIV, uma lamentação em que é exaltada a riqueza e a abundância do passado; de açúcar nem uma palavra. E o *Decameron* de Boccaccio, espelho da vida italiana do mesmo século, que recolhe tudo quanto se sabia em Nápoles sobre a Sicília, é mudo sobre o açúcar, ao passo que sabe dos dois perfumes típicos, a água de flores da laranjeira e a água de jasmim. Boccaccio alude genéricamente a «confetti»; mas se tivesse tido uma notícia que fosse sobre o açúcar siciliano não teria deixado de introduzi-la na descrição do banho de Palermo.

O silêncio de Boccaccio é significativo, porque cem anos depois, quando o açúcar siciliano se tornou conhecido, mas não era ignorado o da Madeira, foram exactamente as canas sicilianas que se tornaram o «doce» por antonomásia e for-

neceram à poesia, por exemplo a Lourenço de Médicis, termos de comparação.

No mesmo sentido testemunham os manuais de comércio: Pegolotti, do séc. xiv, não fala de açúcar siciliano, ao passo que Da Uzzano, que é de 1440-42, lhe dedica um capítulo. E o açúcar falta também nos livros de contas dos Peruzzi . . .

O *Declarus*, vocabulário compilado na Sicília por Senisio em meados do séc. xiv, explica «trappeto» como «lagar de azeitonas», *mola olearia*, ignorando que significa também lagar para canas de açúcar; mas em 1373 é registada a palavra *caramella* derivada de *cannamela*, e em 1383 foi encontrado por D'Alessandro o primeiro salário de um operário de engenho de açúcar em Palermo.

Portanto data do fim do séc. xiv o que eu chamo a explosão do açúcar siciliano, apesar de um só e único documento, de 1337, nos recordar uma cultura de cana nas cercanias de Palermo; e falo de explosão porque em 1376 já um registo vaticano fala de açúcar de três cozeduras proveniente da Sicília, dando-nos a primeira notícia de açúcar exportado e a única de açúcar de três cozeduras.

\*

\*        \*

Em 1570 um glaciário dos Altos Tauros cobria uma mina de ouro que estivera aberta no séc. xv<sup>(15)</sup>; fenómenos análogos se encontram nos Alpes Italianos, Saboiardos, Austríacos, onde o gelo sepulta centros habitados e culturas. Isto confirma que o séc. xv foi de clima quente em relação ao seguinte. Com esse *optimum* climático se relacionam a subida da cana de açúcar na Calábria e até Fórmia-Gaeta, diligentemente estudada por Gambi, e a difusão da indústria açucareira na costa setentrional da Sicília.

Em 1417 há dentro da cidade de Palermo, que conta não muitos milhares de habitantes, bem 31 engenhos de açúcar, e os campos que a rodeiam estão constelados de canaviais; há

---

(15) E. Le Roy Ladurie, «Le climat des XI et XVI siècles», in *Annales*, Set.-Out. 1965, pág. 907.

também engenhos fora da cidade; um antigo castelo normando, mesmo um balneário público, tornam-se lagares de açúcar. A cana faz uma concorrência impiedosa a todas as outras culturas de rega, e nasce um costume, escrito pouco mais tarde, em virtude do qual quem quer que deseje água para o cultivo da cana pode tirá-la a quem a use para o de hortaliças. As levadas de água através de terrenos alheios transformam-se em serventias obrigatórias. Chega-se a ameaçar com prisão os lavradores que abandonem as plantações, porque em Palermo escasseiam braços de lavoura; chegam homens das montanhas, chegam da Calábria; até os judeus abandonam outras actividades e participam nas plantações, nos transportes de lenha e de estrume, na cozedura.

O frenesi do açúcar atrai até forasteiros: Jácopo e António Vernagallo, dois irmãos, membros de uma das famílias mais ricas de Pisa, possuem bem dois engenhos, um dos quais se incendia em 1425 ou 1426 com um dano de 3.000 florins.

O desenvolvimento da indústria do açúcar implica várias considerações, desde a disponibilidade de capitais até ao mercado da mão de obra, que aqui viriam fora de lugar. Formou-se incluso a lenda de que Enrique o Navegador teria mandado vir rizomas de cana siciliana para plantar na Madeira.

Lenda, digo eu, porque juntamente com a cana deveriam ter passado para a Madeira também os métodos de fabrico; quando pelo contrário sabemos positivamente que a técnica madeirense do fabrico do açúcar foi diversa da siciliana. Mas a lenda é significativa, porque demonstra que aproximadamente entre 1375 e 1440 o centro produtor de açúcar da Sicília foi o mais importante do Mediterrâneo e o mais conhecido entre os fornecedores da Europa.

E o açúcar foi exportado para Pisa e para a Flandres. Mesmo o rei Afonso o Magnânimo tentou uma das suas aventuras comerciais mandando açúcar de Palermo para Flandres. Aqui porém deu-se bem cedo o encontro com o açúcar levado ou mandado pelos Portugueses.

