

Engenho do Torreão, fundado em 1856 por W. Hinton para fabrico de açúcar e e destilação de aguardente.

in "A Fábrica do Açúcar na Madeira"

O Património linguístico-histórico-cultural do Engenho do Hinton

O Engenho Hinton além de um património tecnológico-industrial, constitui um património linguístico-histórico-cultural do açúcar na ilha da Madeira, uma vez que se trata de uma fábrica de açúcar a vapor fundada em 1856, sendo representativa da arqueologia do açúcar do século XIX, tecnologia que surgiu com a revolução industrial, distinguindo-se da tecnologia pré-industrial ou tradicional dos trapiches movidos a bois e dos engenhos hidráulicos, a partir do século XVI. Assim, o Engenho Hinton é um testemunho do reaparecimento do fabrico de açúcar na Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, quando surge na ilha um novo ciclo do açúcar com nova terminologia técnica açucareira, associada à nova tecnologia industrial. Trata-se de um património linguístico e histórico do açúcar em extinção, uma vez que os engenhos da Calheta, do Porto da Cruz e do Ribeiro Seco, que ainda hoje laboram na ilha, não fabricam açúcar, mas apenas aguardente e mel.

Apesar da Fábrica Hinton ter deixado de laborar há muitos anos, conseguimos recolher informações sobre os termos e as técnicas do fabrico mecanizado de açúcar neste Engenho, através da elaboração de um questionário etnolinguístico e da realização de inquéritos linguísticos, tendo como informantes os antigos trabalhadores e o antigo gerente da Fábrica, com o objectivo de conhecer e salvaguardar a terminologia industrial do fabrico de açúcar, desde a moenda da cana nos moinhos até à embalagem do produto final. Pretendemos, assim, contribuir para a recolha do Património linguístico-histórico da terminologia e tecnologia do açúcar de cana, que pode ser reconstituído através de fontes orais que nos permitem conhecer os processos de produção açucareira e suas designações, condições laborais e a vida dos trabalhadores residentes na fábrica,



Arquivo do Arquivo da R.A.M.

Interior da Fábrica do Torreão.

pois a memória dos que viveram e trabalharam no Engenho Hinton é uma valiosa fonte de informação.

Segundo a descrição e as informações fornecidas pelos informantes, na Fábrica do Torreão, a cana de açúcar, depois de transportada para o Engenho, era pesada e a sua qualidade era verificada através de uma amostra cuja sacarose era analisada no laboratório da fábrica, determinando o valor do pagamento da cana ao agricultor. Posteriormente, a cana era conduzida por cabos mecânicos para os *moinhos*, também denominados *engenhos*, constituídos por grandes *cilindros de ferro*, onde o sumo era extraído da