Cerca de 1430 assistimos a um facto novo: a cidade expele a pouco e pouco os engenhos do centro urbano, reservando-se porém a função de porto de açúcar. Plantações e engenhos adquirem maior consistência técnica, perdendo o

carácter de improvisações dos primeiros e minúsculos engenhos urbanos que chegavam a tomar de aluguel ou de empréstimo a caldeira de cobre para a cozedura. Cessa também a cozedura por conta de terceiros. Um ou outro pequeno engenho urbano continua ainda em funcionamento para a refinação ou segunda cozedura.

Encontramos três engenhos em Carini, a poente de Palermo; e remonta a este período também um dos dois engenhos de Partinico; da parte oposta, para além de Términi Imerese, encontramos um em Bonfornello já em 1434; coevo é o engenho dos Crispo em Ficarazzi, que se torna o centro de atracção dum grupo de produtores de açúcar a quem se deve uma ponte sobre um rio, uma levada monumental ainda hoje em funcionamento, e a construção de pelo menos três grandiosos engenhos que funcionaram até ao séc. xvii adiantado. Os produtores do açúcar tornam-se um grupo compacto da burguesia palermitana, constroem casas na cidade, fortificam torres no termo, conseguem colocar um seu representante directo junto do rei Afonso, o humanista conhecido como o Panormita e um outro em cargos importante do governo siciliano.

\*

\* \*

Na primeira metade do séc. xv o centro produtor localiza-se na costa setentrional. Possuímos ténues testemunhos para Agrigento, Marsala, Trápani, em 1407 e 1431; mas a grande produção faz-se no termo de Palermo, entre Partinico e Términi. Em Trápani foi tarde projectado um plano, não executado, de reintrodução, por volta de 1463.

Em Palermo intrometem-se no negócio os banqueiros: como Pedro Afflitto, de longínqua origem amalfitana, proprietário de um engenho; como um Aglata que assegura aos navios de Veneza o fornecimento do açúcar de Partinico. As galés venezianas da rota de Flandres compravam açúcar à ida, e também à volta para levá-lo às refinarias de Veneza; mas vinham também comprá-lo os navios de Jacques Coeur; e muito ia para Nápoles, onde os maiores banqueiros, a igual dos de Palermo, eram pisanos.

Nesta altura desenham-se já alguns indícios da guerra fria do açúcar entre Veneza e Génova. Com efeito os Lígures estavam em condições de comerciar em regime de monopólio o açúcar de Málaga (demonstrou-o Melis) e o da Madeira e o português, digamos o açúcar ocidental. O Venezianos por sua vez estavam excluídos desses mercados de abastecimento, e o açúcar do Levante, do Egipto, de Chipre provavelmente não lhes bastava. Ei-los pois a açambarcar o açúcar siciliano e a tentar repetidamente tornarem-se seus produtores.

Mas depois da morte do rei Afonso e da subida ao trono de seu irmão João, deu-se a longa revolta da Catalunha, com graves repercussões na Sicilia, tanto que, por exemplo em 1471, as mercadorias de exportação ficaram por vender nos portos sicilianos.

Foi a crise para a nossa produção açucareira: os pequenos engenhos desapareceram, carregados de dívidas a algum banqueiro como Mariano Aglata. Outros banqueiros, os Riggio, eles mesmos produtores de açúcar em Brucato e em Roccella, que expediam açúcar para a Flandres nas galés venezianas e «açúcares finos» para o Levante, davam açúcar em penhor aos seus credores. E este açúcar, em 1491, era procurado por Sebastião Emiliano para as galés venezianas e depois vendido a António Catapefaro para a galé de Acquamorta.

Um outro banqueiro, Pedro Aglata, abre falência arruinado pelas especulações frumentárias de Fernando o Católico; também ele é proprietário de plantações e de um engenho, que em 1491, por uma soma irrisória, passam para as mãos de Sebastião e Lourenço Emiliano, venezianos.

Em Ficarazzi dera-se uma concentração de engenhos em duas grandes fazendas, depois de 1450; vendas e complicadas sucessões eliminam pouco a pouco os Crispo, os Speciale, os Bellacera, os Imperatore, e os engenhos ficam para os irmãos Campo, os quais porém não têm dinheiro. Intervém a financiá-los Lourenço Emiliano, antecipando somas com a costumada fórmula de aquisição da produção futura; e durante algumas épocas Emiliano perde dinheiro porque *a produção sai sempre inferior ao previsto*.

Os créditos de Emiliano passam para o banqueiro António Aglata, que estipula com António Campo uma «companhia».

Também ele perde no negócio, e em seu lugar entra outro banqueiro, Mariano del Tignoso. Campo fica viúvo na peste de 1493 e o financiador dá-lhe a filha em casamento, investindo o dote no engenho. E a história das perdas recomeça.

Os Aglata, os Del Tignoso, os Emiliano, os Riggio, não eram homens de negócios improvisados; os Campo, os Imperatore, os Bellacera eram produtores de açúcar havia duas ou três gerações. Perdiam dinheiro porque a produção era inferior ao previsto. Sucederia portanto qualquer coisa — que coisa exactamente não sabemos — em virtude da qual a *ratio* produtiva sobre a qual eles baseavam os seus cálculos, a norma que por sua vez se baseava na experiência de trinta ou quarenta anos naquele mesmo território, superava a produção efectiva. Por outras palavras, os engenhos produziam menos do que haviam produzido em 1440 ou em 1460.

Dinheiro havia-o, em profusão, para cultivar, para estruturar, para cozer, para transportar. As contas são explícitas.

Na época de 1489-90 Emiliano antecipou 915 *onze* esperando obter pelo menos 5.000 pães de açúcar; a produção foi de apenas 2.806 pães com que se fizeram 445 *onze*. Na época seguinte gastou 1.244 *onze*; a produção foi de 4582 pães que renderam 916 *onze*. Aos mesmos resultados se chega seguindo a companhia Campo-Aglata. Emiliano retirou-se, preferindo comprar açúcar já produzido sem intervir no processo de produção.

Ao expirar do séc. xv a produção traduzia-se pois em perda. Deterioração qualitativa e quantitativa do suco? Invasão de algum parasita como na Madeira? Permanência demasiado longa dos rizomas na terra e alongamento do ciclo de renovação? Mutaçãõ climática? — não o sabemos.

Por seu lado o exportador por atacado tinha uma margem de lucro que é fácil de calcular. Emiliano em 1490 exibiu um crédito de 60 *onze* como dano sofrido pela falta de entrega de 2.000 pães de açúcar; como o preço era para ele de 20 *onze* por cada 100 pães, deduz-se que o seu proveito podia ser de 15% líquido.

Uma segunda reflexão diz respeito à marginalidade da produção siciliana em relação à produção global dos centros em que a Europa se podia abastecer. Mesmo os maiores negó-

cios — o negócio com Jacques Coeur, o negócio de Ficarazzi, o de Pedro Aglata — levam-nos a uma produção distante das centenas de toneladas, próxima às centenas de quintais.

Produção de interesse todavia para os Venezianos, como vimos, ao passo que os Lígures presentes na zona açucareira siciliana se afastam dela. Mas que representava o açúcar siciliano em confronto com o egípcio dominado pelos Venezianos? Não haveria já crise também no Egipto? E que coisa significam aqueles «açúcares finos» que os Rígio tinham mandado para o Levante?

Quando em 1404 João I de Portugal promove a cultura da cana no Algarve, é um Palma, genovês, quem obtém o privilégio. Em 1409 estavam ainda os Palmas nas plantações de Loulé. Por 1420 a cana passa à Madeira. Em 1455 Luís de Cadamosto assinala que na Madeira nunca faz frio como na Sicília ou em Chipre, que há abundância de água, e que a produção é já de 400 cântaros. O *viajante* diz, em termos modernos, que a temperatura média era superior à de Chipre e da Sicília e que as mínimas eram superiores às nossas. Mas o *mercador* fareja o perigo da grande produção madeirense em mão dos Genoveses; os factos vão dar-lhe razão.

Penso que Veneza visse o açúcar fugir-lhe das mãos exactamente quando o consumo europeu crescia e a procura se endereçava a tornar-se insaciável. A produção egípcia cessou no segundo decénio do séc. xvi, diz-se; a levantina cessara antes, tanto que em 1487 João II de Portugal imaginou um monopólio para mandar açúcar para o Levante; em 1495 bem 15.000 arrobas de açúcar, sobre as 120.000 da produção total (12,5%) partiram da Madeira para Quios e Constantinopla.

Mas em 1502 as plantações da Madeira foram arruinadas por um lepidóptero, a nonágría... e também na Madeira as plantações serão com o tempo transformadas em vinhedos. Em 1515 veremos na Sicília um documento de interpretação óbvia a este propósito

Parece-me pois justa a hipótese de uma quebra de toda a produção açucareira mediterrânica entre os fins do séc. xv e os começos do xvi, com sugestivos paralelismos entre o Mediterrâneo e a Madeira.

Sofreram-lhe as consequências — para o que agora me interessa — os Venezianos e a Sicília; os Venezianos, para fazer sobreviver as suas refinarias, sujeitaram-se aos Genoveses: em 1496, navios genoveses levaram 150 cântaros de açúcar da Sicília para Veneza, que em 1498 comprou ainda 15.000 arrobas ou 3.000 cântaros à Madeira.

\*

\*      \*

Crise, mas não fim do centro produtor siciliano. No séc. xvii encontro em Palermo, antes de 1674, apenas três importações de açúcar da Espanha e de Veneza, no montante de 45 cântaros (3.630 kgs.), em parte destinados à re-exportação. Pelo menos a auto-suficiência estava portanto assegurada.