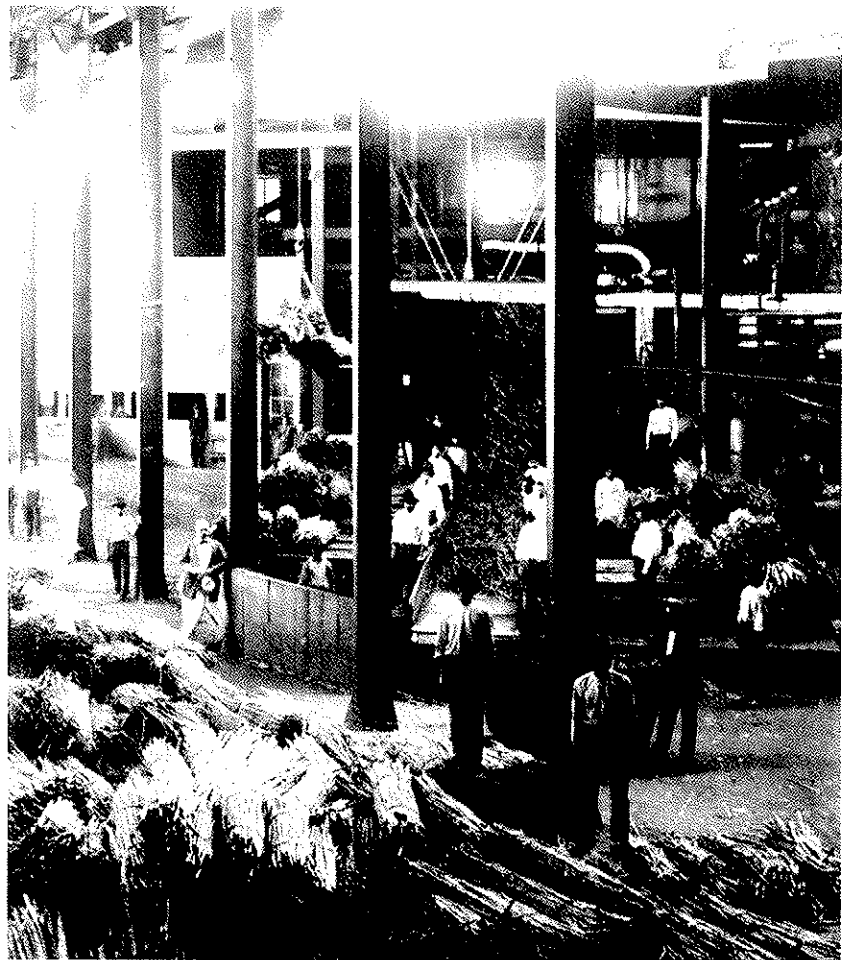
cana. Seguidamente, o sumo da cana era conduzido para depósitos medidores, onde sofria um processo de medição, denominado *almudação da garapa*, e aí verificava-se o *grau da garapa*, ou seja, a quantidade de sacarose contida no sumo da cana. Antes de existirem os filtros mecânicos, a *garapa* era depositada nos chamados *poços da chaminé*, onde um trabalhador, denominado *homem da chaminé*, retirava as primeiras impurezas do sumo da cana com uma pá de madeira, denominada *rodo*. Posteriormente, o sumo da cana passava para os *lagares da borra*, onde se purificava a garapa com panos de lona que retinham as impurezas, denominadas *borras*; depois, a garapa era aquecida num recipiente denominado *tanque*, passando seguidamente para um aparelho, designado *Dor* ou *Dora* (forma portuguesa dita pelos trabalhadores), onde a garapa decantava, separando-se o líquido limpo da borra que era retida. A borra passava, então, para um filtro de cobre, redondo, comprido e perfurado, que absorvia a sua sacarose, sendo denominado *filtro Oliver* (nome do fabricante) ou *libio* (forma pronunciada pelos trabalhadores). De seguida, a garapa fervia e era purificada em depósitos grandes, denominados *bateria de caldeiras* ou *triplas feras* (forma referida pelos trabalhadores), três caldeiras de cobre cilíndricas com bombas que passavam o sumo da cana de uma caldeira para outra, num circuito contínuo de sumo e vapor, onde se adicionavam alguns produtos ao sumo da cana para purificá-lo, nomeadamente enxofre, cal e anil, sendo depois bombeado para os chamados *filtros Suchard* (nome do fabricante) ou *filtros Suches* (forma deturpada pelos trabalhadores), filtros mecânicos largos, compridos e perfurados, forrados com panos, que retinham as últimas impurezas da garapa.

Depois de cozido e purificado, o sumo da cana passava para as *caldeiras de concentração* ou *caldeiras de evaporação*, caldeiras de cobre cilíndricas com serpentinas, através das quais circulava o vapor, onde o sumo da cana era concentrado através de um sistema de vácuo. O sumo da cana depois de concentrado, era denominado *xarope* e passava à *caldeira de vácuo* ou *caldeira de cristalização*, tachas que utilizavam o mesmo processo de vácuo da evaporação para a cozedura do xarope até ao ponto de cristalização. Como a operação de cristalização do açúcar era a mais delicada, era realizada por trabalhadores especializados, denominados *homem do*