Mas no tempo de Fazello um engenho junto ao Papireto encontrava-se abandonado; em 1560 o médico João Filipe Ingrassia denunciava a escassez e adulteração do açúcar. O documento mais importante é todavia um contrato de 1515, no qual três irmãos Bellacera dão em enfiteuse um seu terreno a nascente de Palermo para plantio de bacelos. Eles receberam-no em herança do pai Anfuso (que possuía um engenho também em Ficarazzi) o qual aí cultivara cana de açúcar, com obrigação de continuar essa cultura. Mas porque *há muitos anos* a água viera a faltar, eles viam-se obrigados a mandar plantar vinha, violando o testamento paterno.

Este documento confirma a seca que eu deduzira já da leitura de uma série de actos notariais dos fins de Quatrocentos, e ensina-nos muito sobre a crise da produção do açúcar em Palermo. Crise confirmada aliás por duas raras notícias estatísticas, cuja recolha, então, demonstra que o problema se fazia sentir e preocupava: em 1533-34 a exportação de Palermo foi de 384 cântaros e 23 «rotoli» (o cântaro divide-se em 100 «rotoli» e o «rotolo» em 12 onças «alla grossa»); em 1542-43 de 196,38 cântaros e em 1543-44 de 698,18. Precedentemente, quando as dificuldades já se manifestavam, os Riggio tinham exportado duma só vez 160 cântaros.

A legislação confirma também quanto dissemos: o primeiro capítulo do rei Fernando a ocupar-se do açúcar é o 86.º de 1515, no qual o reino, lembrando que a produção de açúcar está desde há anos em decadência, pede que o fisco renuncie a metade dos direitos de exportação por 10 anos. Mas a redução não deve ter conseguido resultados, visto que o mesmo pedido volta a ser endereçado a Carlos V em 1523. Outra confirmação da crise: uma pragmática de 1524 concede que os operários dos engenhos não possam ser perseguidos por dívidas de 15 de Novembro até 10 dias depois do termo da cozedura. Isto significa que os salários já não atraem e que convém atrair àquele trabalho os desesperados.

Em meados do séc. xv houvera engenhos na planura de Milazzo, mas em 1557 Filoteu dos Omodei, já por mim citado, enumera ao todo apenas seis: Partinico, Carini, Ficarazzi, Trabia, Taormina, Avola. Os dois primeiros, a poente de Palermo, são velhos engenhos sobreviventes do séc. xv; o de Trabia é fundação recente da família Lanza, os de Taormina e Avola na Sicília oriental são recentes.

Há portanto base para falar da cessação da produção de açúcar em Palermo, e de uma deslocação para leste.

Todavia é preciso supor um recomeço das plantações e um aumento das instalações de fabrico nos anos imediatamente seguintes à *Descrizione* de Omodei. De facto existe um registo do banco Gentile de Palermo<sup>(16)</sup>, o único conservado, que nos meses de Agosto a Dezembro de 1570 nos fala de um navio com carregamento de açúcar partido de Palermo para Roma, e nos mostra que estavam em plena actividade dez engenhos, naturalmente com as plantações anexas: em Partinico, em Carini, em Ficarazzi, em Galbonogara, em Roccella, em Bonfornello, em Brucato, em Acquedolci, em Pietra di Roma, em Naso. São os engenhos para os quais o banco efectuava o serviço de depósito e pagamento. Acrescentem-se os de Trabia, Taormina e Avola, certamente em funcionamento, e chegamos a treze.

Até agora insisti apenas na intervenção veneziana que era de interesse geral para a interpretação do centro de pro-

---

(16) Palermo, Arch. di Stato, *Patrimonio*, n.º provis. 291.

dução de açúcar siciliano no panorama europeu. Agora, mesmo nesta rapidíssima vista de olhos, devo dar nomes de pessoas, que nos permitam captar o aspecto novo do centro produtor, em confronto com o do séc. xv.

No século de Quatrocentos tínhamos desde o princípio engenhos de carácter artesanal-familiar, alguns dos quais administrados por judeus. Na primeira fase o engenho propriamente dito é distinto da plantação. Numa segunda fase o proprietário do engenho torna-se também produtor da cana. Numa terceira fase a empresa adquire dimensões grandes demais para a força económica de um só proprietário: é precisamente a fase que precede a crise, a descrita no engenho Campo de Ficarazzi.

Depois da crise, eis o aspecto novo: o proprietário da plantação e do engenho — os dois tempos da produção estão agora intimamente ligados, pois que a indústria se processa longe da cidade — não tem já qualquer poder económico, e — na crise geral do feudo ou empresa agrícola siciliana — não consegue fazer funcionar o complexo produtor; ele não busca já um sócio financiador, mas entrega toda a empresa a um capitalista, por um ou mais anos; capitalista que assume todos os riscos do cultivo, cozedura, primeira refinação e venda, dando ao proprietário uma renda fixa, estabelecida para três ou mais anos sob forma de empreitada, que é designada pelo nome de «gabella» ou «arrendamento».