cozimento, mestre do cozimento e cozedor de açúcar, correspondendo ao antigo mestre de açúcar. O *homem do cozimento* retirava amostras de açúcar da caldeira para ver o seu grau de cristalização, num recipiente denominado *espelho*. A densidade dos grãos de sacarose era denominada *ponto do açúcar*. O processo de retirar o açúcar da caldeira de cristalização, depois de atingir o ponto, era denominado *descarregar a caldeira*. O açúcar passava então para um aparelho com grandes mexidores ou agitadores, em forma de *s*, sempre em movimento, para arrefecer o açúcar, chamados *malaxadores* (forma aportuguesada), *tanques mallaxeurs* (nome do fabricante) ou *maracujis* (forma pronunciada pelos trabalhadores). O mel caramelizado que ficava pegado aos *malaxadores*, usado como açúcar pelos trabalhadores do engenho, era denominado por estes *mel dos maracujis*. Depois, o açúcar passava para um aparelho denominado *turbina, centrífuga* ou *centrifugadora (centrifeca* – forma pronunciada pelos trabalhadores), que entrava em grande rotação, separando o mel do açúcar cristalizado com a força centrífuga que expulsava o mel para o exterior, retendo o açúcar na tela metálica do tambor ou rede de cobre perfurada, sendo responsáveis por esta operação os *homens das centrífugas*.

O produto rico em sacarose, separado do açúcar nas centrífugas, era denominado *mel de primeiro jacto*; este era recolhido num depósito para voltar a ser cozido, submetendo-se a uma segunda ou terceira turbinação, sendo utilizado para fazer um tipo de açúcar de inferior qualidade denominado *açúcar número dois*. Deste açúcar, na centrífuga, era extraído o chamado *mel de segundo jacto*; este também era utilizado para fazer açúcar, sendo o mel extraído deste açúcar designado *mel de terceiro jacto* ou *melaço*. Este último resíduo retirado do açúcar já não tinha sacarose, ou seja, já não cristalizava, por isso era aproveitado para a destilação de álcool.

Após separar o mel do açúcar, os restos de melaço ainda contidos no açúcar eram retirados com água, na centrífuga, através de um processo denominado *lavar o açúcar*; depois era necessário retirar a água dos cristais de açúcar lavados, processo designado *secar o açúcar*, trabalho realizado pelos *homens do secador*. O açúcar que não era lavado, ficando com resíduos de mel, era denominado *açúcar mascavado* ou *açúcar com mel*. Finalmente, o açúcar



Interior da Fábrica do Torreão.

passava para a *casa do açúcar* ou *armazém de ensacamento*, local do engenho onde os vários tipos de açúcar eram ensacados.

Os tipos de açúcar tradicionais ou pré-industriais eram denominados pelo nome genérico *açúcar* determinado por um adjetivo qualificativo ou por um complemento preposicionado de especificação, indicando a qualidade, composição, estado ou processo de fabrico: *açúcar candi* (açúcar refinado cristalizado lentamente em fragmentos ou blocos de grandes cristais transparentes); *açúcar rosado* (açúcar elaborado com água de rosas ou de cor rosada); *açúcar da terra* (açúcar produzido na ilha); *açúcar branco* (açúcar bem purgado sem resíduos de mel, correspondente à primeira parte