O elenco de 1570 descreve esta nova forma de gestão. O engenho de Partinico é propriedade de Cola Bologna, patrício palermitano, que recebe a «gabella» de 300 *onse* anuais, mas é administrado por Francisco Ram, dum família de banqueiros. O engenho de Garini é propriedade dos La Grua-Talamanca, também patrícios palermitanos, carregados de dívidas; a instalação industrial é gerida por Mariano Vernagallo, primo do amante da mulher do proprietário e de origem pisana. O engenho de Ficarazzi é de vários proprietários que ainda cobram direitos, mas é administrado por Filipe Setaiolo, comerciante. Pedro De Marino dirige Galbonogara como «gabelloto». Os dois engenhos de Roccella e Bonfornello são, por heranças complicadas, dos Aglata, mas geridos por João Baptista Colnago genovês. Nicolau de Var-

tema é «gabelloto» mas administra Acquedolci; «gabelloto» é Vicente Mezavilla, dos antigos Mediavilla catalães, que dirige Pietra di Roma, propriedade dos condes de San Marco, com viva participação de um outro ligure, Bartolomeu Brignole. P. De Marino administra também o engenho de Naso, a notável distância do de Galbonogara.

Dos dez engenhos enumerados em 1570, só um é gerido directamente pelo proprietário, Octávio Del Bosco: o de Brucato; mas o proprietário é verdadeiramente um privilegiado porque, naquele momento, desempenha importantes cargos públicos.

Além da gestão capitalística, em 1570 ficamos a saber de uma outra novidade: nos engenhos, além do saco de tela de cânhamo para a espremedura na prensa, usa-se também a branqueta grossa e fina para filtrar o suco.

Que o novo surto da produção açucareira se deve colocar no início da segunda metade do séc. xvi, é demonstrado por um pequeno núcleo de documentos, recentemente descoberto, de que passo a referir o essencial<sup>(17)</sup>.

Em 1556 Vicente Larcán, barão de San Fratello, repôs em funcionamento o engenho de Acquedolci *abandonado havia 50 anos* (estes dados cronológicos confirmam o que escrevemos sobre a crise do centro produtor). Em 1557 houve pleito entre o barão de San Fratello e o da baronia limitrofe de Militello porque também o segundo queria usufruir da água do rio Inganno que corria entre os dois feudos, para *iniciar* uma plantação de cana. Está pois bem fixado o momento em que o centro produtor conheceu a brilhante revivescência.

Em 1619 — e também esta é uma data importante, como veremos a propósito do açúcar egípcio — o pleito repete-se entre os mesmos feudos e pela mesma razão; de Acquedolci é senhora Aldonça Larcán, de Militello Vicente Gallego. E agora somos informados que Jerónimo, pai de Vicente, tinha iniciado uma levada para irrigar uma plantação projectada mas não realizada, e que Jerónimo Giambruno, sogro de Vicente Gallego, tinha também ele feito tentativas. Quem era este Giambruno? — nada menos que o proprietário dos terrenos em que medrava a plantação do engenho de Parti-

---

(17) Palermo, Arch. di Stato, *Archivio della Famiglia Fatta*, vols. 38 e 40.

nico. O facto será melhor apreciado no seu valor por quem peça ajuda a uma carta geográfica.

É de crer que ambos os pleitos tenham sido ganhos pelos barões de San Fratello; mas aqui importava narrar os factos, os quais não têm necessidade de comentário.

Convém contudo pôr em relevo um indício sobre a qualidade da produção e sobre a vendabilidade dos subprodutos. Temos três vendas de produções integrais dum engenho.

1491, engenho Rigio: açúcar de uma cozedura, em pães 110 cântaros, em resíduos 50 cântaros.

1591, um navio de Ragusa carregado: pães 135,39 cântaros; resíduos 94,50 cântaros; subprodutos vários não solidificados, 704,78 cântaros.

1592: os mesmos produtores carregam no mesmo navio: pães 55,06 cântaros; resíduos 54,10 cântaros; subprodutos vários 219,21 cântaros.

E assim: em 1491 é exportado somente açúcar solidificado, em que os pães são 68,7% do total e o açúcar de uma cozedura constitui 100%.

Cem anos depois, em 1591, exportam-se até subprodutos desconhecidos no séc. xv; o total da produção é de 934,67 cântaros, dos quais o açúcar em pães representa 14,4%; o açúcar solidificado (pães e resíduos) quase 24,6%; os subprodutos líquidos 75,4%.

Em 1592, num total de 328,37 cântaros, os pães perfazem 16,7%; o açúcar solidificado pouco mais de 33,2% e os subprodutos líquidos cerca de 66,7%.

Além dos subprodutos que superam os  $\frac{2}{3}$  ou os  $\frac{3}{4}$  da produção total, note-se a diversa relação entre pães e resíduos: no total do açúcar solidificado os pães representam 68,7% em 1491; 58,8% em 1591; 50,4% em 1592.

Outros navios, até de capitães nórdicos, carregam produtos sacarinos em Palermo nos primeiros anos do séc. xvii; trata-se quase sempre de subprodutos nunca exportados no séc. xv.

Agora, à falta de dados que se possam dispor numa série estatística, convém fazer algumas reflexões. A primeira e mais óbvia é esta: se o engenho produz  $\frac{1}{3}$  ou  $\frac{1}{4}$  de açúcar sólido, é difícil que o produtor cubra com isso as des-

pesas. Invertendo a observação: a Europa tem tanta fome de açúcar que compra até os subprodutos que antes rejeitava. Tanto num como no outro caso fica demonstrado porém que o mercado de consumo absorve tudo, que se o produtor perde, perde pela escassa quantidade do produto bom face ao total que é de segunda qualidade.

Porquê? — Eis a hipótese climática. No final do séc. xv houve seca, no final do séc. xvi e no xvii há resfriamento do clima, o suco torna-se menos rico de substâncias sacarinas, menor percentagem de suco chega ao estado sólido com a primeira cozedura.

O já citado Le Roy Ladurie (pág. 907) recorda-nos que em 1546 o glaciar de que nasce o Ródano se acha em pleno desenvolvimento; que em 1570 nos Altos Tauros um glaciar está para cobrir umas minas; que em 1580 o Glacier des Bois (Mer de Glace) desce quase até à planície do Arve; em 1590-1600 há expansão dos glaciares suíços. Desde então e até ao séc. xix os glaciares alpinos estão «em magestade».

Um climatólogo sorrirá talvez da aproximação entre glaciares alpinos e clima siciliano e perguntar-me-á como introduzo as cheias no resfriamento suposto para a Sicília. Eu não posso explicar, mas averiguo. Averiguo por exemplo que no séc. xv a Tunísia não produzia trigo suficiente para as necessidades de casa; no séc. xvii exportava. Averiguo que no segundo decénio do séc. xvi, e a coincidência com dados sicilianos parece-me significativa, o centro produtor de açúcar do Egipto se considera destruído; ao passo que em 1622 Veneza importava 4.300.000 libras ou 13.000 quintais de açúcar bruto na máxima parte do Egipto<sup>(18)</sup>; o açúcar era o artigo mais transaccionado pelos Venezianos no Egipto; a produção egípcia bastava em 1633 para o consumo interno, o consumo de Constantinopla, a exportação, tanto que em Alexandria estavam a carregar quatro navios venezianos. A minha hipótese para o séc. xvii é a seguinte: «mais frio e mais húmido». Tanto que uma produção qualitativamente melhor se desloca da costa setentrional para a costa sul da Sicília.

---

(18) D. Sella, *Commerci e industrie a Venezia nel sec. XVII*, Veneza 1961, págs. 4 e 54.

De Palermo exportaram-se muitos subprodutos e pouco açúcar em pães ou resíduos até 1650. Sòmente em 29 de Novembro de 1651 reaparece o açúcar em pães. Nesse dia são 1.860, de 149,62 cântaros de peso provenientes de Ávola para a reexportação; a 10 de Janeiro de 1652 são 1.065 pães de 119,85 cântaros de peso provenientes da Marinha de Noto; a 18 de Setembro de 1652, de Acquedolci, 144 pães de 18,08 cântaros; a 6 de Novembro de 1653, 1.548 pães de 188,52 cântaros, de Noto; a 6 de Maio de 1654, 1.116 pães, 85,58 cântaros, de Ávola; a 30 de Julho de 1655, 496 pães, 46,59 cântaros, de Ávola.

Misera quantidade a do velho engenho de Acquedolci, na costa setentrional; quantidade de relevo a de Ávola e Noto na costa sudeste.

O segredo desta transferência para sudeste fácilmente se descobre: é o Duque de Terranova e Monteleone que se pôs a cultivar cana nos seus feudos: em Ávola e em Gela (costa meridional). A 1 de Março de 1657, de Gela, pães 1.680 de 158,35 cântaros; ... e de Ávola, em Novembro de 1672, pães 2.328, cântaros 183,50 ...

No mesmo tempo mais alguns feudatários plantaram cana: em Calatabiano, província de Catânia, zona quente, o príncipe de Palagónia. E de documentos recentemente descobertos resulta que foram plantadas canas também em território de Vittória. Assim o açúcar quase completou o périplo da Sicília.

Parece-me que estes factos desmentem completamente Gregório, autor da teoria antiamericana (chamemos-lhe assim), segundo a qual o centro produtor de açúcar da Sicília ruíu porque em 1580 Portugal se uniu à Espanha. É verdade, como narra Guicciardini, que em 1560 se vendia em Antuérpia açúcar das Canárias; mas o açúcar siciliano foi exportado durante todo o séc. xvii, enquanto foi de boa qualidade; e, mesmo sem exportação, poderia ter sobrevivido para consumo interno.

Mas é um facto que no início do séc. xviii a produção estava limitada a Ávola, Melilli, S. Gusmano e Acquedolci; no início do séc. xix, a Ávola, onde do suco se extraía rum e não açúcar.