da forma de açúcar); *açúcar de cana* (açúcar feito directamente do sumo da cana); *açúcar de mel* (açúcar feito com o mel resultante da purga do açúcar); *açúcar de escumas* (açúcar feito com as últimas espumas mais claras retiradas da cozedura do sumo da cana); *açúcar de uma cozedura* (açúcar bem purgado de uma cozedura não refinado); *açúcar de duas cozeduras* (açúcar elaborado e purgado duas vezes); *açúcar refinado* (açúcar de várias cozeduras); *açúcar de panela* (açúcar de inferior qualidade feito do mel ou do remel que escorria das formas, recebendo o nome do recipiente onde era elaborado – *panela*); *açúcar de refugo* (açúcar de inferior qualidade); *açúcar de rescumas* (açúcar feito com a segunda espuma aproveitada do sumo da cana retirado das caldeiras); *açúcar de retame* (açúcar feito do mel extraído da purga do açúcar); *açúcar do principal* (açúcar de cana de uma cozedura); *açúcar em pó* (açúcar mal purgado que se desfazia); *açúcar fino* (açúcar da primeira parte da forma de açúcar ou cara da forma); *açúcar limpo* (açúcar purgado); *açúcar mascavado* (açúcar com resíduos de mel); *açúcar novo* (açúcar de produção recente); *açúcar velho* (açúcar de produção antiga); *açúcar quebrado* (açúcar mal purgado que se parte); *açúcar somenos* (açúcar mal purgado da terceira ou penúltima parte da forma de açúcar). A nova tecnologia da máquina a vapor, bateria de caldeiras e centrífugas, introduzida na ilha da Madeira, a partir da segunda metade do século XIX, originou novos tipos de açúcar, surgindo uma nova terminologia para designá-los, nomeadamente *açúcar cristalizado* (açúcar em cristais), *açúcar bruto* (açúcar informe não purgado), *açúcar amorfo* (açúcar sem forma, não cristalizado), *açúcar areado* (açúcar refinado que se apresentava em pequenos cristais), *açúcar clarificado* (açúcar branqueado com produtos químicos), *açúcar moído* (açúcar triturado), *açúcar de primeira* (açúcar feito da primeira cristalização do sumo da cana), *açúcar superior* (o melhor e mais puro açúcar fabricado).

A modernização tecnológica do processo de fabrico do açúcar, resultante da aplicação do vapor como força motriz aos moinhos de extracção do sumo da cana e no processo de limpeza, clarificação, purificação ou defecação deste, ou seja, a descoloração através de um tratamento químico com cal, enxofre, etc., complementado com o processo de filtração, geralmente através de filtros-prensa (filtros



Exterior da Fábrica do Torreão.

mecânicos); a evaporação, cozedura e concentração do sumo da cana-de-açúcar até ficar em *xarope*, antes de passar para a *caldeira de vácuo* para obter a cristalização da sacarose, revolucionou os antigos e primitivos processos pré-industriais. Trata-se de uma importante mudança tecnológica e terminológica que altera os termos e as técnicas da produção açucareira, pois tradicionalmente a cozedura e concentração do sumo da cana eram feitas com o fogo directo nas *caldeiras* e *tachas*. Assim, como o uso de *turbinas*, *centrifugadoras* ou *centrífugas* a vapor (passando depois a ser movidas por motores eléctricos com sistema de descarga automática), na operação de separação do mel do açúcar cristalizado, substitui o antigo sistema de *purga* do açúcar com *barro* nas *formas*, que era muito lento e trabalhoso, transformando-o num processo rápido e preciso.

O Engenho Hinton constitui um valioso e raro testemunho industrial do fabrico de açúcar e consequentemente da tecnologia e terminologia utilizadas em todos os processos industrializados da produção açucareira, a partir de fins do século XIX, na ilha da Madeira. A conservação do conjunto produtivo do Engenho Hin-

ton, ou seja, a arquitectura industrial e a maquinaria (máquinas a vapor, cilindros, moinhos, tachas, turbinas, instrumentos de laboratório, etc.) e as suas denominações, recriando historicamente o espaço fabril de transformação da cana em açúcar e álcool, permite a contextualização, descrição e melhor compreensão dos processos industriais da produção açucareira. Assim, é indispensável converter os restos arqueológicos, histórico-materiais da actividade industrial do açúcar da Fábrica do Torreão, que deixou de ser produtiva, num museu industrial, ilustrativo dos procedimentos da obtenção do açúcar na época industrial, remetendo para a história da tecnologia e terminologia da produção açucareira na ilha da Madeira. Em vez de um museu tradicional, este poderá ser um núcleo atractivo da cidade com serviços culturais e administrativos municipais, com cafetaria ou restaurante, rentabilizando economicamente o espaço. O Engenho Hinton transformar-se-ia, assim, num centro educativo, com uma função social e cultural no âmbito da história do açúcar e da sua importância na ilha da Madeira, constituindo um reforço da oferta cultural do município do Funchal, fomentando o turismo cultural e valorizando e enriquecendo o património linguístico-histórico-cultural da região.

** Professora Universitária.*