Há autores que reduzem o cessar da produção siciliana a uma questão de custo do trabalho: na América escravos, entre nós assalariados. É uma questão mal posta, por vários motivos. A escravatura existia também na Sicília, mas *nunca* encontrei nas plantações escravos, nem negros nem mouros; dentro apenas da primeira metade do séc. xv, e para trabalhos especializados, encontro alguns judeus. Portanto não era rendoso na Sicília o uso de escravos; era, ao invés, necessário na América onde não existiam trabalhadores braçais livres.

Secundariamente: crê-se de verdade que o trabalhador livre custasse mais que o escravo? Duvido um pouco. Na Sicília as plantações e os engenhos — temos os casos de Roccella, Trábia, Trappeto — estavam longe das cidades; era preciso alojar e alimentar os trabalhadores e exactamente por isto se formaram novos centros habitados; mas entretanto o «gabelloto» montava no engenho uma «taverna», diríamos uma venda empresarial, onde os trabalhadores comiam e bebiam a crédito ... deixando uma alta percentagem do salário.

E mesmo que o trabalho na América custasse menos, em compensação custavam mais os fretes de transporte para a Europa.

Há um documento precioso de 1683 no qual três espertos, chamados a julgar se convém ou não continuar a produzir açúcar em Calatabiano, respondem que:

1.º) pela grande quantidade de açúcar vindo das Índias, não se conseguia vender o da Sicília por mais de 7 *onze* o cântaro, ao passo que à produção custava 12.

2.º) era mais rendoso fazer como em Roccella, Malvicini, Ficarazzi e noutros lugares, transformando as plantações de cana em arrozais e sementeiras de trigo.

São precisas algumas anotações. Até 1674 chegaram a Palermo apenas as três exíguas quantidades de açúcar acima apontadas, e em Messina temos indícios de uma ou outra modesta chegada de açúcar de luxo, o «violato» veneziano. Um imposto alfandegário sobre a importação do açúcar foi lançado só em 1680, na importância de 1 *onza* por cântaro, e depois em 1732 de 3 *onze* e 1/3 por cântaro. Que a última

chegada apreciável de açúcar siciliano a Livorno date de 1592, é irrelevante, visto a notícia provir de Braudel e Romano que não investigaram para além de 1611, ao passo que nós assistimos ao florescimento a partir de 1650.

Os terrenos não puderam ser transformados em arrozais, mas o arroz foi cultivado neles depois que se apaularam: lembre-se Roccela, lembre-se o que J. A. Borrelli escreveu sobre Taormina em 1647: «onde as águas estagnadas para uso dos açúcares, linhos e cânhamos»... No século de 600 houve na Sicília a psicose da malária, uma espécie de terror pânico, mas não se soube ou não se pôde eliminar os paúis. Mas a correlação entre paludismo e malária era conhecidíssima, e a «criação» de arrozais parece inadmissível. A cana vivia exclusivamente nas costas que se apaularam. Eis tudo.

Os três peritos falaram de sementeiras e de arrozais, isto é de terra seca e de águas estagnadas; a cana quer irrigação, sem excessos de secura nem de humidade. Portanto trata-se de regime das águas, de desordem hídrica; e lembro de novo o resfriamento do clima, as inundações, e adiciono o desflorestamento (sem comprometer-me sobre as suas causas).

Os três peritos disseram-nos também que o açúcar custava 12 *onze* o cântaro, e se vendia a 7. Repare-se: isso não significa que o açúcar estrangeiro se vendesse a 7 *onze* o cântaro, mas que tal preço não era atingido na venda por atacado pelo açúcar de Calatabiano. Em Calatabiano foram praticados os seguintes preços aceites mesmo por um Brignone, mercador genovês:

- 1626 — pães, 15 *onze*; resíduos, 7 *onze*
- 1650 — pães, 16 *onze*; resíduos, 10 e  $\frac{2}{3}$  *onze*
- 1652 — pães, 13 *onze*
- 1665 — pães, 13 *onze*
- 1667 — pães, 17  $\frac{1}{2}$  *onze*
- 1682 — pães, 7 *onze*
- 1683 — pães, 7 *onze*

Infelizmente não tenho os preços «à chegada» do açúcar estrangeiro, mas, em suma, de 1668 a 1682 dá-se uma queda temerosa no rendimento. Porquê?

Eis o que eram os açúcares de 1683: «656 pães de açúcar vendidos, pela negrura e tara extraordinária, a 7 *onze* o cântaro», ao passo que o açúcar vendido a 13 *onze* era de uma só cozedura mas branco.

Que as chegadas de açúcar de 1680 provenham de São Domingos, onde a França aplicara pela primeira vez a ciência à cultura da cana, ou da Holanda, ou de qualquer outra parte não importa ao caso: o nosso preço ruía por causa da má qualidade do produto. «Negrura»: provávelmente açúcar extraído mediante prolongadíssima cozedura de sucos com baixo teor sacarino. «Tara extraordinária»: açúcar defeituoso, distante daquela média de «aceitabilidade, e vendabilidade» que estava na base de todos os contratos de aquisição de produtos agrícolas; pelo quê, do preço de tabela ou do preço médio de mercado se descontava exactamente a tara. Também a Holanda importara, como vimos, açúcar negro do Sião, pagando-o por um terço ou metade do açúcar branco.

E portanto voltemos à primeira pergunta: por que razão a qualidade era péssima?

Regressemos brevemente ao engenho de Ficcarazzi. Em meados de 600 ele produzia em perda, como no fim do séc. xv. Os Padres Teatinos, os novos proprietários, constituíram uma sociedade de 24 quinhões. Mas nos anos de 1648 a 1655 a despesa era sempre superior ao rendimento, e na despesa a ordem de grandezas era de 6, 7, 8 mil *onze*. Ora bem, ninguém é tão louco que continue a sacrificar semelhantes somas, *se não espera* recuperá-las. Por conseguinte, a igual do que sucedera na mesma Ficcarazzi no séc. xv, a previsão era superior à realidade da produção, ou seja a produção era inferior ou pior que a média dos anos sobre que se baseava a experiência dos empreiteiros.

Para duas épocas, 1650-51 e 1651-52, pude reconstituir as contas completas. (Ver quadro anexo, pág. 76).

O quadro diz muito. Variação de quantidade, qualidade, custo; abundante produção de açúcar *preto*; probabilidade de um quarto da produção («mixturetti») resultar vendável a

ENGENHO DE FICARAZZI — 1650-51 e 1651-52

anos	Quantidade, em cântaros		% sobre a produção total		Preço aproxim. por cântaro, em <i>onze</i>		Rendimento em <i>onze</i>		% aproxim. sobre o rendimento total	
	1650-51	1651-52	1650-51	1651-52	1650-51	1651-52	1650-51	1651-52	1650-51	1651-52
açúcar de uma cozedura, em pães	166,27.3	190,55.3	72,72	53,51	20.20	19	3427.15. 6	3446.19. 1	67,63	70,68
açúcar de mistura	8,04.3	7,52	3,51	2,11	22	19. 8	176.21. 4.3	144.29	3,47	2,97
<i>misturetti</i>	—	84,06	—	23,60	—	0. 6.10	—	18. 8. 2		0,36
resíduos brancos	13,75.9	25,44.4	6,01	7,14	16.25	13.27.10	231.17. 9.3	354. 1.15	4,55	7,26
resíduos pretos	40,55	48,49.6	17,73	13,61	10.24	9.18	438. 3	466.14. 6	8,64	9,55
derivados, melaços	—						794. 2. 4	445. 6. 7	15,67	9,13
	228,62.3	356,07.1					5067.29. 4	4875.18.11		
despesa, em <i>onze</i>							5989.13.15	6937. 9.13		
deficit, em <i>onze</i>							921.14.11	2061.21. 2		

preço irrisório, podendo assim 23,60% do produto cobrir apenas 0,26% da despesa; um sexto e quase um décimo do rendimento confiado àqueles melaços que não solidificavam e dos quais nada se sabia tirar em Palermo.

A averiguação mais importante é talvez esta: a produção desceu a um nível muito mais baixo que a do séc. xv, já não remuneradora, embora as despesas se elevem a quase sete vezes mais.

Também em Ficarazzi me parece que o factor preço não é vital; a decadência explica-se pelo factor qualidade. Em 1650-51 cada cântaro do produto custou 26.5.16.4 *onze* e em 1651-52 custou 19.14.3.2. Se em lugar dos resíduos pretos, em lugar dos «mixturetti», fossem pães de açúcar branco, a gestão teria sido activa.

Volto pois a repetir: não se tratava de preço, mas de qualidade e quantidade, isto é de um facto imputável a circunstâncias diversas da concorrência e, em última análise, a circunstâncias naturais que não conhecemos com certeza.

\*

\* \*

No séc. xviii o centro açucareiro siciliano é uma recordação erudita: Sestini, Scrofani, Arnolfini nem dele falam. Sérgio, professor universitário de Economia e Agricultura, não o conhece directamente. Os viajantes estrangeiros como Brydone, Bartels, Riedesel, apenas descobrem os vestígios da cultura da cana a sul de Siracusa e escrevem sobre isso com admiração maravilhada.

\*

\* \*

Não pude aludir ao que sucedeu à volta do centro açucareiro ou em consequência dele, porque teria ultrapassado os limites de um breve sumário. O leitor fica portanto sem saber da importância social da actividade açucareira, do preenchimento do vazio que o seu fim deixou na agricultura.

Movimentos de população, fundações de novos centros habitados, artesanatos de vários géneros, massa salarial, capitais mesmo lombardos e até da Ordem de Malta, acham-se ligados com a indústria do açúcar. Há ainda perguntas de carácter muito geral: teve reflexos negativos sobre esta indústria a Guerra dos Trinta Anos, que drenou da Sicília somas da ordem dos milhões?

Esta e outras perguntas constituem a problemática do centro açucareiro siciliano e esperam uma resposta.